



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

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA
PARROQUIA LICÁN, CANTÓN RIOBAMBA”**

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

Autora:

Guapulema Narvaez Verónica Lizbeth

Tutor:

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

Riobamba, Ecuador. 2023

DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Verónica Lizbeth Guapulema Narvaez, con cédula de ciudadanía 060532923-4, autora del trabajo de investigación titulado: PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN, CANTÓN RIOBAMBA, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mi exclusiva responsabilidad.

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

En Riobamba, 12 de abril de 2023



Verónica Lizbeth Guapulema Narvaez

C.I: 0605329234

DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Tutor y Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN, CANTÓN RIOBAMBA” por Verónica Lizbeth Guapulema Narvaez, con cédula de identidad número 060532923-4, certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha asesorado durante el desarrollo, revisado y evaluado el trabajo de investigación escrito y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba 12 de abril del 2023

Mgs. Renato Hernán Herrera Chávez
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
TUTOR



CERTIFICADO ANTIPLAGIO



Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO

en movimiento



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

UNACH-RGF-01-04-02.20
VERSIÓN 02: 06-09-2021

CERTIFICACIÓN

Que, **GUAPULEMA NARVAEZ VERÓNICA LIZBETH** con CC: **0605329234**, 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 CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN CANTÓN RIOBAMBA**", cumple con el **6%**, 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, 14 de marzo de 2023



ROGER BADIN PAREDES
GUERRERO

Mgs. Roger Paredes
TUTOR

DEDICATORIA

Con mucho cariño dedico este trabajo de grado a mis padres Carmen Narvaez y Leopoldo Guapulema quienes han sido un apoyo fundamental en el transcurso de mi carrera y gracias a ellos y sus palabras de aliento tengo una meta más en mi vida ya que depositaron su confianza y fe en mí, y de este modo logre salir adelante.

A mis hermanas Mercy, Magdalena y Abigail quienes son parte de mi vida que han sido un ejemplo para seguir adelante y culminar mis estudios, así como también a mis hermanos, y sobrinos, del mismo modo a toda mi familia que, aunque no estén presentes sé que les daría mucha felicidad verme alcanzar mis metas. Por último, quiero dedicar este triunfo a una persona muy especial que estuvo conmigo a lo largo de mi vida universitaria.

Verónica Lizbeth Guapulema Narvaez

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios que me ha permitido llegar hasta este punto de mi vida y que me acompañado estos cinco años de carrera universitaria y siempre está conmigo ya que ha puesto en mi camino a muchas personas que contribuyeron con mi aprendizaje.

Agradezco a mis padres quienes me inculcaron valores para ser una mejor persona y salir adelante ya que sin ellos este triunfo no sería posible. A mis amigos que estuvieron conmigo en las buenas y en las malas apoyándonos con las tareas y trabajos.

Agradezco a mi tutor de tesis quien me apoyo y guio en el desarrollo del proyecto de investigación. Del mismo modo a todos mis profesores de la carrera de Gestión Turística y Hotelera por todas sus enseñanzas y conocimientos ya que me servirán mucho en mi vida profesional.

Por último, agradezco a la Universidad Nacional de Chimborazo que me permitió formar parte de la institución y adquirir conocimientos.

Verónica Lizbeth Guapulema Narvaez

ÍNDICE GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA.....	
DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE TRIBUNAL	
DEDICATORIA.....	
AGRADECIMIENTO	
RESUMEN	
ABSTRACT	
CAPÍTULO I. INTRODUCCION.....	18
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	20
1.1. Situación Problemática	20
1.2.1. Problema general	21
1.2.2. Problemas específicos.....	21
1.3. Justificación.....	21
1.3.1. Justificación Teórica	21
1.3.2. Justificación Práctica	22
1.3.3. Justificación Metodológica	22
1.4. Objetivos.....	23
1.4.1. Objetivo General.....	23
1.4.2. Objetivos Específicos	23
1.5. Hipótesis	23
1.5.1. Hipótesis General.....	23
1.5.2. Hipótesis Específicas	23
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	24
2.1. Antecedentes de la Investigación	24
2.2. Marco Filosófico o Epistemológico de la investigación	26

2.2.1. Epistemológico Patrimonio Alimentario	26
2.2.2. Epistemológico Turismo Cultural	27
2.3. Estado del Arte	28
2.3.1. Estado del arte variable independiente – Patrimonio Alimentario	28
2.3.2. Estado del arte variable dependiente – Turismo Cultural	29
2.4. Bases Teóricas	29
2.4.1. Marco teórico variable independiente – Patrimonio Alimentario	29
2.4.2. Marco teórico variable dependiente – Turismo Cultural.....	32
CAPÍTULO III. METODOLOGIA.....	35
3.1. Métodos	35
3.1.1. Investigación documental	35
3.1.2. Investigación de campo	35
3.2. Tipo de Investigación.	36
3.2.1. Investigación descriptiva	36
3.2.2. Investigación correlacional.....	36
3.3. Diseño de Investigación	36
3.3.1. Diseño no experimental:.....	36
3.3.2. Diseño transversal	36
3.3.3. Muestreo probabilístico por conglomerados	36
3.4. Unidad de análisis.....	37
3.4.1. Variable Independiente “Patrimonio Alimentario”	37
3.4.2. Variable Dependiente “Turismo Cultural”	37
3.5. Población de estudio.....	38
3.6. Tamaño de la muestra.....	38
3.6.1. Variable Independiente “Patrimonio Alimentario”	38
3.6.2 Variable Dependiente “Turismo Cultural”	39
3.7. Operacionalización de variables	40

3.7.1. Matriz de variable independiente – dependiente	40
3.7.2. Matriz de consistencia	42
3.8. Técnicas de recolección de Datos.....	44
3.8.1. Técnicas	44
3.8.2. Instrumentos.....	44
3.9. Validación de los instrumentos	44
3.9.1. Selección de expertos.....	44
3.10. Confiabilidad de los instrumentos	45
3.10.1. Alfa de Cronbach - Variable Independiente: Patrimonio alimentario.....	46
3.10.2. Alfa de Cronbach - Variable Dependiente: Turismo cultural	46
3.11. Análisis e interpretación de la información	46
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	47
4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados.....	47
4.1.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados de la variable independiente: patrimonio alimentario	47
4.1.2. Análisis, interpretación y discusión de resultados de la variable dependiente: Turismo cultural	55
4.2.1. Prueba de hipótesis general	63
4.2.2. Prueba de hipótesis específicas	64
4.2.2.1. Hipótesis Específica 1	64
4.2.2.2. Hipótesis Específica 2	65
4.2.2.3. Hipótesis Específica 3	66
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES	68
CONCLUSIONES.....	68
RECOMENDACIONES	69
BIBLIOGRAFÍA	70
ANEXOS	74

ANEXO 1. Propuesta	74
ANEXO 2. Árbol de problemas	101
ANEXO 3. Instrumentos de evaluación	102
Encuesta variable independiente: Patrimonio alimentario	102
Encuesta variable dependiente: Turismo comunitario.....	104
ANEXO 4. Validación de expertos	106
ANEXO 5. Oficio de aceptación por el GADPR Licán, para el desarrollo del proyecto de investigación.....	112
ANEXO 6. Cronograma del trabajo de investigación	113
ANEXO 7. Presentación de resultados.....	114
Variable independiente: Patrimonio alimentario	114
Variable dependiente: Turismo cultural	135

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población de estudio.....	38
Tabla 2 Población variable independiente.....	38
Tabla 3 Población variable dependiente.....	39
Tabla 4 Matriz de operacionalización de variables.....	40
Tabla 5. Matriz de consistencia.....	42
Tabla 6 Asignación de expertos.....	44
Tabla 7 Confiabilidad de los instrumentos.....	45
Tabla 8 Alfa de Cronbach, variable independiente.....	46
Tabla 9 Alfa de Cronbach, variable dependiente.....	46
Tabla 10 Resumen, interpretación y análisis de resultados patrimonio alimentario.....	47
Tabla 11 Resumen, interpretación y análisis de resultados turismo cultural.....	55
Tabla 12 Prueba de chi cuadrado - hipótesis general.....	64
Tabla 13 Prueba de chi-cuadrado - Hipótesis específica 1.....	65
Tabla 14 Prueba de chi-cuadrado - Hipótesis específica 2.....	66
Tabla 15 Prueba de chi-cuadrado - Hipótesis específica 3.....	67
Tabla 16 Estrategias de posicionamiento.....	95
Tabla 17 Presupuesto.....	99
Tabla 18 Género.....	114
Tabla 19 Edad.....	115
Tabla 20 Nivel de instrucción.....	116
Tabla 21 Oferta gastronómica.....	117
Tabla 22 Identidad gastronómica.....	118
Tabla 23 Inocuidad alimentaria.....	119
Tabla 24 Preparación de alimentos y bebidas.....	120
Tabla 25 Conservación de conocimientos culinarios.....	121
Tabla 26 Conservación de preparaciones culinarias.....	122
Tabla 27 Técnicas culinarias ancestrales.....	123
Tabla 28 Procesos aplicados.....	124
Tabla 29 Transferencia de saberes.....	125
Tabla 30 Transferencia de sabores.....	126
Tabla 31 Conservación de prácticas ancestrales.....	127
Tabla 32 Conservación de rituales ancestrales.....	128

Tabla 33 Gastronomía típica y tradicional	129
Tabla 34 Oferta gastronómica típica y tradicional	130
Tabla 35 Aporte de las tradiciones ancestrales.....	131
Tabla 36 Aporte de las tradiciones ancestrales en el TC.....	132
Tabla 37 Aporte de las prácticas culinarias ancestrales	133
Tabla 38 Desarrollo de las prácticas culinarias ancestrales.....	134
Tabla 39 Género V. Dependiente	135
Tabla 40 Edad V. Dependiente.....	136
Tabla 41 Nivel de instrucción V. Dependiente.....	137
Tabla 42 Promoción turística convencional	138
Tabla 43 Promoción turística digital	139
Tabla 44 Desplazamiento de turistas	140
Tabla 45 Estado de acceso.....	141
Tabla 46 Calidad de los productos y servicios	142
Tabla 47 Satisfacción de los productos y servicios	143
Tabla 48 Conservación de atractivos culturales	144
Tabla 49 Políticas de conservación	145
Tabla 50 Facilidades de desplazamiento	146
Tabla 51 Facilidades de accesibilidad	147
Tabla 52 Historia de los atractivos culturales.....	148
Tabla 53 Interpretación y difusión del conocimiento.....	149
Tabla 54 Diversificación de la oferta turística.....	150
Tabla 55 Oferta turística permanente	151
Tabla 56 Conocimiento de los prestadores de servicios.....	152
Tabla 57 Predisposición de los prestadores de servicios.....	153
Tabla 58 Satisfacción en las actividades turísticas.....	154
Tabla 59 Oferta innovadora.....	155

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Cruz de PORTER.....	81
Figura 2 Análisis FODA.....	82
Figura 3 Estrategias FODA cruzado.....	84
Figura 5 Género	114
Figura 6 Edad	115
Figura 7 Nivel de instrucción	116
Figura 8 Oferta gastronómica.....	117
Figura 9 Identidad gastronómica	118
Figura 10 Inocuidad alimentaria.....	119
Figura 11 Preparación de alimentos y bebidas	120
Figura 12 Conservación de conocimientos culinarios.....	121
Figura 13 Conservación de preparaciones culinarias	122
Figura 14 Técnicas culinarias ancestrales	123
Figura 15 Procesos aplicados	124
Figura 16 Transferencia de saberes	125
Figura 17 Transferencia de sabores	126
Figura 18 Conservación de prácticas ancestrales	127
Figura 19 Conservación de rituales ancestrales.....	128
Figura 20 Gastronomía típica y tradicional	129
Figura 21 Oferta gastronómica típica y tradicional.....	130
Figura 22 Aporte de las tradiciones ancestrales	131
Figura 23 Aporte de las tradiciones ancestrales en el TC.....	132
Figura 24 Aporte de las prácticas culinarias ancestrales	133
Figura 25 Desarrollo de las prácticas culinarias ancestrales	134
Figura 26 Género V. Dependiente.....	135
Figura 27 Edad	136
Figura 28 Nivel de instrucción	137
Figura 29 Promoción turística convencional.....	138
Figura 30 Promoción turística digital	139
Figura 31 Desplazamiento de turistas.....	140
Figura 32 Estado de acceso	141
Figura 33 Calidad de los productos y servicios.....	142

Figura 34 Satisfacción de los productos y servicios.....	143
Figura 35 Conservación de atractivos culturales.....	144
Figura 36 Políticas de conservación	145
Figura 37 Facilidades de desplazamiento.....	146
Figura 38 Facilidades de accesibilidad.....	147
Figura 39 Historia de los atractivos culturales	148
Figura 40 Interpretación y difusión del conocimiento	149
Figura 41 Diversificación de la oferta turística	150
Figura 42 Oferta turística permanente	151
Figura 43 Conocimiento de los prestadores de servicios	152
Figura 44 Predisposición de los prestadores de servicios	153
Figura 45 Satisfacción en las actividades turísticas.....	154
Figura 46 Oferta innovadora	155

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Diseño de la marca propuesta 1	90
Ilustración 2. Diseño de la marca propuesta 2	90
Ilustración 3. Diseño de la marca propuesta 3	91
Ilustración 4 . Diseño de la marca propuesta 4	91
Ilustración 5. Diseño de la marca propuesta 5	92
Ilustración 6. Parroquia Licán	93
Ilustración 7. Página web.....	94

RESUMEN

Riobamba es un lugar que está lleno de localidades y parroquias en las que se pueden desarrollar diversas actividades turísticas, a pesar de todas las maravillas que compone la oferta de este cantón se tiene algunas limitaciones que dificulta el desarrollo del turismo. Con esta investigación se pudo identificar los factores y problemas que afectan el desarrollo de la localidad, en este caso hablamos de una limitación de promoción turística que es uno de los factores más notorios que afectan de manera negativa al turismo, estas falencias están vinculadas al desarrollo del patrimonio alimentario y turismo cultural de la zona y provocan de este modo inconformidad en los turistas y prestadores de servicios.

Con el apoyo de varios recursos como ejecución del árbol de problemas y matrices tanto de operacionalización de variables y consistencia se pudo realizar indicadores y dimensiones tanto para la variable dependiente como independiente con las que se trabajó el instrumento de evaluación aplicado en la parroquia. Además, se realizó el procesamiento de los datos, la confiabilidad del instrumento por medio del alfa de Cronbach y la comprobación de hipótesis mediante de la prueba Chi-cuadrado, utilizando las aplicaciones Excel y SPSS.

La investigación se divide en cinco capítulos y anexos en el que como anexo 1 tenemos el desarrollo de la propuesta que básicamente es el complemento a la investigación y que viene tomado de los resultados obtenidos en la aplicación del instrumento de evaluación y que se reflejan también en las conclusiones y recomendaciones, la propuesta busca dar una respuesta a la investigación, de este modo la propuesta planteada trata de la creación de estrategias para la promoción y difusión de la Parroquia Lican del Cantón Riobamba, mediante ello se contribuirá al incremento de la demanda turística de la zona.

Palabras claves: Patrimonio alimentario, Turismo cultural, Promoción turística

ABSTRACT

Riobamba is a place with localities and parishes where it can develop various tourist activities; despite all the wonders that make up this canton's offer, some limitations hinder the development of tourism. With this research, it was possible to identify the factors and problems that affect the development of the locality; in this case, it is about a limitation of tourism promotion which is one of the most notorious factors that negatively affect tourism; these shortcomings are linked to the development of food heritage and cultural tourism in the area and thus cause dissatisfaction in tourists and service providers. With the support of various resources, such as the execution of the problem tree and matrices for the operationalization of variables and consistency, indicators, and dimensions for both the dependent and independent variables were developed for the evaluation instrument applied in the parish. In addition, the data processing, the instrument's reliability using Cronbach's alpha, and the testing of hypotheses using the Chi-square test were carried out using Excel and SPSS applications. The research is divided into five chapters and annexes; annex 1 has the development of the proposal that is the complement to the research and that is taken from the results obtained in the application of the evaluation instrument, and that is also reflected in the conclusions and recommendations, the proposal seeks to answer the research, in this way the proposed proposal deals with the creation of strategies for the promotion and diffusion of the parish of Licán of the canton of Riobamba, this will contribute to the increase of the tourist demand of the area.

Keywords: Food heritage, Cultural tourism, Tourism promotion.



Firmado electrónicamente por:
**HUGO HERNAN ROMERO
ROJAS**

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

CAPÍTULO I. INTRODUCCION.

Los saberes gastronómicos que se encuentran presentes en el desarrollo cultural hoy en día son un referente al desarrollo de una localidad, ya que ambas percepciones son de gran importancia por el alcance que se ha tenido en el desarrollo del turismo, por tanto, el objetivo de esta investigación es analizar la incidencia del patrimonio alimentario en el turismo cultural en la parroquia Licán perteneciente al cantón Riobamba (Villalva & Inga, 2021). Mediante la revisión de aspectos vinculados a esta temática como tradiciones, costumbres, saberes ancestrales y la gastronomía propia de la zona. Para ello se incluyó una revisión bibliográfica en la que se seleccionó varios criterios documentales.

El turismo cultural en la parroquia Licán es muy variado e importante ya que este es un referente al desarrollo de la localidad al basarse en prácticas y saberes que a través del tiempo se han ido generando, para ello se realizó un análisis mediante técnicas cualitativas, actitudes y comportamientos, es así que servirá como referente para contribuir al desarrollo del turismo de la parroquia, y así las aportaciones y apreciaciones que se tiene de esta zona sea cada vez más tomada en cuenta y apreciadas tanto por los mismos habitantes como también los turistas (Espeso, 2019).

Además, aportara como referente teórico para futuras investigaciones en cuanto a la importancia del patrimonio alimentario en el turismo cultural de este modo se aportará con conocimientos sobre el tema, por ende, se visualizarán resultados sobre conocimientos adquiridos con la investigación planteada y así contribuirá a la mejora continua en lugares donde se refleje el patrimonio alimentario en el turismo cultural. Por lo tanto, la presente investigación se ha desarrollado de la siguiente manera:

Capítulo I: Planteamiento del problema, se encuentra establecido por el planteamiento del problema en el que se detalla los problemas que afectan el desarrollo del

patrimonio alimentario y turismo cultural, además se establece la justificación teórica, práctico y metodológica, así como también los objetivos tanto general como específicos y las hipótesis que nos ayudaran a comprobar si existe relación entre el patrimonio alimentario y el turismo cultural.

Capítulo II: Estado del arte y Marco Teórico, se identifica por la composición del marco teórico con conceptos relacionados a las variables del proyecto, el mismo que nos direcciona para la correcta elaboración de la investigación además la epistemología de investigación y sus bases teóricas que nos proporciona varios conceptos de utilidad.

Capítulo III: Metodología, se encuentra el diseño de la investigación a su vez que metodología se va a utilizar que se trata de una investigación documental, de campo descriptiva, correlacional, con un diseño de investigación no experimental, transversal, además de ello se encuentra detallado el tipo de muestreo utilizado, así como la validez y confiabilidad de los instrumentos de evaluación.

Capítulo IV: Resultados y discusión, se encuentra determinado mediante el análisis y discusión de los resultados obtenidos mediante la aplicación de encuestas en el que se verifica las calificaciones de las preguntas, del mismo modo se desarrolla la comprobación de hipótesis en que se evidencia si existe incidencia entre las variables y dimensiones propuestas.

Capítulo V: Conclusiones y recomendaciones, se analiza si en base a los objetivos propuestos la investigación desarrollada fue favorable y de este modo se implementa el desarrollo de la propuesta que es un complemento de la investigación.

Anexos, en esta parte final se adjuntan evidencias como la propuesta de investigación, árbol de problemas, instrumentos de evaluación, aprobación y valoración de los miembros del tribunal como expertos y por último se detallan las tablas y gráficas de las encuestas que se aplicaron en el mes de agosto del 2022.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.Situación Problemática

La problemática presentada en la comunidad de Licán es el escaso desarrollo del turismo cultural, ya que al no ser potenciado ha ido generando olvido en los moradores, es por ello que se debería darle más importancia de este modo ayudaría al desarrollo tanto económico como social, uno de los factores que repercute en esta esté cuestionamiento es el escaso conocimiento del patrimonio alimentario de Licán ha repercutido en la población provocando la desvalorización de la riqueza alimentaria, para ello la necesidad de atender a esta problemática para que no se vea afectada la cultura alimentaria propia de esta parroquia ya que este es uno de los insumos que destacan y que son identitarios, que se refleja en el turismo cultural de la zona.

Del mismo modo las limitadas estrategias de promoción del patrimonio alimentario influyen en la comercialización de los mismos, esto ha afectado a la población ya que si no se tienen estrategias de mejora se podría ver afectada la identidad del PA, al ser el turismo una de las principales fuentes de ingresos económicos a la parroquia se debería actuar en la mejora tanto del turismo cultural como del patrimonio alimentario ya que ambos términos están ligados al turismo de esta zona a todo esto también se ve inmerso en el escaso conocimiento de las prácticas y saberes alimentarios que se ha venido dando en la población ya que por diversos motivos los habitantes deciden dejar su lugar de origen para trasladarse a la ciudad entendiéndose así que lo moradores pierden su identidad propia al adoptar costumbres de otros lugares por lo que se tiende a perder el sentido de identidad propia que diferencia a esta determinada población.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

¿Cómo contribuye el patrimonio alimentario en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Cómo contribuye la cultura alimentaria en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba?
- ¿Cómo contribuye las practicas/saberes en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba?
- ¿Cómo contribuye el valor cultural en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba?

1.3. Justificación

1.3.1. Justificación Teórica

Este proyecto de investigación denominado Patrimonio Alimentario y Turismo Cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba, se realizó con la finalidad de determinar si el patrimonio alimentario contribuye en el desarrollo turístico cultural, de esta manera se ha verificado los procesos alimentarios que se desarrollan en la elaboración y expendio de alimentos de la zona.

En base a la información recopilada se ha planteado una propuesta, la misma que servirá como base para la generación de múltiples beneficios para el turismo de la localidad con el apoyo y participación de los pobladores. Además de ello la investigación desarrollada apoyará y servirá como base para futuros estudios.

1.3.2. Justificación Práctica

Para el correcto desarrollo del patrimonio alimentario y turismo cultural se han aplicado estrategias que van acordes al tema las mismas que van a estar basadas en cultura alimentaria, prácticas, saberes y atractivos culturales para que las personas de la localidad sean los principales beneficiarios.

Se tiene como principales actores del medio a los prestadores de servicios gastronómicos y a los pobladores de la parroquia Licán, pues son estos los que están ligados al turismo y son los que actúan con el patrimonio alimentario y desarrollo cultural, este tipo de beneficiarios son los que se encuentran dentro de la localidad y que aportan con información de primera mano para la investigación.

1.3.3. Justificación Metodológica

La presente investigación desarrolló varios métodos como descriptivo, documental, de campo, correlacional, no experimental, los mismos que aportaron a la descripción de varias características de diversos fenómenos e individuos que forman parte del estudio de las variables tanto dependiente como independiente y de este modo alcanzar los resultados de la investigación para ello se realizaron encuestas formuladas en base a indicadores e ítems con una medición en escala de Likert, con el principal propósito de obtener información confiable.

Dentro de la variable independiente se consideró a los prestadores de servicio alimentos y bebidas de la parroquia Licán, los mismos que contribuyeron con información del patrimonio alimentario y para la variable dependiente se consideró a los turistas que visitan esta parroquia para constatar el turismo cultural.

1.4.Objetivos

1.4.1. Objetivo General

Identificar la incidencia del patrimonio alimentario en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Identificar la incidencia de la cultura alimentaria en el desarrollo del turismo cultural que se desarrolla en la parroquia Licán cantón Riobamba.
- Identificar la incidencia entre las prácticas y saberes ancestrales en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.
- Identificar incidencia del valor cultural en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

1.5.Hipótesis

1.5.1. Hipótesis General

H1. El patrimonio alimentario incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

H0. El patrimonio alimentario no incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

1.5.2. Hipótesis Específicas

- **H1.** La cultura alimentaria incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.
- **H0.** La cultura alimentaria no incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

- **H2.** Las prácticas y saberes inciden en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.
- **H0.** Las prácticas y saberes no inciden en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba
- **H3.** El valor cultural incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba
- **H0.** El valor cultural no incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.

2.1. Antecedentes de la Investigación

En la investigación realizada por (Unigarro, Patrimonio cultural alimentario, 2010) menciona que, “la alimentación y cocina es una manifestación del patrimonio cultural, tiene, como todas las artes un fundamento material que, es la variedad de productos de la tierra, del agua y aire que sirven de alimento a los seres humanos”. De este modo se puede acotar que tanto el patrimonio alimentario como la parte cultural esta vinculados en tal sentido que se desarrolla dos pilares fundamentales en el desarrollo del turismo de una determinada zona, ya que se ayudan a garantizar propuestas de actividades que se pueden llevar a cabo en el ámbito turístico.

En el trabajo de investigación previo a la obtención del título de licenciada, en la Universidad de Guayaquil, denominado “ESTUDIO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL CANTÓN HUAQUILLAS, PROVINCIA DE EL ORO”. Se determinó que “El estudio del Patrimonio Alimentario de un pueblo o zona es una forma de mantener vivas sus tradiciones y costumbres gastronómicas, además de favorecer el desarrollo y transmisión de

estas costumbres que se van transmitiendo de generación en generación y que permanecen vivas en el tiempo, se suman aquí también la cultura y la oferta culinaria que se desarrollan dentro de un pueblo ya que todo esto al estar presente durante muchos años hace que se tenga más sentido de identidad y reconocimiento ante los ojos de los turistas (Esmeraldas & Izquierdo, 2019).

En la tesis titulada: “ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO COMO UNA PERSPECTIVA DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA PICHINCHA” previo a la obtención de título de Ingeniero en Administración Turística y Hotelera en la Universidad de las Fuerzas Armadas. Nos menciona que, “El patrimonio alimentario es un elemento que representa la identidad de un territorio, debido a que la acción de alimentarse se relaciona a significados históricos, culturales que lleva consigo la elaboración de un plato. Cada preparación conlleva: tradiciones, saberes agrícolas, mitos, relatos y rituales que se asocian a las costumbres que son transmitidas de generación a generación. Basados en esta concepción la investigación tuvo como propósito analizar el patrimonio alimentario del cantón Rumiñahui como un factor generador del turismo gastronómico” (Aimacaña, 2018).

También de acuerdo con los autores (Nieves & Jimmy, 2010) en su trabajo de titulación denominado: “EL TURISMO CULTURAL COMO UN APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PAJÁN, AÑO 2010” mencionan que tanto el patrimonio alimentario como el turismo cultural forman parte de la actividad turística, existen nuevas tendencias e incluso se han desarrollado nuevos conceptos los cuales están acorde a la realidad contemporánea a nuestros días. Tal es el caso del turismo cultural, el cual focaliza la participación o involucramiento de las poblaciones autóctonas que se encuentran en el área de influencia de un sector a ser desarrollarlo.

2.2. Marco Filosófico o Epistemológico de la investigación

2.2.1. Epistemológico Patrimonio Alimentario

De acuerdo con (Espeitx, 2004) manifiesta que el patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”, la “cultura alimentaria” de una determinada sociedad pasa a ser potencialmente patrimonializable, y muy a menudo se convierte en patrimonio, en el marco del desarrollo del turismo. Los elementos convertidos en patrimonio no agotan todo lo que esa cultura alimentaria es, a menudo ni tan sólo presentan de manera fidedigna una parte de ella.

El patrimonio alimentario, en tanto que patrimonio intangible o englobado en el paquete del patrimonio etnológico, también ha entrado en los museos, y, por tanto, en esta dinámica de participación en el desarrollo del turismo cultural.

Se han planteado hasta el momento elementos para dimensionar las prácticas y saberes que comprenden las cocinas, vistas como sistemas alimentarios; pensemos ahora en dichas prácticas como expresiones de un universo patrimonial. Si asumimos cocina como un sistema alimentario complejo en el que intervienen una diversidad de actores, espacios y procesos, proponemos considerar el patrimonio alimentario como el conjunto de saberes y sabores, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio (Unigarro, 2015).

El patrimonio alimentario es un complemento para la interrelación del turismo cultural y el comportamiento del consumidor, pues el mismo interrelaciona la satisfacción de necesidades y deseos del turista con interés cultural, a través de un crecimiento humanista y de conocimiento de otras culturas (Guaraca, Ortega, Guerrero, & Marcatoma, 2021).

2.2.2. Epistemológico Turismo Cultural

Como afirman (Serrano, Zarza, & Serrano, 2013) en la publicación denominada Turismo cultural, transiciones en términos de género y su prospectiva, hace referencia a que el turismo cultural puede concebirse desde distintos ángulos, por lo que sus definiciones han cambiado a lo largo de los años, el turismo puede encontrar en los atractivos de orden cultural cierta predilección de género.

El turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico, abarcaba en el momento de construcción de la tipología desde lo ‘pintoresco’ y el ‘color local’, los vestigios de una vida en proceso de extinción, hasta los circuitos de ruinas, monumentos y museos, pudiendo incluir ciudades o espacios donde se desarrollarán los acontecimientos a resaltar. Además de ser “un movimiento de personas esencialmente por una motivación cultural, tal como el viaje de estudios, representaciones artísticas, festivales u otros eventos culturales, visitas a lugares y monumentos, folklore, arte o peregrinación” (Santana, 2003).

Del mismo modo (Velasco, 2009) acota que cultural es el conjunto de bienes, materiales e inmateriales, que son identificados por una sociedad concreta como portadores de valores culturales propios de la comunidad. Son bienes tangibles e intangibles que tienen un alto contenido simbólico, lo que les hace merecedores de una especial protección no sólo relacionada con su conservación sino también con el uso que se pueda hacer de ellos.

2.3. Estado del Arte

2.3.1. Estado del arte variable independiente – Patrimonio Alimentario

Según (Puebla, 2020) en su proyecto de investigación denominado “Patrimonio alimentario y calidad del servicio de las huecas tradicionales del cantón Guano” hace referencia a que el patrimonio alimentario, en la actualidad es un referente simbólico de la sociedad y cultura permitiendo que en la historia de un lugar se consideren las prácticas y saberes que comprenden las cocinas y que por mucho tiempo se ha considerado un recurso turístico de gran potencial. Es muy importante considerar que el turismo esta netamente vinculado con la gastronomía ya que forma parte de las necesidades de los turistas al momento de viajar, además de ello la gastronomía forma parte de la identidad de un destino turístico al ser lo típico y representativo de la zona. Hoy en día existen más turistas cuya motivación primordial de viaje es la gastronomía vinculada a las relaciones de valores, creencias, tradiciones, y servicio de calidad ya que de este modo se un destino se convierte en una fuente turística capaz de brindar una amplia oferta de productos y servicios turísticos.

Inga & Pérez (2021), estipulan que el patrimonio alimentario ecuatoriano es valorado por la gran diversidad y sostenibilidad única que posee ya que se está reforzando y cobrando cada vez más fuerza como lo ha venido realizando desde la última década. Existen diferentes motivos para un desarrollo progresivo del patrimonio alimentario como la creación de políticas públicas que aumenta la soberanía alimentaria respetando los distintos procesos

productivos y el correcto acceso y manejo de los alimentos, así también el empoderamiento de la ciudadanía a mantener viva la cultura alimentaria propia de las distintas zonas.

2.3.2. Estado del arte variable dependiente – Turismo Cultural

Guaraca, Ortega, Guerrero, & Marcatoma (2021), mencionan que el turismo cultural en los últimos años ha sido fuente de vías de desarrollo local para las distintas comunidades que se encontraban con una oferta turística bien consolidada, pero se tenía los recursos necesarios para ofertar productos y servicios de calidad utilizando los recursos de la zona.

El aporte de los autores hace referencia a que tanto el patrimonio alimentario como el turismo cultural aportan estratégicamente a la oferta turística de una determinada localidad, ya que aportan a la creación de fuentes de trabajo y oferta turística tanto de productos y servicios que engloba el patrimonio alimentario y el turismo cultural.

Del mismo modo (Cardoso, Farias, & Araújo, 2020) en su artículo de investigación publicado en Colombia mencionan que el turismo cultural se ha convertido en una actividad creciente ya que existe mucha cultura a nivel mundial ya que en la actualidad existen más recursos que se utilizan para el desarrollo de actividades y esto promueve la motivación de los turistas a optar por destinos culturales y es por ello que los autores afirman que es importante llevar al turismo cultural de manera sostenible.

2.4. Bases Teóricas

2.4.1. Marco teórico variable independiente – Patrimonio Alimentario

a) Cultura Alimentaria

Según Inga & Villalva (2021) consideran al patrimonio cultural alimentario como la complementación tanto de elementos materiales como inmateriales ya que estos están ligados a los productos agrícolas, experiencias culinarias y conocimientos de los productos propios de una zona los mismos que crean valor histórico y hereditario de dicho lugar, Es

por ello que el patrimonio hace referencia a las distintas creencias, manifestaciones que se viene dado desde épocas pasadas y que se han mantenido en el presente y es de este modo que este patrimonio se refleja en las distintas festividades, celebraciones de las localidades.

Por otra parte, Medina (2017) menciona que el patrimonio cultural de un determinado destino es cambiante, pero a su vez conlleva elementos que son propios y que definen la cultura, este tipo de patrimonios es muy importante para el desarrollo del turismo ya que de este modo nace la necesidad del turismo gastronómico en las personas que realizan turismo y por ende se genera cultura alimentaria, dentro de la localidad ofertante se genera el patrimonio alimentario ya que va a ser esto lo que defina y distinga un destino turístico.

De este modo tanto la alimentación como la cultura forman parte un patrimonio al estar inmersas en un destino turístico ya que va a ser una de las características por las que los viajeros deseen visitar una determinada localidad, así mismo el patrimonio cultural alimentario genera una cultura viva y activa en la parroquia Licán ya que a más de que existen rasgos identitarios que hacen diferente y que conforman una sociedad con raíces propias con productos y preparaciones que se han conservado a lo largo del tiempo.

b) Prácticas y Saberes

“El patrimonio alimentario es el conjunto de prácticas y saberes que integran las cocinas” (Villalva & Inga, 2021). Es así como se toma en cuenta un tipo de sistema alimentario y se las puede visualizar como expresiones universales y patrimoniales que conllevan valores culturales, sociales que constituyen un amplio concepto del patrimonio alimentario tomadas en cuenta como sistemas alimentarios y vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales, históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico

De este modo Flores (2016), menciona que existe una escasa apreciación acerca de las antiguas prácticas ancestrales ya que hoy en día se le está dando más importancia a los valores comerciales y no a la cultura, es por ello que es de vital importancia promover las tradiciones e identidad gastronómica para de este modo poder revivir las costumbres tradiciones y sobre todo las prácticas y saberes gastronómicos que posee una localidad para así transmitirlos a las próximas generaciones.

Además, Triana & Pérez (2021), menciona que existen amplios conocimientos relacionados con las tierras y varios aspectos gastronómicos que se relacionan entre sí y que muchos de estos aportan significativamente al conocimiento de las prácticas y saberes gastronómicos, muchos de estos conocimientos se han estado ocultos por diversos motivos es por ello que el autor recomienda analizarlos y promoverlos ara de este modo dar a conocer tanto las prácticas como saberes de un pueblo.

c) Valor Cultural

Para Forné (2016), el patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios. Así, gastronomía es desarrollo local y también desarrollo turístico. Este artículo explora las relaciones entre estos distintos conceptos, y se muestran ejemplos de cómo el recurso gastronómico es trascendental para la creación de paisajes de índole bien diversa.

Del mismo modo Hidalgo (2018) determina que el valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se generan emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación. Supone una

expresión creativa propia de cada región, estrechamente ligada a su historia y condicionada por su geografía, su suelo y su clima, así como la calidad del agua, los cuales afectarán a las materias primas procedentes tanto de la agricultura como de la ganadería. Su fundamento se encuentra en la tradición y se encuentra en continuo crecimiento, dado que evoluciona con la propia sociedad y se adapta.

El patrimonio gastronómico se caracteriza por tener elementos culturales de gran significado dentro de las tradiciones históricas que comprenden un lugar. Existen diversas manifestaciones que guardan relación entre el pasado, presente y futuro y que se conservan para ser transmitidos de generación en generación. Hoy en día la gastronomía juega un papel muy importante dentro de un destino turístico lo que hace que la población se sienta identificada con los rasgos culinario y que a su vez se pueden plasmar en los diversos platos típicos.

2.4.2. Marco teórico variable dependiente – Turismo Cultural

a) Destino Turístico

Para García (2016), el turismo cultural contribuye al desarrollo económico de un destino, pero también a la integración social y al acercamiento entre los diferentes pueblos. La otra gran ventaja que tiene el turismo cultural es su falta de estacionalidad ya que se desarrolla a lo largo de todo el año. Esto fomenta que el empleo asociado al turismo cultural sea más estable que en otros segmentos. Pero el desarrollo turístico de estos recursos patrimoniales e históricos se tiene que hacer de una forma planificada, responsable y controlada, para no poner en peligro el futuro de los recursos disponibles. En definitiva, es fundamental desarrollar una gestión sostenible del turismo cultural.

En síntesis, el turismo cultural ha tenido un desarrollo muy significativo en los destinos turísticos ya que muchos de esto promueven el desarrollo de una localidad al conllevar gran importancia simbólica, pero en muchos casos este tipo de turismo no es explotado de una forma positiva y continua es por ello que en muchos lugares se va perdiendo valor cultural, es importante contribuir a la mejora para que se tenga un mayor desarrollo al turismo cultural que por ende también se refleja en el patrimonio alimentario.

b) Atractivos Culturales

Según Prada, Armijos, Crespo, & Torre (2018) El turismo cultural hoy en día es una modalidad de mayor demanda, ya que se crea oportunidades de crecimiento y desarrollo en zonas que se encuentran conservadas y accesibles y que de este modo existe apreciación de historia y cultura en lo que se conoce como atractivos culturales. Sin embargo, existe poca información acerca de lo que implica realizar turismo cultural y de este modo el turista no valora el destino al cual está visitando, es por ello el motivo de realizar investigaciones que aporten el desarrollo de este tipo de turismo. Los autores afirman que el turismo cultural es una práctica compleja con diversas razones para satisfacer el motivo de visita y adquisición de conocimientos culturales y experiencias. Además de ello se considera que el turismo cultural es el conjunto de experiencias transcendentales que se ha venido manteniendo de generación en generación y que se reflejan en atractivos y que el turista lo interpreta desde el punto de vista sociocultural.

Del mismo modo Hormaza & Torres (2020), mencionan que el término cultura tiene una variedad de apreciaciones conceptuales ya que se lo trata desde diferentes ámbitos y es así que toma distintos rumbos teóricos. Por ejemplo desde el punto de vista antropológico se considera a la cultura como las prácticas materiales y de mayor significancia que vincula estructuras materiales que viene organizado por acciones humanas.

En definitiva, el vínculo entre lo turístico y lo cultural implica el desarrollo de espacios de disfrute en el que los turistas y pobladores puedan interactuar realizando actividades que genere réditos para los pobladores y experiencias de disfrute y satisfacción para los turistas, de este modo ambas partes satisfacen necesidades turísticas (Nieves & Jimmy, 2010).

c) Actividad Turística

Según el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (2015) el turismo cultural es una rama del turismo que desarrolla actividades culturales, sociales y económicas teniendo así una oferta y demanda tanto de bienes y servicios, esta modalidad de turismo busca generar economía para una sociedad dando a conocer un espacio, zona o lugar en el que se pueden concentrar personas que viajan por motivos turísticos y que tiene enfoque en conocer distintas culturas, de este modo al realizar turismo cultural se conoce los diferentes estilos de vida, tradiciones, costumbres, historia, festividades propias, edificaciones arquitectónicas, monumentos, entre otras actividades que se encuentren dentro del destino visitado.

Santa Cruz, Dimínguez, & Gonzáles (2015) mencionan que, las actividades turísticas hacen referencia a la cultura que un pueblo posee y que es parte fundamental para dar a conocer su identidad propia, de la misma manera la cultura se atribuye relaciones de los individuos con el presente, pasado y futuro para evitar la pérdida de identidad, por lo que es importante la conservación de los bienes materiales e inmateriales. Los autores consideran que para que un destino surja en el ámbito turístico se debe mantener una valoración y actualización de conocimientos heredados, así como la conservación de patrimonio histórico y cultural, ya que el patrimonio de un pueblo conlleva elementos culturales que son propios y que se deben mantener para el desarrollo de proyectos.

Para Espeso (2019) el turismo cultural es una actividad proveniente del turismo que proviene por las distintas motivaciones del turista como aprender, descubrir, experimentar distintas sensaciones y actividades consumiendo las atracciones / productos culturales tangibles e intangibles en un destino turístico. Hoy en día el turismo cultural es una actividad que demanda competitividad, desarrollo y conservación para el destino ya que necesita ser diferente a otro destino para así generar competitividad, tomando en cuenta que este tipo de turismo guarda una historia trascendental y que debe ser compartido a las generaciones futuras conservando así la cultura y tradición.

CAPÍTULO III. METODOLOGIA.

3.1. Métodos

3.1.1. Investigación documental

Se utilizará estudios de casos previamente ya publicados en libros, revistas, artículos, entre otros, todos estos con el fin de recolectar, seleccionar y analizar resultados coherentes que nos permitan descubrir y efectivizar la problemática y la búsqueda de resultados.

3.1.2. Investigación de campo

Se la realizo mediante salidas de campo, es decir, en el lugar a investigarse, en la que se llevó a cabo la aplicación de métodos de evaluación como encuestas tanto a prestadores de servicios como pobladores de la parroquia ya que son claves al aporte del desarrollo de la investigación.

3.2. Tipo de Investigación.

3.2.1. Investigación descriptiva

Se realizó un análisis respectivo entre las variables patrimonio alimentario y trismo cultural utilizando los métodos de evaluación como encuestas para de este modo obtener la información cuantitativa. Es decir, mediante este tipo de investigación se recolectó información de tal manera que nos ayudó a medir la incidencia entre las variables.

3.2.2. Investigación correlacional

Esta investigación nos ayudó a relacionar tanto la variable dependiente como la independiente sin la necesidad de manipular las mismas, además de la relación causa efecto que se genera en las mismas.

3.3. Diseño de Investigación

3.3.1. Diseño no experimental:

Se la realizó mediante la observación de variables, sin realizar ningún tipo de manipulación al objeto de estudio. De este modo se observó los diversos hechos tal como se los ha planteado seguidamente de un análisis (Montano, 2021).

3.3.2. Diseño transversal

Es transversal ya que se realizó la recolección de datos en un solo momento y se trabajó con la descripción de las dos variables analizando la relación entre ambas, para este caso se analizó a personas claves de la parroquia Licán las mismas que proporcionaron información verídica sobre la realidad de esta localidad, ayudando así a tener mejores resultados.

3.3.3. Muestreo probabilístico por conglomerados

Mediante este tipo de análisis se desarrolló el estudio a una población accesible, de este modo se obtuvo información confiable ya que se tomó como base a una población que

conoce de la parroquia Licán y que sabe tanto del desarrollo del patrimonio alimentario como del turismo cultural.

A su vez debido a que se trabajó con los expertos del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Licán mediante el acompañamiento y asesoría en la aplicación del instrumento de evaluación e información del lugar se obtuvo datos verídicos y de este modo se justificó el muestreo que se ha tomado en cuenta para el desarrollo de la investigación, de la misma forma se acataron las sugerencias de los expertos de la parroquia en toma de muestra y su aplicación.

3.4. Unidad de análisis

Dentro de este punto se tomó en cuenta las dos variables las mismas que se encuentran dentro del presente proyecto de investigación:

3.4.1. Variable Independiente “Patrimonio Alimentario”

Para la variable propuesta en esta unidad de análisis se hizo referencia a los establecimientos gastronómicos que se encuentran dentro de la sección de comida típica de la parroquia Licán, los mismos que son alrededor de 25 puestos de comida, pero el número a tomar en cuenta es 18 establecimientos, dato que se ha obtenido del documento PDYOT (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial) de esta parroquia, el mismo que se fue proporcionado por el GADPR de Licán de este modo se excluyen siete establecimientos ya que no son de gastronomía típica local.

3.4.2. Variable Dependiente “Turismo Cultural”

Del mismo modo para el desarrollo de esta variable se tomó en cuenta un conglomerado de 50 personas, ya que este conglomerado forma parte de las directivas por comunidades de la parroquia, dato que fue sugerido y tomado en cuenta por las autoridades parroquiales que dieron seguimiento a la toma de muestra y aplicación del instrumento de

evaluación, por tanto, la población de estudio de esta variable conoce acerca del desarrollo que tiene el turismo cultural dentro de la parroquia Licán

3.5. Población de estudio

Tabla 1

Población de estudio

Grupo	Número
Establecimientos gastronómicos de comida típica de la parroquia Licán	18
Pobladores de la parroquia Licán	50

Nota. Elaborado por, Guapulema, V (2022)

3.6. Tamaño de la muestra

3.6.1. Variable Independiente “Patrimonio Alimentario”

Para la variable propuesta en esta unidad de análisis se hizo referencia a los establecimientos gastronómicos que se encuentran dentro de la sección de comida típica de la parroquia Licán, ya que ellos aportaron con criterios e información acerca de esta variable, de este modo se tiene un total de 25 puestos de comida, pero el número a tomar en cuenta es 18 ya que siete de estos establecimientos no son de gastronomía típica local. A continuación, se detalla la población a utilizarse dentro de la variable independiente:

Tabla 2

Población variable independiente

Sección Comidas		
Productos	Barrios	Nº Productores
Chochos y tostado	Colinas el Edén	1
Comida típica	San Pedro de Macají	4
Comida típica	Corona Real	5
Comida típica	El Recreo	2
Comida típica	Nueva Esperanza	6

TOTAL	18
--------------	----

Nota. Elaborado por Guapulema, V (2022)

3.6.2 Variable Dependiente “Turismo Cultural”

Dentro de esta variable se ha considerado una población accesible que es de 50 personas delegadas de las comunidades, de las cuales se encuentran agrupadas por comunidades tales como dirigentes comunitarios los mismo que conocen acerca del desarrollo y falencia de la parroquia, ya que como habitantes de esta localidad saben y palpan día a día como es el desarrollo y contribución del turismo cultural para este sector.

A continuación, se detallan los conglomerados de personas que se ha tomado por comunidades de esta parroquia:

Tabla 3

Población variable dependiente

Comunidad	N° de pobladores
Cuatro Esquinas	5 personas
San José de Marquéz	5 personas
Cunduana San José	5 personas
Cuanduana San Francisco	5 personas
Corona Real	5 personas
Primero de Mayo	5 personas
La Lolita	5 personas
Liribamba	5 personas
San José de Macají	5 personas
San Francisco de Macají	5 personas
TOTAL	50 personas

Nota: Elaborado por Guapulema, V (2022)

Variable Dependiente			
Turismo Cultural			
<p>Es un tipo de <u>actividad turística</u> en la que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir <u>las atracciones / productos culturales</u> tangibles e intangibles en un <u>destino turístico</u> (Espeso, Tendencias del turismo cultural, 2019).</p>	Destino turístico	<ul style="list-style-type: none"> • Prácticas culinarias ancestrales • Promoción turística • Desplazamiento y acceso • Productos y servicios turísticos 	Método: Observación
	Atractivos culturales	<ul style="list-style-type: none"> • Conservación de atractivos culturales • Accesibilidad de sitios culturales • Historia de atractivos culturales 	Técnica: Encuesta
	Actividad turística	<ul style="list-style-type: none"> • Oferta turística • Prestadores de servicios • Experiencia turística 	Instrumento: Cuestionario

Nota. Elaborado por Guapulema, V (2022)

3.7.2. Matriz de consistencia

Tabla 5.

Matriz de consistencia

Problema General	Objetivo General	Hipótesis General	Variable Independiente	Dimensiones
¿Cómo contribuye el patrimonio alimentario en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba?	Determinar la incidencia del patrimonio alimentario en el turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba	El patrimonio alimentario incide favorablemente en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.	<p>Patrimonio Alimentario</p> <p>El patrimonio alimentario es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”.</p> <p>El patrimonio alimentario es el conjunto de prácticas y saberes que integran las cocinas, tomadas en cuenta como sistemas alimentarios y vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales, históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico. (Villalva & Inga, Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, 2021).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cultura alimentaria • Prácticas y saberes • Valor cultural

Problemas Específicos	Objetivos Específicos	Hipótesis Específica	Variable Dependiente	Dimensiones
1.¿Cómo contribuye la cultura alimentaria en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba?	Identificar la influencia de la cultura alimentaria que se desarrolla en la parroquia Licán Cantón Riobamba	La cultura alimentaria incide en el turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.	Turismo Cultural Es un tipo de actividad turística en la que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir las atracciones / productos culturales tangibles e intangibles en un destino turístico (Espeso, Tendencias del turismo cultural, 2019; Espeso, Tendencias del turismo cultural, 2019).	<ul style="list-style-type: none"> • Destino turístico • Atractivos culturales • Actividad turística
2.¿Cómo contribuye las practicas/saberes en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba?	Determinar la relación entre las prácticas y saberes ancestrales de la parroquia Licán cantón Riobamba	Las prácticas y saberes inciden en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.		
3.¿Cómo contribuye el valor cultural en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba?	Determinar incidencia del valor cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba	El valor cultural incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.		

Nota. Elaborado por Guapulema, V (2022)

3.8. Técnicas de recolección de Datos

3.8.1. Técnicas

Encuestas: Para (Terrerros, 2021) una encuesta sirve para la recolección de datos en una investigación desarrollada, identificando un grupo de interés como muestra en las que se detalla información valedera y cuyas respuestas te servirán para analizarlas, interpretarlas y tener un panorama que te ayude a tomar decisiones o a generar alguna estrategia o acción específica.

3.8.2. Instrumentos

Cuestionarios: es un procedimiento en el que se desarrolla una serie de preguntas determinado el interés de la investigación nos permite como un instrumento de evaluación. “Es una técnica de evaluación que puede abarcar aspectos cuantitativos y cualitativos.” Permite que el investigador realice una investigación directa con los sujetos poseedores de información (García T.).

3.9. Validación de los instrumentos

3.9.1. Selección de expertos

Tabla 6

Asignación de expertos

Nº	EXPERTO	CARGO	ASIGNACIÓN DEL TRIBUNAL
1	Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero	Docente de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera.	Tutor del proyecto de investigación.
2	Mgs. Renato Hernán Herrera Chávez	Docente de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera.	Presidente del proyecto de investigación
3	Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel	Docente de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera.	Miembro 1 del proyecto de investigación
4	Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira	Docente de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera.	Miembro 2 del proyecto de investigación.

3.10. Confiabilidad de los instrumentos

La confiabilidad, también denominada precisión, corresponde al grado con que los puntajes de una medición se encuentran libres de error de medida. Es decir, al repetir la medición en condiciones constantes estas deberían ser similares. Este concepto se relaciona con la estabilidad del instrumento en sí mismo, independiente del individuo quien lo aplique (observador) y del momento en que es aplicado (tiempo). En principio la confiabilidad expresa el grado de precisión de la medida, una manera de verificar la precisión es medir lo mismo varias veces (Santos, 2017).

Tabla 7

Confiabilidad de los instrumentos

COEFICIENTE	CRITERIO
Coeficiente Alfa > 9	Excelente
Coeficiente Alfa > 8	Bueno
Coeficiente Alfa > 7	Aceptable
Coeficiente Alfa > 6	Cuestionable
Coeficiente Alfa > 5	Pobre
Coeficiente Alfa < 5	Inaceptable

Nota. Escala tomada como referencia para medir la confiabilidad de los instrumentos de evaluación denominado Alfa de Cronbach. Elaborado por: Godoy, (2022).

3.10.1. Alfa de Cronbach - Variable Independiente: Patrimonio alimentario

Tabla 8

Alfa de Cronbach, variable independiente

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,722	18

Nota. La confiabilidad del instrumento de la variable independiente muestra una calificación aceptable para su aplicación.

Mediante la utilización del coeficiente Alfa de Cronbach, el resultado obtenido es de 0,722 por lo que se define que el instrumento de evaluación a utilizarse es aceptable y por ende se entiende que existe confiabilidad.

3.10.2. Alfa de Cronbach - Variable Dependiente: Turismo cultural

Tabla 9

Alfa de Cronbach, variable dependiente

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,702	18

Nota. La confiabilidad del instrumento de la variable dependiente muestra una calificación aceptable para su aplicación.

Mediante la utilización del coeficiente Alfa de Cronbach, el resultado obtenido es de 0,702 por lo que se define que el instrumento de evaluación a utilizarse es aceptable y por ende se entiende que existe confiabilidad.

3.11. Análisis e interpretación de la información

Mediante la validación de cada uno de los expertos se verifico los instrumentos de evaluación los mismos que se encuentran separados por ítems, después de ello se procedió a

la aplicación de encuestas a los prestadores de servicios gastronómicos y a los pobladores de la parroquia Lican del cantón Riobamba. Para la respectiva tabulación de datos se desarrolló mediante fórmulas utilizando la aplicación Excel 2016, de forma continua se introdujo los resultados obtenidos en las encuestas, de la misma manera con apoyo de la aplicación IBM SPSS Statistics 26 se introdujo la base de datos y las respectivas etiquetas y nombres de las preguntas. Para una ampliación de los criterios obtenidos se realizó un cuadro en que se explica los resultados obtenidos.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados

4.1.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados de la variable independiente: patrimonio alimentario

Tabla 10

Resumen, interpretación y análisis de resultados patrimonio alimentario

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
DATOS GENERALES		
a)	Género	Con referencia al instrumento de evaluación, encuestas aplicadas en la parroquia Licán del cantón Riobamba, se evidencia que 67% de la población encuestada pertenece al género femenino, mientras tanto el 33% pertenecen al género masculino.
b)	Edad en años	Con referencia a las encuestas aplicadas a los prestadores de servicios gastronómicos de la parroquia Licán, indican que 5,56% se encuentra en una edad de menos de 25 años, el 55,56% en una edad de 26 – 35 años, el 22,22% en una edad de 36 – 45 años, mientras que el 16,67% en una edad de más de 46 años.

En definitiva, se concluye que existe un mayor porcentaje equivalente al 55,56% con edades de 26 – 35 años, esto hace referencia a que es este grupo de personas existe un mayor índice de conocimientos alimentarios ya que son las personas que más fusionan con establecimientos gastronómicos y detallan como es su desenvolvimiento y contribución al patrimonio alimentario.

c) Nivel de instrucción

Con referencia a las personas encuestadas se indica que el 16,67% perteneces a un nivel de educación primaria, el 61,11% sin personas con un nivel de secundaria, y finalmente el 22,22% son personas con un nivel de educación superior.

En conclusión, se tiene que existe un mayor porcentaje de prestadores de servicios gastronómicos con un nivel de educación de secundaria o bachillerato con un 61,11% esto debido a que la mayoría de los establecimientos son de personas que han heredado de generaciones anteriores sus puestos de comida o restaurantes y es de este modo que se conservan tradiciones.

CULTURA ALIMENTARIA

1 ¿Cómo califica usted la oferta gastronómica de la parroquia Licán?

Con referencia a las encuestas aplicadas a los prestadores de servicios gastronómicos, se indica que el 22,22% califica la oferta gastronómica como regular, el 66,67% una calificación buena y el 11.11% una calificación de excelente.

Por lo tanto, la calificación más alta es de 66.67% perteneciente a una calificación buena lo que nos indica que existe una oferta gastronómica que sobresale dentro de la parroquia Licán.

- 2 **¿Cómo califica usted la identidad gastronómica de la parroquia Licán?** En base a las encuestas aplicadas se indica que, el 27,78% han manifestado una calificación regular, el 66,67% una calificación de bueno y el 5,56% una calificación de excelente.
- En conclusión, se tiene un porcentaje mayor de 66,67% de personas que mencionan que la identidad gastronómica dentro de la parroquia Licán es buena, de este modo se puede decir que los alimentos que se proporcionan en esta parroquia expresan la riqueza propia de la zona.
- 3 **¿Cómo califica usted la inocuidad alimentaria dentro de las prácticas culinarias de alimentos y bebidas de la parroquia Licán?** En base a las encuestas aplicadas se indica que, el 16,67% de encuestados califican la inocuidad alimentaria como regular, el 61,11% una calificación de bueno y el 22,22% una calificación de excelente.
- En definitiva, se observa un mayor porcentaje de 61,11% de prestadores de servicios gastronómicos que calificaron a la inocuidad alimentaria como buena ya que existe buenas condiciones y medidas adecuadas durante la producción, almacenamiento y distribución y preparación de los platos típicos ya que de este modo se aseguran de no generar riesgos para la salud, pero sin embargo existen parámetros en los que se debería mejorar y así llegar a un nivel excelente.
- 4 **¿Cómo califica usted la preparación de alimentos y bebidas de la parroquia Licán?** Se puede evidenciar mediante las encuestas aplicadas que un bajo porcentaje de 5,56% de personas encuestadas indican una calificación de regular, el 55,56% una calificación de bueno y finalmente el 38,89% indican una calificación de excelente en cuanto a la preparación de alimentos y bebidas.
- En conclusión, se identifica que se tiene un mayor porcentaje de encuestados con el 55,56% calificando como buena las prácticas de manipulación de alimentos a la hora de preparar los distintos platos típicos que se realizan dentro de la parroquia Licán.

- 5 ¿Cómo califica usted la conservación de los conocimientos culinarios ancestrales dentro de la parroquia Licán?**

Mediante las encuestas aplicadas se evidencio que el 5,56% de personas califican como malo los conocimientos culinarios ancestrales, el 16,67% califican como regular, el 38,89% una calificación de bueno y mientras que el 38,89% como excelente se evidencia que se tiene calificaciones iguales de bueno y excelente.

En definitiva, el 38.89% de encuestados manifiestan una calificación de bueno teniendo una igualdad de calificación de 38.89% de excelente teniendo en cuenta estas dos calificaciones se puede decir que hay una buena calificación, pero aun así se tiene que mejorar en los aspectos de la conservación de los conocimientos culinarios ancestrales por parte de los prestadores de servicios gastronómicos.

- 6 ¿Cómo califica usted la conservación de las preparaciones culinarias ancestrales dentro de la parroquia Licán?**

Haciendo referencia a las encuestas aplicadas tenemos que el 11,11% califican las preparaciones culinarias ancestrales como buenas, el 61,11% una calificación de buena, mientras que el 27,78% una calificación de excelente.

En conclusión, se tiene un mayor porcentaje de 61,11% equivalente a una calificación de bueno lo que nos quiere decir que la conservación de preparaciones culinarias ancestrales tiene un nivel alto, pero aun así hay distintas falencias en las que se podría mejorar para alcanzar un equivalente más alto de la conservación del patrimonio alimentario.

PRÁCTICAS Y SABERES

- 7 ¿Cómo califica usted las técnicas culinarias ancestrales utilizadas en la gastronomía de la parroquia Licán?**

Mediante las encuestas aplicadas se tiene los siguientes resultados, el 11,11% de establecimientos gastronómicos encuestados califican como regular a las técnicas culinarias que se utilizan en la gastronomía, el 61,11% una calificación de bueno y finalmente el 27,78% una calificación de excelente.

-
- En definitiva, se tiene que el 61,11% dan una calificación de bueno teniendo así un porcentaje alto lo que nos lleva a decir que las técnicas culinarias que se utilizan son adecuadas para la prestación de servicios.
- 8 ¿Cómo califica usted los procesos aplicados en el desarrollo y preparación de la parroquia Licán?** Analizando los datos obtenidos en las encuestas aplicadas tenemos que el 16,67% de encuestados dan una calificación de regular, 72,22% una calificación de bueno, mientras que el 11,11% una calificación de excelente.
- En conclusión, los prestadores de servicios gastronómicos tienen un buen proceso de desarrollo en la preparación de alimentos teniendo así un 72,22% calificado como bueno es decir se brinda buenos servicios a los turistas que llegan a la parroquia.
- 9 ¿Cómo califica usted la transferencia de saberes a las generaciones futuras de la parroquia Licán?** Mediante las encuestas aplicadas se tiene los siguientes resultados de 5,88% calificado como malo a la transferencia de saberes a las generaciones futuras, el 23,53% una calificación de regular, el 41,18% una calificación de bueno y finalmente el 29,41% como excelente.
- En definitiva, se tiene un mayor porcentaje de calificación de 41,18% como bueno lo que nos conlleva a decir se debe existir mejoras y profundizar más el tema de transferir los conocimientos a las generaciones futuras ya que de este modo no se pierde la identidad gastronómica de la parroquia Licán.
- 10 ¿Cómo califica usted la transferencia de sabores a las generaciones futuras de la parroquia Licán?** Con referencia a las encuestas aplicadas se tiene que el 5,56% de personas encuestadas califican como malo la transmisión de sabores hacia las generaciones venideras, el 16,67% una calificación de regular, el 44,44% una calificación de bueno y mientras que el 33,33% una calificación de excelente.

En conclusión, se tiene una calificación más alta del 44.44% como bueno eso nos quiere decir que la transferencia de sabores a las generaciones futuras es aceptable pero aun así se tiene que mejorar para que no se pierda esta identidad gastronómica.

11 ¿Cómo califica usted la conservación de las prácticas ancestrales arraigados a la gastronomía típica de la parroquia Licán?

Haciendo referencia a las encuestas aplicadas tenemos que el 11,11% de encuestados califican como regulas a las prácticas ancestrales, el 55,56% una calificación de bueno y finalmente el 33,33% una calificación de excelente.

En definitiva, se tiene una calificación bastante alta del 55,56% de encuetados mencionando como bueno la conservación de las prácticas ancestrales arraigados a la gastronomía típica, esto quiere decir que es aceptable la forma que tienen los prestadores de servicios gastronómicos para conservar el patrimonio alimentario de la parroquia.

12 ¿Cómo califica usted la conservación de los rituales ancestrales arraigados a la gastronomía tradicional de la parroquia Licán?

En base al instrumento de evaluación aplicado tenemos los siguientes resultados el 22,22% mencionan que es regular la conservación de rituales ancestrales, el 50% califica como bueno y el 27,78% una calificación de excelente.

En conclusión, tenemos que el 50% de encuestados referenciando a la mitad de la población encuestada dice que es buena la forma en que se viene conservando los rituales ancestrales que están ligados a la gastronomía tradicional de Licán.

VALOR CULTURAL

13 ¿Cómo califica usted la oferta gastronómica típica y tradicional se encuentra vinculada a las fiestas de Reyes y

Mediante las encuestas aplicadas en la parroquia Licán tenemos los siguientes resultados el 5,56% menciona que la oferta gastronómica típica y tradicional es regular, el 27.78% menciona que es bueno, y finalmente el 66,67% una calificación de excelente.

San Pedro de la parroquia Licán?	Se concluye que se obtuvo una calificación alta de 66,67% calificado como excelente la oferta de gastronomía típica y tradicional de Licán ya que la aceptación que se tiene de este tipo de gastronomía en las fiestas más tradicionales de esta parroquia es muy buena y los prestadores de servicios de comida se siente a gusto en ofertar esto diversos platos típicos y tradicionales que por años se han conservado.
14 ¿Cómo califica usted la oferta gastronómica típica y tradicional se encuentra vinculados a las manifestaciones culturales de la parroquia Licán?	<p>Con referencia a las encuestas aplicadas dentro de la parroquia Licán tenemos que el 16,67% una calificación de regular, el 44,44% una calificación de bueno, mientras que el 38,89% una calificación de excelente.</p> <p>En definitiva, el mayor puntaje se tiene de 44,44% como bueno esta calificación menciona que la oferta gastronómica típica y tradicional se encuentra vinculados a las manifestaciones culturales es aceptable pero aun así hay que mejorarla ya no sobrepasa el 50%.</p>
15 ¿Cómo califica usted el aporte de las tradiciones ancestrales en el desarrollo culinario la parroquia Licán?	<p>Mediante las encuestas aplicadas tenemos que el 22,22% da una calificación de regular, el 61,11% una calificación de bueno y finalmente el 16,67% una calificación de excelente.</p> <p>En definitiva, tenemos que el 61,11% de personas encuestadas califica como bueno las tradiciones ancestrales en el desarrollo culinario, de este modo se podría decir que es fundamental mantener las distintas tradiciones ancestrales de la parroquia Licán para se siga manteniendo el patrimonio alimentario.</p>
16 ¿Cómo califica usted el aporte de las tradiciones ancestrales arraigadas al desarrollo del turismo la parroquia Licán?	Con referencia a las encuestas aplicadas tenemos que el 5,56% califica como malo las tradiciones ancestrales en el desarrollo del turismo, el 16,67% una calificación de regular, el 66,67% una calificación de bueno y mientras que el 11,11% una calificación de excelente.

Se concluye que la mayor calificación es del 66,67% como bueno esto nos quiere decir que es aceptable los aportes que se tiene de las tradiciones ancestrales que están arraigadas al desarrollo del turismo de la parroquia Licán, pero sin duda para alcanzar mejores logros se debe mantener y mejorar este aporte mediante la conservación de estas tradiciones.

- 17 ¿Cómo califica usted el aporte de las prácticas culinarias ancestrales en el desarrollo del turismo cultural en la parroquia Licán?**
- En base a las encuestas aplicadas tenemos los siguientes resultados el 44,44% una calificación de regular, el 33,33% una calificación de bueno y finalmente el 22,22% una calificación de excelente.
- En definitiva, el tenemos un porcentaje alto de 44,44% correspondiente a una calificación muy baja de regular lo que se podría decir que en este punto las practicas culinarias ancestrales no tienen un buen aporte en el turismo cultural de la parroquia Licán.
- 18 ¿Cómo califica usted el desarrollo de las prácticas culinarias ancestrales en la oferta gastronómica de la parroquia Licán?**
- Mediante las encuestas aplicadas en la parroquia Licán tenemos que el 50% de encuestados califican como regular las prácticas culinarias ancestrales en la oferta gastronómica, el 27,78% una calificación de bueno, el 22,22% una calificación de excelente.
- En conclusión, la mitad de población encuestada es decir el 50% califica como regular el desarrollo de las prácticas culinarias ancestrales en la oferta gastronómica lo que nos conlleva a decir que se deben tomar acciones de mejora para que se pueda dinamizar la practicas culinarias y conjugarlas con la oferta gastronómica y así conservar el patrimonio alimentario.

Nota. Interpretación de datos obtenido de las encuestas aplicadas para la variable independiente.

4.1.2. Análisis, interpretación y discusión de resultados de la variable dependiente:

Turismo cultural

Tabla 11

Resumen, interpretación y análisis de resultados turismo cultural

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
DATOS GENERALES		
a)	Género	Mediante las encuestas aplicadas tenemos que el 62% de personas encuestadas pertenecen al género masculino mientras que el 38% pertenecen al género femenino. Teniendo así un mayor porcentaje de personas del género masculino encuestadas.
b)	Edad en años	<p>Mediante as encuestas aplicadas los habitantes de la parroquia Licán tenemos que el 18% de encuestados se encuentran en una edad de menos de 25 años, el 60% con una edad de 26 – 35 años, 20% en una edad de 36 - 45 años, y finalmente el 2% en una edad de más de 46 años.</p> <p>En definitiva, se tiene un mayor índice de encuestados a personas de 26 a 35 años con un 60% ya que este grupo de personas han detallado con más exactitud como es el desenvolvimiento del turismo cultural dentro de la parroquia Licán.</p>
c)	Nivel de instrucción	De acuerdo con las encuestas aplicadas en la parroquia Licán tenemos que el 16% de personas encuestadas tienen un nivel de estudios de primaria, el 60% un nivel de educación secundaria y finalmente el 24% tiene estudios de educación superior.

En conclusión, se tienen un porcentaje elevado de encuestados del 60% con estudios de un nivel secundaria es decir bachillerato, de este modo se observa que son estas personas que han dado un mayor aporte y tienen conocimientos acerca del turismo cultural.

DESTINO TURÍSTICO

- 1 ¿Cómo califica usted el nivel de promoción turística convencional que tiene la parroquia Licán?** En base a las encuestas aplicadas a los pobladores de la parroquia Licán tenemos los siguientes resultados el 6% califica a la promoción turística convencional como muy malo, el 32% una calificación de malo, el 58% como regular y finalmente el 4% como bueno.

En conclusión, podemos observar que los resultados son bastante bajos en esta pregunta teniendo así un porcentaje alto del 58% de personas que califican el nivel de promoción turística convencional de la parroquia Licán como regular, esto nos lleva a decir que las acciones de mejora se deberían implementar eficazmente para mejorar el desarrollo del turismo cultural de esta localidad.

- 2 ¿Cómo califica usted el nivel de promoción turística digital que tiene el turismo cultural de la parroquia Licán?** Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 14% de encuestados califica como malo la promoción turística digital de esta localidad, el 56% una calificación de regular, el 28% como bueno y finalmente el 2% una calificación de excelente.

En definitiva, tenemos de igual manera calificaciones bajas como el 56% una calificación de regular esto nos quiere decir que el nivel de promoción turística digital que se desarrolla en la parroquia Licán es deficiente y se deberían implementar las debidas correcciones para que el turismo cultural de esta parroquia se dé a conocer de mejor manera.

- 3 ¿Cómo califica usted el nivel de desplazamiento de turistas hacia la parroquia Licán??**
- En base a las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos los siguientes resultados el 2% de encuestados mencionan que el desplazamiento de turistas a Licán es muy malo, el 6% una calificación de malo, el 32% una calificación de regular, el 48% una calificación de bueno y finalmente el 12% una calificación de excelente.

En conclusión, se observa que el para que exista un mayor porcentaje de turistas que se desplacen a la parroquia Lican hace falta un nivel de promoción turística más llamativos y que motive a los turistas visitar esta localidad ya que la calificación más alta es tan solo del 48% calificando como bueno el nivel de desplazamiento de turistas.

- 4 ¿Cómo califica usted el estado del acceso hacia la parroquia Licán?**
- Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 4% califica el acceso a la parroquia Licán como muy malo, el 2% una calificación de malo, el 34% como regular, el 44% como bueno, 16% como excelente.

En definitiva, se observa que el estado de acceso a la parroquia Licán obtienen una calificación más alta de bueno evidenciando un 44% lo que significa que es aceptable y que los turistas pueden ingresar a esta localidad con facilidad.

- 5 ¿Cómo califica el nivel de calidad de los productos y servicios turísticos ofertados por la parroquia Licán?**
- Haciendo referencia a las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 4% califica como malo los productos y servicios que se ofertan, el 14% una calificación de regular, el 58% una calificación de bueno y finalmente el 24% una calificación de excelente.

En conclusión, observamos un porcentaje aceptable de 58% con una calificación de bueno en cuanto a la calidad de los productos y servicios ofertados en la parroquia Lican, de este modo verificamos que se tiene una oferta variada para ofertarse al turista.

- 6 ¿Cómo califica usted el nivel de satisfacción de los productos y servicios turísticos ofertados a los turistas en la parroquia Licán?**
- Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores de la parroquia Lican tenemos que el 4% califica como malo la satisfacción que tienen los turistas, el 8% una calificación de regular, el 70% una calificación de bueno, y finalmente el 18% una calificación de excelente.

En definitiva, tenemos un porcentaje alto de 70% con una calificación de bueno en cuanto a la satisfacción que tiene un turista con los productos y servicios turísticos que se ofertan en la parroquia Licán, determinado así que es bastante aceptable la experiencia que se lleva un visitante del turismo cultural de esta localidad.

ATRATIVOS CULTURALES

- 7 ¿Cómo califica usted el estado de conservación de los atractivos culturales de la parroquia Licán?**
- Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que, el 2% de encuestados califica como malo, el 40% una calificación de regular, el 44% una calificación de bueno y finalmente el 14% una calificación de excelente.

En definitiva, observamos que el estado de conservación de los atractivos culturales de la parroquia Licán es aceptable para promocionarse al turista con una calificación de 44% como aceptable siendo este el porcentaje mayor proporcionado por las personas encuestadas, de igual manera se manifestó que se debe implementar mejoras para así alcanzar un porcentaje mayor de conservación.

- 8 ¿Cómo califica usted las políticas de conservación de los atractivos culturales de la parroquia Licán?** Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 4% califica como malo las políticas de conservación de los atractivos culturales, el 4% una calificación de regular, el 52% una calificación de bueno y finalmente el 40% una calificación de excelente.

En conclusión, observamos un mayor porcentaje de calificación de bueno correspondiente al 52%, esto nos quiere decir que la participación de políticas de conservación de atractivos culturales por parte de las autoridades de la parroquia Licán es bueno y que se apoya a que la localidad este presentable para que los turistas tengan un mejor disfrute.

- 9 ¿Cómo califica usted las facilidades turísticas de desplazamiento a los atractivos culturales de la parroquia Licán?** Con referencia a las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 2% una calificación de malo, el 28% una calificación de regular, el 58% una calificación de bueno y finalmente el 12% una calificación de excelente.

Se concluye que el valor más alto de del 58% con una calificación de bueno lo cual nos hace darnos cuenta de que las facilidades de desplazamiento por los distintos atractivos culturales de Licán son muy bien gestionadas y que a su vez aporta a que los turistas visiten estos lugares.

- 10. ¿Cómo califica usted las facilidades de accesibilidad a los sitios turísticos culturales de la parroquia Licán?** Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 2% de encuestados califican como muy malo, el 2% califica como malo, el 46% califica como regular, el 42% califica como bueno mientras que el 8% una calificación de excelente.

Se concluye que, la calificación más alta es de regular con un 46% lo cual se puede evidenciar que las facilidades de accesibilidad que tiene la parroquia Licán hacia los distintos atractivos culturales no son muy buenas y esto dificulta que el visitante desarrolle sus actividades de mejor manera.

- 11 ¿Cómo califica usted la historia que poseen los atractivos culturales de la parroquia Licán?** Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 2% es muy malo, el 10% una calificación de regular, el 22% una calificación de bueno y el 66% una calificación de excelente.

Se concluye que, la calificación más alta es del 66% con una calificación de excelente esto quiere decir que la historia que tienen los atractivos culturales de la parroquia Licán llaman la atención a los turistas y de este modo se promueve el turismo cultural es por ello la importancia de la conservación de la cultura e historia que poseen estos atractivos.

- 12 ¿Cómo califica usted el nivel de interpretación, difusión del conocimiento** En base a las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 6% califica como malo, el 36% como

de los culturales de la parroquia Licán? regular, el 44% una calificación de bueno y finalmente el 14% una calificación de excelente.

En definitiva, el mayor porcentaje es del 44% calificado como malo esto quiere decir que el nivel de interpretación, difusión que tienen las personas para impartir el conocimiento es considerable y aceptable sin embargo es importante no perder este hábito para que de este modo no se desvalorice la trascendencia de los atractivos culturales.

ACTIVIDAD TURÍSTICA

13 ¿Cómo califica usted la diversificación de la oferta turística de atractivos culturales dentro de la parroquia Licán? En base a las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 2% una calificación de muy malo, el 2% una calificación de malo, el 52% una calificación de regular, el 38% una calificación de bueno y finalmente el 6% una calificación de excelente.

En consecuencia, se puede evidenciar que el porcentaje más alto corresponde al 52% con una calificación de regular esto quiere decir que la variedad de oferta turística de atractivos culturales no muy aceptable por diversas razones como descuido y conservación de estos a más de ello también por el desconocimiento de los mismos moradores de todos los atractivos culturales que posee esta localidad.

14 ¿Cómo califica usted la existencia de una oferta turística permanente en la parroquia Licán? Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores de la parroquia Licán tenemos que el 4% califica como malo, el 42% una calificación de regular, el 48% una calificación de bueno y finalmente el 6% una calificación de excelente.

Se concluye que, en base a los resultados obtenidos el mayor porcentaje es de 48% con una calificación de bueno esto quiere decir que la oferta turística que rodea los atractivos culturales es destacable y que apoya el desarrollo del turismo.

- 15 ¿Cómo califica usted el conocimiento de los prestadores de servicios turísticos de la parroquia Licán?**

Con referencia a las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que, el 6% califica como malo, el 50% como regular, el 42% como bueno y finalmente el 2% una calificación de excelente.

Se concluye que, la calificación más alta es de 50% como regular lo que nos quiere decir los conocimientos de los prestadores de servicios no es muy bien difundido ya que existen historia y cultura, pero no se difunde.

- 16 ¿Cómo califica usted el nivel de predisposición de los prestadores de servicios en los distintos atractivos culturales?**

Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 4,08% una calificación de malo, el 26,53% una calificación de regular, el 65,31% una calificación de bueno y el 4,08 una calificación de excelente.

Se concluye que, el porcentaje más alto es del 65,31% correspondiente a una calificación de bueno lo que significa que la predisposición de los prestadores de servicios es aceptable y que ellos siempre están dispuestos a ayudar a un turista en caso de requerirlo.

- 17 ¿Cómo califica usted el nivel de satisfacción en las actividades turísticas ofertadas en la parroquia Licán?**

En base a las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 4% califica como malo, el 48% como regular, el 44% como bueno y el 4% una calificación de excelente.

En definitiva, el porcentaje más alto corresponde al 48% calificado como regular la satisfacción que tiene un turista al realizar distintas actividades turísticas en los atractivos.

- 18 ¿Cómo califica usted la oferta innovadora en la experiencia turística de la parroquia Licán?** Mediante las encuestas aplicadas a los pobladores tenemos que el 8% califica como muy malo, el 28% una calificación de malo, el 38% una calificación de regular, el 20% una calificación de bueno y finalmente el 6% una calificación de excelente.

Se concluye que, la calificación más alta es del 38% calificado como regular esto quiere decir que es regular la forma de innovar la oferta turística para que un turista sienta que la experiencia adquirida es buena, para ello se debería realizar mejoras.

Nota. Interpretación de datos obtenido de las encuestas aplicadas para la variable dependiente.

4.2. Pruebas de hipótesis

Para el desarrollo de la comprobación de la hipótesis general (patrimonio alimentario) y específicas (cultura alimentaria, prácticas y saberes, valor cultural) se aplicó el coeficiente de correlación Chi cuadrado, el mismo que menciona los siguientes resultados.

4.2.1. Prueba de hipótesis general

a. Planteamiento de hipótesis

H1: El patrimonio alimentario incide favorablemente en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

H0: El patrimonio alimentario **no** incide favorablemente en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

b. Establecer el nivel de significancia = 0,05

c. Estadístico de prueba p_valor = 0,502

Tabla 12

Prueba de chi cuadrado - hipótesis general

Pruebas de chi – cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	,450 ^a	1	,502
Razón de verosimilitud	,778	1	,378
Asociación lineal por lineal	,425	1	,514
N de casos válidos	18		

3 casillas (75,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es, 33.a

Nota. Las pruebas de hipótesis se realizaron en el programa estadístico IBM SPSS Statistics 26.

d. Lectura de p_valor = 0,378

e. Toma de decisiones

Mediante el cálculo de Chi Cuadrado, se considera la prueba de hipótesis general, de acuerdo con el nivel de significancia ($0,05 = 5\%$), indica que el P valor = $0,502 > \alpha = 0,05$ por lo tanto se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0).

” El patrimonio alimentario no incide favorablemente en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba”.

4.2.2. Prueba de hipótesis específicas

Para la comprobación de las hipótesis específicas (cultura alimentaria, prácticas y saberes, valor cultural), de la misma manera se aplicó el coeficiente de correlación Chi cuadrado.

4.2.2.1. Hipótesis Específica 1

a. Planteamiento de hipótesis

H1: La cultura alimentaria incide en el turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

H0: La cultura alimentaria **no** incide en el turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

b. Establecer el nivel de significancia = 0,05

c. Estadístico de prueba p_valor = 0,502

Tabla 13

Prueba de chi-cuadrado - Hipótesis específica 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	,450 ^a	1	,502
Razón de verosimilitud	,778	1	,378
Asociación lineal por lineal	,425	1	,514
N de casos válidos	18		

a. 3 casillas (75,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,33.

Nota. Las pruebas de hipótesis se realizaron en el programa estadístico IBM SPSS Statistics 26.

d. Lectura de p_valor = 0,378

e. Toma de decisiones

Mediante el cálculo de Chi Cuadrado, se considera la prueba de hipótesis general, de acuerdo con el nivel de significancia ($0,05 = 5\%$), indica que el P valor = $0,502 > \alpha = 0,05$ por lo tanto se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0).

“La cultura alimentaria no incide en el turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba”.

4.2.2.2. Hipótesis Específica 2

a. Planteamiento de hipótesis

H1: Las prácticas y saberes inciden en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

H0: Las prácticas y saberes **no** inciden en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

b. Establecer el nivel de significancia = 0,05

c. Estadístico de prueba p_valor = 0,407

Tabla 14

Prueba de chi-cuadrado - Hipótesis específica 2

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	1,800 ^a	2	,407
Razón de verosimilitud	2,724	2	,256
Asociación lineal por lineal	,131	1	,718
N de casos válidos	18		

a. 5 casillas (83,3%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,33.

Nota. Las pruebas de hipótesis se realizaron en el programa estadístico IMB SPSS Statistics 26.

d. Lectura de p_valor = 0,256

e. Toma de decisiones

Mediante el cálculo de Chi Cuadrado, se considera la prueba de hipótesis general, de acuerdo con el nivel de significancia ($0,05 = 5\%$), indica que el P valor = $0,407 > \alpha = 0,05$ por lo tanto se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0).

“Las prácticas y saberes no inciden en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba”.

4.2.2.3. Hipótesis Específica 3

a. Planteamiento de hipótesis

H1: El valor cultural incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

H0: El valor cultural **no** incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba.

b. Establecer el nivel de significancia = 0,05

c. Estadístico de prueba p_valor = 0,500

Tabla 15

Prueba de chi-cuadrado - Hipótesis específica 3

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	1,385 ^a	2	,500
Razón de verosimilitud	2,175	2	,337
Asociación lineal por lineal	,378	1	,539
N de casos válidos	18		

a. 5 casillas (83,3%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,17.

Nota. Las pruebas de hipótesis se realizaron en el programa estadístico IBM SPSS Statistics 26.

d. Lectura de p_valor = 0,337

e. Toma de decisiones

Mediante el cálculo de Chi Cuadrado, se considera la prueba de hipótesis general, de acuerdo con el nivel de significancia ($0,05 = 5\%$), indica que el P valor = $0,500 > \alpha = 0,05$ por lo tanto se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0).

“El valor cultural no incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba”.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- En la comprobación de hipótesis que se desarrolló se puede evidenciar que a pesar de que el patrimonio alimentario incide directamente en el turismo cultural, las pruebas de hipótesis representan lo contrario, se presume que esto se da por la falta de conocimiento de los turistas y servidores de alimentos y bebidas.
- En base a la verificación de resultados obtenidos mediante la comprobación de hipótesis no existe relación entre incidencia de la cultura alimentaria y el turismo cultural, por lo que no se identifica indicadores relevantes que interfieren de manera positiva y portan al desarrollo de la parroquia Licán.
- En definitiva, mediante los resultados obtenidos se evidencio que la incidencia entre las prácticas y saberes en el desarrollo del turismo cultural es nula, lo que nos lleva a decir que debe existir una mejora para que se conserve por ejemplo las practicas ancestrales de conocimientos culturales al momento de prestar servicios turísticos, así como de los saberes que se tiene en los sitios culturales de la parroquia Licán.
- El valor cultural no incide en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán, sin embargo, se garantiza la identidad tanto de los habitantes como de la cultura que poseen, ya que mediante la conservación de prácticas ancestrales se guarda valores de antepasados que se transmiten de generación en generación y se va guardando tradiciones que son impartidas tanto a turista internos como externos.

RECOMENDACIONES

- Se requiere que los futuros investigadores se enfoquen en el desarrollo y dinamización de la oferta turística para que se fortalezca la promoción de productos y servicios dentro de la parroquia Licán.
- Se requiere afianzar alianzas con distintos medios de comunicación para el desarrollo y puesta en marcha de la promoción turística de la parroquia Licán.
- Mejoramiento y aplicación de las prácticas y saberes de los prestadores de servicios gastronómicos al momento de poner en práctica las técnicas culinarias, así como la transferencia de la conservación ancestral que se tiene en las distintas preparaciones para que así no se pierda el valor cultural que ha persistido durante varios años, para ello se sugiere la implementación y desarrollo de modelos de capacitaciones a los prestadores de servicios turísticos.
- Se requiere analizar la implementación de distintas facilidades y señaléticas turísticas con el fin de orientar de mejor manera los distintos atractivos, y servidores turísticos.

BIBLIOGRAFÍA

- Aimacaña, T. (2018). *Análisis del patrimonio alimentario como una perspectiva del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui, provincia de Pichincha*. Universidad de las Fuerzas Armadas. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/15390/1/T-ESPEL-ITH-0098.pdf>
- Cardoso, J., Farias, K., & Araújo, P. (2020). Turismo cultural y sostenibilidad turística: mapeo del desempeño científico desde web of science. *Turismo Sociedd*, 95-113. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5762/576267205005/html/>
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2015). *Guía metodológica para proyectos y productos de turismo cultural sustentable*. Obtenido de <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2015/01/guia-metodologica-turismo-cultural.pdf>
- Esmeraldas, A., & Izquierdo, P. (2019). Trabajo de titulación de licenciatura. *Estudio del patrimonio alimentario del cantón Huaquillas, provincia de El Oro*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/46804/1/BINGQ-GS-19P69.pdf>
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos*, 2(2), 193-213. Obtenido de <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>
- Espeso, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(6), 1101-1112. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/881/88165960001/html/>
- Flores, E. (2016). El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato.”. *Informe final de graduación o titulación previo a la obtención del título de*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Obtenido de

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA%20FLORES.pdf>

Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario.

Scielo, 4-16. Obtenido de <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>

García, R. (8 de Marzo de 2016). *Evolución y tendencias del turismo cultural*. Obtenido de

<https://www.aprendedeturismo.org/evolucion-y-tendencias-del-turismo-cultural/>

García, T. (s.f.). *El cuestionario como instrumento de investigación/evaluación*.

Godoy, C. (14 de Mayo de 2022). *El Alfa De Cronbach: ¿Qué Es Y Cómo Se Calcula?*

Obtenido de <https://tesisdeceroa100.com/el-alfa-de-cronbach-que-es-y-como-se-calcula/>

Guaraca, J., Ortega, R., Guerrero, D., & Marcatoma, J. (2021). Patrimonio alimentario y turismo cultural en el cantón Guamote provincia de Chimborazo. *Alfa*, 3(3.1), 129-139. doi:<https://doi.org/10.33262/ap.v3i3.1.82>

Hormaza, G., & Torres, R. (Septiembre de 2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos en la provincia de Manabí, Ecuador. *Pasos Revista de turismo y*

patrimonio cultural, 18(3), 385-400. Obtenido de

https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/20493/PS_18_3%20_%282020%29_03.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Inga, C., & Pérez, O. (2021). Modelo de gestión empresarial para el patrimonio

alimentario. *Contabilidad y Negocios*, 141-166. Obtenido de

<https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/contabilidadyNegocios/article/view/25400/23963>

Medina, X. (2 de Febrero de 2017).

Reflexionessobreelpatrimonioyalalimentacióndesde lasperspectivasculturalyturística

- . Elsevier *Anales de Antropología*, 51(2). Obtenido de <https://www.elsevier.es/es-revista-anales-antropologia-95-pdf-S018512251730005X>
- Montano, J. (28 de Marzo de 2021). *Investigación no experimental*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/investigacion-no-experimental/>
- Nieves, B., & Jimmy, C. (2010). *El turismo cultural como un aporte al desarrollo turístico del cantón Paján, año 2010*. Universidad Estatal del Sur de Manabí, Manabí. Obtenido de <http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/230/1/UNESUM-ECU-ECOT-2010-1.pdf>
- Prada, J., Armijos, D., Crespo, A., & Torres, L. (2018). El turista cultural: tipologías y análisis de las valoraciones. *Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural*, 16(1), 55-72. Obtenido de https://www.pasosonline.org/Publicados/16118/PS118_04.pdf
- Puebla, J. (2020). *Patrimonio Alimentario y calidad de servicio de las huecas tradicionales del cantón Guano*. Riobamba. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6649/1/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION%20JESSENIA%20PUEBLA%20GEST-TUR.pdf>
- Santa Cruz, D., Dimínguez, T., & Gonzáles, Á. (Diciembre de 2015). *El turismo cultural desde lo patrimonial para el desarrollo local sostenible*. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/turedes/19/patrimonio-cultural.html>
- Santana, A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *Scielo*, 31-57. Obtenido de <https://www.scielo.br/j/ha/a/bPNDRqnv5mDzhQy54zVDbvF/?format=pdf&lang=es>
- Santos, G. (2017). Validez y confiabilidad del cuestionario de calidad de vida SF-36 en mujeres con LUPUS, Puebla. *Tesis para obtener el título de Licenciado en Matemáticas Aplicadas*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla. Obtenido de

- <https://www.fcfm.buap.mx/assets/docs/docencia/tesis/ma/GuadalupeSantosSanchez.pdf>
- Serrano, H., Zarza, M., & Serrano, C. (2013). Turismo cultural, transiciones en términos de género y su prospectiva. *El Periplo Sustentable*(25), 135-158. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1934/193427016007.pdf>
- Terreros, D. (27 de Diciembre de 2021). *Qué es una encuesta, para qué sirve y qué tipos existen*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/service/que-es-una-encuesta>
- Triana, L., & Pérez, S. (7 de Septiembre de 2021). Prácticas y saberes ancestrales de la gastronomía colombiana en el departamento de Cundinamarca, provincia Oriente, 2020. (Sosquua, Ed.) 20-37. Obtenido de <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i1.412>
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Quito, Ecuador. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 21-34. Obtenido de <http://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>
- Velasco, M. (2009). Gestión turística del patrimonio cultural: enfoque para un desarrollo sostenible del turismo cultural. 23, 237-253. Obtenido de <https://revistas.um.es/turismo/article/view/70121/67591>
- Vicaria Urbana de Riobamba. (s.f.). *Parroquia San Pedro de Licán*. Obtenido de <https://www.vicariaurbanariobamba.com/lican/>
- Villalva, M., & Inga, C. (1 de Abril de 2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Scielo*(13). Obtenido de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2550-67222021000100129

ANEXOS

ANEXO 1. Propuesta

1.1 Título de la Propuesta

Estrategias para la promoción y difusión de la parroquia Lican del cantón Riobamba

1.2. Introducción

El turismo cultural, ha tenido un desarrollo significativo ya que hoy en día se va generando nuevas tendencias que sirven para mejorar las expectativas y disfrute de los turistas, una de las características importantes de esta modalidad del turismo es la cultura e historia que viene ligado a un componente importante y que es esencial para que un destino turístico fluya de buena manera en este caso se abala también del patrimonio alimentario que del mismo modo motiva a las personas a visita un destino. La parroquia Licán del cantón Riobamba posee una variedad gastronómica impresionante y a su vez en atractivos culturales uno de los más importantes es el templo parroquial San Pedro de Licán el mismo que guarda cultura e historia que se imparte a los visitantes.

Sin embargo, se ha observado problemáticas existentes mediante la presente investigación de este modo se procedido con la aplicación del instrumento de evaluación de las dos variables que son patrimonio alimentario y turismo cultural, comprobando así las causales del escaso desarrollo del turismo cultural de Licán.

De este modo mediante los resultados obtenidos en la aplicación de encuestas se presenta a continuación la siguiente propuesta que trata de la creación de estrategias para la promoción y difusión de la parroquia Licán, el objetivo principal es mitigar los efectos negativos que afectan el turismo de esta parroquia, teniendo en cuenta el aprovechamiento de recursos y estrategias con la finalidad de ampliar la demanda de turistas que visiten este destino.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General:

- Crear estrategias de promoción y difusión para la parroquia Lican del cantón Riobamba.

1.3.2. Objetivos Específicos:

- Analizar el mercado actual de la parroquia con ayuda de una Cruz de Porter, matriz FODA.
- Crear estrategias de posicionamiento plasmadas en una matriz FODA cruzado.
- Crear una marca de posicionamiento turístico para la parroquia Licán
- Desarrollar un análisis de presupuesto para determinar gastos publicitarios.

1.4. Antecedentes de la Parroquia Licán

Se encuentra ubicada en la parte sur de la cabecera cantonal de Riobamba, y es una parroquia rural, dentro de los límites esta al norte con la parroquia de Calpi, al sur con la parroquia Señora de Guadalupe, al este con la parroquia Tapi y San Andrés y al oeste con Yaruquíes y Cacha, Mediante el último censo nacional desarrollado en el año 2010 de determino que Licán tiene 7963 habitantes, y para el año 2020 9314 habitantes desarrollado mediante proyecciones.

El significado de Licán es piedra pequeña ya que es una de las parroquias antiguas y en épocas pasadas estaba organizada en distintos grupos como los Macají de ahí el nombre de una de las comunidades (PDTO-2015). Uno de los factores importantes de esta zona son los atractivos turísticos uno de los más importantes la iglesia San Pedro de Licán, que fue construida para el año 1771 contando con un estilo colonial, años después se desarrolló la reconstrucción y para el año de 1821 se entrega la obra completa, de este modo se determina que la parroquia tiene 197 años siendo una de las más antiguas de todo el cantón.

Las festividades de Parroquialización se desarrollan el 28 de mayo al 30 de junio con distintas actividades como la sesión solemne, rendición de cuentas, elección de la reina y por último con desfiles cívico y de la alegría, otra tradición importante es la fiesta del 6 de enero celebrando el tradicional “Rey de Reyes” (Vicaria Urbana de Riobamba).

La parroquia además se destaca la gastronomía típica ya que cuenta con platos autóctonos de la zona y que se han venido destacando a lo largo de la historia de la parroquia y que tienen más realce en las festividades que aquí se desarrollan, dentro de la variedad de platos típicos podemos encontrar el hornado con mote, chochos con tostado, cuy y tortillas de maíz en piedra.

1.5. Análisis de la promoción actual

Dentro de la promoción actual que se encuentra dentro de la parroquia Licán se tiene atractivos culturales que forman parte del turismo cultural, pero además de ello esta localidad también cuenta con una amplia variedad de prestadores de servicios gastronómicos lo que hace que se complemente la oferta de esta parroquia.

A continuación, se enlistan los componentes del turismo cultural de la parroquia Licán:

Lugares turístico-culturales de Licán:

- **Iglesia de la Inmaculada San Francisco de Macají:** construida en el año de 1999 sobre el cerro de la comunidad que lleva el mismo nombre. El santo de la iglesia es San Francisco, en este punto se encuentra un lugar ideal para observar la ciudad de Riobamba.
- **Comunidad Cunduana:** dentro de esta comunidad se encuentra la segunda iglesia más antigua del Ecuador la iglesia Virgen de las Nieves construida en el año de 1681 con un estilo europeo.

Festividades en Licán

- Enero: Rey de Reyes.

- Febrero, Marzo: Carnaval
- Marzo: Pawkar Raymi
- Marzo, Abril: Semana Santa
- Mayo, Junio: fiesta de Parroquialización de Licán
- Junio: Inti Raymi
- Junio: Fiesta de San Pedro
- Noviembre: Día de los Difuntos
- Diciembre: Navidad

Tradiciones en Licán

- **Fiesta Rey de Reyes:** todos los años en la fecha 6 de enero se festejan los Reyes Magos en honor al niño Jesús, en la que cada prioste elegido como rey mago realiza representaciones con bandas y orquestas.
- **Baile en Honor al Niño Jesús:** el 7 de enero los priostes y devotos realizan la deshierba y al siguiente día 8 de enero suben al cerro Cushcud en el que se realiza los bailes tradicionales, de este modo todas las priostes eligen un embajador que se encarga y toma el mando de esta gran festividad.
- **Fundición de Bronce:** Este es un trabajo que se ha mantenido durante muchos años y que en la mayoría de los hogares licaneños poseen talleres de fundición y elaboración de piezas de bronce.

A continuación, enlistamos la variedad culinaria que se oferta dentro de la gastronomía tradicional de la parroquia:

- **El hornado:** consiste en la carne de chanco horneado con mote y lechuga en jugo denominado chiriucho.

- **Ceviche de chochos:** consiste en los chochos jugo de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla.
- **Tortillas:** este plato tradicional consiste en la papa, carne al jugo, huevo, ensalada
- **Fritada:** consiste en la carene de cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga.
- **Cuy:** este plato tradicional conlleva papas, lechuga y sarsa de maní con el tradicional cuy asado, en algunos establecimientos lo realizan a manera de locro con papas.

Las preparaciones culinarias ancestrales de la parroquia son:

- Caldo de patas
- El ají de cuy
- Los quesillos
- El cauca
- Dulce de frutas, guayaba, membrillo y manzana
- Los dulces de leche
- Panes chicos elaborados con harina de trigo
- Panela
- Moyuela
- Manteca de chancho

Entre las bebidas tradicionales se tiene:

- La deliciosa chicha con harina de maíz fermentado (chicha de jora).
- Las canelitas, está compuesto de agua hervida con azúcar, canela y licor.
- Mistelas, compuestos de jugos, azúcar y esencias con licor.

1.6. Metodología de la propuesta:

Para el desarrollo de la presente propuesta la metodología utilizada fue mediante:

- **Investigación de campo:**

En este punto se tomó en cuenta el instrumento de evaluación aplicado el base al proyecto de investigación ya que el cuestionario aplicado nos arrojó resultados coherentes y que aportaron con el perfil del turista el cual se tuvo indicadores para conocer el mercado objetivo y de este modo saber a qué tipo de turistas se direcciona la propuesta.

- **Investigación Descriptiva:**

Mediante la descripción de la oferta y demanda se estableció el comportamiento de turistas. No se limitó la cantidad de datos obtenidos además de identificar la respectiva relación de las variables existentes. Además de los acontecimientos del problema de investigación detallando así las falencias de los establecimientos gastronómicos y turismo cultural y él porque de la propuesta

- **Investigación experimental:**

Mediante este tipo de investigación se logrará saber si se tendrá resultados beneficiosos con la realización de la propuesta de estrategias de promoción y difusión, ya que se tendrá la opinión de primera mano por parte de sujetos o individuos sometidas a determinadas condiciones (variable independiente) para observar los efectos que se producen (variable dependiente)

1.7. Análisis de mercado

1.7.1. Cruz de PORTER

Dentro de este estudio se analiza la posición actual en la que se encuentra la parroquia Licán y de este modo se toma una decisión acerca de la calificación correspondiente que tiene esta localidad en cuanto a la promoción y difusión para el turismo.

Poder de negociación para los clientes:

Existe una gran capacidad de negociación de los clientes debido a que es una localidad muy concurrida ya sea para el turismo a su vez por personas que van de paso que esta localidad cuenta con una de las principales vías que conducen a la región costa

Poder de negociación para los proveedores:

Dentro de la parroquia la cantidad de proveedores es mínima, pero aun así se tiene la cercanía cabecera cantonal de Riobamba y es allí donde existen la gran mayoría de sustitutos para abastecer a esta parroquia y es así como los pobladores aprovechan esta ventaja para la compra de recursos que ayudan a fortalecer el turismo de la zona.

Disponibilidad de sustitutos:

En este caso el consumidor no dispone de algún tipo de incentivos para acceder o adquirir algún producto o servicio ofertante dentro de la parroquia ya que la mayoría de establecimiento se dedican a expender los mismos productos. Únicamente se observa una variación de precios lo que hace que el consumidor se vaya por los costos más bajos.

Amenaza de entrada de nuevos competidores:

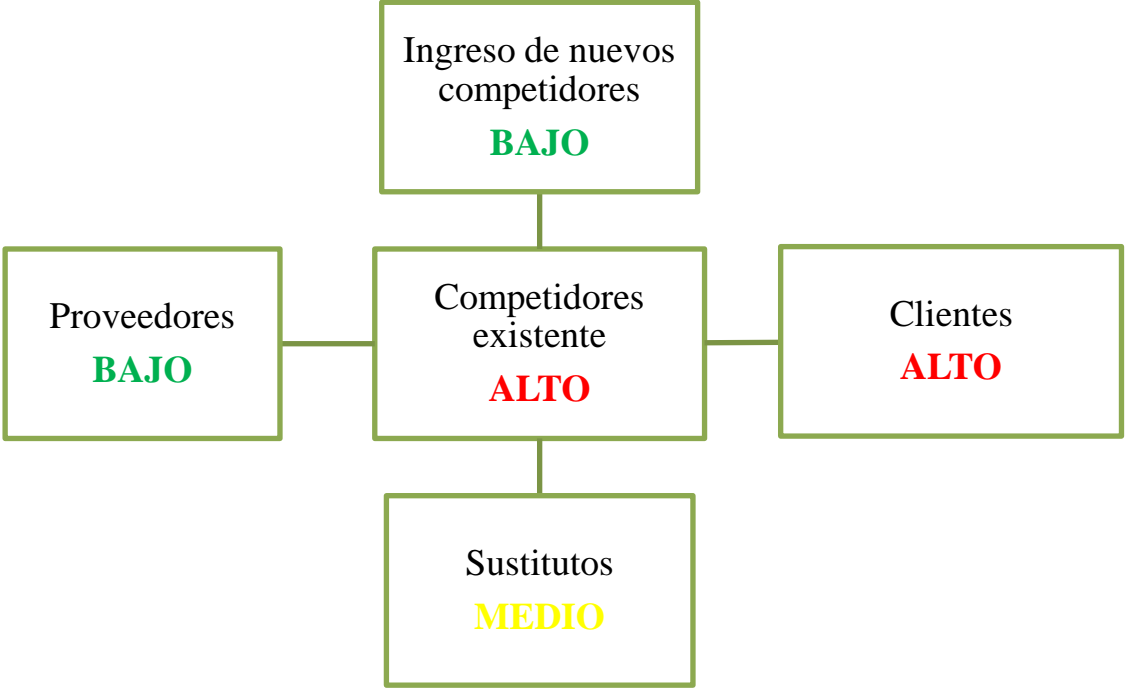
Existe varias reglamentaciones reguladas por el GADPR de Licán lo que hace que la barrera de entrada de nuevos competidores sea un tanto complicada ya que al no cumplir lo todos los requisitos de funcionamiento y control de calidad no se permitirá el funcionamiento de prestadores de servicios nuevos.

Rivalidad del sector (competidores actuales):

Al ser una parroquia cercana a la cabecera cantonal existe una amplia variedad de competidores lo que hace posible pensar en la creación de una oferta innovadora para la parroquia, de este modo atrayendo a una demanda tanto de turistas como de la propia población más amplia.

Una vez analizado los cinco componentes de mercado actual de la parroquia Lican se tiene la siguiente gráfica que nos ayuda a determinar los resultados de posicionamiento:

Figura 1
Cruz de PORTER



Nota. Se observa en la figura los cinco componentes de la cruz de Porter y se puede analizar el mercado actual de la parroquia y como están posicionados y la contribución que genera cada uno de los componentes ya sea de forma alta, media o baja.

1.7.2. Análisis estratégico FODA

Figura 2

Análisis FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ol style="list-style-type: none">1. Infraestructura vial y acceso en buen estado.2. Servicio de transporte público y privado para la adecuada movilización de pobladores y turistas.3. Apoyo político y poblacional en actividades administrativas y financieras para la ampliación del turismo de la parroquia.4. Atractivos turísticos culturales y festividades importantes para el desarrollo del turismo.5. Gastronomía típica y tradicional a disposición de pobladores y turistas.	<ol style="list-style-type: none">1. Creación de nuevas tendencias para la promoción y difusión del turismo.2. Aumento de la demanda turística.3. Interés de los medios de comunicación para la mejora de la promoción turística convencional y digital.4. Necesidad de conocer nuevos atractivos culturales.5. Acceso tecnológico e internet.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ol style="list-style-type: none">1. Limitada información y promoción turística.2. Escasa disponibilidad de recursos para el mantenimiento de los atractivos turísticos.3. Perdida de las costumbre y tradiciones ancestrales.4. Falta de identidad e imagen parroquial para la difusión turística.5. Ausencia de gestión de marketing y publicidad.	<ol style="list-style-type: none">1. Inseguridad.2. Reacción a nuevos productos y servicios.3. Desastres naturales.4. Competencia desleal.5. Pandemias

Nota. El análisis FODA se realizó en base al diagnóstico observado mediante la aplicación de encuestas en la Parroquia Licán, en el que se planteó fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas ya que en estos componentes se evidencia las falencias en la promoción y difusión de la localidad y de este modo se pueden plantear estrategias para mejorar estas falencias.

1.7.3. FODA cruzado Creación de estrategias posicionales.

Figura 3

Estrategias FODA cruzado

		Fortalezas	Debilidades
Internos		1. Infraestructura vial y acceso en buen estado.	1. Limitada información y promoción turística.
		2. Servicio de transporte público y privado para la adecuada movilización de pobladores y turistas.	2. Escasa disponibilidad de recursos para el mantenimiento de los atractivos turísticos.
Externos		3. Apoyo político y poblacional en actividades administrativas y financieras para la ampliación del turismo de la parroquia.	3. Perdida de las costumbre y tradiciones ancestrales.
		4. Atractivos turísticos culturales y festividades importantes para el desarrollo del turismo.	4. Falta de identidad e imagen parroquial para la difusión turística.
		5. Gastronomía típica y tradicional a disposición de pobladores y turistas.	5. Crisis identitaria cultural en la difusión turística
Oportunidades	Estrategias FO	Estrategias DO	
1. Creación de nuevas tendencias para la promoción y difusión del turismo.	F1-O4: Desarrollo de nuevas alternativas de visita a la parroquia proyectando y aprovechando viabilidad accesible.	D1-O3: Gestión con distintos medios de comunicación y empresas de diseño para la elaboración de spots, afiches, vallas, carteleras publicitarias con las tradiciones, costumbres y fiestas más relevantes de la parroquia de modo que se puedan transmitir de manera convencional y digital.	
2. Aumento de la demanda turística.			

<p>3. Interés de los medios de comunicación para la mejora de la promoción turística convencional y digital.</p> <p>4. Necesidad de conocer nuevos atractivos culturales.</p> <p>5. Acceso tecnológico e internet.</p>	<p>F2-O2: Implementación de señalética turística (vallas publicitarias, etc.)</p> <p>F3-O3: Gestionar planes promocionales y publicitarios con nuevas empresas publicitarias como radio y TV.</p> <p>F4-O1: Elaboración de paquetes turísticos que contengan información relevante de la parroquia y que se pueda difundir por los distintos medios de comunicación, en especial en festividades importantes.</p> <p>F5-O5: Desarrollo de mapas y aplicaciones digitales que permitan conocer tanto los atractivos turísticos como la gastronomía típica de Licán, teniendo en cuenta que deberían ser aplicaciones fáciles de usar y al alcance de cualquier dispositivo electrónico.</p>	<p>D2-O4: Gestionar la disponibilidad de recursos materiales y económicos con el apoyo de entidades superiores como el GAD municipal y provincial.</p> <p>D3-O1: Gestionar capacitaciones con profesionales en el ámbito turístico y cultural con el afán de difundir y promocionar estos recursos a las generaciones actuales y turistas.</p> <p>D4-O2: Desarrollo de una marca turística parroquial que transmita curiosidad y ganas de realizar turismo en la parroquia.</p> <p>D5-O5: Búsqueda de convenios con instituciones especializadas en el desarrollo identitario de una zona como el INPC para el desarrollo de capacitaciones, contribuyendo a mejorar conocimientos ancestrales, utilizando recursos tecnológicos.</p>
--	--	---

Amenazas	Estrategias FA	Estrategias DA
<p>1. Inseguridad.</p> <p>2. Reacción a nuevos productos y servicios.</p> <p>3. Desastres naturales.</p>	<p>F1-A3: Implementación de manuales de viabilidad y señalética tanto vial y turística.</p> <p>F2-A5: Desarrollo de nuevas rutas de turismo cultural y gastronómico con el fin de que los turistas no lleguen solo</p>	<p>D1-A4: Desarrollar planes estratégicos para que exista un incremento de la demanda turística en la zona.</p> <p>D2-A3: Gestionar convenios con instituciones cantonales, provinciales y nacionales para el abastecimiento de materiales</p>

4. Competencia desleal.	al centro de la parroquia sino también a las comunidades, aplicando medidas de bioseguridad en puntos y espacios cerrados.	para la reconstrucción y mantenimiento de los atractivos turísticos, contando con planes de contingencia ambientales.
5. Pandemias	<p>F3-A4: Gestionar controles de permisos de ventas y expendio de productos y servicios por parte de las autoridades con el fin de determinar una adecuada oferta para los turistas.</p> <p>F4-A1: Realizar controles de seguridad en puntos estratégicos y no estratégicos que se han habilitados para el turismo. Actividad que se puede realizar con el apoyo de la policía nacional y entidades privadas de seguridad.</p> <p>F5-A2: Desarrollo de controles de calidad y capacitaciones a los prestadores de servicio con el afán de que se mejore la calidad de servicio y de este modo se lograra el aumento de la demanda.</p>	<p>D3-A1: Realizar reuniones con los representantes de las distintas comunidades con la finalidad de disminuir el vandalismo de la zona y que no se atente contra el patrimonio existente.</p> <p>D4-A2: Descontinuar productos de baja rentabilidad e incentivar a la innovación y desarrollo de las nuevas tendencias del turismo.</p> <p>D5-A5: Creación de planes de contingencia ante situaciones críticas de salud promoviendo nuevos tipos de turismo para personas que no desean viajar, promover el desarrollo de emprendimientos propios de la zona con la finalidad de mantener la cultura y tradiciones vivas, capacitando a los mismos.</p>

1.8. Investigación del mercado objetivo

Dentro de este segmento se toma en cuenta las personas que visitan la parroquia Lican motivados por los diferentes atractivos turísticos y eventualidades, además de ello se toma en cuenta el perfil y comportamiento de los turistas, para de este modo enfocarse en la ampliación y adecuación de la oferta de productos y servicios. Entre los aspectos más relevantes para determinar el mercado objetivo se ha tomado en cuenta los siguientes indicadores, de este modo se sabe a quién está dirigido los productos y servicios ofertantes.

Necesidades de Información

a) Perfil demográfico del visitante

- Sexo
- Edad
- Ocupación
- Nivel de educación
- País y ciudad de residencia

b) Uso de medios

- Medio donde busca la información
- Uso de redes sociales

c) Características de viaje

- Motivo de viaje
- Número de personas para el viaje
- Medios de transporte utilizados para llegar y salir del destino
- Lugares visitados en la zona

d) Niveles de satisfacción

- Calidad del destino producto y servicio

e) **Experiencia de viaje**

- Relación valor vs precio
- Recomendaría el servicio recibido

1.8.1. Análisis de la demanda

A continuación, presentamos la información específica a tomarse en cuenta dentro del análisis de la demanda, ya que mediante estos indicadores tanto las autoridades como prestadores de servicios turísticos mejoraran la oferta e implementan acciones y actividades.

- **Movimiento de turistas:** los turistas de la parroquia Licán generalmente se desplazan con mayor intensidad en los fines de semana buscando distraerse, pero en el resto de la semana también existe movimiento ya que llegan turistas por la cercanía que tiene con la cabecera cantonal de Riobamba.
- **Perfil del turista:** los turistas de la parroquia Licán tienen características diferentes ya que siempre se tiene la visita de turistas nuevos es por ello que la oferta tiene que ser adecuada a la demanda para que toda clase de turistas sienta la comodidad. Teniendo en cuenta las costumbres y tradiciones que se proyectan al turista.
- **Motivaciones:** los turistas de la parroquia Licán se sienten atraídos por su gastronomía y atractivos turísticos destacando los atractivos culturales, siendo una de las principales motivaciones de viaje a más de que visitan los atractivos turísticos, de este modo hay que tener muy en cuenta la calidad de servicio por parte de los prestadores de servicio.
- **Hábitos de información del turista:** los turistas en su gran mayoría se informan a través de internet ya sea redes sociales o páginas oficiales del DADP Rural de Licán. Lo cual es muy importante en la actualización de datos de la localidad, además de otros medios de comunicación.

- **Hábitos de compra de los turistas:** La mayoría de los turistas que visita Licán viajan por cuenta propia es decir ya sea en auto o transporte público, en muy pocos casos adquieren un paquete turístico, además de ello al contar con una de las principales vías para el transporte interprovincial los turistas buscan realizar paradas en esta zona.
- **Grado de satisfacción:** Varios de los turistas se han quejado de la falta de publicidad de la parroquia ya que se menciona que Licán posee con atractivos turísticos, pero no son explotados. Otro de los factores es la pérdida de identidad que se tiene debido a que los prestadores de servicio van dejando de lado las costumbres y tradiciones que van arraigadas tanto a la cultura como la gastronomía.

Teniendo en cuenta estos indicadores se determina que tanto el patrimonio alimentario como el turismo cultural de la parroquia Lican están direccionados a un mercado de turistas adultos que buscan cultura, historia, tradición, costumbres, ya que la parroquia Licán cuenta con atractivos culturales llenos de historia, por lo que motiva a distintas personas a realizar investigaciones acerca de la riqueza cultural y gastronómica.

1.9. Marca y desarrollo de nuevos productos y servicios

Mediante la creación de una marca distintiva se promocionará el turismo de la parroquia Lican es por ello que la siguiente marca turística se basa en la cultura y tradiciones que por años se ha conservado en esta localidad y que es transmitida de generación en generación.

Ilustración 1.

Diseño de la marca propuesta 1



Nota. Propuesta 1 de la marca para potenciar el turismo de la parroquia Licán. Elaborado por Guapulema, V (2022)

Ilustración 2.

Diseño de la marca propuesta 2



Nota. Propuesta 2 de la marca para potenciar el turismo de la parroquia Licán. Elaborado por Guapulema, V (2022).

Ilustración 3.

Diseño de la marca propuesta 3



Nota. Propuesta 3 de la marca para potenciar el turismo de la parroquia Licán. Elaborado por Guapulema, V (2022).

Ilustración 4 .

Diseño de la marca propuesta 4



Nota. Propuesta de la marca para potenciar el turismo de la parroquia Licán. Elaborado por Guapulema, V (2022).

Ilustración 5.

Diseño de la marca propuesta 5



Nota. Propuesta de la marca para potenciar el turismo de la parroquia Licán. Elaborado por Guapulema, V (2022).

- **Imagen de la oferta:** Valorando la oferta de productos y servicios existentes se podría decir que hace falta innovación para la promoción y difusión de la parroquia. En la cabecera cantonal parroquial existe el templo principal y uno de los atractivos culturales de la zona y es por ello que se toma como base para la realización del diseño o marca que caracterizara y posicionara la parroquia Lican como destino turístico resaltando el patrimonio alimentario y el turismo cultural, de este modo se escogerá el diseño más relevante acorde al planteamiento de autoridades y pobladores.

Se pretende captar la atención y llegar a una demanda más amplia mediante la utilización de varios medios de comunicación como las campañas radiodifusoras, las mismas que actuarán como canal directo entre los productos y servicios que oferta en la parroquia Licán y la demanda que consumirán los productos y servicios.

- **Campaña radiodifusora:** se realizará cuñas publicitarias en las principales radios de la provincia y a nivel nacional.

- **Campaña televisiva:** se realizará comerciales de televisión en uno de los más canales principales e importantes del cantón Riobamba como es TVS.
- **Internet:** Este es uno de los medios de comunicación con mayor grado de aceptación por los turistas para conocer nuestro establecimiento para ello se realizará e implementará los siguientes medios informativos con el fin de que los turistas conozcan nuestros productos y servicios, a continuación, el detalle:
- **Facebook:** esta es una de las redes sociales más utilizadas y con los que ya cuenta la parroquia. De la misma manera el GADP Rural de Licán cuenta con una página en redes sociales la cual ayuda a difundir el turismo de la zona. Esta página de facebook se utiliza para dar a conocer los trabajos realizados por las autoridades y a su vez la difusión de festividades importantes y de este modo se promueve el turismo. Es por ello que mediante la presente propuesta se dará constantes modificaciones y actualizaciones para promocionar y posicionar la parroquia.

Ilustración 6.

Parroquia Licán



Nota. Página oficial de Facebook del GADPR de Licán.

- **Página web:** con el fin de que las personas que visitan estos sitios tengan más información acerca de la parroquia. Las autoridades parroquiales cuentan con la página web oficial, mediante este recurso se realizará constantes actualizaciones para ayudar a difundir el turismo. Todas estas herramientas serán orientadas a la captación de turistas (<http://www.gadpican.gob.ec/>).

Ilustración 7.

Página web



Nota. Página web oficial del GADPR de Licán.

1.10. Estrategias de posicionamiento

Dentro de esta tabla se detallan las estrategias de posicionamiento más relevantes las mismas que servirán para el mejoramiento de la promoción y difusión del turismo de la parroquia Licán.

Tabla 16*Estrategias de posicionamiento*

Promoción Y Difusión	
Estrategias	Elementos
<ul style="list-style-type: none">• Gestión con distintos medios de comunicación y empresas de diseño para la elaboración de spots, afiches, vallas, carteleras publicitarias con las tradiciones, costumbres y fiestas más relevantes de la parroquia de modo que se puedan transmitir de manera convencional y digital.• Gestionar planes promocionales y publicitarios con nuevas empresas publicitarias como radio y TV.• Elaboración de paquetes turísticos que contengan información relevante de la parroquia y que se pueda difundir por los distintos medios de comunicación, en especial en festividades importantes.• Desarrollo de mapas y aplicaciones digitales que permitan conocer tanto los atractivos turísticos como la gastronomía típica de Licán, teniendo en cuenta que deberían ser aplicaciones fáciles de usar y al alcance de cualquier dispositivo electrónico.• Creación de planes de contingencia ante situaciones críticas de salud promoviendo nuevos tipos de turismo para personas que no desean viajar, promoviendo el desarrollo de emprendimientos propios de la zona con la finalidad de mantener la cultura y tradiciones vivas, capacitando a los mismos.	<ul style="list-style-type: none">▪ Objetivos▪ Asignación y aprovechamiento de recursos▪ Determinación de plazos▪ Determinación y seguimiento de resultados

1.10.1. Elementos de funcionalidad de las estrategias:

Objetivos estratégicos para posicionamiento de la marca

- Desarrollar informes de aplicación de estrategias de promoción y difusión del turismo de la parroquia Licán
- Desarrollar cronogramas de tiempos para la aplicación de estrategias de difusión.
- Gestionar con las autoridades pertinentes los métodos publicitarios y recursos económicos a utilizar

Asignación y aprovechamiento de recursos

- Ubicación en sitios estratégicos.
- Vías en buen estado de primer orden y con señalética para poder llegar a la parroquia
- La infraestructura superará notablemente a la competencia con temáticas diseñadas para el buen servicio y deleite del turista, con las instalaciones y establecimientos confortables que no tendrá comparación con la competencia.
- Acuerdos estratégicos entre autoridades y pobladores para el incremento de la demanda.
- Generación de ingresos económicos por turismo y generación de fuentes de empleo.
- Capacitación constante a los trabajadores de los establecimientos turísticos mismos que serán profesionales en el ámbito.

Determinación de plazos

Se requiere de modelos de cronogramas que vayan acorde con las estrategias es decir un cronograma por estrategia, para ello se presenta un ejemplo de cronograma en el que se marcara acorde a las actividades desarrolladas por mes y cada cinco meses se evidenciara los resultados además de ello se anotaran las observaciones sean estas positivas o negativas.

A continuación, se presenta el cronograma de actividades a cumplirse acorde a las estrategias que se implementen:

N°	ACTIVIDADES	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5				% AVANCE ESPERADO	OBSERVACIONES	
		1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S			
1		x	x	x	x																			
2						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					
3						x	x	x	x															
4										x	x	x	x											
4												x	x											
5														x	x									
6															x	x								
7															x	x								
8																x	x	x	x					
9																				x	x			
TOTAL																						100%		

Nota: Adecuación y modelo de cronograma de actividades para la implementación de estrategias.

Determinación y seguimiento de resultados

Para la verificación de resultados se desarrollará mediante la actualización de los cronogramas de actividades a su vez se pretende captar la atención y llegar a nuestros potenciales clientes mediante la utilización de varios medios de comunicación, los mismos que actuarán como canal directo entre los productos y servicios que oferta el restaurante y la demanda que vendrían a hacer nuestros clientes que consumirán nuestros productos y servicios.

Además de ello mediante la tabulación de los ingresos de turistas y registros mensuales se verificará los resultados obtenidos ya que de este modo se verificará si se tiene una demanda creciente y si las estrategias de mejora implementadas son las correctas. Mediante la implementación de registros de visitantes por atractivo turístico o establecimiento turístico se tabulará el número de visitantes a la parroquia Licán.

N°	Lugar de origen	N° de turistas por grupo de visitantes	Observaciones de mejora
1	Guayaquil	3	Implementar señalética
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Nota: Ejemplo de adecuación y modelo registro de actividades y visitantes para la verificación de estrategias y resultados.

1.11. Análisis de presupuesto

El desarrollo y análisis de presupuesto tiene la finalidad de dar a conocer los valores económicos que se tendría para la implementación de promoción y difusión de la parroquia Licán por los distintos medios de comunicación en este caso uno de los más utilizados hoy en día que son los medios radiales. Del mismo modo se presenta el método publicitario que se efectuara en una de las radios más conocidas a nivel cantonal, provincial y nacional, es por ello que se ha tomado en cuenta esta emisora que es la radio Sol, acotando a esto se tiene además distintas emisoras las cuales cuentan con paquetes publicitarios similares.

Tabla 17*Presupuesto*

PAQUETES PUBLICITARIOS – MENSUALES						
Paquete	Espacio	No. Cuñas	Bonificación Fin De Semana	Tiempo (Hasta)	Valor Normal	Total, Cuñas Al Mes
A	Lunes a viernes Rotativo	10	5 (S y D)	45 seg.	\$ 450 + IVA	240
B	Lunes a viernes Rotativo	8	4(S y D)	45 seg.	\$ 350+ IVA	192
C	Lunes a viernes Rotativo	5	3(S y D)	45 seg.	\$250 + IVA	124
Eventual	Cada cuña			45 seg	6 dólares	

Nota. Elaborado por Freire, C (2022).

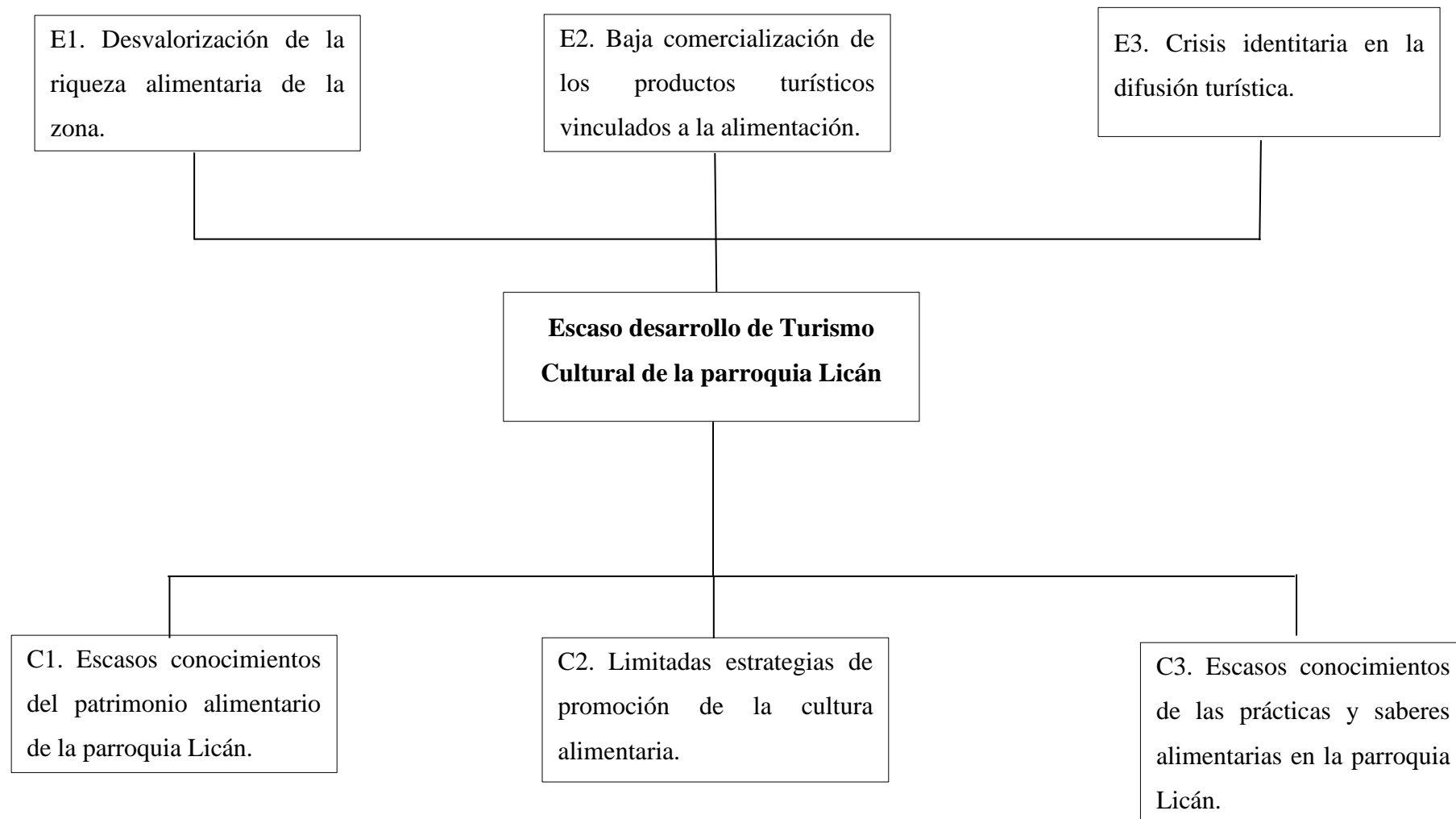
1.11. Conclusiones

- En definitiva, el desarrollo de estrategias de promoción y difusión permiten el alcance de niveles de promoción turística más elevados.
- En definitiva, el desarrollo de la presente propuesta permite tanto a las autoridades y prestadores de servicios turísticos de la parroquia Lican alcanzar mejores estándares de promoción y posicionamiento del destino.
- Mediante la puesta en marcha de la propuesta la parroquia Licán tendrá una demanda creciente ya que se dará a conocer la cultura, historia, tradiciones, costumbres, gastronomía entre otros factores que comprenden el desarrollo del destino turístico Licán.

1.12. Recomendaciones

- Mantener en constante actualización y manejo las redes sociales, así como la página web de la parroquia Licán, para así mantener la promoción constante.
- Actualizar información en cuanto a las nuevas tendencias del turismo para de este modo saber cómo llegar a más segmentos de mercados y ampliar la demanda de un destino.

ANEXO 2. Árbol de problemas



ANEXO 3. Instrumentos de evaluación

Encuesta variable independiente: Patrimonio alimentario



GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ENCUESTA
Cuestionario dirigido a: Los establecimientos gastronómicos de la sección de comidas de la Parroquia Licán

Encuestador: Verónica Guapulema **Fecha de encuesta:** _____ **Formulario N°** 1

TEMA DEL PROYECTO
 “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN, CANTÓN RIOBAMBA”

OBJETIVO DE LA ENCUESTA
Obtener información sobre el patrimonio alimentario que se desarrolla en la parroquia Licán.

INSTRUCCIONES

- Marque con una X su respuesta.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo.

CONFIDENCIALIDAD
 La encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos en ella son estrictamente confidenciales.

Parámetros de Evaluación

5	4	3	2	1
Excelente (E)	Bueno (B)	Regular (R)	Malo (M)	Muy Malo (MM)

DATOS GENERALES

Género:	Masculino	Femenino	No específica		
Edad en años:	Menos de 25	26 - 35	36 – 45	Más de 46	
Nivel de instrucción:	Primaria	Secundaria	Superior	Posgrado	

¿Cómo califica usted?					
ITEMS	E	B	R	M	MM
Dimensión Cultura Alimentaria	Excelente	Bueno	Regular	Malo	Muy malo
1. La oferta gastronómica de la parroquia Licán.					
2. La identidad gastronómica de la parroquia Licán.					
3. La inocuidad alimentaria dentro de las prácticas culinarias de alimentos y bebidas de la parroquia Licán.					

4. La preparación de alimentos y bebidas de la parroquia Licán.					
5. La conservación de los conocimientos culinarios ancestrales dentro de la parroquia Licán.					
6. La conservación de las preparaciones culinarias ancestrales dentro de la parroquia Licán.					
Dimensión Prácticas y Saberes	Excelente	Bueno	Regular	Malo	Muy malo
7. Las técnicas culinarias ancestrales utilizadas en la gastronomía de la parroquia Licán.					
8. Los procesos aplicados en el desarrollo y preparación de alimento en la parroquia Licán.					
9. La transferencia de saberes a las generaciones futuras de la parroquia Licán.					
10. La transferencia de sabores a las generaciones futuras de la parroquia Licán.					
11. La conservación de las prácticas ancestrales arraigados a la gastronomía típica de la parroquia Licán.					
12. La conservación de los rituales ancestrales arraigados a la gastronomía tradicional de la parroquia Licán.					
Dimensión Valor Cultural	Excelente	Bueno	Regular	Malo	Muy malo
13. La oferta gastronómica típica y tradicional se encuentra vinculada a las fiestas de Reyes y San Pedro de la parroquia Licán.					
14. La oferta gastronómica típica y tradicional se encuentra vinculados a las manifestaciones culturales de la parroquia Licán.					
15. El aporte de las tradiciones ancestrales en el desarrollo culinario la parroquia Licán.					
16. El aporte de las tradiciones ancestrales arraigadas al desarrollo del turismo la parroquia Licán.					
17. El aporte de las prácticas culinarias ancestrales en el desarrollo del turismo cultural en la parroquia Licán.					
18. El desarrollo de las prácticas culinarias ancestrales en la oferta gastronómica de la parroquia Licán.					

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Encuesta variable dependiente: Turismo comunitario



GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ENCUESTA
Cuestionario dirigido a: Los pobladores de la Parroquia Licán

Encuestador: Verónica Guapulema **Fecha de encuesta:** _____ **Formulario Nº** 2

TEMA DEL PROYECTO
 “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN, CANTÓN RIOBAMBA”

OBJETIVO DE LA ENCUESTA
 Obtener información sobre el turismo cultural que se desarrolla en la parroquia Licán.

INSTRUCCIONES

- Marque con una X su respuesta.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo.

CONFIDENCIALIDAD
 La encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos en ella son estrictamente confidenciales.

Parámetros de Evaluación

5	4	3	2	1
Excelente (E)	Bueno (B)	Regular (R)	Malo (M)	Muy Malo (MM)

DATOS GENERALES

Género:	Masculino	Femenino	No específica		
Edad en años:	Menos de 25	26 - 35	36 – 45	Más de 46	
Nivel de instrucción:	Primaria	Secundaria	Superior	Posgrado	

¿Cómo califica usted?					
ITEMS	E	B	R	M	MM
Dimensión Destino Turístico	Excelente	Bueno	Regular	Malo	Muy malo
1. Nivel de promoción turística convencional que tiene la parroquia Licán.					
2. Nivel de promoción turística digital que tiene el turismo cultural de la parroquia Licán					
3. El nivel de desplazamiento de turistas hacia la parroquia Licán.					

4. El estado del acceso hacia la parroquia Licán.					
5. El nivel de calidad de los productos y servicios turísticos ofertados por la parroquia Licán.					
6. El nivel de satisfacción de los productos y servicios turísticos ofertados por la parroquia Licán.					
Dimensión Atractivos Culturales	Excelente	Bueno	Regular	Malo	Muy malo
7. El estado de conservación de los atractivos culturales de la parroquia Licán.					
8. Las políticas de conservación de los atractivos culturales de la parroquia Licán.					
9. Las facilidades turísticas de desplazamiento a los atractivos culturales de la parroquia Licán.					
10. Las facilidades de accesibilidad a los sitios turísticos culturales de la parroquia Licán.					
11. La historia que poseen los atractivos culturales de la parroquia Licán.					
12. El nivel de interpretación, difusión del conocimiento de los culturales de la parroquia Licán.					
Dimensión Actividad Turística	Excelente	Bueno	Regular	Malo	Muy malo
13. La diversificación de la oferta turística de atractivos culturales dentro de la parroquia Licán.					
14. La existencia de una oferta turística permanente en la parroquia Licán.					
15. El conocimiento de los prestadores de servicios turísticos de la parroquia Licán.					
16. El nivel de predisposición de los prestadores de servicios en los distintos atractivos culturales.					
17. El nivel de satisfacción en las actividades turísticas ofertadas en la parroquia Licán.					
18. Oferta innovadora en la experiencia turística de la parroquia Licán.					

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 4. Validación de expertos

Validación encuesta variable independiente



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: **RENATO HERNÁN HERRERA CHAVEZ**

Título/grado:

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

Universidad en que labora: **Universidad Nacional de Chimborazo**

Fecha: 11 de Agosto del 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN, CANTÓN RIOBAMBA"

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 **"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:



RENATO HERNAN
HERRERA CHAVEZ

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: **MARGOTH ISABEL CALI PEREIRA**

Título/grado:

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

Universidad en que labora: **Universidad Nacional de Chimborazo**

Fecha: 25 de Mayo 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN,
CANTÓN RIOBAMBA**

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 del **"PATRIMONIO ALIMENTARIO"**

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

Sugerencias: _____

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: **ANDREA MARGARITA GARRIDO PATREL**

Título/grado:

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

Universidad en que labora: **Universidad Nacional de Chimborazo**

Fecha: 25 de Mayo 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN,
CANTÓN RIOBAMBA**

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 del **"PATRIMONIO ALIMENTARIO"**

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

Sugerencias: _____

Firma del experto

Validación encuesta variable dependiente



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: RENATO HERNÁN HERRERA CHAVEZ

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 11 de Agosto del 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN, CANTÓN RIOBAMBA"

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

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

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

Sugerencias:



RENATO HERNAN
HERRERA CHAVEZ

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: ANDREA MARGARITA GARRIDO PATREL

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 25 de Mayo 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN,
CANTÓN RIOBAMBA**

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

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

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

Sugerencias: _____

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: MARGOTH ISABEL CALI PEREIRA

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 25 de Mayo 2022

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN,
CANTÓN RIOBAMBA**

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

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

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

Sugerencias: _____

Firma del experto

ANEXO 5. Oficio de aceptación por el GADPR Licán, para el desarrollo del proyecto de investigación

*Gobierno Autónomo Descentralizado
Parroquial Rural de Licán*

ELEGIDA DEMOCRÁTICAMENTE 2019 – 2023

Licán -Riobamba

RUC: 0660826520001

Oficio No. 0235 GADPRL.

Licán, 10 de agosto de 2022.

Ing. Víctor Velasco

**DIRECTOR CARRERA GESTION TURISTICA Y HOTELERA/TURISMO -
UNACH**

Presente:

De mi consideración

El Gobierno Autónomo Descentralizado Rural de Licán, expresa a Usted un atento saludo y augura éxitos en sus funciones que desempeña.

En respuesta al oficio No.504-T-GTYH-2022 donde solicita la información y autorización para la realización del proyecto de investigación titulado "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICAN, CANTON RIOBAMBA", proyecto que está realizando la Srta. Verónica Lizbeth Guapulema debo indicar que se encuentra **APROBADO** y puede continuar con todos los trámites pertinentes para la ejecución de esta investigación.

Es todo en cuanto puedo informar de acuerdo a lo solicitado.

Atentamente,




Ing. Diego León

PRESIDENTE DEL GADPRL



ANEXO 6. Cronograma del trabajo de investigación



Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.10
VERSIÓN 02: 06-09-2021

PLANIFICACIÓN DE TUTORÍAS DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN CARRERAS NO VIGENTES

Facultad: Ciencias Políticas y Administrativas

Carrera: Gestión Turística y Hotelera

Período académico: 2021 – 2S – 2022 - 2S

Tema del Proyecto de investigación: "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA LICÁN, CANTÓN RIOBAMBA"

Tutor: Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

Estudiante: Verónica Lizbeth Guapulema Narvaez

Cédula/Pasaporte: 060532923-4

N°	ACTIVIDADES	MES 1				MES 2				MES 3				MES 4				MES 5				% AVANCE ESPERADO	OBSERVACIONES	
		1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S	1S	2S	3S	4S			
1	Revisión del perfil de la Investigación	X																				10		
2	Revisión del desarrollo del trabajo de investigación		X																				20	
2.1	Introducción / cumplimiento de objetivos			X																			15	
2.2	Estado del arte / Marco Teórico				X	X																	15	
2.3	Metodología					X	X																5	
2.4	Resultados y discusión							X															15	
2.5	Conclusiones y recomendaciones								X	X													5	
2.6	Referencias bibliográficas									X	X	X	X										5	
2.7	Desarrollo de la propuesta de investigación												X	X	X	X	X						8	
3	Revisión del informe final del trabajo de investigación																		X	X	X		2	
TOTAL																						100		


Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
TUTOR


Verónica Lizbeth Guapulema Narvaez
ESTUDIANTE

ANEXO 7. Presentación de resultados

Variable independiente: Patrimonio alimentario

A. INFORMACIÓN GENERAL

Género

Tabla 18

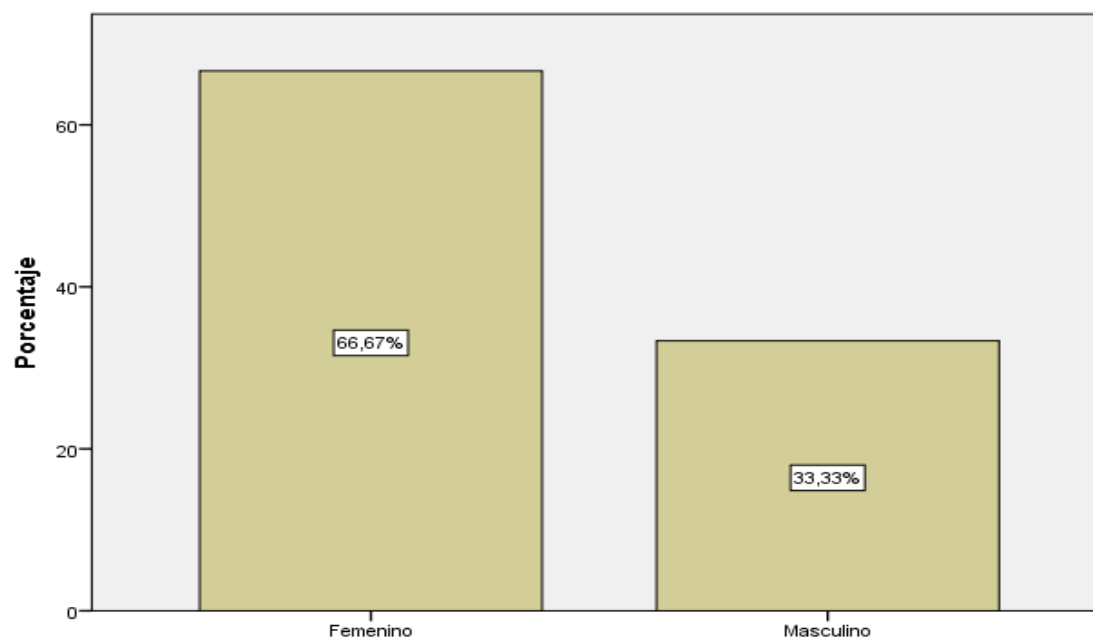
Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Femenino	12	15,0	66,7	66,7
	Masculino	6	7,5	33,3	100,0
	Total	18	100,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 4

Género



Edad

Tabla 19

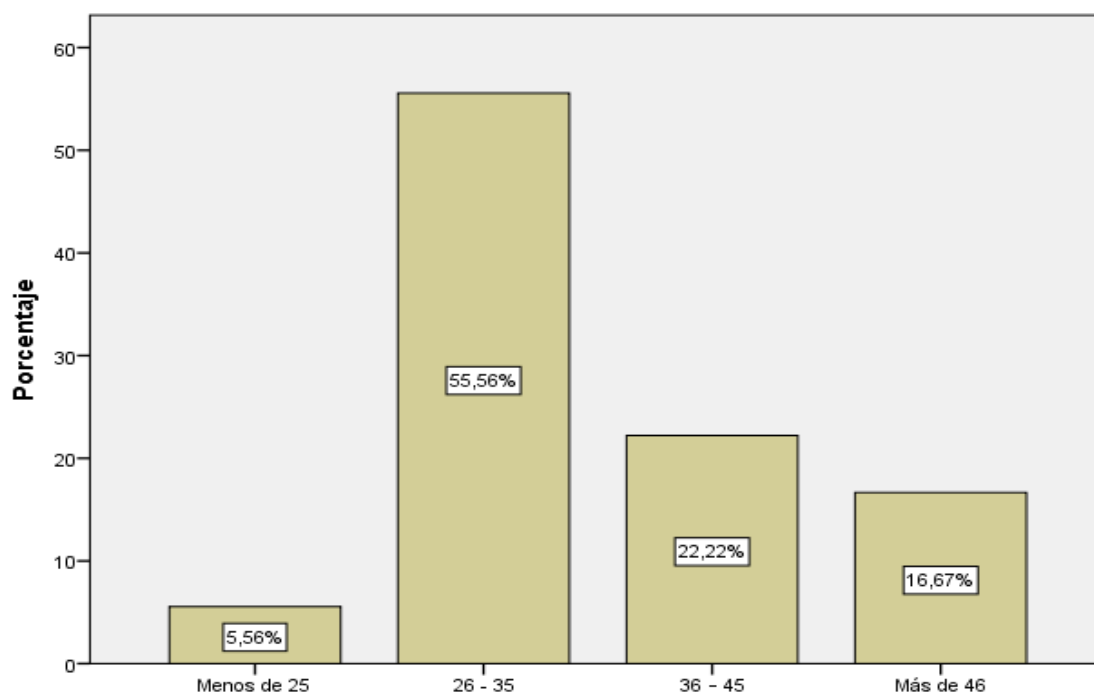
Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Menos de 25	1	1,3	5,6	5,6
	26 - 35	10	12,5	55,6	61,1
	36 - 45	4	5,0	22,2	83,3
	Más de 46	3	3,8	16,7	100,0
	Total	18	100,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 5

Edad



Nivel de instrucción

Tabla 20

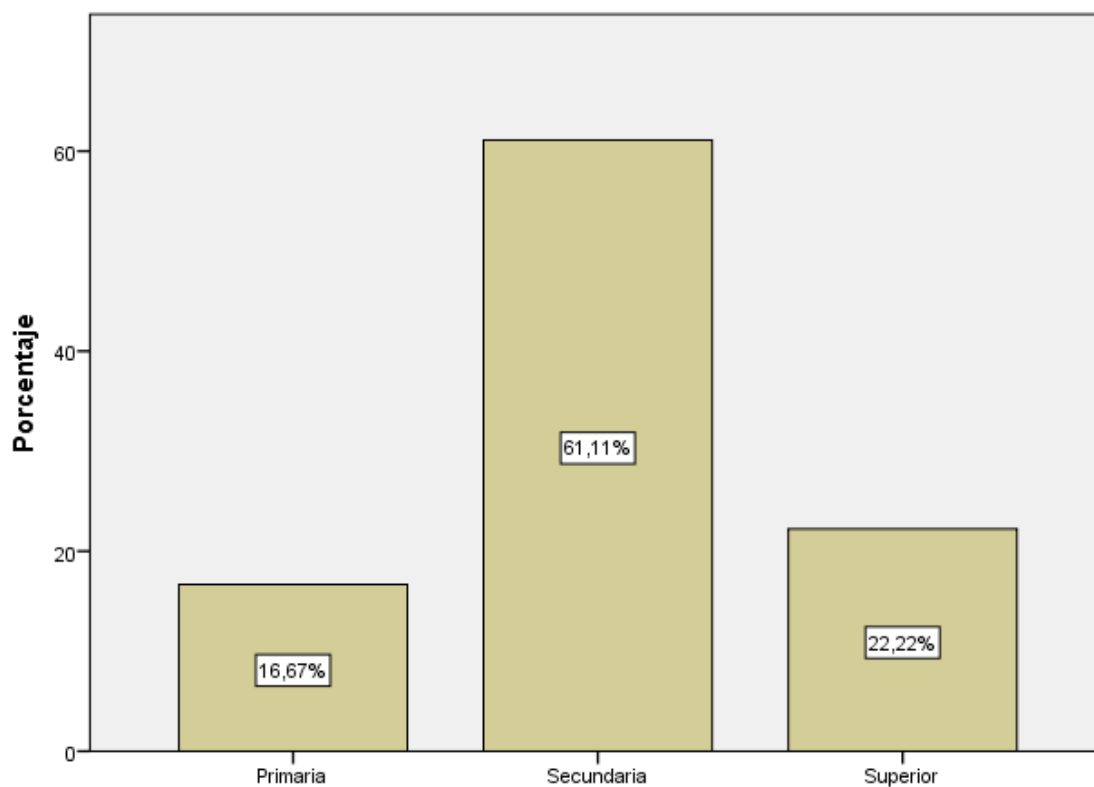
Nivel de instrucción

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	3	3,8	16,7	16,7
	Secundaria	11	13,8	61,1	77,8
	Superior	4	5,0	22,2	100,0
	Total	18	22,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 6

Nivel de instrucción



1. ¿Cómo califica usted la oferta gastronómica de la parroquia Licán?

Tabla 21

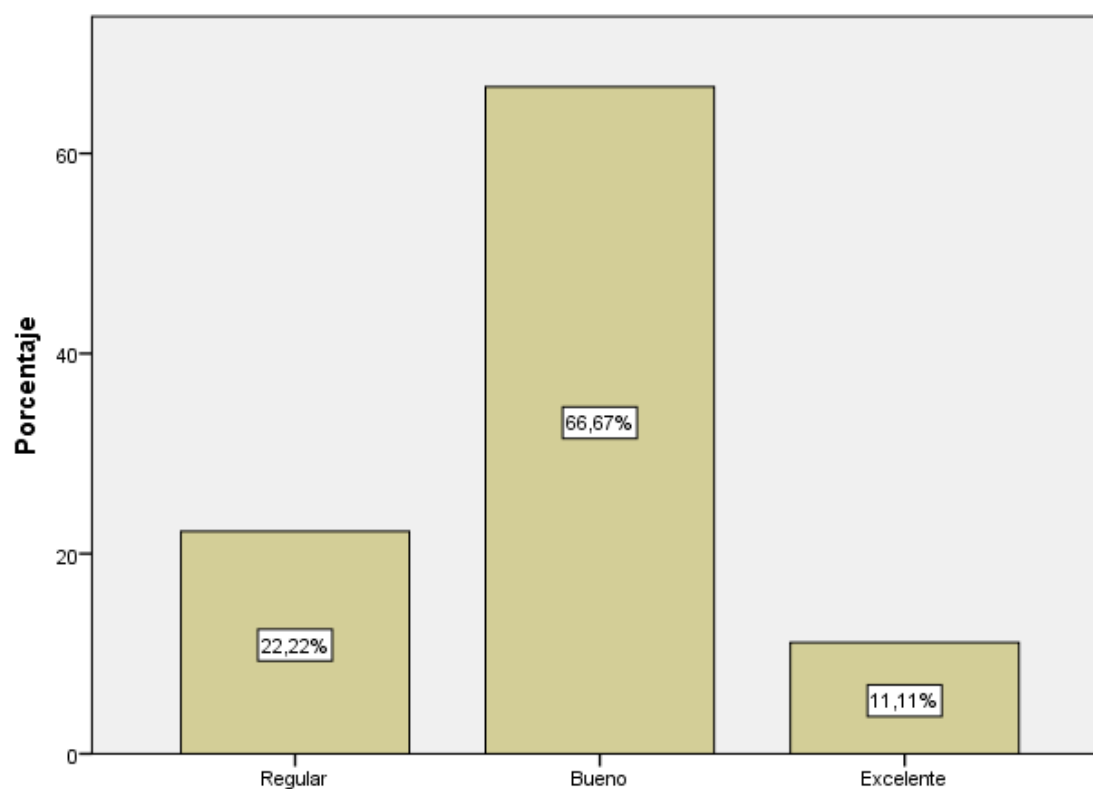
Oferta gastronómica

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	4	8,0	22,2	22,2
	Bueno	12	24,0	66,7	88,9
	Excelente	2	4,0	11,1	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 7

Oferta gastronómica



2. ¿Cómo califica usted la identidad gastronómica de la parroquia Licán?

Tabla 22

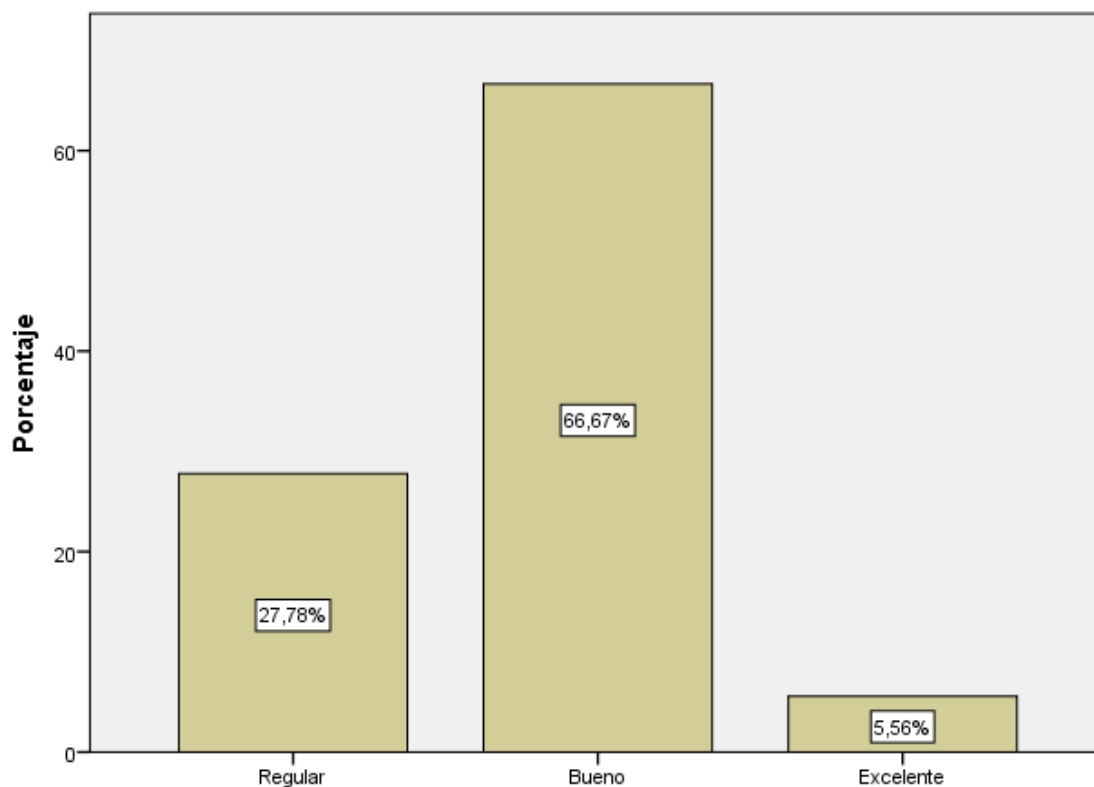
Identidad gastronómica

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	5	10,0	27,8	27,8
	Bueno	12	24,0	66,7	94,4
	Excelente	1	2,0	5,6	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 8

Identidad gastronómica



3. ¿Cómo califica usted la inocuidad alimentaria dentro de las prácticas culinarias de alimentos y bebidas de la parroquia Licán?

Tabla 23

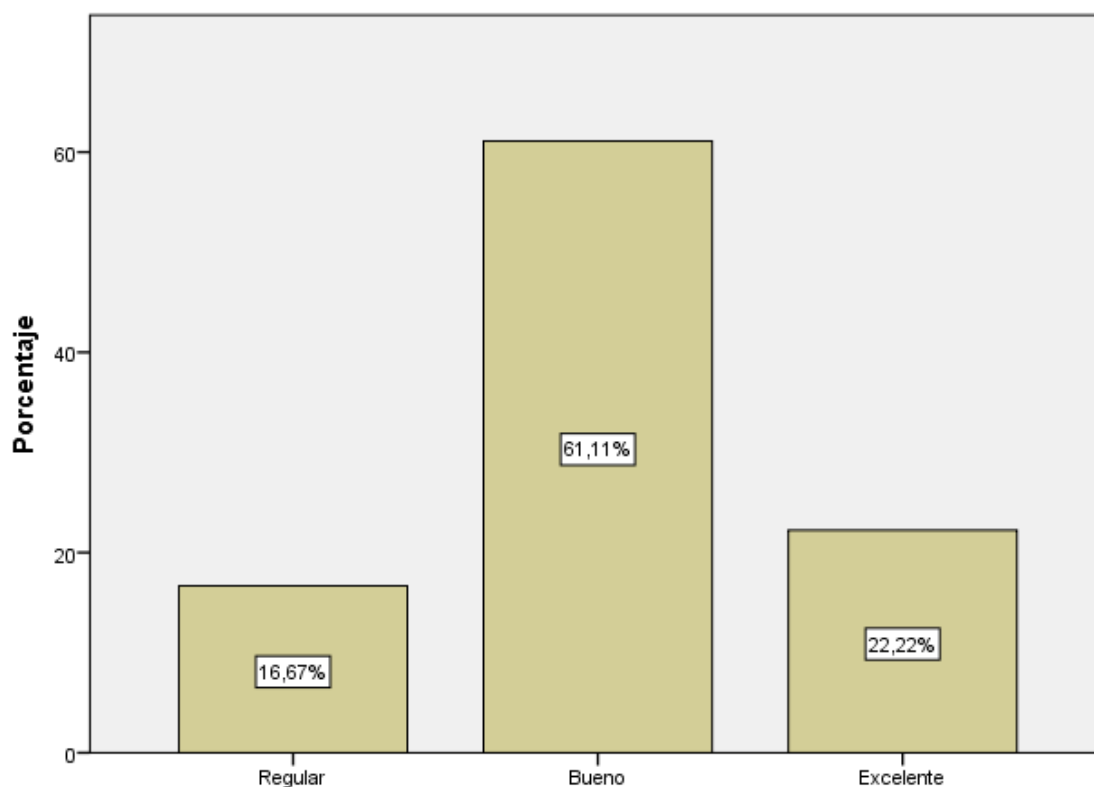
Inocuidad alimentaria

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	3	6,0	16,7	16,7
	Bueno	11	22,0	61,1	77,8
	Excelente	4	8,0	22,2	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 9

Inocuidad alimentaria



4. ¿Cómo califica usted la preparación de alimentos y bebidas de la parroquia

Licán?

Tabla 24

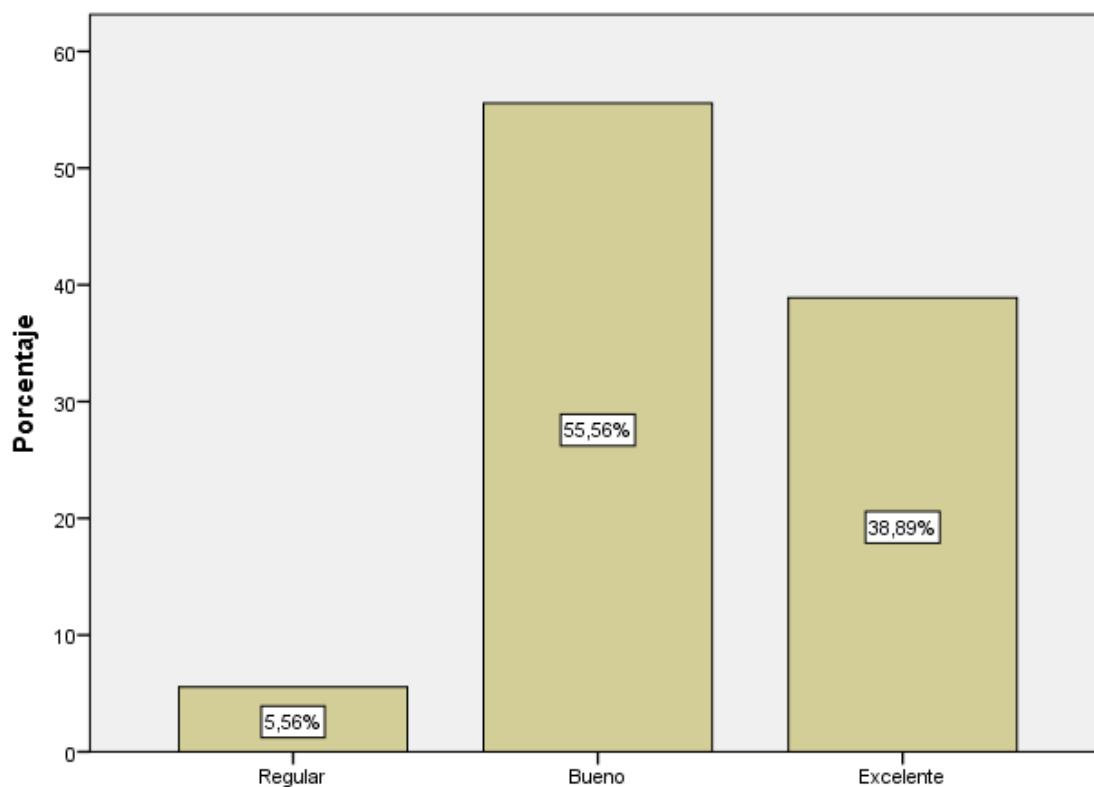
Preparación de alimentos y bebidas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	1	2,0	5,6	5,6
	Bueno	10	20,0	55,6	61,1
	Excelente	7	14,0	38,9	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 10

Preparación de alimentos y bebidas



5. ¿Cómo califica usted la conservación de los conocimientos culinarios ancestrales dentro de la parroquia Licán?

Tabla 25

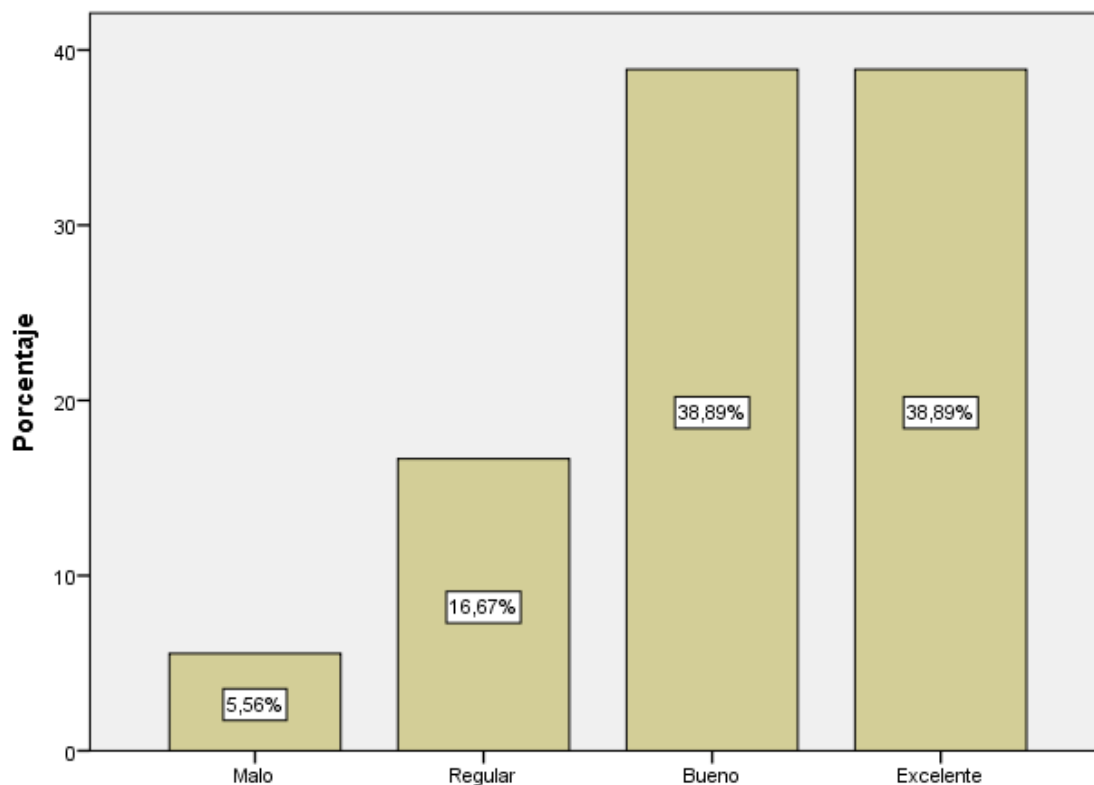
Conservación de conocimientos culinarios

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	2,0	5,6	5,6
	Regular	3	6,0	16,7	22,2
	Bueno	7	14,0	38,9	61,1
	Excelente	7	14,0	38,9	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 11

Conservación de conocimientos culinarios



6. ¿Cómo califica usted la conservación de las preparaciones culinarias ancestrales dentro de la parroquia Licán?

Tabla 26

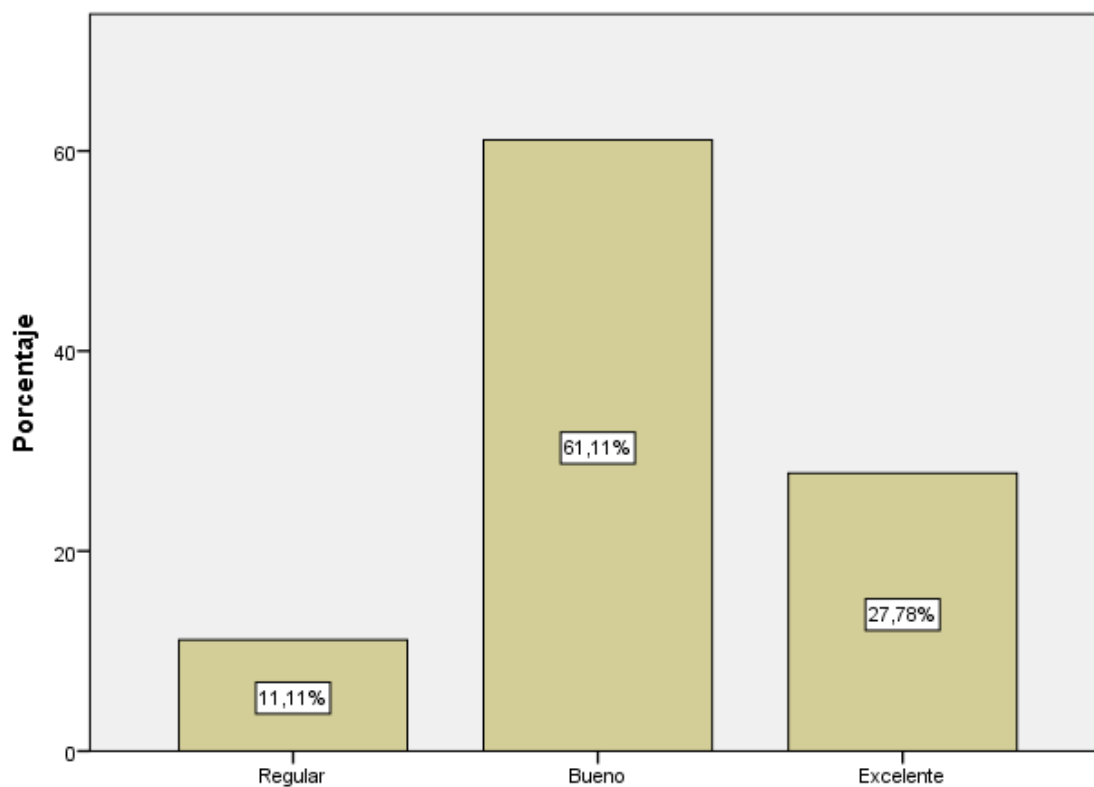
Conservación de preparaciones culinarias

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	2	4,0	11,1	11,1
	Bueno	11	22,0	61,1	72,2
	Excelente	5	10,0	27,8	100,0
Total		18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 12

Conservación de preparaciones culinarias



7. ¿Cómo califica usted las técnicas culinarias ancestrales utilizadas en la gastronomía de la parroquia Licán?

Tabla 27

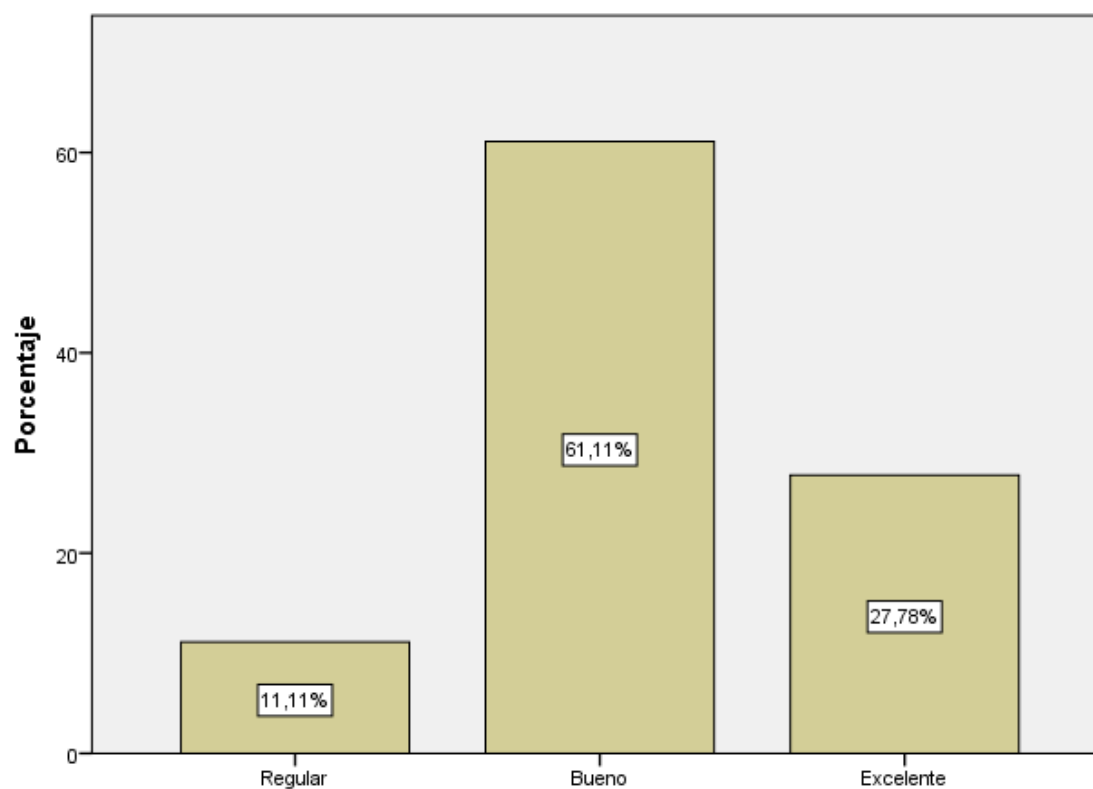
Técnicas culinarias ancestrales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	2	4,0	11,1	11,1
	Bueno	11	22,0	61,1	72,2
	Excelente	5	10,0	27,8	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 13

Técnicas culinarias ancestrales



8. ¿Cómo califica usted los procesos aplicados en el desarrollo y preparación de alimento en la parroquia Licán?

Tabla 28

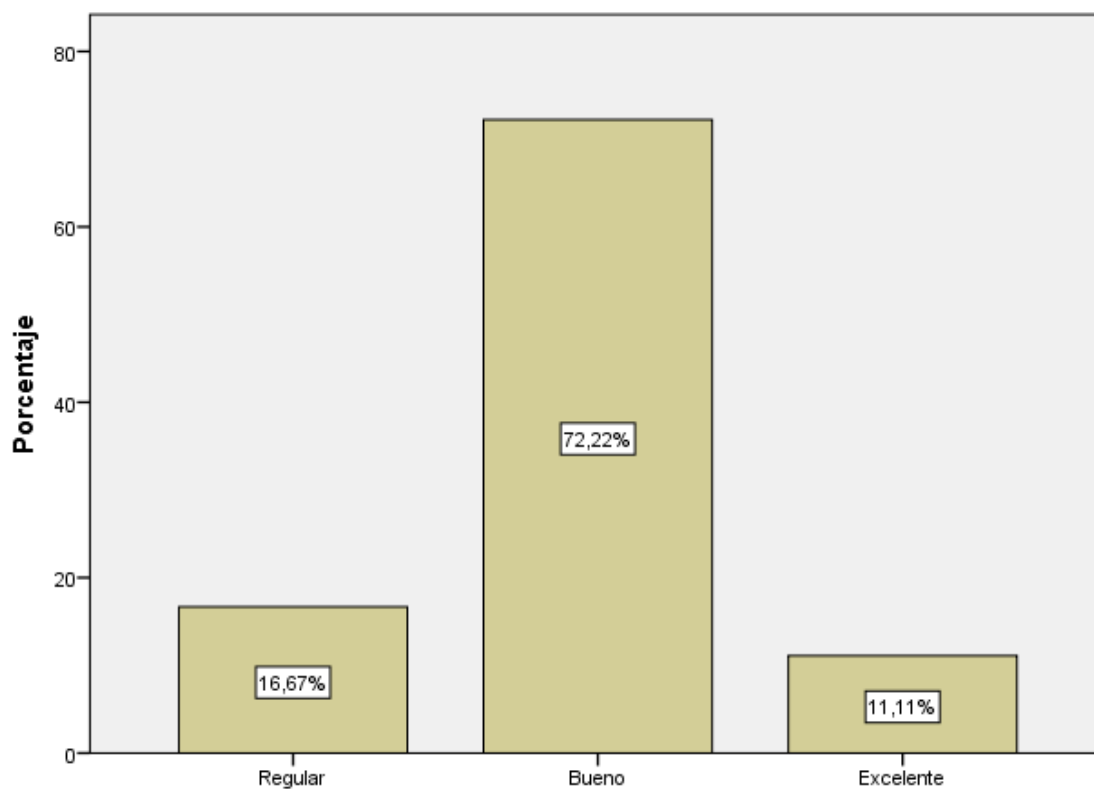
Procesos aplicados

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	3	6,0	16,7	16,7
	Bueno	13	26,0	72,2	88,9
	Excelente	2	4,0	11,1	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 14

Procesos aplicados



9. ¿Cómo califica usted la transferencia de saberes a las generaciones futuras de la parroquia Licán?

Tabla 29

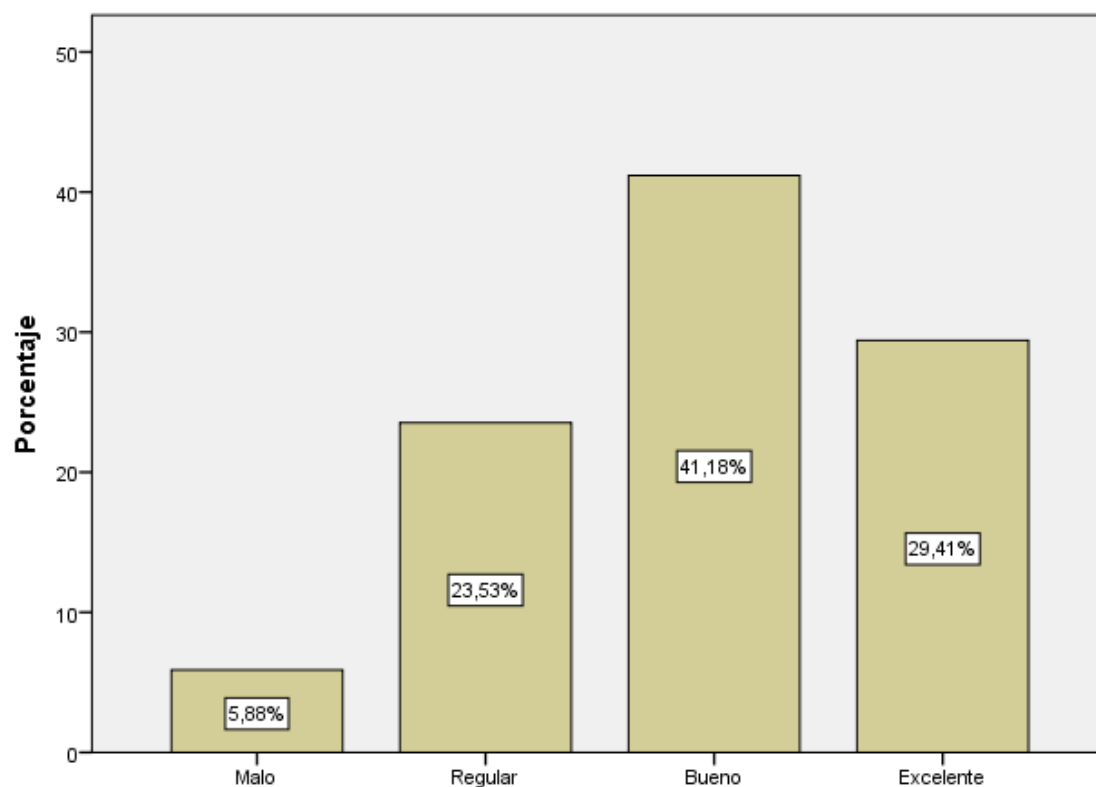
Transferencia de saberes

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	2,0	5,9	5,9
	Regular	4	8,0	23,5	29,4
	Bueno	7	14,0	41,2	70,6
	Excelente	5	10,0	29,4	100,0
	Total	17	34,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 15

Transferencia de saberes



10. ¿Cómo califica usted la transferencia de sabores a las generaciones futuras de la parroquia Licán?

Tabla 30

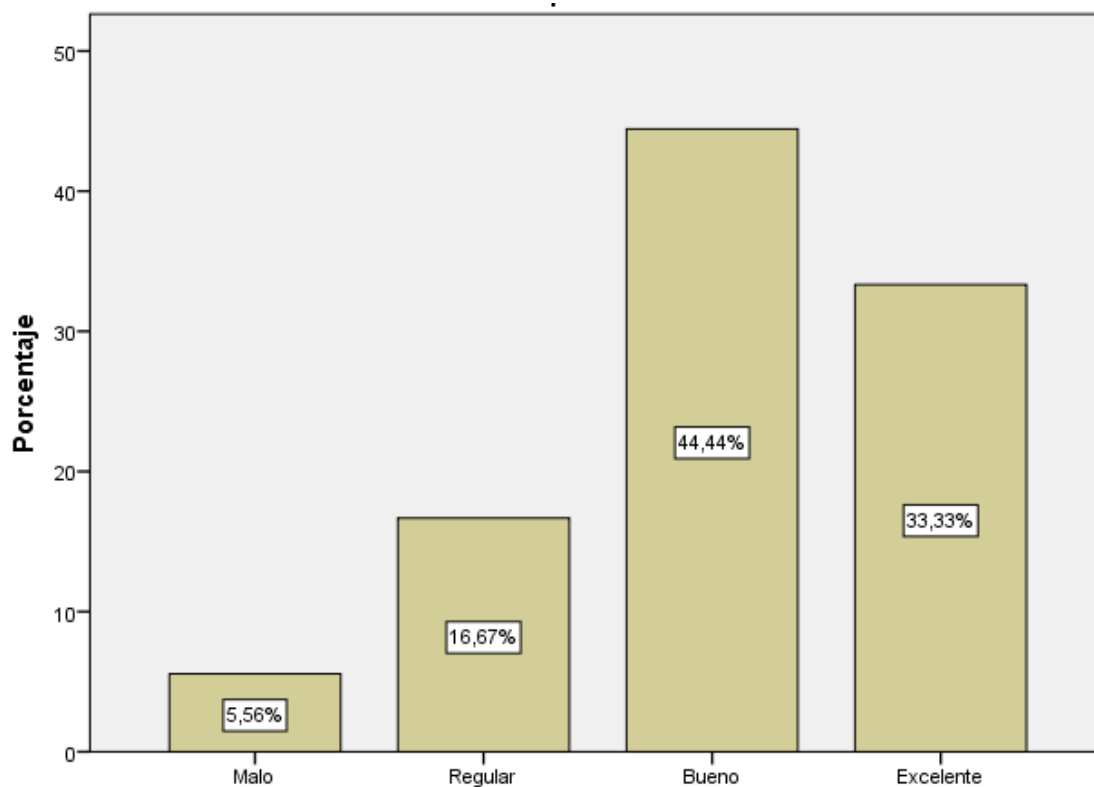
Transferencia de sabores

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	2,0	5,6	5,6
	Regular	3	6,0	16,7	22,2
	Bueno	8	16,0	44,4	66,7
	Excelente	6	12,0	33,3	100,0
Total		18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 16

Transferencia de sabores



11. ¿Cómo califica usted la conservación de las prácticas ancestrales arraigados a la gastronomía típica de la parroquia Licán?

Tabla 31

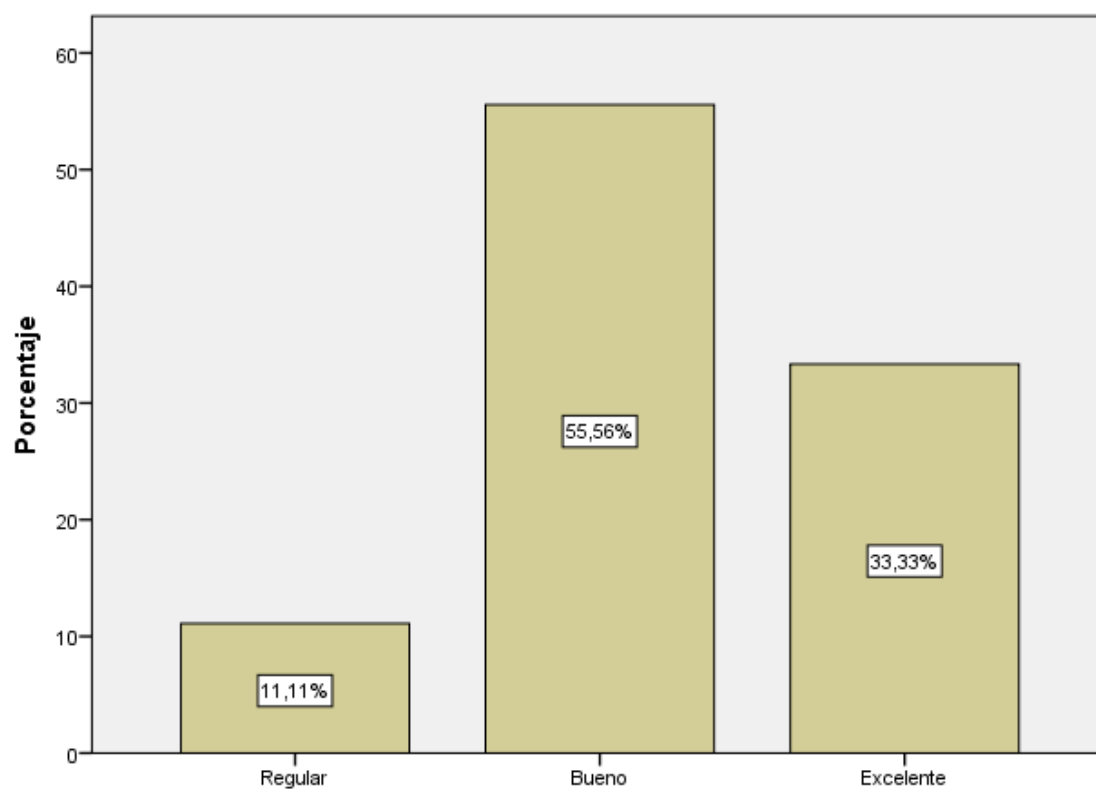
Conservación de prácticas ancestrales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	2	4,0	11,1	11,1
	Bueno	10	20,0	55,6	66,7
	Excelente	6	12,0	33,3	100,0
Total		18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 17

Conservación de prácticas ancestrales



12. ¿Cómo califica usted la conservación de los rituales ancestrales arraigados a la gastronomía tradicional de la parroquia Licán?

Tabla 32

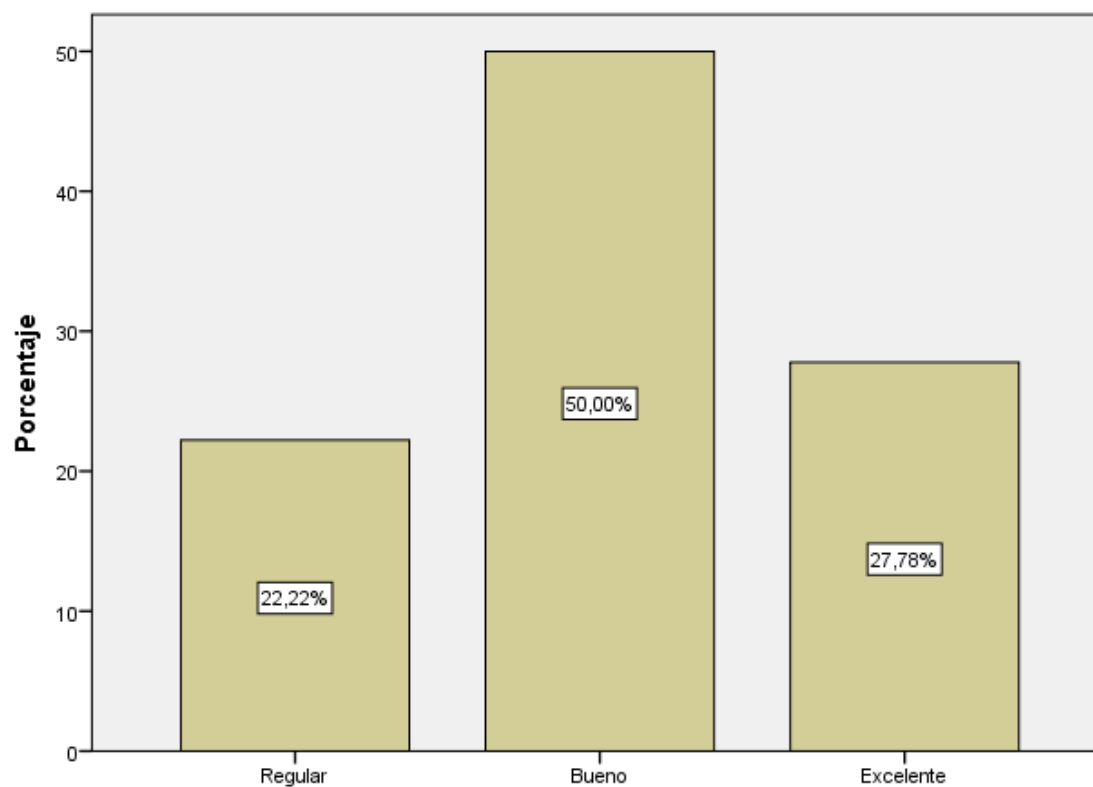
Conservación de rituales ancestrales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	4	8,0	22,2	22,2
	Bueno	9	18,0	50,0	72,2
	Excelente	5	10,0	27,8	100,0
Total		18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 18

Conservación de rituales ancestrales



13. ¿Cómo califica usted la oferta gastronómica típica y tradicional se encuentra vinculada a las fiestas de Reyes y San Pedro de la parroquia Licán?

Tabla 33

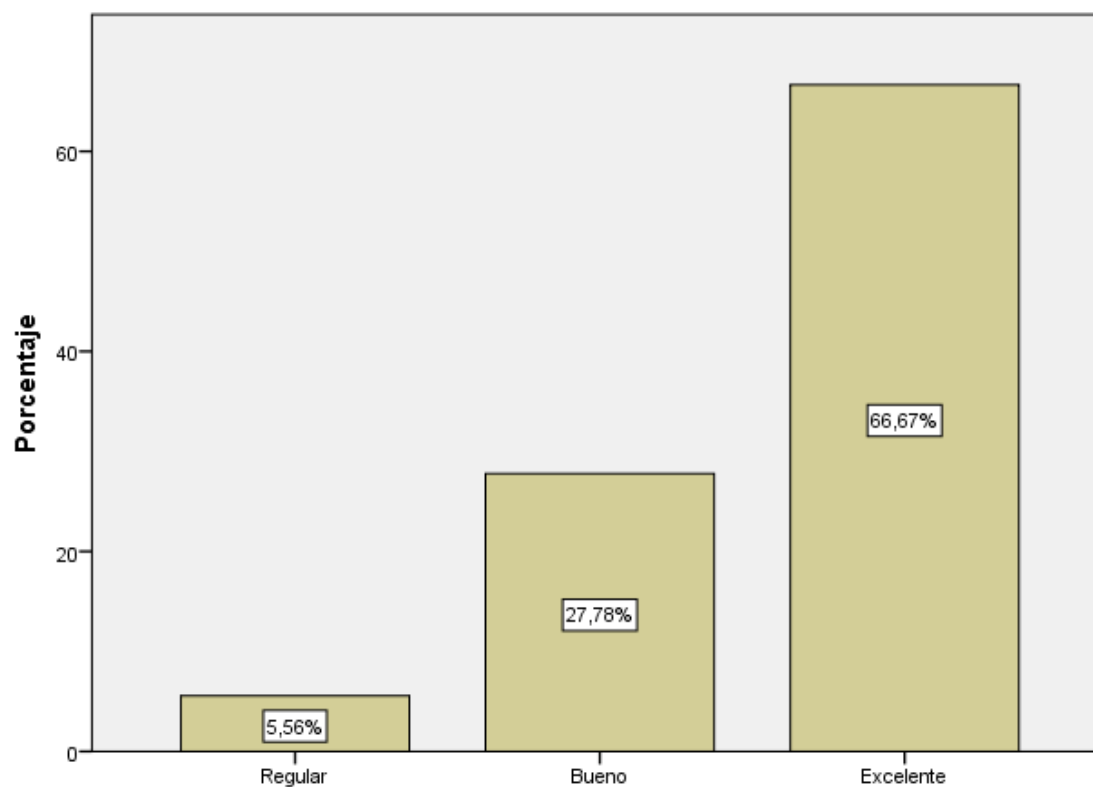
Gastronomía típica y tradicional

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	1	2,0	5,6	5,6
	Bueno	5	10,0	27,8	33,3
	Excelente	12	24,0	66,7	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 19

Gastronomía típica y tradicional



14. ¿Cómo califica usted la oferta gastronómica típica y tradicional se encuentra vinculados a las manifestaciones culturales de la parroquia Licán?

Tabla 34

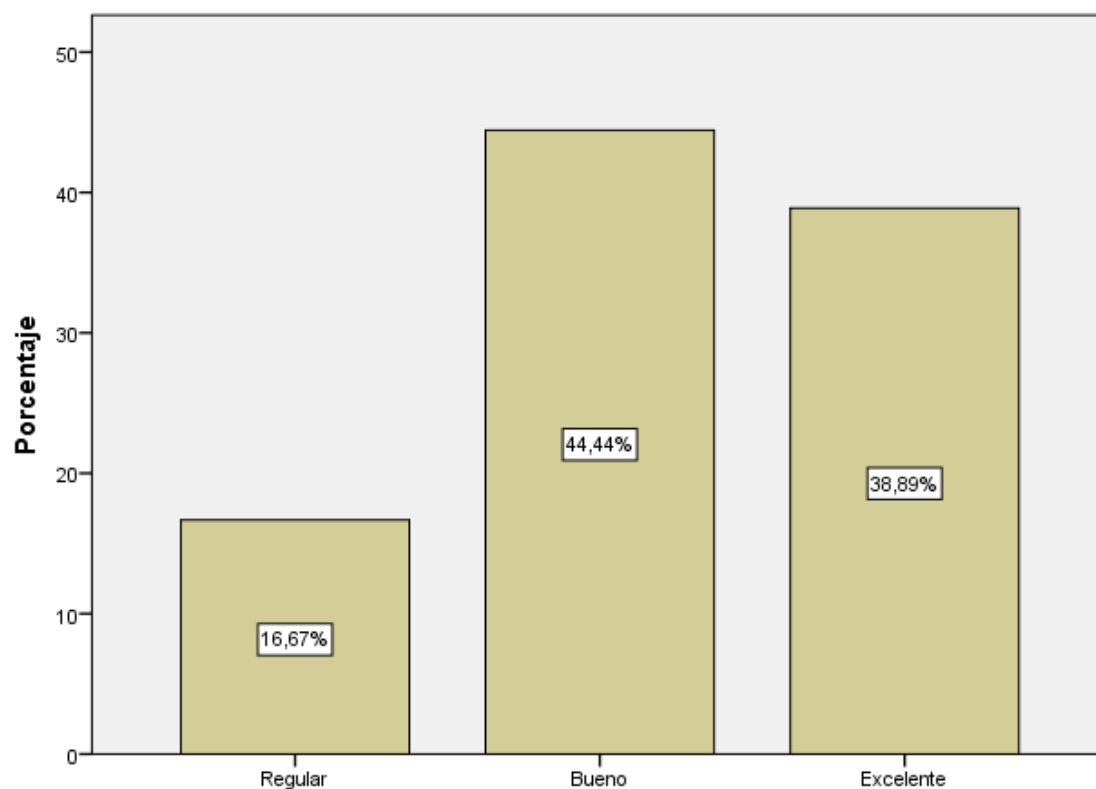
Oferta gastronómica típica y tradicional

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	3	6,0	16,7	16,7
	Bueno	8	16,0	44,4	61,1
	Excelente	7	14,0	38,9	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 20

Oferta gastronómica típica y tradicional



15. ¿Cómo califica usted el aporte de las tradiciones ancestrales en el desarrollo culinario la parroquia Licán?

Tabla 35

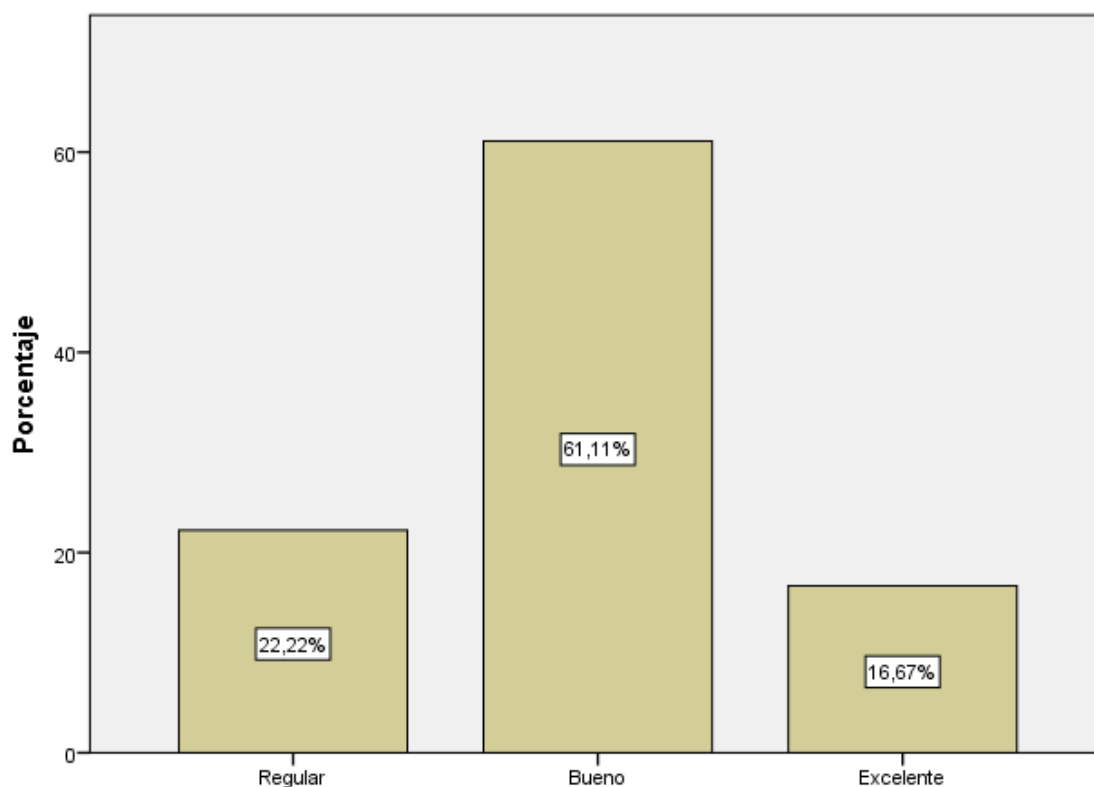
Aporte de las tradiciones ancestrales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	4	8,0	22,2	22,2
	Bueno	11	22,0	61,1	83,3
	Excelente	3	6,0	16,7	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 21

Aporte de las tradiciones ancestrales



16. ¿Cómo califica usted el aporte de las tradiciones ancestrales arraigadas al desarrollo del turismo la parroquia Licán?

Tabla 36

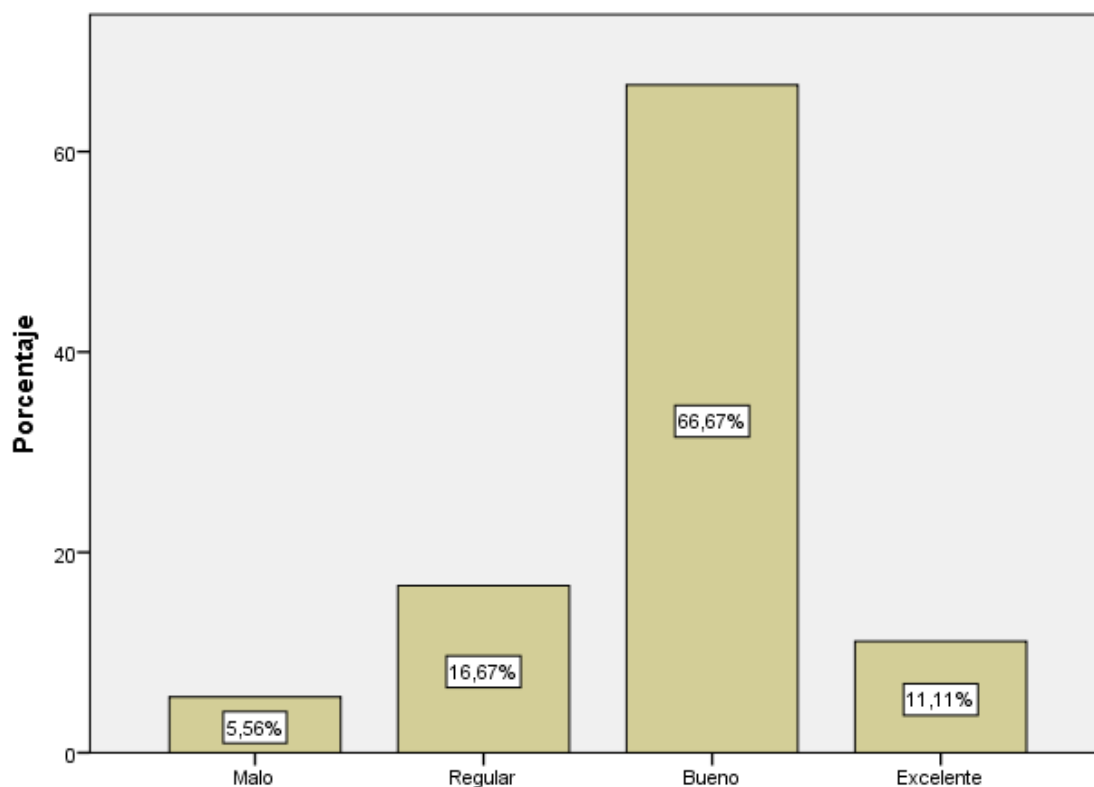
Aporte de las tradiciones ancestrales en el TC

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	2,0	5,6	5,6
	Regular	3	6,0	16,7	22,2
	Bueno	12	24,0	66,7	88,9
	Excelente	2	4,0	11,1	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 22

Aporte de las tradiciones ancestrales en el TC



17. ¿Cómo califica usted el aporte de las prácticas culinarias ancestrales en el desarrollo del turismo cultural en la parroquia Licán?

Tabla 37

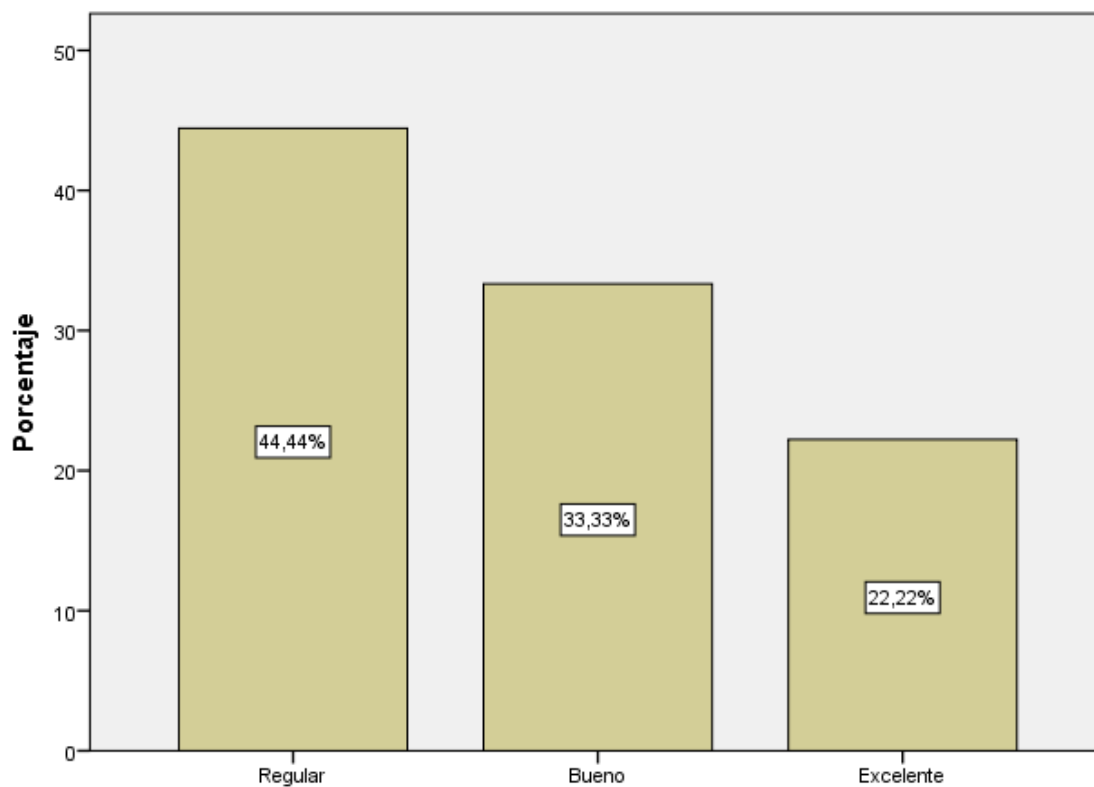
Aporte de las prácticas culinarias ancestrales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	8	16,0	44,4	44,4
	Bueno	6	12,0	33,3	77,8
	Excelente	4	8,0	22,2	100,0
	Total	18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 23

Aporte de las prácticas culinarias ancestrales



18. ¿Cómo califica usted el desarrollo de las prácticas culinarias ancestrales en la oferta gastronómica de la parroquia Licán?

Tabla 38

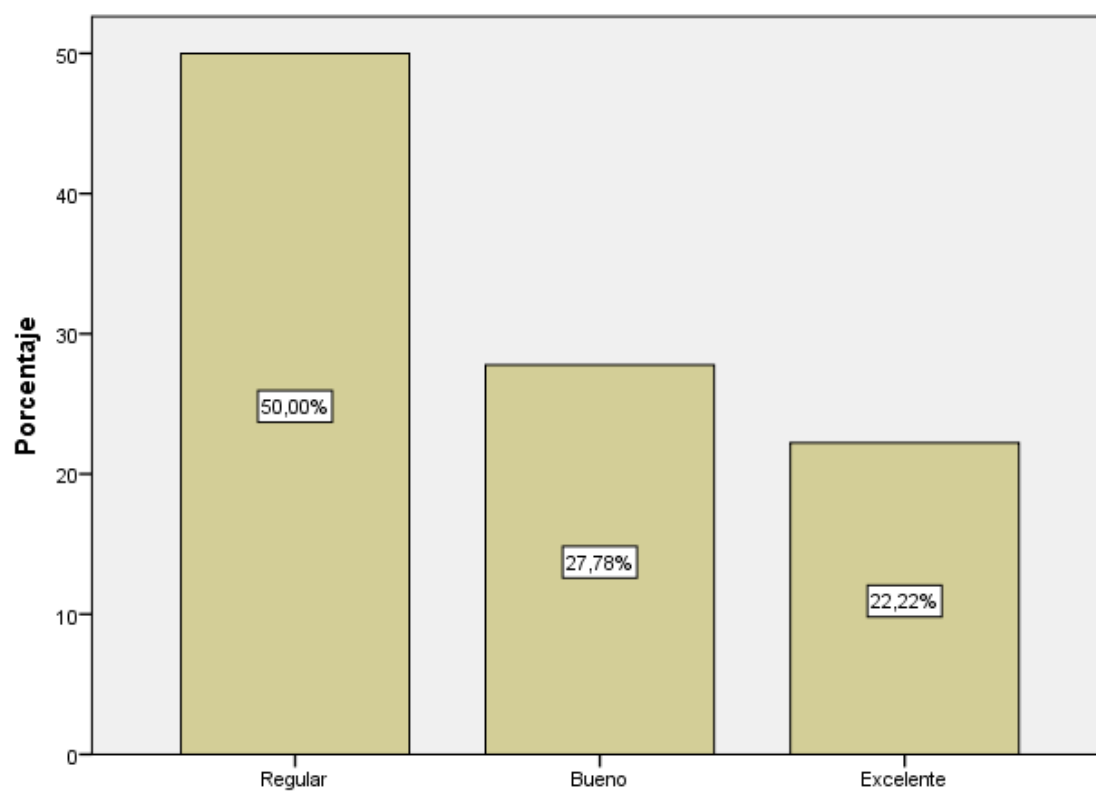
Desarrollo de las prácticas culinarias ancestrales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	9	18,0	50,0	50,0
	Bueno	5	10,0	27,8	77,8
	Excelente	4	8,0	22,2	100,0
Total		18	36,0	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 24

Desarrollo de las prácticas culinarias ancestrales



Variable dependiente: Turismo cultural

Género

Tabla 39

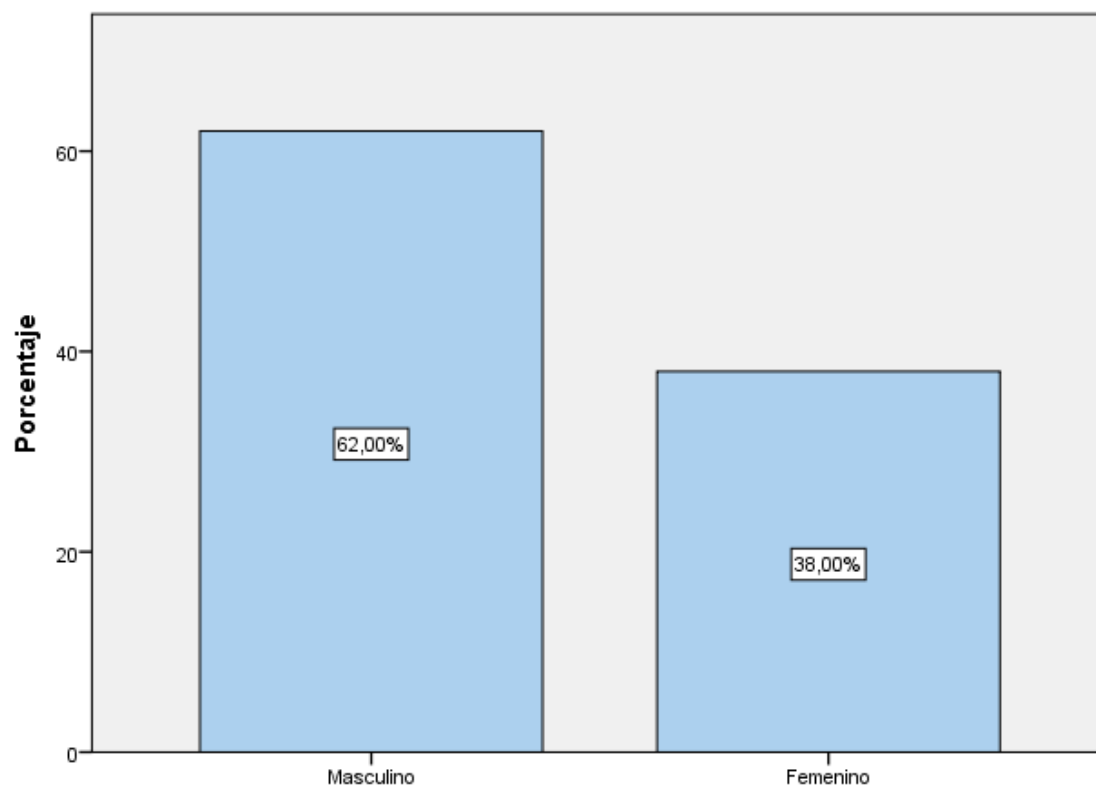
Género V. Dependiente

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	31	38,8	62,0	62,0
	Femenino	19	23,8	38,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 25

Género V. Dependiente



Edad

Tabla 40

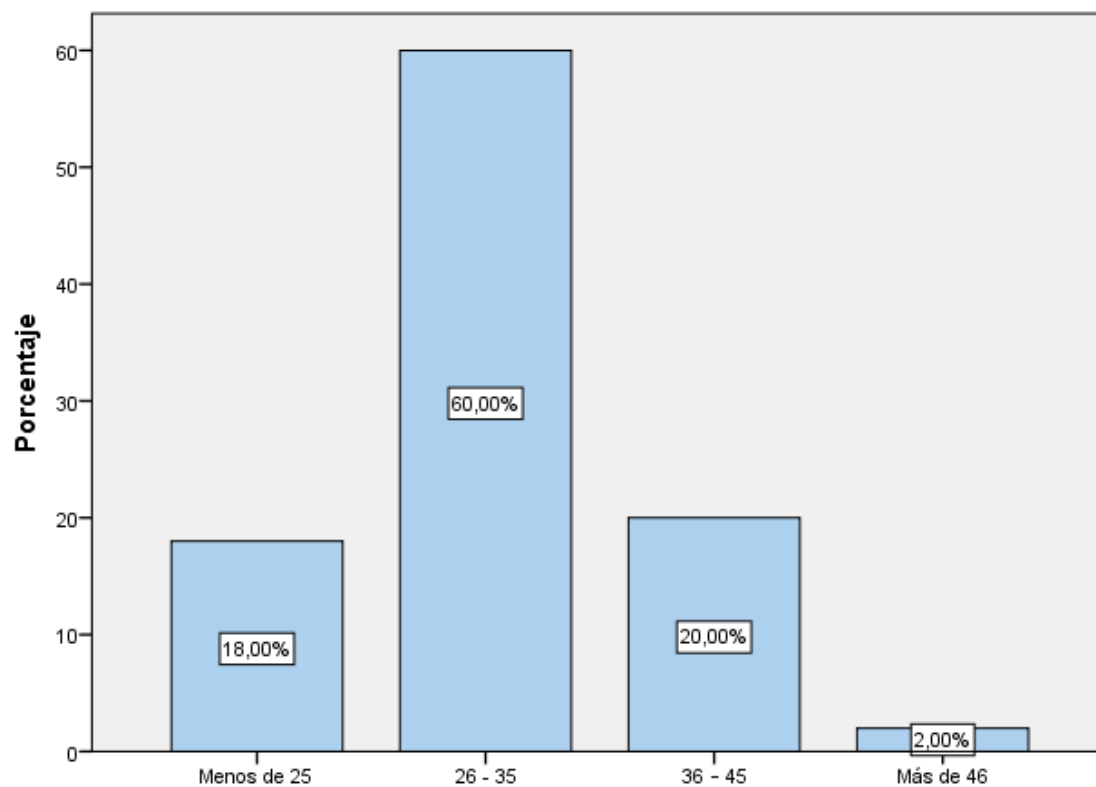
Edad V. Dependiente

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Menos de 25	9	11,3	18,0	18,0
	26 - 35	30	37,5	60,0	78,0
	36 - 45	10	12,5	20,0	98,0
	Más de 46	1	1,3	2,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 26

Edad



Nivel de instrucción

Tabla 41

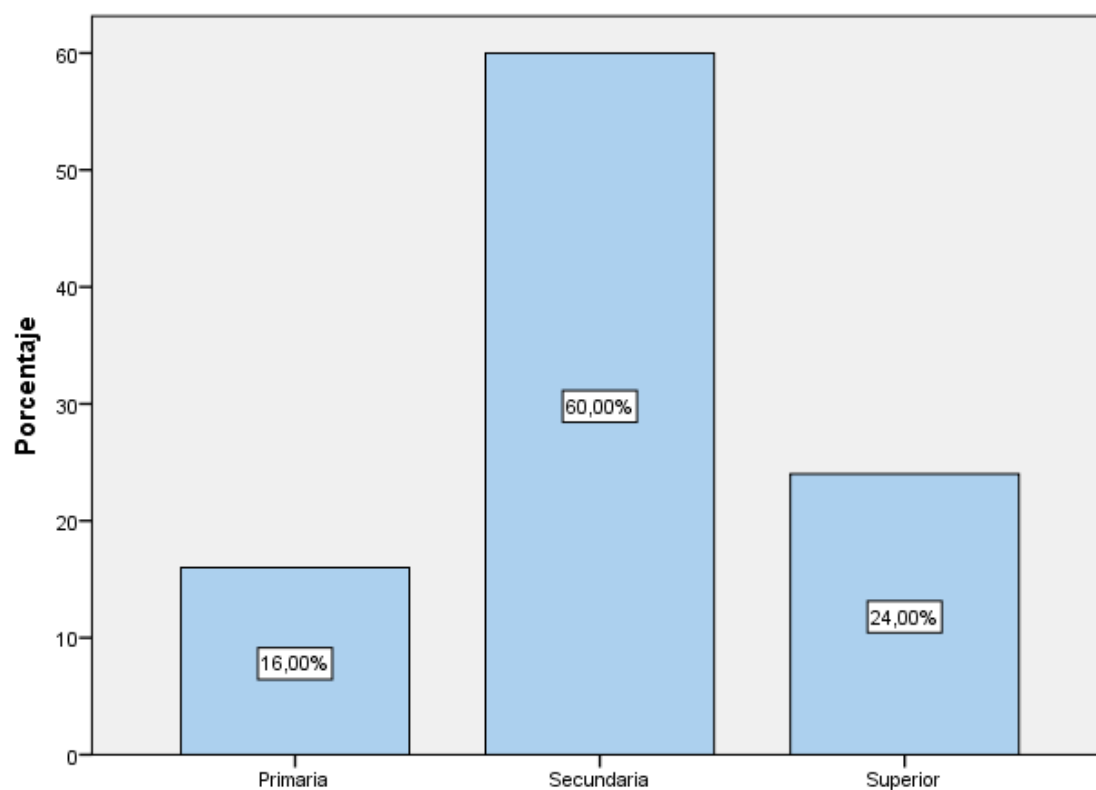
Nivel de instrucción V. Dependiente

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	8	10,0	16,0	16,0
	Secundaria	30	37,5	60,0	76,0
	Superior	12	15,0	24,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 27

Nivel de instrucción



1. ¿Cómo califica usted el nivel de promoción turística convencional que tiene la parroquia Licán?

Tabla 42

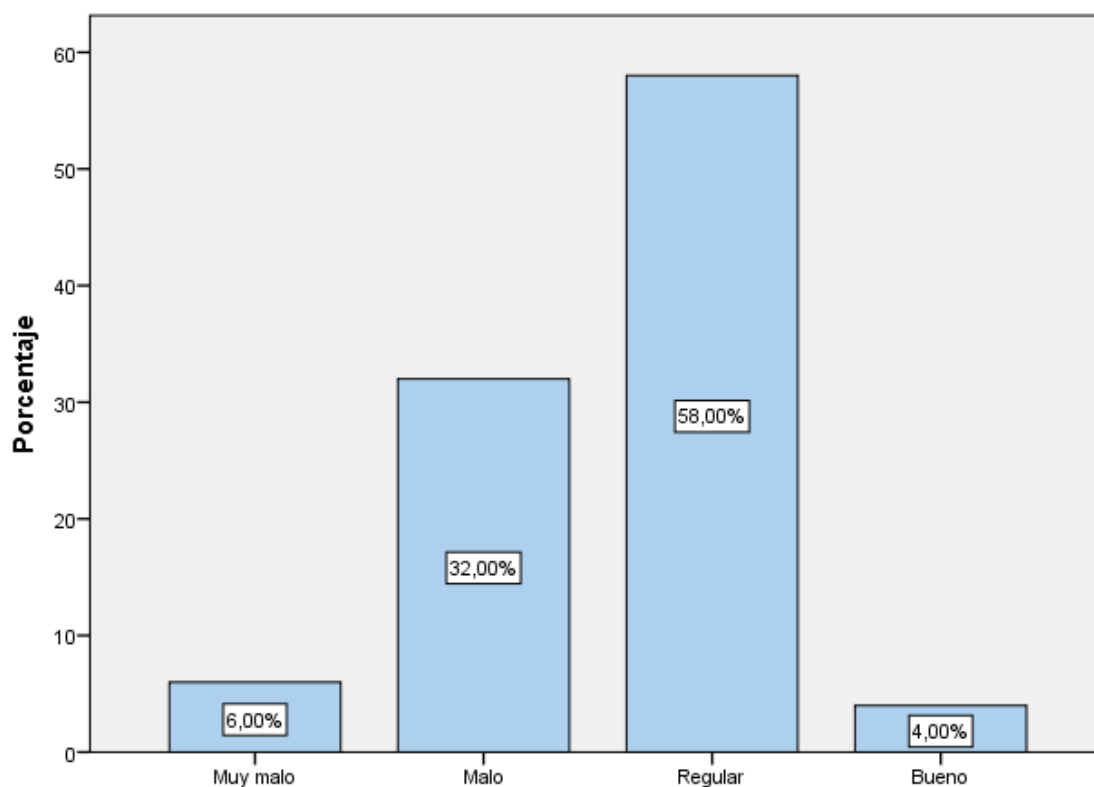
Promoción turística convencional

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy malo	3	3,8	6,0	6,0
	Malo	16	20,0	32,0	38,0
	Regular	29	36,3	58,0	96,0
	Bueno	2	2,5	4,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 28

Promoción turística convencional



2. ¿Cómo califica usted el nivel de promoción turística digital que tiene el turismo cultural de la parroquia Licán?

Tabla 43

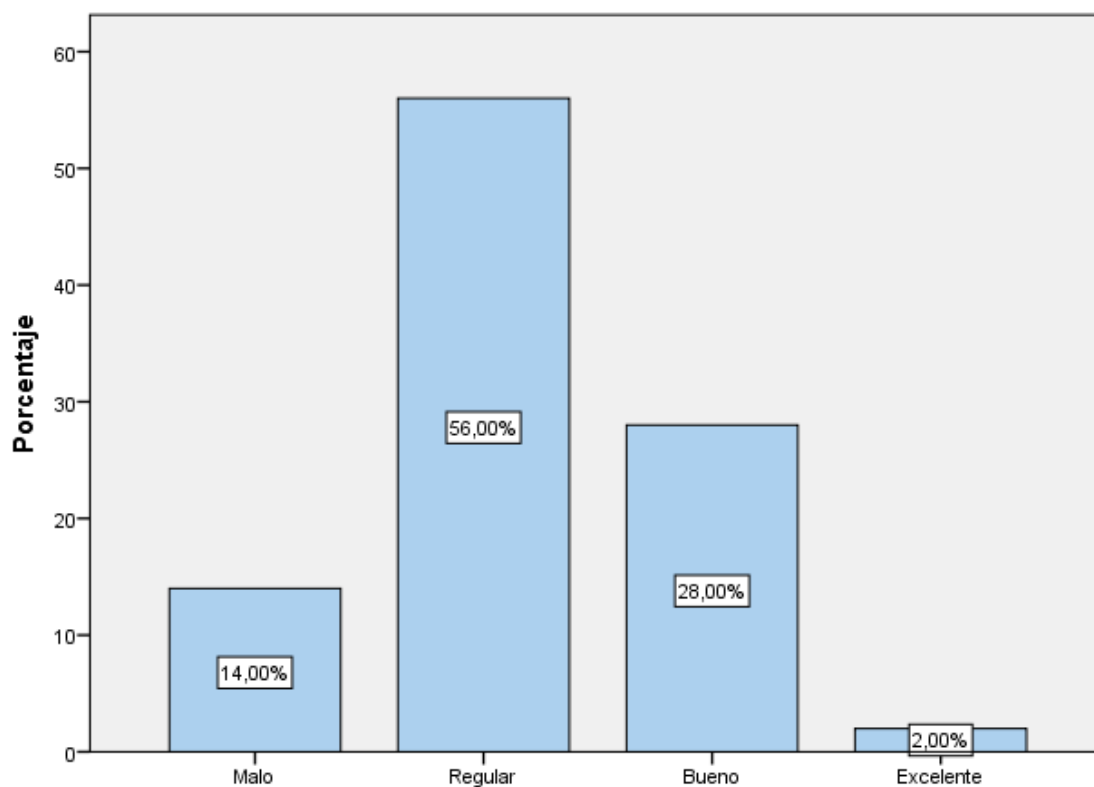
Promoción turística digital

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	7	8,8	14,0	14,0
	Regular	28	35,0	56,0	70,0
	Bueno	14	17,5	28,0	98,0
	Excelente	1	1,3	2,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 29

Promoción turística digital



3. ¿Cómo califica usted el nivel de desplazamiento de turistas hacia la parroquia Licán?

Tabla 44

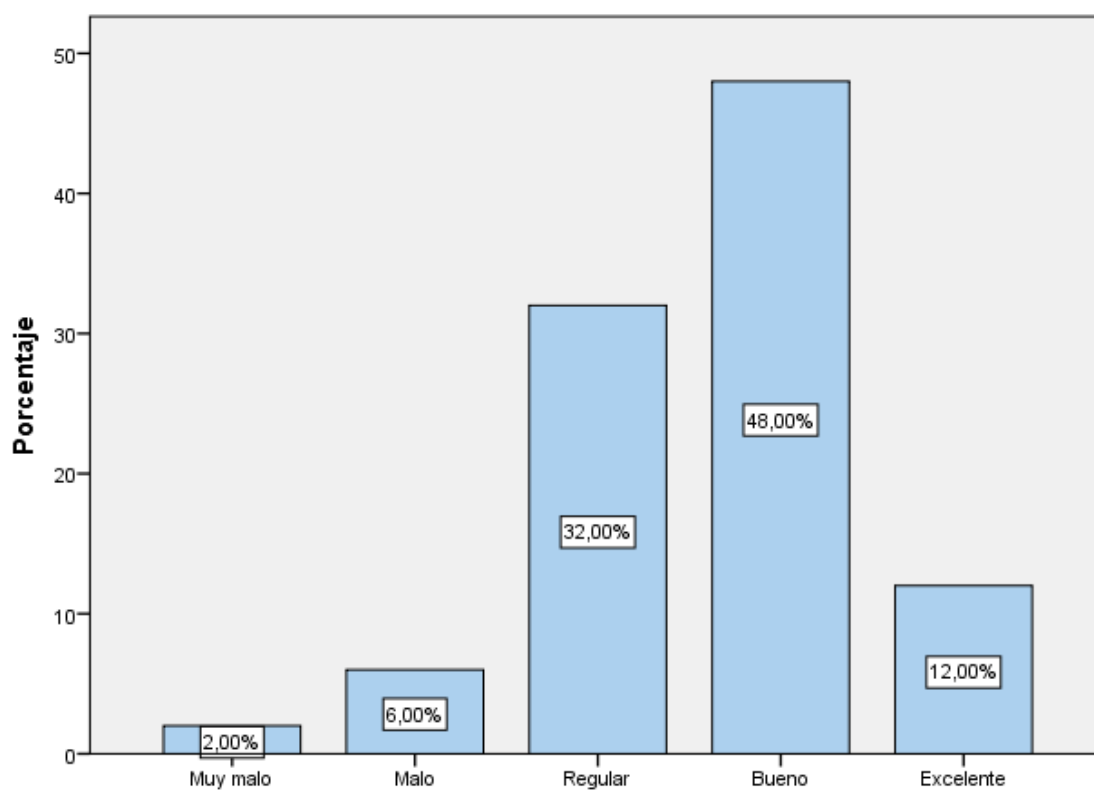
Desplazamiento de turistas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy malo	1	1,3	2,0	2,0
	Malo	3	3,8	6,0	8,0
	Regular	16	20,0	32,0	40,0
	Bueno	24	30,0	48,0	88,0
	Excelente	6	7,5	12,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 30

Desplazamiento de turistas



4. ¿Cómo califica usted el estado del acceso hacia la parroquia Licán?

Tabla 45

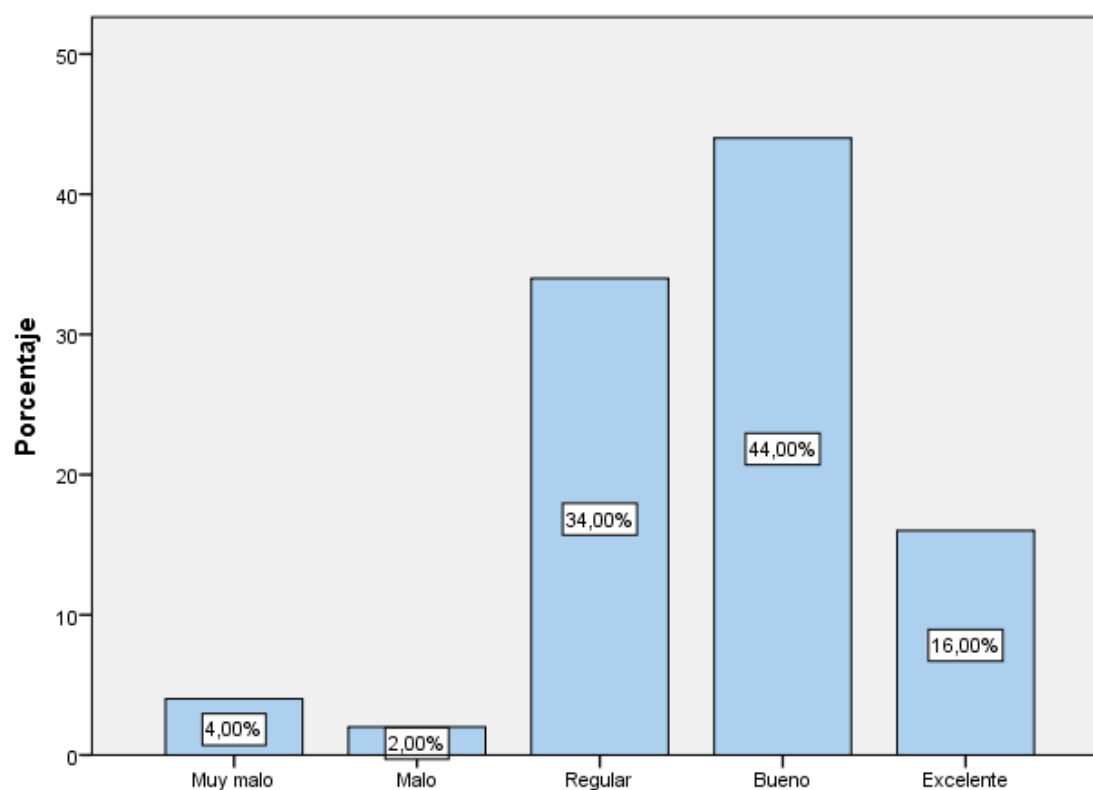
Estado de acceso

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy malo	2	2,5	4,0	4,0
	Malo	1	1,3	2,0	6,0
	Regular	17	21,3	34,0	40,0
	Bueno	22	27,5	44,0	84,0
	Excelente	8	10,0	16,0	100,0
Total		50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 31

Estado de acceso



**5. ¿Cómo califica el nivel de calidad de los productos y servicios turísticos
ofertados por la parroquia Licán?**

Tabla 46

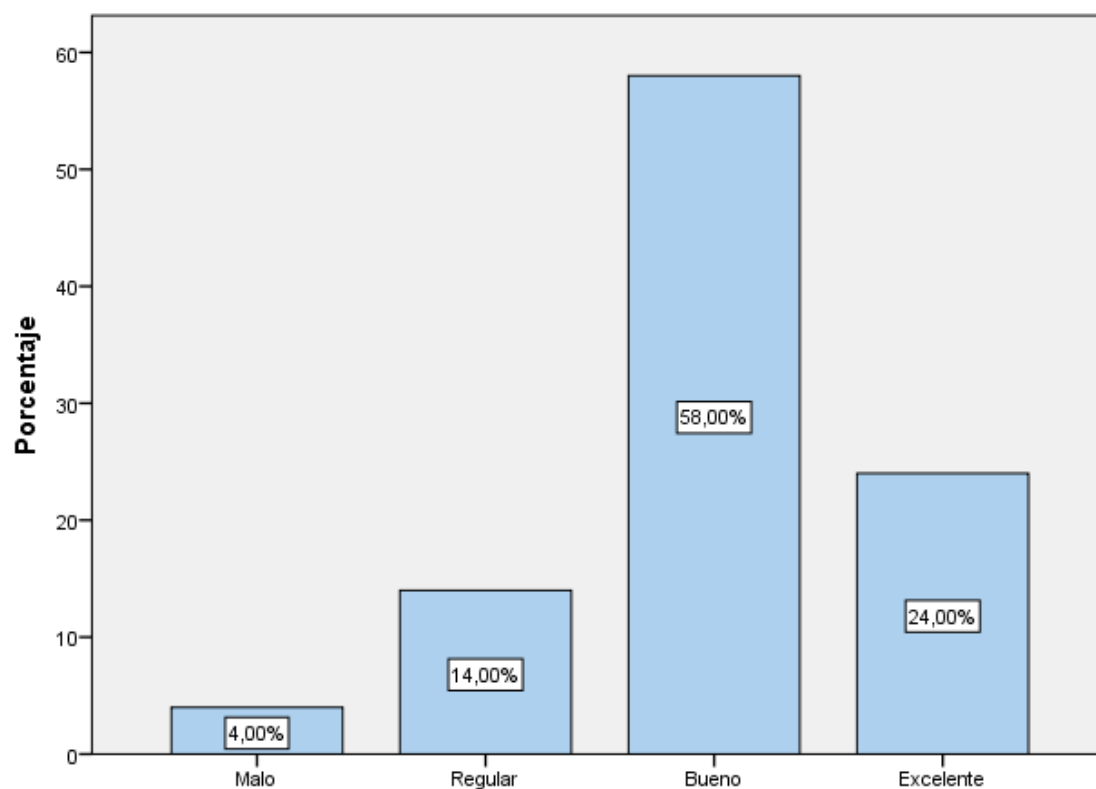
Calidad de los productos y servicios

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,5	4,0	4,0
	Regular	7	8,8	14,0	18,0
	Bueno	29	36,3	58,0	76,0
	Excelente	12	15,0	24,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 32

Calidad de los productos y servicios



6. ¿Cómo califica usted el nivel de satisfacción de los productos y servicios turísticos ofertados a los turistas en la parroquia Licán?

Tabla 47

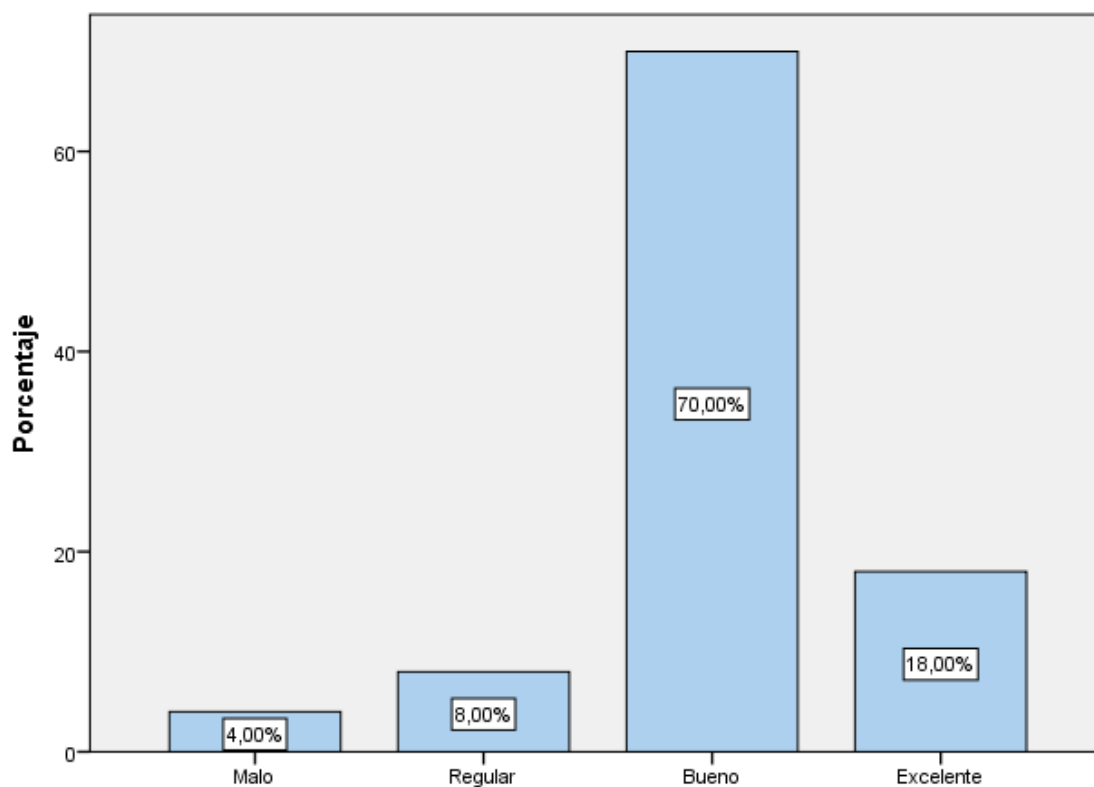
Satisfacción de los productos y servicios

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,5	4,0	4,0
	Regular	4	5,0	8,0	12,0
	Bueno	35	43,8	70,0	82,0
	Excelente	9	11,3	18,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 33

Satisfacción de los productos y servicios



7. ¿Cómo califica usted el estado de conservación de los atractivos culturales de la parroquia Licán?

Tabla 48

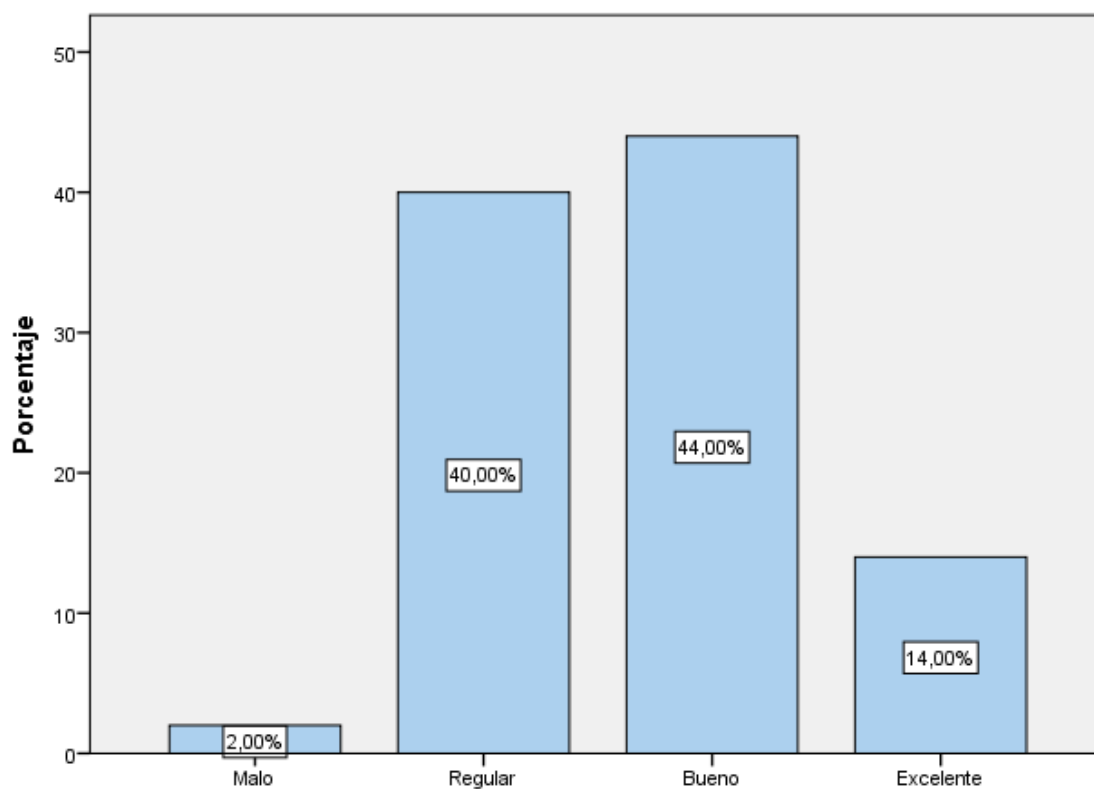
Conservación de atractivos culturales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,3	2,0	2,0
	Regular	20	25,0	40,0	42,0
	Bueno	22	27,5	44,0	86,0
	Excelente	7	8,8	14,0	100,0
Total		50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 34

Conservación de atractivos culturales



8. ¿Cómo califica usted las políticas de conservación de los atractivos culturales de la parroquia Licán?

Tabla 49

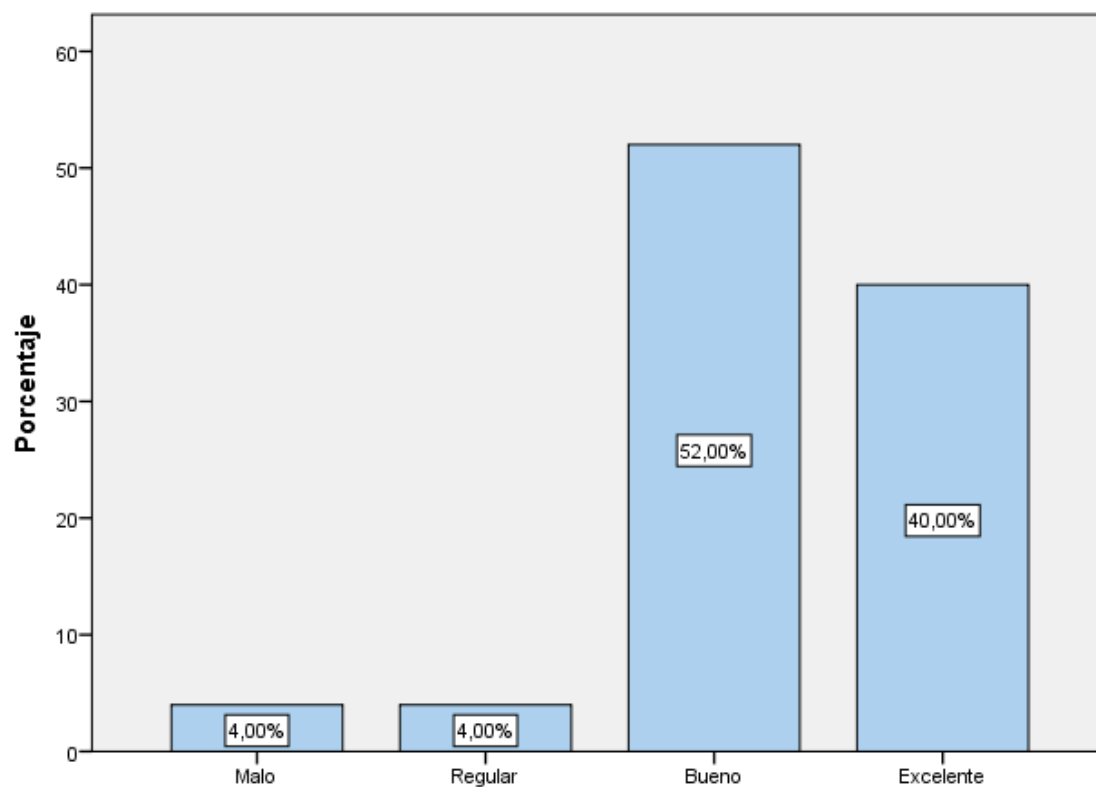
Políticas de conservación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,5	4,0	4,0
	Regular	2	2,5	4,0	8,0
	Bueno	26	32,5	52,0	60,0
	Excelente	20	25,0	40,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 35

Políticas de conservación



9. ¿Cómo califica usted las facilidades turísticas de desplazamiento a los atractivos culturales de la parroquia Licán?

Tabla 50

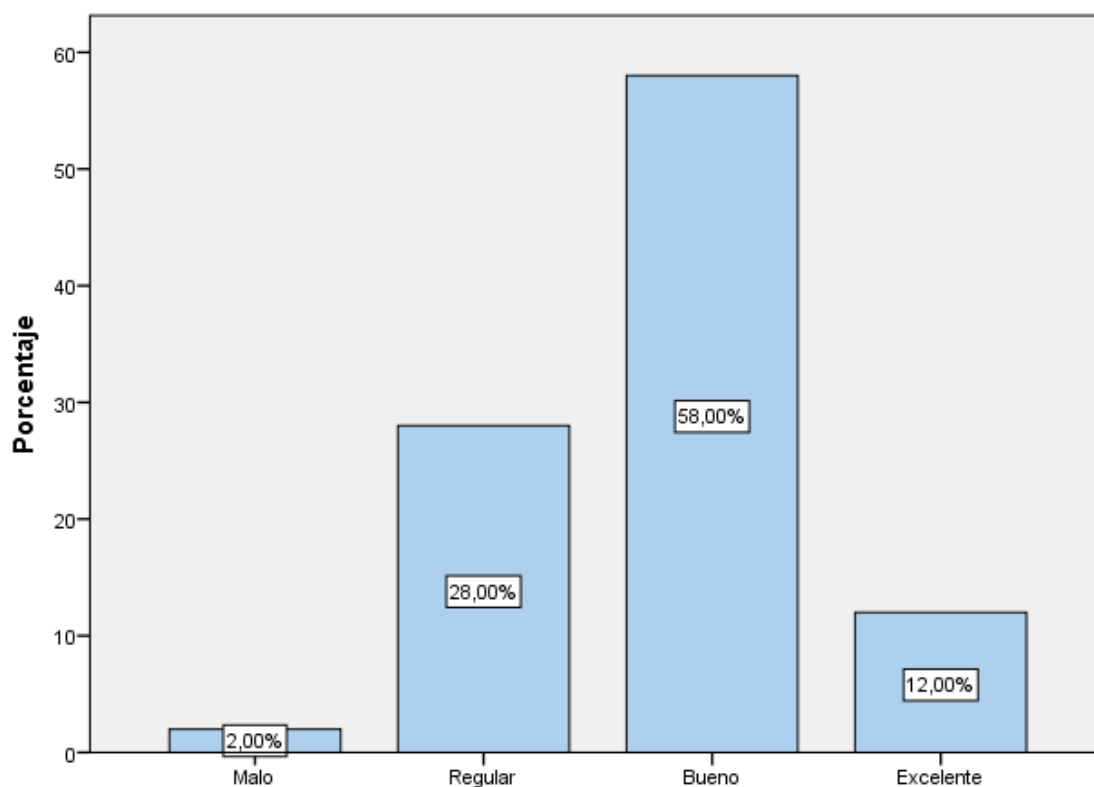
Facilidades de desplazamiento

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	1,3	2,0	2,0
	Regular	14	17,5	28,0	30,0
	Bueno	29	36,3	58,0	88,0
	Excelente	6	7,5	12,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 36

Facilidades de desplazamiento



10. ¿Cómo califica usted las facilidades de accesibilidad a los sitios turísticos culturales de la parroquia Licán?

Tabla 51

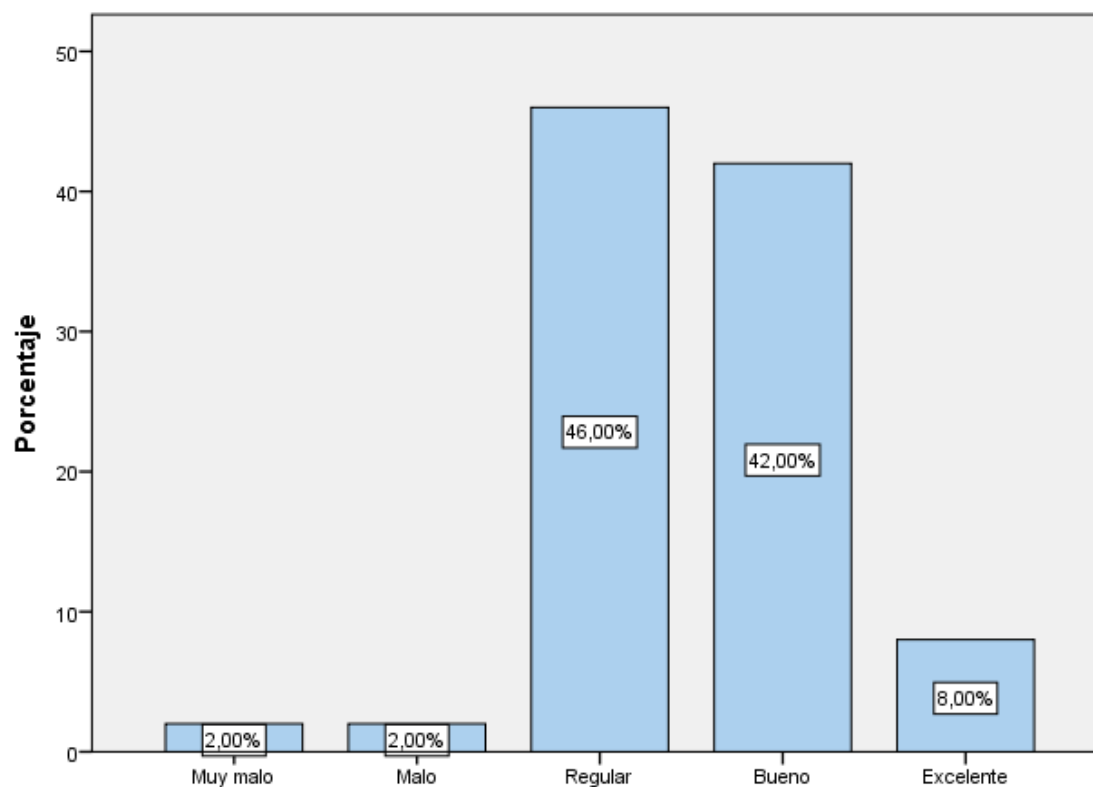
Facilidades de accesibilidad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy malo	1	1,3	2,0	2,0
	Malo	1	1,3	2,0	4,0
	Regular	23	28,8	46,0	50,0
	Bueno	21	26,3	42,0	92,0
	Excelente	4	5,0	8,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 37

Facilidades de accesibilidad



11. ¿Cómo califica usted la historia que poseen los atractivos culturales de la parroquia Licán?

Tabla 52

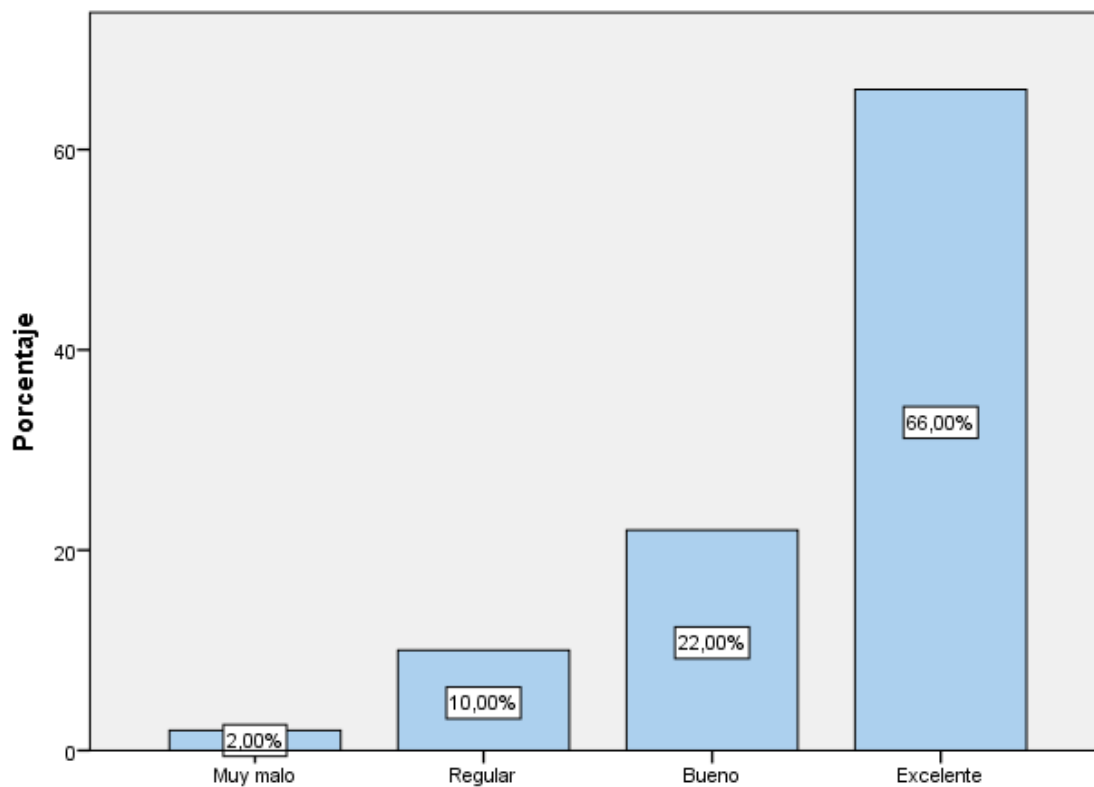
Historia de los atractivos culturales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy malo	1	1,3	2,0	2,0
	Regular	5	6,3	10,0	12,0
	Bueno	11	13,8	22,0	34,0
	Excelente	33	41,3	66,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 38

Historia de los atractivos culturales



12. ¿Cómo califica usted el nivel de interpretación, difusión del conocimiento de los culturales de la parroquia Licán?

Tabla 53

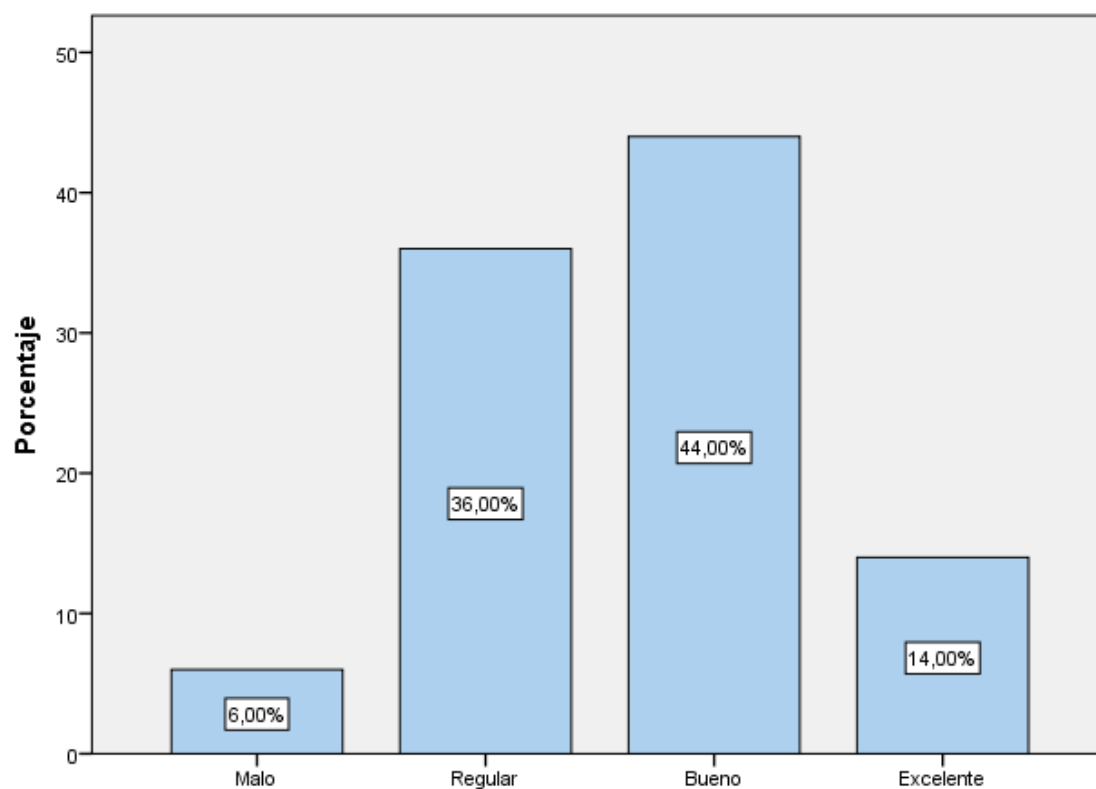
Interpretación y difusión del conocimiento

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	3	3,8	6,0	6,0
	Regular	18	22,5	36,0	42,0
	Bueno	22	27,5	44,0	86,0
	Excelente	7	8,8	14,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 39

Interpretación y difusión del conocimiento



13. ¿Cómo califica usted la diversificación de la oferta turística de atractivos culturales dentro de la parroquia Licán?

Tabla 54

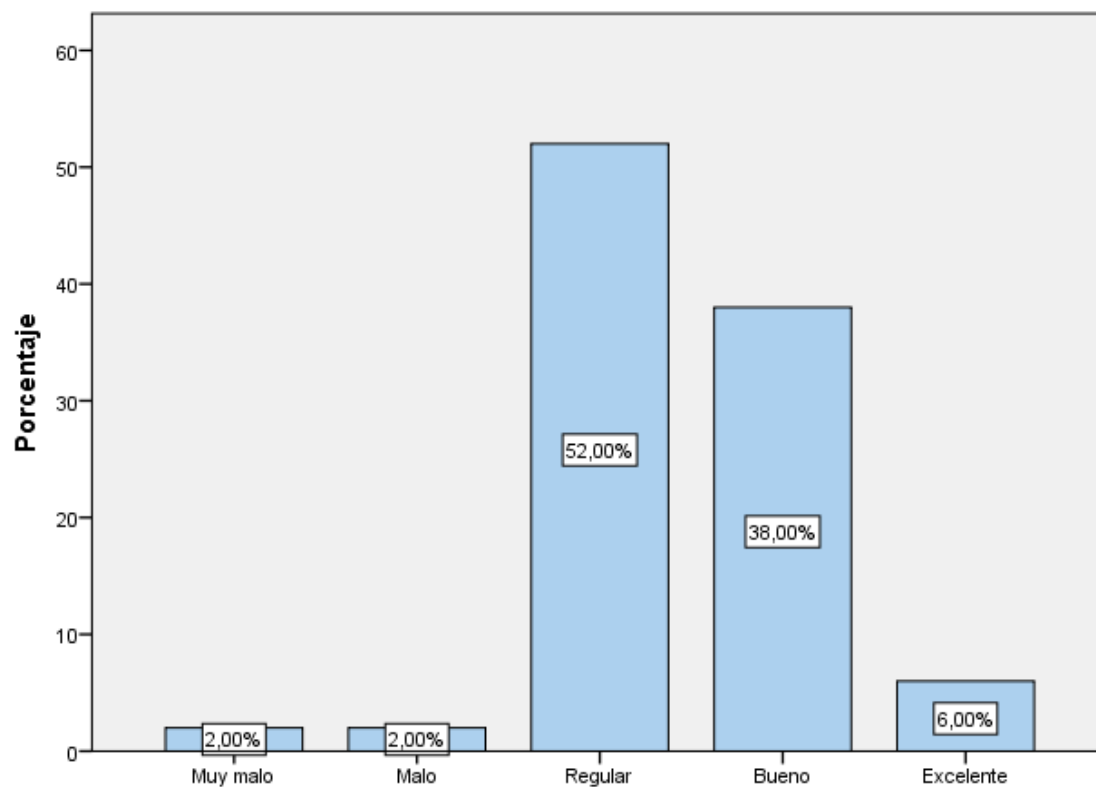
Diversificación de la oferta turística

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy malo	1	1,3	2,0	2,0
	Malo	1	1,3	2,0	4,0
	Regular	26	32,5	52,0	56,0
	Bueno	19	23,8	38,0	94,0
	Excelente	3	3,8	6,0	100,0
Total		50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 40

Diversificación de la oferta turística



14. ¿Cómo califica usted la existencia de una oferta turística permanente en la parroquia Licán?

Tabla 55

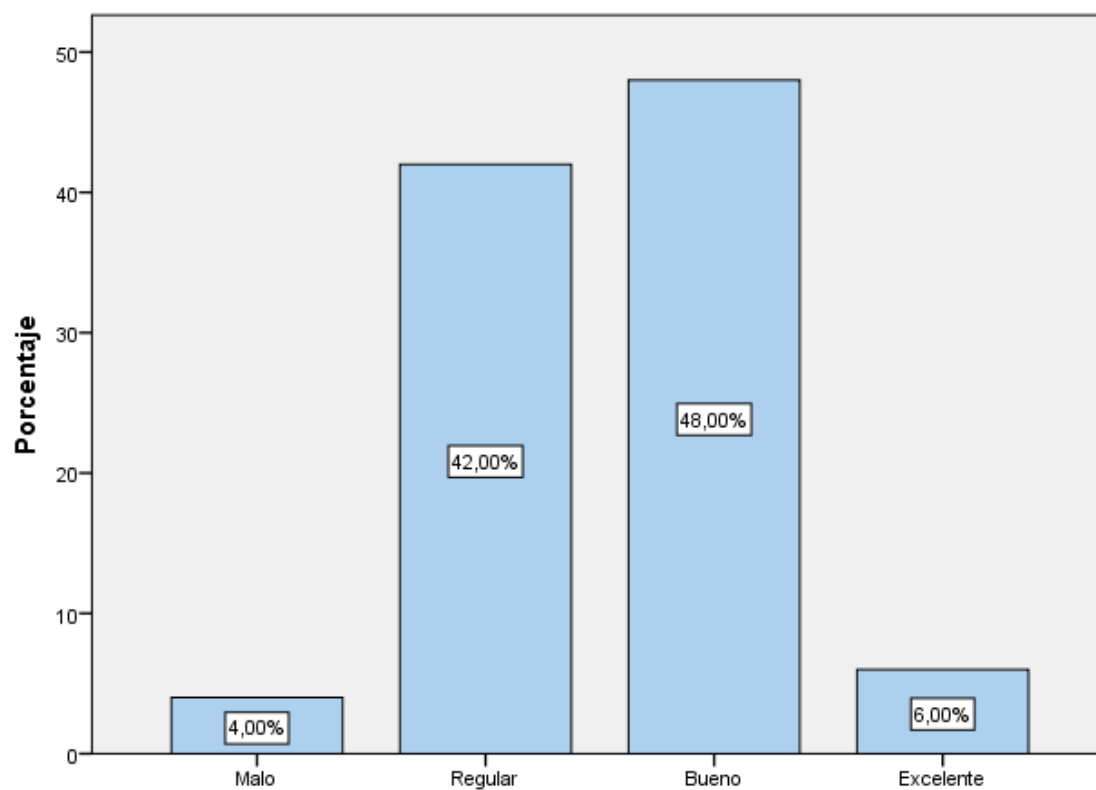
Oferta turística permanente

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,5	4,0	4,0
	Regular	21	26,3	42,0	46,0
	Bueno	24	30,0	48,0	94,0
	Excelente	3	3,8	6,0	100,0
Total		50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 41

Oferta turística permanente



15. ¿Cómo califica usted el conocimiento de los prestadores de servicios turísticos de la parroquia Licán?

Tabla 56

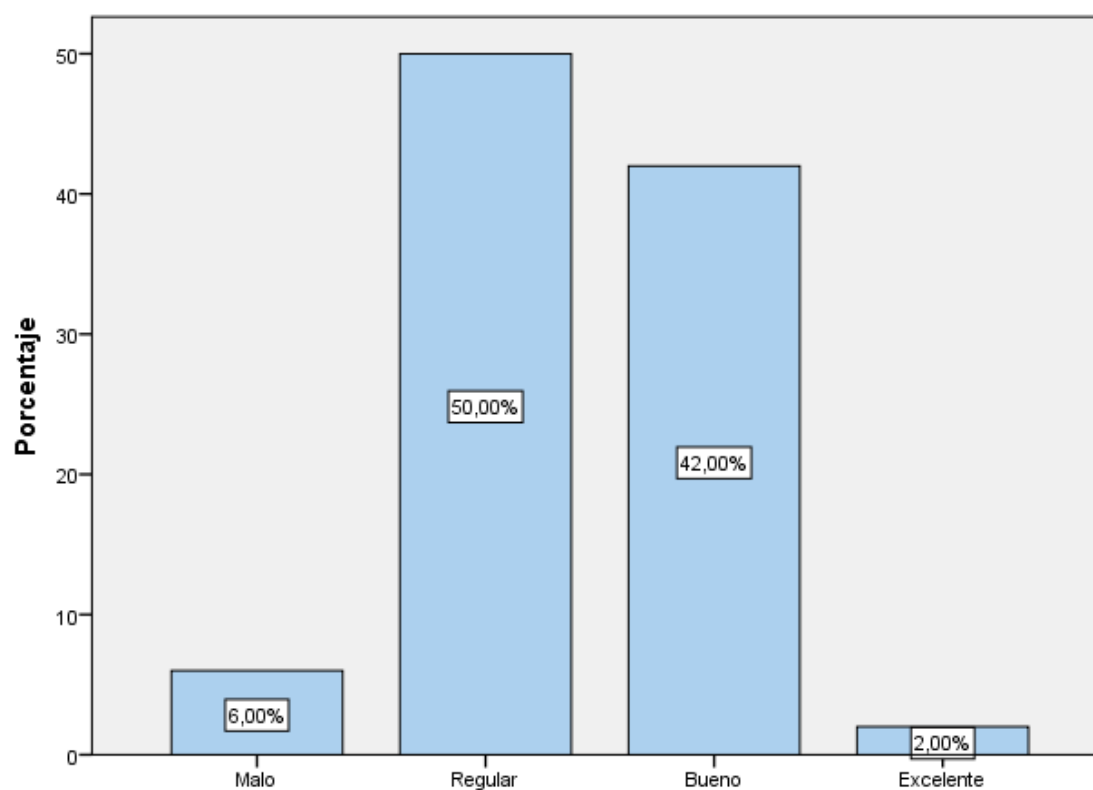
Conocimiento de los prestadores de servicios

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	3	3,8	6,0	6,0
	Regular	25	31,3	50,0	56,0
	Bueno	21	26,3	42,0	98,0
	Excelente	1	1,3	2,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 42

Conocimiento de los prestadores de servicios



16. ¿Cómo califica usted el nivel de predisposición de los prestadores de servicios en los distintos atractivos culturales?

Tabla 57

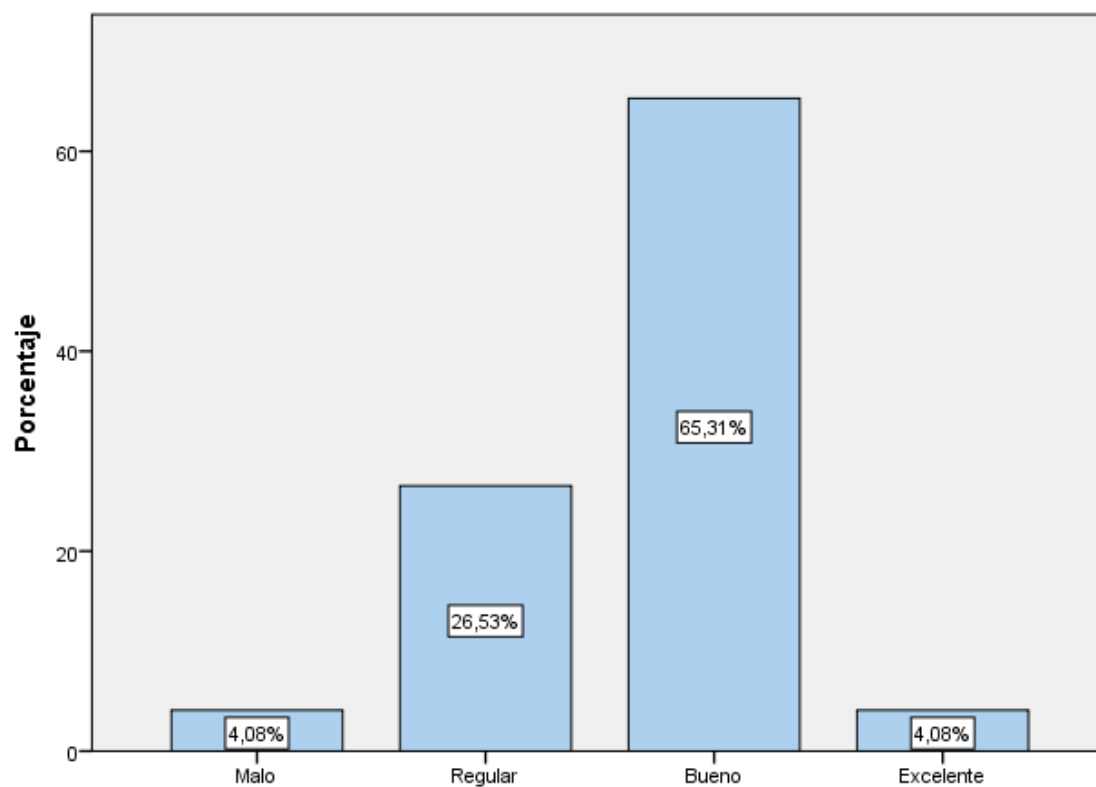
Predisposición de los prestadores de servicios

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,5	4,1	4,1
	Regular	13	16,3	26,5	30,6
	Bueno	32	40,0	65,3	95,9
	Excelente	2	2,5	4,1	100,0
	Total	49	61,3	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 43

Predisposición de los prestadores de servicios



**17. ¿Cómo califica usted el nivel de satisfacción en las actividades turísticas
ofertadas en la parroquia Licán?**

Tabla 58

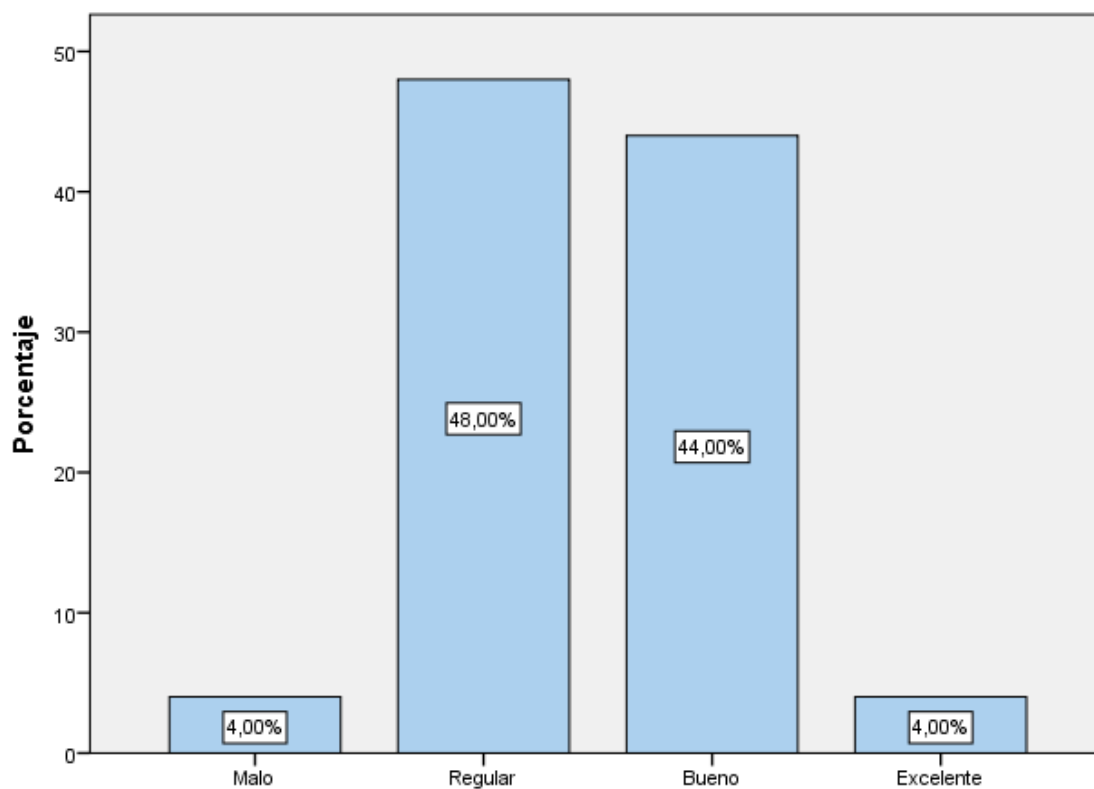
Satisfacción en las actividades turísticas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	2,5	4,0	4,0
	Regular	24	30,0	48,0	52,0
	Bueno	22	27,5	44,0	96,0
	Excelente	2	2,5	4,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 44

Satisfacción en las actividades turísticas



18. ¿Cómo califica usted la oferta innovadora en la experiencia turística de la parroquia Licán?

Tabla 59

Oferta innovadora

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy malo	4	5,0	8,0	8,0
	Malo	14	17,5	28,0	36,0
	Regular	19	23,8	38,0	74,0
	Bueno	10	12,5	20,0	94,0
	Excelente	3	3,8	6,0	100,0
	Total	50	62,5	100,0	

Nota. Resultados de las encuestas aplicadas en la parroquia Licán en el mes de agosto del 2022.

Figura 45

Oferta innovadora

