



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE TURISMO

**Cultura alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de
Chimborazo**

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura en Turismo

Autor:

García Tene, Paola Katherine

Tutor:

MgSc. Roger Badín Paredes Guerrero

Riobamba, Ecuador. 2024

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Paola Katherine García Tene, con cédula de ciudadanía 0605016419, autor (a) (s) del trabajo de investigación titulado: Cultura Alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

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

En Riobamba, 21 de junio del 2024


Paola Katherine García Tene
C.I:0605016419

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Roger Badín Paredes Guerrero catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación titulado: Cultura Alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo, bajo la autoría de Paola Katherine García Tene; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los 21 días del mes de junio del 2024



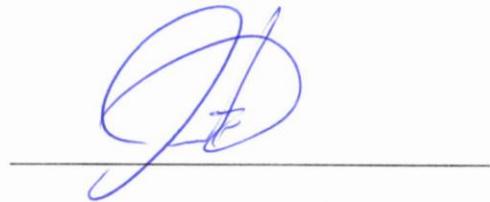
Roger Badín Paredes Guerrero
C.I:18273837-6

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación Cultura Alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo, presentado por Paola Katherine García Tene, con cédula de identidad número 0605016419, bajo la tutoría de Mg. Roger Badín Paredes Guerrero; certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a la fecha de 16 de julio 2024

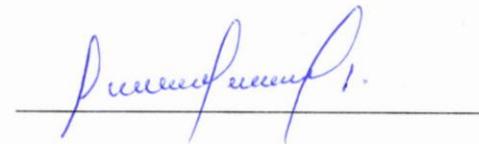
Mgs. Danilo Quintana
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Pablo Méndez.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Paula Moreno
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



CERTIFICADO ANTIPLAGIO



Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO

en movimiento



UNACH-RGF-01-04-08.15
VERSIÓN 01: 06-09-2021

CERTIFICACIÓN

Que, **GARCÍA TENA PAOLA KATHERINE** con CC: **0605016419**, estudiante de la Carrera **TURISMO**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado " **CULTURA ALIMENTARIA EN LA CABECERA CANTONAL DE GUAMOTE, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**", cumple con el 8 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **TURNITIN**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente, autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 10 de junio de 2024


Mgs. Roger Paredes
TUTOR

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación a todo aquel involucrado en mi vida personal y académica, especialmente a mi madre Rosita, hermana Marilyn y mi mejor amigo, cada uno me inspiraron a mejorar como persona y profesional, su compañía y apoyo incondicional fueron ejes fundamentales en mi recorrido.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios y a mi madre por ser el pilar en mi largo recorrido académico y personal, a mi familia, amigos cercanos y a todos a mi alrededor que estuvieron involucrados de cierta manera en el desarrollo de este proyecto, de la misma manera agradezco a cada personal administrativo, como docentes, mi tutor, el Mgs. Roger Paredes, personal de mi tribunal, el honorable Mgs. Pablo Mendez, Mgs. Danilo Quintana y Mgs. Paula Moreno académicos ejemplares que estuvieron paso a paso en todo el transcurso del proyecto, sin su ayuda no sería posible la elaboración del mismo

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE FIGURAS

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I. INTRODUCCION.....	15
1.1 Antecedentes	16
1.1.1 Internacionales	16
1.1.2 Locales	16
1.2 Planteamiento del Problema.....	19
1.2.1 Problema General	19
1.2.2 Problemas Específicos	20
1.3 Justificación.....	20
1.3.1 Justificación teórica	20
1.3.2 Justificación práctica.....	20
1.3.3 Justificación Metodológica	20
1.4 Objetivos	21
1.4.1 General.....	21
1.4.2 Específicos	21
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	22
1.5 Estado del arte	22
1.6 Marco Teórico.....	23
1.6.1 Cultura Alimentaria	23
CAPÍTULO III. METODOLOGIA.....	27
1.7 Tipo de investigación	27
1.7.1 Investigación de campo	27
1.7.2 Investigación documental	27

1.8	Métodos de investigación.....	27
1.9	Nivel o alcance de la investigación.....	28
1.10	Diseño.....	28
1.11	Enfoque de la investigación.....	28
1.12	Corte de la investigación.....	28
1.13	Técnicas.....	29
1.13.1	Encuestas.....	29
1.13.2	Entrevistas.....	29
1.14	Instrumentos.....	29
1.14.1	Cuestionarios.....	29
1.14.2	Guía de preguntas.....	29
1.15	Validez de los instrumentos.....	30
1.15.1	Selección de los expertos.....	30
1.15.2	Confiabilidad de los instrumentos.....	30
1.16	Población de estudio y tamaño de la muestra.....	31
1.16.1	a) Población de estudio.....	31
1.16.2	Tamaño de la muestra.....	31
1.17	Hipótesis.....	32
1.17.1	Hipótesis General.....	32
1.17.2	Hipótesis Específicas.....	32
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....		33
1.18	Diagnóstico del cantón.....	33
1.18.1	Reseña histórica.....	33
1.18.2	Ubicación geográfica del cantón Guamote.....	34
1.18.3	Demografía.....	34
1.18.4	Productos agrícolas.....	35
1.18.5	Representaciones culturales.....	36
1.18.6	Feria de Guamote.....	36
1.18.7	Carnaval de Guamote.....	37
1.18.8	Actividad de la jocha.....	39
1.18.9	Participación en la mesa o comida comunitaria.....	39
1.18.10	Celebración de la Semana Santa en Guamote.....	40
1.18.11	Gastronomía del cantón Guamote.....	40
1.18.12	Prestadores de servicios.....	40

1.19	Análisis, interpretación y discusión de resultados.....	41
1.19.1	Análisis de resultados de la variable independiente: Cultura Alimentaria	41
1.19.2	Decisión Hipótesis general	44
1.19.3	Decisión Hipótesis Específicas	44
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES		46
1.20	Conclusiones.....	46
1.21	Recomendaciones	46
CAPÍTULO VI. PROPUESTA		47
1.22	Título de la propuesta	47
1.23	Introducción.....	47
1.24	Situación actual y problemática.....	47
1.25	Objetivos.....	47
1.25.1	Objetivo general.....	47
1.25.2	Objetivos específicos	48
1.26	Desarrollo de la propuesta	48
1.26.1	Análisis FODA	48
1.27	Estrategias de salvaguarda.....	52
1.28	Conclusiones.....	60
1.29	Recomendaciones	60
BIBLIOGRAFÍA		61
ANEXOS.....		64

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Selección de expertos	30
Tabla 2 Alfa de Crombach.....	30
Tabla 3 Registro de turistas en el cantón Guamote	31
Tabla 4 Propietarios de establecimientos de comida del cantón Guamote.....	32
Tabla 5 Productos agrícolas de Guamote	35
Tabla 6 Productos pecuarios en Guamote	36
Tabla 7 Prestadores de servicios en el cantón	40
Tabla 8 Matriz FODA priorizada	48
Tabla 9 Matriz de estrategia de cambio	50
Tabla 10 Matriz de estrategia de cambio.....	51
Tabla 11 Matriz de Operacionalización de la variable	64
Tabla 12 Criterio de muestra	68
Tabla 13 Género	69
Tabla 14 Edad.....	69
Tabla 15 Nivel de Instrucción	70
Tabla 16 La preservación de prácticas culinarias	71
Tabla 17 La transmisión de conocimientos gastronómicos.....	71
Tabla 18 La preservación de las prácticas culinarias ancestrales	72
Tabla 19 Normas de seguridad alimentaria	73
Tabla 20 Las manifestaciones culturales	74
Tabla 21 Preservar el sentido de pertenencia	74
Tabla 22 Creencias y tradiciones de los pueblos indígenas.....	75
Tabla 23 El dominio de un idioma extranjero	76
Tabla 24 El canal de distribución de los productos locales	77
Tabla 25 Control de calidad de la materia prima.....	78
Tabla 26 Procesos de cocción y atención al cliente.....	79
Tabla 27 Productos nutritivos.....	80

ÍNDICE DE FIGURAS

Tabla 1 Selección de expertos.....	30
Tabla 2 Alfa de Crombach.....	30
Tabla 3 Registro de turistas en el cantón Guamote.....	31
Tabla 4 Propietarios de establecimientos de comida del cantón Guamote.....	32
Tabla 5 Productos agrícolas de Guamote.....	35
Tabla 6 Productos pecuarios en Guamote.....	36
Tabla 7 Prestadores de servicios del cantón Guamote.....	40
Tabla 8 Matriz FODA priorizada.....	48
Tabla 9 Matriz de estrategia de cambio	50
Tabla 10 Matriz de estrategia de cambio	51
Tabla 11 Matriz de Operacionalización de la variable	64
Tabla 12 Criterio de muestra.....	68
Tabla 13 Género.....	69
Tabla 14 Edad	69
Tabla 15 <i>Nivel de Instrucción</i>	70
Tabla 16 La preservación de prácticas culinarias	71
Tabla 17 La trasmisión de conocimientos gastronómicos	71
Tabla 18 La preservación de las prácticas culinarias ancestrales	72
Tabla 19 Normas de seguridad alimentaria	73
Tabla 20 Las manifestaciones culturales	74
Tabla 21 Preservar el sentido de pertenencia.....	74
Tabla 22 Creencias y tradiciones de los pueblos indígenas.....	75
Tabla 23 El dominio de un idioma extranjero	76
Tabla 24 El canal de distribución de los productos locales	77
Tabla 25 Control de calidad de la materia prima.....	78
Tabla 26 Procesos de cocción y atención al cliente.....	79
Tabla 27 Productos nutritivos	80

RESUMEN

El estudio analiza y documenta la cultura alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, Provincia de Chimborazo, la cual no ha sido objeto de estudios recientes y durante años ha sido considerada como un aspecto secundario de la actividad turística, la investigación se realiza a través de una revisión documental y análisis de dimensiones que componen a la cultura alimentaria, como son las representaciones, identidad cultural y técnicas culinarias.

Para ello se utilizó la investigación documental y de campo, con un alcance descriptivo, así como un enfoque cuali-cuantitativo, no experimental, además se realizó una investigación de campo dada la aplicación de encuestas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón y como implemento de la investigación se aplicó entrevistas a los dueños de establecimientos y bebidas tradicionales.

Con base a los resultados de la aplicación de encuestas se pudo concluir que los turistas tanto nacionales como extranjeros muestran un fuerte respaldo hacia la preservación de las prácticas y técnicas culinarias ancestrales, así como la identidad cultural de los pueblos, la transmisión de conocimientos gastronómicos, y el sentido de pertenecía de los grupos indígenas del cantón Guamote.

Finalmente, se concluye como propuesta determinar estrategias para la salvaguarda de la cultura alimentaria del cantón Guamote y de la misma manera la creación de una revista cultural titulada “Cultura Alimentaria: un paseo por la Identidad Culinaria del Cantón Guamote”

Palabras claves: Cultura alimentaria, Identidad Cultural, Manifestaciones, Productos Alimenticios

ABSTRACT

The study analyzes and documents the food culture in the Guamote cantonal capital, Chimborazo Province. This topic has not been the focus of recent studies and has long been considered a secondary aspect of tourism. The research is conducted through a documentary review and analysis of dimensions that constitute food culture, including representations, cultural identity, and culinary techniques. For this purpose, both documentary and field research were utilized, with a descriptive scope and a qualitative-quantitative, non-experimental approach. Additionally, field research was conducted through the administration of surveys to national and foreign tourists visiting the canton, and interviews were held with proprietors of traditional food and beverage establishments. The survey results indicate that both national and foreign tourists strongly support the preservation of ancestral culinary practices and techniques, the cultural identity of the populace, the transmission of gastronomic knowledge, and the sense of belonging among the indigenous groups of Guamote city. In conclusion, the study proposes strategies for safeguarding the food culture of Guamote city, including the creation of a cultural magazine entitled "Food Culture: A Journey Through the Identity of the Indigenous Groups of Guamote City."

Keywords: Food Culture, Cultural Identity, Manifestations, Food Products, Culinary Techniques, Cultural Heritage



Reviewed by:

M.E.d Diana Chavez G.
ENGLISH PROFESSOR
C.C. 065003795-5

CAPÍTULO I. INTRODUCCION.

De acuerdo al Ministerio de Turismo (MINTUR) (2019), el turismo es una actividad económica y social de enorme importancia generando oportunidades de empleo y mejora de la calidad de vida de la población de territorios turísticos debido a sus maravillosos atractivos naturales y culturales. El legado cultural es el resultado de una simbiosis de aculturación, dando origen a varias expresiones propias a nivel nacional, convirtiendo a Ecuador en un país multiétnico y pluricultural, siendo un destino de interés para los turistas, siendo atraídos por las herencias ancestrales plasmadas en la diversidad de culturas.

La alimentación en Ecuador es muy diversa. Desde la geografía, los hábitats, las etnias, lenguas y culturas, la marcada estratificación económica y social que existe en el país constituyen las piezas de un verdadero mosaico de conocimientos y prácticas alimentarias. La mezcla de culturas indígenas, afro e hispano descendientes y el mestizaje, iniciado desde hace siglos y que sigue vigente hasta la actualidad, explican los procesos de sincretismo, superposición y yuxtaposición cultural que se expresan en todos los ámbitos de convivencia humana, entre ellos el de la alimentación (Moya, 2013).

El cantón Guamote está ubicado en la parte central del callejón interandino, situado en el centro de la provincia de Chimborazo, la cabecera cantonal se encuentra a 50 km de la ciudad de Riobamba, reconocido a nivel nacional e internacional por sus riquezas culturales y naturales, la arquitectura del cantón y de sus comunidades indígenas mantienen y resaltan características que unen el pasado con el presente.

Guamote es el origen de diversas especies que constituyen la base alimentaria de la región, entre las que destacan la papa, ocas, habas, quinua, melloco, cebada, zanahoria y choclo.

En el **capítulo I** se realizó la introducción y el planteamiento del problema, en el cual se explicó la situación actual del sector gastronómico del cantón Guamote.

En el **capítulo II** se presentó el estado del arte y se fundamentó la variable con bases teóricas, mediante la búsqueda y revisión bibliográficas, libros, revistas, artículos, tesis y páginas de sitios web.

En el **capítulo III** explica la metodología utilizada a lo largo del trabajo de investigación, el mismo que presenta un enfoque cuali -cuantitativo, no experimental, además de ser una investigación de campo debido a la aplicación de encuestas y entrevistas para la recolección de información y finalmente se realizó la comprobación de la hipótesis.

El **capítulo IV** presenta los resultados y discusión en base a las encuestas aplicadas y su análisis correspondiente.

En el **capítulo V** se generaron conclusiones y recomendaciones los cuales dieron paso a la sistematización de una propuesta.

1.1 Antecedentes

1.1.1 Internacionales

En la investigación realizada por Ariadna Raquel Campos Quezadam en el año 2018 titulada “TURISMO, PATRIMONIALIZACIÓN Y CONTROL EN LA CULTURA ALIMENTARIA PURHÉPECHA DEL ESTADO DE MICHOACÁN” como trabajo para obtener el grado de Maestra en estudios turísticos en la Universidad Autónoma del Estado de México, el estudio es llevado a cabo con el grupo de cocineras Erandi, así como de la recopilación de las diferentes voces de aquellas cocineras y cocineros, empresarios de turismo indígena, gastronomos, gestores culturales y colectivos dedicados a la defensa de los sistemas agroalimentarios del pueblo purhépecha, La metodología empleada es de análisis bibliohemerográfico para efectuar tanto un análisis teórico como para estudiar los mecanismos de patrimonialización de la cultura alimentaria del pueblo purhépecha, carácter documental y de campo.

El objetivo general de la investigación es analizar los procesos de control cultural existente en la organización purhépecha Erandi de la Cañada de los Once Pueblos, tras las políticas de turismo cultural y los sistemas de patrimonialización alimentaria que operan en la región.

La conclusión de la investigación permitió visibilizar parte de las fronteras actuales y pertinentes para este caso de estudio de la teoría del control cultural de Bonfil, las cuales se manifiestan mediante las tensiones entre conceptos tales como el territorio, el poder y el conocimiento, siendo el territorio el elemento fundamental de la apertura de la discusión sobre la presente erosión de los ecosistemas y con ello de la salud, integridad, y estructuras sociales que son esenciales para mantener los sistemas y practicas alimentarias y culturales de las comunidades indígenas o equiparables

La investigación realizada por Ruíz et al., (2018) se relaciona casi directamente con el tema de Cultura Alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, debido a que el estudio aun siendo realizado en México tiene como objetivo específico el estudio de la cultura alimentaria la Cultura alimentaria, haciendo énfasis en la identidad cultural, permitiendo así una guía para la elaboración de estrategias, herramientas y métodos a utilizar.

1.1.2 Locales

En la investigación realizada por Chafla (2022) realizada en la Universidad Nacional de Chimborazo titulada “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ALAUSÍ, PROVINCIA DE CHIMBORAZO” como trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura en Turismo, cuyo estudio es los propietarios y/o gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el

catastro turístico de la Unidad de Turismo y Cultura del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Alausí (GADMCA). La metodología empleada es de tipo documental, descriptivo y correlacional, pues, se fundamentó la información de fuentes bibliográficas como artículos académicos/científicos, tesis de pregrado/postgrado, informes técnicos, revistas gastronómicas, entre otros. El diseño es no experimental y transeccional o transversal causal, ya que, se aplicaron instrumentos de evaluación en el mes de marzo a la población objeto de estudio.

La problemática de la investigación hace referencia a que el desplazamiento de conocimientos, técnicas, recetas y hábitos alimenticios ancestrales, son las principales causas de la desvalorización del Patrimonio Alimentario, dando como resultado, la adopción de nuevas culturas gastronómicas donde se ha perdido la autenticidad del cantón y por ende la identidad cultural. El escaso conocimiento por parte de la población local respecto al origen, historia, elaboración, características e ingredientes de los productos y platos, es un aspecto de suma importancia, pues, no hay un reconocimiento e importancia simbólica de los productos autóctonos y gastronomía típica del cantón.

El objetivo general de la investigación es analizar la relación entre el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico del cantón Alausí, provincia de Chimborazo. Los objetivos específicos comprenden en determinar que las técnicas culinarias, la cultura alimentaria turismo y la identidad cultural gastronómico se relacionan con el turismo gastronómico del cantón Alausí, provincia de Chimborazo.

En la conclusión de la investigación se identificó que la población, propietarios y trabajadores de los restaurantes tienen un nivel de conocimiento bajo-medio respecto a los indicadores de la variable independiente. Mientras que, la variable dependiente identificó las actividades gastronómicas principales para los turistas según su nivel de importancia. Finalmente, se concluye realizar como propuesta estrategias comunicacionales del Patrimonio alimentario de cantón, con la finalidad de preservar y mantener aquellos conocimientos heredados que aún perduran en la memoria viva de la población alauseña.

La investigación realizada por Chafla (2022)) se relaciona casi directamente con el tema de Cultura Alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, debido a que el estudio realizado en Alausí tiene como objetivo específico el estudio de la cultura alimentaria la Cultura alimentaria, haciendo énfasis en las técnicas culinarias e identidad cultural, permitiendo así una guía para la elaboración de estrategias, herramientas y métodos a utilizar.

En la investigación realizada por López (2017) en la Universidad Nacional de Chimborazo titulada “CULTURA ALIMENTARIA Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO” como trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura en Turismo, cuyo estudio es dirigido a los dueños de establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Riobamba, quienes proporcionaron datos sobre la variable independiente, mientras que para la variable

dependiente se consideró a los habitantes de la ciudad. Para ello se utilizó el método de investigación documental y descriptiva, con un enfoque cuali-cuantitativo y de tipo correlacional, no experimental, además se realizó una investigación de campo. La investigación tiene un enfoque cuali-cuantitativo, pues emplearon procesos para sistematizar información obtenida mediante la aplicación de instrumentos de recolección de datos (encuestas),

El estudio pretende aportar al conocimiento social respondiendo la siguiente interrogante, ¿Cuál es la relación de la cultura alimentaria y el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo? Teniendo en cuenta que la gastronomía es un aspecto fundamental dentro de la actividad turística, pues no importa la actividad que se realice, la ingesta de alimentos estará presente como una necesidad fisiológica de los turistas. El objetivo general de la investigación es analizar la relación de la cultura alimentaria y el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo.

La conclusión de la investigación menciona que los habitantes de la ciudad de Riobamba tienen un conocimiento medio-bajo sobre las dimensiones de la variable dependiente, mientras que, los dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas consideran fundamental la aplicación de técnicas ancestrales para la preparación de platos típicos y la trazabilidad alimentaria para asegurar productos de calidad.

Se concluye como propuesta determinar estrategias para salvaguardar la cultura alimentaria de la ciudad de Riobamba en beneficio del turismo gastronómico.

La investigación realizada por Lopez Andrea (2023) se relaciona directamente con el tema de Cultura Alimentaria en la cabecera cantonal de Guamate, debido a que ambas representan como variable 1 la Cultura alimentaria, haciendo énfasis en las manifestaciones e identidad cultural, permitiendo así una guía para la elaboración de estrategias, herramientas y métodos a utilizar.

En la investigación realizada por Satán (2022) en la Universidad Nacional de Chimborazo titulada “Saberes ancestrales y turismo cultural en la parroquia cubijíes, provincia de chimborazo” como trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura en Turismo, cuyo estudio es dirigido para la cabecera parroquial. La investigación se realiza de manera descriptiva el cual permite describir mas no explicar el fenómeno que se está estudiando, en este proyecto el fenómeno de estudio son los turistas que ingresan a la parroquia y los habitantes de la parroquia Cubijíes a las cuales se encuestarán permitiendo obtener datos cuantitativos precisos para poner en énfasis una propuesta acorde a los datos obtenidos.

La problemática de la investigación hace referencia a que algunas de las habilidades y prácticas que poseen los habitantes de la parroquia hoy en día tienen un descenso de manera turística ya que con el pasar del tiempo se va a culturizando puesto que los miembros de las familias Cubijeña migran a otras provincias, países en busca de una mejor calidad de vida

para la familia, quienes han migrado llevan consigo las vivencias culturales de las cuales han sido partícipes durante mucho tiempo, causando una problemática como es el desconocimiento del verdadero sentido de las prácticas culturales (Turismo Cultural) en la parroquia Cubijíes, provincia de Chimborazo. El objetivo general de la investigación es evaluar de qué manera contribuyen los saberes ancestrales al desarrollo del turismo cultural en la Parroquia Cubijíes, Provincia de Chimborazo.

La conclusión de la investigación se determinó que los saberes ancestrales contribuyen al desarrollo del turismo cultural de la parroquia Cubijíes, Provincia de Chimborazo, basándose en el respaldo por los resultados del chi cuadrado de Pearson ya que es parte fundamental analizar estos resultados para plantear una propuesta en colaboración con el proyecto.

La investigación realizada por Sani Jéssica se relaciona directamente con el tema de Cultura Alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, debido a que ambas representan como variable 1 la Cultura alimentaria, haciendo énfasis en las manifestaciones e identidad cultural, permitiendo así una guía para la elaboración de estrategias, herramientas y métodos a utilizar.

1.2 Planteamiento del Problema

La gastronomía del cantón Guamote no ha sido aprovechada plenamente, dado que, durante varios años se ha establecido como un recurso complementario de productos turísticos culturales, por tal motivo, el cantón no cuenta con una oferta diversificada y consolidada dentro del turismo gastronómico y por tanto la cultura alimentaria se ha visto desvalorizada.

El desplazamiento de conocimientos, técnicas, recetas y hábitos alimenticios ancestrales, son las principales causas de la desvalorización de la cultura alimentaria, dando como resultado, la adopción de nuevas culturas gastronómicas donde se ha perdido la autenticidad, el sentido de pertenecía del cantón y por ende la identidad cultural.

El escaso conocimiento por parte de la población local respecto al origen, historia, elaboración, características e ingredientes de los productos y platos es un aspecto de suma importancia, pues, no hay un reconocimiento e importancia simbólica de los productos autóctonos y gastronomía típica del cantón.

Se plantea la problemática como un instrumento de apoyo, concretizando que la finalidad es impulsar la protección, reconocimiento de los productos locales y la gastronomía propia a través del segmento de cultura alimentaria.

1.2.1 Problema General

- ¿De qué manera se manifiesta la cultura alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo?

1.2.2 Problemas Específicos

- ¿De qué manera se manifiesta las representaciones culturales en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo?
- ¿De qué manera se manifiesta las costumbres, valores y creencias culturales en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo?
- ¿De qué manera se manifiesta las técnicas culinarias en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo?

1.3 Justificación

1.3.1 Justificación teórica

Se justifica teóricamente por cuanto el patrimonio cultural inmaterial es la base de la identidad, creatividad y diversidad cultural, un patrimonio que continúa creándose y que cobra vida a través de las prácticas y formas de expresión de grupos humanos, Guamote es un cantón reconocido por su riqueza cultural y poseedor de productos de la base alimentaria sin embargo factores como la desvalorización de los productos locales,

la pérdida de los sabores ancestrales, limitada información sobre técnicas culinarias ancestrales y otros factores afectan significativamente el sector gastronómico del cantón, por lo tanto, la presente investigación analizó la cultura alimentaria de la cabecera cantonal de Guamote como un insumo que permita fortalecer la identidad cultural de la cabecera cantonal y evaluar su potencial turístico para el incremento del turismo gastronómico.

1.3.2 Justificación práctica

Debido a la existencia de un alto potencial turístico respecto al patrimonio cultural inmaterial en el cantón Guamote, pero a la vez de una desvalorización de la identidad cultural se pretende establecer estrategias de diagnóstico y revalorización donde se genere beneficios para las comunidades locales, prestadores de servicios gastronómicos y a la vez exista un empoderamiento de cultura alimentaria por parte de toda la población, mismas que se identifican a través de la aplicación de instrumentos de investigación.

1.3.3 Justificación Metodológica

El desarrollo de la investigación depende de los resultados obtenidos a través de la aplicación de los instrumentos de investigación, esto permitió tener un acercamiento sobre la necesidad real. Para alcanzar los resultados de la investigación se aplicaron encuestas con determinados ítems los mismos que están compuestos por preguntas cerradas con una valoración en escala de Likert y preguntas abiertas que ayudarán a obtener información cualitativa relevante para el desarrollo de la investigación. La propuesta elaborada también facilita la implementación de mejoras y el fomento del desarrollo continuo de la actividad turística en el cantón."

1.4 Objetivos

1.4.1 General

- Analizar la cultura alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, Provincia de Chimborazo

1.4.2 Específicos

- Identificar fuentes documentales acerca de las representaciones culturales de la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo
- Investigar información de las costumbres, valores y creencias existentes en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo
- Evaluar el conocimiento acerca de técnicas culinarias ancestrales en la cabecera cantonal de Guamote.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.

1.5 Estado del arte

La investigación titulada “Rescate de la cultura culinaria del cantón Guamote, para el fortalecimiento del sector turístico” publicada por Miranda (2014) se basa en la elaboración de una guía gastronómica, en la cual se pone en manifiesto los productos propios del Cantón que son la base fundamental en la elaboración de los platos tradicionales, procedencia e ilustración fotográfica de cada uno de ellos. Este instrumento también va ser utilizado como medio de difusión de comunicación con el apoyo del Municipio del Cantón Guamote.

De la misma manera Campos & Favila (2018) en su estudio titulado Culturas Alimentarias indígenas y turismo: Una aproximación a su estudio desde el control cultural en donde se busca analizar la capacidad de decisión que ejercen las poblaciones indígenas sobre las prácticas alimentarias puestas en valor en el mercado turístico abordando finalmente en propuestas alternativas al mercado neoliberal que surgen desde las comunidades locales y recuperan las perspectivas indígenas, se basan en la reapropiación y autogestión de su cultura alimentaria, con un énfasis en la búsqueda de autonomía, a partir de propuestas emanadas de las economías sociales y solidarias.

En el marco de las celebraciones del Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, el simposio “Identidad a través de la Cultura Alimentaria” elaborado por CONABIO (2013) integrando la participación de especialistas de Cuba, España y México para intercambiar ideas sobre la cultura, los alimentos y la agrobiodiversidad desde perspectivas tan diversas como la de la etnobiología, la antropología, la sociología, la semiótica y la historia. En donde se busca extender la reflexión sobre el papel de la alimentación en la conformación de nuestras respectivas identidades culturales y, a la vez, aproximarnos a las implicaciones que encierra el desvanecimiento de fronteras, tanto para el intercambio de productos alimenticios, como para la transformación de nuestras percepciones y patrones de identidad cultural.

El proyecto de investigación titulado “Patrimonio alimentario y Turismo gastronómico del cantón Alausí, provincia de Chimborazo”, publicada por Pulgar Sánchez (2022), la investigación tiene como objetivo analizar la relación entre el Patrimonio Alimentario y el Turismo Gastronómico del cantón de Alausí, provincia de Chimborazo en donde se busca solucionar la problemática respecto a la desvalorización del patrimonio alimentario, pues, se ha desplazado los hábitos y tradiciones gastronómicas ancestrales, provocando una pérdida de identidad dentro de la población. Con base a los resultados, se identificó que la población, propietarios y trabajadores de los restaurantes tienen un nivel de conocimiento bajo-medio. Finalmente, se concluye realizar como propuesta estrategias comunicacionales del Patrimonio alimentario de cantón, con la finalidad de preservar y mantener aquellos conocimientos heredados que aún perduran en la memoria viva de la población alauseña.

De la misma manera, la investigación científica titulada “Identidad Cultural y Turismo

Gastronómico: la mercantilización del patrimonio” publicado el 2018 tiene como propósito “Explicar las vinculaciones a nivel teórico entre identidad cultural y turismo gastronómico, así como señalar las consecuencias epistemológicas derivadas de las mismas. Para ello, se ha realizado una revisión bibliográfica y documental en torno a los conceptos de identidad cultural, globalización, globalización y turismo desde diversas disciplinas de las Ciencias Sociales fundamentalmente, desde la Sociología (Sobrado, 2018).

1.6 Marco Teórico

1.6.1 Cultura Alimentaria

- **Cultura**

De acuerdo a la UNESCO en la Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, octubre (2005), se define a la cultura como:

El conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones.

La cultura, según las consideraciones de López Aballe et al., (2019) es resultado de:

La actividad humana que se expresa en forma de valores culturales y significados sociales. Es, además, el resultado de condiciones y relaciones sociales concretas que producen una acumulación de información y conocimientos que pasan a formar parte intrínseca del sujeto a través del intercambio con el medio social, y que una vez asimilados orientan su conducta en la sociedad ante disímiles situaciones de la vida cotidiana.

Asimismo, se define a la cultura como: “Conjunto de valores, percepciones, deseos y comportamientos básicos que un miembro de la sociedad aprende de su familia y de otras instituciones importantes” (Fernández Leticia, 2014).

- **Alimentario**

De acuerdo a CONABIO (2013) no se puede aislar los factores biológicos y factores sociales del enfoque del fenómeno alimentario. Puesto que contiene variables imprescindibles en la comunidad como lo son: la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor, su identidad cultural, la dinámica de los territorios donde habitan estas comunidades, los productos locales y los productores, es decir, se trata de un “hecho social total”, que pone en interacción el conjunto de relaciones sociales.

- **Cultura alimentaria**

De acuerdo a Barrionuevo et al., (2020) por cultura alimentaria se entiende como “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura”. De la misma manera Calderón-Martínez et al., (2017) expresan que la cultura alimentaria se entiende por:

Como los usos (lujo, placer), tradiciones (religión), costumbres (estatus social, interacción social) y elaboraciones simbólicas de los alimentos y donde además influye el ciclo productivo de los alimentos del contexto en particular. La cultura alimentaria se puede conocer a través de un diagnóstico situacional, el cual es una etapa básica en la planificación de estrategias o programas, ya que aclara problemas regionales y permite vislumbrar posibles soluciones.

De la misma manera Campos & Favila (2018) hacen referencia a la cultura alimentaria como "...el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura".

Asimismo, Calderón-Martínez et al., (2017) mencionan que la cultura alimentaria se entiende como los:

Usos (lujo, placer), tradiciones (religión), costumbres (estatus social, interacción social) y elaboraciones simbólicas de los alimentos y donde además influye el ciclo productivo de los alimentos del contexto en particular. La cultura alimentaria se puede conocer a través de un diagnóstico situacional, el cual es una etapa básica en la planificación de estrategias o programas, ya que aclara problemas regionales y permite vislumbrar posibles soluciones.

- **Tradición**

Según las definiciones expresadas por Miranda María (2005) la tradición hace referencia a:

Un bien que pertenece a la comunidad, que tiene un sentido colectivo porque es conocida y atañe a grupos de personas, y se difunde como parte de la experiencia que los hombres más viejos heredan a los jóvenes. Según su función rectora y didáctica, la tradición es parte de la realidad cotidiana que construye el mundo de los individuos (...) La tradición es un factor que forma parte de la identidad cultural de una comunidad, sus elementos transmitidos intervienen en la formación de las imágenes del sí mismo y del ente social.

- **Identidad**

De acuerdo a Cepeda Ortega (2018) la identidad "está ligada a la historia y al patrimonio cultural. La identidad cultural no existe sin la memoria, sin la capacidad de reconocer el pasado, sin elementos simbólicos o referentes que le son propios y que ayudan a construir el futuro".

Siguiendo esta lógica Sobrado (2018) expresa que:

En la identidad operan otros factores además de la cultura y la historia del pueblo, como es el—ingrediente geográfico. A su vez, este tercer factor contempla tres vertientes: el territorio físico, con las limitaciones y oportunidades para las formas de vida, entre la que se podrían encontrar los alimentos de los que lograría disponer un pueblo en su territorio;

- **Identidad Cultural**

Según Cepeda Ortega (2018) la identidad cultural hace referencia a:

Sentimiento de pertenencia a un colectivo social que posee una serie de características y rasgos culturales únicos, que le hacen diferenciarse del resto y por los que también es juzgado, valorado y apreciado. Aun así, no podemos confundir el concepto de identidad cultural con el de sentimiento comunitario. El primero de ellos, como acabamos de explicar, son los rasgos culturales característicos de un pueblo. En cambio, el sentimiento de comunidad es la manera que tiene cada individuo de ese pueblo de vivir y sentir dicha cultura, pero que resulta totalmente necesario para que la comunidad se mantenga cohesionada.

De la misma manera Moldano (2007) hace referencia el concepto de identidad cultural como:

Encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior.

- **Representaciones**

Según (Palacios, 2012) expresan “la forma en que el grupo se considera en sus relaciones con los objetos que le afectan y señala como representaciones colectivas a “los mitos, las leyendas populares, las concepciones religiosas de todas clases, las creencias morales, etc.”

- **Sentido de pertenencia**

De acuerdo a De Pontes (2011) en su trabajo de postgrado expresa que el sentido de referencia es:

La apropiación individual y colectiva de los valores, visión, misión, historia y símbolos propios de la organización, que se manifiesta en el orgullo y en la identificación afectiva con el ser, hacer y sentir de todos los miembros que a ella pertenecen. Compartir objetivos y motivaciones es una de las tantas cualidades que le proporcionan existencia al grupo y este continua su existencia porque a través de la integración pueden satisfacer motivos y propósitos; sin embargo, las expectativas de los miembros de un grupo no son los mismos para todos, en consecuencia, son muchas las oportunidades que ofrece el grupo para la satisfacción de aspiraciones, deseos y afectos.

- **Gastronomía**

La gastronomía se puede definir como un conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con ingredientes, recetas, técnicas culinarias y su evolución a través de la historia. Los platos que se cocinan en cada lugar del mundo son un signo de identidad e igual que otras manifestaciones tienen, además de una gran importancia nutricional, también una importancia cultural. Se puede decir que la gastronomía es muy importante en todas las culturas y este proyecto hará un pequeño viaje e introducción en ésta, desde los inicios hasta lo que hoy conocemos (López Cuburuco, 2017).

- **Lengua**

De acuerdo a la definición dada por Pozzo & Soloviev (2011) en su obra titulada **CULTURAS Y LENGUAS: LA IMPRONTA CULTURAL EN LA INTERPRETACIÓN LINGÜÍSTICA** expresa que la lengua es:

Un modelo general y constante para todos los miembros de una colectividad lingüística. Los humanos crean un número infinito de comunicaciones a partir de un número finito de elementos. La representación de dicha capacidad es lo que se conoce como lengua; es decir, el código. Una definición convencional de lengua es la de “signos lingüísticos que sirve a los 178 miembros de una comunidad de hablantes para comunicarse.

- **Nutrición**

Según Edici (2014) la nutrición es:

Conjunto de procesos que comienzan tras la ingesta del alimento, mediante los cuales el hombre utiliza, transforma e incorpora en sus propias estructuras una serie de sustancias que recibe del mundo exterior mediante la alimentación, con el objetivo de obtener energía, construir y reparar las estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos. El proceso de la nutrición está determinado por la interacción de factores genéticos y ambientales, entre los cuales encontramos los hábitos en la alimentación y factores de tipo físico, biológico, psicológico y sociológico

- **Técnicas culinarias**

De acuerdo a Salas García (2015) las técnicas culinarias:

Engloban los procesos, tanto en crudo y en frío, como aquellas que emplean el calor para transformar los alimentos con el objeto de hacerlos digeribles, atractivos y apetecibles a la hora de presentarlos en un plato ante el comensal. Existen diferentes tipos de tratamientos basados en principios de transformación de las propiedades organolépticas (normalmente cambios físicos), químicos y nutricionales en los alimentos.

CAPÍTULO III. METODOLOGIA.

1.7 Tipo de investigación

1.7.1 Investigación de campo

El estudio se realizó mediante una investigación de campo, dado que la aplicación de instrumentos (como las encuestas) para la recolección de información se dio en un espacio geográfico delimitado, según Nájeras & Paredes (2017) se entiende como investigación de campo a la “aplicación de manera consciente e intencionada algunas formas o modos de recabar información, tratarla, analizarla, interpretarla y aplicarla sobre algún fenómeno social”.

De la misma manera se aplicó la investigación documental puesto que se obtuvo información de fuentes secundarias como proyectos de investigación, revistas científicas, revistas digitales, artículos, periódicos, entre otros.

1.7.2 Investigación documental

De acuerdo a Morales (2003) la investigación documental hace referencia:

Un procedimiento científico, un proceso sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos en torno a un determinado tema. Al igual que otros tipos de investigación, éste es conducente a la construcción de conocimientos (...) se dispone, esencialmente, de documentos, que son el resultado de otras investigaciones, de reflexiones de teóricos, lo cual representa la base teórica del área objeto de investigación, el conocimiento se construye a partir de su lectura, análisis, reflexión e interpretación de dichos documentos que son el resultado de otras investigaciones, de reflexiones de teóricos, lo cual representa la base teórica del área objeto de investigación, el conocimiento se construye a partir de su lectura, análisis, reflexión e interpretación de dichos documentos.

1.8 Métodos de investigación

Se empleó el uso del método inductivo y deductivo puesto que la inducción consiste en ir de los casos particulares a la generalización, se inició por la observación de fenómenos particulares con el propósito de llegar a conclusiones y premisas generales. De la misma manera la deducción se basa en ir de lo general a lo particular iniciando así con la observación de fenómenos generales con el propósito de señalar las verdades particulares. El proceso deductivo no es suficiente por sí mismo para explicar el conocimiento de la cultura alimentaria del cantón Guamote.

La combinación de ambos métodos significó la aplicación de la deducción en la elaboración de hipótesis, y la aplicación de la inducción en los hallazgos. Inducción y deducción tienen mayor objetividad cuando son consideradas como probabilísticas (Vásquez, 2016).

1.9 Nivel o alcance de la investigación

Se empleó el nivel descriptivo, pues se analizó la cultura alimentaria de la cabecera cantonal mediante la recolección de información cuantificable que puede usarse para hacer inferencias estadísticas de tu público objetivo a través del análisis de los datos.

Según Ramos Galarza (2020) en este alcance de la investigación, ya se conocen las características del fenómeno y lo que se busca, es exponer su presencia en un determinado grupo humano. Existe información acerca de la cultura alimentaria del cantón, sin embargo, no se encuentra plasmada en algún documento físico o digital. En el proceso cuantitativo se aplican análisis de datos de tendencia central y dispersión.

1.10 Diseño

Es de diseño no experimental, debido a que se analizó la variable en su contexto real, no se manipula la variable ni se experimenta con ellas, Kerlinger y Lee (2002) expresa que:

La investigación no experimental es la búsqueda empírica y sistemática en la que el científico no posee control directo de las variables independientes, debido a que sus manifestaciones ya han ocurrido o a que son inherentemente no manipulables. Se hacen inferencias sobre las relaciones entre las variables, sin intervención directa, de la variación concomitante de las variables independiente y dependiente.

1.11 Enfoque de la investigación

El enfoque cualitativo utilizó la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación, el estudio busca seguir un patrón predecible y estructurado (el proceso). En una investigación cuantitativa se intenta generalizar los resultados encontrados en un grupo o segmento (muestra) a una colectividad mayor (universo o población).

La investigación tuvo un enfoque mixto, es decir cuali-cuantitativo, pues se empleó procesos para sistematizar información obtenida mediante la aplicación de instrumentos de recolección de datos (encuestas) (Calderón-Martínez et al., 2017a). Con la investigación cualitativa se analizó datos cualitativos mediando el uso de técnicas como entrevistas, observación, además del establecimiento de un marco teórico sólido que guió a la recopilación y posterior interpretación de datos. De la misma manera con la aplicación de instrumentos cuantitativos (como encuestas) permitió medir y cuantificar la variable de Cultura Alimentaria identificada durante la fase cualitativa.

1.12 Corte de la investigación

De corte transversal, ya que se trató de un estudio observacional y comprendió datos de variables de una muestra previamente definida en un tiempo determinado.

Según Monje Álvarez (2011) los diseños transaccionales o transversales recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito normalmente es:

- Describir variables en un grupo de casos (muestra o población), o bien, determinar cuál es el nivel o modalidad de las variables en un momento dado.

- Evaluar una situación, comunidad, evento, fenómeno o contexto en un punto del tiempo.
- Analizar la incidencia de determinadas variables, así como su interrelación en un momento, lapso o periodo.

1.13 Técnicas

1.13.1 Encuestas

Tiene como finalidad medir las características de una población mediante la recogida de datos, obtenidos a partir de las respuestas que hayan emitido los encuestados, y analizándolos estadísticamente (Díaz Delgado Miguel, 2017). En la presente investigación la encuesta resultó una de las técnicas cuantitativas más utilizada, pues permitió medir la variable de cultura alimentaria.

1.13.2 Entrevistas

Las entrevistas son un método muy útil para recabar datos y gracias a ciertas cualidades especiales todavía se usan muchísimo. La flexibilidad es uno de sus aspectos más sobresalientes. El “rapport” (relación personal) que se establece con los turistas y prestadores de servicios de alimentos y bebidas creó una atmósfera de cooperación en la que se pudo obtener información verídica. Se tomó en cuenta a los sujetos que se entrevistó y la situación dentro de la cual se desarrolló la entrevista.

Hay dos tipos de entrevistas: estructuradas y no estructuradas. En las primeras las preguntas y las respuestas alternativas que están permitidas a los sujetos se fijan de antemano y se aplican con rigidez a todos ellos. La ventaja es que se trata de un sistema normalizado, de modo que las respuestas pueden ser clasificadas y analizadas fácilmente (Álvarez Castillo, 1994).

1.14 Instrumentos

1.14.1 Cuestionarios

En las entrevistas el contacto directo con los sujetos se requirió tiempo y dinero. Una buena parte de esa información puede obtenerse por medio un cuestionario escrito. Se aplicó los cuestionarios estructurados, debido a que contuvo preguntas y respuestas alternativas. En la presente investigación se hizo el uso de preguntas cerradas en escala, permitiendo la recopilación de datos.

1.14.2 Guía de preguntas

Se realizó una guía de preguntas para la entrevista con formato de preguntas abiertas con el propósito de obtener información referente a la cultura alimentaria en el cantón, cuyas respuestas ayudarán al desarrollo de la investigación.

1.15 Validez de los instrumentos

Todo instrumento de medición debe contener dos requisitos esenciales: validez y confiabilidad, estas la manera en que el instrumento se ajusta a las necesidades de la investigación. La validez hace referencia a la capacidad de un instrumento para cuantificar de forma significativa y adecuada el rasgo para cuya medición ha sido diseñado. Es decir, que mida la característica (o evento) para el cual fue diseñado y no otra similar (López Collazo et al., 2017).

1.15.1 Selección de los expertos

En el proceso de validación de los instrumentos de la presente investigación se tomó en cuenta a 4 expertos considerando su trayectoria, experiencia y conocimientos en el ámbito educativo y turístico, a continuación, se detalla la información de los expertos en cuestión:

Tabla 1 Selección de expertos

Nombres y Apellidos del experto	Cargo	Carrera
Ing. Pablo Martí Méndez Naranjo, MsC.	Docente	Carrera de Turismo
Ing. Paula Elizabeth Moreno Aguirre, MsC.	Docente	Carrera de Turismo
Mgs. Danilo Paul Quintana Puga	Docente	Carrera de Turismo
Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero	Docente	Carrera de Turismo

Nota: Elaboración propia

1.15.2 Confiabilidad de los instrumentos

George & Mallery (2003), recomiendan los siguientes valores para evaluar el coeficiente de alfa de Cronbach:

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

Alfa de Cronbach

Tabla 2 Alfa de Cronbach

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,824	12

Nota: Elaborado SPSS

Teniendo en cuenta los criterios de evaluación proporcionados se puede determinar que el instrumento de la variable independiente tiene un coeficiente alfa ,824, por lo que es preciso señalar que el criterio de aceptación de confiabilidad como BUENO.

1.16 Población de estudio y tamaño de la muestra

1.16.1 a) Población de estudio

Para la población del proyecto se procedió a definir el segmento de estudio del cantón Guamote en base a los datos estadísticos proporcionados por el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (2019) en el cual se registró un ingreso de 3060 turistas nacionales e internacionales al año.

Tabla 3 Registro de turistas en el cantón Guamote

Nacionalidad	En	Feb	Mar	Ab	May	Jun	Jul.	Ags.	Sept	Oct	Nov	Dic
Holandeses	77	95	98	36	130	143	194	298	141	132	135	57
Franceses	34	27	52	18	15	89	30	50	25	35	34	11
Alemanes	51	24	32	5	54	18	50	80	19	42	52	22
Belgas			5	7	7	5	49	19	5		8	6
Australianos		15	26		7				8	46		
Canadienses		52	107	39		92	34	15	5	21		
Estado	8	5	5				6	8	6			
-unidesnses												
Rusos	6	4										
Suecos			25		4							
Total	176	222	350	105	217	347	363	470	209	276	229	96

Fuente: IntisisA, 2019

Nota: Elaborado por el Equipo Técnico PDOT-GADMCG

De la misma manera se consideró una población de 4 establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen comida típica del cantón.

1.16.2 Tamaño de la muestra

De acuerdo con el PDOT del cantón Guamote (GADMCG, 2016), el registro de turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón es de aproximadamente 3060 turistas al año.

Al conocer la población objetiva, se procedió a la identificación de la muestra, haciendo uso del diseño muestral aleatorio y utilizando la fórmula estadística de poblaciones finitas, que se detalla a continuación con la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{N \cdot E^2 + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

Donde:

N= Población (3060)

E= margen de error admisible (5%).

n= Tamaño de la muestra

Z= Nivel de Confianza deseado 95%

p= probabilidad de ocurrencia 50%

q= probabilidad de no ocurrencia 50%

$$n = \frac{1.96^2(0,50)(0,50)3060}{3060 \cdot 0,05^2 + 1,96^2(0,50)(0,50)}$$

$$n = 341 \text{ encuestas}$$

De la misma manera se toma como muestra para la entrevista a los propietarios de establecimientos de alojamiento y bebidas de comida tradicional del cantón Guamote:

Tabla 4 Propietarios de establecimientos de comida del cantón Guamote.

N°	Nombre	Establecimiento	Cargo	Dirección
1	Sra.Mirian Gallegos	Restaurante Doña Laurita	Propietaria	
2	Sra.Patricia Ramos	Venta del tradicional "Manjar Guamoteño"	Propietaria	Joaquín Chiriboga y, Vargas Torres
3	Sra.Magdalena Huilcapi	Puesto de comida tradicional	Propietaria	Junto a las rieles del tren, centro del cantón Guamote
4	Sr.Juan Carlos Guamán	Restaurante de comida típica "Rincón Guamoteño"	Propietario	Carlos Vela y Maldonado

Fuente: Entrevista

Nota: Elaboración propia

1.17 Hipótesis

1.17.1 Hipótesis General.

a. Planteamiento de la hipótesis

H₁: La cultura alimentaria tiene un impacto significativo en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo.

H₀: La cultura alimentaria no tiene un impacto significativo en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo.

1.17.2 Hipótesis Específicas.

- La cultura alimentaria influye significativamente en las representaciones de la cabecera cantonal de Guamote.
- La cultura alimentaria influye significativamente en la identidad cultural de la cabecera cantonal de Guamote.
- La cultura alimentaria influye significativamente en las técnicas culinarias de la cabecera cantonal de Guamote.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1.18 Diagnóstico del cantón

1.18.1 *Reseña histórica*

El cantón Guamote representa un sitio con gran belleza natural y riqueza cultural, ubicada en el corazón de los Andes ecuatoriano y reconocido principalmente por su vibrante vida rural en donde predomina la agricultura y ganadería. La población de Guamote está conformada principalmente por comunidades indígenas que mantienen vivas sus tradiciones ancestrales, las mismas que se manifiestan en su vestimenta, festividades y lengua. Además de su riqueza cultural, Guamote ofrece atractivos naturales, que atraen a aventureros amantes de la naturaleza, además de su riqueza cultural, las hospitalidades de sus habitantes hacen de este cantón un lugar único y preferido por turistas nacionales e internaciones. La historia de Guamote remonta a épocas precolombinas y representa un símbolo de lucha para sus habitantes.

De acuerdo con la página oficial del GADM del cantón Guamote, la historia del dicho cantón es:

En 1.613, Guamote fue una parroquia eclesiástica y en 1.643 una parroquia civil de la villa de Riobamba. Después de la creación de la Gran Colombia en 1824, el Ecuador fue dividido en las provincias de Imbabura, Pichincha y Chimborazo, incluyendo los cantones de Riobamba, Ambato, Guano, Guaranda, Alausí y Macas. Según este decreto, Guamote se considera parte del cantón Riobamba. En el año 884, se incorpora al recién establecido cantón Colta, establecido el 27 de febrero de ese año. Desde hace mucho tiempo, poblaciones como los Guamutis, Atapos, Basanes Pulles, Tipines y Vishudes han habitado el área que ahora pertenece al cantón Guamote.

Cada uno era una parte del reino de los Puruháes, un pueblo valiente que se dedicaba a la ganadería, el pastoreo y la elaboración de lana. Antes de la llegada de los españoles, el imperio Inca invadió primero en estos grupos étnicos, pero su gente se opuso en esta invasión y luchó contra los españoles y los terratenientes a lo largo de la Colonia y la República. En la historia se cuentan varios levantamientos indígenas, entre los que se destacan los de Guamote y Columbe en 1803 en contra de la cobranza de tributos, limosnas y otros tributos. Durante su tiempo como republicanos, participaron en la Revolución Liberal cuando el general Eloy Alfaro.

Dentro de la lucha por la tierra y contra los abusos de los terratenientes, se destaca la batalla de Chuquirá (1.935) liderada por el Coronel Ambrosio Lasso. Esta batalla fue una respuesta a los maltratos verbales, físicos y sexuales cometidos por los terratenientes hacia las mujeres solteras y casadas. En la lucha contra la dictadura militar en 1963, hubo un líder mestizo guamoteño que se destacó: Rafael Brito Mendoza.

Cantonismo. En 1744, Guamote estableció una directiva para regular la cantonización que se llevaba a cabo desde hace mucho tiempo. La delegación logró obtener el decreto de cantonización de Guamote en agosto de 1944 gracias a esta ayuda.

El artículo 1 del decreto No 606, emitido por el presidente Dr. José María Velasco Ibarra, establece la creación de un nuevo cantón llamado Guamote en la provincia de Chimborazo, que incluirá las parroquias de Guamote y Cebadas, la cual es parte del cantón Riobamba y de las parroquias que serán incluidas en el nuevo cantón. Actualmente, el cantón Guamote cuenta con tres parroquias: La Matriz con el mismo nombre y dos parroquias rurales: Cebadas y Palmira (Cantón, s. f.)

1.18.2 Ubicación geográfica del cantón Guamote

El Cantón Guamote se encuentra ubicado en la parte central del callejón interandino, al sur de Quito, a 50 Km de Riobamba, constituye el segundo cantón más extenso de los que integran la Provincia de Chimborazo.

Se encuentra a una altitud que va desde los 2600 m.s.n.m. hasta 4500 m.s.n.m., su temperatura media anual es de 13,7°C. (Cantón, s. f.).

La temperatura media es de 13,7 °C. El invierno, húmedo y frío, normalmente va de octubre a mayo, mientras que el verano, definido como cálido seco y ventoso, va de junio a septiembre.

1.18.3 Demografía

De acuerdo al PDOT la población de Guamote representaba el 9,5% del total de la población de la provincia de Chimborazo (458.581hab). Así mismo, se puede apreciar que en el año 2010 el 94.1% de la población del cantón se asentaba en el área rural del mismo, lo que nos indica que Guamote es un cantón esencialmente rural.

La parroquia que cuenta con mayor población es la Matriz con 25.449 habitantes que representan el 54,57%, luego la parroquia Palmira con 12.702 habitantes en una proporción del 27,23% y finalmente se encuentra la parroquia Cebadas con 18,20% de la población total que representan 8.489 habitantes, cabe señalar que es en el área rural donde se concentra la mayor parte de población.

A lo largo de los últimos 30 años el sector indígena ha venido practicando una migración de carácter temporal (de 1 a 6 meses), con el objeto de no solo conseguir ingresos mientras se renueva la producción agrícola, sino que ya es parte de la cultura de la región, de allí que el fenómeno no recae en la migración definitiva. Este tipo de migración se presenta con posterioridad a las siembras, en los meses de diciembre a febrero. Los principales sitios de destino son las ciudades de Riobamba, Quito, Guayaquil, Ambato, Cuenca, Pastaza, Milagro, Naranjito, y Machachi en donde los migrantes se dedican a la construcción, comercio informal, como estibadores o haciendo trabajos puntuales en florícolas y otras actividades.

1.18.4 Productos agrícolas

Conforme los datos del MAGAP en el año 2014, los mayores volúmenes de producción de los productos agrícolas a nivel de cantón Guamote tienen la quinua seguido de la quinua (1.337,19ha) le sigue la producción de chochos (1.120,82ha)

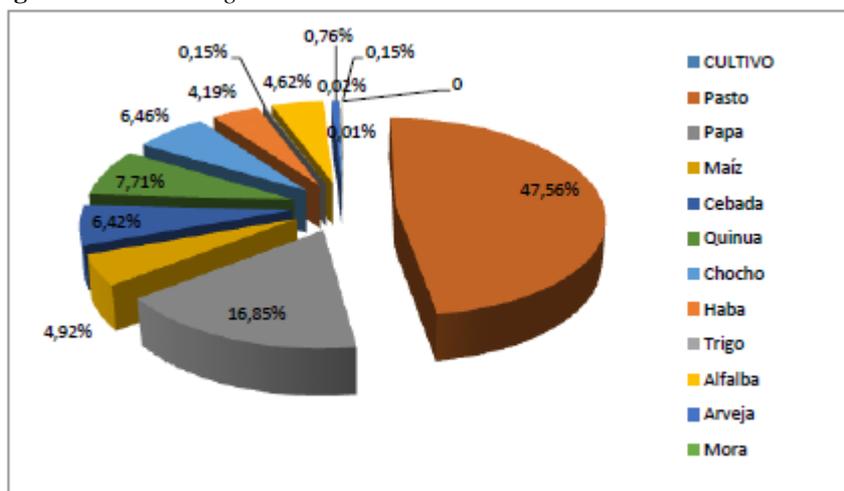
Tabla 5 Productos agrícolas de Guamote

Cultivo	Ha	%
Pasto	8.255,68	47,56
Papa	2.916,04	16,80
Maíz	853,70	4,92
Cebada	1.114,08	6,42
Quinua	1.337,19	7,71
Chocho	1.120,82	6,46
Haba	728,07	4,19
Trigo	26,31	0,15
Alfalfa	801,73	4,62
Arveja	132,75	0,76
Mora	3,16	0,02
Hortalizas	1,32	0,01
Cebolla colorada	26,31	0,15
Total	17.356,63	100

Fuente: MAGAP-CHIMBORAZO,2014

Nota: Elaborado por equipo técnico PDOT-GADMCG

Figura 1 Productos agrícolas de Guamote



Fuente: MAGAP-CHIMBORAZO,2014

Nota: Elaborado por equipo técnico PDOT-GADMCG

De la misma manera, en Guamote existe una alta presencia de ganado de leche (aproximadamente 36071 litros diarios) y animales tales como cuyes, borregos, cerdos y borregos son principalmente productos de venta en el mercado local. La mayor cantidad de animales corresponden a los ovinos que representan no solo alimento si no abono para el suelo y la lana para elaborar prendas de vestir.

Tabla 6 *Productos pecuarios en Guamote*

Ganado		Total Chimborazo	Total Guamote
Vacuno	Cabezas	246.787	30.501
Porcino	Número	142.788	16.224
Ovino	Número	328.036	84.893
Asnal	Número	43.503	83.23
Caballar	Número	17.695	19.12
Mular	Número	1634	71
Caprino	Número	11.774	478
Alpacas	Número	346	52
Llamas	Número	2402	1339
Conejos	Número	102.017	6952
Cuyes	Número	812.943	153.250

Fuente: MAGAP-CHIMBORAZO,2014

Nota: Elaborado por equipo técnico PDOT-GADMCG

1.18.5 Representaciones culturales

De acuerdo al Manual de Atractivos Turísticos proporcionada por el Ministerio de Turismo (MINTUR) y publicada en 2018, las manifestaciones culturales comprenden aquellos atractivos que sean de índole cultural tangibles e intangibles. Se puede considerar como manifestaciones culturales a las representaciones, actividades vivenciales y/o lúdicas, degustación de platos tradicionales, compra de artesanías, medicina ancestral, etc. Estas manifestaciones comprenden al conjunto de expresiones y sentimientos de un pueblo o comunidad.

Según los datos de la mesa de Turismo de Guamote (2019) las manifestaciones culturales que posee el cantón son:

1.18.6 Feria de Guamote

Desde el día martes personas del cantón, provincia de Chimborazo y provincias de la regional 3 (Cotopaxi, Tungurahua principalmente), se dan cita en esta feria para intercambiar productos agrícolas, artesanales y animales de diferentes especies con productos y objetos útiles para la convivencia familiar y de trabajo, sin embargo, es el día jueves en donde se observa la mayor concentración tanto de compradores como de vendedores, se puede observar la indumentaria característica distinta de otros sectores, (rezagos de los Puruháes), además que las comunidades se dan cita en la cabecera cantonal para ofrecer sus productos y servicios”. (GADM Guamote, 2014)

Clasificación del Atractivo

Categoría: Manifestaciones Culturales

Tipo: Etnografía

Subtipo: Ferias y Mercados

Localización Provincia: Chimborazo

Cantón: Guamote

Parroquia: La Matriz

Altitud: 3050 m.s.n.m.

Latitud: Este 754868

Norte 9786451

Difusión del Atractivo: Su difusión es Internacional

Figura 2 Feria de Guamote



Fuente: Mesa de turismo Guamote 2019

Los productos que se expenden son los siguientes: anacos, bayetas, blusas típicas, chalinas, pantalones, bufandas, shigras, sombreros, ponchos, faldas; está dirigido a satisfacer la demanda de la población local especialmente la del sector rural, es importante recalcar que la artesanía, era considerada la ocupación de mayor importancia, lastimosamente la gente ha dejado de seguir con esta actividad convirtiéndose en agricultores (GADMCG, 2016).

1.18.7 Carnaval de Guamote

Figura 3 Carnaval de Guamote



Fuente: GADMCG 2017

Clasificación del Atractivo

Categoría: Manifestaciones Culturales

Tipo: Acontecimientos Programados

Subtipo: Fiestas Religiosas

Localización Provincia: Chimborazo

Cantón: Guamote

Parroquia: La Matriz

Altitud: 3050 m.s.n.m.

Latitud: Este 754804

Norte 9786257

Difusión del Atractivo: Su difusión es Internacional

La voz o palabra Carnaval es definida así por el diccionario de autoridades en 1726: “Lo mismo que Carnestolendas. Es voz italiana; pero usada en nuestros autores: y Covarrubias dice así se llama los días que nos despedimos de la carne y preceden a la cuaresma”. (Real Academia Española 1984, 185). La definición de Carnestolendas en el mismo texto es: “Los tres días de carne que preceden al miércoles de ceniza, en los cuales se hacen fiestas, convites y otros juegos para burlarse y divertirse, con que se despiden de este mantenimiento. Es voz compuesta de las latinas Caro y Tollo, que significa las carnes que se han de quitar.” (Real Academia Española 1984: 188)

El carnaval de Guamote es un atractivo turístico, el más relevante de este cantón. Inicia el viernes antes del miércoles de ceniza, y culmina el sábado siguiente, es decir la festividad dura 9 días, siendo el carnaval más largo del Ecuador, durante este tiempo se desarrollan un sinnúmero de eventos principalmente culturales que son parte de la herencia generacional que año tras año sigue manteniendo este hermoso pueblo de gente bondadosa y acogedora (Merina et al., 2013).

Considerada como patrimonio cultural intangible del Ecuador esta fiesta puede identificarse como una expresión cultural tradicional, recreada anualmente por la población de Guamote en una celebración sincrética que fusiona elementos tanto andinos como hispánicos, al tiempo que infunde un sentimiento de identificación y pertenencia para los guamoteños (Cobo, 2011).

1.18.7.1 Comida típica del carnaval

De acuerdo a la revista digital titulada “Carnaval de Guamote” y elaborada por Cobo (2011), el Carnaval era por tradición, una fiesta del exceso, donde la gente comía, bebía y se divertía en demasía. Aparentemente era un acto preparatorio al comportamiento austero que se esperaba de la población durante la Cuaresma, Antes principalmente se consumían chicha y aguardiente; actualmente se consumen ron, whisky, vino, etc. “Reyes”, “embajadores”, priostes o cualquier otro carnavalero los reparten copiosa y reiteradamente a las personas que concurren a los diversos actos del Carnaval guamoteño. En la comida, la fiesta del Carnaval es una celebración de la gula. Los reyes y embajadores reparten comida varias

veces al día, tanto para los jochantes, que llegan a entregar algún animal o cualquier otro tipo de ayuda, como para las personas que observan o acompañan el ciclo climático y productivo. Así también la fiesta de Carnaval de Guamote se relaciona con su propio ciclo climático y productivo. Es en este ciclo agrícola festivo, en el que también se manifiesta, por otra parte, la influencia prehispánica en esta fiesta.

1.18.7.2 La viuda del Carnaval

El origen de este personaje no es exacto, sin embargo, se menciona que la creación del mismo lo realizó un habitante del cantón por cuenta propia. Los hombres y los jóvenes la llaman la Loca Viuda, se lo conoce por varios nombres, sin embargo, el propósito es el mismo. Su caracterización es una creación relativamente reciente, relacionada temporalmente con el inicio de la ceremonia de entierro del Carnaval, en el año 1983.

1.18.7.3 Celebración de gallo pitina

Una celebración de algunas comunidades de la cabecera cantonal, primero, las patas del gallo son atadas con una cuerda. Luego el animal es izado o colgado cabeza abajo, sobre la gente reunida en la plaza. Del otro extremo de la cuerda, se encuentra un grupo de jóvenes, encargado de subirlo y bajarlo mientras la multitud trata de atraparlo. Aquel que lo logra, se lo lleva. Eso incluye aun cuando varias personas pretenden atraparlo. Este juego es conocido como gallo pitina.

1.18.8 Actividad de la jocha

De la misma manera una de las representaciones culturales no solo de Guamote si no de las comunidades de la provincia de Chimborazo es la Jocha.

La jocha La jocha es una contribución hecha por quien está organizando una fiesta. Esta costumbre y mecanismo social, aún presente en algunas fiestas tradicionales en el Ecuador, es indígena y se asume que su origen es prehispánico.

1.18.9 Participación en la mesa o comida comunitaria

Una de las prácticas ancestrales que aún se ha mantenido en la actualidad es conocida como la mesa, pambamicui, o comida comunitaria, en donde se exhibe las mingas como elementos fundamentales de los comuneros, reconocidas también como pampamesas y donde nuestros ancestros convivían con la Pachamama como fuente de alimentos, seguido los sistemas jurídicos tradicionales que servían para mediar problemas se los conoce como castigo indígena.

Figura 4 Mesa comunitaria en San José de Sablog



Fuente: Cobo León

Para esto, las bayetas se tienden en el suelo formando una larga fila. Luego, las personas o comuneros se ubican alrededor para compartir las papas con habas y melloco que es distribuido sobre ellas. En un ambiente de alborozo y solidaridad, todos los asistentes participan y están convidados. Cada persona trae su propia porción de comida que posteriormente todos los participantes disfrutarán. Hombres, mujeres, ancianos y niños toman y comen los alimentos ofrecidos en la fiesta. Luego, los platos de barro con sopa o colada son repartidos entre los presentes, junto con diversas carnes como cerdo, gallina, res, cuy o borrego.

1.18.10 Celebración de la Semana Santa en Guamote

En el cantón Guamote la Semana Santa es más que una festividad religiosa; es un momento de profunda devoción, tradición y comunidad. Cada año, las calles se llenan de fervor y solemnidad mientras los lugareños se preparan para conmemorar los eventos que marcaron la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo. Algunas comunidades indígenas además de disfrutar la típica colada morada con guaguas de pan, también realizan una preparación reconocida como los chihuiles, un bocadillo de harina de maíz, panela y envuelto en hojas de maíz.

1.18.11 Gastronomía del cantón Guamote

La gastronomía del cantón Guamote es muy variada, con alimentos y platos típicos de la localidad, además, sus principales productos son característicos de la sierra ecuatoriana, la cual da a los platos una identidad y autenticidad del lugar. Los platos más representativos son: Sopas de granos (haba, maíz, arveja); locros de papas, ocas, mellocos y cebada, en especial las habas tiernas, papas con achiote, machica con manteca de chanco, acompañado de horchata que es de arroz de cebada, dulce de guayaba o chicha de avena (GAD's, 2019). En las fechas importantes se degusta el hornado con papas y mote, locro de cuy, caldo de gallina, fritada, cuy asado acompañado con papas, caldo de mondongo, yaguar locro y la chicha de jora, así pues, principalmente forma parte de la rica gastronomía de Guamote (GAD's, 2019).

Por lo tanto, este cantón puede presumir de su patrimonio gastronómico, ya que posee materia prima de calidad. Asimismo, los productos son naturales sembrados en las tierras propias de la zona, además los platos son realizados con técnicas tradicionales de sus pobladores

1.18.12 Prestadores de servicios

Dentro del cantón existen prestadores de servicios turísticos tales como:

Tabla 7 *Prestadores de servicios del cantón Guamote*

N°	ESTABLECIMIENTO	ACTIVIDAD	TIPO	DIRECCIÓN
1	Chuza Longa	Alojamiento	Hotel	García Moreno y Manabí
2	Inti Sisa Guesthouse	Alojamiento/Alimentos y bebidas /Transporte		Vargas Torres
3	Giralda	Alojamiento	Hotel	Av. Macas y Panamericana Sur
4	El Poguio	Alojamiento	Hotel	Av. Simón Bolívar

5	Granja Agro turística Totorillas	Alojamiento	Cabañas	Panamericana Sur- Vía Palmira
6	Hotel Ramada	Alojamiento	Hotel	Carlos Vela y Riobamba
7	Saskines Adamary	Alimentos y bebidas	Restaurante	Vía Riobamba – Macas, kilómetro 68, Guamote.
8	Adamary	Alimentos y bebidas	Restaurante	Barrio 24 de mayo, frente a la Plaza San Vicente
9	Hostal Flor de los Ángeles	Alojamiento	Hostal	Av. Circunvalación 2 Manabi
10	Doña Lautita	Alimentos & bebidas	Restaurante	10 de Agosto y Gonzalo Suarez

Fuente: Catastro Turístico MINTUR (2022) & Investigación propia

Elaboración: Propia

1.19 Análisis, interpretación y discusión de resultados

1.19.1 Análisis de resultados de la variable independiente: Cultura Alimentaria

n°	Ítems	Interpretación	Información general
a)	Género	Entre los turistas que ingresaron al cantón Guamote, se observa una marcada predominancia de visitantes de género femenino, representando así el 63,34 % del total, mientras que los turistas masculinos constituyen el 36,66%. En conclusión, se refleja una clara proporción significativamente mayor de mujeres a comparación de visitantes hombres, lo que proporcionará una mejor comprensión acerca de la composición geográfica de los visitantes hacia el cantón.	
b)	Edad	Se destaca que el grupo de edad más significativo es el de 18 a 25 años, representando el 48,09 %, de la misma manera el grupo de 26 a 35 años que constituye el 29,03% seguido por el rango de 36 a 45 años con un 21.41%. El grupo de turistas mayores de 46 años representa un 1,47% siendo el porcentaje más bajo respecto a los otros rangos de edad.	En conclusión, este análisis demográfico sugiere la importancia de orientar estrategias y servicios específicos para satisfacer las preferencias y expectativas de la predominante población joven que visita el cantón Guamote.
c)	Nivel de instrucción	La categoría de “Superior Universitaria” destaca significativamente, representando el 65,98%, a continuación, el nivel de “superior no universitaria” constituye el 19,35% mostrando una presencia considerable. Los niveles de instrucción más bajos, como primaria que representa el 2,35% y secundaria con el 12,32% proporcionan una cantidad relativa baja de turistas con educación básica.	En conclusión, se muestra una presencia mayoritaria de visitantes con formación universitaria y una minoritaria con educación básica, estos resultados son esenciales ya que el nivel de instrucción puede influir en sus preferencias alimentarias y comportamientos culturales asociados.
Información Específica			
<i>Dimensión:</i>			
<i>Representaciones</i>			

El 70,09% de los encuestados indicaron estar totalmente de acuerdo, sugiriendo un respaldo fuerte hacia la idea, asimismo, el 21,70% de los encuestados están de acuerdo, lo que refuerza la percepción positiva. La proporción de personas imparciales es

<p>1 <i>La preservación de prácticas culinarias son un factor clave para el desarrollo gastronómico del cantón Guamote</i></p>	<p>relativamente baja representando el 3,23% mientras que aquellos que están en desacuerdo constituyen el 4,99%. En conclusión, se indica un fuerte respaldo por parte de los turistas hacia la preservación de prácticas culinarias de Guamote como elemento clave para el desarrollo gastronómico.</p>
<p>2 <i>Es importante la transmisión de conocimientos gastronómicos mediante las manifestaciones culinarias del cantón Guamote.</i></p>	<p>El 62,64% de los encuestados expresaron estar “Totalmente de acuerdo”, indicando un fuerte respaldo a la idea de transmisión de conocimientos, además el 32,26% de los encuestados están “De acuerdo”, la proporción de personas “Imparciales” es baja, representando el 0,88% mientras que aquellos que están en desacuerdo constituyen el 4,40%. En conclusión, la mayoría de los turistas ven como importante la transmisión de conocimientos gastronómicos a través de manifestaciones culinarias, pero hay una minoría que no comparte completamente esta perspectiva.</p>
<p>3 <i>Es importante la preservación de las prácticas culinarias ancestrales del cantón Guamote.</i></p>	<p>Un sólido 68.82% de los encuestados expresaron estar "Totalmente de acuerdo", además, el 24.93% de los encuestados están "De acuerdo", proporcionando un respaldo adicional mientras que aquellos que están "En desacuerdo" constituyen el 6.46%. En conclusión, aunque existe una minoría que no está completamente de acuerdo con la importancia de preservar las prácticas culinarias ancestrales, la mayoría de los turistas parece destacar la relevancia de la tradición culinaria en el cantón Guamote.</p>
<p>4 <i>Es primordial implementar normas de seguridad alimentaria en la gastronomía del cantón Guamote.</i></p>	<p>El 69,79% de los turistas mencionaron estar “Totalmente de acuerdo”, además, el 18,77% de los encuestados están “de acuerdo”, la proporción de visitantes “Imparciales” es baja, representando solo el 2,35%, mientras que aquellos que están “En desacuerdo” constituyen el 9,09%. En conclusión, aunque existe una minoría que no está completamente de acuerdo con la implementación de las normas de seguridad alimentaria, la mayoría de los turistas parece reconocer la importancia de estas medidas en el contexto de la cultura alimentaria en el cantón Guamote.</p>
<p><i>Dimensión: Identidad Cultural</i></p>	
<p>5 <i>Las manifestaciones culturales del cantón Guamote deben ser impulsadas mediante ferias de turismo gastronómico</i></p>	<p>Se evidencia que el 73,02% de turistas muestran un respaldo de 92,37% indicando estar totalmente de acuerdo, así mismo, el 19,35% de los encuestados están “De acuerdo”. Las personas “imparciales” es baja representando solo el 3,52%, mientras que aquellos que están “en desacuerdo” constituyen el 4,11%. En conclusión, los turistas ven con positividad la integración de ferias gastronómicas como un conducto para resaltar y celebrar las manifestaciones culturales únicas del cantón Guamote.</p>
<p>6 <i>Es importante conocer y preservar el sentido de pertenencia de los grupos indígenas del cantón Guamote.</i></p>	<p>Un sólido 73,31% de visitantes expresaron estar “Totalmente de acuerdo”, lo que indica un fuerte respaldo, además, el 17,60% de los encuestados están “De acuerdo”, asimismo el 4,11% manifestaron tener una opinión “imparcial”, mientras que aquellos que están “En desacuerdo” constituyen el 4,99%. En conclusión, aunque existe una minoría que no está completamente de acuerdo con la importancia de conocer y preservar el sentido de pertenencia de los grupos indígenas del</p>

		cantón Guamote, la mayoría de los turistas parece reconocer y valorar esta dimensión de la cultura alimentaria.
		El 68,62% de los encuestados expresaron estar “Totalmente de acuerdo”, además, el 24,34% están “De acuerdo” proporcionando un fuerte respaldo, la proporción de personas “Imparciales” es baja representando el 1,76% de los visitantes. Por último, “En desacuerdo” representa un 5,28%.
7	<i>Conocer las creencias y tradiciones de los pueblos indígenas es un factor importante para el sector turístico del cantón Guamote</i>	En conclusión, estos resultados sugieren que la mayoría de los turistas perciben la importancia de conocer las creencias y tradiciones de los pueblos indígenas para el sector turístico del cantón Guamote, a pesar de que existe una minoría que no está completamente de acuerdo.
8	<i>El dominio de un idioma extranjero es un factor socio-cultural para el sector turístico del cantón Guamote.</i>	Un alto porcentaje que constituye el 82,11% de encuestados mencionaron que están “Totalmente de acuerdo”, lo que indica un fuerte respaldo. Además, el 14,66% de los encuestados están “De acuerdo”, proporcionando un respaldo adicional. La proporción de personas “imparciales” es relativamente baja, constituyendo solo un 3,23%. En conclusión, la mayoría de turistas perciben el dominio de un idioma extranjero como un factor socio-cultural relevante para el sector turístico del cantón Guamote, destacando así la importancia de comunicación intercultural,
<i>Dimensión: Técnicas Culinarias</i>		
9	<i>Es importante conocer el canal de distribución de los productos locales a ser transformados en los establecimientos de A y B del cantón Guamote</i>	Un 63.05% de los encuestados expresaron estar "Totalmente de acuerdo", lo que indica un respaldo significativo, de la misma manera el 22.58% de los encuestados están "De acuerdo", lo que refuerza esta perspectiva, aunque con una intensidad menor que el grupo "Totalmente de acuerdo". La proporción de personas "Imparciales" es considerable, representando el 11.14%, mientras que aquellos que están "Moderadamente de acuerdo" constituyen el 3.23%. Estos resultados sugieren que, aunque la mayoría de los encuestados reconoce la importancia de este conocimiento, una parte significativa muestra una opinión neutral o ligeramente positiva.
10	<i>Es importante realizar un control de calidad de la materia prima como eje de desarrollo de los establecimientos de alimentos y bebidas.</i>	Un alto porcentaje que constituye el 78,89% de encuestados mencionaron que están “Totalmente de acuerdo”, lo que indica un fuerte respaldo hacia la idea de realizar un control de calidad de materia prima. Además, el 7,33% de los encuestados están “De acuerdo”, proporcionando un respaldo adicional. La proporción de personas “imparciales” es menor, constituyendo solo un 8,80%. Por último, como menor proporción, el 4,99% expresaron estar “Moderadamente de acuerdo”. En conclusión, la mayoría de los turistas perciben la idea de realizar un control de calidad de materia prima en los establecimientos del cantón Guamote, como un eje de desarrollo cultural y gastronómico.
11	<i>Es fundamental contar con procesos de cocción y atención al cliente en el desarrollo del turismo gastronómico</i>	El 73,02% de los encuestados expresaron estar “Totalmente de acuerdo” hacia la idea de contar con procesos de cocción y atención al cliente, además, el 15,54% están “De acuerdo” proporcionando un fuerte respaldo, la proporción de personas “Imparciales” y “En desacuerdo” es baja representando el 3,81% de los visitantes. En conclusión, estos resultados sugieren que la mayoría de los turistas perciben la importancia contar con procesos de cocción y atención al cliente para el desarrollo del sector gastronómico del

		cantón Guamote, a pesar de que existe una minoría que no está completamente de acuerdo.
12	<i>Es importante contar con productos nutritivos para impulsar la gastronomía tradicional del cantón.</i>	Un sólido 60,12% de visitantes expresaron estar “Totalmente de acuerdo”, lo que indica un fuerte respaldo, además, el 29,91% de los encuestados están “De acuerdo”, mientras que aquellos que están “En desacuerdo” constituyen el 9,97%. En conclusión, aunque existe una minoría que no está completamente de acuerdo con la importancia de contar con productos nutritivos para impulsar la gastronomía tradicional del cantón Guamote, la mayoría de los turistas parece reconocer y valorar esta dimensión de la cultura alimentaria.

1.19.2 Decisión Hipótesis general

a. Planteamiento de la hipótesis

H₁: La cultura alimentaria tiene un impacto significativo en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo.

H₀: La cultura alimentaria no tiene un impacto significativo en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo.

Decisión:

Considerando las preguntas 1 y 2, la cultura alimentaria se manifiesta de manera distintiva y simbólica en la cabecera cantonal de Guamote, puesto que en la pregunta 1, el 70,09% de visitantes están completamente de acuerdo acerca de la importancia de conocer y respetar las transmisiones de prácticas culinarias, así como la pregunta 2 que representa un 62,64% de aprobación y hace mención a la transmisión de conocimientos gastronómicos, el cual tiene que ver con la cultura alimentaria del cantón. Estos eventos son oportunidades significativas para compartir conocimientos, intercambiar recetas y celebrar la identidad cultural única del cantón. Por lo tanto, se acepta la hipótesis alternativa H₁ y se rechaza la Hipótesis Nula H₀.

1.19.3 Decisión Hipótesis Específicas

H₁: La cultura alimentaria influye significativamente en las representaciones de la cabecera cantonal de Guamote.

H₀: La cultura alimentaria no influye significativamente en las representaciones de la cabecera cantonal de Guamote.

De la misma manera, las preguntas 3 y 4 correspondientes a la encuesta aplicada, indican un fuerte respaldo respecto a la dimensión de representaciones, los encuestados mostraron mayor inclinación hacia la importancia y preservación de prácticas culinarias para el mejoramiento de las representaciones culturales contando con un sólido 68,82%, mientras que en la pregunta 4 respecto a la interrogante de seguridad alimentaria se estableció mayor importancia hacia la idea de implementar normas de seguridad alimentaria representando un 69,79%, ambas preguntas representan componentes claves de la cultura alimentaria. Con base en los resultados de las encuestas, se acepta la hipótesis alternativa H₁ y se rechaza la Hipótesis Nula H₀.

H₂: La cultura alimentaria influye significativamente en la identidad cultural de la cabecera cantonal de Guamote.

H₀: La cultura alimentaria no influye significativamente en la identidad cultural de la cabecera cantonal de Guamote.

De acuerdo a la mayoría de encuestados en la pregunta 6 quienes están totalmente de acuerdo (73,31%) acerca de que es importante conocer y preservar el sentido de pertenecía de los grupos indígenas, lo que refleja un fuerte respaldo hacia la cultura alimentaria como un componente importante de la identidad cultural, asimismo en la pregunta 7, una mayoría significativa (68,82%) considera relevante las creencias y tradiciones de los pueblos indígenas como aspectos que involucran la identidad cultural del cantón.

Los resultados de las encuestas apoyan firmemente la hipótesis de que la cultura alimentaria tiene influencia significativa en la identidad cultural de la cabecera cantonal de Guamote, por lo tanto, se se puede concluir que la hipótesis alternativa (H₂) es aceptada, y la hipótesis nula (H₀) es rechazada.

H₃: La cultura alimentaria influye significativamente en las técnicas culinarias de la cabecera cantonal de Guamote.

H₀: La cultura alimentaria no influye significativamente en las técnicas culinarias de la cabecera cantonal de Guamote.

Asimismo, los resultados de las encuestas de la pregunta 10 indican que la mayoría de los visitantes (78,89%) están totalmente de acuerdo en que es importante realizar un control de calidad de materia prima, lo que asegura la calidad en la gastronomía local. La pregunta 11 cuenta una similar aprobación del 73,02% respecto a la importancia de contar con procesos de cocción y atención al cliente el cual subraya la influencia de las técnicas culinarias y el servicio en la experiencia turística. Finalmente, la pregunta 12, que representa una aprobación del 60,12% apoya la importancia de contar con productos nutritivos para impulsar la gastronomía local, resaltando la relevancia de la calidad nutricional. Estos resultados son percibidos como un factor importante en las técnicas culinarias. Según los resultados de las encuestas, se concluye que la cultura alimentaria influye significativamente en las técnicas culinarias de la cabecera cantonal de Guamote. Por lo tanto, la hipótesis alternativa (H₃) es aceptada y la hipótesis nula (H₀) es rechazada.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES

1.20 Conclusiones

- La cultura alimentaria si se manifiesta de manera distintiva y simbólica en la cabecera cantonal de Guamote. Las festividades y representaciones culturales en Guamote son cruciales en la promoción y preservación de la gastronomía local y en el fortalecimiento de los lazos comunitarios en torno a la comida.
- La abundancia de materias primas en el cantón Guamote proporciona una base sólida para una cocina diversa y creativa, enriquecida por la biodiversidad local y las prácticas culinarias arraigadas en la tradición.
- Por otro lado, se evidencia un fuerte respaldo por parte de los turistas hacia la preservación de las prácticas culinarias ancestrales, la transmisión de conocimientos gastronómicos, manifestaciones culinarias y el sentido de pertenencia del pueblo indígena del cantón. Por lo tanto, se sugiere un reconocimiento generalizado de la importancia de la cultura alimentaria en la experiencia turística y gastronómica en el cantón Guamote.
- Finalmente, la mayoría de los turistas reconocen la importancia de comprender el canal de distribución de los productos locales para su transformación en los establecimientos de A&B, así como el de implementar y mantener productos nutritivos en las preparaciones. Esto sugiere una oportunidad para fortalecer las asociaciones entre los productores locales y los establecimientos de alimentación y bebidas para promover la oferta de productos locales en la gastronomía local.

1.21 Recomendaciones

- Promover la preservación de prácticas culinarias ancestrales mediante programas de preservación y salvaguarda de la cultura alimentaria. Se deben desarrollar y promover rutas gastronómicas, ferias y eventos culinarios para atraer a visitantes interesados en explorar la diversidad culinaria y cultural de Guamote.
- Se deberían realizar campañas de sensibilización cultural dirigidas a turistas y residentes locales para promover el respeto y la valoración de la diversidad cultural, incluyendo las creencias y tradiciones indígenas, y fomentar la gastronomía local en las festividades y manifestaciones, para salvaguardar y promover la comida ancestral y nutritiva.
- Establecer iniciativas para facilitar la colaboración entre los productores locales y los establecimientos de A&B, así como, la creación de redes de distribución y la promoción de productos locales en los menús de los restaurantes, beneficiando tanto a los productores locales como a la oferta gastronómica del cantón Guamote.
- Se debe apoyar e implementar investigación académica y comunitaria sobre la cultura alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, con el objetivo de documentar y preservar las prácticas culinarias tradicionales, así como los significados simbólicos y valores culturales asociados. Esto podría incluir la creación de archivos digitales, publicaciones, revistas y exposiciones que ayuden a difundir y compartir este conocimiento con la comunidad local y los visitantes.

CAPÍTULO VI. PROPUESTA

1.22 Título de la propuesta

Estrategias de salvaguarda de la cultura alimentaria para el fortalecimiento gastronómico del cantón Guamote, provincia de Chimborazo

1.23 Introducción

La gastronomía ecuatoriana, constituye un atractivo a nivel nacional e internacional debido a su diversidad gastronómica, el cual refleja de una invaluable herencia cultural, donde cada región y comunidad aporta con sabores y saberes únicos y tradiciones arraigadas. De la investigación realizada se puede considerar al cantón Guamote, el cual está habitado mayoritariamente por comunidades indígenas, esta identidad culinaria es un patrimonio inigualable que enfrenta desafíos en un mundo cada vez más globalizado. En el cantón aún se consume algunos platos típicos de la zona y también habitantes que llegan en época de festividades para degustar comidas tradicionales y típicas.

La cultura alimentaria representa un universo extenso pero fascinante pues explora raíces históricas, la influencia del entorno geográfico, y los rituales asociados a la preparación y consumo de alimentos, también hace referencia a productos nutricionales, pues no solo hace referencia a la comida como una necesidad física en la vida cotidiana, si no como un símbolo omnipresente, es decir, no solo se trata de “comer” si no de ¿Por qué y qué es lo que comemos?, pues al fin y al cabo somos lo que comemos.

Por esta razón, se pretende definir estrategias de salvaguarda de la cultura alimentaria del cantón Guamote con el fin de preservar y fortalecer sus tradiciones gastronómicas, considerando la importancia de la alimentación como un elemento clave en la identidad cultural, se busca no solo documentar y valorar estas prácticas culinarias, si no también involucrar a las comunidades y pueblo en general, así como a las autoridades locales en la protección, difusión y promoción de este legado ancestral.

1.24 Situación actual y problemática

Dentro de la cabecera cantonal de Guamote existen habitantes de diferentes comunidades indígenas, pero también se encuentran inmiscuidos a pobladores mestizos, esta mezcla multiétnica permite una mezcla de tradiciones y costumbres aún más invaluable, festividades como el carnaval y la semana santa son una clara muestra de la convivencia y enriquecimiento de la identidad cultural, sin embargo, a lo largo de las décadas estas celebraciones han sufrido grandes cambios, poniendo en riesgo no solo las manifestaciones si no también la gastronomía, la identidad cultural y tradiciones culinarias ancestrales, es decir existe un riesgo de pérdida de la cultura alimentaria del cantón.

1.25 Objetivos

1.25.1 Objetivo general

Definir estrategias de salvaguarda de la cultura alimentaria para el fortalecimiento gastronómico del cantón Guamote, provincia de Chimborazo

1.25.2 *Objetivos específicos*

- Realizar un análisis de factores internos y externos (FODA)
- Proporcionar estrategias de preservación y fortalecimiento de la identidad cultural alimentaria del cantón Guamote.
- Elaborar una revista cultural-gastronómica como estrategia de salvaguarda de la cultura alimentaria del cantón Guamote

1.26 **Desarrollo de la propuesta**

De acuerdo con las entrevistas y encuestas realizadas a los turistas nacionales e internacionales, además de la población urbana del cantón Guamote se procede a elaborar la propuesta gastronómica. Resaltando no solo la comida típica si no las festividades, significado e historia de la gastronomía ancestral del cantón Guamote.

Se pretende dar a conocer a la comunidad nacional e internacional la revista cultural-gastronómica titulada “CULTURA ALIMENTARIA, UN PASEO POR LA IDENTIDAD CULINARIA GUAMOTEÑA”

El objetivo principal es la salvaguarda de la identidad cultural alimentaria a través de estrategias que permitan el rescate, difusión, promoción y preservación de la comida típica del cantón Guamote. En el marco del esfuerzo por implementar estas estrategias se ha llevado a cabo un análisis exhaustivo utilizando una matriz FODA y posterior una matriz de estrategia de cambio. Este análisis pretende identificar múltiples estrategias orientadas a la salvaguarda de la cultura alimentaria.

1.26.1 *Análisis FODA*

Guamote posee una variada oferta gastronómica basada en técnicas ancestrales y su identidad cultural, el cantón posee un enorme potencial para el desarrollo turístico, sin embargo, enfrenta varios desafíos internos y externos que deben ser abordos estratégicamente. Este análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) tiene como objetivo proporcionar una visión integral de los factores que influyen en el desarrollo de la cultura alimentaria.

A continuación, se presenta la matriz de FODA priorizada que servirá como guía para la posterior elaboración de la matriz de Estrategias de Cambios:

- **Matriz FODA priorizada**

Tabla 8 Matriz FODA priorizada

MATRIZ FODA	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
1. Variedad de atractivos naturales, culturales y manifestaciones 2. Ubicación geográfica estratégica, Sierra centro, Amazonía y Sierra Sur 3. Variedad de oferta gastronómica	1. Limitada oferta de productos turísticos 1. Limitada infraestructura turística 2. Escasa promoción y difusión turística 3. El cantón cuenta con un alto índice de desnutrición

<p>4. La gastronomía guamoteña utiliza técnicas y métodos ancestrales para su elaboración</p> <p>5. Diversidad de materias primas de calidad</p> <p>6. Cuenta con manifestaciones culturales propias del cantón</p> <p>7. Fácil acceso al cantón y atractivos</p> <p>8. Gente cálida y de espíritu hospitalaria</p>	<p>4. Pérdida de la identidad cultural</p> <p>5. Inexistencia de capacitación a prestadores de servicios turísticos</p> <p>6. Carencia de adecuadas normas de higiene para la manipulación de alimentos.</p> <p>7. Limitada gestión por parte de las autoridades con respecto a la actividad turística</p>
<p>OPORTUNIDADES</p>	<p>AMENAZAS</p>
<p>1. Generación de nuevos productos turísticos</p> <p>2. Reactivación turística</p> <p>3. Aportes de las Universidades al realizar estudios e investigaciones</p> <p>4. Innovación en el ámbito turístico</p> <p>5. Programas de capacitación del MINTUR para potenciar el turismo local</p> <p>6. OTA's que difunden la gastronomía nacional a turistas extranjeros.</p>	<p>1. Inestabilidad política del país</p> <p>2. Desastres naturales</p> <p>3. Migración</p> <p>4. Crisis económica a nivel nacional e internacional</p> <p>5. Competencia en promoción de destinos nacionales</p> <p>6. Secuelas de la emergencia sanitaria</p> <p>7. Poco interés de los entes gubernamentales locales para rescatar los saberes ancestrales y salvaguardar la identidad cultural alimentaria.</p>

Nota Elaboración propia

MATRIZ FODA/DAFO DEL CANTÓN GUAMOTE
ESTRATEGIAS DE SALVAGUARDA FORTALEZAS-DEBILIDADES VS OPORTUNIDADES

Tabla 9 Matriz de estrategia de cambio

PERFIL DE FORTALEZAS Y DEBILIDADES PERFIL DE OPORTUNIDADES Y AMENAZAS	FORTALEZAS (F) +	DEBILIDADES (D) -
	F1. Variedad de atractivos naturales, culturales y manifestaciones F2. Ubicación geográfica estratégica, Sierra centro, Amazonía y Sierra Sur F3. Variedad de oferta gastronómica F4. La gastronomía guamoteña utiliza técnicas y métodos ancestrales para su elaboración F5. Diversidad de materias primas de calidad F6. Cuenta con manifestaciones culturales propias del cantón F7: Fácil acceso al cantón y atractivos F8: Gente cálida y de espíritu hospitalaria	D1. Limitada oferta de productos turísticos D2. Limitada infraestructura turística D3. Escasa promoción y difusión turística D4. El cantón cuenta con un alto índice de desnutrición D5. Pérdida de la identidad cultural D6. Inexistencia de capacitación a prestadores de servicios turísticos D7. Carencia de adecuadas normas de higiene para la manipulación de alimentos. D8. Limitada gestión por parte de las autoridades con respecto a la actividad turística
OPORTUNIDADES (O)	ESTRATEGIAS (FO)+ +	ESTRATEGIAS (DO) - +
O1. Generación de nuevos productos turísticos O2. Reactivación turística O3. Aportes de las Universidades al realizar estudios e investigaciones O4. Innovación en el ámbito turístico O5. Programas de capacitación del MINTUR para potenciar el turismo local O6. OTA's que difunden la gastronomía nacional a turistas extranjeros.	O1 F1: Desarrollar productos turísticos innovadores que aprovechen los atractivos naturales, culturales y gastronómicos del cantón. O3 F3: Colaborar con universidades y centros de investigación para desarrollar estrategias innovadoras de crecimiento del cantón O6 F4 F5: Establecer alianzas con agencias de viajes en línea (OTAS) para promover la gastronomía local y que incluyan experiencias culinarias con materia prima de calidad.	D8 O5: Trabajar con las autoridades locales y empresas privadas para la implementación y mejoramiento de la infraestructura turística, que satisfaga las necesidades del visitante. D3 O3: Implementar campañas de marketing efectivas para la promoción de atractivos turísticos a nivel nacional e internacional D6 D7 O5: Establece programas de capacitación para mejorar la calidad de servicios turísticos D8 O2 Participación en ferias de turismo nacionales para lograr el posicionamiento y fortalecimiento de la gastronomía local.

Nota Elaboración propia

MATRIZ FODA/DAFO DEL CANTÓN GUAMOTE

ESTRATEGIAS DE SALVAGUARDA FORTALEZAS-DEBILIDADES VS AMENAZAS

Tabla 10 Matriz de estrategia de cambio

PERFIL DE FORTALEZAS Y DEBILIDADES PERFIL DE OPORTUNIDADES Y AMENAZAS	FORTALEZAS (F) + F1. Variedad de atractivos naturales, culturales y manifestaciones F2. Ubicación geográfica estratégica, Sierra centro, Amazonía y Sierra Sur F3. Variedad de oferta gastronómica F4. La gastronomía guamoteña utiliza técnicas y métodos ancestrales para su elaboración F5. Diversidad de materias primas de calidad F6. Cuenta con manifestaciones culturales propias del cantón F7: Fácil acceso al cantón y atractivos F8: Gente cálida y de espíritu hospitalaria	DEBILIDADES (D) - D1. Limitada oferta de productos turísticos D2. Limitada infraestructura turística D3. Escasa promoción y difusión turística D4. El cantón cuenta con un alto índice de desnutrición D5. Pérdida de la identidad cultural D6. Inexistencia de capacitación a prestadores de servicios turísticos D7. Carencia de adecuadas normas de higiene para la manipulación de alimentos. D8. Limitada gestión por parte de las autoridades con respecto a la actividad turística
AMENAZAS (A)	ESTRATEGIAS (FO)+ +	ESTRATEGIAS (DO) - +
A1. Inestabilidad política del país A2. Desastres naturales A3. Migración A4. Crisis económica a nivel nacional e internacional A5. Competencia en promoción de destinos nacionales A6. Secuelas de la emergencia sanitaria A7. Poco interés de los entes gubernamentales locales para rescatar los saberes ancestrales y salvaguardar la identidad cultural alimentaria.	O1 F1: Promover el aprovechamiento de los productos de calidad para la elaboración de recetas con alto valor nutricional y la utilización de técnicas y métodos culinarios ancestrales O3 F3: Crear programas educativos, festivales culturales y proyectos de investigación que ayuden a rescatar los saberes ancestrales y salvaguardar la identidad cultural.	D8 O5: Colaborar con organizaciones comunitarias, ONGs y el sector privado para desarrollar iniciativas de preservación cultural y gastronómica. D3 O3: Implementar protocolos de seguridad sanitaria en todas las instalaciones turísticas para garantizar la salud y seguridad del visitante Fomentar el turismo comunitario y gastronómico mediante revistas, publicaciones, folletos publicitarios, tanto físicos como digitales

Nota Elaboración propia

1.27 Estrategias de salvaguarda

La cultura alimentaria del cantón Guamote no solo representa una fuente vital de sustento, si no también es un reflejo de su historia, biodiversidad y las tradiciones ancestrales de sus comunidades indígenas. Con el objetivo de preservar esta valiosa herencia, se ha realizado un profundo análisis mediante la matriz de estrategia de cambios, el cual se ha determinado múltiples estrategias que mejor conllevan a la salvaguarda de la cultura alimentaria del cantón Guamote.

Estas estrategias han sido diseñadas para abordar diversos aspectos esenciales, tales como la protección de conocimientos culinarios ancestrales, el fomento de la producción y consumo de productos locales, la educación y sensibilización de los habitantes y el apoyo a través de políticas públicas y proyectos sostenibles.

A continuación, se presentan las principales estrategias identificadas, cada una de ellas diseñada para la protección y revitalización de la cultura alimentaria en el cantón Guamote:

- **Programas de Capacitación y Educación:** Implementar programas y/o talleres educativos a los prestadores de servicios turísticos, así como a las comunidades sobre la importancia de la cultura alimentaria, técnicas culinarias y la gastronomía ancestral del cantón.
- **Aprovechamiento de productos locales:** Promover la producción agrícola local y sostenible para mantener la biodiversidad y seguridad alimentaria, contando con el apoyo de agricultores locales y la promoción de productos autóctonos.
- **Festivales y Eventos Culturales:** Organizar festivales gastronómicos anuales que celebren la cocina tradicional del cantón, invitando a personal especializado como chefs locales y nacionales, así como a turistas. Incluyendo demostraciones de cocina en vivo, técnicas tradiciones y la degustación de platos típicos.
- **Desarrollo de Políticas Públicas y apoyo Institucional:** Establecer políticas públicas y la colaboración con autoridades locales y nacionales para el desarrollo y aplicación de normativas que favorezcan la preservación y promoción de prácticas alimentarias tradicionales.
- **Alianzas y Colaboraciones:** Establecer alianzas con ONG, universidades y empresas para proyectos de preservación cultural y gastronómica.
- **Incentivos y Subvenciones:** Promover a la creación de incentivos y subvenciones gubernamentales para el apoyo a pequeños productores, así como a establecer políticas que fomenten la protección y promoción de la cultura alimentaria local.
- **Mejora en la Infraestructura Turística:** Promover la inversión de mejora en la infraestructura turística, como restaurantes, mercados y centros de información turística, así como el mejoramiento de instalaciones para la celebración de eventos culturales.
- **Promoción y Marketing:** Desarrollar una campaña de marketing que resalte la autenticidad y la historia de la gastronomía local mediante el uso de redes sociales y plataforma en línea, compartiendo recetas, significados, manifestaciones y eventos gastronómicos del cantón.

- **Documentación y Registro:** Crear un archivo digital y físico que documente recetas ancestrales, técnicas de cocina y entrevistas con cocineros y ancianos de las comunidades.
- **Creación de una Revista Cultural:** Publicar una revista cultural y/o gastronómica que resalte la historia de la gastronomía local y todo lo que conlleva a la cultura alimentaria del cantón, permitiendo una mayor atención por parte de los turistas nacionales y extranjeros.

1.27.1.1 Promoción y difusión

El siguiente material de publicidad contribuirá a la promoción y difusión de los distintos atractivos naturales y culturales, tanto nacional como internacional.

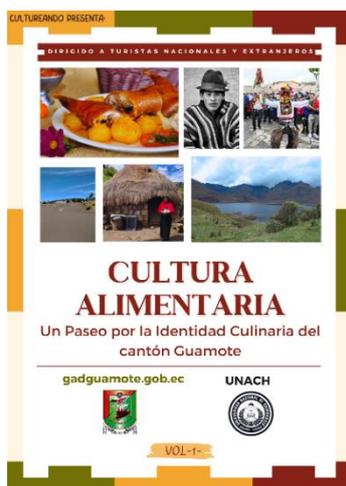
Se pretende distribuir una revista cultural-gastronómica, con el objetivo de difundir la imagen turística de Guamote, las festividades y manifestaciones culturales y los productos alimenticios que ofrece el cantón.

Esta revista digital busca difundir masivamente el recurso tanto dentro como fuera del país.

1.27.1.2 Revista cultural-gastronómica del cantón Guamote

- **Portada**

En la primera sección se muestra la portada inicial de la revista, contiene imágenes del cantón, con lo más representativo del mismo. Se presenta el título de la revista “Cultura alimentaria: un Paseo por la Identidad Cultural del cantón Guamote”



- **Presentación**

Se realizó una presentación de la autora, su recorrido académico y metas profesionales y personales.

Por otra parte, se añadió la presentación del cantón:

El cantón Guamote está ubicado en la parte central del callejón interandino, situado en el centro de la provincia de Chimborazo, la cabecera cantonal se encuentra a 50 km de la ciudad de Riobamba, reconocido a nivel nacional e internacional por sus riquezas culturales y naturales, la arquitectura del cantón y de sus comunidades indígenas mantienen y resaltan características que unen el pasado con el presente.

El cantón Guamote forma el centro de origen de diversas especies que constituyen la base alimentaria de la región, entre estas la papa, ocas, habas, quinua, melloco, cebada, zanahoria, choclo entre otros

Paola Katherine García Tene
 Autora Revista Cultural Alimentaria en el cantón Guamote

Egresada en la carrera de Licenciatura en Turismo en la Universidad Nacional de Chimborazo en la ciudad de Riobamba, realizando su trabajo de titulación tipo: etnografías.

Paola Katherine García Tene nace el 03 de julio del 2001 en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. Sus padres son Juan García y Rosa Tene, tiene 1 hermana uterina y 4 hermanastros

En un futuro desea involucrarse con la comunidad, conseguir un buen empleo que le permita aplicar y maximizar sus años de estudio, obtener experiencia y establecer ideas que aporten al desarrollo de su cantón, posee ideas creativas y únicas para el proceso.

Sus estudios primarios lo realizó en las escuelas "Ciudad de Riobamba" y "Laura Carbo de Ayora", los estudios secundarios lo realizó en la Unidad Educativa "Velasco Ibarra" en donde obtuvo el título de bachiller en Ciencias y el título de Bachillerato Internacional.

Nivel medio: Inglés, Kichwa
 Nivel básico: Francés

PRESENTACIÓN GUAMOTE

El cantón Guamote está ubicado en la parte central del callejón interandino, situado en el centro de la provincia de Chimborazo, la cabecera cantonal se encuentra a 50 km de la ciudad de Riobamba, reconocido a nivel nacional e internacional por sus riquezas culturales y naturales, la arquitectura del cantón y de sus comunidades indígenas mantienen y resaltan características que unen el pasado con el presente.

El cantón Guamote forma el centro de origen de diversas especies que constituyen la base alimentaria de la región, entre estas la papa, ocas, habas, quinua, melloco, cebada, zanahoria, choclo entre otros.

La temperatura media es de 13,7 °C. El invierno, húmedo y frío, normalmente va de octubre a mayo, mientras que el verano, definido como cálido seco y ventoso, va de junio a septiembre.

LA AUTORA

La temperatura media es de 13,7 °C. El invierno, húmedo y frío, normalmente va de octubre a mayo, mientras que el verano, definido como cálido seco y ventoso, va de junio a septiembre.

• **Índice**

El índice de la revista muestra el contenido a promocionar tales como: Introducción, ¿quiénes somos?, Manifestaciones Culturales, Somos lo que comemos y finalmente Agradecimientos.

ÍNDICE

Introducción Gastronomía nacional y local	01
¿Quiénes somos? Historia / Etnografía / Demografía / Productos agrícolas / Productos pecuarios	02
Manifestaciones culturales Festividades más reconocidas en la cabecera cantonal / Carnaval / Ferias / Artes y Oficios	03
Somos lo que comemos Gastronomía típica y sabida con las festividades	04
Agradecimientos	

1.27.1.3 Desarrollo de la revista

1.27.1.3.1 Introducción

Se inicia con una pequeña introducción del turismo en el Ecuador:



01

TURISMO

- ✓ Turismo comunitario
- ✓ Turismo gastronómico
- ✓ Turismo cultural
- ✓ Turismo sostenible

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana, constituye un atractivo a nivel nacional e internacional debido a su diversidad gastronómica, el cual refleja de una invaluable herencia cultural, donde cada región y comunidad aporta con sabores y saberes únicos y tradiciones arraigadas. Dentro de una de las regiones más biodiversas se encuentra el cantón Guamote, habitado mayoritariamente por comunidades indígenas, esta identidad culinaria es un patrimonio inigualable que enfrenta desafíos en un mundo cada vez más globalizado. En el cantón aún se consume algunos platos típicos de la zona y también habitantes que llegan en época de festividades para degustar comidas tradicionales y típicas.

La cultura alimentaria representa un universo extenso pero fascinante pues explora raíces históricas, la influencia del entorno geográfico, y los rituales asociados a la preparación y consumo de alimentos, también hace referencia a productos nutricionales, pues no solo hace referencia a la comida como una necesidad física en la vida cotidiana, si no como un símbolo omnipresente, es decir, no solo se trata de "comer" si no de ¿Por qué y qué es lo que comemos?, pues al fin y a cabo somos lo que comemos.

La gastronomía ecuatoriana, constituye un atractivo a nivel nacional e internacional debido a su diversidad gastronómica, el cual refleja de una invaluable herencia cultural, donde cada región y comunidad aporta con sabores y saberes únicos y tradiciones arraigadas. Dentro de una de las regiones más biodiversas se encuentra el cantón Guamote, habitado mayoritariamente por comunidades indígenas, esta identidad culinaria es un patrimonio inigualable que enfrenta desafíos en un mundo cada vez más globalizado. En el cantón aún se consume algunos platos típicos de la zona y también habitantes que llegan en época de festividades para degustar comidas tradicionales y típicas.

La cultura alimentaria representa un universo extenso pero fascinante pues explora raíces históricas, la influencia del entorno geográfico, y los rituales asociados a la preparación y consumo de alimentos, también hace referencia a productos nutricionales, pues no solo hace referencia a la comida como una necesidad física en la vida cotidiana, si no como un símbolo omnipresente, es decir, no solo se trata de "comer" si no de ¿Por qué y qué es lo que comemos?, pues al fin y al cabo somos lo que comemos.

1.27.1.3.2 ¿Quiénes somos?

Reseña Histórica

En 1.613, Guamote fue una parroquia eclesiástica y en 1.643 una parroquia civil de la villa de Riobamba. Después de la creación de la Gran Colombia en 1824, el Ecuador fue

dividido en las provincias de Imbabura, Pichincha y Chimborazo, incluyendo los cantones de Riobamba, Ambato, Guano, Guaranda, Alausí y Macas. Según este decreto, Guamote se considera parte del cantón Riobamba.



¿QUIÉNES SOMOS?

*Encanto
Tradición y Cultura*

Reseña Histórica

En 1.613, Guamote fue una parroquia eclesiástica y en 1.643 una parroquia civil de la villa de Riobamba. Después de la creación de la Gran Colombia en 1824, el Ecuador fue dividido en las provincias de Imbabura, Pichincha y Chimborazo, incluyendo los cantones de Riobamba, Ambato, Guano, Guaranda, Alausí y Macas. Según este decreto, Guamote se considera parte del cantón Riobamba.

Cada uno era una parte del reino de los Puruháes, un pueblo valiente que se dedicaba a la ganadería, el pastoreo y la elaboración de lana. Antes de la llegada de los españoles, el imperio Inca invadió primero a estos grupos étnicos, pero su gente se opuso a esta invasión y luchó contra los españoles y los terratenientes a lo largo de la Colonia y la República. En la historia se cuentan varios levantamientos indígenas, entre los que se destacan los de Guamote y Columbe en 1803 en contra de la cobranza de tributos, limosnas y otros tributos. Durante su tiempo como republicanos, participaron en la Revolución Liberal cuando el general Eloy Alfaro.

Dentro de la lucha por la tierra y contra los abusos de los terratenientes, se destaca la batalla de Chuquirá (1.935) liderada por el Coronel Ambrosio Lasso. Esta batalla fue una respuesta a los maltratos verbales, físicos y sexuales cometidos por los terratenientes hacia las mujeres solteras y casadas.

En la lucha contra la dictadura militar en 1963, hubo un líder mestizo guamoteño que se destacó: Rafael Brito Mendoza.

Cantonismo. En 1744, Guamote estableció una directiva para regular la cantonización que se llevaba a cabo desde hace mucho tiempo. La delegación logró obtener el decreto de cantonización de Guamote en agosto de 1944 gracias a esta ayuda.

El artículo 1 del decreto No 606, emitido por el presidente Dr. José María Velasco Ibarra, establece la creación de un nuevo cantón llamado Guamote en la provincia de Chimborazo, que incluirá las parroquias de Guamote y Cebadas

El 1 de agosto de 1944 y bajo la Presidencia del Dr. José María Velasco Ibarra, Guamote es elevado a la categoría de cantón.

Cada uno era una parte del reino de los Puruháes, un pueblo valiente que se dedicaba a la ganadería, el pastoreo y la elaboración de lana. Antes de la llegada de los españoles, el imperio Inca invadió primero en estos grupos étnicos, pero su gente se opuso en esta invasión y luchó contra los españoles y los terratenientes a lo largo de la Colonia y la República. En la historia se cuentan varios levantamientos indígenas, entre los que se destacan los de Guamote y Columbe en 1803 en contra de la cobranza de tributos, limosnas y otros tributos. Durante su tiempo como republicanos, participaron en la Revolución Liberal cuando el general Eloy Alfaro.

Cantonismo. En 1744, Guamote estableció una directiva para regular la cantonización que se llevaba a cabo desde hace mucho tiempo. La delegación logró obtener el decreto de cantonización de Guamote en agosto de 1944 gracias a esta ayuda.

El artículo 1 del decreto No 606, emitido por el presidente Dr. José María Velasco Ibarra, establece la creación de un nuevo cantón llamado Guamote en la provincia de Chimborazo, que incluirá las parroquias de Guamote y Cebadas

El 1 de agosto de 1944 y bajo la Presidencia del Dr. José María Velasco Ibarra, Guamote es elevado a la categoría de cantón.

02 Población Lengua



Descendientes kichwa de la tribu Puruha : el 90% Población blanca y mestiza : el 10%	La lengua de los indígenas es el kichwa. La mayoría de los indígenas es bilingüe (kichwa-español). A los indígenas les gusta mucho el uso de diminutivos, p. ej. "un tesito" (una taza de té) también en el trato: "amiguita", "hermanita"...
---	--

02 Vestimenta tradicional

Mujer



La mujer indígena es la que más conserva su atuendo tradicional: anacos, blusas, chumbis, bayetas, alpargatas, el sombrero, las washkas o collares y los aretes

Hombre



la vestimenta del diario es ponchos, bayetas, pantalones hechos con lana de borrego, sombreros blancos o negros y la mayor parte del tiempo andaban descalzos

Población: Descendientes kichwa de la tribu Puruha : el 90%

Población blanca y mestiza : el 10%

Lengua: La lengua de los indígenas es el kichwa. La mayoría de los indígenas es bilingüe (kichwa-español).

A los indígenas les gusta mucho el uso de diminutivos, p. ej. "un tesito" (una taza de té) también en el trato: "amiguita", "hermanita"...

Productos agrícolas y productos pecuarios.

02 PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Cultivo	Ha	%
Pasto	8.255,68	47,56
Papa	2.916,04	16,80
Maiz	853,70	4,92
Cebada	1.114,08	6,42
Quinua	1.337,19	7,71
Chocho	1.120,82	6,46
Haba	728,07	4,19
Trigo	26,31	0,15
Alfafa	801,73	4,62
Arveja	132,75	0,76
Mora	3,16	0,02
Hortalizas	1,32	0,01
Cebolla colorada	26,31	0,15
Total	17.356,65	100



02 Productos pecuarios

Grupo		Total Chimbarazo	Total Guamate
Vacuno	Cabezas	246.787	30.501
Porcino	Número	142.788	16.224
Ovino	Número	328.036	84.893
Asnal	Número	43.503	83.23
Coballar	Número	17.695	19.12
Mulor	Número	1.634	71
Caprino	Número	11.774	478
Alpacas	Número	346	52
Ullamas	Número	2402	1339
Conejos	Número	102.017	6992
Cuyes	Número	812.943	153.250

1.27.1.3.3 Manifestaciones Culturales

- La Semana Santa en Guamote.
- La mesa o comida comunitaria
- Carnaval guamoteño
- Feria del jueves



1.27.1.3.4 Conoce nuestra gastronomía “SOMOS LO QUE COMEMOS”

- ✓ **Habas, choclo, queso y mellocos:** Es un exquisito “plato típico” compuesto de habas, mellocos, choclos y queso de la zona, es un plato que se sirve desde tiempos memorables por los indígenas.
- ✓ **Manjar de leche:** Dulce tradicional para el deleite del visitante, sus ingredientes constan de leche, azúcar canela etc. Algunos conservan técnicas ancestrales para su preparación.
- ✓ **Papas con cuy:** Plato típico de la Sierra Central. Luego de ser asado para poder degustarlo se acompaña con papa cosidas, salsa de maní y ensalada de lechuga.



1.27.1.3.5 Métodos de cocción y agradecimiento

Equipos tecnológicos han reemplazado algunas técnicas culinarias, pero aún se conservan métodos de cocción ancestral.

Asado: Consiste en prender la leña o el carbón a fuego vivo en donde se coloca las porciones de carne (pollo, cuy, borrego etc.) directamente sobre o cerca de la brasa, su objetivo era cocinarlo lentamente permitiendo unas carnes por fuera bien doradas y por dentro bien jugosas.

Se expresa los agradecimientos a todos los involucrados y quienes mostraron su apoyo para la elaboración de la revista.



Métodos DE COCCIÓN

Asado
Consiste en prender la leña o el carbón a fuego vivo en donde se coloca las porciones de carne (pollo, cuy, borrego etc.) directamente sobre o cerca de la brasa, su objetivo era cocinarlo lentamente permitiendo unas carnes por fuera bien doradas y por dentro bien jugosas.

Horneado
Método de cocción de acción directa que contaba con la ayuda de un horno hecho de barro calentado con leña lo que permitía una cocción lenta a largo tiempo conservando los jugos internos del alimento.

Hervir
Consiste en la inmersión de un líquido, sea agua o caldo que ya este o llegue a ebullición, sabiendo que el punto de ebullición en la región sierra es de 91°C, el tiempo de cocción dependerá del tamaño del producto.

Algunas de las técnicas culinarias han sido reemplazadas por equipos tecnológicos, sin embargo aún se conservan métodos de cocción ancestral

14



AGRADECIMIENTO

Se agradece de antemano a todo aquel que se hizo presente en la elaboración de la revista y a los lectores

Nos veremos pronto

MAS INFORMACIÓN:
garciapaola040@gmail.com
DIRECCIÓN:
Guamote

1.27.1.3.6 Código Qr

A continuación, se presenta el código Qr que conduce a la revista digital publicada en Isuu:



1.28 Conclusiones

- El análisis FODA revela que el cantón Guamote cuenta con una rica diversidad de recursos naturales, culturales y gastronómicos, que lo posiciona como un objetivo de destino turístico potencialmente atractivo, sin embargo, se enfrenta a desafíos como la limitada infraestructura turística, la escasa promoción y difusión y de la misma manera a la falta de interés gubernamental con la preservación y difusión de la identidad cultural alimentaria.
- Algunas de las estrategias aplicadas para fortalecer y preservar la identidad cultural alimentaria, especialmente con la colaboración ente la comunidad local, ONGS y el sector turístico, fueron en su mayoría explicadas como iniciativas para el cantón, tales como la implementación de programas de capacitación, establecer alianzas y colaboraciones con organizaciones públicas y privadas.
- Se estableció la creación de la Revista cultural-alimentaria titulada “Cultura Alimentaria: un paseo por la Identidad Culinaria del cantón Guamote” que comprende capítulos que representa la historia, manifestaciones, significas, creencias, técnicas culinarias y gastronomía general del cantón con el propósito de preservar y fortalecer la identidad cultural local.

1.29 Recomendaciones

- Aplicar las estrategias proporcionadas tales como desarrollar e implementar programas de capacitaciones para prestadores de servicios turísticos enfocados en la promoción y preservación de la identidad cultural alimentaria del cantón, en donde se incluya técnicas culinarias ancestrales, productos nutricionales y atención al cliente.
- Establecer alianzas estratégicas con instituciones educativas, organizaciones culturales y el sector privado para la creación y promoción de una revista cultural, escritos, libros, folletos y artículos que destaque la riqueza y la diversidad de la gastronomía y manifestaciones guamoteña, así como la importancia de la identidad cultural.
- Implementar y mejorar la infraestructura, así como las facilidades turísticas del cantón para atraer un mayor número de turistas nacionales e internaciones interesados en experimentar la autenticidad y la diversidad cultural y gastronómica de Guamote.

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez Castillo, J. L. (1994). Métodos y Técnicas de investigación familiar. En *Familia. Revista de Ciencias y Orientación Familiar* (Número 9). <https://doi.org/10.36576/summa.28138>
- Barrionuevo, C., Nancy Veramendi, Grames, E., & Ewer, M. (2020). *CULTURA ALIMENTARIA*. 14.
- Calderón-Martínez, Ma. E., Taboada-Gaytán, O. R., Argumedo-Macías, A., Ortiz-Torres, E., López, P. A., Jacinto-Hernández, C., Calderón-Martínez, Ma. E., Taboada-Gaytán, O. R., Argumedo-Macías, A., Ortiz-Torres, E., López, P. A., & Jacinto-Hernández, C. (2017a). Cultura alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 14(2), 303-320.
- Calderón-Martínez, Ma. E., Taboada-Gaytán, O. R., Argumedo-Macías, A., Ortiz-Torres, E., López, P. A., Jacinto-Hernández, C., Calderón-Martínez, Ma. E., Taboada-Gaytán, O. R., Argumedo-Macías, A., Ortiz-Torres, E., López, P. A., & Jacinto-Hernández, C. (2017b). Cultura alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 14(2), 303-320.
- Campos, A., & Favila, H. (2018). Culturas alimentarias indígenas y Turismo. *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 194-212.
- Cantón, G. (s. f.). *GUAMOTE PUEBLO ORIGINARIO*. Recuperado 6 de febrero de 2024, de <https://www.gadguamote.gob.ec/guamote/historia/99-guamote-pueblo-originario.html>
- Cepeda Ortega, J. (2018). Una Aproximación Al Concepto De Identidad Cultural a Partir De Experiencias: El Patrimonio Y La Educación. *Tabanque. Revista Pedagógica*, 31(31), 244-262. <https://doi.org/10.24197/trp.31.2018.244-262>
- Chafla, J. A. (2022). *PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ALAUSÍ, PROVINCIA DE CHIMBORAZO*. 70.
- Cobo, C. L. (2011). *Carnaval de Guamote: Estudio histórico-antropológico*. Quito Capital Americana de la Cultura.
- CONABIO. (2013). Identidad a través de la cultura alimentaria. En *Memoria Simposio*. http://www.worldcat.org/title/identidad-a-traves-de-la-cultura-alimentaria-memoria-simposio/oclc/882454915&referer=brief_results
- De Pontes, M. F. (2011). *Aproximación Teórica Al Sentido De Pertenencia Desde La Perspectiva De La Organización Educativa*. 224.
- Díaz Delgado Miguel. (2017). *Técnicas e instrumentos de Procedimientos de cortesía en clase virtual*. 59.
- Edici, P. (2014). *Fundamentos de Nutrición para Gastronomía*.
- Elizondo, E. G. V., & Tudela, A. A. B. (s. f.). *SUBSECRETARIOS DE GESTIÓN Y DESARROLLO*.
- Fernández Leticia. (2014). *EL COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR ONLINE. 2014*.

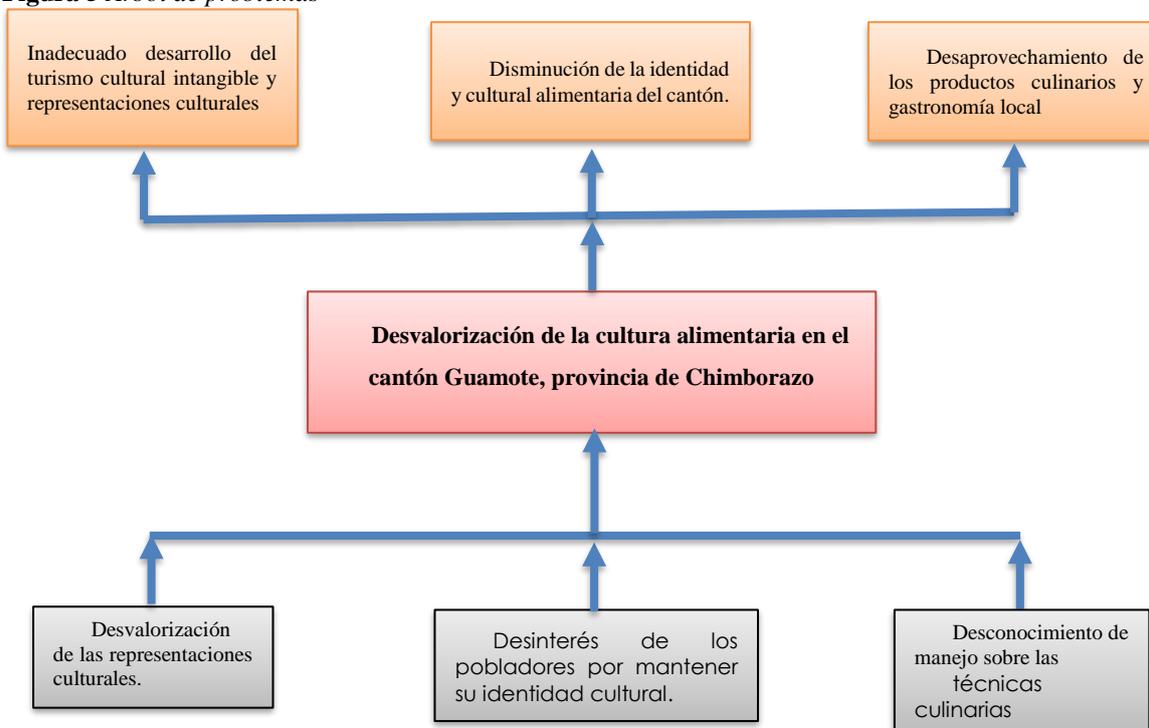
- GADMCG. (2016). *PLAN DE DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL 2019-2020*. 15(2), 1-23.
- Hernández, H. A., & Pascual Barrera, A. E. (2018). Validación de un instrumento de investigación para el diseño de una metodología de autoevaluación del sistema de gestión ambiental. *Revista de Investigación Agraria y Ambiental*, 9(1), 157-164. <https://doi.org/10.22490/21456453.2186>
- López, A. (2017). CULTURA ALIMENTARIA Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Universidad Nacional de Chimborazo*, 1-2.
- López Aballe, M., Alonso Betancourt, L. A., & Leyva Figueredo, P. A. (2019). La Formación De Los Jóvenes Desde Las Potencialidades De La Cultura Y La Identidad Cultural. *Opuntia Brava*, 11(2), 107-115. <https://doi.org/10.35195/ob.v11i2.745>
- López Collazo, Z., González Lang, O., & Álvarez Blanco, Y. (2017). Validación de instrumento de medición para el diagnóstico del proceso de formación de pregrado. *RECUS. Revista Electrónica Cooperación Universidad Sociedad*. ISSN 2528-8075, 2(3), 37. <https://doi.org/10.33936/recus.v2i3.1094>
- López Cuburuco, Á. M. (2017). El Sentido De Pertenencia (Sp) Como Elemento De La Cultura Organizacional (Co): Factores Que Inciden En Su Desarrollo. *El Sentido De Pertenencia (Sp) Como Elemento De La Cultura Organizacional (Co): Factores Que Inciden En Su Desarrollo*. <https://doi.org/10.15332/tg.pre.2020.00145>
- Merina, B., Cordero, C., & Barriga, B. (2013). *MEMORIA TÉCNICA: GENERACIÓN DE GEOINFORMACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL TERRITORIO A NIVEL NACIONAL ESCALA*. 69-71.
- Ministerio de Turismo (MINTUR). (2019). *PLAN-NACIONAL-DE-TURISMO-2030-v.-final-Registro-Oficial-sumillado-comprimido_compressed.pdf* (pp. 01-70).
- Miranda María. (2005). *Significado de la tradición*. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28150907>
- Moldano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, 7, 69-84.
- Monje Álvarez, C. A. (2011). Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa. Guía didáctica. *Universidad Surcolombiana*, 1-216.
- Morales, A. O. (2003). Fundamentos de la Investigación Documental y la Monografía. En Manual para la elaboración y presentación de la monografía. *Universidad de Los Andes*, 20.
- Nájera Galeas, C. E., & Paredes Calderón, B. A. (2017). Identidad e Identificación: Investigación de Campo como Herramienta de Aprendizaje en el Diseño de Marcas. *INNOVA Research Journal*, 2(10.1), 155-164. <https://doi.org/10.33890/innova.v2.n10.1.2017.465>
- Palacios, A. B. (2012). Representaciones sociales de grupos culturales diversos: Una estrategia metodológica para su análisis. *Ciências Sociais Unisinos*, 48(3), 181-191. <https://doi.org/10.4013/csu.2012.48.3.01>
- Pozzo, María Isabel; Soloviev, K. (2011). CULTURAS Y LENGUAS: LA IMPRONTA CULTURAL EN LA INTERPRETACIÓN LINGÜÍSTICA. *Tiempo de Educar*, 12(núm. 24.), 171-205.

- Ruíz, M. A. L., Mdn, M., & Olivera, A. A. (2018). “*Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán*”.
- Salas García, F. (2015). *Técnicas cocina*. 1-22.
- Satán, J. V. S. (2022). *SABERES ANCESTRALES Y TURISMO CULTURAL EN LA PARROQUIA CUBIJÍES, PROVINCIA DE CHIMBORAZO*.
- Sobrado, D. A. (2018). Identidad Cultural Y Turismo Gastronómico: La Mercantilización Del Patrimonio Cultural Identity and Gastronomic Tourism: The Commercialization of Heritage. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 4-6.
- Vásquez, I. (2016). Tipos de estudio y métodos de investigación. *Gestiopolis*, 1-12.

ANEXOS

Anexo 1. Árbol de problemas

Figura 5 Árbol de problemas



Elaboración: Paola García

Tabla 11 Matriz de Operacionalización de la variable

Variable	Dimensiones o categorías	Definición	Indicadores	Instrumentos
Cultura Alimentaria Es el conjunto de representaciones o manifestaciones culturales que hacen una referencia al aspecto de una identidad que se materializa en productos, técnicas culinarias, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás (Calderón-Martínez et al., 2017b).	Representación	Constituye como un mundo instituido de significaciones sociales como normas, valores, mitos, ideas, proyectos, tradiciones, símbolos etc (...)Son elementos dinámicos relacionados a la cultura y se representan mediante prácticas, conocimientos, técnicas (Palacios, 2012).	<ul style="list-style-type: none"> • Tradiciones • Conocimientos • Prácticas • Símbolos 	Método: Científico Inductivo Deductivo No experimental Técnica: Encuesta Entrevista Instrumento Cuestionario
	Identidad cultural	El concepto encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias (Moldano, 2007). Es decir, es un sinfín de factores, empezando por el idioma, gastronomía y tradiciones, complementados con elementos del entorno natural, el urbanismo y la arquitectura. (Magaña, 2018)	<ul style="list-style-type: none"> • Sentido de pertenencia • Valores • Gastronomía • Idioma 	
	Técnicas culinarias	Engloban los procesos, en crudo y en frío, y las que usan el calor para transformar los alimentos para hacerlos digeribles, atractivos y apetecibles al presentarlos en un plato ante el comensal. Existen diferentes tipos de tratamientos basados en principios de transformación de las propiedades organolépticas (normalmente cambios físicos), químicos y nutricionales en los Alimentos (Salas García, 2015)	<ul style="list-style-type: none"> • Transformación • Tratamiento • Procesos • Nutricional 	

Elaboración: Paola García

Anexo 2. Matriz de Operacionalización de la variable

Anexo 3. Herramientas de investigación

Unach

CARRERA DE
TURISMO

1. Entrevista variable independiente
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO



Entrevista a los moradores con conocimiento acerca de cultura alimentaria de la cabecera cantonal de Guamote.

Entrevistado: _____ Entrevista N°. _____
Lugar: _____ Fecha de entrevista: / __ / __ / __
Ocupación: _____
Nivel de educación (completo): _____

Objetivo: El propósito de esta entrevista es obtener información sobre cultura alimentaria en la cabecera cantonal de Guamote, provincia de Chimborazo

PRESENTACIÓN:

Primera fase: El entrevistador se presenta y da a conocer a la persona que entrevistará el objetivo de su trabajo de investigación.

Segunda fase: El entrevistador da lugar a las preguntas de iniciación y empatía, son sencillas y tienen como fin establecer la comunicación cómoda y fluida entre el entrevistador y el entrevistado.

Cuestionario principal de acuerdo al propósito

1. Representaciones

1.1 ¿Conoce usted acerca de las tradiciones que posee el cantón Guamote?

1.2 ¿Considera usted que aún se mantiene las prácticas ancestrales en el cantón Guamote, puede mencionar algunas de ellas?

1.3 ¿Hay alguna celebración o evento especial en su cultura que esté vinculado a la comida?

1.4 ¿Cómo considera usted que se trasmite los conocimientos de gastronomía en su hogar?

2. Identidad Cultural

2.5.- ¿Cuáles son las principales amenazas que ha detectado respecto al idioma y gastronomía en el cantón?

2.7.- **Según su criterio** ¿Cuáles son los platillos más representativos del cantón?

2.6.- Podría usted comentar acerca de cuáles son los parámetros para colocar el nombre a una preparación culinaria?

2.8.- Podría usted comentar ¿Cómo sus preparaciones culinarias aportan al patrimonio culinario del cantón?

2.9.- ¿Se observan cambios en los hábitos alimentarios de las generaciones más jóvenes en comparación con las generaciones mayores?

2.10.- ¿Existen rituales alimentarios asociados con eventos como bodas, nacimientos o funerales?

2.11.- ¿Cuál es la historia detrás de algún plato famoso de su cultura?

2.12.- ¿Hay alguna superstición o significado cultural asociado con ciertos alimentos?

3. Técnicas culinarias

3.13.- ¿Usted conoce los productos que se cultivan en el cantón Guamote? ¿Cuáles son y podría mencionar si tienen prácticas culturales antes o después de su siembra o cosecha?

3.14.- Explique el proceso de siembra y cosecha de los productos alimenticios de su localidad.

3.15.- ¿Cómo influyen los recursos naturales y el clima en la elección de ingredientes y métodos de preparación?

3.16.- ¿Considera usted que los productos agrícolas que se preparaban antiguamente poseían mas nutrientes nutricionales y representaba la cultura de una localidad a diferencia de los productos utilizados en la actualidad?

3.16.- Con el pasar de los años ¿Cree usted que se han ido introduciendo diferentes productos alimenticios que podrían atentar al patrimonio culinario del cantón?

3.17.- ¿Hay diferencias significativas entre la comida que se sirve durante la semana y la comida de fin de semana o festiva?

Preguntas Complementarias

¿Cómo considera usted que se podría rescatar y revalorizar la cultura alimentaria del cantón Guamote?

2. Encuesta variable independiente



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 CARRERA DE TURISMO

CUESTIONARIO DIRIGIDO A LOS PRESTADORES SERVICIO ALIMENTOS Y BEBIDAS TRADICIONALES DE LA CABECERA CANTONAL

Formulario N°: _____ Fecha de encuesta: ___/___/___

Encuestadora: _____

OBJETIVO DE LA ENCUESTA
 Recolectar información sobre la cultura alimentaria de la cabecera cantonal de Guamote, Provincia de Chimborazo

INSTRUCCIONES

a. Contestar las preguntas con total veracidad.
 b. Seleccione con una X la casilla de la respuesta con la siguiente valoración
 1= Totalmente de desacuerdo 2=En desacuerdo 3=Imparcial 4=Moderadamente de acuerdo
 5=Totalmente de acuerdo
 c. Su criterio será de suma utilidad para el desarrollo de este proyecto

CONFIDENCIALIDAD
 Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a mantener la reserva del caso

INFORMACIÓN DE CONTACTO DEL ENCUESTADOR
 Paola Katherine García Tene
paolak_garcia@unach.edu.ec
 Celular: 0969317514

a) Género

Masculino		Femenino	
-----------	--	----------	--

b) Edad

20-30		31-40		41-50		Más de 50	
-------	--	-------	--	-------	--	-----------	--

c) Nivel de instrucción

Primaria		Secundaria		Superior universitaria		Superior no universitaria	
----------	--	------------	--	------------------------	--	---------------------------	--

N°	ITEM	PARÁMETRO					
ESTÁ USTED DE ACUERDO QUE:							
DIMENSIÓN	REPRESENTACIONES	1	2	3	4	5	
		T.D	D	I	M.D	T.A	
		1	La preservación de prácticas culinarias son un factor clave para el desarrollo gastronómico del cantón <u>Guamote</u> .				
		2	Es importante la trasmisión de conocimientos gastronómicos mediante las manifestaciones culinarias del cantón <u>Guamote</u> .				
		3	Es importante la preservación de las prácticas culinarias ancestrales del cantón <u>Guamote</u> .				
DIMENSIÓN	Identidad Cultural	4	Es primordial implementar normas de seguridad alimentaria en la gastronomía del cantón <u>Guamote</u> .				
		5	Las manifestaciones culturales del cantón <u>Guamote</u> deben ser impulsadas mediante ferias de turismo gastronómico				
		6	Es importante conocer y preservar el sentido de pertenencia de los grupos indígenas del cantón <u>Guamote</u> .				
		7	Conocer las creencias y tradiciones de los pueblos indígenas es un factor importante para el sector turístico del cantón <u>Guamote</u> .				
		8	El dominio de un idioma extranjero es un factor socio-cultural para el sector turístico del cantón <u>Guamote</u> .				
DIMENSIÓN	Técnicas Culinarias						

9	Es importante conocer el canal de distribución de los productos locales a ser transformados en los establecimientos de A y B del cantón <u>Guamote</u>					
10	Es importante realizar un control de calidad de la materia prima como eje de desarrollo de los establecimientos de alimentos y bebidas.					
11	Es fundamental contar con procesos de cocción y atención al cliente en el desarrollo del turismo gastronómico					
12	Es importante contar con productos nutritivos para impulsar la gastronomía tradicional del cantón.					

"GRACIAS POR SU COLABORACIÓN"

Anexo 4. Criterio para el levantamiento de la muestra de investigación de los propietarios de servicio de alimentación colectiva

Nombre: Paola Katherine García Tene

Tel: 0969317514

Tabla 12 *Criterio de muestra*

Criterio	Si	No
Contiene técnicas de cocción tradicionales o ancestrales		
Utiliza productos propios de la zona		
Sus preparaciones salvaguardan saberes y sabores ancestrales.		
El conocimiento se ha pasado de generación en generación.		
El establecimiento forma parte de la cultura alimentaria del cantón.		
El establecimiento tiene normas básicas en preparación de alimentos y bebidas.		

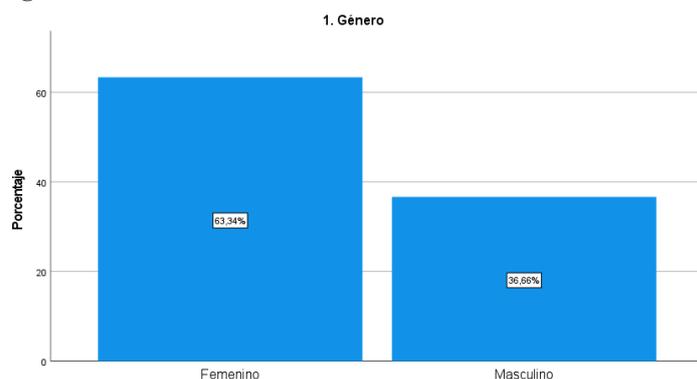
Anexo 5. Interpretación de resultados de la encuesta – variable independiente

Tabla 13 Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Femenino	216	63,34%	63,34	63,34
	Masculino	125	36,66%	36,67	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 6 Género



Nota: Elaborado en el software SPSS

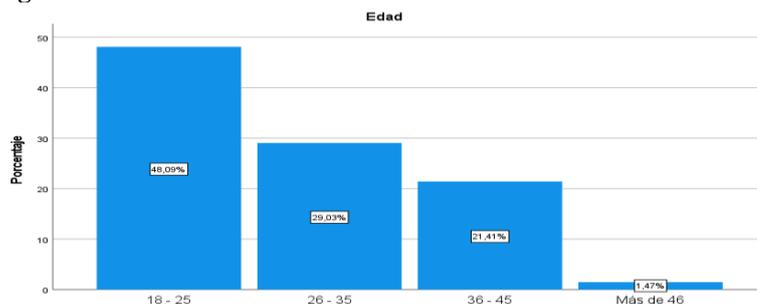
Entre los turistas que ingresaron al cantón Guamote, se observa una marcada predominancia de visitantes de género femenino, representando así el 63,34 % del total, mientras que los turistas masculinos constituyen el 36,66%. En conclusión, los resultados reflejan una clara proporción significativamente mayor de mujeres a comparación de visitantes hombres, lo que proporcionará una mejor comprensión acerca de la composición geográfica de los visitantes y podría ser útil para la toma de decisiones futuras.

Tabla 14 Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	18 - 25	164	48,09%	48,09	48,09
	26 - 35	99	29,03%	29,03	77,12
	36 - 45	73	21,41%	21,41	98,53
	Más de 46	5	1,47%	1,47	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 7 Edad



Nota: Elaborado en el software SPSS

Se destaca que el grupo de edad más significativo es el de 18 a 25 años, representando el 48,09 %, de la misma manera el grupo de 26 a 35 años que constituye el 29,03% seguido por el rango de 36 a 45 años con un 21.41%. El grupo de turistas mayores de 46 años representa un 1,47% siendo el porcentaje más bajo respecto a los otros rangos de edad.

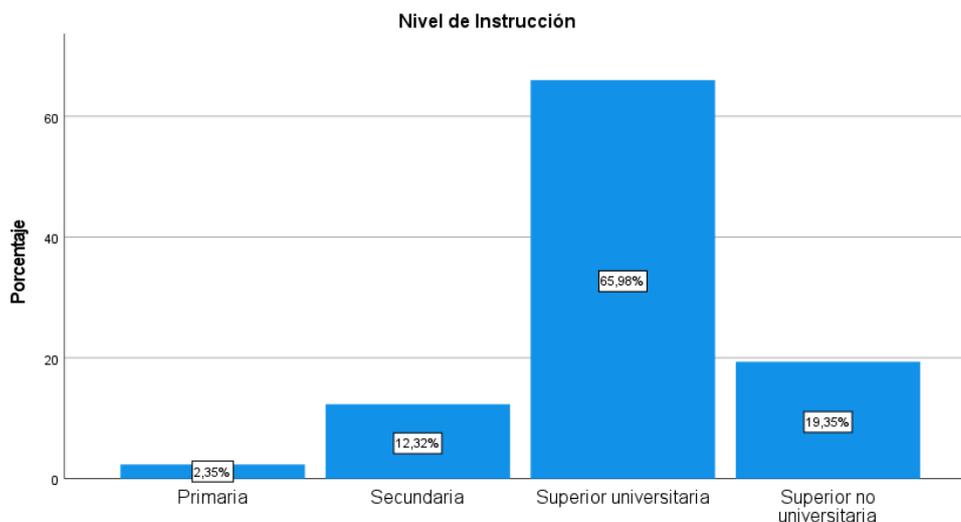
En conclusión, este análisis demográfico sugiere la importancia de orientar estrategias y servicios específicos para satisfacer las preferencias y expectativas de la predominante población joven que visita el cantón Guamote.

Tabla 15 Nivel de Instrucción

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
		a	Porcentaje válido		acumulado
Válido	Primaria	8	2,35%	2,35	2,35
	Secundaria	42	12,32%	12,32	14,67
	Superior universitaria	225	65,98%	65,98	80,65
	Superior no universitaria	66	19,35%	19,35	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 8 Nivel de Instrucción



Nota: Elaborado en el software SPSS

La categoría de “ Superior Universitaria” destaca significativamente, representando el 65,98%, a continuación, el nivel de “superior no universitaria” constituye el 19,35% mostrando una presencia considerable, aunque menor en comparación. Los niveles de instrucción más bajos, como primaria que representa el 2,35% y secundaria con el 12,32% proporcionan una cantidad relativa baja de turistas con educación básica.

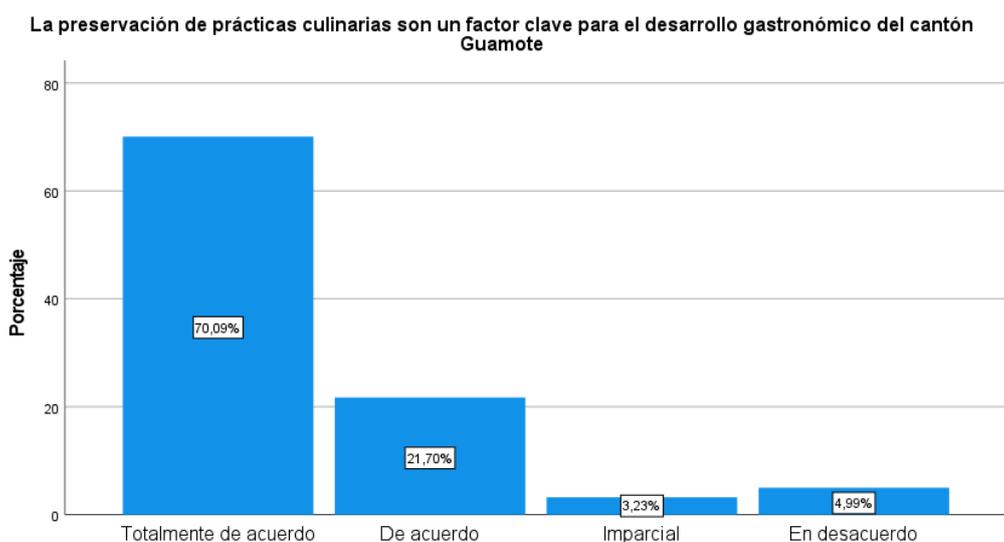
En conclusión, se muestra una presencia mayoritaria de visitantes con formación universitaria y una minoritaria con educación básica, estos resultados son esenciales ya que el nivel de instrucción puede influir en sus preferencias alimentarias y comportamientos culturales asociados.

Tabla 16 La preservación de prácticas culinarias

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	239	70,09%	70,09	70,09
	De acuerdo	74	21,70%	21,70	91,79
	Imparcial	11	3,23%	3,23	95,01
	En desacuerdo	17	4,99%	4,99	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 9 La preservación de prácticas culinarias



Nota: Elaborado en el software SPSS

El 70,09% de los encuestados indicaron estar totalmente de acuerdo, sugiriendo un respaldo fuerte hacia la idea de preservación de las prácticas culinarias locales, asimismo, el 21,70% de los encuestados están de acuerdo, lo que refuerza la percepción positiva. La proporción de personas imparciales es relativamente baja representando el 3,23% mientras que aquellos que están en desacuerdo constituyen el 4,99% los cuales comparten una perspectiva negativa sobre la preservación de prácticas culinarias.

En conclusión, se indica un fuerte respaldo por parte de los turistas hacia la preservación de prácticas culinarias de Guamote como elemento clave para el desarrollo gastronómico.

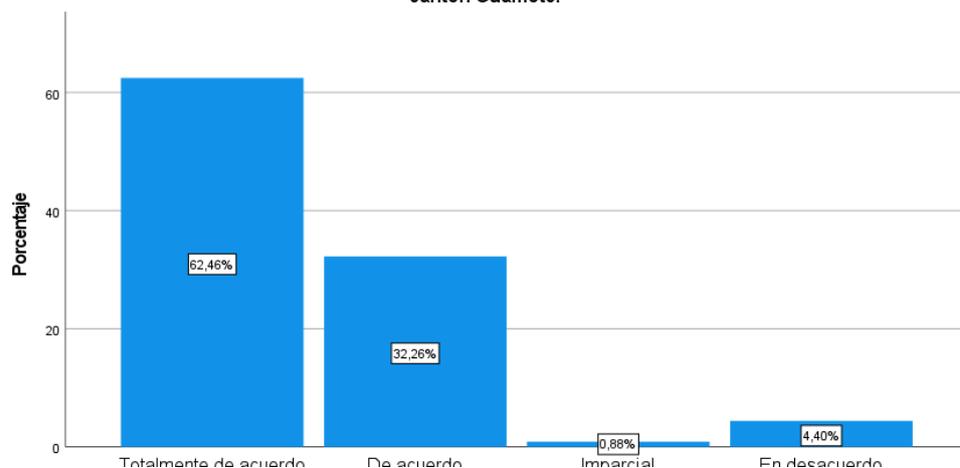
Tabla 17 La trasmisión de conocimientos gastronómicos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Totalmente de acuerdo	213	62,46%	62,46	62,46
	De acuerdo	110	32,26%	32,26	94,72
	Imparcial	3	0,88%	0,88	95,60
	En desacuerdo	15	4,40%	4,40	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 10 *La trasmisión de conocimientos gastronómicos*

Es importante la trasmisión de conocimientos gastronómicos mediante las manifestaciones culinarias del cantón Guamote.



Nota: Elaborado en el software SPSS

El 62,64% de los encuestados expresaron estar “Totalmente de acuerdo”, indicando un fuerte respaldo a la idea de trasmisión de conocimientos, además el 32,26% de los encuestados están “De acuerdo”, la proporción de personas “Imparciales” es baja, representando el 0,88% mientras que aquellos que están en desacuerdo constituyen el 4,40%.

En conclusión, la mayoría de los turistas ven como importante la transmisión de conocimientos gastronómicos a través de manifestaciones culinarias, pero hay una minoría que no comparte completamente esta perspectiva.

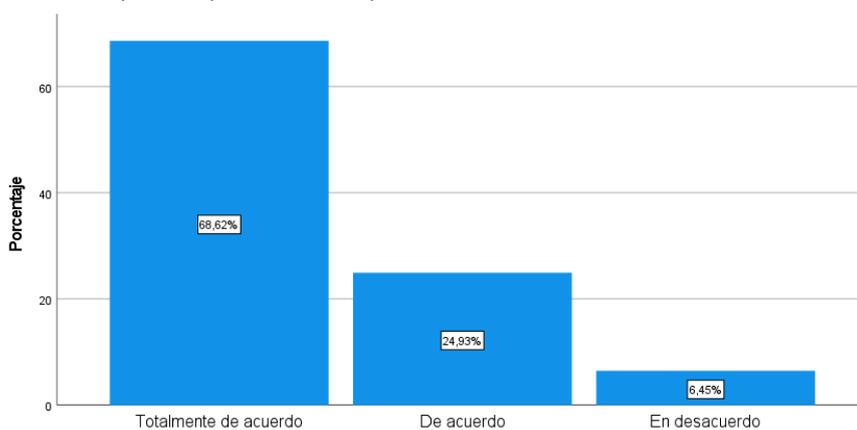
Tabla 18 *La preservación de las prácticas culinarias ancestrales*

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente de acuerdo	234	68,62%	68,62	68,60
De acuerdo	85	24,93%	24,93	93,54
En desacuerdo	22	6,46%	6,46	100,0
Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 11 *La preservación de las prácticas culinarias ancestrales*

Es importante la preservación de las prácticas culinarias ancestrales del cantón Guamote.



Nota: Elaborado en el software SPSS

Un sólido 68.82% de los encuestados expresaron estar "Totalmente de acuerdo", indicando un fuerte respaldo a la idea. Además, el 24.93% de los encuestados están "De acuerdo", proporcionando un respaldo adicional, aunque con una intensidad menor que el grupo "Totalmente de acuerdo", mientras que aquellos que están "En desacuerdo" constituyen el 6.46%.

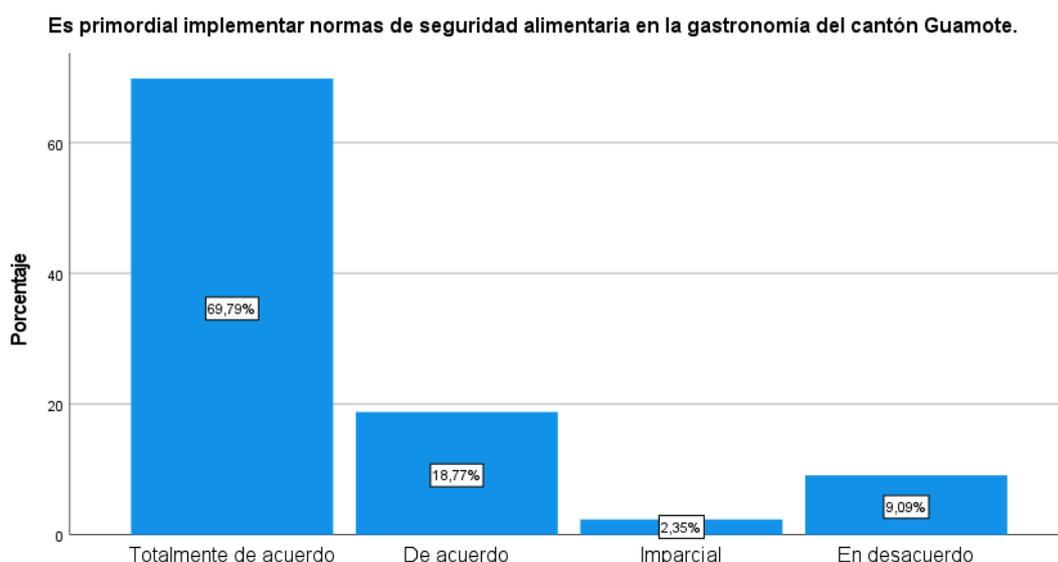
En conclusión, aunque existe una minoría que no está completamente de acuerdo con la importancia de preservar las prácticas culinarias ancestrales, la mayoría de los turistas parece destacar la relevancia de la tradición culinaria en el cantón Guamote.

Tabla 19 Normas de seguridad alimentaria

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	238	69,79%	69,79	69,79
	De acuerdo	64	18,77%	18,77	88,56
	Imparcial	8	2,35%	2,35	90,91
	En desacuerdo	31	9,09%	9,09	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 12 Normas de seguridad alimentaria



Nota: Elaborado en el software SPSS

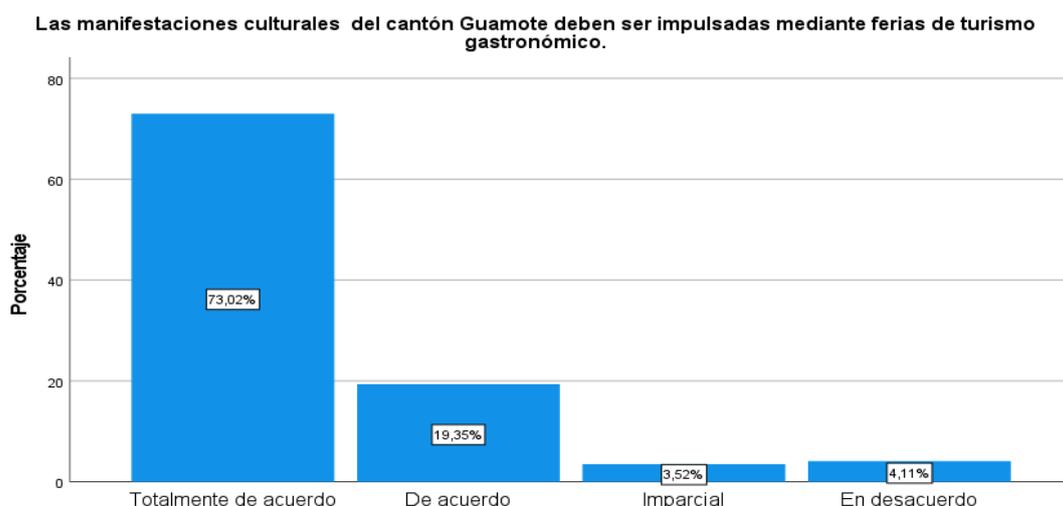
El 69,79% de los turistas mencionaron estar "Totalmente de acuerdo", además, el 18,77% de los encuestados están "de acuerdo" proporcionando un respaldo adicional, la proporción de visitantes "Imparciales" es baja, representando solo el 2,35%, mientras que aquellos que están "En desacuerdo" constituyen el 9,09%.

En conclusión, aunque existe una minoría que no está completamente de acuerdo con la implementación de las normas de seguridad alimentaria, la mayoría de turistas parece reconocer la importancia de estas medidas en el contexto de la cultura alimentaria en el cantón Guamote.

Tabla 20 *Las manifestaciones culturales*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	249	73,02%	73,02	73,02
	De acuerdo	66	19,35%	19,35	92,37
	Imparcial	12	3,52%	3,52	95,89
	En desacuerdo	14	4,11%	4,11	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 13 *Las manifestaciones culturales*

Nota: Elaborado en el software SPSS

Se evidencia que el 73,02% de turistas muestran un respaldo de 92,37% indicando estar totalmente de acuerdo, así mismo, el 19,35% de los encuestados están “De acuerdo”. Las personas “imparciales” es baja representando solo el 3,52%, mientras que aquellos que están “en desacuerdo” constituyen el 4,11%.

En conclusión, los turistas ven con positividad la integración de ferias gastronómicas como un conducto para resaltar y celebrar las manifestaciones culturales únicas del cantón Guamote.

Tabla 21 *Preservar el sentido de pertenencia*

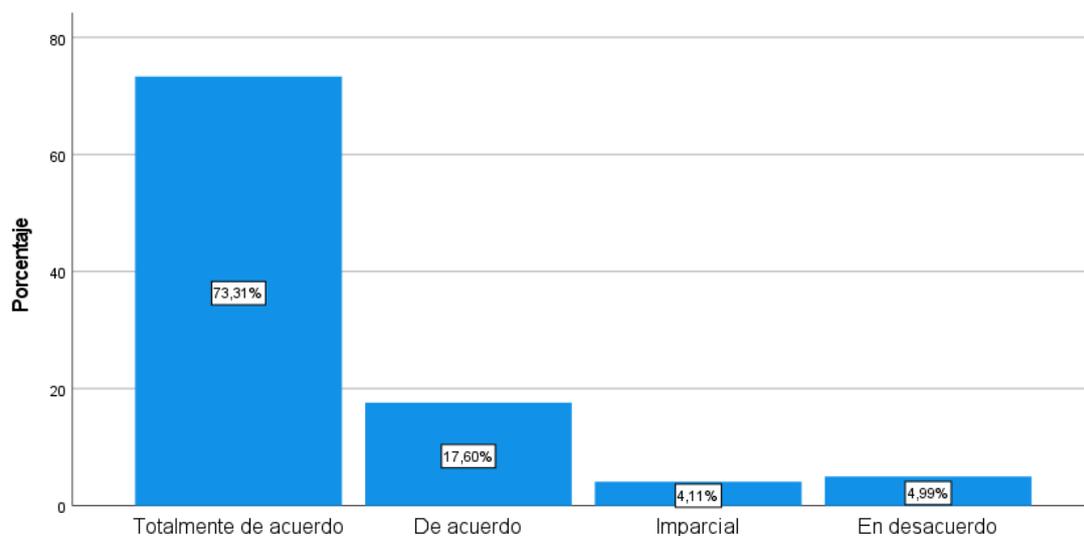
Preservar el sentido de pertenencia

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	250	73,31%	73,31	73,31
	De acuerdo	60	17,60%	17,60	90,91
	Imparcial	14	4,11%	4,11	95,01
	En desacuerdo	17	4,99%	4,99	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 14 Preservar el sentido de pertenencia

Es importante conocer y preservar el sentido de pertenencia de los grupos indígenas del cantón Guamote.



Nota: Elaborado en el software SPSS

Un sólido 73,31% de visitantes expresaron estar “Totalmente de acuerdo”, lo que indica un fuerte respaldo, además, el 17,60% de los encuestados están “De acuerdo”, asimismo el 4,11% manifestaron tener una opinión “imparcial”, mientras que aquellos que están “En desacuerdo” constituyen el 4,99%.

En conclusión, aunque existe una minoría que no está completamente de acuerdo con la importancia de conocer y preservar el sentido de pertenencia de los grupos indígenas del cantón Guamote, la mayoría de los turistas parece reconocer y valorar esta dimensión de la cultura alimentaria.

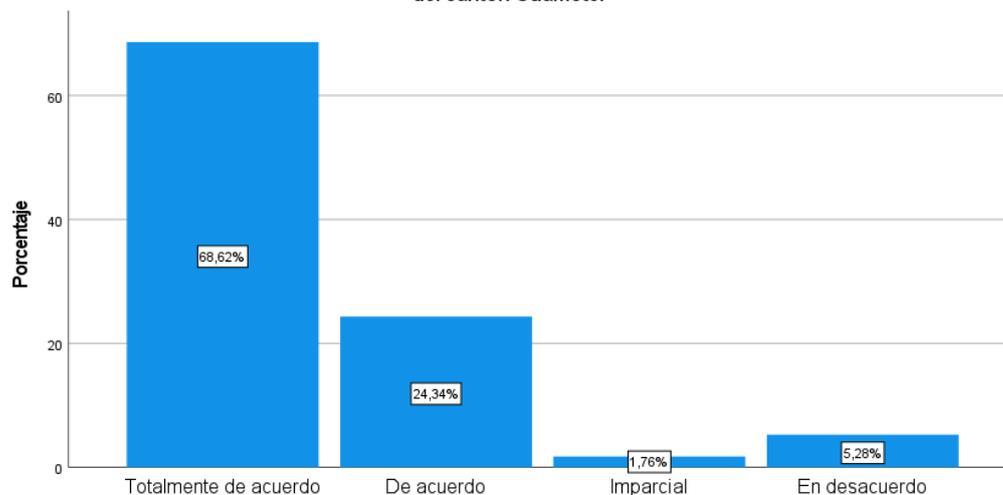
Tabla 22 Creencias y tradiciones de los pueblos indígenas

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente de acuerdo	234	68,62%	68,62	68,62
De acuerdo	83	24,34%	24,34	92,96
Imparcial	6	1,76%	1,76	94,72
En desacuerdo	18	5,28%	5,28	100,0
Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 15 Creencias y tradiciones de los pueblos indígenas

Conocer las creencias y tradiciones de los pueblos indígenas es un factor importante para el sector turístico del cantón Guamote.



Nota: Elaborado en el software SPSS

El 68,62% de los encuestados expresaron estar “Totalmente de acuerdo”, además, el 24,34% están “De acuerdo” proporcionando un fuerte respaldo, la proporción de personas “Imparciales” es baja representando el 1,76% de los visitantes. Por último, “En desacuerdo” representa un 5,28%.

En conclusión, estos resultados sugieren que la mayoría de los turistas perciben la importancia de conocer las creencias y tradiciones de los pueblos indígenas para el sector turístico del cantón Guamote, a pesar que existe una minoría que no está completamente de acuerdo.

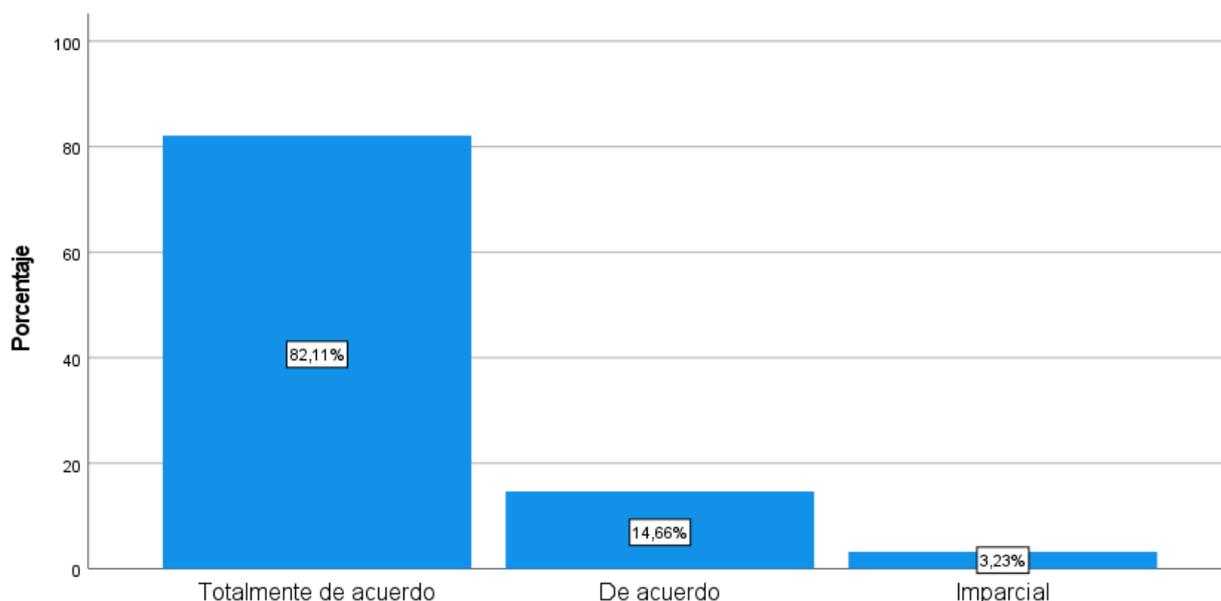
Tabla 23 El dominio de un idioma extranjero

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	280	82,11%	82,11	82,11
	De acuerdo	50	14,66%	14,66	96,77
	Imparcial	11	3,23%	3,23	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 16 *El dominio de un idioma extranjero*

El dominio de un idioma extranjero es un factor socio-cultural para el sector turístico del cantón Guamote.]



Nota: Elaborado en el software SPSS

Un alto porcentaje que constituye el 82,11% de encuestados mencionaron que están “Totalmente de acuerdo”, lo que indica un fuerte respaldo. Además, el 14,66% de los encuestados están “De acuerdo”, proporcionando un respaldo adición. La proporción de personas “imparciales” es relativamente baja, constituyendo solo un 3,23%.

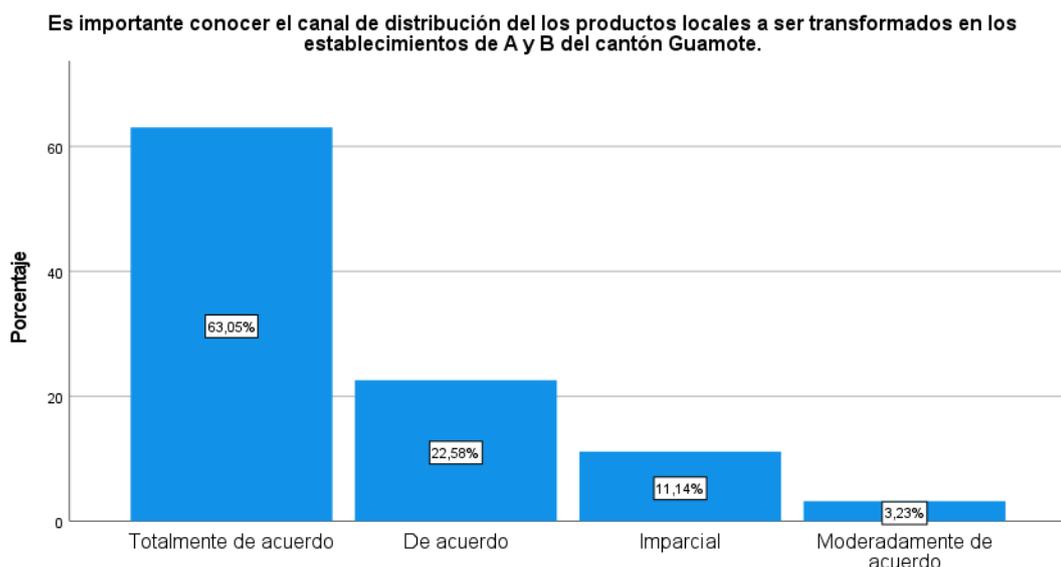
En conclusión, la mayoría de turistas perciben el dominio de un idioma extranjero como un factor socio-cultural relevante para el sector turístico del cantón Guamote, destacando así la importancia de comunicación intercultural,

Tabla 24 *El canal de distribución de los productos locales*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	215	63,05%	63,05	63,0
	De acuerdo	77	22,58%	22,58	85,6
	Imparcial	38	11,14%	11,14	96,8
	Moderadamente de acuerdo	11	3,23%	3,23	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 17 El canal de distribución de los productos locales



Nota: Elaborado en el software SPSS

Un 63.05% de los encuestados expresaron estar "Totalmente de acuerdo", lo que indica un respaldo significativo, de la misma manera el 22.58% de los encuestados están "De acuerdo", lo que refuerza esta perspectiva, aunque con una intensidad menor que el grupo "Totalmente de acuerdo".

La proporción de personas "Imparciales" es considerable, representando el 11.14%, mientras que aquellos que están "Moderadamente de acuerdo" constituyen el 3.23%. Estos resultados sugieren que, aunque la mayoría de los encuestados reconoce la importancia de este conocimiento, una parte significativa muestra una opinión neutral o ligeramente positiva.

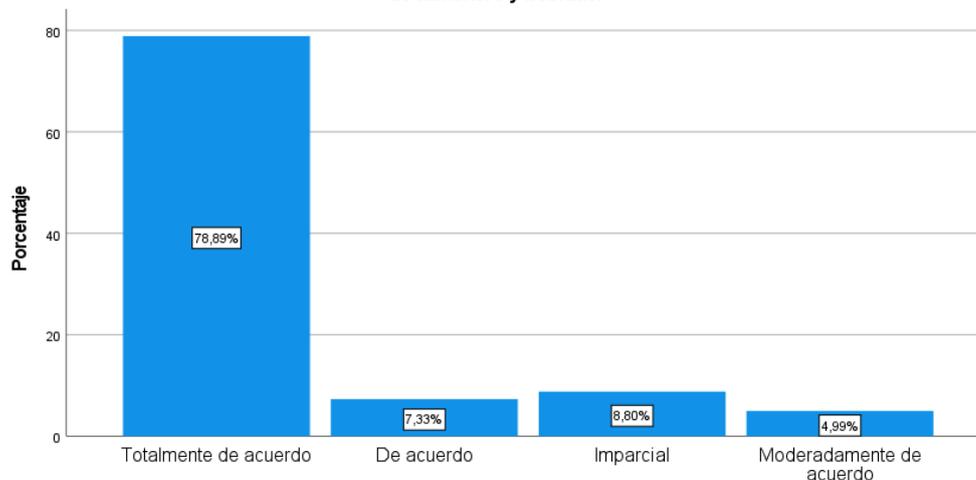
Tabla 25 Control de calidad de la materia prima

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	269	78,89%	78,89	78,89
	De acuerdo	25	7,33%	7,33	86,22
	Imparcial	30	8,80%	8,80	95,01
	Moderadamente de acuerdo	17	4,99%	4,99	100,0
	Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 18 Control de calidad de la materia prima

Es importante realizar un control de calidad de la materia prima como eje de desarrollo de los establecimientos de alimentos y bebidas.



Nota: Elaborado en el software SPSS

Un alto porcentaje que constituye el 78,89% de encuestados mencionaron que están “Totalmente de acuerdo”, lo que indica un fuerte respaldo hacia la idea de realizar un control de calidad de materia prima. Además, el 7,33% de los encuestados están “De acuerdo”, proporcionando un respaldo adicional. La proporción de personas “imparciales” es menor, constituyendo solo un 8,80%. Por último, como menor proporción, el 4,99% expresaron estar “Moderadamente de acuerdo”.

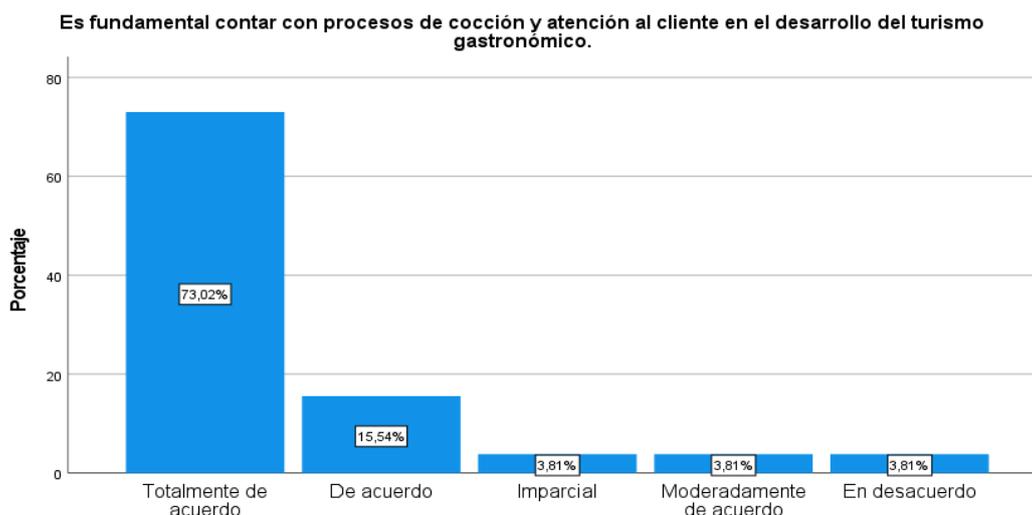
En conclusión, la mayoría de turistas perciben la idea de realizar un control de calidad de materia prima en los establecimientos del cantón Guamote, como un eje de desarrollo cultural y gastronómico.

Tabla 26 Procesos de cocción y atención al cliente

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente de acuerdo	248	73,02%	73,02	73,02
Válido De acuerdo	53	15,54%	15,54	88,56
Imparcial	13	3,81%	3,81	92,37
Moderadamente de acuerdo	13	3,81%	3,81	96,21
En desacuerdo	13	3,81%	3,81	100,0
De acuerdo	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 19 Procesos de cocción y atención al cliente



Nota: Elaborado en el software SPSS

El 73,02% de los encuestados expresaron estar “Totalmente de acuerdo” hacia la idea de contar con procesos de cocción y atención al cliente, además, el 15,54% están “De acuerdo” proporcionando un fuerte respaldo, la proporción de personas “Imparciales” y “En desacuerdo” es baja representando el 3,81% de los visitantes.

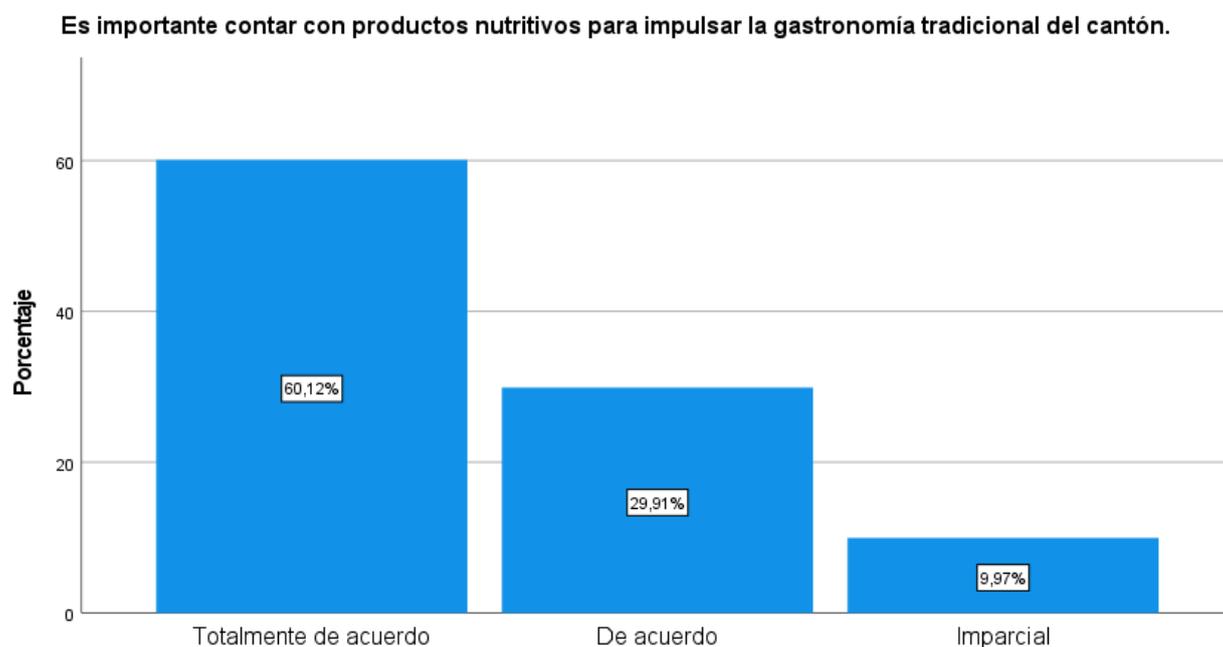
En conclusión, estos resultados sugieren que la mayoría de los turistas perciben la importancia contar con procesos de cocción y atención al cliente para el desarrollo del sector gastronómico del cantón Guamate, a pesar que existe una minoría que no está completamente de acuerdo.

Tabla 27 Productos nutritivos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Totalmente de acuerdo	205	60,12%	60,12	60,12
De acuerdo	102	29,91%	29,91	90,03
Imparcial	34	9,97%	9,97	100,0
Total	341	100,0%	100,0	

Nota: Elaborado en el software SPSS

Figura 20 *Productos nutritivos*



Nota: Elaborado en el software SPSS

Un sólido 60,12% de visitantes expresaron estar “Totalmente de acuerdo”, lo que indica un fuerte respaldo, además, el 29,91% de los encuestados están “De acuerdo”, mientras que aquellos que están “En desacuerdo” constituyen el 9,97%.

En conclusión, aunque existe una minoría que no está completamente de acuerdo con la importancia de contar con productos nutritivos para impulsar la gastronomía tradicional del cantón Guamote, la mayoría de los turistas parece reconocer y valorar esta dimensión de la cultura alimentaria.