



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA TURISMO

“Gastronomía Típica en el Desarrollo Turístico del Cantón Riobamba

Provincia de Chimborazo “

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciada en turismo

Autora:

Abarca Brito Ruth Lisbeth

Tutor:

Mgs. Daniel Marcelo Guerrero Vaca

Riobamba, Ecuador.

2024

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Ruth Lisbeth Abarca Brito, con cédula de ciudadanía 0606225068, autor (a) (s) del trabajo de investigación titulado: **GASTRONOMIA TIPICA EN EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON RIOBAMBA 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, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión 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, .



Ruth Lisbeth Abarca Brito

C.I:0606225068

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Daniel Marcelo Guerrero Vaca catedrático adscrito a la Facultad de de Ciencias Políticas y Administrativas, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación titulado: "GASTRONOMIA TIPICA EN EL DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON RIOBAMBA PROVINCIA DE CHIMBORAZO", bajo la autoría de Ruth Lisbeth Abarca Brito; 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 23 días del mes de abril de 2024

A large, stylized handwritten signature in black ink, enclosed within a large, irregular oval shape. The signature is written over a horizontal line.

Daniel Marcelo Guerrero Vaca

C.I:0603299215

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación **“Gastronomía Típica en el Desarrollo Turístico del Cantón Riobamba Provincia de Chimborazo”** por **Ruth Lisbeth Abarca Brito**, con cédula de identidad número **0606225068**, bajo la tutoría de Mg. Daniel Marcelo Guerrero Vaca; 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 su presentación.


Víctor Velasco PhD

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Diego Calvopiña. PhD

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Margoth Cali. Mgs

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





CERTIFICACIÓN

Que, **ABARCA BRITO RUTH LISBETH** con CC: **0606225068**, estudiante de la Carrera **TURISMO**, Facultad de **CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado” **GASTRONOMÍA TÍPICA DEL DESARROLLO TURÍSTICO EN EL CANTÓN RIOBAMBA PROVINCIA DE CHIMBORAZO**”, cumple con el 5%, de acuerdo con el reporte del sistema Anti-plagio **TURNITIN**, porcentaje aceptado de acuerdo con la reglamentación institucional, por consiguiente, autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 07 de mayo de 2024

Mgs. Daniel Marcelo Guerrero Vaca
TUTOR

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de tesis a aquellos que han sido mi fuente constante de inspiración y apoyo. A mis padres, hermano, pareja por su inquebrantable aliento y amor incondicional que han sido mi faro a lo largo de este viaje académico. A mis amigos y seres queridos, por su paciencia, comprensión y ánimo que me impulsaron a seguir adelante en los momentos desafiantes.

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios que me ha guiado durante toda la carrera universitaria sinceramente también a la Universidad Nacional de Chimborazo por brindarme la oportunidad invaluable de embarcarme en este viaje académico, donde he encontrado un ambiente de aprendizaje enriquecedor.

Quiero expresar mi profundo agradecimiento a mis profesores y mentores, quienes no solo impartieron conocimientos, sino que también compartieron su experiencia y sabiduría. Sus orientaciones fueron cruciales para el desarrollo de este trabajo.

Un reconocimiento especial a mi familia por su constante aliento y comprensión durante este exigente proceso. Su apoyo ha sido mi mayor fortaleza.

Finalmente, dedico este trabajo a la comunidad universitaria de la UNACH, que ha contribuido significativamente a mi crecimiento académico y personal.

Con respeto y gratitud, Lisbeth Abarca

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA	2
DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR	3
CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL	4
CERTIFICADO ANTIPLAGIO	5
AGRADECIMIENTO.....	7
ÍNDICE DE GRAFICOS	16
INDICE DE ANEXOS.....	17
ABSTRACT	19
CAPÍTULO I.....	17
1. INTRODUCCION.....	17
1.1 Antecedentes	18
1.2 Planteamiento del Problema.....	19
1.3 Justificación.....	20
1.3.1 Justificación Teórica	20
1.3.2 Justificación Práctica.....	21
1.3.3 Justificación Metodológica.....	21
1.4 Objetivos	22
1.4.1 General	22
1.4.2 Específicos	22
1.5 Formulación del Problema	23
1.5.1 Problemas Específicos.....	23
1.6 Hipótesis.....	23
1.6.1 Hipótesis General	23
1.6.2 Hipótesis Específicas.....	23

CAPÍTULO II.....	24
2. MARCO TEÓRICO.....	24
2 Estado del Arte.....	26
2.1.1 Gastronomía Típica.....	26
2.1.2 Desarrollo turístico.....	28
2.2 Bases Teóricas.....	31
Identidad cultural.....	31
Patrimonio cultural:.....	31
Preservación y promoción:.....	32
Gastronomía típica como atractivo turístico:.....	32
Valoración de la gastronomía en el turismo:.....	33
Impacto económico:.....	33
Infraestructura y servicios turísticos:.....	34
Impacto social y cultural:.....	34
Sostenibilidad y conservación:.....	34
Promoción y difusión de la gastronomía:.....	35
Desarrollo de la cadena de valor gastronómica:.....	35
CAPÍTULO III.....	37
3 METODOLOGIA.....	37
3.1.1 Enfoque Exploratorio.....	37
3.2 Tipo de Investigación.....	37
3.2.3 Correlacional.....	38
3.3 Diseño de Investigación.....	38
3.3.1 Investigación de campo.....	38
3.3.2 No Experimental.....	38

3.3.3	Transversal	38
3.4	Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos Técnica - Encuesta	38
	Instrumento – Cuestionario	39
3.5	Población de estudio y tamaño de muestra	39
	Población variable dependiente: Desarrollo turístico en el cantón Riobamba.....	39
	Tamaño de la muestra	39
	Cálculo del tamaño de la una muestra para una población finita.....	39
	Selección de la muestra.....	41
	Validez de los instrumentos	41
3.6	Métodos de análisis, y procesamiento de datos.	41
3.7	Fiabilidad de los instrumentos.....	41
3.7.1	Alfa de Cronbach, Variable Independiente Gastronomía Típica	42
3.7.2	Alfa de Cronbach, Variable Dependiente Desarrollo Turístico	43
3.8	Método de análisis.....	43
3.8.1	Análisis e interpretación de la información.....	43
	CAPÍTULO IV.....	44
4	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	44
4.1	Análisis e interpretación de Datos-Gastronomía Típica	44
4.1.1.1	Análisis e Interpretación de Datos-Desarrollo Turístico.....	46
4.2	Prueba de Hipótesis	49
4.2.1	Prueba de hipótesis general Planteamiento de la hipótesis	50
	Margen de Error	51
	Estadístico de Prueba	51
4.2.2	Prueba de Hipótesis Específicas Prueba de Hipótesis 1 Planteamiento de la hipótesis	52
	Margen de Error	52

Estadístico de Prueba	52
Prueba de hipótesis 2 Planteamiento de la hipótesis	53
Margen de Error	53
Estadístico de Prueba	53
Prueba de Hipótesis 3 Planteamiento de la hipótesis	54
Margen de Error	55
Estadístico de Prueba	55
Lector de p valor	55
Toma de decisión	56
5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	61
5.1 CONCLUSIONES	61
CAPÍTULO VI.....	62
6 PROPUESTA.....	62
6.1 Título de la Propuesta:.....	62
6.2 Introducción	62
6.3 Situación actual y problemática	63
Seco de Chivo	64
Helados Bombones.....	65
Caldo 31	65
Huevitos Chilenos	66
Morocho con Leche.....	67
Patitas de Cerdo.....	67
Cueritos Asados	68
Llapingachos	69
Jucho.....	69

6.4	Conclusiones:	70
6.5	Recomendaciones:.....	71
7	Bibliografía.....	72
8	ANEXOS	80
	Nota: Encuesta y entrevista a un prestador de servicio de gastronomía típica	86
	INSTRUCCIONES Y CONFIDENCIALIDAD	91
	¡GRACIAS POR SU COLABORACION!	94
	INSTRUCCIONES Y CONFIDENCIALIDAD	95
	¡GRACIAS POR SU COLABORACION!	98
8.3	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN	99
8.3.1	Tabulación de la variable independiente-Gastronomía típica.....	99
2)	Servicio al cliente en los establecimientos que ofrecen gastronomía típica.....	100
3)	Innovación a la gastronomía típica de Riobamba	101
4)	Número de restaurantes y establecimientos de comida típica.....	102
5)	Variedad de platos típicos ofrecidos	103
6)	Participación en eventos y festivales gastronómicos.....	104
7)	Participación en experiencias gastronómicas	105
8)	Encuestas y cuestionarios sobre gastronomía.....	106
9)	Uso de recursos gastronómicos	108
8.3.2	Tabulación de la Variable Dependiente-Desarrollo Turístico.....	109
2)	Gastronomía típica de Riobamba	110
3)	Degustación de platos locales	111
4)	Preservación del patrimonio en el cantón Riobamba.....	112
5)	Gastronomía y cocina típica.....	113
6)	Historia y tradiciones en el cantón Riobamba.....	114

7)	Nivel de accesibilidad a los platos típicos en el cantón Riobamba.....	115
8)	Costumbres ancestrales en el cantón Riobamba.....	116
9)	Ambiente y experiencia.....	117

Tabla 1	Clasificación de los niveles de fiabilidad según el Alfa de Cronbach	42
Tabla 2	Estadísticos de Fiabilidad Gastronomía Típica.....	42
Tabla 3	Estadísticos de Fiabilidad Desarrollo Turístico.....	43
Tabla 4	Resumen e Interpretación de Resultados- Variable Independiente	44
Tabla 5	Resumen e Interpretación de Resultados- Variable Dependiente	46
Tabla 6	Reglas del coeficiente de rho Spearman.....	50
Tabla 7	Prueba de hipótesis general	51
Tabla 8	Prueba de hipótesis específica 1	52
Tabla 9	Prueba de hipótesis específica 2.....	53
Tabla 10	Prueba de hipótesis específica 3.....	55
Tabla 11	Entrevista Semiestructurada	56
Tabla 12	Satisfacción de la oferta	99
Tabla 13	Servicio al cliente	100
Tabla 14	Innovación en la gastronomía.....	101
Tabla 15	Restaurantes y establecimientos	102
Tabla 16	Variedad de platos.....	103
Tabla 17	Eventos y festivales	104
Tabla 18	Experiencias gastronómicas	105
Tabla 19	Encuestas y cuestionarios	106
Tabla 20	Recursos gastronómicos	108

Tabla 21 Costumbres y tradiciones	109
Tabla 22 Gastronomía típica	110
Tabla 23 Degustación.....	111
Tabla 24 Preservación del patrimonio.....	112
Tabla 25 Gastronomía y cocina.....	113
Tabla 26 Historia y tradiciones	114
Tabla 27 Accesibilidad.....	115
Tabla 28 Costumbres ancestrales	116
Tabla 29 Ambiente y experiencia.....	117

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1: Satisfacción de la oferta.....	100
Gráfico 2: Servicio al cliente.....	101
Gráfico 3: Innovación en la gastronomía	102
Gráfico 4: Restaurantes y establecimientos.....	103
Gráfico 5: Variedad de platos	104
Gráfico 6: Eventos y festivales.....	105
Gráfico 7: Experiencias gastronómicas	106
Gráfico 8: Encuestas y cuestionarios.....	107
Gráfico 9: Recursos gastronómicos.....	108
Gráfico 10: Costumbres y tradiciones.....	109
Gráfico 11: Gastronomía típica.....	111
Gráfico 12: Degustación.....	112
Gráfico 13: Preservación del patrimonio	113
Gráfico 14: Gastronomía y cocina	114
Gráfico 15: Historia y tradiciones	115
Gráfico 16: Accesibilidad.....	116
Gráfico 17: Costumbres Ancestrales	117
Gráfico 18: Ambiente y experiencia	118

INDICE DE ANEXOS

8.1	Anexos 1: Matriz de Operacionalización de las variables	80
8.1.1	Anexos 2: VARIABLE DEPENDIENTE	82
8.2	Anexos 3: MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	85
	Anexos 4: Imagen 1	86
	Anexos 5: Imagen2	86
	Anexos 6: Imagen3	86
	Anexos 7: Entrevista N:1	87
	Anexos 8: Entrevista N:2.....	89
	Anexos 9: Encuesta V. I.....	91
	Anexos 10 Encuesta V. D	95

RESUMEN

Esta investigación surge en respuesta a la necesidad de desarrollar y diversificar la oferta turística del cantón Riobamba y la necesidad de establecer la gastronomía típica como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Se destaca la importancia de conocer y degustar la cocina local como una experiencia cultural y sensorial. La tesis investiga cómo la gastronomía típica de Riobamba influye en el desarrollo del turismo local, analizando la toma de decisiones de los turistas, su percepción sobre la autenticidad de la experiencia y el impacto en la economía local. Además, se exploran iniciativas y políticas para promover la gastronomía tradicional como recurso turístico, destacando la importancia de los platos típicos como atractivo turístico, reflejando la identidad cultural y generando oportunidades económicas, mencionado diversos estudios que exploran la relación entre la gastronomía típica y el turismo, destacando la importancia de este recurso para atraer visitantes y promover el desarrollo local.

Palabras claves: Gastronomía típica, Desarrollo turístico, Identidad cultural, Gastronómico

ABSTRACT

The main objective of this research study arises in response to the necessity to develop and diversify the tourism offer of the canton of Riobamba and the need to establish typical gastronomy as a fundamental heritage for tourism development. It highlights the importance of knowing and tasting the local cuisine as a cultural and sensory experience. The thesis investigates how Riobamba's typical gastronomy influences the development of local tourism, analyzing tourists' decision making, their perception of the authenticity of the experience and the impact on the local economy. In addition, initiatives and policies to promote traditional gastronomy as a tourist resource are explored, highlighting the importance of typical dishes as a tourist attraction, reflecting cultural identity and generating economic opportunities, mentioned several studies that explore the relationship between typical gastronomy and tourism, highlighting the importance of this resource to attract visitors and promote local development.

Keywords: Typical gastronomy, Tourism development, Cultural identity, Gastronomic.



Reviewed by:
Marco Antonio Aquino
ENGLISH PROFESSOR
C.C. 1753456134

CAPÍTULO I.

1.INTRODUCCION.

Esta investigación surge de la falta del turismo Gastronómico en el cantón Riobamba con la necesidad de establecer la gastronomía típica ya que esta se va afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial por la cual hay una variedad importante de platillos que fusionan técnicas, ingredientes en los Platos típicos que, sin tener su origen en la ciudad de Riobamba, forman parte de su variada gastronomía al creer promover la ineficiente del desarrollo del turismo gastronómico del cantón, en el que necesitamos una información eficiente que nos ayude a incrementar e innovar la gastronomía típica , promoviendo a los prestadores de servicios gastronómicos que obtendrán su propia historia gastronómica, que parte con los conocimientos ancestrales de su pueblo indígena Puruhá.

En esta tesis investigamos cómo la gastronomía típica de Riobamba influye en el desarrollo del turismo local. Investigamos la influencia de la gastronomía en el proceso de toma de decisiones de los turistas, su percepción sobre la autenticidad de la experiencia y su impacto en la economía local. Además, analizamos iniciativas y políticas que promueven la gastronomía tradicional como recurso turístico. A través de este estudio queremos arrojar luz sobre la importancia de la gastronomía en el turismo local y hacer recomendaciones para su promoción sostenible.

La comida típica de un cantón puede ser considerada como un atractivo turístico importante, ya que refleja su identidad cultural necesaria en la comunidad ya que esta es una experiencia beneficiosa para los visitantes, la gastronomía típica ha sido acreditada como un elemento preciado para el desarrollo turístico local. En diversas regiones alrededor del mundo la gastronomía típica ejerce un papel importante en el desarrollo turístico en el caso del cantón Riobamba ubicado en la provincia de Chimborazo en Ecuador.

Este trabajo se basa en la creencia de que el análisis de la gastronomía típica y su relación con el desarrollo turístico puede proporcionar información valiosa a los actores locales, autoridades, operadores turísticos y cualquier persona interesada en promover y fortalecer la

identidad cultural y económica de la región. Riobamba, con sus ricas tradiciones culinarias, tiene el potencial de convertirse en un destino turístico de prestigio, y esta tesis pretende iluminar el camino para llegar allí.

La ciudad de las primicias, conocida como San Pedro de Riobamba, está al norte de la provincia de Chimborazo, en los últimos años se ha ido perfeccionando lo que compete al ámbito gastronómico, especialmente en la prestación de alimentos y bebidas típicas. se ha ido deteriorando la cultura gastronómica en las huecas que se caracterizan como tradiciones ecuatorianas, que acogen un sin número de costumbres ancestrales que representaban a un pueblo y el sabor de la cocina del país, por lo que se pretende recuperar, animar y difundir Platos típicos que, sin tener su origen en la ciudad de Riobamba, forman parte de su gastronomía.

La gastronomía típica tradicional de Riobamba se debe a una mezcla única de influencias indígenas, mestizas y coloniales a lo largo del tiempo, se muestran como una diversidad de los productos agrícolas locales. Representan una gran oportunidad valiosa para impulsar el turismo local y promover el crecimiento económico de la zona.

Por último, podemos potencializar e identificar los desafíos y oportunidades de la gastronomía típica para su promoción y proponer estrategias concretas para promover como atractivo turístico en el cantón.

Esta tesis abordará cuestiones clave relacionadas con la gastronomía y el turismo en Riobamba, contribuyendo a un mayor entendimiento de cómo los elementos culinarios pueden impulsar el desarrollo turístico y enriquecer la experiencia de los visitantes en esta hermosa región de Chimborazo

1.1 Antecedentes

Schluter (2017) la gastronomía hoy se va adecuado a nuevos servicios turísticos, los mismos dirigidos a nichos de mercado definidos, incorporando a los individuos locales y aportando así a la sostenibilidad cabe manifestar que no todos los turistas se sienten atraídos por la cultura y la gastronomía típica porque al ofrecerle algo desconocido provoca duda y desconfianza por el limitado conocimiento de los productos y servicios tradicionales de la provincia.

La ciudad de Riobamba, en el parte administrativo de Chimborazo, es el centro de la gastronomía típica de la región. La cocina Riobamba refleja una fusión de sabores indígenas y mestizos, incorporando ingredientes tradicionales como la papa, el maíz y la carne de llama. Platos tan conocidos como el hormado, la fanesca y el cuy han ganado fama local y regional. Sin embargo, aún no se han explorado plenamente las posibilidades de la gastronomía riobambeña para atraer a un público turístico más amplio.

La comida típica ecuatoriana se caracteriza por el valor histórico y riqueza culinaria que es el atractivo para los turistas que visitan la provincia, la biodiversidad con la que cuenta cada región del país encierra gran variedad de sabores que son degustados por los visitantes, cada alimento elaborado posee la caracterización simbólica y cultural ya que guardan una historia en cada uno de sus ingredientes. (Pérez, 2013)

Es necesario promover la importancia del consumo de la gastronomía típica en el sector urbano ya que debido a factores como el cambio en el estilo de vida se optado por preferir consumir otro tipo de alimentos y esto está provocando que exista una baja en los ingresos de los negocios dedicados a ofertar este tipo de alimentos generando una disminución en la economía de la Provincia. (Masaquiza, 2018)

En conjunto, los antecedentes muestran que la intersección entre la gastronomía típica y el desarrollo turístico es un área de investigación amplia e importante en un contexto global. La provincia de Chimborazo y la ciudad de Riobamba tienen características únicas que pueden ser aprovechadas en este enfoque, justificando la necesidad de un estudio más profundo y focalizado sobre este tema.

1.2 Planteamiento del Problema

Como problema principal podemos observar que existe un débil Desarrollo del Turismo Gastronómico en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo, se reconoce lo importante que es la cocina típica como un potencial atractivo turístico a pesar de su riqueza hay algunos obstáculos y limitaciones que no ayudan con un pleno aprovechamiento en el contexto del turismo local y regional.

Según González (2020), "la gastronomía típica de una región puede ser considerada como un elemento distintivo y atractivo para los turistas que buscan vivir experiencias culturales auténticas" (p.112). En Riobamba, su gastronomía posee una gran variedad de platos tradicionales que reflejan la herencia cultural de la zona, y podrían ser un importante recurso para impulsar el desarrollo turístico local. Así, un turista que no siente un especial interés por la gastronomía de un lugar ya sea en platos típicos o comida rápida no se desplaza con la intención primaria o secundaria de probar la comida, se comporta como una persona no residente que precisa alimentarse durante el tiempo de permanencia o estadía. Para este turista la alimentación asume la importancia habitual que tiene en su vida y, el hecho de estar en un lugar con gastronomía diferente no altera sus hábitos alimentarios y sociales. El turista se alimentará por necesidad.

1.3 Justificación

Es importante realizar dicha investigación ya que Menciona (López R., 2018) el Ecuador tiene una gran variedad de platos típicos, en los que se utiliza una mezcla de ingredientes diversos, y se aplican diferentes técnicas de cocción, todo lo cual da origen a toda una gama de sabores propia de cada región. Los estudios sobre la composición nutrimental de los platos típicos ecuatorianos son, sin embargo, escasos. La documentación de las características nutrimentales y energéticas de los platos considerados típicos de la gastronomía ecuatoriana abriría nuevas oportunidades a la reelaboración de estas preparaciones culinarias.

Esta investigación trata sobre la gastronomía típica para promover el desarrollo turístico en el Cantón Riobamba Provincia de Chimborazo por todo ello, en esta investigación hablaremos de los conceptos teóricos que lo componen, pasando después a cómo se encuentra en la actualidad la gastronomía típica en dicho cantón, para más tarde analizar y promover un buen desarrollo turístico en la provincia de Chimborazo.

1.3.1 Justificación Teórica

El presente estudio apunta a generar novedosos conocimientos que ayuden a la innovación de la gastronomía típica en el desarrollo turístico en Riobamba, recolectando información relevante, que pueda servir de base para futuras investigaciones sobre las temáticas de la

gastronomía típica y desarrollo turístico, que se realiza para promover en el cantón Riobamba con el propósito de revisar y desarrollar progresos establecidos en la investigación.

La tradición culinaria del cantón Riobamba se da por generaciones, sus platos son creados con ingredientes autóctonos y técnicas de cocina tradicional que han sido transmitidos de generación en generación, preservando un legado gastronómico único.

1.3.2 Justificación Práctica

La presente investigación será un medio de instrumentalización el diseño de experiencias positivas desde la Gastronomía Típica en la ciudad de Riobamba se busca cultivar entre los turistas un mayor nivel de satisfacción y aprecio hacia la gastronomía local. Este enfoque responde a la necesidad de impulsar el desarrollo turístico en Riobamba, considerando la región como un territorio con un destacado potencial gastronómico, enriquecido por una amplia variedad de platos típicos auténticos y cautivadores.

La investigación pretende determinar los platos típicos del cantón Riobamba, de esta manera se busca la mejora continua de todo lo que involucra, desde acceso a la información hasta el servicio en cada lugar preservando nuestros saberes gastronómicos, ya que es el pilar fundamental de nuestra historia y la mejor herramienta para atraer turistas y generar un beneficio económico.

La gastronomía típica no solo proporciona sumas económicas, sino que, a la vez fomenta la preservación del patrimonio cultural, generando así un sentido de pertenencia a través de la variedad de oportunidades de ingresos.

1.3.3 Justificación Metodológica

Esta investigación es utilizada por metodología mixta que combinará tanto técnicas cualitativas como cuantitativas. Primero se realizará un análisis documental y revisión de literatura especializada para recopilar información sobre la gastronomía típica de Riobamba y su relación con el turismo. Para obtener una perspectiva más desarrollada sobre el tema, se realizarán entrevistas semiestructuradas de actores turísticos, como chefs, propietarios de restaurantes y, por

último, funcionarios gubernamentales y turistas, se realizará la recopilación de información cuantitativa sobre sus preferencias y percepciones. El presente estudio se recurrió a técnicas e instrumentos cuantitativos para la recopilación y análisis de datos. Estas herramientas permitieron una medición precisa y sistemática de las respuestas, facilitando así un enfoque cuantitativo en la evaluación de los resultados obtenidos. La metodología propuesta se fundamenta en la innovación de la gastronomía típica como un componente esencial para el desarrollo turístico.

Es por estas razones que los estudios de gastronomía se encuentran ampliamente representados en diversas obras literarias. En la gastronomía, se percibe una rica amalgama de elementos y disciplinas que convergen en este fascinante término. La historia, la sociología, la antropología, diversas formas artísticas, el análisis de los alimentos desde la perspectiva de la agronomía, entre otros, son elementos que se entrelazan para formar la identidad culinaria arraigada en la cultura de una nación. A lo largo de los siglos, esta amalgama de disciplinas ha dado forma a la apreciada gastronomía típica que define a cada país o región, convirtiéndose en un reflejo auténtico de su historia y tradiciones culinarias. (Hidalgo Barriga N. E., 2010)

1.4 Objetivos

1.4.1 General

- Diseñar una propuesta de gastronomía típica para el desarrollo del turismo en el Cantón Riobamba.

1.4.2 Específicos

- Revisar fuentes documentales y bibliográficas de la gastronomía típica del Cantón Riobamba.
- Identificar la gastronomía típica vigente en el Cantón Riobamba.
- Distinguir la oferta de gastronomía típica del cantón Riobamba.
- Contrastar la oferta de gastronomía típica con el desarrollo del turismo en el cantón Riobamba.

1.5 Formulación del Problema

¿Como diseñar una propuesta gastronomía típica que promueva el desarrollo del turismo del cantón Riobamba?

1.5.1 Problemas Específicos

- ¿Cuáles son los servicios Gastronómicos Típicos en el desarrollo turístico del cantón Riobamba provincia de Chimborazo?
- ¿Cuáles son los puntos críticos en la gastronomía turística en un desarrollo turístico cantón Riobamba provincia de Chimborazo?
- ¿Cómo se puede Innovar en la oferta gastronómica típica del cantón Riobamba Provincia de Chimborazo?

1.6 Hipótesis

1.6.1 Hipótesis General

La gastronomía típica se relaciona significativamente con el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

1.6.2 Hipótesis Específicas

- Existe relación significativa entre la oferta gastronómica típica y el desarrollo turístico en cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Existe relación significativa entre la innovación de la gastronomía típica y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Existe relación significativa entre los restaurantes y establecimientos gastronómicos y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

CAPÍTULO II.

1. MARCO TEÓRICO

Según Fusté (2016) la gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. Comer descalzo o sin cubiertos son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras. En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma, es parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo.

El desarrollo turístico es el conjunto de acciones y estrategias encaminadas a potenciar y diversificar la actividad turística en una determinada área geográfica, para impulsar el crecimiento económico, la creación de empleo y el bienestar social. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), el desarrollo turístico debe ser sostenible y equitativo, dando a conocer la participación de las comunidades locales, preservando el patrimonio cultural y natural, y generando beneficios a largo plazo para todas las partes involucradas OMT (2017).

Según MINTUR (2018) en la República del Ecuador la variedad de los platos típicos que se caracteriza a cada provincia representa la riqueza única y singular de su tierra y la cultura de su gente. En Ecuador, cada una de las tres regiones se distingue por sus platos, preparaciones e ingredientes. Un plato típico de la costa, el ceviche se prepara con pescado cortado con limón, sal, pimienta, cebolla, tomate, aceite y perejil. El ceviche de pescado ha dado lugar a otros "ceviches" de concha y camarón precocido con nuevas variantes como el uso de salsa de tomate.

European Travel Commission. (2018) "El desarrollo turístico debe ser planificado de manera integral, teniendo en cuenta la diversidad de actores involucrados, incluyendo al sector público, privado y a las comunidades locales, para garantizar un crecimiento equitativo y sostenible"(p.13).

Según Susana (2018) el Ecuador tiene una gran variedad de platos típicos, en los que se utiliza una mezcla de ingredientes diversos, y se aplican diferentes técnicas de cocción, todo lo cual da origen a toda una gama de sabores propia de cada región. No obstante, hay pocos estudios

que investiguen la composición nutricional de los platos típicos, la documentación de las características nutrimentales y energéticas de los platos considerados típicos de la gastronomía ecuatoriana abriría nuevas oportunidades para la reelaboración de estas preparaciones culinarias.

Vinculado al territorio se encuentra el desarrollo turístico, el mismo debe estar enfocado a satisfacer los intereses de tres actores fundamentales: los turistas, los prestadores o empresarios y la comunidad local; al mismo tiempo que se unen estos intereses individuales al interés colectivo común del territorio. El desarrollo del territorio ha sido una de las temáticas preponderantes en las investigaciones de turismo, durante los últimos años.

Sin embargo, gran parte de estas, se han centrado en indagar los distintos modelos de desarrollo y sus características, sin dar cuenta de la importancia que tienen los actores dentro de la configuración de este.

Otro autor afirma lo siguiente:

La gastronomía típica es la que nos brinda cada población, ya que es diferente porque lo conforman mestizos, indígenas, afroecuatorianos los cuales se han unido y obtuvieron un tipo de comida representativa. Se define como los platos que se preparan en una zona determinada y que caracterizan a ese sitio ya sea por las técnicas de preparación o por los ingredientes que se cultiven ahí. Cada sociedad o cultura mantiene técnicas comúnmente conocidas como secretos de la abuela para prepararlas, así como el significado y la fecha más indicada para la preparación de las delicias gastronómicas. (Di Clemente, 2014, p. 817)

Según Global Sustainable Tourism Council (2015) el desarrollo turístico responsable debe estar basado en la autenticidad, el respeto por la cultura local y la promoción de la participación de las comunidades en la toma de decisiones, asegurando beneficios equitativos para todos los involucrados.

Según el estudio realizado por la Universidad Nacional de Chimborazo, el desarrollo turístico del cantón Riobamba implica "la creación y fortalecimiento de infraestructuras turísticas, la diversificación de la oferta turística, la promoción de la identidad y patrimonio local, así como la formación y capacitación de los actores involucrados en el sector turístico, con el objetivo de atraer

visitantes, prolongar su estadía y generar beneficios económicos para la comunidad riobambeña" Universidad Nacional de Chimborazo (2021).

La cocina ancestral y tradicional determinan que si se puede permitir conocer las características de la vida social, económica y política de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y como estos se reflejan en la alimentación. (Meléndez Torres, 2009, p. 251)

Según Hidalgo Barriga (2010) la municipalidad de Riobamba a través de la Dirección de Cultura y del Departamento de Turismo deben promover y fortalecer las ferias que se organizan por motivo de las festividades, donde se incluya la parte de Gastronomía Típica en el Cantón, en la que se destaque la calidad de los ingredientes, así como la manera higiénica de preparación de estos. Esta feria se la haría en conjunto con la exposición de otros productos artesanales y de manifestaciones culturales como danza, música y pintura. (p.47)

2 Estado del Arte

2.1.1 Gastronomía Típica

Según Yamilé Acosta Chango (2022) la gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un producto turístico, patrimonio fundamental para el desarrollo del sector. Conocer y probar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. La gastronomía se identifica como un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. A medida que crece el turismo mundial y aumenta la competencia entre destinos y regiones, el patrimonio cultural inmaterial, local y regional, se convierte cada vez más en el factor diferenciador para atraer a los turistas. Lo que se une a la creciente sensibilidad de los turistas modernos hacia los patrimonios alimentarios, lo que justifica la necesidad de reconocer la importancia de este recurso. La cocina cubana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial del país, por ser parte de la identidad nacional y reflejar el conglomerado étnico que representa la Isla, entre otros valores. (p.6)

Según el libro "Gastronomía y cultura: una mirada antropológica" de José Ignacio Ávila, La gastronomía típica es una manifestación de la cultura material y simbólica de una sociedad. A través de la comida, se transmiten valores, creencias y formas de vida arraigadas en una comunidad específica. Es un legado culinario que merece ser valorado y preservado (Ávila, 2018).

De acuerdo con Martínez, J. y Gómez, L. (2021) la gastronomía típica es un patrimonio cultural que refleja la historia, las creencias y las costumbres de una comunidad. A través de la transmisión de recetas ancestrales y la preservación de técnicas culinarias tradicionales, se crea un legado gastronómico que nos conecta con nuestras raíces y nos permite valorar la diversidad culinaria de cada región.

Según Wilk (2017) "La gastronomía típica es un componente esencial de la cultura de una sociedad, ya que refleja su historia, valores, relaciones sociales y la relación con el entorno natural". (p. 16)

Según dice Fernández, M. C., Y Gómez, J. M. (2019) "La gastronomía típica es el resultado de la interacción entre la cultura, el medio ambiente y las prácticas culinarias de una comunidad. A través de sus platos tradicionales, se transmiten valores culturales y se preserva la memoria colectiva de una sociedad" (p.99)

Según Cujano (2016) en su tesis de título (p.3) "La gastronomía típica basada en la utilización de productos agrícolas orgánicos como aporte al desarrollo de nuevas alternativas turísticas para el cantón Santiago de Pillaro", el autor encontró que en la zona existe una gran riqueza cultural que se basa en tradiciones y costumbres lo cual hace que tenga un potencial turístico muy alto, el turismo gastronómico ha ido incrementando en el tiempo debido a que ahora se cuenta con una mejor organización de los sitios tradicionales para alimentación.

Según Sangucho (2014) el plato o comida típicos como también se la puede conocer "se le llama aquellos platillos con características especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar". Además, la materia prima empleada, en su mayoría propia de la zona en la que se desarrolla, o también se lo puede considerar un plato típico que pasó de generación en generación manteniendo su método de elaboración.

Según Rodríguez (2023) la gastronomía típica es un legado cultural invaluable que conecta a las personas con su pasado, sus raíces y sus tradiciones. A través de los sabores, aromas y texturas de los platos típicos, podemos comprender la evolución de una comunidad y su relación con el entorno natural, convirtiéndose en un patrimonio que merece ser conservado y valorado.

Según dice López. M (2022) la gastronomía típica es un legado culinario invaluable que representa la esencia cultural de una región. A través de sus platos tradicionales, se aprecia la diversidad de ingredientes, sabores y técnicas que han evolucionado, dejando huellas imborrables en la identidad gastronómica de cada comunidad, ya que la gastronomía típica satisface las necesidades alimentarias y es un medio para preservar y transmitir la historia y la cultura de una comunidad.

Según dice González (2021) la gastronomía típica es un tesoro culinario que encierra la historia y el espíritu de una región. A través de sus platos tradicionales y auténticos, se pueden descubrir las peculiaridades de cada cultura, los secretos de la cocina local y la importancia de preservar la diversidad gastronómica como parte del patrimonio cultural de la humanidad, se define como el conjunto de preparaciones culinarias y prácticas gastronómicas propias de una región o país, que se han desarrollado a lo largo de los años como resultado de factores geográficos, históricos, sociales y culturales.

Según Torres (2021) la gastronomía típica es un elemento fundamental de la cultura de una sociedad. A través de sus platos emblemáticos y técnicas culinarias tradicionales, se preservan y transmiten conocimientos ancestrales, valores culturales y la conexión con el territorio. Es una manifestación tangible de la identidad de una comunidad y un testimonio vivo de su historia y tradiciones culinarias

Según López M (2022) la gastronomía típica es un tesoro culinario que nos conecta con nuestras raíces y nos permite explorar la diversidad de sabores y técnicas culinarias que han evolucionado a lo largo del tiempo en una región específica. Es un reflejo de la historia y la cultura de un lugar, y es apreciada tanto por los habitantes locales como por los viajeros que buscan sumergirse en una experiencia culinaria auténtica.

2.1.2 Desarrollo turístico

Realizaron la caracterización de las tendencias de desarrollo turístico en el estado de Hidalgo a partir de las políticas, programas y acciones que han guiado dicha actividad durante las recientes administraciones gubernamentales (2011-2016 y 2016-2021) y mediante la revisión sistemática de varias fuentes bibliográficas, como: informes gubernamentales, reportes de resultados, documentos informativos.

Tres tendencias de desarrollo turístico que se orientan a incentivar la inversión privada, a impulsar el turismo cultural y el fortalecimiento de proyectos de ciertos emprendimientos turísticos. Lo que lleva a la conclusión de que la política turística inspirada en la consolidación de la oferta y la infraestructura no logran satisfacer las necesidades de otros sectores de la sociedad. (Cruz Coria, E., y Velásquez Castro, J., 2020, pp.165-189.)

Según dice Hall, C. M., y Page, S. J (2014) el desarrollo turístico se refiere al proceso planificado y sostenible de crecimiento y mejora de las actividades turísticas en un destino, con el objetivo de maximizar los beneficios económicos, sociales y ambientales a largo plazo. Implica la implementación de estrategias y políticas que fomenten la diversificación de la oferta turística, la preservación del patrimonio cultural y natural, y la participación de las comunidades locales en el desarrollo de la industria turística.

Indaga acerca de la instauración del desarrollo turístico de Guanacaste, Costa Rica, entre los años 1990-2016; en la que se utilizó como muestra el número de turistas entre los años 1990 a 2016, el análisis de trayectoria de datos estadísticos, documentos teóricos y oficiales, evidencia que a nivel social el desarrollo turístico no ha logrado solventar los problemas de pobreza, desempleo y desigualdad en la provincia de Guanacaste, por tanto, el desarrollo turístico debe estar acompañado por regulaciones estatales para generar impactos positivos en los diferentes problemas de las localidades. (Blanco Obando, 2019, pp. 2215-2601)

Según Apostolopoulos, y., Leivadi, S., y Yiannakis, A. (2018) el desarrollo turístico se define como un proceso multidimensional que implica la creación, mejora y promoción de las infraestructuras y servicios turísticos de una región o destino, con el objetivo de atraer y satisfacer a los visitantes, al tiempo que se preservan los recursos naturales y culturales y se beneficia a las comunidades locales. Este proceso implica la colaboración entre los sectores público y privado, así como la implementación de políticas y estrategias de gestión que fomenten el crecimiento sostenible del turismo

El desarrollo turístico se refiere al conjunto de acciones planificadas y coordinadas que tienen como objetivo impulsar el turismo de forma sostenible en un destino específico, mediante la inversión en infraestructuras, la diversificación de productos turísticos, la promoción de la

cultura local y la participación de las comunidades locales en la toma de decisiones, con el fin de generar beneficios económicos, sociales y ambientales a largo plazo. (OMT, 2018)

Según dice Mowforth, M., y Munt, I. (2015) el desarrollo turístico implica la planificación y gestión estratégica de recursos turísticos y servicios en un destino con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la comunidad local, proteger el medio ambiente y promover la generación de ingresos y empleo a través del turismo sostenible.

El desarrollo turístico es un enfoque estratégico que busca mejorar la competitividad y sostenibilidad de un destino turístico mediante la colaboración entre los sectores público y privado, el fomento de la preservación del patrimonio cultural y natural, la promoción de prácticas turísticas responsables y la generación de beneficios económicos para la comunidad local. (Akpınar, A., Y Çakmak, E.H., 2017)

Según dice García, H.C., & Morais, D.B. (2019) el desarrollo turístico se refiere a un proceso multidimensional que abarca la planificación, gestión y promoción de destinos turísticos con el objetivo de maximizar los beneficios económicos, sociales y ambientales, al tiempo que se minimizan los impactos negativos. Implica la creación de infraestructuras adecuadas, el fortalecimiento de la competitividad del destino, la preservación del patrimonio cultural y natural, y la participación de la comunidad local en la toma de decisiones

El desarrollo turístico es la mejora de la calidad del sistema turístico, que se presenta gracias a la determinada planificación turística del sector, permite que el turista se sienta satisfecho al lograr realizar las respectivas actividades turísticas que ofrece el área, de igual importancia se genera el impulso de la actividad económica y la protección de los recursos naturales y culturales. El desarrollo turístico se presenta en destinos con atractivos y recursos de gran potencial turístico, donde la relación y cooperación de los entes gubernamentales y privados es óptima para la creación de proyectos y generación de inversiones en el área. (Filián Rodríguez, 2019, p. 112)

Según Hall, C.M., Jenkins, J.M. (2019) el desarrollo turístico se puede entender como un proceso continuo que implica la inversión en infraestructuras y servicios turísticos, la promoción de los atractivos locales, la mejora de la calidad de los servicios, la creación de empleo y la

generación de ingresos económicos. Además, busca preservar la identidad cultural y el medio ambiente, así como fomentar la participación de la comunidad local y la equidad en la distribución de los beneficios del turismo

2.2 Bases Teóricas

Gastronomía

Según Tovar (2020) la gastronomía engloba la exploración de ingredientes, métodos y tradiciones culinarias, así como la creación de nuevas combinaciones y métodos creativos para brindar experiencias gastronómicas únicas e inolvidables. A lo que se refiere al estudio y la práctica de la preparación, presentación y consumo de alimentos, considera importante tanto los aspectos culinarios como culturales.

En mi opinión, la gastronomía va más allá de ser una simple alimentación, ya que los visitantes buscan experiencias únicas relacionadas con la comida y la cultura local, se presenta por la combinación de ingredientes, técnicas, amor que hacen deliciosos los platos y llaman atención visualmente a cualquier persona; también hay una conexión de cultura, tradición e historia que da una apreciación placentera.

Identidad cultural

El concepto de identidad cultural se recrea de manera individual y colectiva, se obtiene en sentido de pertenencia a un grupo social en los que comparten ya sea rasgos culturales como costumbres, valores y creencias no es fijo ya que su alimentación es de forma continua de la influencia exterior. (Paul, 2021)

La identidad cultural de una región se construye e insiste a través de la gastronomía típica se ve reflejada la historia, los valores y las tradiciones de una comunidad a través de sus técnicas culinarias, ingredientes autóctonos y platos tradicionales. Esta se convierte en un elemento único que fortalece el sentido de pertenencia y la conexión con las raíces culturales.

Patrimonio cultural:

Según PATRIMONIO (2021) el patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, herencia de un grupo humano y refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia,

percibidos por otros como característicos. El patrimonio cultural, que es el resultado de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de persona a persona y de generación a generación Patrimonio.

El patrimonio cultural de una región va de la mano con la Gastronomía Típica. Por lo tanto, en Los platos típicos y las prácticas culinarias se transmiten de generación en generación, preservando así la memoria colectiva y la herencia culinaria. La comida Típica es un reflejo de la historia, las influencias culturales y los recursos naturales de una región, y su preservación contribuye a mantener vivas las tradiciones y la diversidad cultural.

La Gastronomía Típica se convierte en un atractivo turístico que promueve el intercambio cultural, genera empleo y contribuye al desarrollo económico de una región.

Preservación y promoción:

Lopez (2012) por ser un bien imbricado con numerosas expresiones de la cultura (historia, antropología, tradiciones, religión, etc.) y, parte integrante del ancestral sistema cultural basado en el maíz, frijol y chile, “La Cocina Tradicional Mexicana” es considerada un factor importante de cohesión social e incluso de la identidad nacional. (p. 15)

El patrimonio cultural se define como el conjunto de bienes tangibles e intangibles, herencia de un grupo humano y refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia, percibidos como característicos por otros. El patrimonio cultural, que es el producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de persona a persona y de generación a generación.

Gastronomía típica como atractivo turístico:

La gastronomía típica incide fuertemente en la ciudad de Puebla como atractivo detonante turístico. La información se recolectó a través de un cuestionario de 19 ítems, evaluados con una escala Likert de 5 puntos. La muestra fue de 383 turistas, que visitaron los restaurantes de comida típica durante la Semana Santa de 2019. Los resultados indican que las variables de calidad y promoción tienen una correlación alta; mientras que las variables de infraestructura y significado presentan una correlación moderada; siendo la variable de atención y entretenimiento, la única que

presenta una correlación baja. (Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., & Herrera-López, B., 2020, pp. 237-248)

Un atractivo turístico promueve el intercambio cultural, genera empleo y contribuye al desarrollo económico de una región en lo que da lugar a La gastronomía típica de dicha región se da la expresión de su identidad cultural y constituye un atractivo turístico por sí misma. Los platos autóctonos de Riobamba, como el hormado, la fritada, el cuy asado y la colada morada, transmiten la tradición y la historia del pueblo. Estos alimentos y bebidas únicos tienen el potencial de atraer a los turistas y despertar mucha curiosidad por conocer la cultura local que habita.

Valoración de la gastronomía en el turismo:

Uno de los lugares más apreciados por los turistas es la gastronomía. Cuando viajamos, nos gusta conocer la cocina local del destino, explorar sus restaurantes, saborear los productos típicos, las tradiciones y, posiblemente, vivir experiencias sorprendentes, únicas y especiales. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), los datos así lo demuestran: más de un tercio del gasto de un turista está destinado a la comida. Uno de los principales motivos para viajar es la gastronomía. (Turismo, 2019, p. 54)

La gastronomía tradicional de Riobamba no solo es un rasgo distintivo, sino que también puede tener un efecto positivo en el bienestar económico de la comunidad. La disponibilidad de restaurantes y establecimientos de comida tradicional puede atraer a turistas nacionales e internacionales, lo que puede beneficiar a la industria gastronómica local tanto directamente como indirectamente. El consumo de productos locales también promueve el desarrollo sostenible y ayuda a preservar las tradiciones culinarias ancestrales que fomenta motivos principales para viajar.

Impacto económico:

El turismo puede tener un impacto económico significativo en una región porque no solo genera ingresos directos a través del gasto de los turistas, sino que también fomenta la creación de empleo, el crecimiento de otros sectores económicos y la contribución a la inversión en infraestructuras y servicios. (Escobedo, 2020, pp. 71-86)

El crecimiento del turismo tiene un impacto significativo en la economía de una región. El turismo impulsa el crecimiento de otras industrias relacionadas, como la hostelería, el transporte y la alimentación, y, de manera directa e indirecta, contribuye al desarrollo económico local. El crecimiento turístico sostenible y eficaz puede impulsar la economía y reducir su dependencia de otras industrias.

Infraestructura y servicios turísticos:

Garantizar una experiencia positiva y satisfactoria para los visitantes, la infraestructura y los servicios turísticos son esenciales. La imagen y la competitividad de un destino turístico están influenciadas por la calidad de los hoteles y restaurantes, el transporte eficiente y las atracciones bien mantenidas. (Alegre, 2021, pp. 165-179.)

El desarrollo turístico implica la expansión y mejora de la infraestructura turística y los servicios relacionados con ella. Lo que se engloba en este ámbito incluye el desarrollo de alojamientos, restaurantes, transporte, actividades recreativas y culturales, así como la planificación y gestión de destinos turísticos. Una infraestructura y servicios adecuados son necesarios para atraer turistas, satisfacerlos y promover el turismo sostenible.

Impacto social y cultural:

Según Hernández (2020) el turismo puede tener un impacto social y cultural positivo al promover el respeto y la valoración de la cultura local, fomentar el intercambio cultural entre turistas y residentes, y generar oportunidades de participación y beneficios económicos para la comunidad anfitriona.

El crecimiento del turismo tiene un efecto social y cultural en una comunidad. El turismo tiene el potencial de fomentar la preservación y valoración de la cultura local, brindar oportunidades para que la comunidad participe en actividades turísticas, fortalecer la identidad cultural de la comunidad y fomentar el intercambio cultural entre visitantes y residentes. Sin embargo, también es necesario administrar los efectos perjudiciales potenciales, como la pérdida de autenticidad cultural o la gentrificación.

Sostenibilidad y conservación:

Mora (2021) el turismo debe basarse en la sostenibilidad y la conservación para mantener los recursos naturales, el patrimonio cultural y el bienestar de las comunidades locales. El enfoque sostenible tiene como objetivo reducir los efectos perjudiciales, fomentar prácticas responsables y lograr un equilibrio a largo plazo entre el desarrollo turístico y la conservación.

El crecimiento turístico debe estar en línea con la preservación de los recursos naturales, la preservación del patrimonio cultural y el respeto por las comunidades anfitrionas. El Desarrollo Turístico sostenible es fundamental para garantizar su viabilidad a largo plazo. Esto implica la adopción de prácticas responsables que minimicen los impactos negativos en el medio ambiente, la cultura y las comunidades locales.

Promoción y difusión de la gastronomía:

Según Oyarzún, G., y Jara, R (2022) la promoción y difusión de la gastronomía como parte del patrimonio cultural de un destino turístico puede ser una estrategia efectiva para atraer visitantes y posicionarlo en el mapa gastronómico. La promoción incluye actividades como festivales gastronómicos, ferias, programas de televisión y el uso de las redes sociales para difundir la diversidad y autenticidad de la cocina local. (pp. 165-181)

La promoción y difusión de la gastronomía tradicional de Riobamba es esencial para el crecimiento del turismo en la región. Los platos tradicionales deben ser destacados en las estrategias de marketing y comunicación para resaltar su calidad y autenticidad, y atraer a los actores locales, como los chefs y los productores agrícolas. Participar en ferias gastronómicas, eventos culturales y crear rutas gastronómicas también puede aumentar la visibilidad y el reconocimiento de la gastronomía local.

Desarrollo de la cadena de valor gastronómica:

Según Trujillo, L., Y Olmedo, G (2022) el desarrollo de la cadena de valor gastronómica es fundamental para aprovechar el potencial económico y cultural de la gastronomía. Mediante la mejora de la producción, la diversificación de la oferta, la profesionalización de los servicios y la promoción de la colaboración entre los diferentes eslabones, se busca generar empleo, fortalecer la economía local y ofrecer experiencias gastronómicas de alta calidad.

El desarrollo turístico basado en la gastronomía típica implica fortalecer toda la cadena de valor gastronómica. Esto implica mejorar la producción y abastecimiento de ingredientes locales, la capacitación de chefs y personal de cocina, la infraestructura de los restaurantes y la calidad general de los servicios gastronómicos. La innovación en la presentación de platos tradicionales también debe fomentarse.

CAPÍTULO III.

3 METODOLOGIA.

3.1.1 Enfoque Exploratorio

"La investigación exploratoria se define como un tipo de estudio que busca examinar un tema o fenómeno cuando existe un conocimiento limitado sobre el mismo (Creswell, J.W., Y Clark, V.L.P. (2017) En este enfoque investigativo, el objetivo principal es obtener una comprensión inicial y superficial del tema, lo que proporciona la base para formular preguntas más específicas y diseñar investigaciones más detalladas en el futuro."(p. 12)

3.2 Tipo de Investigación.

3.2.1 Exploratorio

La investigación exploratoria es un tipo de investigación utilizada para estudiar un problema que no está claramente definido, por lo que se lleva a cabo para comprenderlo mejor, pero sin proporcionar resultados concluyentes, aunque la investigación exploratoria es una técnica muy flexible, comparada con otros tipos de estudio, implica que el investigador esté dispuesto a correr riesgos, ser paciente y receptivo. Suele llevarse a cabo cuando el problema se encuentra en una fase preliminar. A menudo, se le llama enfoque de teoría fundamentada o investigación interpretativa, ya que se utiliza para responder las preguntas qué, por qué y cómo. Es importante mencionar que la investigación exploratoria se encarga de generar hipótesis que impulsen el desarrollo de un estudio más profundo del cual se extraigan resultados y una conclusión. (Aldrin, 2023)

3.2.2 Descriptiva

El tipo de investigación descriptiva comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual y la composición o procesos de los fenómenos; el enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre como una persona, grupo, cosa funciona en el presente. La investigación trabaja sobre realidades. Hernández Sampieri (2014)

3.2.3 Correlacional

La investigación correlacional es un enfoque dentro de la metodología de investigación que se utiliza para examinar la relación entre dos o más variables. A diferencia de los estudios experimentales, en la investigación correlacional, el investigador no manipula directamente las variables ni controla las condiciones experimentales. En cambio, se observa naturalmente cómo las variables están relacionadas en un entorno específico. (Paul C. Price, 2015)

3.3 Diseño de Investigación

3.3.1 Investigación de campo

La investigación de campo según Zorrilla (2007) "se trata de la investigación aplicada para comprender y resolver alguna situación, necesidad o problema en un contexto determinado". (p.63)

3.3.2 No Experimental

Según Fernández, Hernández y Baptista (2012) la investigación no experimental es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, es investigación donde no hacemos variar intencionalmente las variables independientes. Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

3.3.3 Transversal

Es un método no experimental para recoger y analizar datos en un momento determinado. Es muy usada en ciencias sociales, teniendo como sujeto a una comunidad humana determinada. Frente a otros tipos de investigaciones, como las longitudinales, la transversal limita la recogida de información a un periodo. Hernández Sampieri (2014)

3.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Técnica - Encuesta

Diseño encuestas siendo una técnica de recolección de datos que sean dirigidos a turistas, residentes locales y empresarios del sector turístico para obtener información sobre sus percepciones, preferencias y experiencias relacionadas con la gastronomía típica de Riobamba.

Instrumento – Cuestionario

Realice entrevistas con preguntas cuidadosamente diseñadas y organizadas de manera lógica para obtener respuestas relevantes para mi investigación hacia chefs, propietarios de restaurantes, expertos en gastronomía local, autoridades locales y personas involucradas en el sector turístico.

3.5 Población de estudio y tamaño de muestra

Población variable independiente: Gastronomía Típica

La población está conformada por los establecimientos que conforman la gastronomía de las huequitas de la ciudad de Riobamba, de acuerdo con la Dirección de Turismo del municipio de Riobamba la gastronomía Típica se constituye en un componente fundamental que complementa la experiencia del visitante y que va combinado con procesos de certificación ya que se da una presentación de servicio, que proyecta a la presentación de una ruta Gastronómica, daremos a conocer mediante encuestas y entrevistas a cada uno de los 20 establecimientos llamados huequitas que ofrecen Gastronomía Típica.

Población variable dependiente: Desarrollo turístico en el cantón Riobamba

Esta variable dependiente refleja el nivel de desarrollo turístico en el cantón Riobamba como el número de visitantes que visitan las 20 huequitas que ofrecen platos típicos en el cantón también tendremos el índice de satisfacción al visitante a través de encuestas, también se estima la cantidad de visitantes por medio del cálculo del tamaño de la una muestra para una población finita.

Tamaño de la muestra

Para el cálculo de la variable independiente se consideró a los establecimientos de comida típica registrados en una Guía gastronómica que nos facilitó la Dirección del turismo municipal del cantón Riobamba en el que se encuentran registrados 42 Huequitas de comida tradicional y típica de alimentos, siendo 20 los establecimientos que ofertan este tipo de comida típica.

Para la muestra de la variable dependiente se consideró 20 consumidores por los 20 locales se calculó aplicando la fórmula de muestreo de población finita.

Cálculo del tamaño de la una muestra para una población finita.

Se estima que en la población hay 400 consumidores de comidas típicas. Los parámetros establecidos que realice se tornan en que la probabilidad es del 50%. un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%:

N=	400
Z=	1,96
e=	5%
P=	50%

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

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la Población o Universo

Z = Parámetro estadístico que depende del Nivel de confianza

e = Error de estimación máximo aceptado

p = Probabilidad de que ocurra el evento

q = (1 - p) Probabilidad de que no ocurra el evento

Nivel de confianza Z (1-α)	90%	95%	95,50%	99%
Coficiente de confianza	1,64	1,96	2	2,58

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

Numerador	384,16
Denominador	1,9579
Muestra=	196

La muestra de la variable dependiente es de 196 personas a las que se aplicaron las encuestas.

Selección de la muestra

Muestra 1: La muestra no es probabilística, ya que los establecimientos de alimentos y bebidas de la dirección de turismo municipal según su oferta gastronómica de platos típicos relacionados con la investigación, para aplicar encuestas y entrevistas a 20 establecimientos facilitando la obtención de información para la investigación.

Muestra 2: La muestra es probabilística se tomó en cuenta de manera aleatoria de visitantes del total del universo poblacional que visitan la ciudad de Riobamba.

Validez de los instrumentos

Validez de encuestas de Gastronomía Típica y desarrollo turístico Para validar los instrumentos a ser aplicados en el proceso de investigación se eligió a expertos que cuentan con experiencia en el ámbito de estudio por lo que se procede a mencionarlos

3.6 Métodos de análisis, y procesamiento de datos.

3.7 Fiabilidad de los instrumentos

La fiabilidad consiste en determinar si las respuestas de los instrumentos aplicados en la investigación son confiables y aportan a la comprobación de las hipótesis, para ello se utilizará el Alfa de Cronbach, mismo que para los autores (Campo y Oviedo, 2008) se considera aceptable cuando se encuentra entre 0,70 y 0,90 para determinar la consistencia interna, asimismo los autores (Toapanta, J., Duque, M., y Mena, A, 2017) proponen el nivel de fiabilidad del Alfa de Cronbach, en la Tabla 2.

Tabla 1 Clasificación de los niveles de fiabilidad según el Alfa de Cronbach

Índice	Nivel de fiabilidad	Valor de Alfa de Cronbach
1	Excelente]0,9 a 1]
2	Muy Bueno]0,7 a 0,9]
3	Bueno]0,5 a 0,7]
4	Regular]0,3 a 0,5]
5	Deficiente	[0 a 0,3]

Fuente: Alfa de Cronbach para validar un cuestionario de uso de tic en docentes universitarios.

Elaborado por: Toapanta, J., Duque, M., y Mena, A (2017).

Para la aceptación de los instrumentos de la investigación el coeficiente de Alfa de Cronbach mínimo aceptable debe ser igual o mayor a 0,70 (Celina y Campo, 2005).

3.7.1 Alfa de Cronbach, Variable Independiente Gastronomía Típica

Con relación al coeficiente del alfa de Cronbach, la fiabilidad del instrumento de investigación para la variable independiente “Gastronomía Típica”, se aplicó a 20 prestadores de servicios gastronómicos típicos del cantón Riobamba. Se puede concluir que el alfa de Cronbach determina un grado de 0.814 siendo una buena fiabilidad en el instrumento como se muestra en la Tabla 3.

Tabla 2 Estadísticos de Fiabilidad Gastronomía Típica

Estadísticos de Fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,814	12

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023 y procesadas en SPSS

Elaborado por: Abarca, R (2023).

3.7.2 Alfa de Cronbach, Variable Dependiente Desarrollo Turístico

De acuerdo con el coeficiente de alfa de Cronbach, la fiabilidad del instrumento de investigación para la variable dependiente “Desarrollo turístico”, se aplicó encuestas a los consumidores que se estiman llegan a estas 20 huequitas en al cantón Riobamba. Obteniendo como resultado el alfa de con un grado de 0. 807 calificando como una confiabilidad buena en el instrumento como se evidencia en la Tabla 3.

Tabla 3 Estadísticos de Fiabilidad Desarrollo Turístico

Estadísticos de Fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,807	12

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023 y procesadas en SPSS

Elaborado por: Abarca, R (2023).

3.8 Método de análisis

Para realizar el análisis de resultados de ambas variables de estudio se aplicó el estadístico IBM SPSS Statistic versión 21, Los cuales muestran los siguientes resultados.

3.8.1 Análisis e interpretación de la información

Los resultados obtenidos mediante las encuestas a los prestadores de servicios gastronómicos típicos del cantón Riobamba fueron los siguientes:

CAPÍTULO IV.

4 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis e interpretación de Datos-Gastronomía Típica

Tabla 4 Resumen e Interpretación de Resultados- Variable Independiente

N°	Indicador	Ítems	Interpretación
Producto Turístico			
1	Satisfacción	Nivel de satisfacción de la oferta de gastronomía típica en Riobamba	De acuerdo con los resultados obtenidos el 55% de los encuestados mencionan que la oferta gastronómica tiene un nivel bueno, mientras que el 30% recalcan que la oferta gastronómica se mantiene en un nivel muy bueno y el 15% de los prestadores de servicios gastronómicos manifiestan que su oferta gastronómica es excelente.
2	Servicio al cliente	Servicio al cliente en los establecimientos que ofrecen gastronomía típica	Según los resultados el 55% de los encuestados responden que el servicio al cliente que ofrecen es muy bueno, el 35% afirma que el servicio al cliente es bueno y solo un 10 % recalca que el servicio al cliente es excelente en sus instalaciones.
3	Innovación gastronómica	Innovación a la gastronomía típica en Riobamba	Según los resultados obtenidos el 55% de los prestadores de servicios de gastronomía típica en el catón Riobamba mencionan que tienen un nivel de innovación muy bueno, el 30 % considera que su nivel de innovación es bueno, el 10% de los prestadores de servicios gastronómicos consideran su nivel de innovación como excelente y tan solo el 5% considera que su nivel de innovación es malo.
Oferta Gastronómica			
4	Número de restaurantes y establecimientos	Número de restaurantes y establecimientos de comida típica	Según los resultados obtenidos el 45% de los encuestados respondieron que existen muy buenos restaurantes y establecimientos de comida típica, el 40 % considera que el número de restaurantes y establecimientos es bueno, mientras que el 15 % considera que el número de establecimientos de comida típica es muy bueno.

5	Variedad de platos	Variedad de platos típicos ofrecidos	Según el número de encuestados el 45% reconoce que tienen una muy buena variedad de platos típicos que ofrecer, el 40 % reconoce que su variedad de platos típicos es buena, y el 15% restante afirma que tiene una excelente variedad de platos típicos para ofrecer a los clientes.
6	Participación gastronómica	Participación en eventos y festivales gastronómicos	El 50 % de los encuestados afirman que su participación en eventos y festivales ha sido muy buena, el 25% de los participantes señalan que su participación ha sido excelente, y el otro 25% ha respondido que su participación en festivales gastronómicos ha sido buena.

Conocimiento

7	Participación experiencias gastronómicas	Participación experiencias gastronómicas	De acuerdo con los resultados obtenidos el 40% de encuestados responde que han tenido una experiencia gastronómica muy buena, lo cual ayuda a mejorar la calidad de los platos típicos ofertados, el 30% manifiesta que su experiencia en la gastronomía es excelente, y en otro 30% los encuestados afirman que su experiencia gastronómica es buena.
8	Encuestas y cuestionarios sobre gastronomía	Encuestas y cuestionarios sobre gastronomía	Según los datos del 35 % de los encuestados, han realizado encuestas y cuestionarios sobre gastronomía típica para ofrecer una diversidad de comida a sus clientes y han obtenido excelentes resultados, en igual porcentaje del 35 % afirman que estos cuestionarios han sido buenos, el 25 % que las encuestas han tenido un alcance bueno, y en un 5 % que han sido malo el resultado obtenido con los instrumentos aplicados.
9	Uso de recursos gastronómicos	Uso de recursos gastronómicos	Según los datos obtenidos el 35% de los encuestados responden que hacen un excelente uso de los recursos gastronómicos siendo más eficientes y eficaces en el desarrollo de sus actividades, asimismo en un 35% responden que tiene un manejo muy bueno de estos recursos, el 20% considera que el uso de los recursos gastronómicos es bueno y en un <u>10% señalan que tienen un mal manejo de los</u>

recursos gastronómicos en el desarrollo de sus actividades.

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023 y procesadas en SPSS

Elaborado por: Abarca, R (2023).

4.1.1.1 Análisis e Interpretación de Datos-Desarrollo Turístico

Los resultados obtenidos en la aplicación de las encuestas a los visitantes que llegan al cantón Riobamba tienen relación con el desarrollo turístico local.

Tabla 5 Resumen e Interpretación de Resultados- Variable Dependiente

N°	Indicador	Ítems	Interpretación
Turismo Culinario			
1	Costumbres y tradiciones	Exploración de costumbres y tradiciones en Riobamba	Según los datos recolectados el 45% de los encuestados responde que tienen una muy buena experiencia en cuanto a la diversidad de costumbres y tradiciones en el cantón, asimismo el 40% menciona que tienen una experiencia buena, el 11% reconocen que es excelente para los visitantes explorar las costumbres y tradiciones de Riobamba, por otro lado, el 4% menciona que su exploración ha sido mala y el 1% dice que son muy malas las costumbres y tradiciones.
2	Gastronomía local	Gastronomía típica de Riobamba	Según los datos recolectados el 45% de los encuestados reconocen que es excelente la gastronomía típica del cantón, el 37% responde que es buena la gastronomía, el 17 de visitantes acotan que es

excelente la gastronomía típica y el 1% afirma que es muy mala la gastronomía típica.

- 3 Actividades culturales Degustación de platos locales

Con relación a la degustación de la gastronomía local el 45% responde que es muy buena la comida, el 31% de los comensales encuestados responde que su experiencia de degustación gastronómica ha sido buena, el 23% reconoce haber tenido una experiencia de degustación excelente, y el 1% de los visitantes afirma tener una mala experiencia en la degustación.

Turismo Cultural

- 4 Involucramiento de la comunidad (interés y participación) la y Preservación del patrimonio en el cantón Riobamba

Según los datos recolectados el 41% de los visitantes encuestados responden que es muy bueno aportar a la preservación del patrimonio local del cantón, el 30% reconoce que es bueno interesarse por la preservación de estos espacios patrimoniales, el 26% están de acuerdo que es excelente aportar a la preservación y solo el 3% considera que es malo o no se debe preservar estos espacios tangibles e intangibles.

- 5 Planificación y gestión de las actividades Gastronomía y cocina típica

El 42% de los encuestados responden que es muy buena la gastronomía y cocina típica, lo que genera inquietud para los visitantes, el 28% afirman que, si es buena la gastronomía, el 27% resalta que la gastronomía típica riobambeña es excelente, y solo el 3% concluyen que la gastronomía es mala.

6	Evaluación de resultados y mejora continua	Historia y tradiciones en el cantón Riobamba	El 41% de los encuestados reconocen que es muy bueno para los visitantes conocer a cerca de la historia y tradiciones en el cantón y a su vez relacionarlo con la gastronomía, el 31% afirma que es excelente conocer la historia y tradiciones, el 27% señalan que es bueno y el 1% afirma que es malo y no le interesa al visitante conocer estos temas.
---	--	--	--

Oferta Turística

7	Accesibilidad	Nivel de accesibilidad a los platos típicos en el cantón Riobamba	Según los datos obtenidos el 47% de visitantes encuestados mencionan que es muy bueno el nivel de accesibilidad gastronómico, el 26% afirma que la accesibilidad a los establecimientos con servicios gastronómicos es excelente, el 24% menciona que la accesibilidad es buena y en un 3% consideran como un nivel de accesibilidad malo en los restaurantes y establecimientos que ofrecen comida típica.
---	---------------	---	---

8	Contacto con las costumbres ancestrales	Costumbres ancestrales en el cantón Riobamba	Según los datos obtenidos el 44% de visitantes encuestados mencionan que es muy bueno conocer las costumbres ancestrales del cantón, el 34% menciona que es excelente vincular a la gastronomía con las costumbres, el 21% considera que es bueno, y el 2% considera como malo o de poca importancia las costumbres ancestrales.
---	---	--	--

9	Flexibilidad en los paquetes y actividades	Ambiente y experiencia	El 41% de los encuestados consideran como excelente al ambiente y experiencia vivida al momento de la degustación de platos típicos en el cantón, el 37% considera que tuvo un muy buen ambiente y experiencia gastronómica y el 22% coinciden que el ambiente y
---	--	------------------------	--

experiencia al momento de la degustación fue bueno.

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023 y procesadas en SPSS

Elaborado por: Abarca, R (2023).

4.2 Prueba de Hipótesis

Para la comprobación de las hipótesis se trabajó con la prueba estadística no paramétrica del coeficiente de Rho de Spearman mismo que para los autores (Elorza & Medina Sandoval, 1999) como se citó en Mondragón, M. (2014) es muy útil cuando el número de pares de sujetos (n) que se desea asociar es pequeño (menor de 30). Aparte de permitir conocer el grado de asociación entre ambas variables, con Rho de Spearman es posible determinar la dependencia o independencia de dos variables aleatorias. Por ello, en esta investigación se utiliza el coeficiente (rs) para el análisis no paramétrico de las variables de estudio (en escala de Likert) y verificar la relación entre ambas variables. Mayorga, (2022) plantea algunas consideraciones y parámetros que se debe considerar, mismos que se detallan a continuación:

- El coeficiente rho varía de -1 a 1
- Si el coeficiente rho es “0” la relación es nula
- Cuanto más cerca es el valor a ± 1 se asume mayor correlación
- Si el coeficiente rho es positivo: relación directa
- Si el coeficiente rho es negativo: relación inversa

Tabla 6 Reglas del coeficiente de rho Spearman

Regla de interpretación del coeficiente de correlación	
Rho	Grado de relación
0	Relación Nula
$\pm 0.000\dots$ a $0.19\dots$	Relación Muy Baja
$\pm 0.200\dots$ a $0.39\dots$	Relación Baja
$\pm 0.400\dots$ a $0.59\dots$	Relación Moderada
$\pm 0.600\dots$ a $0.79\dots$	Relación Alta
$\pm 0.800\dots$ a $0.99\dots$	Relación muy Alta
± 1	Relación Perfecta

Para Mondragón, (2014) es importante considerar la significancia del valor de (rs), dada por el valor de p que lo acompaña. Cuando el valor de p es menor que 0.05, se puede concluir que la correlación es significativa, lo que indica una relación real, en caso de ser mayor a 0.05 no existe correlación entre las variables, por lo tanto, no se puede considerar la significancia del rho Spearman.

4.2.1 Prueba de hipótesis general

Planteamiento de la hipótesis

H_1 La gastronomía típica se relaciona significativamente con el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

H_0 La gastronomía típica no se relaciona significativamente con el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

Margen de Error

Alfa de Cronbach $\alpha = 0,05$

Estadístico de Prueba

Tabla 7 Prueba de hipótesis general

		PROMEDIO		DESARROLLO	
		GASTRONOMÍA	PROMEDIO		
		TÍPICA	TURÍSTICO		
Rho de Spearman	PROMEDIO GASTRONOMÍA TÍPICA	Coefficiente de correlación	de	1,000	,036
		Sig. (bilateral)			,881
		N	20	20	
	PROMEDIO DESARROLLO TURÍSTICO	Coefficiente de correlación	de	,036	1,000
		Sig. (bilateral)		,881	
		N	20	196	

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023 y procesadas en SPSS

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Lector de valor

Valor= 0, 881

Toma de decisión:

El p valor calculado es de 0, 881 lo cual indica que es mayor a 0,05, es decir que no existe ningún tipo de relación entre la variable gastronomía típica y la variable desarrollo turístico, por tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (H_1) y se acepta la hipótesis nula (H_0) “La gastronomía típica no se relaciona significativamente con el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo”.

4.2.2 Prueba de Hipótesis Específicas

Prueba de Hipótesis 1

Planteamiento de la hipótesis

H_1 Existe relación significativa entre la oferta gastronómica típica y el desarrollo turístico en cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

H_0 No existe relación significativa entre la oferta gastronómica típica y el desarrollo turístico en cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

Margen de Error

Alfa de Cronbach $\alpha = 0,05$

Estadístico de Prueba

Tabla 8 Prueba de hipótesis específica 1

			Correlaciones	
			Oferta Gastronómica	Promedio Desarrollo Turístico
Rho Spearman	de Oferta Gastronómica	Coefficiente de correlación	1,000	,631**
		Sig. (bilateral)		,003
		N	20	20
	Promedio Desarrollo Turístico	Coefficiente de correlación	,631**	1,000
		Sig. (bilateral)	,003	
		N	20	20

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023 y procesadas en SPSS

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Lector de p valor

P valor= 0, 003

Toma de decisión:

El p valor calculado es de 0, 003 lo cual indica que es inferior a 0,05, es decir que existe una relación significativa entre la oferta gastronómica y el desarrollo turístico, por tanto, se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alterna (H_1) “Existe relación significativa entre la oferta gastronómica típica y el desarrollo turístico en cantón Riobamba, provincia de Chimborazo” El coeficiente de rho de Spearman es de 0, 631, lo que indica que la relación entre las variables es alta y directa.

Prueba de hipótesis 2

Planteamiento de la hipótesis

H_1 Existe relación significativa entre la innovación de la gastronomía típica y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

H_0 No existe relación significativa entre la innovación de la gastronomía típica y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

Margen de Error

Alfa de Cronbach $\alpha = 0,05$

Estadístico de Prueba

Tabla 9 Prueba de hipótesis específica 2

Correlaciones

			Innovación Gastronómica	Promedio Desarrollo Turístico
Rho Spearman	de Innovación Gastronómica	Coefficiente de correlación	1,000	,734**
		Sig. (bilateral)		,000
		N	20	20
	Promedio Desarrollo Turístico	Coefficiente de correlación	,734**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	
		N	20	20

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023 y procesadas en SPSS

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Lector de p valor

P valor= 0, 000

Toma de decisión:

El p valor calculado es de 0, 000 lo cual indica que es inferior a 0,05, es decir que existe una relación significativa entre la innovación gastronómica y el desarrollo turístico, por tanto, se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alterna (H_1) “Existe relación significativa entre la innovación de la gastronomía típica y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.” El coeficiente de rho de Spearman es de 0, 734 lo que indica que la relación entre las variables es alta y directa.

Prueba de Hipótesis 3

Planteamiento de la hipótesis

H_1 Existe relación significativa entre los restaurantes y establecimientos gastronómicos y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

H_0 No existe relación significativa entre los restaurantes y establecimientos gastronómicos y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

Margen de Error

Alfa de Cronbach $\alpha = 0,05$

Estadístico de Prueba

Tabla 10 Prueba de hipótesis específica 3

Correlaciones

				Restaurantes y establecimientos	Promedio Desarrollo Turístico
Rho de Spearman	de Restaurantes y establecimientos	y Coeficiente de correlación		1,000	,815**
		Sig. (bilateral)			,000
		N		20	20
	Promedio Desarrollo Turístico	Coeficiente de correlación		,815**	1,000
		Sig. (bilateral)		,000	
		N		20	20

** . La correlación es significativa al nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023 y procesadas en SPSS

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Lector de p valor

P valor= 0, 000

Toma de decisión

El p valor calculado es de 0, 000 lo cual indica que es inferior a 0,05, es decir que existe una relación significativa entre los restaurantes y establecimientos que ofrecen servicios gastronómicos con el desarrollo turístico, por tanto, se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alterna (H_1) “Existe relación significativa entre los restaurantes y establecimientos gastronómicos y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.” El coeficiente de rho de Spearman es de 0,815 lo que indica que la relación entre las variables es muy alta y directa.

Tabla 11 Entrevista Semiestructurada

Preguntas	Análisis	Interpretación
¿Cuál es la importancia de la gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón Riobamba?	En la entrevista de estas 20 huequitas da un resultado que la gastronomía típica de una región refleja su historia, tradiciones y cultura. En el caso de Riobamba, la comida tradicional de la zona, como el caldo 31, los cueritos asados, el mote, el llapingacho y otros platos autóctonos, ofrece a los visitantes una oportunidad única para experimentar y comprender la rica herencia cultural de la comunidad	Busca comprender y analizar el papel que desempeña la gastronomía típica de Riobamba en el crecimiento y la promoción del turismo en Riobamba. Esta pregunta invita a considerar cómo la comida típica local contribuye al atractivo de Riobamba como destino turístico, así como a los beneficios económicos y culturales que puede generar. En última instancia, se busca evaluar por qué la gastronomía es relevante en el contexto del turismo en el cantón de Riobamba.

indígena de la Sierra
ecuatoriana.

¿Cómo se ha
promovido la gastronomía
típica de Riobamba para
atraer a los turistas?

Los dueños de las
huequitas respondieron que
consideran las estrategias y
acciones aplicadas para
destacar y atraer a los
visitantes hacia la
gastronomía típica de
Riobamba hablan de que los
llaman con cariño para que
se gasten su plato típico se
dan a conocer y resaltar.

La interpretación implica
analizar estrategias de marketing,
colaboraciones, eventos y
actividades relacionadas con la
comida típica realizadas para
interesar a los visitantes en la
experiencia gastronómica de
Riobamba. También puede abordar
cómo estas iniciativas han
contribuido al desarrollo turístico de
Riobamba.

¿Cuáles son los
principales desafíos que
enfrenta la gastronomía
típica en Riobamba en su
desarrollo turístico?

Los dueños de cada
huequita respondieron que
su plato típico mantiene su
autenticidad y calidad para
atraer a los turistas.
También que la preparación
de estos platos debe
cautivar a los visitantes para
que ellos puedan esperar su
regreso.

Esta pregunta busca destacar
los desafíos específicos que enfrenta
la comida típica del cantón
Riobamba en su intento de atraer a
los visitantes. En resumen, se trata
de identificar los problemas que
deben resolverse para fortalecer la
posición de la gastronomía típica en
el desarrollo turístico de Riobamba.

¿Qué impacto ha
tenido la gastronomía típica
en el crecimiento del
turismo en Riobamba?

Las huequitas han
evaluado cómo la
gastronomía típica ha
influido en el sector
turístico de Riobamba

Para interpretar esta
pregunta busca identificar y analizar
sistemáticamente los efectos y
beneficios de la gastronomía típica
para atraer visitantes, estimular la
economía local, preservar la cultura

puede ser un factor y contribuir al crecimiento de la que atraiga a visitantes por industria turística en Riobamba. En su sabor o experiencia. Los resumen, se busca determinar el platos autóctonos y la papel y la influencia de la experiencia culinaria gastronomía típica en el turismo de pueden ser un incentivo dicho Cantón. para visitar Riobamba.

¿Cuáles son los platos típicos más destacados de Riobamba y qué los hace especiales? Analizar el significado cultural de cada plato, cómo están arraigados en las tradiciones de la región y en qué ocasiones se suelen servir. Esto puede incluir festividades o eventos especiales o épocas del año. Describir la experiencia que ofrece cada plato, incluyendo sabores, texturas y presentación. En esencia, esta pregunta busca destacar la riqueza culinaria de la región y entender por qué ciertos platos son emblemáticos de Riobamba. La respuesta debe resaltar los ingredientes, técnicas de preparación, contexto cultural y experiencias gastronómicas asociadas a estos platos para destacar su singularidad y su importancia en la cultura y el turismo de la región.

¿Cuáles son los ingredientes y productos locales más utilizados en la preparación de platos típicos de Riobamba? Todos hablaron de Cuáles son los ingredientes y productos locales más utilizados en su plato típica de Riobamba ya que si La pregunta busca identificar los ingredientes y productos característicos de Riobamba y que son centrales en la preparación de los platos típicos. En

gastronomía típica de Riobamba? existen técnicas de preparación particulares asociadas a ellos. de esencia, se trata de entender qué recursos locales son esenciales para la autenticidad y la singularidad de la gastronomía de la zona.

¿Cuáles son los restaurantes o establecimientos recomendados para probar la gastronomía típica de Riobamba? Cada dueño de la huequita implica la identificación y descripción de lugares específicos en Riobamba donde los visitantes pueden experimentar la gastronomía típica de la región. Se analiza la pregunta busca proporcionar recomendaciones concretas sobre dónde los visitantes pueden disfrutar de platos típicos de la región en un ambiente auténtico y de calidad. En esencia, se busca brindar información a los interesados en experimentar la comida tradicional de Riobamba, ayudándoles a encontrar los mejores lugares para hacerlo.

¿Qué acciones se realizan para impulsar la formación y capacitación de los chefs locales en la preparación de la gastronomía típica de Riobamba? En todas las entrevistas se describe en detalle qué se enseña en estos programas de formación, incluyendo las técnicas culinarias, los ingredientes, los platos tradicionales y típicos los objetivos de aprendizaje. Esta pregunta busca obtener información sobre las acciones específicas destinadas a fortalecer la autenticidad y la calidad de la gastronomía típica, así como a preservar las tradiciones culinarias locales. En resumen, se busca comprender los esfuerzos en curso para mejorar la preparación de platos típicos de Riobamba a través de la formación y capacitación de chefs locales.

¿Cómo se ha involucrado la comunidad? Evalúan la participación de la comunidad se enfoca en entender el grado de participación y

local en la promoción y comunidad en eventos compromiso de la comunidad local preservación de la gastronómicos, ferias, de Riobamba en actividades gastronomía típica de festivales y celebraciones relacionadas con la promoción y Riobamba? locales donde se destaca la preservación de su comida comida típica. Determinan tradicional. Esta pregunta busca cada huequita si la descubrir cómo los residentes comunidad local ha locales contribuyen activamente a contribuido a la promoción mantener viva la gastronomía típica y transmisión de recetas y de la región y cómo están tradiciones culinarias involucrados en compartir sus familiares que son recetas, tradiciones culinarias y fundamentales en la técnicas de preparación. gastronomía típica.

¿Existen festivales gastronómicos o eventos especiales que resalten la comida típica de Riobamba? Nos supieron Se determina que si existen informar que si hay eventos festivales, ferias u ocasiones gastronómicos ya que la especiales en las que la comida típica de comunidad local y los chefs típica de Riobamba sea el punto regionales están central de atención. En resumen, se involucrados en la buscó identificar eventos que organización y celebren y resalten la riqueza presentación de estos culinaria de Riobamba y cómo eventos. contribuyen a su promoción y preservación.

CAPÍTULO V.

5 CONCLUSIONES

5.1 CONCLUSIONES

Con la presente investigación se concluye que la “Gastronomía Típica” (variable independiente) y el “Desarrollo Turístico” (variable dependiente), desde el punto de vista de prestadores de servicios gastronómicos típicos del cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo no se relacionan significativamente, es decir que la gastronomía típica no se ve influenciada por el desarrollo turístico.

Por su parte, la oferta gastronómica típica y el desarrollo turístico se relacionan significativamente de acuerdo con la percepción de los Prestadores de servicios gastronómicos puesto a que existe una variedad de platos típicos y además la gastronomía típica en los últimos años ha tenido gran auge gracias a los eventos y festivales gastronómicos.

La relación entre la innovación de la gastronomía típica y el desarrollo turístico es significativa pues cada día la gastronomía se va mejorando conforme a las exigencias de los turistas, por ello la importancia de conocer e incentivar el turismo a través de la gastronomía.

Finalmente, los restaurantes y establecimientos gastronómicos y el desarrollo turístico se relacionan significativamente debido a que una de las partes más importantes del sector turístico es la gastronomía típica, llegando a ocupar gran parte de las economías locales ya que en la actualidad muchas personas visitan los lugares turísticos exclusivamente por la gastronomía que ofrecen.

CAPÍTULO VI.

6 PROPUESTA

6.1 Título de la Propuesta:

"Ruta Gastronómica de Comida Típica para promover el desarrollo turístico en el Cantón Riobamba, Ecuador"

6.2 Introducción

En esta sección, se presentará una breve introducción al Cantón Riobamba, destacando su riqueza cultural y la importancia de la comida típica en la identidad local. También se puede mencionar el potencial turístico de la gastronomía regional.

El Cantón Riobamba se encuentra en la provincia de Chimborazo, Ecuador, y es una zona con una gran riqueza cultural. Su patrimonio histórico y paisajes montañosos impresionantes lo convierten en un destino atractivo para los visitantes. Además de su historia rica y su belleza natural, Riobamba se destaca por su comida típica variada y deliciosa, que contribuye significativamente a la identidad local.

La comida típica de Riobamba, con sus ingredientes frescos y sabores auténticos, ha sido transmitida de generación en generación y se ha convertido en un vínculo esencial entre la comunidad local y los turistas que visitan la región.

Se propone en esta introducción explorar el potencial turístico de la gastronomía local del Cantón Riobamba. A través de la creación y promoción de una Ruta Gastronómica de Comida Típica, se pretende no solo preservar y celebrar esta herencia culinaria, sino también fomentar el turismo, apoyar a los negocios locales y apoyar el desarrollo económico de la región. El objetivo de esta investigación es analizar y documentar en detalle la comida típica de Riobamba, identificar los lugares donde se puede disfrutar de ella y evaluar la viabilidad de establecer una Ruta Gastronómica como un recurso turístico sostenible en la comunidad.

La promoción de la comida típica de Riobamba en el contexto de la globalización es una oportunidad de preservar su identidad cultural y una estrategia para diferenciarse y atraer a los turistas. Esta tesis investigará cómo lograr un equilibrio armonioso entre la tradición culinaria y la innovación turística, lo que podría beneficiar tanto a los habitantes locales como a los turistas que buscan una experiencia culinaria genuina en este hermoso rincón de Ecuador.

Además de su relevancia cultural, la cocina local tiene un gran potencial turístico. La comida típica de Riobamba es un atractivo interés para los visitantes que desean explorar más allá de paisajes naturales y monumentos históricos, ya que el turismo es una fuente creciente de ingresos para la región. En el Cantón Riobamba, la creación de una Ruta Gastronómica de Comida Típica puede aprovechar este potencial al destacar la riqueza de la gastronomía local y ofrecer una experiencia única que satisfaga tanto los sentidos como el deseo de explorar la autenticidad de la región.

El propósito de esta tesis es examinar en detalle la gastronomía local de Riobamba y, con un enfoque interdisciplinario, sugerir la creación de una Ruta Gastronómica que fomente la cultura culinaria local y contribuya al crecimiento económico y turístico de la zona.

6.3 Situación actual y problemática

Hay que investigar, fomentar la cultura culinaria local, diversificar la oferta de platos típicos, mejorar la accesibilidad para los turistas y fomentar la colaboración entre los actores involucrados en promover y preservar la gastronomía típica de Riobamba para abordar esta problemática y aprovechar las oportunidades de esta. Una estrategia efectiva para abordar estos problemas y aprovechar el potencial turístico de la comida típica de Riobamba podría ser la creación de una Ruta Gastronómica.

Se han seleccionado establecimientos específicos de los 20 establecimientos que ofrecen únicamente comida típica hemos puesto como prioridad el 'Seco de Chivo', Helados Bombones, Caldo de 31, Huevitos chilenos, Morocho con leche, Patitas de Cerdo, Cueritos Asados, Llapingachos y Jucho como representantes de la comida típica, en el cantón Riobamba basándonos en su arraigo cultural y su prominencia en la gastronomía local. beneficioso resaltar la autenticidad y experiencia culinaria única que estos lugares ofrecen, se basa también en su reputación

consolidada en la preparación convirtiéndolos en representantes destacados de la auténtica cocina local.

En cuanto a la selección de estos establecimientos particulares, se ha optado por aquellos que han demostrado mantener y preservar las recetas tradicionales, ofreciendo una experiencia auténtica y significativa para los comensales. La elección no solo se basa en la calidad d sino también en la atmósfera única y el compromiso con las raíces culinarias locales.

Relevancia Cultural: Los platos seleccionados podrían tener un profundo significado cultural, vinculado a tradiciones locales, celebraciones o eventos históricos que los convierten en representantes auténticos de la identidad culinaria de la región.

Ingredientes Locales: La elección de platos podría estar influenciada por el uso de ingredientes autóctonos, destacando así la conexión directa con la tierra y la disponibilidad de productos locales.

Popularidad y Tradición: Algunos platos pueden haber ganado popularidad a lo largo del tiempo, convirtiéndose en auténticos íconos culinarios que representan la tradición gastronómica de la zona.

Imagen 1

Seco de Chivo



Nota. Es un plato típico de la gastronomía típica de nuestro cantón Riobamba tomado de (Dillon, 2022)

Doña Magolita
Diego de Almagro
entre Veloz y Orozco

El "Seco de Chivo" es un plato típico de la gastronomía ecuatoriana y de nuestro cantón Riobamba y de otras regiones de América Latina. Este plato es especialmente popular en las zonas andinas de Ecuador. El "Seco" es un término utilizado para describir guisos que se caracterizan por una salsa espesa y sabrosa.

Imagen 2

Helados Bombones



Fuente de Soda
10 de Agosto y Eugenio Espejo

Nota. Es un plato típico de la gastronomía típica de nuestro cantón Riobamba tomado de (Dillon, 2022)

La combinación de helado y bombones crea una textura interesante y un contraste de sabores entre lo cremoso del helado y la textura crujiente o suave de los bombones. Estos helados suelen ser una deliciosa opción para satisfacer los antojos de dulces y son populares en los meses más cálidos como una opción refrescante.

Imagen 3

Caldo 31



Mercado San Alfonso
Argentinos y 5 de Junio

Nota. Es un plato típico de la gastronomía típica de nuestro cantón Riobamba tomado de (Dillon, 2022)

"Caldo 31" es una referencia a una sopa tradicional en la gastronomía ecuatoriana, específicamente en la región de la Sierra. Este plato es conocido por su rica variedad de ingredientes y sabores, y suele servirse en ocasiones festivas y celebraciones especiales.

Imagen 4

Huevitos Chilenos



Don Pepe
Guayaquil y Espejo
Mercado La Merced

Nota. Es un plato típico de la gastronomía típica de nuestro cantón Riobamba tomado de (Dillon, 2022)

Los "huevos chilenos" hacen referencia a una golosina tradicional, un país conocido por su producción de esta golosina de alta calidad. Los huevos chilenos se comercializan en los mercados de la ciudad cumplen con estándares de calidad ya que llevan más de 50 años vendiendo las acompañan con azúcar y son muy deliciosa

Imagen 5

Morocho con Leche



Mercado Mariano Borja
"La Merced"
Eugenio Espejo y Guayaquil
Sección frutas

Nota. Es un plato típico de la gastronomía típica de nuestro cantón Riobamba tomado de (Dillon, 2022)

El "morocho con leche" es un postre tradicional en muchas partes de América Latina, y es especialmente popular en Ecuador, Riobamba donde se le conoce como "morocho de leche". Se trata de un platillo delicioso que combina maíz morocho cocido con leche, azúcar y especias para crear una preparación dulce y reconfortante. En Riobamba y otras ciudades de Ecuador, es común encontrar puestos de morocho en la calle o en mercados, donde los vendedores preparan este postre fresco y lo sirven a los transeúntes. También se puede encontrar en restaurantes locales.

Imagen 6

Patitas de Cerdo



Huequitas
Natale Tormen y México

Nota. Es un plato típico de la gastronomía típica de nuestro cantón Riobamba tomado de (Dillon, 2022)

Las patitas de cerdo, también conocidas como "patas de cerdo guisadas" o "patas de cerdo en salsa", son un plato tradicional que se encuentra en la gastronomía ecuatoriana y en muchos otros lugares. Estas patitas de cerdo son cocidas en una salsa sabrosa hasta que estén tiernas y llenas de sabor.

Imagen 7

Cueritos Asados



Delicias Don Pancho
José Veloz y Cristobal Colón

Nota. Es un plato típico de la gastronomía típica de nuestro cantón Riobamba tomado de (Dillon, 2022)

Los "cueritos asados" se refieren a chicharrones de cerdo, específicamente la piel de cerdo que se ha cocinado hasta que se vuelve crujiente y se sirve como un aperitivo o acompañamiento.

Este platillo es conocido por su textura crujiente y su sabor salado. En Riobamba, como en muchas otras regiones de Ecuador, los cueritos asados son un bocado popular que se encuentra en mercados, puestos de comida callejera y restaurantes locales.

Imagen 8

Llapingachos



**Mercado Mariano Borja
"La Merced"**
Guayaquil y Cristóbal Colón

Nota. Es un plato típico de la gastronomía típica de nuestro cantón Riobamba tomado de (Dillon, 2022)

Los "llapingachos" son un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana y de la región andina en particular. Se trata de unas deliciosas tortillas de papa rellenas de queso y se sirven como acompañamiento o como plato principal. Los llapingachos son populares en muchas partes de Ecuador, incluyendo Riobamba.

Imagen 9

Jucho



Fritadas de la Ayacucho
Ayacucho y España

Nota. Es un plato típico de la gastronomía típica de nuestro cantón Riobamba tomado de (Dillon, 2022)

Si buscas información sobre un plato o alimento específico llamado "jucho" en Riobamba, te recomendaría preguntar a los lugareños o buscar en los mercados locales y restaurantes especializados en comida regional para conocer lo que podría incluirlo en este plato o qué puede representar en esa área. Puede ser una referencia a una preparación culinaria local o una variante regional que no sea ampliamente conocida fuera de esa zona específica.

6.4 Conclusiones:

Riobamba tiene un gran potencial turístico debido a su gastronomía. La promoción de la comida típica puede atraer a visitantes y mejorar sus experiencias en la región a medida que el turismo aumenta el ingreso de la región.

La creación de una Ruta Gastronómica de Comida Típica en Riobamba se presenta como una solución viable y atractiva para abordar el problema identificado. Esta ruta podría ayudar a promover y preservar la gastronomía local, impulsar el desarrollo económico de la región y mejorar la experiencia turística.

La falta de promoción de la gastronomía local, la escasa diversificación de la oferta, los problemas de accesibilidad, la calidad de los ingredientes y la falta de coordinación entre los actores involucrados fueron algunos de los desafíos identificados.

El éxito de la Ruta Gastronómica dependerá de la colaboración entre el gobierno local, los restaurantes, las organizaciones culturales y otros actores involucrados. Para garantizar una implementación efectiva, se requerirá un enfoque interdisciplinario.

6.5 Recomendaciones:

Antes de implementar la Ruta Gastronómica, se aconseja investigar en detalle la gastronomía tradicional de Riobamba. Esto incluye identificar los platos más característicos, los ingredientes autóctonos empleados, las historias detrás de cada receta y la forma tradicional de prepararlos.

La experiencia puede mejorarse invitando a chefs locales o cocineros tradicionales a participar en la Ruta Gastronómica. Estos expertos pueden hacer demostraciones culinarias, dar consejos sobre cómo preparar alimentos y contar historias sobre la comida típica.

Realizar eventos gastronómicos específicos en Riobamba que enfatizen la gastronomía local. Festivales de comida, concursos de platos típicos, degustaciones y actividades educativas sobre la cocina regional son algunos ejemplos de estos eventos.

7 Bibliografía

- Acle-Mena, R. S., Santos-Díaz, J. Y., & Herrera-López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Rev.investig.desarro.innov.*, 10 (2), 237-248.
- Akpınar, A., Y Çakmak, E.H.,. (2017). "The Role of Public-Private Partnership in Tourism Development.: *The Case of İstanbul*," *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Vol. 5(4), pp. 275-288.
- Aldrin, V. (12 de Febrero de 2023). *¿Qué es la Investigación Exploratoria?* Obtenido de questionpro : <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-exploratoria/>
- Alegre, J. (2021). Infraestructura turística: claves para el desarrollo sostenible del turismo. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 19(1), 165-179.
- Apostolopoulos, Y., Leivadi, S., y Yiannakis, A. (2018). *The Routledge Handbook of the Sociology of Tourism*. Routledge. Routledge.
- Ávila, J. (2018). *Gastronomía y cultura: una mirada antropológica*. Ediciones Universidad de Salamanca.
- Baptista, M. (1990). "O turismo na economia: uma abordagem técnica, económica, social e cultural". . *Instituto Nacional de Formação Turística, Lisboa*.
- Blanco Obando, E. (2019). ¿Se ha obtenido lo esperado? Desarrollo turístico y condiciones de vida de la población en Guanacaste Costa Rica,. *Revista de Ciencias Sociales*.

- Creswell, J.W., & Clark, V.L.P.,. (2017). *Designing and Conducting Mixed Methods Research*. Sage Publications.
- Cruz Coria, E., y Velásquez Castro, J. (2020). Las tendencias del desarrollo turístico:entre el. *Intersticios sociales*.
- Cujano. (2016). “*La gastronomía típica basada en la utilización*. Ambato : <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23243/1/Tesis-Geovanny-Cujano.pdf>.
- Di Clemente, H. M. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación, 9(9)*,.
- Dillon, R. (2022). En huequitas . En R. Dillon, *En huequitas Riobamba tu mejor plan* (pág. 42). Riobamba : Riobamba tu mejor plan .
- Dixit. (Dixit vol.24 no.1 Montevideo jun. 2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *SCIELO*, 241.
- Escobedo, M. (2020). El turismo como motor económico: impacto en la economía local. *Revista de Estudios Turísticos*, 71-86.
- European Travel Commission. (2018). 2018 DISPLAYED ANOTHER ENCOURAGING YEAR FOR THE EUROPEAN TOURISM SECTOR. *EUROPEAN TOURISM 2018 – TRENDS & PROSPECTS (Q4/2018)*.
- Fernández, M. C., y Gómez, J. M. (2019). La cocina de la abuela: Recetas tradicionales y cultura gastronómica. *Ediciones del Prado*.

Filián Rodríguez, J. E. (2019). *Planificación turística para el desarrollo sostenible del cantón Montalvo, provincia de los Ríos.*

Fusté, F. F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001.

García, H.C., & Morais, D.B.,. (2019). "Sustainable tourism development in emerging destinations: Evidence from Brazil," *Journal of Sustainable Tourism*, Vol. 27(10), pp. 1091-1110).

Global Sustainable Tourism Council. (2015). Which travel companies are still failing wildlife? https://www.worldanimalprotection.org/responsible-travel/real-responsible-traveller?gclid=Cj0KCQjw4s-kBhDqARIsAN-ipHIRINRWyBgIhojhX18vk9lwU2fqk-qpU4nONHdWX32_EEiaO2LfdgQaArSLEALw_wcB.

González, J. (2021). Gastronomía típica y patrimonio culinario. *Revista de Estudios Gastronómicos*, 17(2), 45-60.

Hall, C. M., y Page, S. J. (2014). *The Geography of Tourism and Recreation*. The Geography of Tourism and Recreation: Environment, Place and Space. Routledge.

Hall, C.M., Y Jenkins, J.M.,. (2019). Tourism and Public Policy: *Theoretical and Practical Perspectives*, " Routledge,.

Hernández, E. &. (2020). Impacto social y cultural del turismo en comunidades rurales. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 625-640.

Hidalgo Barriga, N. E. (2010). *PLATOS TÍPICOS QUE PUEDEN SER PUESTOS EN VALOR DE LOS*. LOJA: <https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/5468/1/TESIS%20%20-%20NANCI%20HIDALGO.pdf>.

Hidalgo Barriga, N. E. (2010). *PLATOS TÍPICOS QUE PUEDEN SER PUESTOS EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS TÍPICOS Y TRADICIONALES, CON EL*. Riobamba: <https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/5468/1/TESIS%20%20-%20NANCI%20HIDALGO.pdf>.

PATRIMONIO. (2021). *Patrimonio Cultural*. <https://ilamdir.org/patrimonio/cultural>.

López, M. (2022). "*Gastronomía Regional: Un Viaje por los Sabores Auténticos del Mundo*". Un Viaje por los Sabores Auténticos del Mundo.

López, M. (2022). La cocina tradicional en el mundo: Un estudio de la gastronomía típica en diferentes culturas. *Editorial Gastronómica*.

López, R. (2018). *Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica ecuatoriana*. Cuba: <https://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/603>.

Martínez, J y Gómez, L. (2021). "Gastronomía Típica: Un Análisis de la Identidad Culinaria Local".

Masaquiza, W. d. (2018). "*Factores determinantes de elección del*. Ambato : <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27472/1/670%20MKT.pdf>.

Meléndez Torres, J. y. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.), 17(SPE.)*.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2020). *Ministerio de Turismo del Ecuador*. Quito:

Ministerio de Turismo del Ecuador - MINTUR.

MINTUR. (2018). *Ecuador nominado en 38 categorías y sede de los World Travel Awards 2018*.

Quito: <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-en-38-categorias-y-sede-de-los-world-travel-awards-2018/>.

Mora, A. &. (2021). Sostenibilidad y conservación en el turismo: un enfoque integrado. *Revista Turismo y Desarrollo*, (35), , 77-194.

Mowforth, M., & Munt, I.,. (2015). *Tourism and Sustainability: Development, Globalisation and New Tourism in the Third World*,. Development, Globalisation and New Tourism in the Third World,.

Neuman, W. L. ((2014).). *Social research methods*. Qualitative and quantitative approaches (7th ed.). Pearson.

OMT. (2018). *"Tourism Development: Issues for a Vulnerable Industry,"*. : Issues for a Vulnerable Industry,".

OMT, O. (2017). Marco de referencia del turismo sostenible.

<https://www.unwto.org/es/framework-for-sustainable-tourism>, 50.

Organización de la sociedad civil mexicana y Organismo mexicano Consultor de la UNESCO, e.

C. (s.f.). Mexico: <https://www.travelbymexico.com/blog/12926-ccgm-preservacion-y-promocion-de-la-gastronomia-mexicana/>.

Oyarzún, G., & Jara, R. . (2022). Promoción de la gastronomía como factor de desarrollo turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*,.

- Paul C. Price, R. S.-C. (2015). En la sección sobre investigación correlacional. En R. S.-C. Paul C. Price, *Research Methods in Psychology*" (pág. 538). British Columbia, Canadá.: *Research Methods in Psychology*" de Paul C. Price, Rajiv S. Jhangiani y I-Chant A. Chiang es BCCampus.
- Paul, C. s. (2021). *Modulo de Actividades Didacticas para fortalecer la enseñanza de la identidad cultural* . Cuenca:
<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/20208/1/UPS-CT009095.pdf>.
- Pérez, L. (2013). *Turismo literario, ambientes históricos y “santandereanidad*. Colombia: representaciones narrativas sobre el territorio santandereano. *Revista Colombiana de*
- Rodríguez. (2023). "La importancia de la gastronomía típica en la preservación cultural". *publicado en la revista de*
- Sampieri Hernández-Sampieri, F. y. ((2010)). *“Metodología de la investigación “Metodología de la investigación*.
- Sangucho. (2014). *Diseño de un Recetario Gastronómico basada en la comida Típica del Cantón Pujilí, Provincia de Cotopaxi*. Ambato: Obtenido de
<http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/2699>.
- Schluter. (2017). *La gastronomía en el centro de la atención*.
https://www.researchgate.net/.../313649932_Gastronomia_y_turismo.
- Susana, R. L. (2018). SOBRE LA COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL DE LA GASTRONOMÍA. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, : 298-313.

- Taylor, S. J., Bogdan, R., & DeVault, M. ((2015)). *Introduction to qualitative research methods*.
A guidebook and resource (4th ed.). John Wiley & Sons.
- Torres Bernier, E. (2003). Del turista que se alimenta al turista que busca comida. *Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo*. In Lacanau, G., Norrild, J. *Gastronomía y Turismo*, Cultura a Plato. CIET, Buenos Aires, pp. 305-320.
- Torres, J. (2021). "Gastronomía y Cultura: Un Enfoque Antropológico". Un Enfoque Antropológico.
- Tovar, F. (2020). La nueva cocina :Innovación y tendencias en la gastronomía contemporánea. *Ediciones Gourmet*.
- Trujillo, L., Y Olmedo, G. (2022).
- Turismo, O. M. (2019). Guía para el desarrollo del turismo Gastronomico.
<https://www.unwto.org/>.
- Universidad de Chimborazo. (2021). *Turismo patrimonial de Riobamba y su aporte al fortalecimiento turístico de la provincia de Chimborazo*. Riobamba:
<https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/22605/1/T-ESPE-043897.PDF>.
- Wilk, R. y. (2017). Gastronomía y cultura: Reflexiones teóricas y estudios de caso. *Siglo XXI Editores*.
- ycosta. (15 de Octubre de 2022). Propuesta del diseño de un producto turístico gastronómico en la Villa Yaguanabo. http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2218-36202022000600299&script=sci_arttext.

8 ANEXOS

8.1 Anexos 1: Matriz de Operacionalización de las variables

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES O CATEGORÍAS	DEFINICIÓN	INDICADORES	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Gastronomía Típica	(Villalva, 2018) afirma que la gastronomía típica es apreciada de buena manera y también es popular entre las personas del sector y turistas extranjeros, que pueden convertir este aspecto en un referente del turismo.	Producto turístico	Según (Millán, 2014) el hecho de potenciar determinadas materias primas y platos singulares hacen de la visita turística un deleite al paladar y configuran unos productos que no sólo cumplen el factor nutricional, sino que se convierten en un producto turístico.	-Satisfacción -Servicio al cliente -Innovación a la Gastronomía	Método: Descriptiva Deductiva Analítico Técnica: Encuesta
		Oferta gastronómica	Según Ponce, (2017) en su trabajo de investigación “Evaluación de la oferta gastronómica de la comuna de Ayangue, para el desarrollo de un plan de promoción turística” nos indica que el turismo gastronómico ayuda a la población, como a los sectores cercanos destacando a los competidores, además de ser un servicio indispensable para el turista nacional y extranjero	-Número de restaurantes y establecimientos de comida típica -Variedad de platos Típicos -Participación gastronómica	Instrumento: Cuestionario Guía de entrevista
		Conocimientos	La historia de la relación entre el hombre y los alimentos es extensa, al igual que la forma en la que el término gastronomía la gastronomía se refiere al conocimiento o regulación (Zhari 2009).	-Participación en experiencias -Encuestas -Uso de recursos Gastronómicos	

8.1.1 Anexos 2: VARIABLE DEPENDIENTE

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES O CATEGORÍAS	DEFINICIÓN	INDICADORES	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Desarrollo Turístico	El desarrollo turístico es la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir efectos asociados,	Cultura Local	Son las prácticas, creencias, costumbres, tradiciones, arte y formas de vida de una comunidad. También se puede incluir gastronomía, la música y danza (Mediavilla, 2019).	Costumbres y tradiciones Gastronomía local Actividades culturales Saberes ancestrales	Método: Descriptiva. Deductiva. Analítico. Técnica: Encuesta

	<p>tales como la creación de empleos o generación de ingresos (Pearce, 1991).</p>	<p>Turismo Cultural</p>	<p>Los saberes ancestrales gastronómicos y el turismo cultural que, de acuerdo con Santana (2003), conforman una modalidad que busca atraer más visitantes con el uso de recursos medioambientales, la cultura local, el ocio, el deporte y eventos de cualquier naturaleza para uso rápido, repetitivo, ameno y sencillo por parte de los turistas, generan importancia considerable</p>	<p>Costumbres y tradiciones Gastronomía local Actividades culturales Saberes ancestrales</p>	<p>Instrumento: Cuestionario-Likert Office – Excel</p>
--	---	--------------------------------	---	--	---

		Oferta Turística	<p>Hace referencia a los productos y servicios ofrecidos a los turistas en su visita. Este es un elemento principal de una experiencia turística, en donde la comunidad lidera los productos y los servicios otorgando una experiencia auténtica y diferenciada (Andrade & Reyes, 2017).</p>	<p>Involucramiento de la comunidad (interés y participación)</p> <p>Planificación y gestión de las actividades</p> <p>Evaluación de resultados y mejora continua</p>	
--	--	-------------------------	--	--	--

8.2 Anexos 3: MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES/ DIMENSIONES	METODOLOGÍA
¿Cómo se relaciona en la gastronómica típica con el desarrollo turístico del cantón Riobamba Provincia de Chimborazo?	Analizar la gastronomía Típica que existe en el cantón Riobamba provincia de Chimborazo.	La gastronomía típica se relaciona significativamente con el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.	Variable Independiente Gastronomía Típica Dimensiones: Calidad del servicio Comunicación Conocimientos	Tipo de investigación: Descriptiva Diseño de la investigación: Diseño no experimental Transeccional
¿Cuáles son los servicios Gastronómicos Típicos en el desarrollo turístico del cantón Riobamba provincia de Chimborazo?	Identificar los tipos de servicios gastronómicos prestados en el Turismo cantón Riobamba provincia de Chimborazo.	Existe relación significativa entre la oferta gastronómica típica y el desarrollo turístico en cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.		
¿Cuáles son los puntos críticos en la gastronomía turística en un desarrollo turístico cantón Riobamba provincia de Chimborazo?	Determinar los puntos críticos en la oferta turística y como comida típica en el cantón Riobamba provincia de Chimborazo.	Existe relación significativa entre los restaurantes y establecimientos gastronómicos y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.		
¿Cómo se puede Innovar en la oferta gastronómica típica del cantón Riobamba Provincia de Chimborazo?	Analizar los recursos disponibles de los propietarios de restaurantes y establecimientos gastronómicos del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.	Existe relación significativa entre la innovación de la gastronomía típica y el desarrollo turístico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.		

Anexos 4:Imagen 1



Anexos 5:Imagen2



Anexos 6:Imagen3



Nota: Encuesta y entrevista a un prestador de servicio de gastronomía típica

Anexos 7:Entrevista N:1

Dia: jueves	Fecha :31/08/2023
Lugar: Mercado la Merced	Entrevistado: Don Pepe
Objetivo	Identificar la Oferta de la Gastronomía Típica en Riobamba
Pregunta 1	¿Cuál es la importancia de la gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón Riobamba?
Respuesta	Para dar acogida a las turistas
Pregunta 2	¿Cómo se ha promovido la gastronomía típica de Riobamba para atraer a los turistas?
Respuesta	A través de los productos y la preparación de los huevos chilenos
Pregunta 3	¿Cuáles son los principales desafíos que enfrenta la gastronomía típica en Riobamba en su desarrollo turístico?
Respuesta	La falta de turistas
Pregunta 4	¿Qué impacto ha tenido la gastronomía típica en el crecimiento del turismo en Riobamba?
Respuesta	Mas o menos se ha dado el crecimiento
Pregunta 5	¿Cuáles son los platos típicos más destacados de Riobamba y qué los hace especiales?
Respuesta	Es una atracción para la gente que nos visita

Pregunta 6	¿Cuáles son los ingredientes y productos locales más utilizados en la gastronomía típica de Riobamba?
Respuesta	Sus ingredientes son el agua, harina, azúcar, levadura y mucho amor
Pregunta 7	¿Cuáles son los restaurantes o establecimientos más recomendados para probar la gastronomía típica de Riobamba?
Respuesta	En el Mercado la Merced de la ciudad de Riobamba
Pregunta 8	¿Qué acciones se están llevando a cabo para impulsar la formación y capacitación de los chefs locales en la preparación de la gastronomía típica de Riobamba?
Respuesta	Las propagandas y la atención del cliente nos enseñan
Pregunta 9	¿Cómo se ha involucrado la comunidad local en la promoción y preservación de la gastronomía típica de Riobamba?
Respuesta	Uno mismo da la promoción para atraer a la gente
Pregunta 10	¿Existen festivales gastronómicos o eventos especiales que resalten la comida típica de Riobamba?
Respuesta	No ni festivales especiales peor festivales gastronómicos

Anexos 8: Entrevista N:2

Dia: jueves	Fecha:31/08/2023
Lugar: Mercado la Merced	Entrevistado: Eduardo chafla
Objetivo	Identificar la Oferta de la Gastronomía Típica en Riobamba
Pregunta 1	¿Cuál es la importancia de la gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón Riobamba?
Respuesta	Un plato típico que ofrecemos en Riobamba la papa llapingacho y su chorizo
Pregunta 2	¿Cómo se ha promovido la gastronomía típica de Riobamba para atraer a los turistas?
Respuesta	Le hemos promovido que este hecho que nomas viene el sabor que es típico de la sierra
Pregunta 3	¿Cuáles son los principales desafíos que enfrenta la gastronomía típica en Riobamba en su desarrollo turístico?
Respuesta	
Pregunta 4	¿Qué impacto ha tenido la gastronomía típica en el crecimiento del turismo en Riobamba?
Respuesta	Bastante acogida ya que les gusta vuelven y traen a más personas
Pregunta 5	¿Cuáles son los platos típicos más destacados de Riobamba y qué los hace especiales?
Respuesta	Lo especial le hace los papas ya que son de manera artesanal

Pregunta 6	¿Cuáles son los ingredientes y productos locales más utilizados en la gastronomía típica de Riobamba?
Respuesta	El ingrediente principal es la papa roja la carne el huevito y el chorizo
Pregunta 7	¿Cuáles son los restaurantes o establecimientos más recomendados para probar la gastronomía típica de Riobamba?
Respuesta	Aquí en la merced hay como 7 locales que ofrecen este plato típico y es bueno
Pregunta 8	¿Qué acciones se están llevando a cabo para impulsar la formación y capacitación de los chefs locales en la preparación de la gastronomía típica de Riobamba?
Respuesta	Nos impulsan cada mes por el municipio de Riobamba por la limpieza de los productos
Pregunta 9	¿Cómo se ha involucrado la comunidad local en la promoción y preservación de la gastronomía típica de Riobamba?
Respuesta	Ellas mismo vuelven ya que les gusta el plato y vienen con su familia
Pregunta 10	¿Existen festivales gastronómicos o eventos especiales que resalten la comida típica de Riobamba?
Respuesta	Si claro lo hacen en Carnaval en navidad semana santa para impulsar nuestra comida típica

Anexos 9 :Encuesta V.I



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS
POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS**

CARRERA DE TURISMO

ENCUESTA DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE GASTRONOMIA TIPICA

**ESTE CUESTIONARIO ES DIRIGIDO A LOS PRESTADORES DE SERVICIOS
GASTRONOMICOS TIPICOS DEL, CANTÓN RIOBAMBA.**

Formulario N°:----- Fecha de la encuesta: /...../...../...../

Encuestadora: Abarca Brito Ruth Lisbeth

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Recopilar datos verídicos sobre Gastronomía típica, cantón Riobamba Provincia de Chimborazo esta encuesta va dirigida a Al os establecimientos gastronómicos

INSTRUCCIONES Y CONFIDENCIALIDAD

- a. La encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos serán confidenciales y la investigadora se compromete con la reserva del caso.
- b. Lea detenidamente los ítems y marque con una (X) las respuestas.
- 1 = Muy Malo
 2 = Malo
 3 = Bueno
 4 = Muy Bueno
 5 = Excelente
- c. Según su criterio real conteste los siguientes ítems

I. INFORMACION GENERAL

a. Sexo

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

b. **Edad**

8-30	1		1-40	3		1-50	4		1-60	5		61-80	
------	---	--	------	---	--	------	---	--	------	---	--	-------	--

c. Nivel de instrucción

Primaria Básica		Bachillerato		Superior no Universitario		Universitario		postgrado	
--------------------	--	--------------	--	---------------------------------	--	---------------	--	-----------	--

II. INFORMACION ESPECIFICA

Nº	ÍTEMS	PARÁMETRO				
Dimensiones						

	Producto Turístico	Muy malo	Malo	Buen o	Muy Bueno	Excelente
1	Nivel de Satisfacción de la Oferta de Gastronomía Típica en Riobamba					
2	Servicio al cliente en los establecimientos que ofrecen gastronomía típica					
3	Innovación a la Gastronomía típica en Riobamba					
Dimensiones	Oferta Gastronómica					
1	Número de restaurantes y establecimientos de comida típica					
2	Variedad de platos típicos ofrecidos					
3	Participación en eventos y festivales gastronómicos					
Dimensiones	Conocimiento					
1						

	Participación en experiencias Gastronómicas.					
2	Encuestas y cuestionarios sobre gastronomía					
3	Uso de recursos gastronómicos					

¡GRACIAS POR SU COLABORACION!

Anexos 10 Encuesta V.D



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS

POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE TURISMO

ENCUESTA DE LA VARIABLE DEPENDIENTE DESARROLLO TURISTICO

CUESTIONARIO DIRIGIDO A LOS CLIENTES QUE LLEGAN A LOS

ESTABLECIMIENTOS TIPICOS DEL CANTON RIOBAMBA

Formulario N°:----- Fecha de la encuesta: /...../...../...../

Encuestadora: Abarca Brito Ruth Lisbeth

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Esta encuesta va dirigida a los visitantes Desarrollo turistico en el Cantón
Riobamba.

INSTRUCCIONES Y CONFIDENCIALIDAD

- a. La encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos serán confidenciales y la investigadora se compromete con la reserva del caso.
- b. Lea detenidamente los ítems y marque con una (X) las respuestas.
- 1 = Muy Malo
 2 = Malo
 3 = Bueno
 4 = Muy Bueno
 5 = Excelente
- c. Según su criterio real conteste los siguientes ítems

I. INFORMACION GENERAL

a. Sexo

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

b. Edad

8-30	1	1-40	3	1-50	4	1-60	5	ás 61	M
------	---	------	---	------	---	------	---	-------	---

c. Nivel de instrucción

Primaria Básica		Bachillerato		Superior no Universitario		Universitario		postgrado	
--------------------	--	--------------	--	---------------------------------	--	---------------	--	-----------	--

II. INFORMACION ESPECIFICA

N°	ÍTEMS	PARÁMETRO				
Dimensiones	Turismo Culinario					

		Muy malo	Malo	Bueno	Muy Bueno	Excelente
1	Exploración de Costumbres y tradiciones en Riobamba					
2	Gastronomía Típica en Riobamba					
3	Degustación de platos locales					
Dimensiones	Turismo cultural					
1	Preservación del patrimonio en cantón Riobamba					
2	Gastronomía y cocina Típica					
3	Historia y tradiciones en el cantón Riobamba					
Dimensiones	Oferta Turística					
1	Nivel de Accesibilidad a los					

	platos típicos en el cantón Riobamba					
2	Costumbres ancestrales en el cantón Riobamba					
3	Ambiente y experiencia					

¡GRACIAS POR SU COLABORACION!

8.3 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Se presentan los resultados de los instrumentos de investigación(encuestas) aplicados a prestadores de servicios gastronómicos típicos del cantón Riobamba “Variable independiente” y a los visitantes que llegan al cantón “Variable dependiente”.

8.3.1 Tabulación de la variable independiente-Gastronomía típica

1) Nivel de satisfacción de la oferta de gastronomía típica en Riobamba.

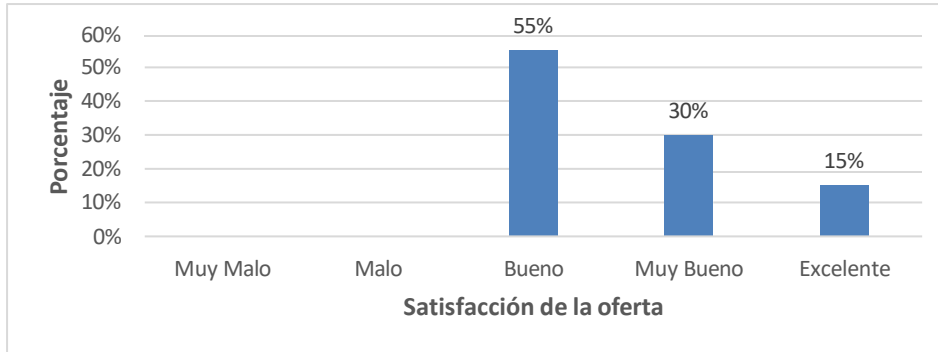
Tabla 12 Satisfacción de la oferta

	Satisfacción de la oferta	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	0	0
	Bueno	11	55
	Muy Bueno	6	30
	Excelente	3	15
	Total	20	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 1: Satisfacción de la oferta.



De acuerdo con los resultados obtenidos el 55% de los encuestados mencionan que la oferta gastronómica tiene un nivel bueno, mientras que el 30% recalcan que la oferta gastronómica se mantiene en un nivel muy bueno y el 15% de los prestadores de servicios gastronómicos manifiestan que su oferta gastronómica es excelente.

2) Servicio al cliente en los establecimientos que ofrecen gastronomía típica.

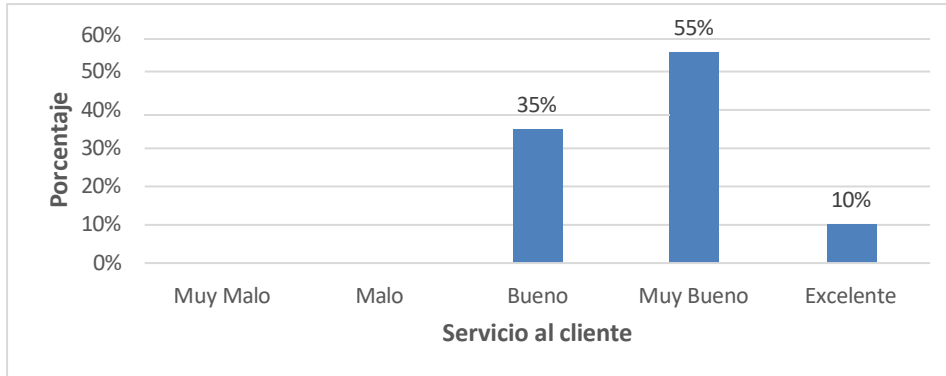
Tabla 13 Servicio al cliente

	Servicio al cliente	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	0	0
	Bueno	7	35
	Muy Bueno	11	55
	Excelente	2	10
	Total		20

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 2: Servicio al cliente



Según los resultados el 55% de los encuestados responden que el servicio al cliente que ofrecen es muy bueno, el 35% afirma que el servicio al cliente es bueno y solo un 10 % recalca que el servicio al cliente es excelente en sus instalaciones.

3) Innovación a la gastronomía típica de Riobamba

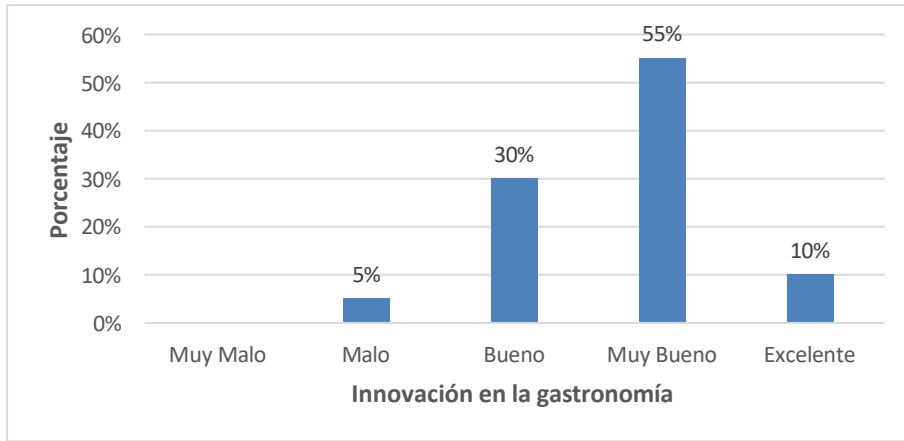
Tabla 14 Innovación en la gastronomía

	Innovación en la gastronomía	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	1	5
	Bueno	6	30
	Muy Bueno	11	55
	Excelente	2	10
	Total	20	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 3: Innovación en la gastronomía



Según los resultados obtenidos el 55% de los prestadores de servicios de gastronomía típica en el catón Riobamba mencionan que tienen un nivel de innovación muy bueno, el 30 % considera que su nivel de innovación es bueno, el 10% de los prestadores de servicios gastronómicos consideran su nivel de innovación como excelente y tan solo el 5% considera que su nivel de innovación es malo.

4) Número de restaurantes y establecimientos de comida típica

Tabla 15 Restaurantes y establecimientos

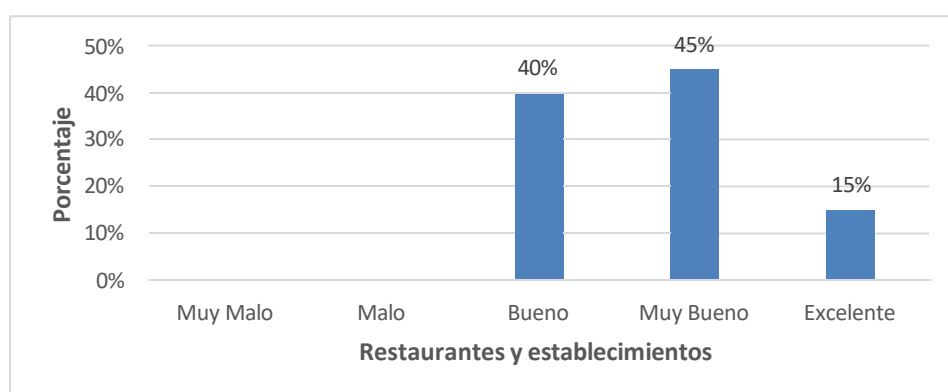
	Restaurantes y establecimientos	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	0	0
	Bueno	8	40

Muy Bueno	9	45
Excelente	3	15
Total	20	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 4: Restaurantes y establecimientos



Según los resultados obtenidos el 45% de los encuestados respondieron que existen muy buenos restaurantes y establecimientos de comida típica, el 40 % considera que el número de restaurantes y establecimientos es bueno, mientras que el 15 % considera que el número de establecimientos de comida típica es muy bueno.

5) Variedad de platos típicos ofrecidos

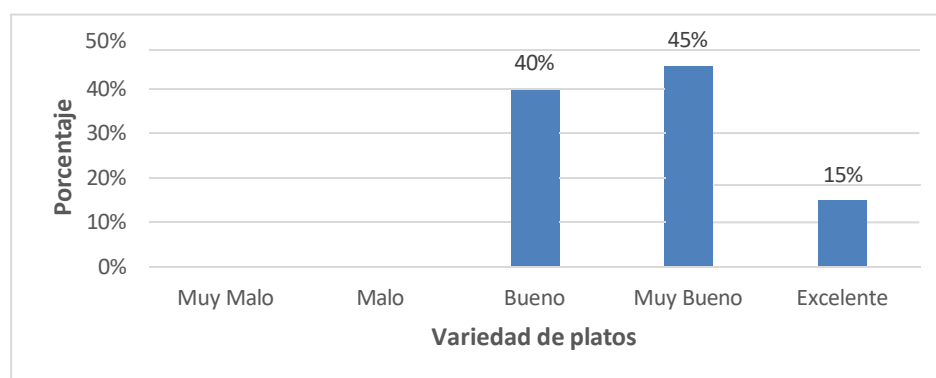
Tabla 16 Variedad de platos

	Variedad de platos	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	0	0
	Bueno	8	40
	Muy Bueno	9	45
	Excelente	3	15

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 5: Variedad de platos



Según el número de encuestados el 45% reconoce que tienen una muy buena variedad de platos típicos que ofrecer, el 40 % reconoce que su variedad de platos típicos es buena, y el 15% restante afirma que tiene una excelente variedad de platos típicos para ofrecer a los clientes.

6) Participación en eventos y festivales gastronómicos

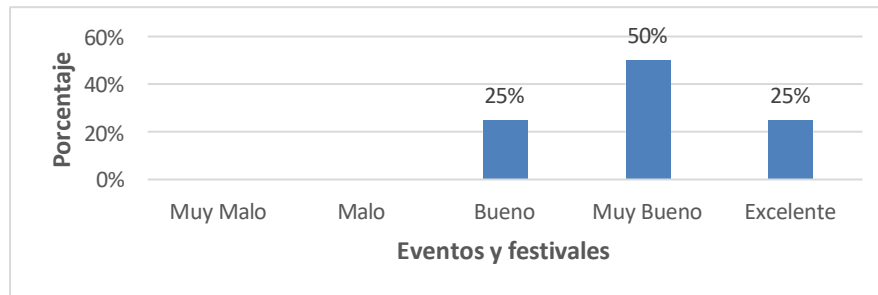
Tabla 17 Eventos y festivales

	Eventos y festivales	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	0	0
	Bueno	5	25
	Muy Bueno	10	50
	Excelente	5	25
	Total	20	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 6:Eventos y festivales



El 50 % de los encuestados afirman que su participación en eventos y festivales ha sido muy buena, el 25% de los participantes señalan que su participación ha sido excelente, y el otro 25% ha respondido que su participación en festivales gastronómicos ha sido buena.

7) Participación en experiencias gastronómicas

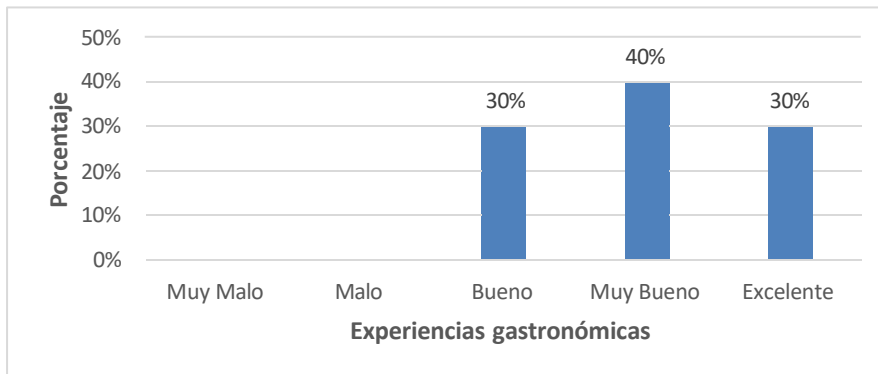
Tabla 18 Experiencias gastronómicas

	Experiencias gastronómicas	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	0	0
	Bueno	6	30
	Muy Bueno	8	40
	Excelente	6	30
	Total	20	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 7:Experiencias gastronómicas



De acuerdo con los resultados obtenidos el 40% de encuestados responde que han tenido una experiencia gastronómica muy buena, lo cual ayuda a mejorar la calidad de los platos típicos ofertados, el 30% manifiesta que su experiencia en la gastronomía es excelente, y en otro 30% los encuestados afirman que su experiencia gastronómica es buena.

8) Encuestas y cuestionarios sobre gastronomía

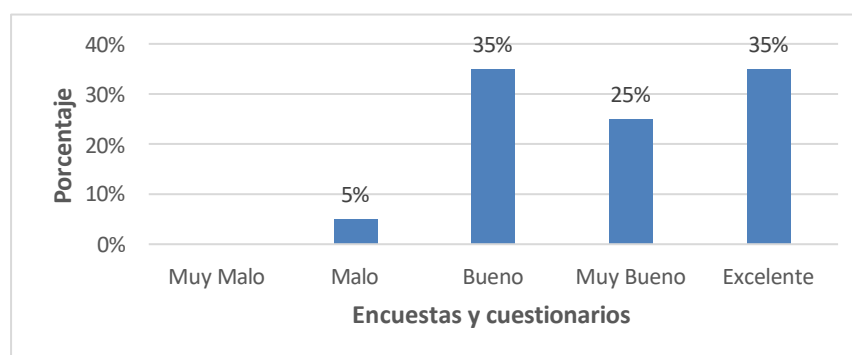
Tabla 19 Encuestas y cuestionarios

	Encuestas y cuestionarios	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	1	5
	Buena	7	35
	Muy Buena	5	25
	Excelente	7	35

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 8 :Encuestas y cuestionarios



Según los datos obtenidos el 35% de los encuestados responde que han realizado encuestas y cuestionarios sobre gastronomía típica para poder ofrecer una diversidad de comida para sus clientes y han obtenido excelentes resultados, en igual porcentaje del 35% afirman que estos cuestionarios han sido buenos, el 25% afirma que las encuestas han tenido un alcance bueno, y en un 5% afirman que ha sido malo el resultado que han obtenido mediante los instrumentos aplicados.

9) Uso de recursos gastronómicos

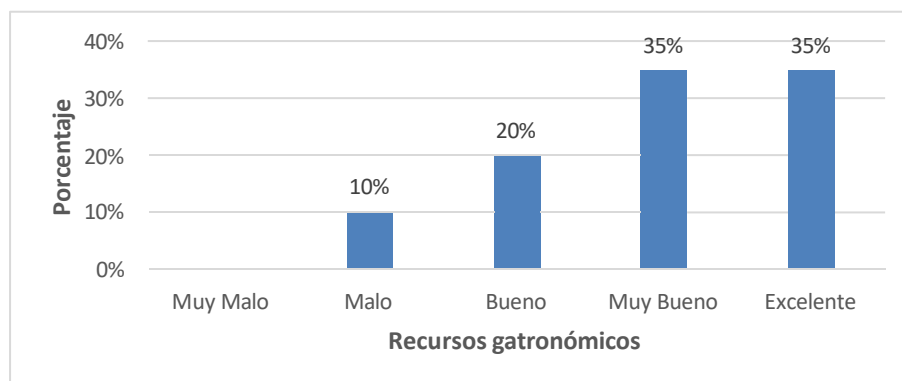
Tabla 20 Recursos gastronómicos

	Recursos gastronómicos	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	2	10
	Bueno	4	20
	Muy Bueno	7	35
	Excelente	7	35
	Total	20	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 9: Recursos gastronómicos



Según los datos obtenidos el 35% de los encuestados responden que hacen un excelente uso de los recursos gastronómicos siendo más eficientes y eficaces en el desarrollo de sus actividades, asimismo en un 35% responden que tiene un manejo muy bueno de estos recursos, el 20% considera que el uso de los recursos gastronómicos es bueno y en un 10%

señalan que tienen un mal manejo de los recursos gastronómicos en el desarrollo de sus actividades.

8.3.2 Tabulación de la Variable Dependiente-Desarrollo Turístico

1) Exploración de costumbres y tradiciones en Riobamba

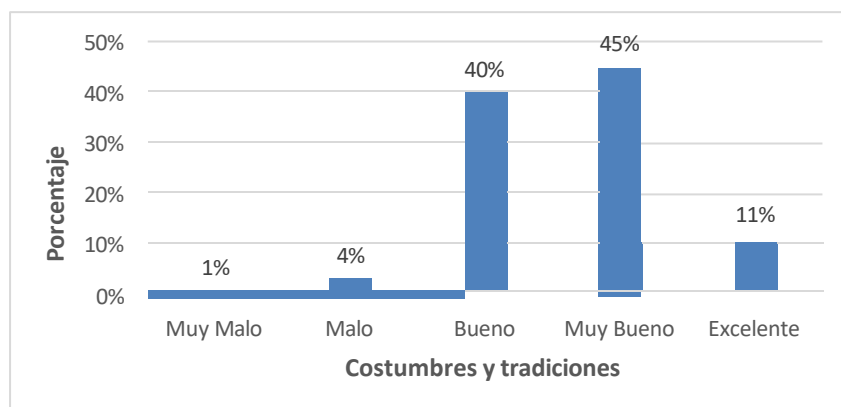
Tabla 21 Costumbres y tradiciones

	Costumbres y tradiciones	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	2	1
	Malo	7	4
	Bueno	78	40
	Muy Bueno	88	45
	Excelente	21	11
	Total	196	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 10: Costumbres y tradiciones



Según los datos recolectados el 45% de los encuestados responde que tienen una muy buena experiencia en cuanto a la diversidad de costumbres y tradiciones en el cantón, asimismo el 40% menciona que tienen una experiencia buena, el 11% reconocen que es excelente para los visitantes explorar las costumbres y tradiciones de Riobamba, por otro lado, el 4% menciona que su exploración ha sido mala y el 1% dice que son muy malas las costumbres y tradiciones.

2) Gastronomía típica de Riobamba

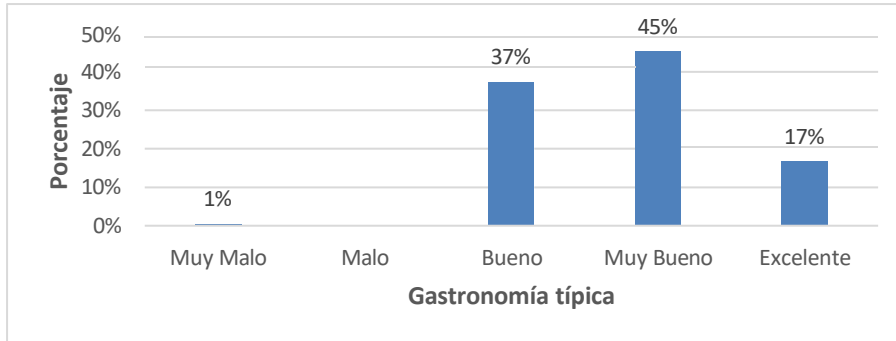
Tabla 22 Gastronomía típica

	Gastronomía típica	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	1	1
	Malo	0	0
	Bueno	73	37
	Muy Bueno	89	45
	Excelente	33	17
	Total	196	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 11: Gastronomía típica



Según los datos recolectados el 45% de los encuestados reconocen que es excelente la gastronomía típica del cantón, el 37% responde que es buena la gastronomía, el 17% de visitantes acotan que es excelente la gastronomía típica y el 1% afirma que es muy mala la gastronomía típica.

3) Degustación de platos locales

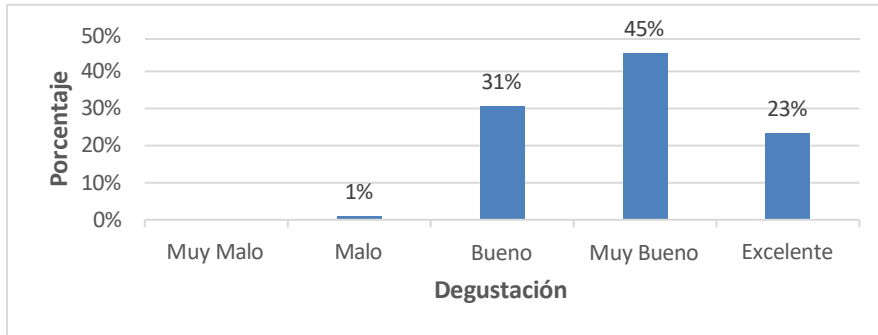
Tabla 23 Degustación

	Degustación	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	2	1
	Bueno	60	31
	Muy Bueno	88	45
	Excelente	46	23
	Total	196	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 12: Degustación



Con relación a la degustación de la gastronomía local el 45% responde que es muy buena la comida, el 31% de los comensales encuestados responde que su experiencia de degustación gastronómica ha sido buena, el 23% reconoce haber tenido una experiencia de degustación excelente, y el 1% de los visitantes afirma tener una mala experiencia en la degustación.

4) Preservación del patrimonio en el cantón Riobamba

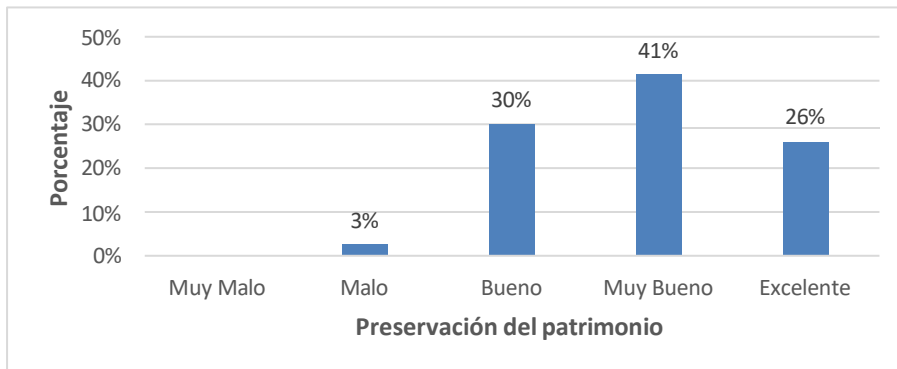
Tabla 24 Preservación del patrimonio

	Preservación del patrimonio	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	5	3
	Bueno	59	30
	Muy Bueno	81	41
	Excelente	51	26
	Total	196	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 13:Preservación del patrimonio



Según los datos recolectados el 41% de los visitantes encuestados responden que es muy bueno aportar a la preservación del patrimonio local del cantón, el 30% reconoce que es bueno interesarse por la preservación de estos espacios patrimoniales, el 26% están de acuerdo que es excelente aportar a la preservación y solo el 3% considera que es malo o no se debe preservar estos espacios tangibles e intangibles.

5) Gastronomía y cocina típica

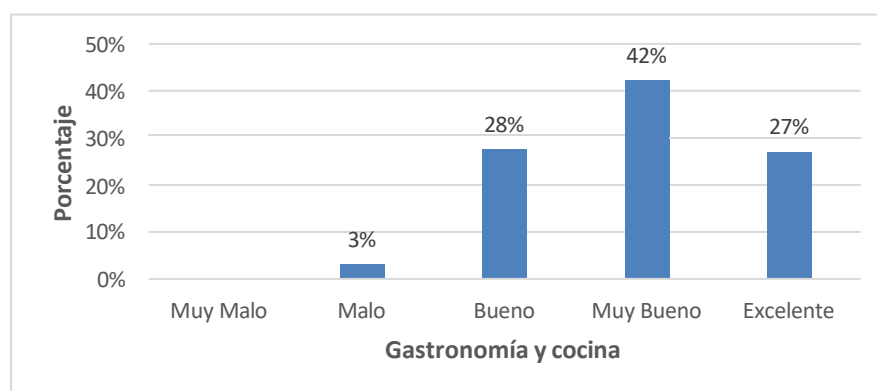
Tabla 25 Gastronomía y cocina

	Gastronomía y cocina	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	6	3
	Bueno	54	28
	Muy Bueno	83	42
	Excelente	53	27

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 14: Gastronomía y cocina



El 42% de los encuestados responden que es muy buena la gastronomía y cocina típica, lo que genera inquietud para los visitantes, el 28% afirman que, si es buena la gastronomía, el 27% resalta que la gastronomía típica riobambeña es excelente, y solo el 3% concluyen que la gastronomía es mal.

6) Historia y tradiciones en el cantón Riobamba

Tabla 26 Historia y tradiciones

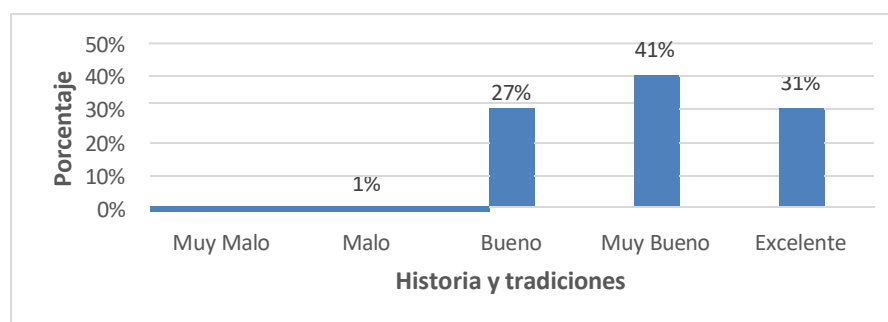
		Historia y tradiciones	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Malo	Muy	0	0
		Malo	2	1
		Bueno	53	27

Muy Bueno	80	41
Excelente	61	31
Total	196	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 15: Historia y tradiciones



El 41% de los encuestados reconocen que es muy bueno para los visitantes conocer a cerca de la historia y tradiciones en el cantón y a su vez relacionarlo con la gastronomía, el 31% afirma que es excelente conocer la historia y tradiciones, el 27% señalan que es bueno y el 1% afirma que es malo y no le interesa al visitante conocer estos temas.

7) Nivel de accesibilidad a los platos típicos en el cantón Riobamba

Tabla 27 Accesibilidad

	Accesibilidad	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	5	3
	Bueno	47	24
	Muy Bueno	93	47
	Excelente	51	26

Total

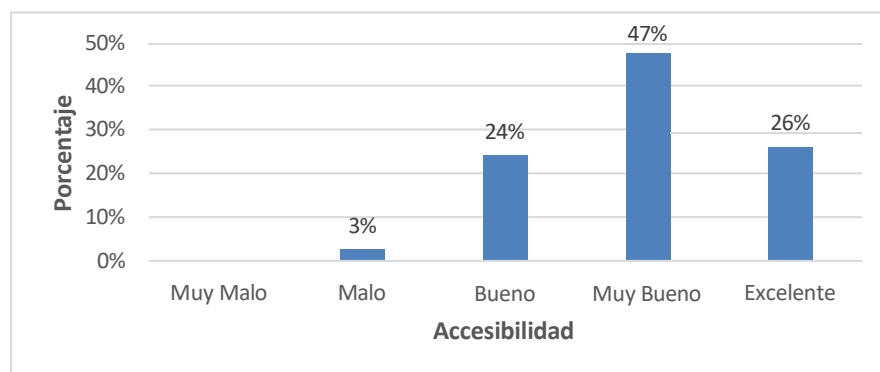
196

100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 16: Accesibilidad



Según los datos obtenidos el 47% de visitantes encuestados mencionan que es muy bueno el nivel de accesibilidad gastronómico, el 26% afirma que la accesibilidad a los establecimientos con servicios gastronómicos es excelente, el 24% menciona que la accesibilidad es buena y en un 3% consideran como un nivel de accesibilidad malo en los restaurantes y establecimientos que ofrecen comida típica.

8) Costumbres ancestrales en el cantón Riobamba

Tabla 28 Costumbres ancestrales

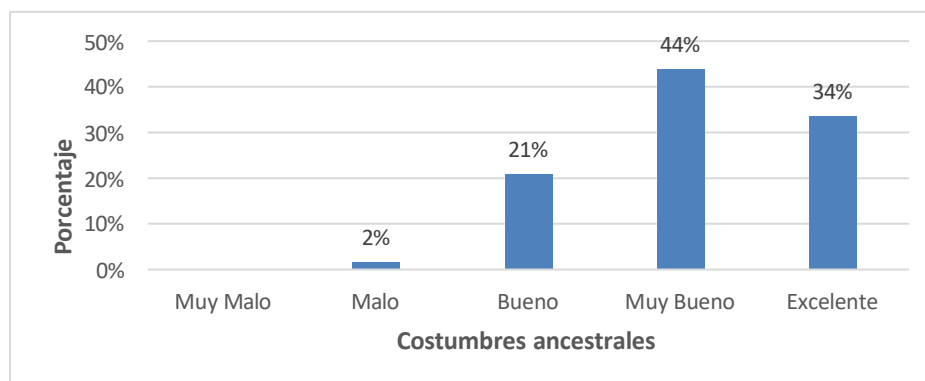
	Costumbres ancestrales	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo		0
	Malo	3	2
	Bueno	41	21

Muy Bueno	86	44
Excelente	66	34
Total	196	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 17: Costumbres Ancestrales



Según los datos obtenidos el 44% de visitantes encuestados mencionan que es muy bueno conocer las costumbres ancestrales del cantón, el 34% menciona que es excelente vincular a la gastronomía con las costumbres, el 21% considera que es bueno, y el 2% considera como malo o de poca importancia las costumbres ancestrales.

9) Ambiente y experiencia

Tabla 29 Ambiente y experiencia

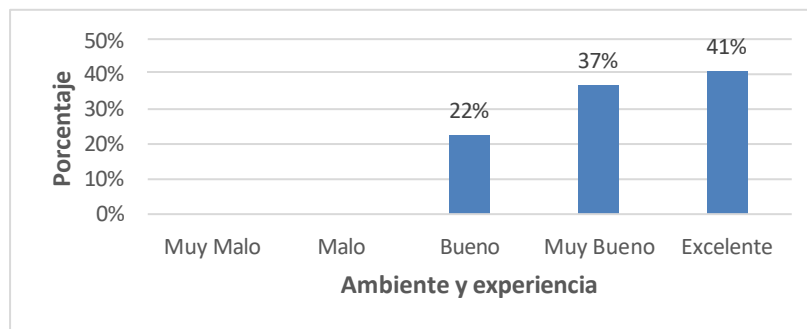
	Ambiente y experiencia	Frecuencia	Porcentaje
Válido	Muy Malo	0	0
	Malo	0	0

	Bueno	44	22
	Muy Bueno	72	37
	Excelente	80	41
	Total	196	100

Fuente: Encuestas aplicadas en agosto de 2023, y procesadas en SPSS.

Elaborado por: Abarca, R (2023).

Gráfico 18: Ambiente y experiencia



El 41% de los encuestados consideran como excelente al ambiente y experiencia vivida al momento de la degustación de platos típicos en el cantón, el 37% considera que tuvo un muy buen ambiente y experiencia gastronómica y el 22% coinciden que el ambiente y experiencia al momento de la degustación fue bueno.