



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

**CARRERA DE TURISMO**

“Turismo cultural y gastronómico en la parroquia de Bayushig,  
pertenece al cantón Penipe, provincia de Chimborazo”

**Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciado en Turismo**

**Autor:**

Pilco Amanta, Marco Vinicio

**Tutora:**

MgS. Silvia Marieta Aldaz Hernández PhD.

**Riobamba, Ecuador. 2024**

## DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Marco Vinicio Pilco Amanta, con cédula de ciudadanía 0605345503, autora del trabajo de investigación titulado: Turismo cultural y turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig, cantón Penipe, Provincia de Chimborazo, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

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

En Riobamba, 25 de noviembre del 2024



---

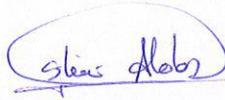
Marco Vinicio Pilco Amanta

CI: 060534550-3

## DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, MgS. Silvia Marieta Aldaz Hernández PhD. catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas Carrera de Turismo, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación Turismo cultural y turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig, cantón Penipe, Provincia de Chimborazo, bajo la autoría de Marco Vinicio Pilco Amanta; 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 25 días del mes de noviembre de 2024



---

MgS. Silvia Marieta Aldaz Hernández PhD.

C.I: 0602667966

## CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación Turismo cultural y turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig, cantón Penipe, provincia de Chimborazo por Marco Vinicio Pilco Amanta, con cédula de identidad número 0605345503, bajo la tutoría de la MgS. Silvia Marieta Aldaz Hernández PhD; 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 los 25 días del mes de noviembre de 2024.

Mgs. Víctor Medardo Velasco Samaniego PhD.  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO**



---

Mgs. Henry Mauricio Villa Yáñez  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO**



---

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero.  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO**



---



# CERTIFICACIÓN

Que, **PILCO AMANTA MARCO VINICIO** con CC: **0605345503**, estudiante de la Carrera de **TURISMO VIGENTE**, Facultad de CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado **"TURISMO CULTURAL Y GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA DE BAYUSHIG CANTÓN PENIPE PROVINCIA DE CHIMBORAZO"**, cumple con el 8 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **TURNITING**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 14 de noviembre de 2024



Firmado electrónicamente por:  
**SILVIA MARIETA  
ALDAZ HERNANDEZ**

Mgs. Silvia Marieta Aldaz Hernández. PhD.  
**TUTORA**

## **DEDICATORIA**

Esta tesis la dedico con todo mi corazón a mis padres, este logro es tanto suyo como mío. Gracias por su amor infinito, por cada palabra de aliento, y por enseñarme desde el principio la importancia del esfuerzo, la disciplina y la integridad. Sin su apoyo incondicional y sus sacrificios, este momento no hubiera sido posible. Ustedes han sido mi inspiración constante, y esta tesis es el resultado de todo lo que me han enseñado. Les dedico con todo mi amor y gratitud cada página de este trabajo, y todo lo que he logrado.

Marco Vinicio Pilco Amanta.

## **AGRADECIMIENTO**

En primera estancia quiero expresar mi gratitud a Dios por todas las oportunidades que me ha brindado. Agradezco sinceramente a mi mentora, la PhD. Silvia Marieta Aldaz Hernández por su paciencia, compromiso, motivación, criterio y estímulo, lo que ha simplificado lo más complicado, teniendo un privilegio a su compromiso de brindarme su orientación y apoyo.

Agradezco a todos mis docentes que aportaron un granito de arena en la formación como profesional en la carrera de Turismo, por su atención y amabilidad y todo referente a mi vida de alumno en esta carrera.

Gracias a aquellos que, de forma u otra, han jugado un papel crucial en mi carrera profesional, y en particular a mi familia, mi hermana, Carolina Pilco, así como a mis padres, Manuel Pilco y Gloria Amanta, por impulsarme a emprender el camino del estudio y en la elaboración de mi tesis de investigación. Siempre les estaré eternamente agradecido por todas sus recomendaciones que me han proporcionado a lo largo de mi trayectoria Universitaria.

# ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA.....	
DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR.....	
CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL .....	
CERTIFICADO ANTIPLAGIO .....	
DEDICATORIA.....	
AGRADECIMIENTO.....	
ÍNDICE GENERAL.....	
ÍNDICE DE TABLAS.....	
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	
RESUMEN.....	
ABSTRACT .....	
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN .....	16
1. Introducción.....	16
1.1. Antecedentes de la investigación.....	18
1.1.1. Turismo cultural.....	18
1.1.2. Turismo gastronómico .....	19
1.2. Planteamiento del problema .....	19
1.2.1 Problema general.....	20
1.2.2 Problemas específicos .....	20
1.3 Justificación.....	21
1.3.1 Justificación teórica.....	21
1.3.2 Justificación práctica.....	21
1.3.3 Justificación metodológica.....	21
1.3.4 Justificación epistemológica .....	21
1.4 Objetivos .....	22
1.4.1 Objetivos generales .....	22
1.4.2 Específicos .....	22
1.5 Hipótesis.....	22
1.5.1 Hipótesis general.....	22
1.5.2 Hipótesis específicas .....	22
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	24
2.1. Estado del Arte .....	24
2.1.1. Variable independiente: Turismo cultural.....	24
2.1.2. Variable dependiente: Turismo gastronómico .....	24

2.2. Bases teóricas .....	25
2.2.1. Bases teóricas variable independiente - Turismo cultural.....	25
2.2.2. Bases teóricas variable dependiente - Turismo gastronómico .....	28
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA.....	31
3.1. Tipo de investigación. ....	31
3.1.1. Investigación documental. ....	31
3.1.2. Investigación correlacional. ....	31
3.1.3. Investigación de campo.....	31
3.2. Diseño de investigación .....	32
3.2.1. Investigación descriptiva.....	32
3.2.2. Investigación explicativa.....	32
3.3. Métodos.....	32
3.3.1. Método inductivo. ....	32
3.3.2. Método deductivo.....	33
3.4. Técnicas de recolección de datos .....	33
3.4.1. Técnicas.....	33
3.5. Validez y confiabilidad de instrumentos.....	34
3.5.1. Validez de instrumentos de evaluación.....	34
3.5.2. Confiabilidad de instrumentos .....	34
3.6. Alfa de Cronbach .....	35
3.6.1. Variable independiente.....	35
3.6.2. Variable dependiente.....	35
3.7. Población de estudio y tamaño de muestra .....	36
3.7.1. Población de estudio: Variable independiente (Turismo cultural).....	36
3.7.2. Selección de la muestra: Variable independiente (Turismo cultural) .....	36
3.7.3. Población de estudio: Variable dependiente (Turismo gastronómico) .....	36
3.7.4. Selección de la muestra: Variable dependiente (Turismo gastronómico).....	36
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	38
4.1. Resultados de las encuestas aplicadas .....	38
4.1.1. Turismo cultural .....	38
4.1.2. Turismo gastronómico.....	40
4.2. Hipótesis.....	42
4.2.1. Hipótesis general.....	43
4.2.2. Hipótesis específica 1.....	44
4.2.3. Hipótesis específica 2.....	45
4.2.4. Hipótesis específica 3.....	46
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES .....	47

5.1. Conclusiones.....	47
5.2. Recomendaciones .....	48
CAPÍTULO VI. PROPUESTA .....	49
6.1. Tema de la propuesta.....	49
6.2. Introducción.....	49
6.3. Objetivos .....	50
6.3.1. Objetivo general.....	50
6.3.2. Objetivos específicos .....	50
6.4. Desarrollo de la propuesta .....	50
6.5. Análisis FODA.....	63
6.6. FODA cruzado .....	63
6.7. Estrategias .....	64
BIBLIOGRAFÍA .....	67
ANEXOS .....	70
ANEXO 1. Árbol del Problemas .....	70
ANEXO 2. Matriz de Operacionalización de Variable .....	71
ANEXO 3. Matriz de Consistencia .....	73

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Confiabilidad de los instrumentos variable independiente (Turismo cultural) .....	35
<b>Tabla 2</b> Confiabilidad de los instrumentos variable dependiente (Turismo gastronómico)	35
<b>Tabla 3</b> Selección de la muestra - variable independiente (turismo cultural).....	36
<b>Tabla 4</b> Establecimientos de Alimentos y bebidas de la parroquia de Bayushig .....	37
<b>Tabla 5</b> Análisis, interpretación y discusión de resultados variable independiente (turismo cultural).....	38
<b>Tabla 6</b> Análisis y discusión de resultados variable independiente (turismo gastronómico) .....	40
<b>Tabla 7</b> Valor de Rho.....	42
<b>Tabla 8</b> Prueba de hipótesis general .....	43
<b>Tabla 9</b> Prueba de hipótesis específica 1 .....	44
<b>Tabla 10</b> Prueba de hipótesis específica 2 .....	45
<b>Tabla 11</b> Prueba de hipótesis específica 3 .....	46
<b>Tabla 12</b> Registro del patrimonio cultural y gastronómico .....	51
<b>Tabla 13</b> Ámbitos y subámbitos .....	52
<b>Tabla 14</b> Fiesta en Honor a la Virgen el Quinche. ....	53
<b>Tabla 15</b> Carnaval nocturno.....	54
<b>Tabla 16</b> Fiesta en Honor al patrono San Antonio de Bayushig. ....	55
<b>Tabla 17</b> Animero.....	56
<b>Tabla 18</b> Festival de la Manzana. ....	57
<b>Tabla 19</b> Tortillas en Piedra.....	58
<b>Tabla 20</b> Licor Artesanal. ....	59
<b>Tabla 21</b> Participación local. ....	62
<b>Tabla 22</b> Análisis FODA. ....	63
<b>Tabla 23</b> Matriz FODA Cruzada para la Parroquia Bayushig.....	64
<b>Tabla 24</b> Matriz de Estrategias del Turismo cultural .....	65
<b>Tabla 25</b> Matriz de Estrategias de Turismo gastronómico .....	66
<b>Tabla 26</b> Lugar de procedencia.....	78
<b>Tabla 27</b> Género .....	79
<b>Tabla 28</b> Edad.....	80
<b>Tabla 29</b> Nivel de educación .....	81
<b>Tabla 30</b> Tradiciones de la parroquia Bayushig .....	82
<b>Tabla 31</b> Transmisión de las tradiciones .....	83
<b>Tabla 32</b> Las tradiciones culinarias .....	84
<b>Tabla 33</b> Transmisión generacional.....	85
<b>Tabla 34</b> Festivales locales .....	86
<b>Tabla 35</b> Rituales religiosos .....	87
<b>Tabla 36</b> Transmisión de los valores culturales.....	88
<b>Tabla 37</b> Manifestaciones culturales .....	89
<b>Tabla 38</b> Costumbres tradicionales.....	90
<b>Tabla 39</b> Lugar de procedencia.....	91
<b>Tabla 40</b> Género .....	92
<b>Tabla 41</b> Edad.....	93
<b>Tabla 42</b> Nivel de educación .....	94
<b>Tabla 43</b> Platos típicos.....	95
<b>Tabla 44</b> Bebidas artesanales.....	96
<b>Tabla 45</b> Historia culinaria .....	97

<b>Tabla 46</b> Prestadores de servicios.....	98
<b>Tabla 47</b> Oferta gastronómica .....	99
<b>Tabla 48</b> Proveedores de los locales tradicionales .....	100
<b>Tabla 49</b> Calidad de servicio .....	101
<b>Tabla 50</b> Fidelización .....	102
<b>Tabla 51</b> Consumidores .....	103
<b>Tabla 52</b> Ficha de inventario de patrimonio tangible Iglesia del Quinche.....	104
<b>Tabla 53</b> Ficha de inventario de patrimonio tangible Iglesia de San Antonio .....	107
<b>Tabla 54</b> Ficha de inventario de patrimonio tangible Plazoleta del Barrio el Quinche....	110
<b>Tabla 55</b> Fichas de inventario de patrimonio intangible Carnaval nocturno.....	112
<b>Tabla 56</b> Fichas de inventario de patrimonio intangible Fiesta en Honor a la Virgen del Quinche.....	114
<b>Tabla 57</b> Fichas de inventario de patrimonio intangible Fiesta en Honor al Patrono San Antonio de Bayushig .....	116
<b>Tabla 58</b> Inventario de patrimonio intangible Animeró .....	118
<b>Tabla 59</b> Fichas de inventario de patrimonio intangible Fiesta de la Manzana.....	120
<b>Tabla 60</b> Fichas de inventario de patrimonio intangible Tortillas de piedra .....	122
<b>Tabla 61</b> Fichas de inventario de patrimonio intangible Licor Artesanal .....	124

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b>	Lugar de procedencia .....	78
<b>Gráfico 2</b>	Género .....	79
<b>Gráfico 3</b>	Edad.....	80
<b>Gráfico 4</b>	Nivel de educación .....	81
<b>Gráfico 5</b>	Tradiciones de la parroquia Bayushig.....	82
<b>Gráfico 6</b>	Transmisión de las tradiciones .....	83
<b>Gráfico 7</b>	Las tradiciones culinarias .....	84
<b>Gráfico 8</b>	Transmisión generacional.....	85
<b>Gráfico 9</b>	Festivales locales .....	86
<b>Gráfico 10</b>	Rituales religiosos .....	87
<b>Gráfico 11</b>	Transmisión de los valores culturales .....	88
<b>Gráfico 12</b>	Manifestaciones culturales .....	89
<b>Gráfico 13</b>	Costumbres tradicionales.....	90
<b>Gráfico 14</b>	Lugar de procedencia .....	91
<b>Gráfico 15</b>	Género .....	92
<b>Gráfico 16</b>	Edad.....	93
<b>Gráfico 17</b>	Nivel de educación .....	94
<b>Gráfico 18</b>	Platos típicos.....	95
<b>Gráfico 19</b>	Bebidas artesanales.....	96
<b>Gráfico 20</b>	Historia culinaria .....	97
<b>Gráfico 21</b>	Prestadores de servicios.....	98
<b>Gráfico 22</b>	Oferta gastronómica .....	99
<b>Gráfico 23</b>	Proveedores de los locales tradicionales .....	100
<b>Gráfico 24</b>	Calidad de servicio .....	101
<b>Gráfico 25</b>	Fidelización .....	102
<b>Gráfico 26</b>	Consumidores .....	103

## RESUMEN

El diseño de la investigación adoptó un enfoque descriptivo y explicativo, con el objetivo de representar la realidad mediante la recolección sistemática de datos y analizar las variables involucradas, el turismo cultural y el gastronómico. La investigación busca entender la importancia del turismo cultural en el desarrollo del turismo gastronómico en la parroquia Bayushig. Para ello, se utilizó los métodos inductivos y deductivos, lo que permitió identificar los hechos particulares en establecimientos de alimentos como el análisis de la oferta gastronómica. La recolección de datos se realizó a través de encuestas y cuestionarios basados en la escala de Likert, con el propósito de medir las dimensiones e indicadores de las variables. Para garantizar la confiabilidad de los instrumentos de medición, se aplicó el coeficiente Alfa de Cronbach, el cual demostró que tanto las preguntas relacionadas con el turismo cultural como las vinculadas al turismo gastronómico tenían un nivel adecuado.

Los resultados confirmaron la aceptación de la hipótesis nula y el rechazo de la hipótesis alternativa, lo que validó el método, la metodología y los instrumentos empleados. Finalmente, la investigación concluyó con la propuesta de un Plan de Salvaguardia del Turismo Cultural y Gastronómico para la parroquia Bayushig, teniendo como objetivo principal la preservación, promoción y valorización del patrimonio cultural inmaterial, con un enfoque en el turismo sostenible. Las acciones propuestas se centran en la dinamización, revitalización y protección de las tradiciones culturales y gastronómicas, contribuyendo al desarrollo económico, social y cultural de la comunidad local.

**Palabras claves:** turismo cultural, turismo gastronómico, cultura, prestadores de servicio, plan de salvaguardia.

## ABSTRACT

The research design adopted a descriptive and explanatory approach to represent reality through systematically collecting data and analyzing the variables involved in cultural and gastronomic tourism. The research seeks to understand the importance of cultural tourism in developing gastronomic tourism in the Bayushig parish. Inductive and deductive methods were used to identify particular events in food establishments, such as analyzing the gastronomic offer. Data collection was carried out through surveys and questionnaires based on the Likert scale to measure the variables' dimensions and indicators. Cronbach's Alpha coefficient was applied to guarantee the reliability of the measurement instruments, which showed that both the questions related to cultural tourism and those linked to gastronomic tourism had an adequate level.

The results confirmed the acceptance of the null hypothesis and the rejection of the alternative hypothesis, which validated the method, methodology, and instruments used. Finally, the research concluded with the proposal of a Cultural and Gastronomic Tourism Safeguarding Plan for the Bayushig parish. The main objective is the preservation, promotion, and valorization of intangible cultural heritage, with a focus on sustainable tourism. The proposed actions focus on revitalizing, revitalizing, and protecting cultural and gastronomic traditions, contributing to the local community's economic, social, and cultural development.

Keywords: cultural tourism, gastronomic tourism, culture, service providers, safeguarding plan.



Firmado electrónicamente por:  
**MARCELA PATRICIA  
GONZALEZ ROBALINO**

Reviewed by: Marcela González R.  
English Professor

## **CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN**

### **1. Introducción**

Según la Organización Mundial de Turismo (OMT, 1994) “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros”

En el turismo cultural, el turista desea conocer los aspectos culturales de interés, lo que incluye, en la mayoría de los casos, su historia, el arte y la gastronomía, asistiendo a festivales, celebraciones y degustación de la gastronomía local.

Es por eso que el turismo gastronómico es una forma de turismo que incentiva a los visitantes los a llevar a cabo emprendimientos con la finalidad de fortalecer la identidad cultural con la finalidad de conocer la cultura alimentaria siendo importante en la localidad en la que se va a investigar. Por lo tanto, es importante considerar el desarrollo de estrategias tácticas y propuestas de valor que generen sostenibilidad dicha actividad.

A 27 kilómetros de Riobamba, se encuentra el cantón de Penipe al noroeste de la provincia de Chimborazo, el cantón cuenta con hermosas atracciones naturales como el nevado el Altar; y las parroquias de Bayushig, Bilbao, El Altar, La Candelaria, Matus y Puela se encuentran en zonas altamente productivas donde se cultivan frutas como el tomate de árbol, mora, granadilla, durazno, pera y manzanas.

Bayushig es una parroquia en el cantón Penipe, que se destaca por su valiosa gastronomía, además, esta comunidad se caracteriza por ofrecer una variedad de productos elaborados de forma artesanal.

En la presente investigación se efectuará en varios capítulos, detalladas de la siguiente manera:

**Capítulo I:** se realizó la introducción y el planteamiento del problema, donde se explicó la situación actual del turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig, se realizó la debida introducción, antecedentes, problemática, justificación y objetivos general y específicos de dicha investigación.

**Capítulo II:** Se llevó a cabo el marco teórico, que establece los antecedentes sobre el tema, y se desarrolla el estado del arte de las variables dependientes e independientes.

**Capítulo III:** Se desarrolló la metodología estableciendo el tipo y diseño de investigación de igual manera se establecen las técnicas de recolección de datos haciendo uso de encuestas mediante un cuestionario específico para cada variable.

**Capítulo IV:** Se realizó la prueba de hipótesis generales y específicas, así como el análisis e interpretación de los resultados de las encuestas aplicadas.

**Capítulo V:** Se llegaron a conclusiones y recomendaciones que llevaron a la creación de una propuesta.

**Capítulo VI:** Finalmente, se crea una propuesta que se relaciona con el tema de un Plan de Salvaguardia del Turismo Cultural y Gastronómico para la preservación y promoción del patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia Bayushig, Cantón Penipe, Provincia de Chimborazo

## **1.1. Antecedentes de la investigación**

Esta sección contiene un resumen de los antecedentes, que ofrece una visión general de las investigaciones previas sobre el tema a investigar. El objetivo de esta sección es aumentar el conocimiento previo sobre el tema del “turismo cultural y gastronómico” en cuestión y establecer una base sobre la cual se construyó la investigación que se planea llevar a cabo.

### **1.1.1. Turismo cultural**

Según (Lopez, Zermeño, & López, 2019) en su trabajo de investigación titulado: *“Cultura y tradiciones como base para fomentar el otro turismo en los destinos de sol y playa La Peñita de Jaltemba y Rincón de Guayabitos”* (p.19). Menciona que: las manifestaciones culturales con una adecuada aplicación y gestión de recursos se puedan contribuir al desarrollo de nuevos productos turísticos enfocados principalmente en el patrimonio cultural.

Por otro lado (Garcia & Rugel , 2016) de acuerdo con la investigación del tema en su trabajo de titulación *“Desarrollo de un Plan Estratégico de Turismo Cultural en la ciudad de Guayaquil”*, tiene como finalidad desarrollar un plan estratégico de turismo cultural en la ciudad de Guayaquil porque actualmente la ciudad es reconocida como un sitio de tránsito o de negocios. Por tales motivos se proponen estrategias que permitan fortalecer el turismo cultural e incrementar la afluencia de turistas nacionales y extranjeros por esta modalidad turística. Por ello, se ha realizado un análisis de las teorías y fundamentos sobre turismo cultural, un diagnóstico de Guayaquil, y un análisis para identificar la demanda potencial mediante la caracterización de la oferta aplicando herramientas de recolección de información.

### **1.1.2. Turismo gastronómico**

Según (Córdova, 2019) el turismo gastronómico es un factor importante en la dinamización económica de un sector y un punto especial que el turista visita debido a su relevante patrimonio gastronómico, así lo menciona en su proyecto de investigación titulado, “*La gastronomía típica del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua*”, esto permite conocer el comportamiento del turista el cual es influenciado por experimentar nuevas sensaciones culinarias y disfrutar de la comida local considerando que la gastronomía tiene un rol importante en las actividades que realiza un turista durante su viaje.

Según (Medina, 2022) en su investigación “*El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio de la papa*” mencionan que el patrimonio alimentario abarca elementos relevantes que simbolizan la identidad, tradiciones culinarias y costumbres de una determinada zona geográfica, ya que este no solo se refleja en la preparación del alimento sino que también forma parte de la experiencia, las prácticas alimentarias son transmitidas de generación en generación revalorizando el sentido de la sociedad con el paso del tiempo. Además, mencionan que el país es diverso con la creación de varios platos típicos mediante el uso de productos locales que representan la riqueza que proporciona el cultivo de sus tierras, siendo los granos andinos los que prevalecen en la gastronomía a nivel nacional

### **1.2. Planteamiento del problema**

La parroquia de Bayushig cuenta con una gran variedad de gastronomía autóctona, la misma que es elaborada con productos propios de la región, a base del maíz como producto básico en la producción agrícola en la parroquia así se destacan la elaboración de tortillas de maíz elaboradas sobre piedra volcánica, frutas de la zona como manzana, mora, tomate de árbol, así como platos tradicionales como caldos a base de aves menores como gallina criolla y especies menores como el cuy asado preparado con papas propias de la zona.

Uno de los principales problemas actuales es el desconocimiento del turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig, ya que, se ha descubierto que las nuevas generaciones no están interesadas en aprender sobre las tradiciones culinarias de la población mayor.

Además, la falta de infraestructura en los establecimientos gastronómicos ha obstaculizado la inversión y la creación de nuevos establecimientos, lo que ha llevado a los proveedores de servicios turísticos a tener intereses personales y no colectivos. Esto ha llevado a la desvalorización de las costumbres locales de una generación a otra y ha debilitado la difusión de conocimientos relacionados con el turismo gastronómico.

No obstante, el personal carece de capacitación adecuada para brindar servicios de alta calidad en el sector del turismo gastronómico, ya que no se han brindado capacitaciones ni orientación a los empresarios y empleados de los establecimientos, lo que reduce el conocimiento de las manifestaciones culturales de la parroquia Bayushig.

### **1.2.1 Problema general**

- ¿Cómo se relaciona el turismo cultural con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?

### **1.2.2 Problemas específicos**

- ¿Cómo se relaciona las tradiciones con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?
- ¿Cómo se relaciona las costumbres locales turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?
- ¿Cómo se relaciona la cultura con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?

### **1.3 Justificación**

#### **1.3.1 Justificación teórica**

Dentro de la presente investigación la justificación teórica ha permitido proporcionar información lógica y coherente para llevar a cabo la presente. Donde el objetivo principal fue identificar las limitaciones de investigaciones efectuadas con anterioridad es por ello que dicha investigación se realizó con la finalidad de analizar como favorece el turismo cultural con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig, mediante los resultados alcanzados permitieron establecer diferentes teorías de las variables planteadas en la investigación.

#### **1.3.2 Justificación práctica**

La justificación práctica fue empleada para explicar las razones y beneficios específicos, centrándose en cómo los resultados del estudio tendrán aplicaciones y repercusiones en la vida real o en el ámbito de la sociedad. La investigación se diseñó tras identificar un deficiente Turismo Gastronómico en la parroquia de Bayushig.

#### **1.3.3 Justificación metodológica**

El desarrollo del proyecto depende de los resultados a través de la aplicación de los instrumentos de investigación, esto permite tener un acercamiento sobre la necesidad real. La propuesta desarrollada permite, además, aplicar mejoras y generar desarrollo continuo de la actividad turística en la parroquia de Bayushig.

#### **1.3.4 Justificación epistemológica**

La aplicación de los métodos, técnicas e instrumentos para llevar a cabo la investigación permite comprender de forma más clara la realidad del turismo cultural y gastronómico en la parroquia, de esta manera, la comunidad, emprendedores y demás, utilizarán este estudio como una herramienta guía para futuras investigaciones o para la toma de decisiones.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivos generales**

- Analizar la relación del turismo cultural y turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, provincia de Chimborazo, mediante la valoración de la riqueza histórica, patrimonial y culinaria, fomentando una experiencia turística enriquecedora y auténtica para los visitantes.

### **1.4.2 Específicos**

- Determinar la relación de las tradiciones con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, provincia de Chimborazo.
- Determinar la relación de las costumbres locales con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, provincia de Chimborazo.
- Determinar la relación de la cultura con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, provincia de Chimborazo.

## **1.5 Hipótesis**

### **1.5.1 Hipótesis general**

- Existe relación entre el turismo cultural con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo

### **1.5.2 Hipótesis específicas**

- Existe relación entre las tradiciones con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.
- Existe relación entre las costumbres locales con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

- Existe relación entre la cultura con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

### **2.1.Estado del Arte**

#### **2.1.1. Variable independiente: Turismo cultural**

La Organización Mundial del turismo (OMT, 1985) lo definió como “un movimiento de personas esencialmente por una motivación cultural, tal como viaje de estudios, festivales u otros eventos culturales, visitas a monumentos, lugares, folklore, arte o peregrinación” (Domínguez, García, & Báez, 2019)

Por otra parte (Barros, 2017) manifiesta que el turismo cultural es un tipo de turismo en el cual el visitante busca obtener conocimiento y contacto social con otros grupos sociales, de esta manera ellos ideológicamente se motivan a buscar costumbres y tradiciones de otros pueblos, que enriquecen sus puntos de vida ante el comportamiento sus círculos sociales.

#### **2.1.2. Variable dependiente: Turismo gastronómico**

Se le domina al turismo gastronómico según la (Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, 2019) como “un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.

Según (Ellis, 2018) el concepto de turismo gastronómico se puede definir desde dos perspectivas. La primera, está centrada en el propio turista y aborda su actividad y motivación. La segunda, se centra en el destino y analiza cuatro cuestiones diferentes: las diversas tipologías de turismo, los recursos en el destino, los productos turísticos y la promoción del destino sobre la base de la gastronomía.

## **2.2.Bases teóricas**

### **2.2.1. Bases teóricas variable independiente - Turismo cultural**

- **Tradiciones**

Según la (UNESCO, 2021) son expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, saberes, conocimientos, técnicas y prácticas ancestrales.

#### **Identidad cultural**

La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias (...) Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad (González Varas, 2000)

#### **Música**

La música es la combinación ordenada de ritmo, melodía y armonía que resulta agradable a los oídos. Por su carácter inmaterial, la música se considera un arte temporal o del tiempo, al igual que la literatura. (Imaginario, 2023)

#### **Danzas**

Danza es el desplazamiento efectuado en el espacio por una o todas las partes del cuerpo del bailarín, realizando una forma, impulsado por una energía propia, con un ritmo determinado, durante un tiempo de mayor o menor duración. (Colax, 2017)

#### **Cuentos**

El cuento vendría a ser una narración breve en prosa que, por mucho que se apoye en un suceso real, revela siempre la imaginación de un narrador individual. La acción –cuyos agentes son hombres, animales humanizados o cosas animadas – consta de una serie de

acontecimientos entretejidos en una trama donde las tensiones y distensiones, graduadas para mantener en suspenso el ánimo del lector, terminan por resolverse en un desenlace estéticamente satisfactorio. (Imbert, s,f)

## **Gastronomía**

La gastronomía es el conocimiento razonado de lo que comemos y como lo comemos. Un área de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos fisicoquímicos, culturales y socioeconómicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social. (Vasco, 2017)

- **Costumbres locales**

Las costumbres locales son formas de comportamiento compartidas por una comunidad y que la distinguen de otras. Se transmiten de generación en generación de manera oral, mediante la práctica o como instituciones. Si se instauran durante el tiempo suficiente, las costumbres se vuelven tradiciones. (Etecé, 2020)

## **Transmisión generacional**

Se transmite de una generación a otra dentro de una familia. Esta transmisión puede implicar la transferencia de tradiciones culturales, idiomas, valores y creencias. Ayuda a mantener un sentido de continuidad y conexión con la propia herencia, al mismo tiempo. (FasterCapital, s,f)

## **Festividades**

El término festividad se utiliza para hacer referencia a aquellos actos o eventos culturales en los que el ser humano se prepara para festejar, agradecer, conmemorar u honrar determinadas circunstancias. Lo consideramos cultural ya que siempre las festividades tienen que ver con el modo en que cada sociedad entiende el mundo, con su espiritualidad, con su tecnología, con el desarrollo de una mentalidad abstracta y emotiva. (Lorenz, 2010)

## **Rituales**

Es un conjunto de acciones ceremoniales que se realizan de forma reiterada, y que poseen un valor simbólico o representativo. Se trata de acciones inscritas en un credo, una ideología o una tradición cultural específica. (Etecé, 2021)

- **Cultura**

Según (Malinowski, 1922) "La cultura se refiere a las pautas de comportamiento, las normas, los valores y las creencias que comparte un grupo de individuos y que son aprendidas y transmitidas de generación en generación".

## **Valores**

Los valores son los principios, virtudes o cualidades que caracterizan a una persona o una acción, y que se consideran positivos o de gran importancia para un grupo social. Los valores motivan a las personas a actuar de cierta manera porque forman parte de su sistema de creencias, determinan sus conductas y expresan sus intereses y sentimientos. (Eva, 2023)

## **Manifestaciones culturales**

Según lo mencionado por (Zorilla , 2020) las manifestaciones culturales son, ante todo, una expresión de los valores, tradiciones, símbolos, creencias, edificaciones, objetos y modos de vida. Los creamos consciente o inconscientemente para identificarnos y de hecho nos identifican.

## **Costumbres**

Las costumbres son prácticas compartidas que definen y enriquecen la vida de una comunidad o sociedad. Son una parte esencial de la cultura y desempeñan un papel importante en la formación de la identidad de un grupo y en la transmisión de valores y creencias a lo largo del tiempo. (Editorial, 2023)

## **2.2.2. Bases teóricas variable dependiente - Turismo gastronómico**

- **Experiencias**

La gastronomía es una actividad turística donde la experiencia está vinculada con la comida o el tipo de alimentación del sector. (FOX, 2007), con la expresión foodies, identifica a todos aquellos turistas que se demuestran sensibles a los patrimonios alimentarios de los destinos que visitan y que entienden la gastronomía como una experiencia compleja y cultural. Así, el producto típico o el plato tradicional de la cultura gastronómica local se eleva a testimonio de la identidad local y responde a una función de comunicación cultural y ya no sólo de satisfacción de una necesidad de alimentación. En la actualidad la experiencia es fundamental para el turista debido al hecho de ver, sentir, degustar y oler., convirtiéndose así en un factor importante al momento de realizar un viaje, visita o adquirir un paquete turístico.

### **Platos típicos**

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 que es empleada, en su mayoría es propia de la zona en la cual se desarrolla, o también se lo puede considera un plato típico aquel que ha pasado de generación en generación manteniendo su método de elaboración.

### **Bebidas artesanales**

Las bebidas tradicionales son aquellas preparaciones líquidas que son parte de la expresión cultural de un pueblo que ha logrado construir una identidad. Estas bebidas parten de la necesidad humana de ingerir líquidos junto con la creatividad de los pueblos que la complementan con otros ingredientes que por lo general han sido parte de una evolución gastronómica, en la que después consta incluso el valor alcohólico debido a la fermentación,

incorporando a estas bebidas como festivas o para rituales por su efecto de embriaguez.  
(Maldonado, 2017)

### **Historia**

La historia es la disciplina que estudia los acontecimientos pasados de la humanidad, basándose en documentos, registros, o testimonios confiables, para dar pruebas de lo ocurrido y sustentar las narraciones e interpretaciones escritas por los historiadores.  
(Arellano , 2023)

- **Prestadores de servicios**

Son los establecimientos permanentes, estacionales, donde se elaboran y expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo; que cumplan con los parámetros determinados en el presente Reglamento y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo. (Ministerio de Turismo, 2021)

### **Servicio**

"Un servicio es una actividad o una serie de actividades de naturaleza más intangible que tangible que normalmente, pero no necesariamente, se realizan en interacción entre el cliente y el proveedor, y que se suministran como solución a un problema de los clientes.  
(Grönroos, 2007)

### **Oferta gastronómica**

Al hablar de la oferta gastronómica, nos referimos al conjunto de alimentos y bebidas que los clientes consumen en un restaurante. Debido a las interacciones entre el personal y los clientes nace la servucción, que es el proceso de producción de un servicio. (Barcelona Culinary Hub, 2024)

## **Proveedor**

Un proveedor es aquella persona física o jurídica que suministra profesionalmente un determinado bien o servicio a otros individuos o sociedades, como forma de actividad económica y a cambio de una contra prestación. (Sánchez , 2024)

- **Calidad del servicio**

Kaoru Ishikawa (1988) supuso que la calidad es el hecho de desarrollar, diseñar, manufacturar y mantener un producto de calidad. Este producto debe ser el más económico, el más útil y resultar siempre satisfactorio para el consumidor final. (ISO 9001:2015, 2016)

## **Cliente**

Un cliente es quien adquiere los productos o servicios de un negocio. Por tanto, es un consumidor, desde la perspectiva de la empresa. Puede tratarse de un cliente recurrente cuando realiza compras regulares, o un cliente de única vez. (Rodriguez, 2021)

## **Fidelización**

La fidelización de clientes es una medida de la probabilidad de que un cliente repita su compra con una empresa o marca. Es el resultado de la satisfacción del cliente, de las experiencias positivas y del valor global de los bienes o servicios que el cliente recibe de una empresa. (Muguira, 2016)

## **Consumidor**

Un consumidor es toda persona u organización que consume productos o servicios para satisfacer sus necesidades o deseos. Como tal, tiene la cualidad de demandar, utilizar, y valorar un determinado bien de consumo. (Ceupe, 2023)

## **CAPÍTULO III. METODOLOGÍA**

### **3.1. Tipo de investigación.**

#### **3.1.1. Investigación documental.**

La investigación documental, es una serie de métodos y técnicas de búsqueda, procesamiento y almacenamiento de la información contenida en los documentos, en primera instancia, y la presentación sistemática, coherente y suficientemente argumentada de nueva información en un documento científico, en segunda instancia. (Tancara, 2024)

El desarrollo del trabajo de investigación se realizó en la parroquia de Bayushig, esta será fundamentada en una bibliografía especializada basada en libros, revistas, varios documentales de internet y artículos científicos de investigaciones con el tema del turismo cultural y gastronómico.

#### **3.1.2. Investigación correlacional.**

La investigación correlacional radica en evaluar dos variables, teniendo como objetivo estudiar el grado de correlación entre ellas. (Rus, Economipedia , 2020)

Este estudio proporcionó evaluar la relación entre la variable independiente denominada turismo cultural y la variable dependiente denominada turismo gastronómico de la investigación

#### **3.1.3. Investigación de campo.**

La investigación de campo recopila los datos directamente de la realidad y permite la obtención de información directa en relación a un problema. (Rus, Investigacion de campo , 2020)

Es una investigación de campo porque se realizará en el lugar de los hechos, en este caso se ejecutará en la parroquia de Bayushig, perteneciente al cantón Penipe con los responsables

de los restaurantes, con dueños o propietarios de los lugares donde se expenden alimentos y bebidas tradicionales

### **3.2. Diseño de investigación**

#### **3.2.1. Investigación descriptiva.**

Para la realización de la presente investigación se consideró el diseño descriptivo que tiene como finalidad proporcionar una representación precisa y objetiva de la realidad, a través de la recopilación sistemática de datos, su organización, análisis e interpretación. Este enfoque se basa en la observación y medición de variables para obtener una comprensión detallada de un fenómeno o situación particular.

#### **3.2.2. Investigación explicativa.**

La presente investigación permitió analizar la variable dependiente e independiente para establecer la importancia del turismo cultural con el desarrollo del turismo gastronómico a través del proceso de la investigación y de los resultados obtenidos de la encuesta que se efectuará en la parroquia de Bayushig.

### **3.3. Métodos**

#### **3.3.1. Método inductivo.**

“El método inductivo va de lo particular a lo general, permitiendo desarrollar el proceso de información desde lo más sencillo a lo más complejo para llegar a conclusiones generales” (Dávila, 2018).

El método inductivo permitió identificar los hechos particulares relacionados con el turismo cultural para llegar al análisis del turismo gastronómico en los establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia de Bayushig.

### **3.3.2. Método deductivo.**

“El método deductivo va de lo general a lo particular, permitiendo conocer hechos y fenómenos universales a través de un razonamiento claro y objetivo para llegar a la obtención de aspectos particulares según los resultados obtenidos” (Dávila, 2018).

El método deductivo permitió identificar un desarrollo del turismo gastronómico para ofertar una gastronomía de calidad teniendo en cuenta que esto implica que los platos típicos se comercializan en los emprendimientos y tienen su esencia única y diferente de la parroquia

## **3.4. Técnicas de recolección de datos**

### **3.4.1. Técnicas**

#### **Encuesta**

Se recopiló información a través de encuestas, ya que este método consiste en un conjunto de preguntas diseñadas para recopilar datos relevantes para la investigación. Estos datos se analizarán para llegar a conclusiones precisas e identificar los problemas que se desean investigar.

### **3.4.2. Instrumentos**

#### **Cuestionario**

Se desarrolló un cuestionario con la finalidad de reflejar adecuadamente las preguntas que, en base a las dimensiones e indicadores de la variable independiente (Turismo cultural), variable dependiente (Turismo gastronómico) para lo cual se utilizó la escala de LIKERT, puesto que, constan de una serie de afirmaciones o enunciados a los que los participantes deben responder eligiendo un grado de muy importante o nada importante, que puede variar según el número de opciones disponibles. Las opciones típicas en una escala de Likert incluyen:

- 1= Nada importante
- 2= Poco importante
- 3= Medianamente importante
- 4= Importante
- 5= Muy importante

### **3.5. Validez y confiabilidad de instrumentos**

#### **3.5.1. Validez de instrumentos de evaluación**

La validez de los instrumentos se realizó a los miembros del tribunal del trabajo de investigación de la Universidad Nacional de Chimborazo de la carrera de Turismo, ya que, en calidad de expertos, tienen el conocimiento en el tema abordado para la revisión y validación de los respectivos instrumentos que se aplicó para obtener información sobre el tema "Turismo cultural y gastronómico en la parroquia de Bayushig, cantón Penipe, provincia de Chimborazo".

#### **3.5.2. Confiabilidad de instrumentos**

Se utilizó el coeficiente alfa de Cronbach, que es una medida estadística utilizada para evaluar la consistencia interna de un conjunto de preguntas en una escala. Si el resultado es menor a 7, el instrumento que se utilizó no es válido. Los valores del coeficiente alfa son los siguientes:

Coeficiente alfa  $\geq .9$  es excelente.

Coeficiente alfa  $.8 \leq a < .9$  es bueno.

Coeficiente alfa  $.7 \leq a < .8$  es aceptable.

Coeficiente alfa  $.6 \leq a < .7$  es cuestionable

Coeficiente alfa  $.5 \leq a < .6$  es pobre

Coeficiente alfa  $< .5$  es inaceptable

### 3.6. Alfa de Cronbach

El coeficiente de Alfa de Cronbach se refiere a un índice para medir la consistencia interna de una escala que sirve para evaluar la extensión en que los ítems de un instrumento son correlacionados. (Cronbach, 1951)

#### 3.6.1. Variable independiente

De acuerdo con el análisis de fiabilidad aplicado del instrumento correspondiente a la variable independiente (Turismo Cultural), se hizo el levantamiento de la muestra por conteo mediante la visita al lugar de estudio, donde se aplicó a los 150 actores focales de diferentes lugares de procedencia, ya que no existe datos históricos de la parroquia de Bayushig, obteniendo la siguiente información:

**Tabla 1** *Confiabilidad de los instrumentos variable independiente (Turismo cultural)*

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,785	9

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 27, por Pilco (2024).

El valor de Alfa de Cronbach que se obtuvo fue de ,785 lo cual cumple con la debida aceptación y confiabilidad, con una calificación de que es aceptable.

#### 3.6.2. Variable dependiente

De acuerdo con el análisis de fiabilidad aplicado del instrumento correspondiente a la variable dependiente (Turismo Gastronómico), se hizo el levantamiento de información a 16 servidores de alimentos y bebidas (A&B), que es toda la población de estudio obteniendo la siguiente información:

**Tabla 2** *Confiabilidad de los instrumentos variable dependiente (Turismo gastronómico)*

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,783	9

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 27, por Pilco (2024).

El valor de Alfa de Cronbach que se obtuvo fue de ,952 lo cual cumple con la debida aceptación y confiabilidad, con una calificación de Excelente.

### **3.7. Población de estudio y tamaño de muestra**

#### **3.7.1. Población de estudio: Variable independiente (Turismo cultural)**

En el turismo cultural, el turista desea conocer todos los aspectos culturales relacionados con la parroquia de estudio de su interés, lo que incluye, en la mayoría de los casos, su historia, arte y gastronomía, la misma que tiene una estrecha relación con todo el personal que labora en los establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia de Bayushig.

#### **3.7.2. Selección de la muestra: Variable independiente (Turismo cultural)**

Para la selección de la muestra en la variable independiente (turismo cultural), al no haber obtenido una muestra, puesto a que se ha considerado el total de la población obtenida en el levantamiento de información adecuada por los visitantes, donde se evidenció que visitaron la parroquia de Bayushig 150 personas de diferentes lugares de procedencia.

**Tabla 3** *Selección de la muestra - variable independiente (turismo cultural)*

<b>Lugar de procedencia</b>	<b>Número de turistas</b>
Riobamba	139
Quito	1
Penipe	6
Licán	2
Carchi	1
Baños	1
<b>TOTAL</b>	<b>150</b>

Nota. Datos obtenidos de base de datos de auditoria propia, Pilco (2024).

#### **3.7.3. Población de estudio: Variable dependiente (Turismo gastronómico)**

La población de estudio en la variable dependiente (turismo gastronómico), los establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia de Bayushig, la misma que tiene una estrecha relación con los turistas dado que son los actores principales, los cuales brindaran información verídica y de fuentes primarias para la investigación.

#### **3.7.4. Selección de la muestra: Variable dependiente (Turismo gastronómico)**

Para la selección de la muestra se tomó en cuenta a los establecimientos de alimentos y bebidas de la parroquia de Bayushig registrados y no registrados por el GAD parroquial, donde se evidenció que existen 16 establecimientos. Por tanto, la muestra seleccionada es para los 16 dueños lo cual se representa a continuación el listado.

**Tabla 4** *Establecimientos de Alimentos y bebidas de la parroquia de Bayushig*

N°	Centro Turístico	Ubicación	Lugar de Procedencia	Propietario	Cédula	Celular
1	El sabor de mi tierra	Barrio el Quinche	Bayushig	Sra. Mariana Inca	060108026-9	0993077216
2	Restaurante S/N	Barrio San Antonio	Bayushig	Sra. Gloria Sánchez	060200150-5	0968099415
3	Restaurante S/N	Barrio San Antonio	Bayushig	Sr. Rufo Ramírez	0601283989	-
4	Licores La Delicia	Barrio el Quinche	Bayushig	Sra. Carmen Díaz	180197598-6	0990086339
5	Restaurante S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	Sra. Mónica Tixi	060304037-9	0989100365
6	Mama Judicha	Barrio el Quinche	Bayushig	Sr. Judith Chunata	-	-
7	Tortillas y comida típica S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	Sra. Laura Chunata	060018244-8	-
8	Tortillas S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	Sra. Martha Once	060240471-7	0986004960
9	Fritadas S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	Sra. Mayra Santamaría	180327441-2	0989668328
10	Tortillas S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	Sra. Juana Quispe	060240466-7	0959919256
11	Tortillas S/N	Barrio San Blas	Bayushig	Sra. Norma Guanga	060256928-7	0993127189
12	Restaurante S/N	Barrio Nuevo	Bayushig	Sra. Rosa Asqui	060288579-0	0982596782
13	Tortillas S/N	Barrio San Antonio	Bayushig	Sra. Susana Pilco	060248410-7	-
14	Viveres Rodri y papas	Barrio San Antonio	Bayushig	Sra. Nayely Guanga	060502519-6	0980186584
15	Viveres El Chinito y papas	Barrio San Antonio	Bayushig	Sra. Joselyn Lazo	0605052737	0993826108
16	Papas S/N	Barrio San Antonio	Bayushig	Sra. Alexandra Tacuri	060415714-9	0980731336

*Nota.* Datos obtenidos de base de datos de auditoria propia de establecimientos de alimentos y bebidas registrados y no registrados, Pilco (2024).

## CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. Resultados de las encuestas aplicadas

Se ha obtenido la debida información verídica, después de aplicar encuestas a las personas seleccionadas para investigar la variable dependiente e independiente:

#### 4.1.1. Turismo cultural

**Tabla 5** *Análisis, interpretación y discusión de resultados variable independiente (turismo cultural)*

<b>INFORMACIÓN GENERAL</b>	
<i>Lugar de Procedencia</i>	Se observa que, el 92,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, pertenece a Riobamba, mientras que, el 4,0% pertenece a Penipe, seguido del 1,3% pertenece a Licán, seguido del 0,7% pertenece a Quito, seguido del 0,7% pertenece a Carchi, finalmente el 0,7% pertenece a Baños. <b><i>Se concluye con el 92,7% que los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig con frecuencia mayoritariamente pertenecen a Riobamba.</i></b>
<i>Género</i>	Se observa que el 51,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig pertenece al género masculino, mientras que, el 48,7% pertenece al género femenino. <b><i>Se concluye con el 51,3% que los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig son principalmente el género masculino.</i></b>
<i>Edad</i>	Se observa que el 35,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, pertenece la edad de 26-33, mientras que el 21,3% con la edad de 34-41, seguido del 18% con la edad de 42-49, seguido del 16% con la edad de 50 o más, finalmente el 9,3% con la de edad de 18-25. <b><i>Se concluye, con el 35,3% que los turistas que llegan a parroquia de Bayushig en su gran mayoría tienen una edad de 26-33 años.</i></b>
<i>Nivel de educación</i>	Se observa que, el 56% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, pertenece el tercer nivel, mientras que el 23,3% tiene un nivel de secundaria, seguido del 19,3% tiene un nivel de cuarto nivel, seguido con el 0,7% tiene un nivel de primaria, finalmente el 0,7% no tiene ningún nivel. <b><i>Se concluye, con el 56% que los turistas que llegan a parroquia de Bayushig, en su gran mayoría pertenece a un tercer nivel.</i></b>
<b>INFORMACIÓN ESPECÍFICA</b>	
N.	ITEMS
<b>TRADICIONES</b>	
1.	<i>Que las tradiciones de la parroquia Bayushig contribuya para el fortalecimiento y preservación de la identidad cultural de la parroquia</i>
	Se observa que, el 43,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es importante, mientras que, el 32,7% lo considera que es muy importante, seguido del 19,3% es algo importante, seguido del 4,0% es poco importante, finalmente con el 0,7% no es importante. <b><i>Se concluye, que las tradiciones de la parroquia juegan un rol sumamente importante en el fortalecimiento y preservación de la identidad cultural</i></b>
2.	<i>Que la transmisión de las tradiciones culturales fortalece el sentido de identidad entre sus pobladores</i>
	Se observa que, el 44,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 38,0% lo considera que es importante, seguido del 16,7% es algo importante, finalmente el 0,7% es poco importante. <b><i>Se concluye que, la transmisión cultural fortalece el sentido de la identidad que desean adquirir los turistas, dado que esto les beneficia a los pobladores de la parroquia.</i></b>
<b>ANÁLISIS</b>	

3. <i>Que las tradiciones culinarias reflejan su identidad cultural y gastronómica la cual se transmite de generación en generación</i>	Se observa que, el 39,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es importante, seguido del 34,0% lo considera que es muy importante, seguido del 24,7% es algo importante, finalmente el 2,0% es poco importante. <b><i>Se concluye que, es importante las tradiciones culinarias que reflejan a la transmisión de conocimientos gastronómicos a través de las manifestaciones culturales de generación en generación.</i></b>
<b>COSTUMBRES LOCALES</b>	
4. <i>Mantener la transmisión generacional como método de preservación y adaptación de las costumbres locales</i>	Se observa que, el 40,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es importante, seguido del 37,3% lo considera que es muy importante, seguido del 14,0% es algo importante, mientras que el 6,0% es poco importante, finalmente el 2,0% no es importante. <b><i>Se concluye que, es importante preservar la identidad cultural y garantizar su continuidad en el tiempo, es fundamental mantener la transmisión generacional como medio de preservación y adaptación de las costumbres locales.</i></b>
5. <i>Que las festividades locales contribuyen a la conservación y transmisión de las costumbres y tradiciones</i>	Se observa que, el 42,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 30,0% lo considera que es importante, seguido del 22,7% es algo importante, mientras que el 2,7% no es importante, finalmente el 2,0% es poco importante. <b><i>Se concluye que, las festividades locales juegan un papel importante en la preservación y transmisión de las tradiciones y costumbres, garantizando su permanencia y relevancia en la comunidad.</i></b>
6. <i>Mantener los rituales religiosos como preservación de las costumbres locales dentro de la parroquia Bayushig</i>	Se observa que, el 48,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 25,3% lo considera que es importante, seguido del 22,0% es algo importante, mientras que el 2,7% es poco importante, finalmente el 1,3% no es importante. <b><i>Se concluye que, preservar los rituales religiosos es esencial para mantener vivas las costumbres locales en la parroquia de Bayushig, asegurando así la continuidad de la cultura y las raíces de la comunidad en un contexto religioso.</i></b>
<b>CULTURA</b>	
7. <i>La transmisión de los valores culturales en las prácticas cotidianas de la parroquia.</i>	Se observa que, el 42,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es importante, seguido del 35,3% lo considera que es muy importante, seguido del 16,7% es algo importante, mientras que el 2,7% es poco importante, finalmente el 2,7% no es importante. <b><i>Se concluye que, es importante la transmisión de valores culturales en las actividades diarias de la parroquia, es fundamental para fortalecer la identidad local y garantizar que las tradiciones y costumbres se transmitan a través de las generaciones.</i></b>
8. <i>Las manifestaciones culturales en la preservación de su identidad cultural</i>	Se observa que, el 40,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 36,0% lo considera que importante, mientras que el 22,7% es algo importante, finalmente el 0,7% es poco importante. <b><i>Se concluye que, las manifestaciones culturales son esenciales para la preservación de la identidad cultural porque permiten que las tradiciones, valores y prácticas propias de una comunidad se mantengan vivas y sean transmitidas a futuras generaciones.</i></b>
9. <i>Mantener las costumbres tradicionales de la parroquia Bayushig como instrumento de preservación de su identidad cultural</i>	Se observa que, el 51,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 32,0% lo considera que importante, mientras que el 14,7% es algo importante, finalmente el 2,0% es poco importante. <b><i>Se concluye que, es fundamental preservar su identidad cultural porque estas prácticas son esenciales para conservar y transmitir el legado cultural a las futuras generaciones.</i></b>

*Nota.* Análisis, interpretación y discusión de resultados variable independiente, Pilco (2024).

## 4.1.2. Turismo gastronómico

**Tabla 6** *Análisis y discusión de resultados variable independiente (turismo gastronómico)*

INFORMACIÓN GENERAL	
Lugar de Procedencia	Se observa que, el 100,0% pertenece a la parroquia de Bayushig. <b>Se concluye con el 100% de los dueños de los establecimientos de A&amp;B con frecuencia mayoritariamente pertenecen a la parroquia de Bayushig.</b>
Género	Se observa que el 93,8% de los dueños de los establecimientos de A&B corresponde al género femenino, mientras que el 6,3% corresponde al género masculino. <b>Se concluye que los que los dueños de los establecimientos de A&amp;B de la parroquia de Bayushig son principalmente el género femenino correspondiente al 93,8%.</b>
Edad	Se observa que, el 62,5% de los dueños de los establecimientos de A&B le pertenece la edad de 50 o más, seguido del 18,8% con la edad de 42-49, seguido del 6,3% con la edad de 34-41, mientras que el 6,3% con la edad de 26-33, finalmente el 6,3% con la edad de 18-25. <b>Se concluye que los dueños de los establecimientos de A&amp;B de la parroquia de Bayushig en su gran mayoría tienen un rango de edad de 50 o más años.</b>
Nivel de educación	Se evidencia que, el 37,5% de los dueños de los establecimientos de A&B le pertenece el tercer nivel, mientras que el 31,3% tiene un nivel de secundaria, finalmente el 31,3% tiene un nivel de primaria. <b>Se concluye, que los dueños de los establecimientos de A&amp;B de la parroquia de Bayushig, en su gran mayoría pertenece a un tercer nivel correspondiente al 37,5%.</b>
INFORMACIÓN ESPECÍFICA	
N.	ITEMS
EXPERIENCIAS	
1.	Mantener los platos típicos de la parroquia como instrumento de identidad culinaria y cultural
	Se observa que, el 43,8% de los dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, mientras que el 31,3% menciona que es importante, finalmente el 18,8% menciona que es algo importante. <b>Se concluye, que es muy importante mantener y fortalecer la identidad culinaria y cultural de la parroquia. Esto es fundamental para fomentar un sentido de pertenencia y continuidad en las tradiciones locales.</b>
2.	Mantener las bebidas artesanales de la parroquia como medio de identidad culinaria y cultural
	Se observa que, el 37,5% de los dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 31,3% % menciona que es importante, mientras que el 12,5% menciona que es algo importante, finalmente el 12,5% menciona que es poco importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante. <b>Se concluye, mantener las bebidas artesanales de la parroquia esto ayuda a mantener una rica tradición culinaria y fortalece la identidad cultural de la comunidad durante las festividades de la parroquia.</b>
3.	Conocer la historia culinaria de los locales tradicionales de la parroquia
	Se observa que, el 43,8% de los dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 37,5% menciona que es importante, seguido del 6,3% menciona que es algo importante, mientras que el 6,3% menciona que es poco importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante. <b>Se concluye, al tener una buena coordinación en la elaboración y la historia culinaria, podrán desempeñar de mejor manera la producción local y brindar un buen servicio.</b>
PRESTADORES DE SERVICIO	
4.	Que los prestadores de servicios generan expectativas a los clientes para asegurar una experiencia satisfactoria y cumplir con sus necesidades
	Se observa que, el 37,5 % de los dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 25,0% % menciona que es importante, seguido del 18,8% menciona que es algo importante, seguido del 12,5% menciona que no es importante, finalmente con el 6,3% menciona que es poco importante <b>Se concluye que, los prestadores de servicios permiten satisfacer las necesidades de la demanda, lo que aumenta las ventas y en</b>

- consecuencia mejora la economía de todos los prestadores de servicios.**
5. *Que la oferta gastronómica sea acorde a las necesidades de los consumidores*  
Se observa que el 37,5% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 31,3% % menciona que es importante, seguido del 18,8% menciona que es algo importante, seguido del 6,3% menciona que es poco importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante.  
**Se concluye que, la oferta gastronómica de la parroquia brinda a los establecimientos A&B una oportunidad de comprender las necesidades de cada cliente.**
6. *Que los proveedores de los locales tradicionales de la parroquia cumplan con criterios de calidad en sus productos.*  
Se observa que, el 62,5% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 18,8% menciona que es importante, mientras que el 12,5% menciona que es algo importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante.  
**Se concluye, que la aplicación constante de estándares de calidad no solo garantiza que los clientes reciban productos que cumplan con sus expectativas y necesidades, sino que también fomenta un entorno competitivo donde los proveedores se esfuerzan constantemente por mejorar y ofrecer lo mejor.**

### CALIDAD DE SERVICIO

7. *Garantizar una adecuada calidad de servicio y producto hacia los clientes que visitan la parroquia*  
Se observa que el 37,5% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es importante, seguido del 31,3% menciona que es muy importante, seguido del 12,5% menciona que es algo importante, seguido del 12,5% menciona que no es importante, finalmente el 6,3% menciona que es poco importante.  
**Se concluye, que la demanda podrá obtener una mejor calidad de servicio hacia los clientes que visiten la parroquia.**
8. *Generar estrategias de fidelización hacia los consumidores que visitan los establecimientos de la parroquia.*  
Se observa que, el 50,0% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 18,8% % menciona que es algo importante, seguido del 12,5% menciona que es importante, mientras que el 12,5% menciona que es poco importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante  
**Se concluye, que al crear planes de fidelización para que los negocios de la parroquia estos podrán aumentar su clientela habitual y mejorar su reputación y posición en el mercado a través de estas acciones, lo que tendrá un impacto económico positivo y duradero.**
9. *Analizar los consumidores que visitan los establecimientos de la parroquia para generar criterios de servicio personalizado según sus preferencias*  
Se observa que, el 50,0% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 25,0% menciona que es importante, mientras que el 12,5% menciona que es algo importante, finalmente el 12,5% menciona que es poco importante.  
**Se concluye que, los clientes son cruciales para crear un servicio personalizado que satisfaga las demandas del mercado y fortalezca la relación entre el establecimiento y sus clientes.**

*Nota.* Análisis, interpretación y discusión de resultados variable dependiente, Pilco (2024).

## 4.2. Hipótesis

Se llevó a cabo la prueba de hipótesis para determinar el tipo de datos recogidos, llegando a la conclusión de que son datos no paramétricos. Por lo tanto, para verificar la hipótesis de forma verídica y precisa, se decidió emplear el método de Rho de Spearman, que es una medida de dependencia no paramétrica en la que se determina la jerarquía media de las observaciones. Por esta razón, se implementó una tabla de valores con su correspondiente calificación.

**Tabla 7** *Valor de Rho*

Valor de rho	Significado
-1	Correlación negativa grande y perfecta
-0.9 a -0.99	Correlación negativa muy alta
-0.7 a -0.89	Correlación negativa alta
-0.4 a -0.69	Correlación negativa moderada
-0.2 a -0.39	Correlación negativa baja
-0.01 a -0.19	Correlación negativa muy baja
0	Correlación nula
0.01 a 0.19	Correlación positiva muy baja
0.2 a 0.39	Correlación positiva baja
0.4 a 0.69	Correlación positiva moderada
0.7 a 0.89	Correlación positiva alta
0.9 a 0.99	Correlación positiva muy alta
1	Correlación positiva grande y perfecta

*Nota.* Significados de acuerdo a los rangos, por Pilco (2024).

#### 4.2.1. Hipótesis general

##### A) Planteamiento de la hipótesis

**H<sub>1</sub>.** Existe relación entre el turismo cultural con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

**H<sub>0</sub>.** No existe relación entre el turismo cultural con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

##### B) Margen de error

0.05

##### C) Prueba de Rho de Spearman

**Tabla 8** Prueba de hipótesis general

Correlaciones				
			TURISMO CULTURAL	TURISMO GASTRONÓMICO
Rho de Spearman	TURISMO CULTURAL	Coefficiente de correlación	1,000	-,383
		Sig. (bilateral)	.	,144
		N	150	16
	TURISMO GASTRONÓMICO	Coefficiente de correlación	-,383	1,000
		Sig. (bilateral)	,144	.
		N	<b>150</b>	<b>16</b>

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

##### D) Decisión:

Como Sig. ,144 > 0,05 se rechaza la hipótesis alternativa y se acepta la hipótesis nula.

Por lo tanto, no existe relación significativa entre el turismo cultural con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo, con una correlación negativa alta del -,383

#### 4.2.2. Hipótesis específica 1

##### A) Planteamiento de la hipótesis

$H_1$  Existe relación entre las tradiciones con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

$H_0$  No existe relación entre las tradiciones con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

##### B) Margen de error

0.05

##### C) Prueba de Rho de Spearman

**Tabla 9** Prueba de hipótesis específica 1

Correlaciones				
			TRADICIONES	TURISMO GASTRONÓMICO
Rho de Spearman	TRADICIONES	Coeficiente de correlación	1,000	-,249
		Sig. (bilateral)	.	,351
		N	150	16
	TURISMO GASTRONÓMICO	Coeficiente de correlación	-,249	1,000
		Sig. (bilateral)	,351	.
		N	150	16

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

##### D) Decisión

Como Sig. ,351 > 0,05 se rechaza la hipótesis alternativa y se acepta la hipótesis nula.

Por lo tanto, no existe relación significativa entre las tradiciones con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo, con una correlación negativa alta del -,249

### 4.2.3. Hipótesis específica 2

#### A) Planteamiento de la hipótesis

**H<sub>1</sub>**. Existe relación entre las costumbres locales con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

**H<sub>0</sub>** No existe relación entre las costumbres locales con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

#### B) Margen de error

0.05

#### C) Prueba de Rho de Spearman

**Tabla 10** Prueba de hipótesis específica 2

Correlaciones				
			COSTUMBRES LOCALES	TURISMO GASTRONÓMICO
Rho de Spearman	COSTUMBRES LOCALES	Coeficiente de correlación	1,000	-,353
		Sig. (bilateral)	.	,180
		N	150	16
	TURISMO GASTRONÓMICO	Coeficiente de correlación	-,353	1,000
		Sig. (bilateral)	,180	.
		N	<b>150</b>	<b>16</b>

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

#### D) Decisión

Como Sig. ,180 > 0,05 se rechaza la hipótesis alternativa y se acepta la hipótesis nula.

Por lo tanto, no existe relación entre las costumbres locales con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo, con una correlación negativa alta del -,353.

#### 4.2.4. Hipótesis específica 3

##### A) Planteamiento de la hipótesis

**H<sub>1</sub>.** Existe relación entre la cultura con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

**H<sub>0</sub>.** No existe relación entre la cultura con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

##### B) Margen de error

0.05

##### C) Prueba de Rho de Spearman

**Tabla 11** Prueba de hipótesis específica 3

Correlaciones				
			CULTURA	TURISMO GASTRONOMICO
Rho de Spearman	CULTURA	Coefficiente de correlación	1,000	-,390
		Sig. (bilateral)	.	,135
		N	150	16
	TURISMO GASTRONOMICO	Coefficiente de correlación	-,390	1,000
		Sig. (bilateral)	,135	.
		N	150	16

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

##### D) Decisión

Como Sig. ,135 > 0,05 se rechaza la hipótesis alternativa y se acepta la hipótesis nula.

Por lo tanto, no existe relación entre la cultura con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo, con una correlación negativa alta del -,390.

## CAPÍTULO V. CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES

### 5.1. Conclusiones

- Las festividades locales desempeñan un papel crucial en la preservación y transmisión de las costumbres y tradiciones, asegurando su permanencia y relevancia en la comunidad; sin embargo, el turismo gastronómico no está relacionado con el turismo cultural.
- Se concluye que no existe una relación de las tradiciones y el turismo gastronómico de la parroquia de Bayushig a pesar de que este cuenta con manifestaciones culturales relacionados con las tradiciones, ritos, ceremonias, creencias, propios de la identidad cultural la misma que ayudaría a preservar y promover la conservación de sus tradiciones propias del lugar.
- Se concluye que, no existe relación significativa entre las costumbres locales y el turismo gastronómico dado que, aunque las costumbres de la parroquia de Bayushig, como festividades y prácticas comunitarias, forman parte esencial de su identidad, estas no siempre se reflejan en ofertas gastronómicas accesibles ofertadas a los visitantes.
- Finalmente se concluye que, no existe relación significativa entre la cultura y el turismo gastronómico dado que, la cultura no aprovecha plenamente la riqueza cultural de la región, resultando en una desconexión entre la identidad cultural local y las experiencias culinarias ofrecidas a los turistas.

## **5.2. Recomendaciones**

- Se recomienda trabajar activamente en un Plan de Revitalización para el Turismo Cultural y Gastronómico en la Parroquia Bayushig, cantón Penipe, provincia de Chimborazo, con el fin de contribuir a la conservación y preservación del patrimonio.
- Realizar un inventario del patrimonio tangible e intangible de la parroquia de Bayushig, para que forme parte de la identidad cultural y esta se vea reflejada en la oferta turística de la parroquia de Bayushig
- Desarrollar programas turísticos con experiencias culinarias locales. Por ejemplo, organizar recorridos que incluyan degustaciones de platos tradicionales en contextos culturales relevantes, como festividades o mercados locales.

## **CAPÍTULO VI. PROPUESTA**

### **6.1. Tema de la propuesta**

Plan de Salvaguardia del Turismo Cultural y Gastronómico para la preservación y promoción del patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia Bayushig, Cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

### **6.2. Introducción**

La salvaguardia se entiende como un proceso metodológico que comprende la identificación, la investigación y la definición de acciones específicas para lograr la continuidad de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial, es decir, para permitir que estas se mantengan vigentes y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura. (Cultural, 2013)

La parroquia de Bayushig, situada en el cantón Penipe de la provincia de Chimborazo, es una región rica en patrimonio cultural y gastronómico; Bayushig ha sido un punto de encuentro de diversas tradiciones y costumbres indígenas y mestizas, reflejadas en sus festividades, y prácticas cotidianas, a más de ser conocida por su cultura y su rica gastronomía.

A pesar de la riqueza cultural, con la que cuenta Bayushig esta ha enfrentado desafíos para la preservación y promoción de su patrimonio cultural intangible y gastronómico, debido a factores externos e internos como la falta de interés, el apoyo de las autoridades seccionales, la migración. y la vulnerabilidad del patrimonio cultural, factores que han contribuido a una disminución en la transmisión de conocimientos tradicionales.

Además, la infraestructura turística limitada ha impedido el desarrollo completo de un turismo cultural y gastronómico que podría beneficiar económicamente a la parroquia y a la conservación del patrimonio cultural y gastronómico, ya que ofrece una oportunidad para los visitantes que buscan una experiencia turística enriquecedora y auténtica, contribuyendo a la preservación del patrimonio cultural para las futuras generaciones.

### **6.3. Objetivos**

#### **6.3.1. Objetivo general**

Elaborar un Plan de Salvaguardia del Turismo Cultural y Gastronómico para la preservación y promoción del patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia Bayushig, Cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.

#### **6.3.2. Objetivos específicos**

- Registrar el Patrimonio Cultural y Gastronómico para la preservación y promoción del patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia Bayushig.
- Diagnosticar el Patrimonio Cultural y Gastronómico para la preservación y promoción del patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia Bayushig.
- Desarrollar un plan de salvaguardia del Patrimonio Cultural y Gastronómico para la preservación y promoción del patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia Bayushig.

### **6.4. Desarrollo de la propuesta**

El Plan de Salvaguardia tiene como objetivo principal preservar, promover y valorizar el patrimonio cultural inmaterial, fomentado en el ámbito económico social y cultural a través de un turismo sostenible; bajo este contexto surge la necesidad de elaborar un Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural y Gastronómico de la parroquia de Bayushig, el mismo que busca acciones encaminadas a través de la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección del patrimonio cultural y gastronómico a través de tres fases:

**Fase 1: Registro o identificación** (fase preliminar para la identificación de las manifestaciones del patrimonio inmaterial)

**Fase 2: Diagnóstico e inventario** (proceso de investigación que permite identificar los valores patrimoniales de una manifestación y a los actores involucrados)

**Fase 3: Plan de Salvaguardia** (proceso metodológico que comprende la identificación, la investigación y la definición de acciones específicas)

#### **Fase 1. Registro del patrimonio cultural y gastronómico de la Parroquia Bayushig**

Como instrumento de Salvaguardia el registro es la fase preliminar para la identificación de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, que constituye la línea base para la elaboración de diagnóstico, así como para proponer líneas de investigación.

El registro del patrimonio cultural y gastronómico de la Parroquia Bayushig es fundamental ya que este permitió contar con una línea base encaminada a la salvaguardia del patrimonio y conocer las manifestaciones culturales para lo cual se consideró una categoría y un criterio de identificación, de acuerdo a la propuesta establecida por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural:

- **Categoría 1:** Manifestaciones Vigentes-MV
- **Criterio de identificación MV.1:** Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo.

**Tabla 12** Registro del patrimonio cultural y gastronómico

PATRIMONIO CULTURAL Y GASTRONOMICO		
MANIFESTACIÓN	CATEGORÍA	CRITERIO
Fiesta en honor a la Virgen el Quinche. Carnaval nocturno Fiesta en honor al patrono San Antonio de Bayushig. Animero. Festival de la manzana. Tortillas en piedra. Licor artesanal.	Manifestaciones Vigentes-MV	MV.1 Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo.

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

## Fase 2. Diagnóstico patrimonio cultural y gastronómico

El Diagnostico al ser un proceso de investigación utilizada para el análisis del patrimonio inmaterial permitió identificar los valores patrimoniales de las manifestaciones culturales de la parroquia Bayushig y a los actores involucrados a partir de la línea base como resultado del registro del patrimonio cultural inmaterial de la primera fase.

La información levantada se basó en la estructura de las fichas de registro establecidas por el INPC de acuerdo con los requerimientos de información de los bienes culturales inmateriales de la parroquia Bayushig en relación a la propuesta se identificó de acuerdo a los ámbitos y subámbitos los siguientes:

**Tabla 13** *Ámbitos y subámbitos*

Ámbito	Subámbito	Manifestaciones
Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	4
Artes del espectáculo	Danza	1
Usos sociales, Rituales y actos festivos	Fiestas o ceremonias religiosas.	1
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Medicina tradicional.	1
<b>Total</b>		<b>7</b>

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

- **A3.** Usos sociales, rituales y actos festivos

**Tabla 14** *Fiesta en honor a la Virgen el Quinche.*

Patrimonio Cultural Inmaterial	Ámbito	Subámbito	Descripción	Fotografía
<b>Fiesta en Honor a la Virgen el Quinche.</b>	<b>A3.</b> Usos Sociales, Rituales y Actos Festivos	Fiestas.	<p>Esta festividad tiene como centro la imagen de la virgen del Quinche, celebración realizada desde hace unos 65 años atrás aproximadamente, cuando se entrega a la parroquia la Virgen del Quinche.</p> <p><b>Fecha</b></p> <p>21 de Noviembre</p>	

**Fuente:** <https://penipe.gob.ec/index.php/turismo/bayushig>

Elaborador por: Pilco M. (2024)

- **A2. Artes del espectáculo**

**Tabla 15** *Carnaval nocturno.*

Patrimonio Cultural Inmaterial	Ámbito	Subámbito	Descripción	Fotografía
<b>Carnaval nocturno.</b>	A2. Artes del Espectáculo	Danza	<p>En el desarrollo del evento se puede admirar diversas comparsas y elementos propios de los festejos del carnaval.</p> <p>Esta actividad es importante para la comunidad porque es una fiesta folklórica y cultural llena de luz, música y color.</p> <p><b>Fecha</b></p> <p>Mes que caiga el carnaval dependiendo el calendario (febrero o marzo)</p>	

**Fuente:** <https://penipe.gob.ec/index.php/turismo/bayushig>

---

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

- **A3.** Usos sociales, rituales y actos festivos

**Tabla 16** Fiesta en honor al patrono San Antonio de Bayushig.

Patrimonio Cultural Inmaterial	Ámbito	Subámbito	Descripción	Fotografía
Fiesta en Honor al Patrono San Antonio de Bayushig.	A3. Usos Sociales, Rituales y Actos Festivos	Fiestas.	<p>San Antonio es uno de los santos más conocidos y venerados por los fieles católicos de la parroquia Bayushig desde hace muchos años atrás, pues comentan que le tienen mucha fe por los milagros concebidos a las peticiones de los habitantes.</p> <p><b>Fecha</b></p> <p>13 de Junio</p>	

**Fuente:** <https://penipe.gob.ec/index.php/turismo/bayushig>

Elaborador por: Pilco M. (2024)

- **A3.** Usos sociales, rituales y actos festivos

**Tabla 17** *Animero.*

Patrimonio Cultural Inmaterial	Ámbito	Subámbito	Descripción	Fotografía
<b>Animero.</b>	<b>A3.</b> Usos Sociales, Rituales y Actos Festivos	Fiestas o ceremonias religiosas.	<p>Tradición desde hace muchos años, siendo heredada a sus discípulos; generalmente un animero envejece en esta actividad y antes de su muerte entrega la posta a un joven que desee reemplazarlo.</p> <p><b>Fecha</b></p> <p>Actividad realizada 15 días antes del 2 de Noviembre</p>	

**Fuente:** <https://penipe.gob.ec/index.php/turismo/bayushig>

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

- **A3.** Usos sociales, rituales y actos festivos

**Tabla 18** *Festival de la manzana.*

Patrimonio Cultural Inmaterial	Ámbito	Subámbito	Descripción	Fotografía
<b>Festival de la Manzana.</b>	A3. Usos Sociales, Rituales y Actos Festivos	Fiestas.	<p>Cada año, niños de diferentes instituciones participan en el festival, que conmemora los 57 años de la celebración de la Manzana. Algunos de los elementos destacados de esta festividad, que celebró la rica cultura de la parroquia, incluyeron bailes, cantos y poemas</p> <p><b>Fecha</b></p> <p>Del 12 al 15 de Abril</p>	

**Fuente:** Fotografía propia

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

- **A4.** Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

**Tabla 19** *Tortillas en piedra.*

Patrimonio Cultural Inmaterial	Ámbito	Subámbito	Descripción	Fotografía
<b>Tortillas en Piedra.</b>	<p><b>A4.</b> Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo</p>	Fiestas.	<p>Las tortillas de maíz asadas en piedra es parte del patrimonio cultural del Cantón Penipe y sus parroquias, patrimonio que no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de antepasados y transmitidas a sus descendientes.</p>	

**Fuente:** Fotografía propia

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

- A4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

**Tabla 20** *Licor Artesanal.*

Patrimonio Cultural Inmaterial	Ámbito	Subámbito	Descripción	Fotografía
<b>Licor Artesanal.</b>	A4. Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.	Medicina Tradicional.	<p>Uno de los motivos por los cuales es visitada la parroquia San Antonio de Bayushig por los turistas, es debido al exquisito sabor de sus licores artesanales de entre los que destacan los elaborados con las frutas de manzana y Claudia, propias de la región.</p> <p>La preparación del vino de manzana se lo realiza de preferencia cuando es temporada de manzanas, es decir en el mes de abril.</p>	

**Fuente:** Fotografía propia

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

### **Fase 3. Plan de Salvaguardia del patrimonio cultural y gastronómico**

El plan de salvaguardia es un instrumento de gestión participativa que fortalece las capacidades locales frente a la gestión del PCI, permitiendo el compromiso de los actores involucrados con la salvaguardia, al desarrollar el plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la parroquia Bayushig este permitió establecer compromisos basados en el respeto de sus valores o características patrimoniales y sobre todo, en la estrecha vinculación con el desarrollo social y económico como base de la mejora de la calidad de vida de los portadores de saberes y conocimientos de la parroquia.

El plan responder a los principios de salvaguardia al incorporar a los pobladores de la parroquia los mimos que actuaron con responsabilidad en el cumplimiento del plan, estableciendo compromisos en el respeto de los saberes tradiciones, generando una coordinación con los prestadores de servicios para darle un seguimiento y evaluación constante al plan.

#### **Visión del Plan de Salvaguardia**

El Plan de Salvaguardia del Patrimonio Cultural y Gastronómico de la Parroquia de Bayushig, del Cantón Penipe, se proyecta como un modelo de desarrollo sostenible y participativo, donde las tradiciones culturales y la riqueza gastronómica se preservan, valoran y promueven como pilares fundamentales de la identidad local. Se aspira a que, a través de la protección, revitalización y difusión del patrimonio cultural tangible e intangible, se fortalezca el sentido de pertenencia y cohesión social, contribuyendo al bienestar de los pobladores y al desarrollo turístico sostenible de la parroquia. Bayushig será reconocida como un referente en la conservación de su legado cultural y culinario, asegurando su transmisión a las futuras generaciones.

#### **Objetivo del plan de salvaguardia**

Integrar a la parroquia de Bayushig en un proceso participativo el mismo que debe valorar y proteger los recursos culturales y gastronómicos, como elementos esenciales para el bienestar social, la participación comunitaria y el fortalecimiento del turismo cultural en Bayushig; mediante acciones estratégicas que impulsen el desarrollo económico sostenible, y aseguren la transmisión de saberes y tradiciones a las generaciones venideras.

## **Formulación del Plan de salvaguardia**

El plan de salvaguardia del patrimonio cultural y gastronómico de la parroquia de Bayushig, busca la preservación, revitalización y promoción de las tradiciones culturales y gastronómicas como una herramienta para el desarrollo sostenible a través de la participación local para lo cual se realizó la identificación de los actores claves, tanto para el patrimonio cultural, como para el patrimonio gastronómico.

## **Participación local**

El plan de salvaguardia al ser participativo se trabajó con los portadores quienes actuarán como veedores del cumplimiento del plan de salvaguardia de Bayushig el mismo que establece compromisos entre los pobladores, el GAD parroquial y el sector privado, generando una coordinación para que se dé un seguimiento y evaluación la misma que debe ser constante.

A través de la participación local con los actores involucrados se busca establecer acuerdos que definirán los compromisos y responsabilidades y a su vez generar la formulación del plan estableciendo una coordinación que garantice el acceso y apoyo al desarrollo de las actividades para la implementación de la propuesta de una manera integradora, para lo cual se trabajó con 16 portadores de la información tanto para el patrimonio cultural como para el patrimonio gastronómico.

**Tabla 21 Participación local.**

Nº	Actores involucrados	Establecimientos	Ubicación	Sector	C.I.	Celular
1	Sra. Mariana Inca	El sabor de mi tierra	Barrio el Quinche	Bayushig	060108026-9	0993077216
2	Sra. Gloria Sánchez	Restaurante S/N	Barrio San Antonio	Bayushig	060200150-5	0968099415
3	Sr. Rufo Ramírez	Restaurante S/N	Barrio San Antonio	Bayushig	0601283989	N/A
4	Sra. Carmen Díaz	Licores La Delicia	Barrio el Quinche	Bayushig	180197598-6	0990086339
5	Sra. Mónica Tixi	Restaurante S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	060304037-9	0989100365
6	Sr. Judith Chunata	Mama Judicha	Barrio el Quinche	Bayushig	N/A	N/A
7	Sra. Laura Chunata	Tortillas y comida típica S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	060018244-8	N/A
8	Sra. Martha Once	Tortillas S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	060240471-7	0986004960
9	Sra. Mayra Santamaría	Fritadas S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	180327441-2	0989668328
10	Sra. Juana Quispe	Tortillas S/N	Barrio el Quinche	Bayushig	060240466-7	0959919256
11	Sra. Norma Guanga	Tortillas S/N	Barrio San Blas	Bayushig	060256928-7	0993127189
12	Sra. Rosa Asqui	Restaurante S/N	Barrio Nuevo	Bayushig	060288579-0	0982596782
13	Sra. Susana Pilco	Tortillas S/N	Barrio San Antonio	Bayushig	060248410-7	N/A
14	Sra. Nayely Guanga	Viveres Rodri y papas	Barrio San Antonio	Bayushig	060502519-6	0980186584
15	Sra. Joselyn Lazo	Viveres El Chinito y papas	Barrio San Antonio	Bayushig	0605052737	0993826108
16	Sra. Alexandra Tacuri	Papas S/N	Barrio San Antonio	Bayushig	060415714-9	0980731336

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

## Prospección

Para obtener un resultado deseado se debe definir que la propuesta sea realista y objetiva a más se debe considerar la posible solución a los problemas que sean detectados siendo importante identificar y evaluar los riesgos que enfrentan el patrimonio cultural y gastronómico de la parroquia de Bayushig para definir las estrategias y acciones para la salvaguardia, previo a la realización de un análisis externo e interno para identificar sus debilidades y fortalezas.

La identificación de las acciones viables mediante la matriz FODA estas permitieron realizar cruces considerando que las acciones estratégicas deben ser acciones posibles a partir de la identificación, de las fortalezas, las oportunidades, debilidades y amenazas.

## 6.5. Análisis FODA.

Para el desarrollo del plan de salvaguardia como punto de partida se elaboró el análisis FODA en que se determinaron las: fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de la Parroquia Bayushig en torno al patrimonio cultural y gastronómico de la parroquia, identificando acciones viables mediante el cruce de variables considerando que las estrategias propuestas sean acciones posibles.

**Tabla 22** *Análisis FODA.*

<b>FORTALEZAS (F)</b>	<b>OPORTUNIDADES (O)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Diversidad cultural local.</li><li>• Diversidad Gastronómica local.</li><li>• Participación activa en festividades.</li><li>• Conocimientos ancestrales.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Creciente interés por el patrimonio cultural.</li><li>• Interés por el patrimonio gastronómico local.</li><li>• Ferias culturales y gastronómicas.</li><li>• Sabiduría Ancestral.</li></ul>
<b>DEBILIDADES (D)</b>	<b>AMENAZAS (A)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Escasa información.</li><li>• Desinterés por la juventud.</li><li>• Poca promoción del patrimonio cultural de la parroquia.</li><li>• Escasa promoción y difusión para atraer turistas locales.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poco interés por el visitante.</li><li>• Vulnerabilidad del patrimonio cultural.</li><li>• Competencia con otros sitios que ofrezcan el mismo producto.</li><li>• Desinterés por el patrimonio cultural y gastronómico.</li></ul>

---

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

## 6.6. FODA cruzado

La matriz cruzada permitió desarrollar estrategias que maximicen las fortalezas y oportunidades, al tiempo que abordan las debilidades y amenazas, permitiendo una planificación para preservar y promover el patrimonio cultural y gastronómico de la parroquia Bayushig.

## Matriz FODA Cruzada para la Parroquia Bayushig

Tabla 23 Matriz FODA cruzada para la parroquia Bayushig

FODA	Fortalezas (F)	Debilidades (D)	Oportunidades (O)	Amenazas (A)
<b>Estrategias FO</b>	<b>FO1:</b> Crear experiencias culturales para ferias y eventos que aprovechen el creciente interés por el patrimonio cultural.	<b>FO2:</b> Promover rutas gastronómicas que resalten la riqueza de la cocina local y aprovechen el interés por el patrimonio gastronómico.	<b>FO3:</b> Fomentar la creación de festivales culturales y gastronómicos anuales que atraigan turistas locales y nacionales.	<b>FO4:</b> Desarrollar talleres y experiencias turísticas que transmitan conocimientos ancestrales, vinculando la sabiduría con las ferias culturales.
<b>Estrategias DO</b>	<b>DO1:</b> Implementar campañas de promoción que difundan mejor la información sobre el patrimonio cultural y gastronómico en ferias y redes sociales.	<b>DO2:</b> Involucrar a la juventud en la creación de eventos culturales y gastronómicos, revitalizando su interés por la cultura y gastronomía locales.	<b>DO3:</b> Participar activamente en ferias culturales y gastronómicas a nivel regional para visibilizar el patrimonio cultural de la parroquia.	<b>DO4:</b> Aprovechar el creciente interés por el patrimonio cultural para crear campañas de promoción que atraigan turistas locales y extranjeros.
<b>Estrategias FA</b>	<b>FA1:</b> Diferenciar el destino mediante la autenticidad cultural, ofreciendo experiencias únicas frente a la competencia.	<b>FA2:</b> Utilizar la gastronomía como un valor añadido frente a otros destinos turísticos, destacando su autenticidad.	<b>FA3:</b> Fortalecer la participación comunitaria para mitigar la vulnerabilidad del patrimonio mediante festividades y eventos.	<b>FA4:</b> Crear paquetes turísticos enfocados en la cultura ancestral, diferenciando el destino de otros competidores en la región.
<b>Estrategias DA</b>	<b>DA1:</b> Mejorar la comunicación mediante herramientas digitales y tradicionales para captar el interés de los turistas desinformados.	<b>DA2:</b> Educar a los jóvenes sobre la importancia de preservar el patrimonio, mitigar el desinterés y reducir su vulnerabilidad.	<b>DA3:</b> Contrarrestar la competencia fortaleciendo la promoción y diferenciación del patrimonio cultural frente a otros sitios.	<b>DA4:</b> Desarrollar una estrategia de promoción intensiva en medios digitales para reducir el desinterés y atraer más visitantes.

Elaborador por: Pilco M. (2024)

### 6.7. Estrategias

La matriz estratégica del análisis FODA proporciona una planificación que combina la preservación del patrimonio cultural y gastronómico para el desarrollo sostenible del turismo en la parroquia Bayushig, maximizando sus fortalezas y oportunidades mientras se abordan las debilidades y amenazas.

## Matriz de Estrategias del Turismo cultural y Gastronómico de la Parroquia de Bayushig

**Tabla 24** *Matriz de Estrategias del Turismo cultural*

<b>Estrategia</b>	<b>Actividades</b>	<b>Participantes</b>
Aprovechar la disposición de la comunidad para participar en la organización de festivales culturales y gastronómicos anuales	Participación en la organización de los festivales estableciendo alianzas con organismos culturales	<b>Presidente GAD Parroquial:</b> Coordinación general del proyecto.
		<b>Empresarios Gastronómicos:</b> Preparación y promoción de productos locales.
Fomentar la educación intergeneracional para involucrar a los jóvenes en la preservación de la cultura y gastronomía local.	Talleres sobre historia local y concursos gastronómicos juveniles.	<b>Presidente GAD Parroquial:</b> Coordinación general del proyecto.
		<b>Empresarios Gastronómicos:</b> Preparación y promoción de productos locales.
Crear rutas turísticas culturales y gastronómicas que integren las tradiciones culinarias y fiestas locales	Desarrollo de mapas turísticos, promoción en redes sociales y medios locales	<b>Presidente GAD Parroquial:</b> Coordinación general del proyecto.
		<b>Empresarios Gastronómicos:</b> Preparación y promoción de productos locales.

**Tabla 25** *Matriz de Estrategias de Turismo gastronómico*

Estrategia	Actividades	Participantes
Capacitar y formación turística para los pobladores de la parroquia.	Mejorar la oferta de servicios y el manejo de los recursos turísticos y gastronómicos, por medio de talleres sobre hospitalidad, manejo de alimentos, promoción digital	<b>Presidente GAD Parroquial:</b> Coordinación general del proyecto.
		<b>Empresarios Gastronómicos:</b> Preparación y promoción de productos locales.
Creación 3 de rutas turísticas temáticas	Combinar elementos gastronómicos locales, como festividades tradicionales y productos culinarios autóctonos, para atraer turistas interesados en experiencias auténticas.	<b>Presidente GAD Parroquial:</b> Coordinación general del proyecto.
		<b>Empresarios Gastronómicos:</b> Preparación y promoción de productos locales.
Crear una normativa local de salvaguardia del patrimonio inmaterial	Proteger las prácticas gastronómicas tradicionales de Bayushig por medio de la difusión de elementos culturales y platos tradicionales	<b>Presidente GAD Parroquial:</b> Coordinación general del proyecto.
		<b>Empresarios Gastronómicos:</b> Preparación y promoción de productos locales.

## BIBLIOGRAFÍA

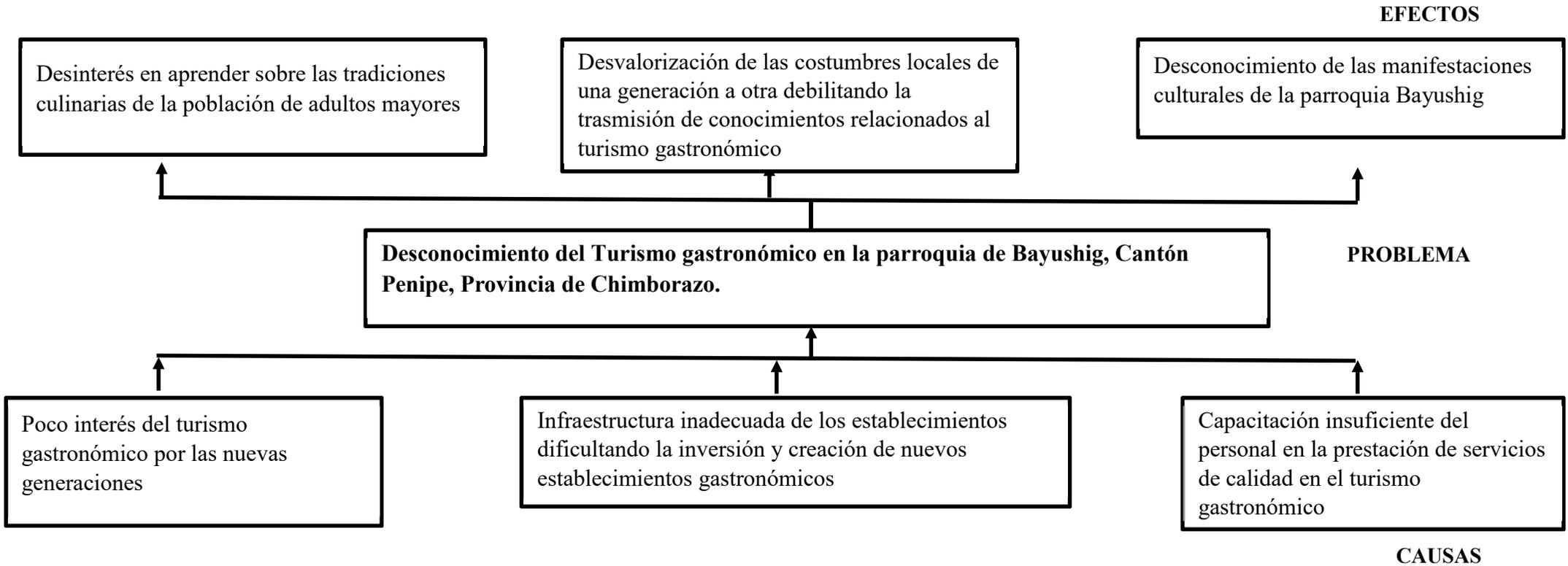
- Medina, J. (2022). Recuperado el 30 de julio de 2022, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/34390/1/Tesis%20Final-%20Jonathan%20Medina.pdf>
- Arana. (2017). *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. Obtenido de <https://books.scielo.org/id/t267z/pdf/nieto-9786289558210.pdf>
- Arellano, F. (13 de 11 de 2023). Obtenido de <https://www.significados.com/historia/>
- Barcelona Culinary Hub. (2024). Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/definicion-oferta-gastronomica#:~:text=A1%20hablar%20de%20la%20oferta,de%20producci%C3%B3n%20de%20un%20servicio.>
- Barrera, & Bringas. (2018). Obtenido de [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200012&script=sci\\_arttext&tlng=en](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322018000200012&script=sci_arttext&tlng=en)
- Barros, A. (2017). *Turismo cultural como reactivación turística del cantón Pueblo Viejo provincia de los ríos*. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/4164>
- Butler, R., & Suntikul, W. (2015). *Tourism and cultural heritage: Definitions and typologies*. In *Tourism and Hospitality Management*. Sage Publications.
- Caldevilla Domínguez, D., & García, E. G. (2019). *Mediaciones Sociales*. Obtenido de [https://www.researchgate.net/profile/Enrique-Garcia-9/publication/343829273\\_La\\_importancia\\_del\\_turismo\\_cultural\\_como\\_medio\\_de\\_dignificacion\\_del\\_turista\\_y\\_de\\_la\\_industria/links/5e2576ab458515ba20968c92/La-importancia-del-turismo-cultural-como-medio-de-dign](https://www.researchgate.net/profile/Enrique-Garcia-9/publication/343829273_La_importancia_del_turismo_cultural_como_medio_de_dignificacion_del_turista_y_de_la_industria/links/5e2576ab458515ba20968c92/La-importancia-del-turismo-cultural-como-medio-de-dign)
- Castañeda Sarahi. (2022). *Blog del E-commerce*. Obtenido de <https://www.tiendanube.com/mx/blog/calidad-de-servicio/>
- Ceupe. (2023). Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/consumidor.html#:~:text=Concepto%20de%20consumidor,un%20determinado%20bien%20de%20consumo.>
- Colax. (21 de Sep de 2017). Obtenido de <https://es.scribd.com/document/359520428/10-Definiciones-de-Danza#:~:text=%2D%20Danza%20es%20la%20expresin%20motriz%20de%20la%20msica.&text=%2D%20La%20danza%20es%20una%20coordinacin,transformacin%20del%20esfuerzo%20en%20gracia.>
- Córdova, F. (2019). *Caracterización de la gastronomía típica de la ciudad de Ambato en el desarrollo de la actividad turística local*. Universidad Regional Autónoma de los Andes.
- Cultural, I. N. (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: Con Clave Estudio.
- Dávila, G. (2018). *El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales*. Caracas, Venezuela: Laurus.
- Domínguez, D. C., García, E. G., & Báez, A. B. (2019). La importancia del turismo cultural como medio de dignificación del turista y de la industria. *Mediaciones Sociales*, 18, 59-69. doi:<https://doi.org/10.5209/meso.65117>
- Editorial, E. (06 de 09 de 2023). Obtenido de <https://www.significados.com/costumbre/>
- Ellis. (2018). *Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero*. Obtenido de [https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/121226/6/Investigaciones-Turisticas\\_23\\_07.pdf](https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/121226/6/Investigaciones-Turisticas_23_07.pdf)

- Etecé, E. (5 de septiembre de 2020). Obtenido de <https://concepto.de/costumbre/>
- Etecé, E. (2021). Obtenido de <https://concepto.de/ritual/>
- Eva, V. (2023). *Significados.com*. Obtenido de <https://www.significados.com/valores/FasterCapital>. (s,f). Obtenido de <https://fastercapital.com/es/palabra-clave/transmisi%C3%B3n-intergeneracional.html#:~:text=Transmisi%C3%B3n%20intergeneracional%3A%20la%20identidad%20social,%2C%20idiomas%2C%20valores%20y%20creencias>.
- FOX, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 546-559.
- García, J., & Rugel, C. (2016). *Desarrollo de un plan estratégico de turismo cultural en la ciudad de Guayaquil [Universidad Católica de Santiago de Guayaquil]*. Guayaquil: Universidad Católica Santiago de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6410/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-297.pdf>
- González Varas. (2000). Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Grönroos, C. (2007). (J. W. Sons., Editor) *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. (2019). Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Imaginario, A. (2023). *Significados*. Obtenido de <https://www.significados.com/musica/>
- Imbert. (s,f). Obtenido de [https://uacmcuentouno.wordpress.com/un-poco-de-teoria/definiciones-del-cuento-segun-algunos-escritores/#\\_ftn1](https://uacmcuentouno.wordpress.com/un-poco-de-teoria/definiciones-del-cuento-segun-algunos-escritores/#_ftn1)
- ISO 9001:2015. (13 de Septiembre de 2016). Obtenido de <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2016/09/desarrollo-concepto-calidad/#:~:text=Parasuraman%2C%20B.,previsi%C3%B3n%2C%20no%20una%20ocurrencia%20tard%C3%ADa>.
- Jiang, & Homsey. (2008). Hacia una revisión sistemática del concepto de turismo patrimonial. Obtenido de <https://produccioncientificaluz.org/index.php/rvg/article/view/39408>
- Lopez, J., Zermeño, J., & López, F. (2019). *Cultura y tradiciones como base para fomentar “el otro turismo” en los destinos de sol y playa La Peñita de Jaltemba y Rincón de Guayabitos*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6627/1/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION%20-%20WLADIMIR%20PAREDES%5B1%5D.pdf>
- Lorenz. (noviembre de 2010). Obtenido de <https://significado.com/festividad/>
- Maldonado. (2017). Obtenido de <https://www.urko.rest/blogurko/bebidastradicionales#:~:text=Las%20bebidas%20tradicionales%20son%20aquellas,ha%20logrado%20construir%20una%20identidad>.
- Malinowski, B. (1922). *The problem of meaning in primitive languages. In The Meaning of Meaning: A Study of the Influence of Language upon Thought and of the Science of Symbolism*. Harcourt, Brace and Company.
- Ministerio de Turismo. (2021). *Reglamento de Alimentos y Bebidas*. Obtenido de [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/12/propuesta\\_reglamento\\_de\\_alimentos\\_y\\_bebidas\\_src-fni-signed.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/12/propuesta_reglamento_de_alimentos_y_bebidas_src-fni-signed.pdf)
- Muguira, A. (2016). *QuestionPro*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/fidelizacion-del-cliente/>
- OMT. (1994). Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2018/02/Introducci%C3%B3n-al-turismo-de-la-OMT.pdf>
- OMT. (2019). doi:<https://doi.org/10.18111/9789284420858>.
- Porter. (2024). *Economía Simple*.

- Porto, Pérez Julián. (2021). Obtenido de <https://definicion.de/tradicion/>
- Rodriguez, J. (29 de noviembre de 2021). *HubSpot, Inc.* Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/que-es-un-cliente>
- Rus, E. (1 de noviembre de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-correlacional.html>
- Rus, E. (1 de noviembre de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-de-campo.html>
- Sánchez, J. (7 de mayo de 2024). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/proveedor.html#:~:text=Un%20proveedor%20es%20a%20aquella,cambio%20de%20una%20contra%20prestaci%C3%B3n.&text=Suministra%20productos%20acabados%2C%20adem%C3%A1s%20de%20materias%20primas%20para%20su%20procesamiento.>
- Sangucho. (2014). *Universidad Regional Autónoma de los Andes Uniandes, Ambato.* Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/2699>
- Scott, B. (2022). *Prose Studies*.
- Tancara. (2024). *Scielo*. Obtenido de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0040-29151993000100008](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29151993000100008)
- Turismo&Convenciones México*. (2019). Obtenido de <https://tycgroup.com/4-tipos-de-experiencias-gastronomicas-que-puedes-realizar-en-tus-viajes/>
- UNADM. (s,f). Obtenido de [https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSA/BLOQUE1/AET/06/ACUT/U1/descargables/ACUT\\_U1\\_Contenido.pdf](https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSA/BLOQUE1/AET/06/ACUT/U1/descargables/ACUT_U1_Contenido.pdf)
- UNESCO. (2021). Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Vasco, G. (2017). Obtenido de <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/19643/INTRODUCCI%C3%93N%20AL%20TURISMO%20Y%20LA%20GASTRONOM%C3%8dA%20v3.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Zeithaml, V. A., Bitner, M. J., & Gremler, D. D. (2018). *Services marketing*. McGraw-Hill Education.
- Zorilla, A. (2020). *campusidyd*. Obtenido de <https://campusidyd.com/ejercicio-analisis-de-recursos-culturales-de-una-localidad/>

**ANEXOS**

**ANEXO 1. Árbol del Problemas**



**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

## ANEXO 2. Matriz de Operacionalización de Variable

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES O CATEGORÍAS	DEFINICIÓN	INDICADORES	MÉTODO, TÉCNICA E INSTRUMENTO
VARIABLE INDEPENDIENTE					
TURISMO CULTURAL	El patrimonio cultural cómo una experiencia que conlleva al mismo tiempo <u>tradición</u> , <u>costumbres locales</u> , historia y <u>cultura</u> . (Jiang & Homsey, 2008)	Tradiciones	La tradición, por lo tanto, es algo que se <u>herencia</u> y que forma parte de la <u>identidad</u> . El arte característico de un grupo social, con su <u>música</u> , <u>sus danzas y sus cuentos</u> , forma parte de lo tradicional, al igual que la <u>gastronomía</u> y otras cuestiones. (“Tradición - Qué es, ejemplos, definición y concepto”) (Porto, Pérez Julián, 2021)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identidad cultural</li> <li>• Música danzas y cuentos.</li> <li>• Gastronomía</li> </ul>	<p><b>Método:</b> Descriptiva. Correlacional.</p> <p><b>Técnica:</b> Encuesta</p> <p><b>Instrumento:</b> Cuestionario</p>
		Costumbres locales	Se refiere a las prácticas, tradiciones y comportamientos específicos de una comunidad o región, que han sido transmitidos de <u>generación en generación</u> . Estas costumbres son parte integral de la identidad cultural de una sociedad y pueden abarcar aspectos como las <u>festividades</u> , la vestimenta, la comida, los <u>rituales</u> religiosos, y las normas de comportamiento social. (Scott, 2022)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transmisión generacional.</li> <li>• Festividades</li> <li>• Rituales.</li> </ul>	
		Cultura	La Cultura se integra por un conjunto de imaginarios colectivos y estructuras simbólicas de pensamiento (criterios, conocimientos, <u>valores</u> ), los cuales se traducen en <u>manifestaciones</u> o expresiones (actitudes, <u>costumbres</u> , estilos de vida) que cohesionan a los miembros de una sociedad determinada y que la hacen diferente de las demás (UNADM, s,f)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valores</li> <li>• Manifestaciones</li> <li>• Costumbres</li> </ul>	

<b>VARIABLE DEPENDIENTE</b>  <b>TURISMO GASTRONÓMICO</b>	<p>El turismo gastronómico como un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las <u>experiencias</u> culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar <u>productores locales</u>, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina, que ofrecen o pueden ofrecer los productos gastronómicos locales de <u>calidad</u> de los diferentes territorios y las actividades que se pueden desarrollar en sus entornos productivos y transformadores. (OMT, 2019)</p>	<b>Experiencias</b>	<p>"Los <u>viajes gastronómicos</u> se centran en experiencias que van en torno a la comida principalmente en tres sentidos: la degustación de <u>platos típicos</u> y <u>bebidas</u> características, sus procesos de elaboración y su impacto e <u>historia</u> dentro de la cultura de una región." ("4 tipos de experiencias gastronómicas que puedes realizar en tus viajes ...") (Turismo&amp;Convenciones México, 2019)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos típicos</li> <li>• Bebidas tradicionales</li> <li>• Historia</li> </ul>	<p><b>Método:</b> Descriptiva. Correlacional.</p> <p><b>Técnica:</b> Encuesta</p> <p><b>Instrumento:</b> Cuestionario</p>
		<b>Prestadores de servicios</b>	<p>Según Zeithaml, Bitner y Gremler: "Los prestadores son individuos u organizaciones que facilitan la realización de un <u>servicio</u>, pero que no son parte de la <u>oferta</u> principal" se consideran como aquellos actores que están involucrados en el proceso de entrega de un servicio, pero no son el <u>proveedor</u> principal del mismo. Pueden ser proveedores externos, intermediarios o colaboradores que contribuyen a la ejecución del servicio (Zeithaml, Bitner, &amp; Gremler, 2018)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expectativas en el servicio.</li> <li>• Oferta gastronómica.</li> <li>• Proveedor</li> </ul>	
		<b>Calidad del servicio</b>	<p>La calidad del servicio al cliente se trata de cubrir y rebasar las expectativas que tienen los clientes. Es sumamente importante porque, como ya lo mencionamos, de esto puede depender el éxito de un negocio, el número de <u>clientes</u>, la <u>fidelización</u> de los mismos y hasta las recomendaciones con otro consumidor. (Castañeda Sarahi , 2022)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clientes</li> <li>• Fidelización consumidor</li> </ul>	

**Elaborador por:** Pilco M. (2024)

### ANEXO 3. Matriz de Consistencia

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES/ DIEMNSIONES	METODOLOGÍA	POBLACIÓN
<b>GENERAL</b>	<b>GENERAL</b>	<b>GENERAL</b>	<b>Variable independiente</b>	<b>Tipo de investigación</b> Documental Correlacional Campo  <b>Diseño de investigación</b> Descriptivo Explicativa  <b>Métodos</b> Inductivo Deductivo	<b>Variable independiente</b>
¿Cómo se relaciona el turismo cultural con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?	Analizar la relación del turismo cultural y turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, provincia de Chimborazo, mediante la valoración de la riqueza histórica, patrimonial y culinaria, fomentando una experiencia turística enriquecedora y auténtica para los visitantes.	Existe relación entre el turismo cultural con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.	<b>TURISMO CULTURAL</b>  <b>Dimensiones</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradiciones</li> <li>• Costumbres locales</li> <li>• Cultura</li> </ul>		<b>TURISMO CULTURAL</b>
<b>ESPECÍFICOS</b>	<b>ESPECÍFICOS</b>	<b>ESPECÍFICOS</b>	<b>Variable dependiente</b>		<b>Variable dependiente</b>
¿Cómo se relaciona las tradiciones con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?	Determinar la relación de las tradiciones con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.	Existe relación entre las tradiciones con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.	<b>TURISMO GASTRONÓMICO</b>  <b>Dimensiones</b>		<b>TURISMO GASTRONÓMICO</b>
¿Cómo se relaciona las costumbres locales con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?	Determinar la relación de las costumbres locales con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.	Existe relación entre las costumbres locales con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencias</li> <li>• Prestadores de servicio</li> <li>• Calidad de servicio</li> </ul>	Dirigido a los visitantes de la parroquia de Bayushig, cantón Penipe, provincia de Chimborazo.  Dirigido a los establecimientos de A&B de la parroquia de Bayushig, cantón Penipe, provincia de Chimborazo.	
¿Cómo se relaciona la cultura con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?	Determinar la relación de la cultura con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.	Existe relación entre la cultura con el turismo gastronómico en la parroquia de Bayushig perteneciente al cantón Penipe, Provincia de Chimborazo.			

Elaborador por: Pilco M. (2024)

**Anexo 4.** Instrumentos de evaluación variable Independiente Turismo Cultural



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

Cuestionario dirigido a los visitantes de la parroquia de Bayushig,  
cantón Penipe, provincia de Chimborazo.

**Fecha de la encuesta:** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**Formulario N°** \_\_\_\_\_

**Nombre el encuestador:** Marco Pilco

**OBJETIVO DE LA ENCUESTA**

Obtener datos sobre la percepción del turismo cultural y gastronómico en la parroquia de Bayushig,  
cantón Penipe provincia de Chimborazo.

**INSTRUCCIONES Y CONFIABILIDAD**

1. La encuesta es de carácter anónimo por ende los datos obtenidos serán confidenciales.
2. Lea detenidamente cada uno de los ítems y marque con una X en donde crea conveniente.
3. Valore cada uno de los ítems. Según la siguiente escala en donde:  
**1 = No es importante, 2 = Poco importante, 3 = Algo importante, 4 = Importante, 5 = Muy importante**

**INFORMACIÓN GENERAL**

**1. Lugar de Procedencia:**

.....

<b>2. Género:</b>	Masculino	<input type="checkbox"/>	Femenino	<input type="checkbox"/>	Otro	<input type="checkbox"/>
-------------------	-----------	--------------------------	----------	--------------------------	------	--------------------------

<b>3. Edad:</b>	18-25	<input type="checkbox"/>	26-33	<input type="checkbox"/>	34-41	<input type="checkbox"/>	42-49	<input type="checkbox"/>	50 o más	<input type="checkbox"/>
-----------------	-------	--------------------------	-------	--------------------------	-------	--------------------------	-------	--------------------------	----------	--------------------------

<b>4. Nivel de educación:</b>	Primaria	<input type="checkbox"/>	Secundaria	<input type="checkbox"/>	Tercer nivel	<input type="checkbox"/>	Cuarto nivel	<input type="checkbox"/>	Ninguno	<input type="checkbox"/>
-------------------------------	----------	--------------------------	------------	--------------------------	--------------	--------------------------	--------------	--------------------------	---------	--------------------------

## INFORMACIÓN ESPECÍFICA

**Variable Independiente: Turismo Cultural**

N.º	ÍTEMS	PARÁMETROS				
		1	2	3	4	5
		No es importante	Poco importante	Algo Importante	Importante	Muy Importante
<b>Valore el nivel de importancia de cada uno de los parámetros.</b>						
<b>Considera usted importante:</b>						
<b>TRADICIONES</b>						
1	Que las tradiciones de la parroquia Bayushig contribuya para el fortalecimiento y preservación de la identidad cultural de la parroquia.					
2	Que la transmisión de las tradiciones culturales fortalece el sentido de identidad entre sus pobladores					
3	Que las tradiciones culinarias reflejan su identidad cultural y gastronómica la cual se transmite de generación en generación					
<b>COSTUMBRES LOCALES</b>						
4	Mantener la transmisión generacional como método de preservación y adaptación de las costumbres locales					
5	Que las festividades locales contribuyen a la conservación y transmisión de las costumbres y tradiciones					
6	Mantener los rituales religiosos como preservación de las costumbres locales dentro de la parroquia Bayushig					
<b>CULTURA</b>						
7	La transmisión de los valores culturales en las prácticas cotidianas de la parroquia.					
8	Las manifestaciones culturales en la preservación de su identidad cultural					
9	Mantener las costumbres tradicionales de la parroquia Bayushig como instrumento de preservación de su identidad cultural					

**Gracias por su colaboración.**

Anexo 5. Instrumentos de evaluación variable Dependiente Turismo Gastronómico



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

Cuestionario dirigido a los establecimientos de A&B de la parroquia de Bayushig,  
cantón Penipe, provincia de Chimborazo.

Fecha de la encuesta: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

Formulario N° \_\_\_\_\_

Nombre el encuestador: Marco Pilco

**OBJETIVO DE LA ENCUESTA**

Obtener datos sobre la percepción del turismo cultural y gastronómico en la parroquia de Bayushig,  
cantón Penipe provincia de Chimborazo.

**INSTRUCCIONES Y CONFIABILIDAD**

1. La encuesta es de carácter anónimo por ende los datos obtenidos serán confidenciales.
2. Lea detenidamente cada uno de los ítems y marque con una X en donde crea conveniente.
3. Valore cada uno de los ítems. Según la siguiente escala en donde:  
**1 = Nada importante, 2 = Poco importante, 3 = Medianamente importante, 4 = Importante, 5 = Muy importante**

**INFORMACIÓN GENERAL**

**1. Lugar de Procedencia:**

.....

<b>2. Género:</b>	Masculino		Femenino		Otro	
-------------------	-----------	--	----------	--	------	--

<b>3. Edad:</b>	18-25		26-33		34-41		42-49		50 o más	
-----------------	-------	--	-------	--	-------	--	-------	--	----------	--

<b>4. Nivel de educación:</b>	Primaria		Secundaria		Tercer nivel		Cuarto nivel		Ninguno	
-------------------------------	----------	--	------------	--	--------------	--	--------------	--	---------	--

**INFORMACIÓN ESPECÍFICA**  
**Variable Dependiente: Turismo Gastronómico**

N°	ÍTEMS	PARÁMETROS				
		1	2	3	4	5
		No es importante	Poco importante	Algo Importante	Importante	Muy Importante
<b>Valore el nivel de importancia de cada uno de los parámetros.</b>						
<b>Considera usted importante:</b>						
<b>EXPERIENCIAS</b>						
1	Mantener los platos típicos de la parroquia como instrumento de identidad culinaria y cultural					
2	Mantener las bebidas artesanales de la parroquia como medio de identidad culinaria y cultural					
3	Conocer la historia culinaria de los locales tradicionales de la parroquia					
<b>PRESTADORES DE SERVICIO</b>						
4	Que los prestadores de servicios generan expectativas a los clientes para asegurar una experiencia satisfactoria y cumplir con sus necesidades					
5	Que la oferta gastronómica sea acorde a las necesidades de los consumidores					
6	Que los proveedores de los locales tradicionales de la parroquia cumplan con criterios de calidad en sus productos.					
<b>CALIDAD DE SERVICIO</b>						
7	Garantizar una adecuada calidad de servicio y producto hacia los clientes que visitan la parroquia					
8	Generar estrategias de fidelización hacia los consumidores que visitan los establecimientos de la parroquia.					
9	Analizar los consumidores que visitan los establecimientos de la parroquia para generar criterios de servicio personalizado según sus preferencias					

**Gracias por su colaboración.**

## Anexo 6. Resultados de encuestas aplicadas variable independiente (Turismo cultural)

### INFORMACIÓN GENERAL

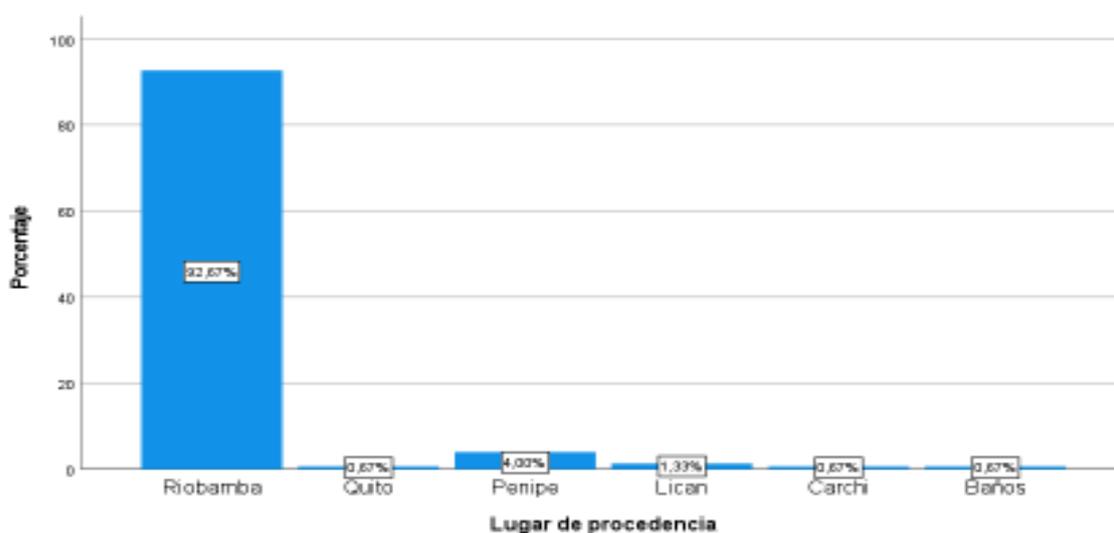
#### Lugar de procedencia

Tabla 26 Lugar de procedencia

	N	%
Riobamba	139	92,7%
Quito	1	0,7%
Penipe	6	4,0%
Lican	2	1,3%
Carchi	1	0,7%
Baños	1	0,7%

Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Gráfico 1 Lugar de procedencia



Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 92,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, pertenece a Riobamba, mientras que, el 4,0% pertenece a Penipe, seguido del 1,3% pertenece a Licán, seguido del 0,7% pertenece a Quito, seguido del 0,7% pertenece a Carchi, finalmente el 0,7% pertenece a Baños. Se concluye con el 92,7% que los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig con frecuencia mayoritariamente pertenecen a Riobamba.

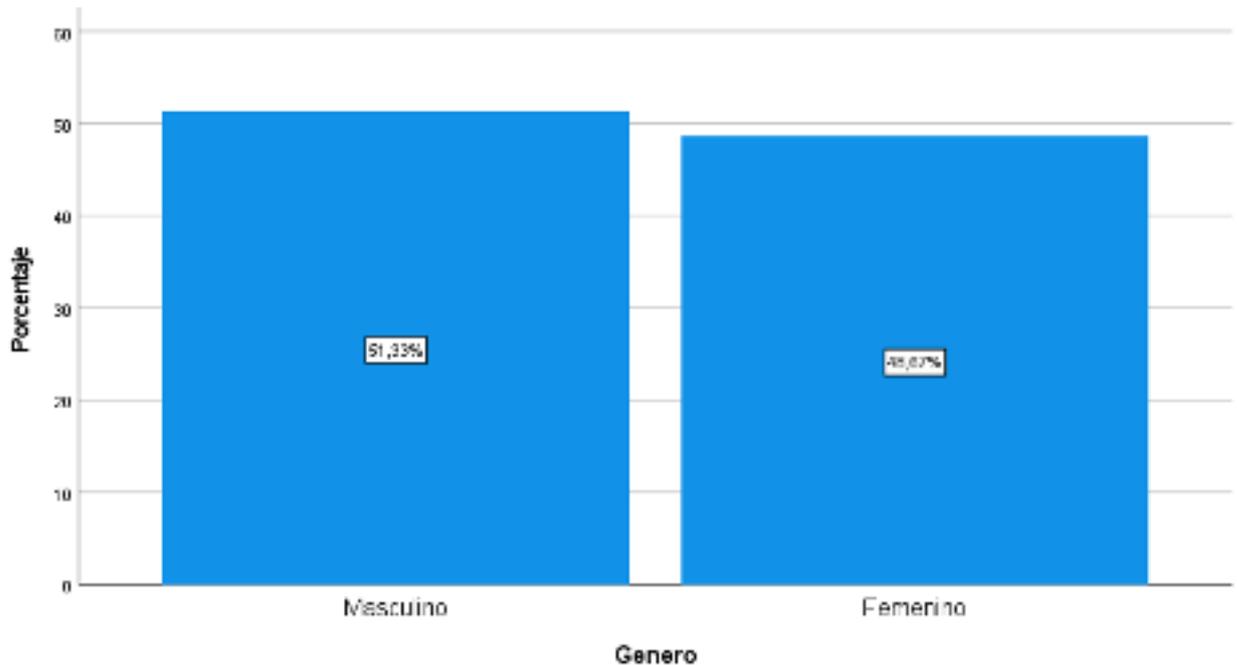
## Género

**Tabla 27** Género

	N	%
Masculino	77	51,3%
Femenino	73	48,7%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 2** Género



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que el 51,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig pertenece al género masculino, mientras que, el 48,7% pertenece al género femenino. Se concluye con el 51,3% que los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig son principalmente el género masculino.

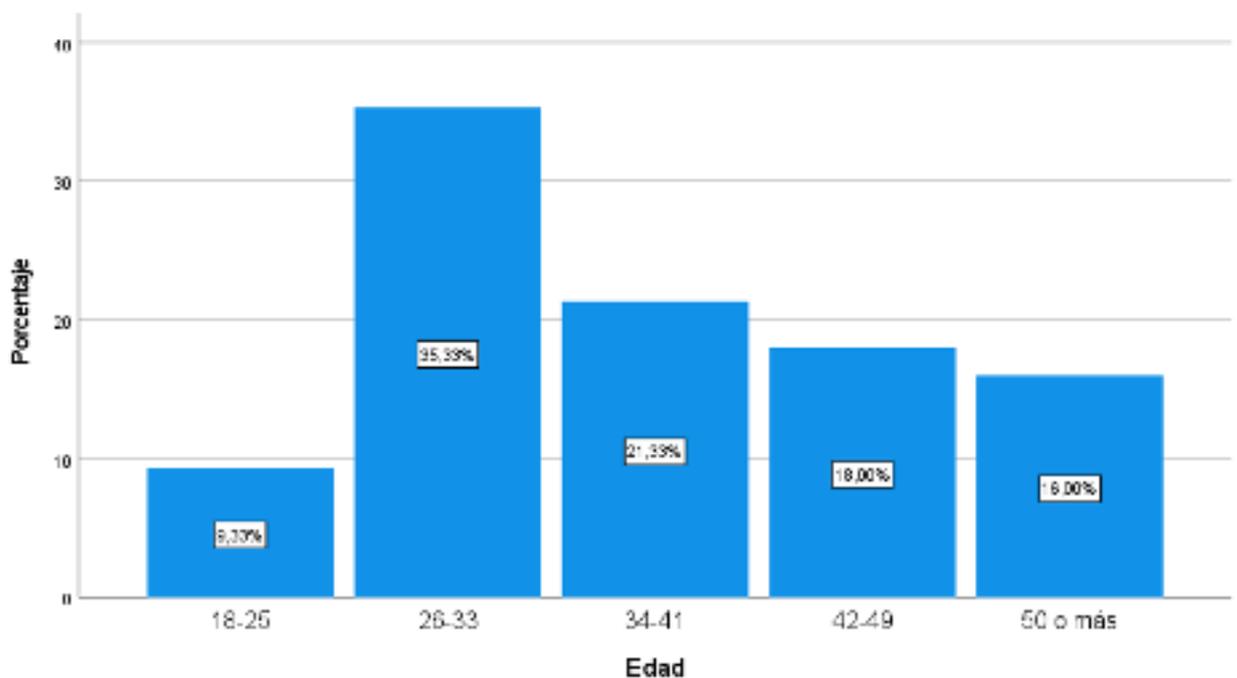
## Edad

**Tabla 28** *Edad*

	N	%
18-25	14	9,3%
26-33	53	35,3%
34-41	32	21,3%
42-49	27	18,0%
50 o más	24	16,0%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 3** *Edad*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que el 35,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, pertenece la edad de 26-33, mientras que el 21,3% con la edad de 34-41, seguido del 18% con la edad de 42-49, seguido del 16% con la edad de 50 o más, finalmente el 9,3% con la de edad de 18-25. Se concluye, con el 35,3% que los turistas que llegan a parroquia de Bayushig en su gran mayoría tienen una edad de 26-33 años.

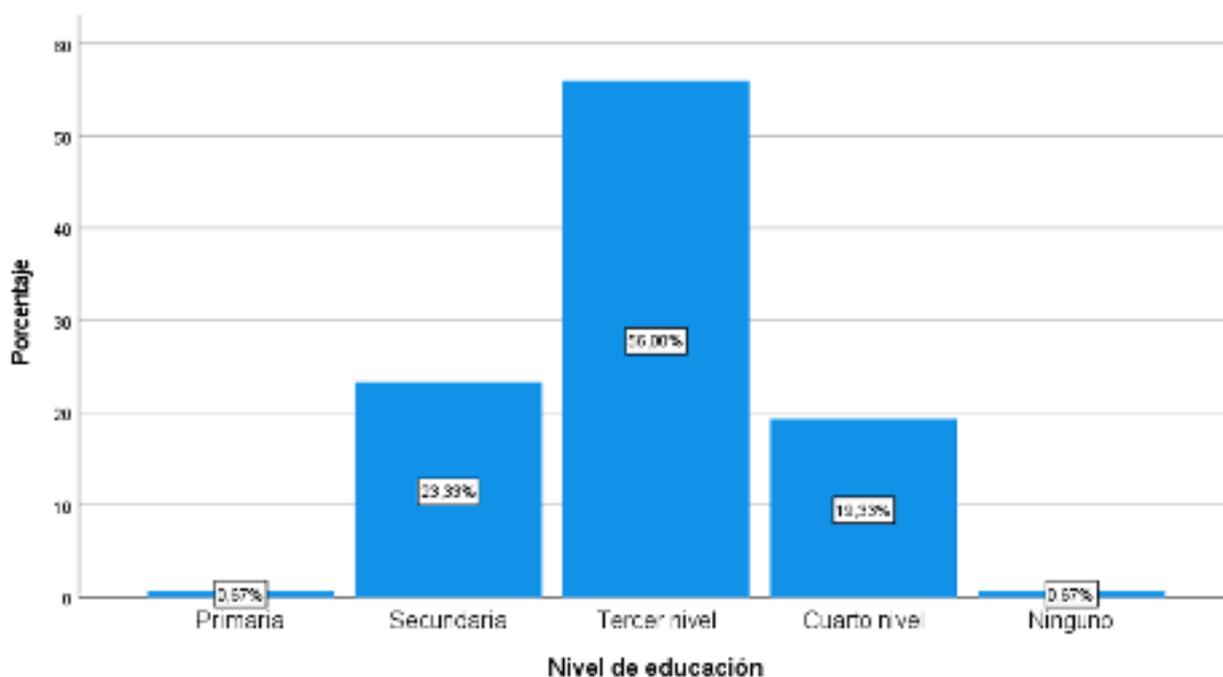
## Nivel de educación

**Tabla 29** Nivel de educación

	N	%
Primaria	1	0,7%
Secundaria	35	23,3%
Tercer nivel	84	56,0%
Cuarto nivel	29	19,3%
Ninguno	1	0,7%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 4** Nivel de educación



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 56% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, pertenece el tercer nivel, mientras que el 23,3% tiene un nivel de secundaria, seguido del 19,3% tiene un nivel de cuarto nivel, seguido con el 0,7% tiene un nivel de primaria, finalmente el 0,7% no tiene ningún nivel. Se concluye, con el 56% que los turistas que llegan a parroquia de Bayushig, en su gran mayoría pertenece a un tercer nivel.

## INFORMACIÓN ESPECÍFICA

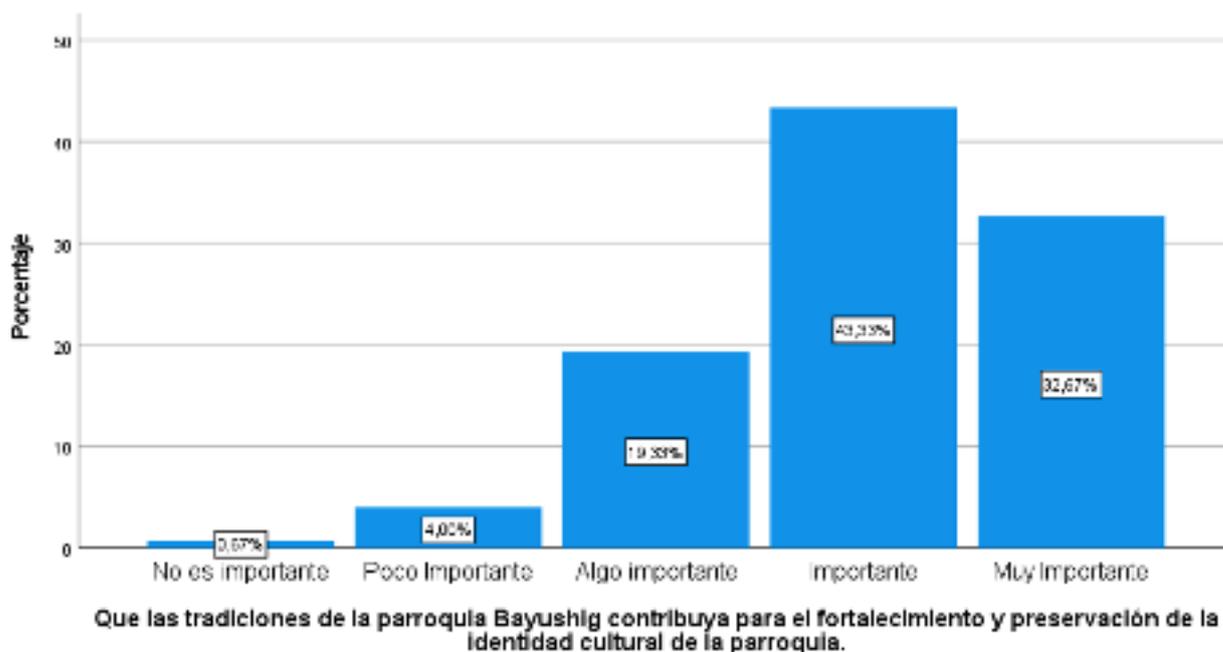
### 1. Que las tradiciones de la parroquia Bayushig contribuya para el fortalecimiento y preservación de la identidad cultural de la parroquia.

**Tabla 30** Tradiciones de la parroquia Bayushig

	N	%
No es importante	1	0,7%
Poco Importante	6	4,0%
Algo importante	29	19,3%
Importante	65	43,3%
Muy Importante	49	32,7%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 5** Tradiciones de la parroquia Bayushig



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 43,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es importante, mientras que, el 32,7% lo considera que es muy importante, seguido del 19,3% es algo importante, seguido del 4,0% es poco importante, finalmente con el 0,7% no es importante. Se concluye, que las tradiciones de la parroquia juegan un rol sumamente importante en el fortalecimiento y preservación de la identidad cultural

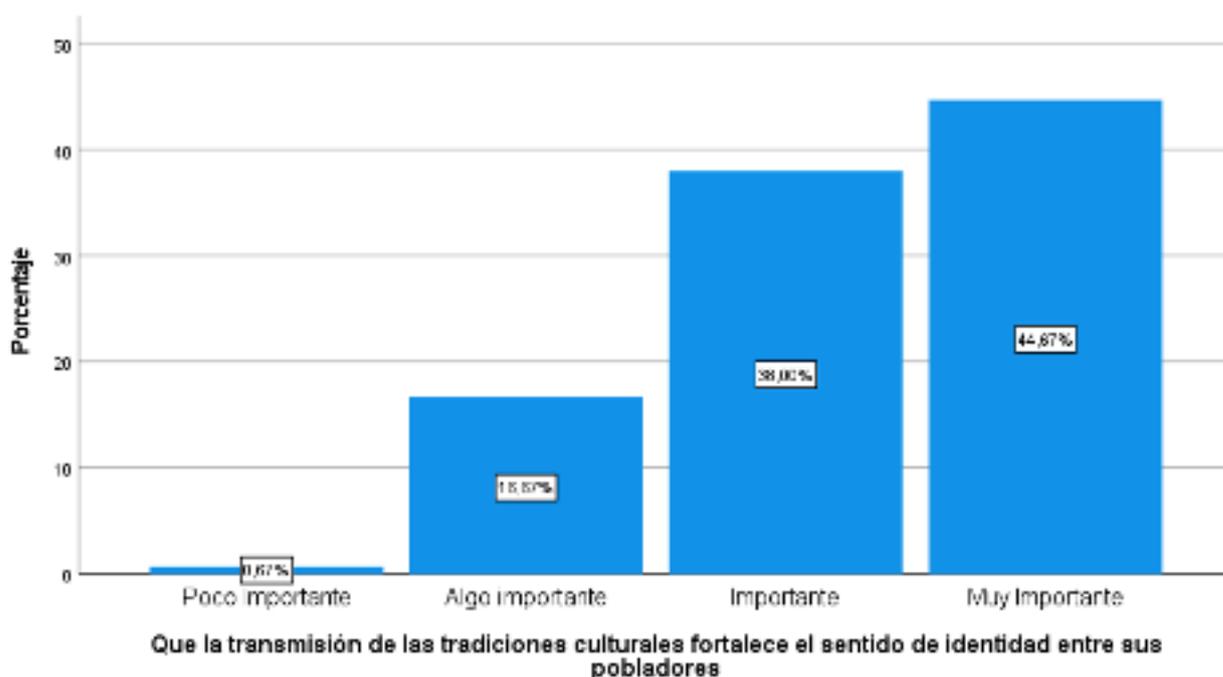
**2. Que la transmisión de las tradiciones culturales fortalece el sentido de identidad entre sus pobladores.**

**Tabla 31** *Transmisión de las tradiciones*

	N	%
Poco Importante	1	0,7%
Algo importante	25	16,7%
Importante	57	38,0%
Muy Importante	67	44,7%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 6** *Transmisión de las tradiciones*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 44,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 38,0% lo considera que es importante, seguido del 16,7% es algo importante, finalmente el 0,7% es poco importante. Se concluye que, la transmisión cultural fortalece el sentido de la identidad que desean adquirir los turistas, dado que esto les beneficia a los pobladores de la parroquia.

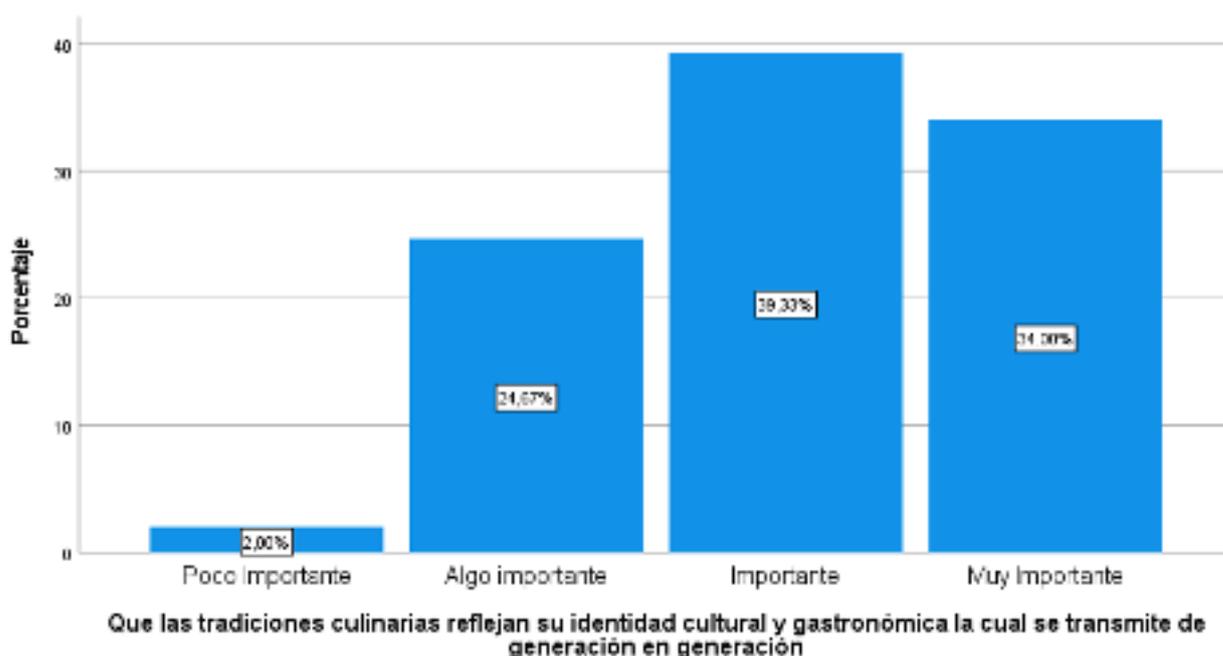
### 3. Que las tradiciones culinarias reflejan su identidad cultural y gastronómica la cual se transmite de generación en generación.

**Tabla 32** *Las tradiciones culinarias*

	N	%
Poco Importante	3	2,0%
Algo importante	37	24,7%
Importante	59	39,3%
Muy Importante	51	34,0%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 7** *Las tradiciones culinarias*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 39,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es importante, seguido del 34,0% lo considera que es muy importante, seguido del 24,7% es algo importante, finalmente el 2,0% es poco importante. Se concluye que, es importante las tradiciones culinarias que reflejan a la transmisión de conocimientos gastronómicos a través de las manifestaciones culturales de generación en generación.

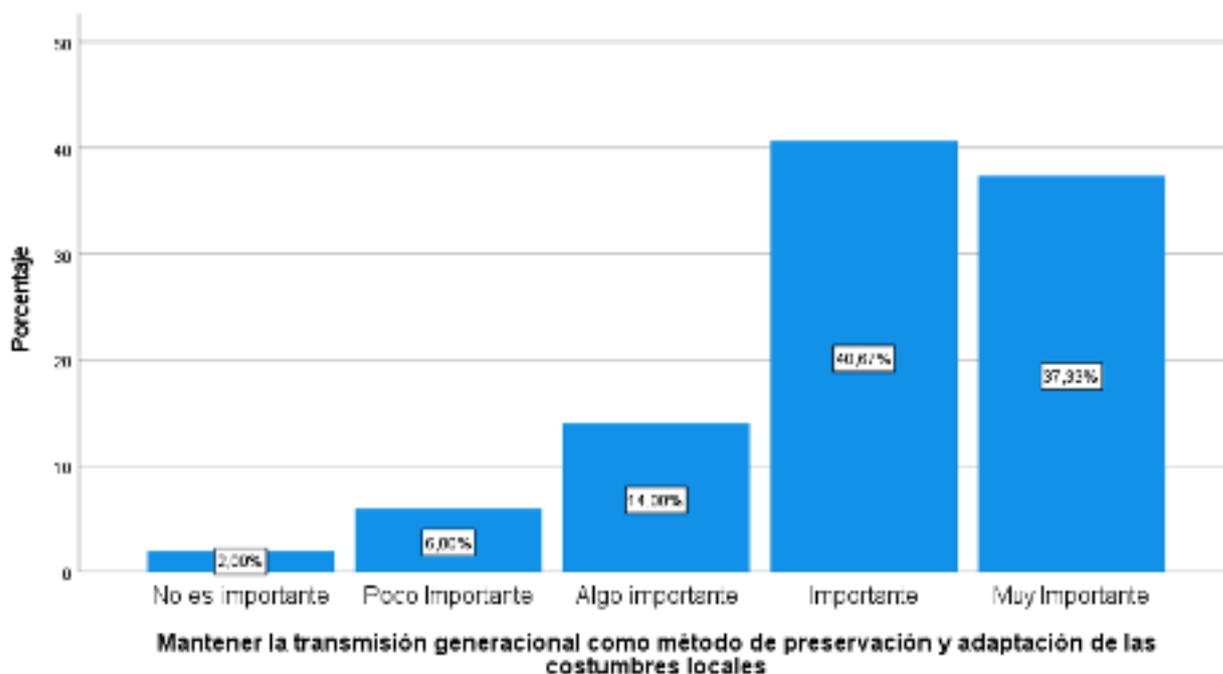
#### 4. Mantener la transmisión generacional como método de preservación y adaptación de las costumbres locales.

**Tabla 33** *Transmisión generacional*

	N	%
No es importante	3	2,0%
Poco importante	9	6,0%
Algo importante	21	14,0%
Importante	61	40,7%
Muy importante	56	37,3%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 8** *Transmisión generacional*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 40,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es importante, seguido del 37,3% lo considera que es muy importante, seguido del 14,0% es algo importante, mientras que el 6,0% es poco importante, finalmente el 2,0% no es importante. Se concluye que, es importante preservar la identidad cultural y garantizar su continuidad en el tiempo, es fundamental mantener la transmisión generacional como medio de preservación y adaptación de las costumbres locales.

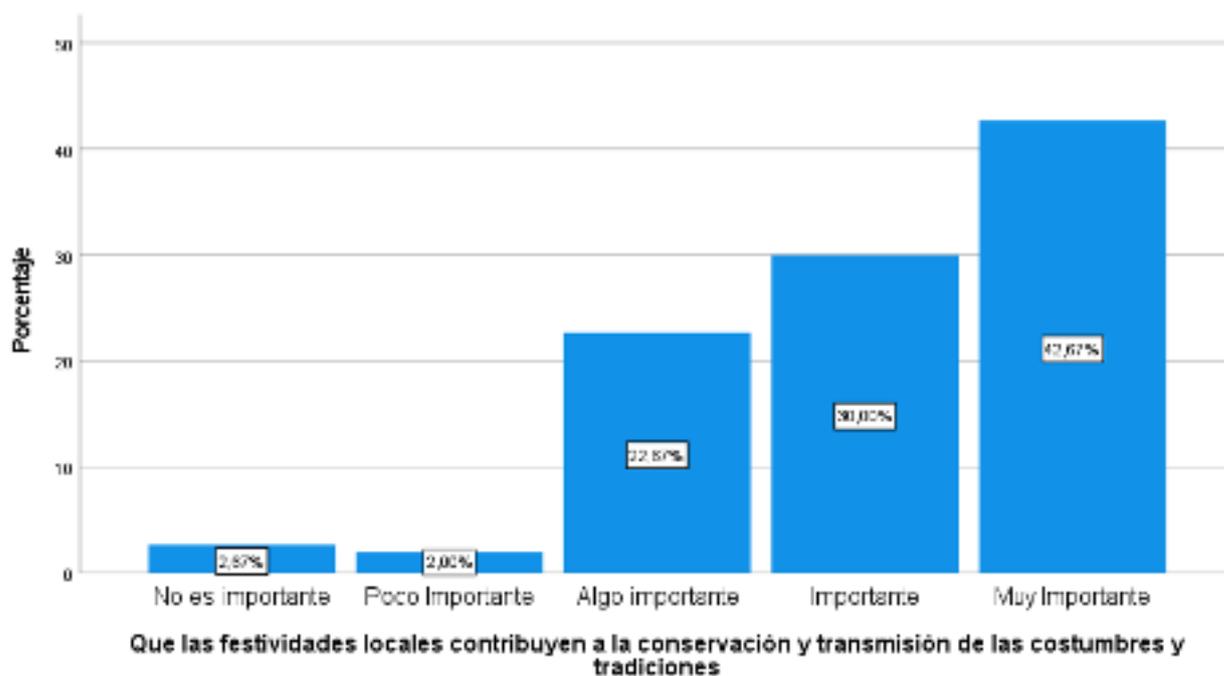
**5. Que las festividades locales contribuyen a la conservación y transmisión de las costumbres y tradiciones.**

**Tabla 34** *Festivales locales*

	N	%
No es importante	4	2,7%
Poco Importante	3	2,0%
Algo importante	34	22,7%
Importante	45	30,0%
Muy Importante	64	42,7%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 9** *Festivales locales*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 42,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 30,0% lo considera que es importante, seguido del 22,7% es algo importante, mientras que el 2,7% no es importante, finalmente el 2,0% es poco importante. Se concluye que, las festividades locales juegan un papel importante en la preservación y transmisión de las tradiciones y costumbres, garantizando su permanencia y relevancia en la comunidad.

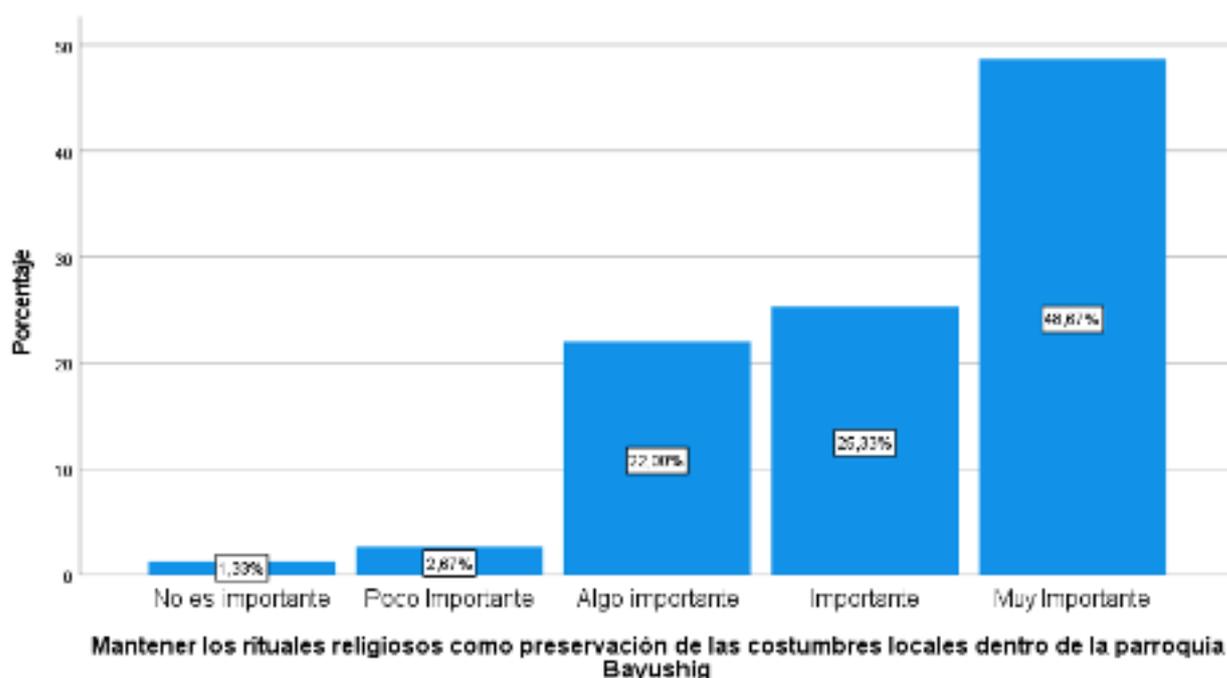
## 6. Mantener los rituales religiosos como preservación de las costumbres locales dentro de la parroquia Bayushig.

**Tabla 35** *Rituales religiosos*

	N	%
No es importante	2	1,3%
Poco Importante	4	2,7%
Algo importante	33	22,0%
Importante	38	25,3%
Muy Importante	73	48,7%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 10** *Rituales religiosos*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 48,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 25,3% lo considera que es importante, seguido del 22,0% es algo importante, mientras que el 2,7% es poco importante, finalmente el 1,3% no es importante. Se concluye que, preservar los rituales religiosos es esencial para mantener vivas las costumbres locales en la parroquia de Bayushig, asegurando así la continuidad de la cultura y las raíces de la comunidad en un contexto religioso.

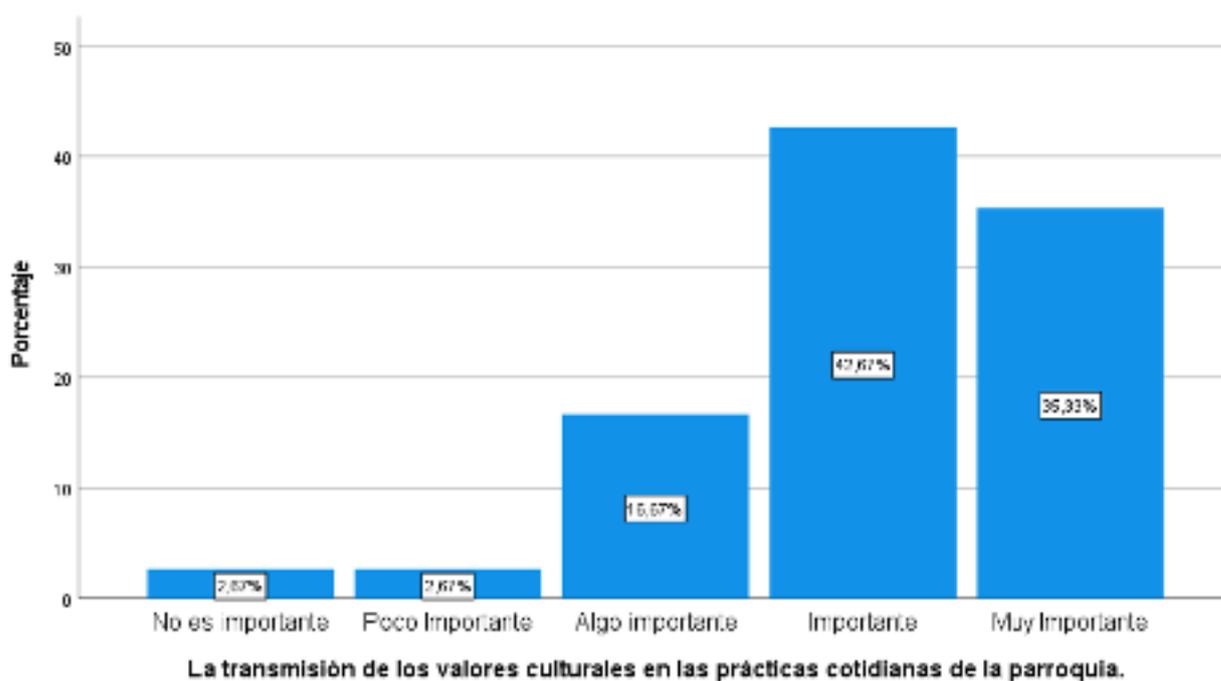
## 7. La transmisión de los valores culturales en las prácticas cotidianas de la parroquia.

**Tabla 36** *Transmisión de los valores culturales*

	N	%
No es importante	4	2,7%
Poco Importante	4	2,7%
Algo importante	25	16,7%
Importante	64	42,7%
Muy Importante	53	35,3%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 11** *Transmisión de los valores culturales*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 42,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es importante, seguido del 35,3% lo considera que es muy importante, seguido del 16,7% es algo importante, mientras que el 2,7% es poco importante, finalmente el 2,7% no es importante. Se concluye que, es importante la transmisión de valores culturales en las actividades diarias de la parroquia, es fundamental para fortalecer la identidad local y garantizar que las tradiciones y costumbres se transmitan a través de las generaciones.

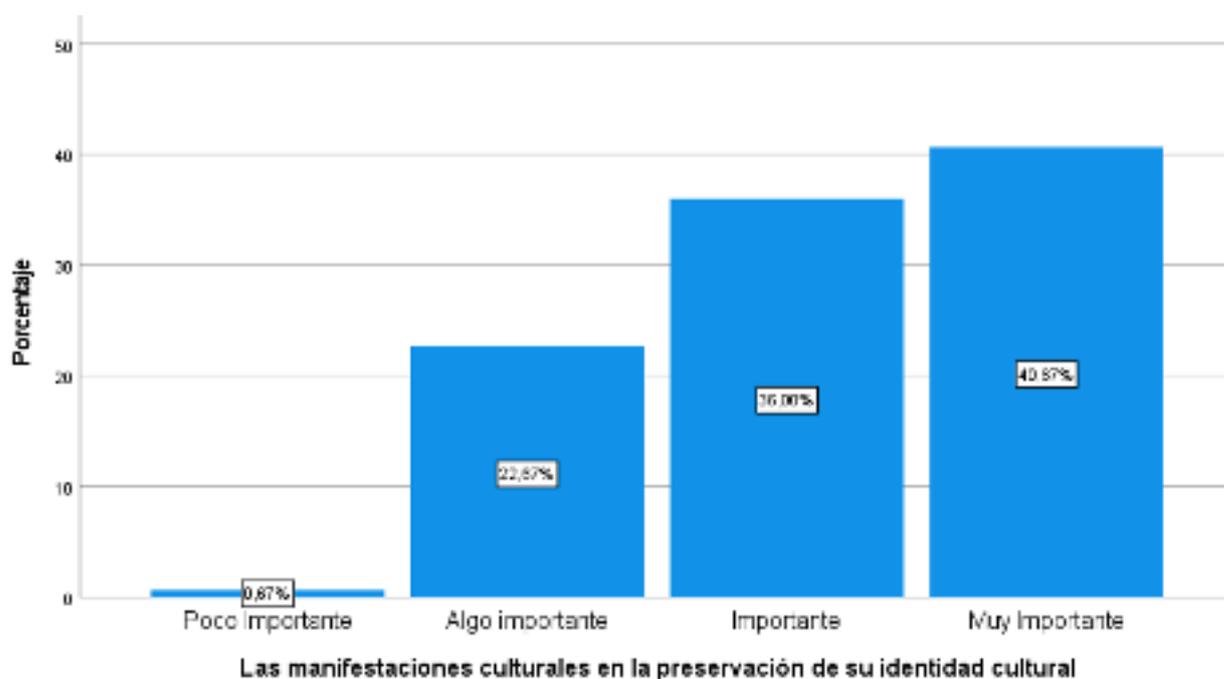
## 8. Las manifestaciones culturales en la preservación de su identidad cultural.

**Tabla 37** *Manifestaciones culturales*

	N	%
Poco Importante	1	0,7%
Algo importante	34	22,7%
Importante	54	36,0%
Muy Importante	61	40,7%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 12** *Manifestaciones culturales*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 40,7% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 36,0% lo considera que importante, mientras que el 22,7% es algo importante, finalmente el 0,7% es poco importante. Se concluye que, las manifestaciones culturales son esenciales para la preservación de la identidad cultural porque permiten que las tradiciones, valores y prácticas propias de una comunidad se mantengan vivas y sean transmitidas a futuras generaciones.

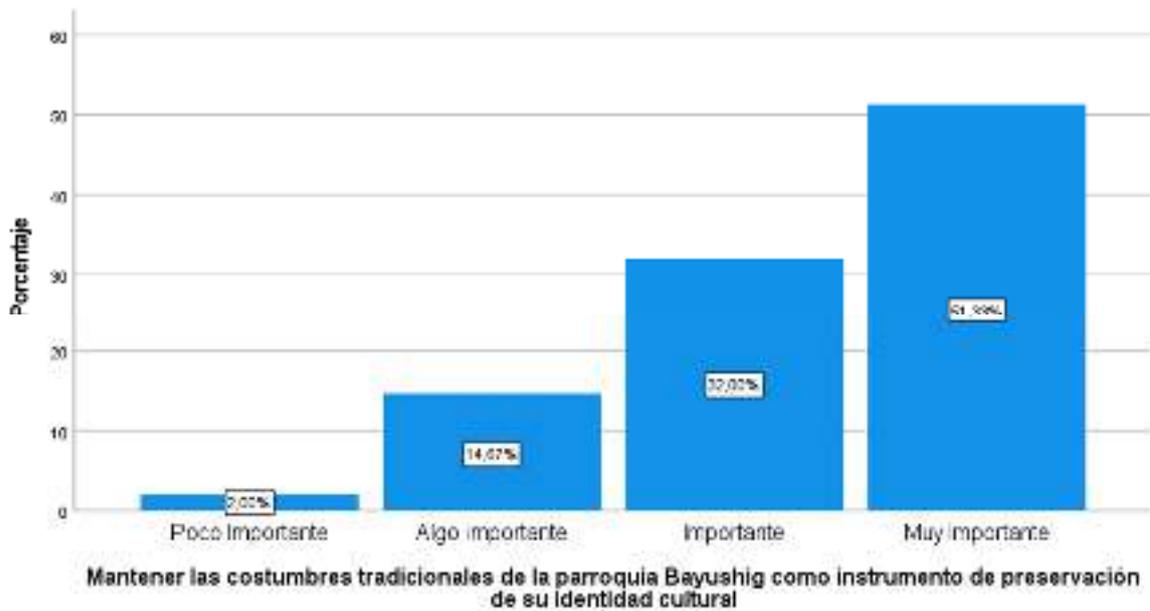
## 9. Mantener las costumbres tradicionales de la parroquia Bayushig como instrumento de preservación de su identidad cultural

**Tabla 38** *Costumbres tradicionales*

	N	%
Poco Importante	3	2,0%
Algo importante	22	14,7%
Importante	48	32,0%
Muy Importante	77	51,3%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 13** *Costumbres tradicionales*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 51,3% de la población encuestada a los turistas que visitaron la parroquia de Bayushig, afirma que es muy importante, seguido del 32,0% lo considera que importante, mientras que el 14,7% es algo importante, finalmente el 2,0% es poco importante. Se concluye que, es fundamental preservar su identidad cultural porque estas prácticas son esenciales para conservar y transmitir el legado cultural a las futuras generaciones.

## Anexo 7. Resultados de encuestas aplicadas variable dependiente (Turismo Gastronómico)

### INFORMACIÓN GENERAL

#### Lugar de procedencia

Tabla 39 Lugar de procedencia

	N	%
Bayushig	16	100,0%

Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Gráfico 14 Lugar de procedencia



Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 100,0% pertenece a la parroquia de Bayushig. Se concluye con el 100% de los dueños de los establecimientos de A&B con frecuencia mayoritariamente pertenecen a la parroquia de Bayushig.

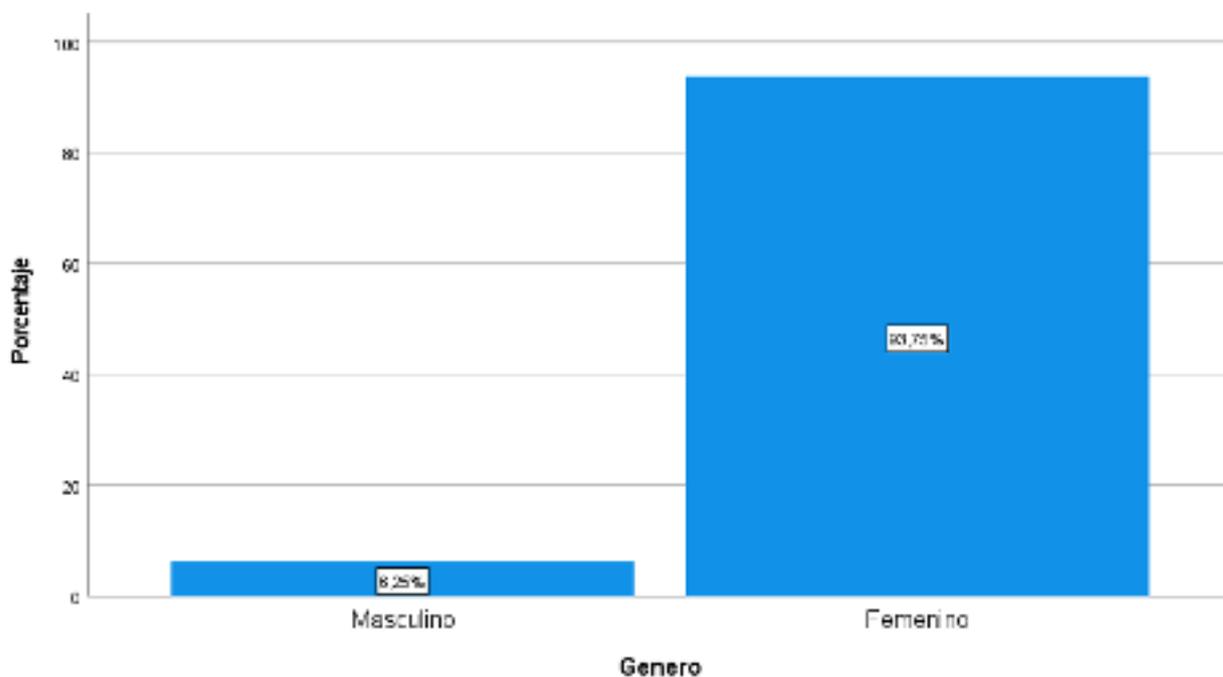
## Género

**Tabla 40** *Género*

	N	%
Masculino	1	6,3%
Femenino	15	93,8%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 15** *Género*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que el 93,8% de los dueños de los establecimientos de A&B corresponde al género femenino, mientras que el 6,3% corresponde al género masculino. Se concluye que los dueños de los establecimientos de A&B de la parroquia de Bayushig son principalmente el género femenino correspondiente al 93,8%.

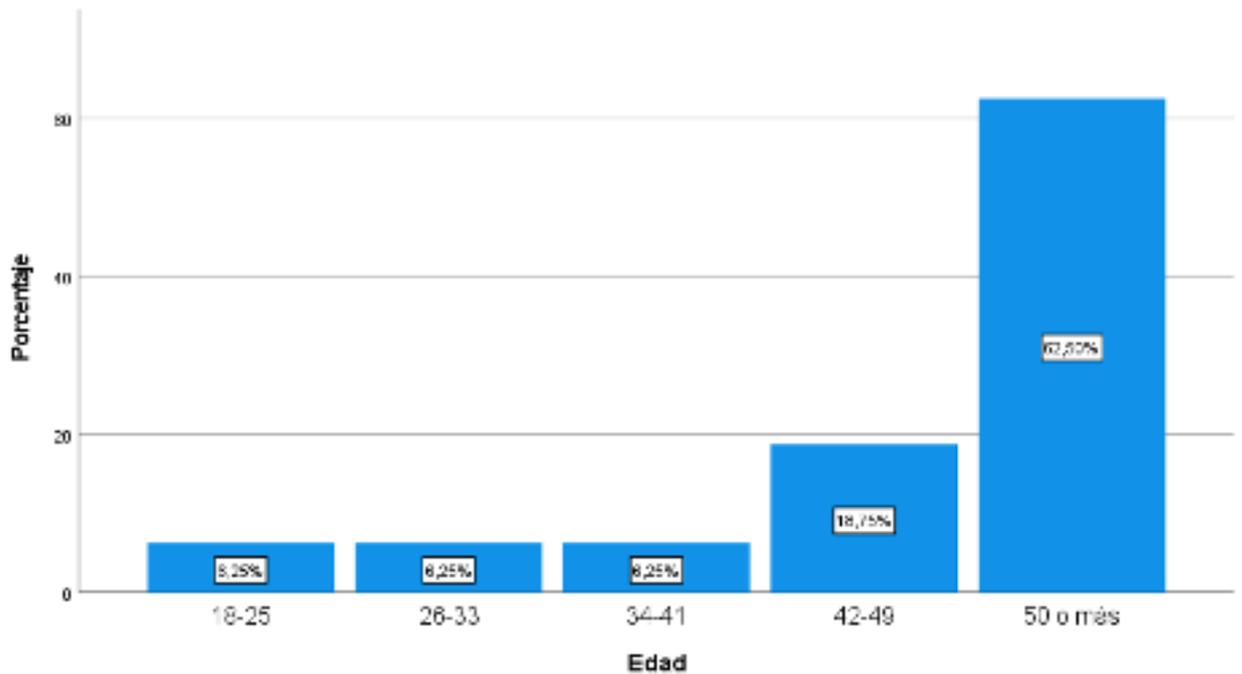
## Edad

**Tabla 41** *Edad*

	N	%
18-25	1	6,3%
26-33	1	6,3%
34-41	1	6,3%
42-49	3	18,8%
50 o más	10	62,5%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 16** *Edad*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 62,5% de los dueños de los establecimientos de A&B le pertenece la edad de 50 o más, seguido del 18,8% con la edad de 42-49, seguido del 6,3% con la edad de 34-41, mientras que el 6,3% con la edad de 26-33, finalmente el 6,3% con la edad de 18-25. Se concluye que los dueños de los establecimientos de A&B de la parroquia de Bayushig en su gran mayoría tienen un rango de edad de 50 o más años

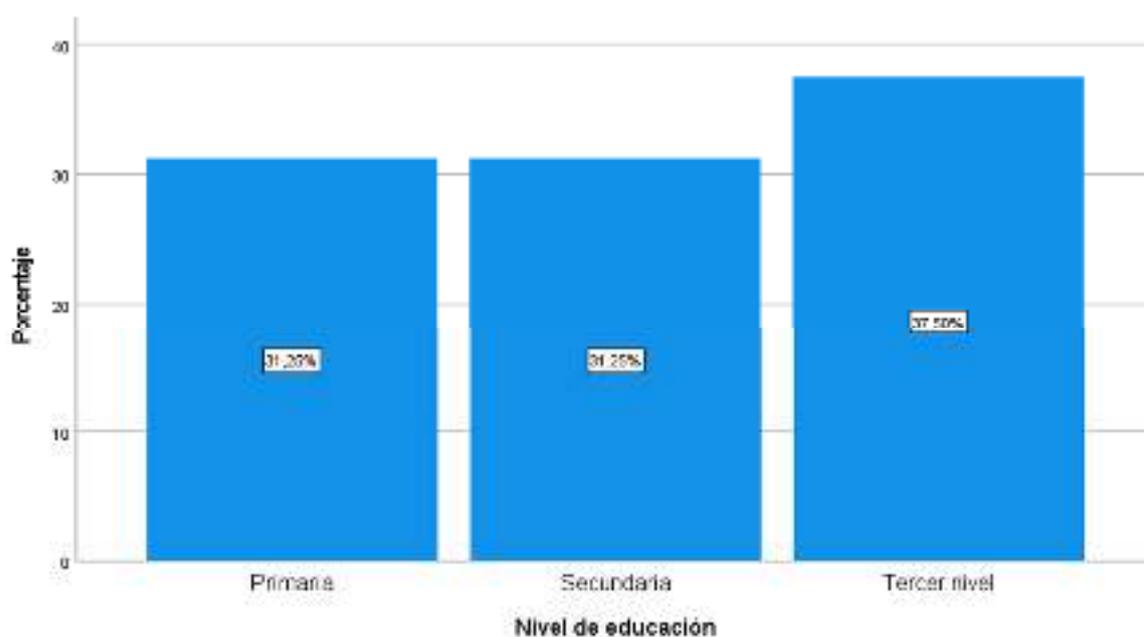
## Nivel de educación

**Tabla 42 Nivel de educación**

	N	%
Primaria	5	31,3%
Secundaria	5	31,3%
Tercer nivel	6	37,5%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 17 Nivel de educación**



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 37,5% de los dueños de los establecimientos de A&B le pertenece el tercer nivel, mientras que el 31,3% tiene un nivel de secundaria, finalmente el 31,3% tiene un nivel de primaria. Se concluye, que los dueños de los establecimientos de A&B de la parroquia de Bayushig, en su gran mayoría pertenece a un tercer nivel correspondiente al 37,5%.

## INFORMACIÓN ESPECÍFICA

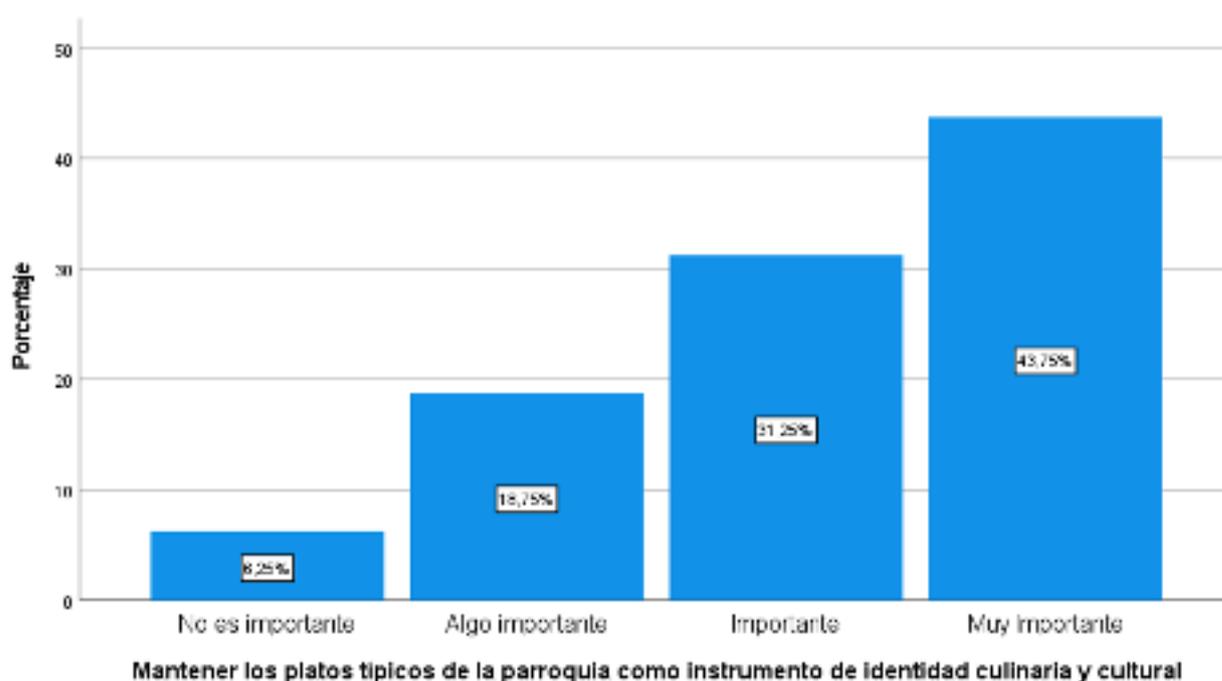
### 1. Mantener los platos típicos de la parroquia como instrumento de identidad culinaria y cultural.

**Tabla 43** *Platos típicos*

	N	%
No es importante	1	6,3%
Algo importante	3	18,8%
Importante	5	31,3%
Muy Importante	7	43,8%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 18** *Platos típicos*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 43,8% de los dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, mientras que el 31,3% menciona que es importante, finalmente el 18,8% menciona que es algo importante. Se concluye, que es muy importante mantener y fortalecer la identidad culinaria y cultural de la parroquia. Esto es fundamental para fomentar un sentido de pertenencia y continuidad en las tradiciones locales.

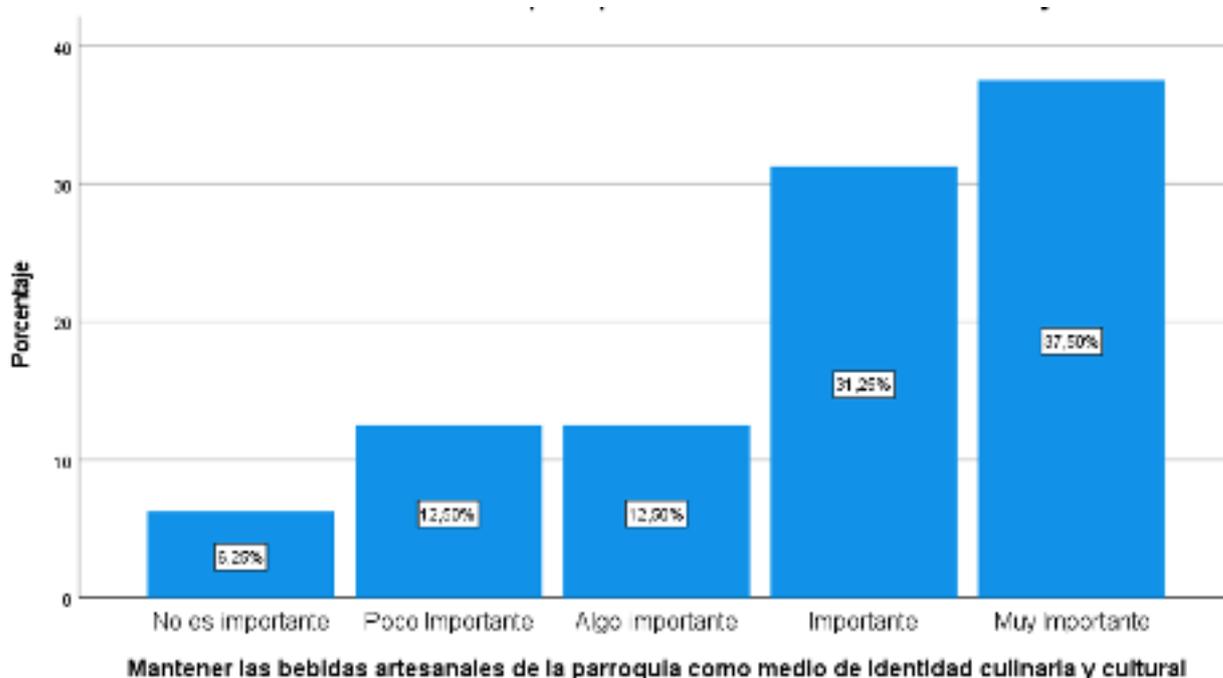
## 2. Mantener las bebidas artesanales de la parroquia como medio de identidad culinaria y cultural.

**Tabla 44** *Bebidas artesanales*

	N	%
No es importante	1	6,3%
Poco importante	2	12,5%
Algo importante	2	12,5%
Importante	5	31,3%
Muy importante	6	37,5%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 19** *Bebidas artesanales*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 37,5% de los dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 31,3% % menciona que es importante, mientras que el 12,5% menciona que es algo importante, finalmente el 12,5% menciona que es poco importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante. Se concluye, mantener las bebidas artesanales de la parroquia esto ayuda a mantener una rica tradición culinaria y fortalece la identidad cultural de la comunidad durante las festividades de la parroquia.

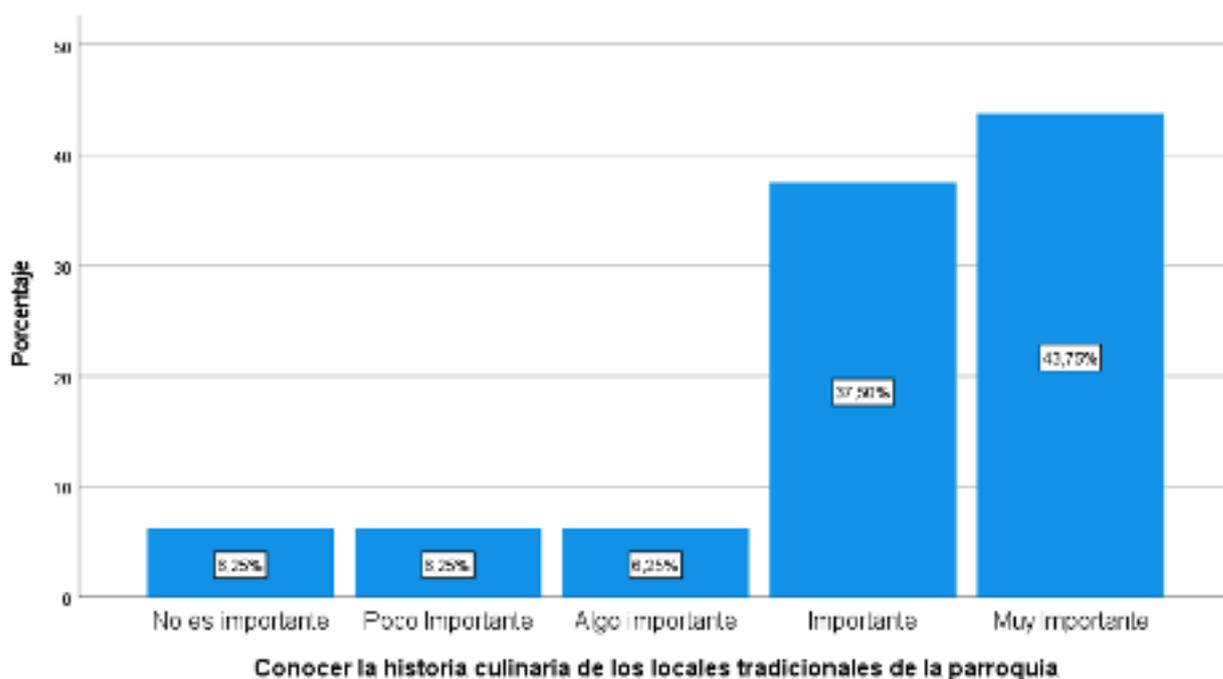
### 3. Conocer la historia culinaria de los locales tradicionales de la parroquia.

**Tabla 45** *Historia culinaria*

	N	%
No es importante	1	6,3%
Poco importante	1	6,3%
Algo importante	1	6,3%
Importante	6	37,5%
Muy importante	7	43,8%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 20** *Historia culinaria*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 43,8% de los dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 37,5% menciona que es importante, seguido del 6,3% menciona que es algo importante, mientras que el 6,3% menciona que es poco importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante. Se concluye, al tener una buena coordinación en la elaboración y la historia culinaria, podrán desempeñar de mejor manera la producción local y brindar un buen servicio.

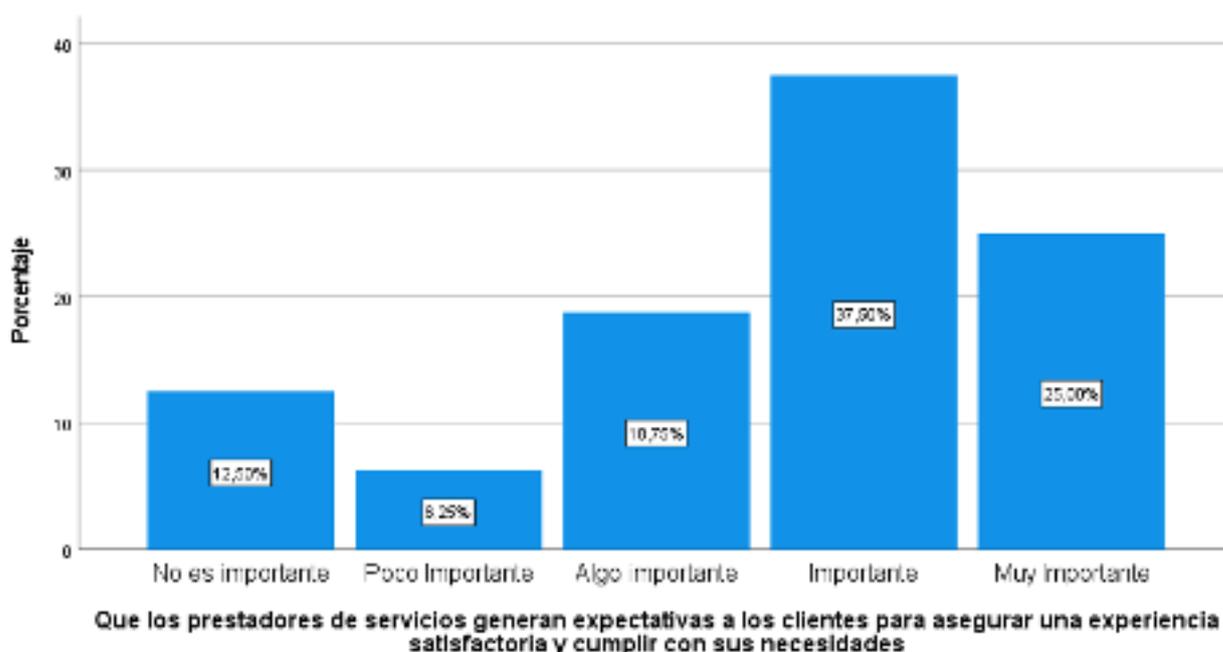
**4. Que los prestadores de servicios generan expectativas a los clientes para asegurar una experiencia satisfactoria y cumplir con sus necesidades.**

**Tabla 46** *Prestadores de servicios*

	N	%
No es importante	2	12,5%
Poco Importante	1	6,3%
Algo importante	3	18,8%
Importante	6	37,5%
Muy Importante	4	25,0%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 21** *Prestadores de servicios*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 37,5 % de los dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 25,0% % menciona que es importante, seguido del 18,8% menciona que es algo importante, seguido del 12,5% menciona que no es importante, finalmente con el 6,3% menciona que es poco importante. Se concluye que, los prestadores de servicios permiten satisfacer las necesidades de la demanda, lo que aumenta las ventas y en consecuencia mejora la economía de todos los prestadores de servicios.

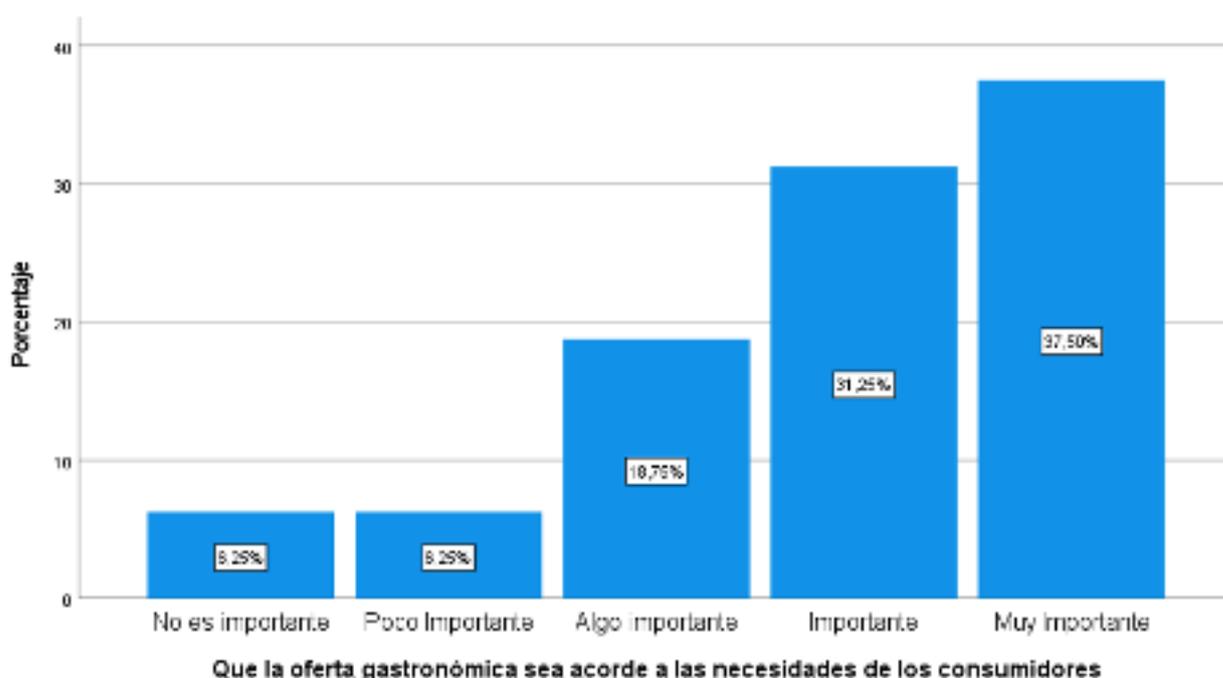
## 5. Que la oferta gastronómica sea acorde a las necesidades de los consumidores.

**Tabla 47** Oferta gastronómica

	N	%
No es importante	1	6,3%
Poco Importante	1	6,3%
Algo importante	3	18,8%
Importante	5	31,3%
Muy Importante	6	37,5%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 22** Oferta gastronómica



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que el 37,5% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 31,3% % menciona que es importante, seguido del 18,8% menciona que es algo importante, seguido del 6,3% menciona que es poco importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante. Se concluye que, la oferta gastronómica de la parroquia brinda a los establecimientos A&B una oportunidad de comprender las necesidades de cada cliente.

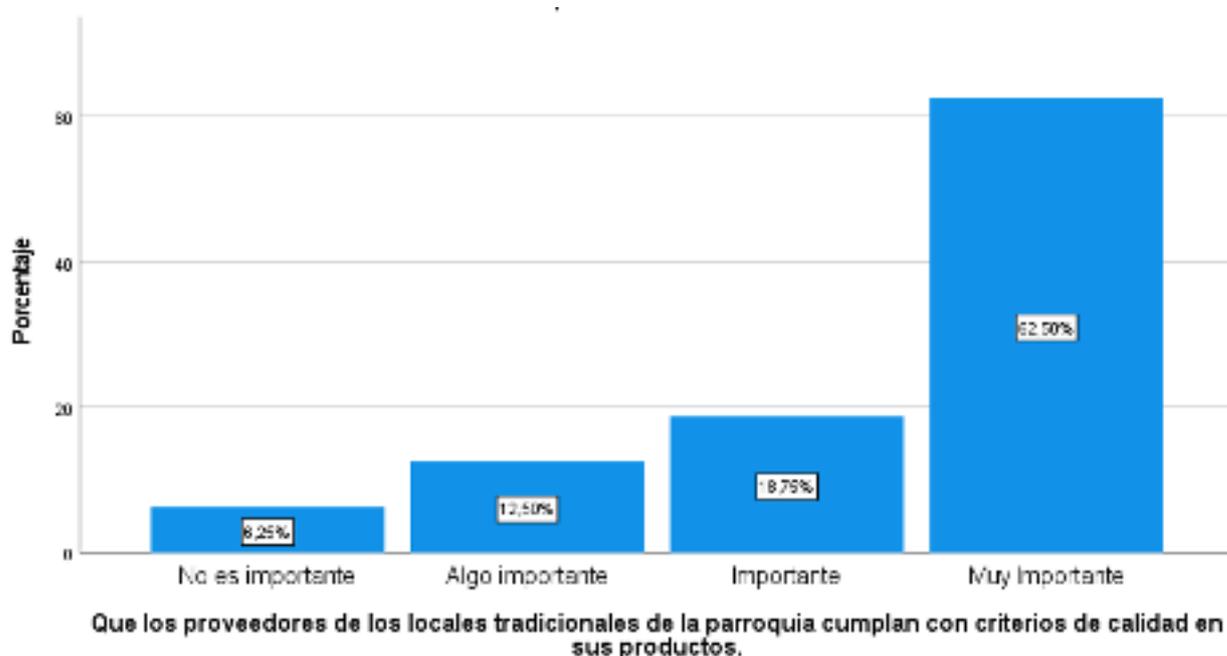
## 6. Que los proveedores de los locales tradicionales de la parroquia cumplan con criterios de calidad en sus productos.

**Tabla 48** Proveedores de los locales tradicionales

	N	%
No es importante	1	6,3%
Algo importante	2	12,5%
Importante	3	18,8%
Muy Importante	10	62,5%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 23** Proveedores de los locales tradicionales



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 62,5% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 18,8% menciona que es importante, mientras que el 12,5% menciona que es algo importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante. Se concluye, que la aplicación constante de estándares de calidad no solo garantiza que los clientes reciban productos que cumplan con sus expectativas y necesidades, sino que también fomenta un entorno competitivo donde los proveedores se esfuerzan constantemente por mejorar y ofrecer lo mejor.

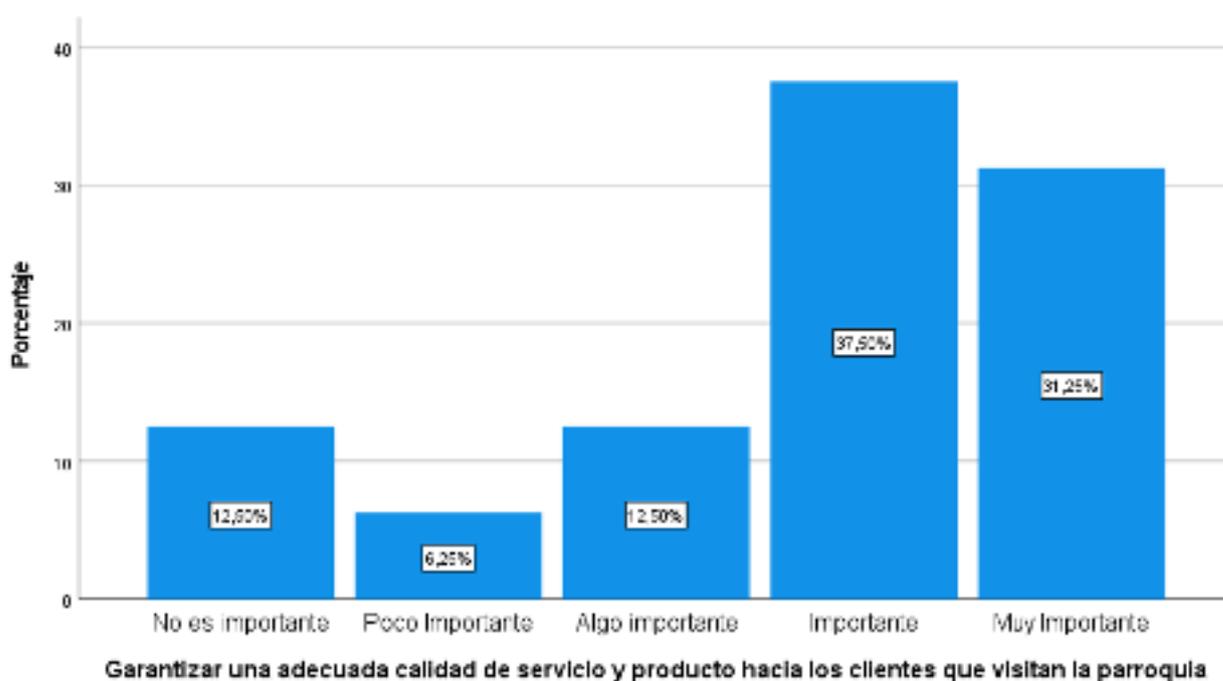
## 7. Garantizar una adecuada calidad de servicio y producto hacia los clientes que visitan la parroquia.

**Tabla 49** *Calidad de servicio*

	N	%
No es importante	2	12,5%
Poco Importante	1	6,3%
Algo importante	2	12,5%
Importante	6	37,5%
Muy Importante	5	31,3%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 24** *Calidad de servicio*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que el 37,5% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es importante, seguido del 31,3% menciona que es muy importante, seguido del 12,5% menciona que es algo importante, seguido del 12,5% menciona que no es importante, finalmente el 6,3% menciona que es poco importante. Se concluye, que la demanda podrá obtener una mejor calidad de servicio hacia los clientes que visiten la parroquia.

## 8. Generar estrategias de fidelización hacia los consumidores que visitan los establecimientos de la parroquia.

**Tabla 50** Fidelización

	N	%
No es importante	1	6,3%
Poco Importante	2	12,5%
Algo importante	3	18,8%
Importante	2	12,5%
Muy Importante	8	50,0%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 25** Fidelización



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 50,0% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 18,8% % menciona que es algo importante, seguido del 12,5% menciona que es importante, mientras que el 12,5% menciona que es poco importante, finalmente el 6,3% menciona que no es importante. Se concluye, que al crear planes de fidelización para que los negocios de la parroquia estos podrán aumentar su clientela habitual y mejorar su reputación y posición en el mercado a través de estas acciones, lo que tendrá un impacto económico positivo y duradero.

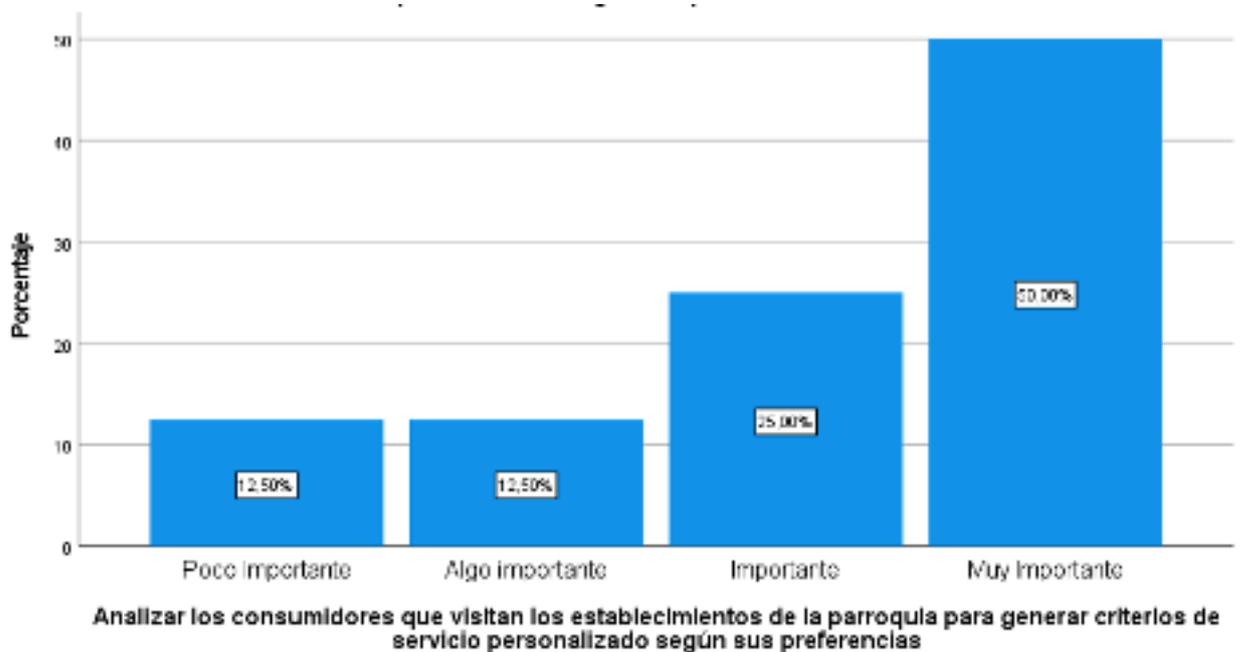
**9. Analizar los consumidores que visitan los establecimientos de la parroquia para generar criterios de servicio personalizado según sus preferencias.**

**Tabla 51** *Consumidores*

	N	%
Poco Importante	2	12,5%
Algo importante	2	12,5%
Importante	4	25,0%
Muy Importante	8	50,0%

*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

**Gráfico 26** *Consumidores*



*Nota.* Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Pilco (2024).

Se evidencia que, el 50,0% de dueños de los establecimientos de A&B menciona que es muy importante, seguido del 25,0% menciona que es importante, mientras que el 12,5% menciona que es algo importante, finalmente el 12,5% menciona que es poco importante. Se concluye que, los clientes son cruciales para crear un servicio personalizado que satisfaga las demandas del mercado y fortalezca la relación entre el establecimiento y sus clientes.

## Anexo 8. Fichas de inventario de patrimonio tangible

**Tabla 52** Ficha de inventario de patrimonio tangible Iglesia del Quinche

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		<b>CÓDIGO</b> BI-06-0150-00-000-24-000001				
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL BIENES CULTURALES INMUEBLES <b>FICHA DE INVENTARIO</b>								
<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>								
Denominación: IGLESIA DEL QUINCHE.								
<b>2. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>								
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: PENIPE		Ciudad: BAYUSHIG				
Parroquia: BAYUSHIG		Urbana <input type="checkbox"/>		Rural <input checked="" type="checkbox"/> Mz.				
Calle principal:		Nº: S/N		Intersección:				
Coordenadas W: X(Este): Y(Norte): Z(Altitud):								
Inmueble inventariado: SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Acto administrativo:								
<b>3. TIPOLOGÍA Y USO</b>				<b>4. RÉGIMEN DE PROPIEDAD</b>				
Arquitectura	Categoría	Categoría	Usos		Público		Privado	
			Original	Actual	Estatal <input type="checkbox"/>	Religioso <input checked="" type="checkbox"/>		
Militar <input type="checkbox"/>					Particular <input type="checkbox"/>			
Civil <input type="checkbox"/>								
Religiosa <input checked="" type="checkbox"/>	CULTO	IGLESIA	CULTO	CULTO				
Institucional <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Comercio <input type="checkbox"/>								
Servicios <input type="checkbox"/>								
Industrial <input type="checkbox"/>								
Vernácula <input type="checkbox"/>								

## 5. FOTOGRAFIA PRINCIPAL



Fuente: <https://penipe.gob.ec/index.php/turismo/bayushig>

**Descripción de la fotografía:** Vista en perspectiva de la iglesia del Quinche . Se aprecia el diseño, volumetría, plástica arquitectónica, en lo que tiene que ver con la escala, ritmo, armonía, textura, composición, proporción, equilibrio y sus elementos integrantes como decorativos, ornamentales y estructurales.

## 6. AMENAZAS (A) Y VULNERABILIDADES (V)

Factores de origen naturales		Factores de origen antrópicos	
A	V	A	V
Erupciones	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fallas geológicas	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Inundaciones	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Meteorización	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Acción biológica	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Sismos	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Remoción en masa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Otros:	
		Incendios	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Explosiones	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Contaminación	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Zona tugurizada	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Desarrollo urbano	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Edificio tugurizado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Falta de mantenimiento	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Abandono	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Conflicto de herencia	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Intervenciones inadec.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Falta de control	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Otros:	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

## 7. FOTOGRAFÍAS COMPLEMENTARIAS



Fuente: Fotografía propia

Fuente: Fotografía propia

**Descripción de la fotografía:** Vista de la torre lateral derecha de la fachada principal de la Iglesia del Quinche.

## 8. NIVELES DE INTERVENCIÓN REQUERIDA

Conservación		Restauración		Reestructuración	
Mantenimiento	<input type="checkbox"/>	Liberación	<input type="checkbox"/>	Remodelación y complementación	<input type="checkbox"/>
Preservación	<input checked="" type="checkbox"/>	Consolidación	<input checked="" type="checkbox"/>	Demolición	<input type="checkbox"/>
Prevención	<input type="checkbox"/>	Restitución	<input type="checkbox"/>	Derrocamiento	<input type="checkbox"/>
		Reconstrucción	<input type="checkbox"/>		

**Descripción:** El bien inmueble necesita mantenimiento técnico mediante el fomento de campañas de preservación y prevención para mantener al inmueble en buen estado de conservación de igual manera de y de su alrededor como su adoquinado. De igual forma se debe consolidar los muros con el fin de devolver las características de estabilidad al inmueble.

## 9. OBSERVACIONES

El edificio conserva características únicas en términos de tipología, morfología y técnicas de construcción, así como valores históricos, testimoniales y simbólicos para la comunidad de Bayushig, provincia Chimborazo y del territorio nacional. Para permitir el turismo local, nacional e internacional, este bien inmueble debe ser preservado y conservado.

## 10. DATOS DE CONTROL

<b>Inventariado por:</b> Marco Pilco	<b>Fecha de inventario:</b>
<b>Revisado por:</b>	<b>Fecha de revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b>	<b>Fecha de aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b> Marco Pilco	

**Tabla 53** Ficha de inventario de patrimonio tangible Iglesia de San Antonio

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		<b>CÓDIGO</b> BI-06-0150-00-000-24-000002		
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL BIENES CULTURALES INMUEBLES <b>FICHA DE INVENTARIO</b>						
<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>						
Denominación: IGLESIA DE SAN ANTONIO						
<b>2. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>						
Provincia: CHIMBORAZO		Cantón: PENIPE		Ciudad: BAYUSHIG		
Parroquia: BAYUSHIG		Urbana <input type="checkbox"/>		Rural <input checked="" type="checkbox"/> Mz.		
Calle principal:		Nº: S/N		Intersección:		
Coordenadas W: X(Este): Y(Norte): Z(Altitud):						
Inmueble inventariado: SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Acto administrativo:						
<b>3. TIPOLOGÍA Y USO</b>				<b>4. RÉGIMEN DE PROPIEDAD</b>		
Arquitectura	Categoría	Categoría	Usos		Público	Privado
			Original	Actual	Estatal <input type="checkbox"/>	Religioso <input checked="" type="checkbox"/>
Militar <input type="checkbox"/>						Particular <input type="checkbox"/>
Civil <input type="checkbox"/>						
Religiosa <input checked="" type="checkbox"/>	CULTO	IGLESIA	CULTO	CULTO		
Institucional <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Comercio <input type="checkbox"/>						
Servicios <input type="checkbox"/>						
Industrial <input type="checkbox"/>						
Vernácula <input type="checkbox"/>						

## 5. FOTOGRAFIA PRINCIPAL



Fuente: <https://penipe.gob.ec/index.php/turismo/bayushig>

**Descripción de la fotografía:** Vista en perspectiva de la iglesia de San Antonio. Se aprecia el diseño, volumetría, plástica arquitectónica, en lo que tiene que ver con la escala, ritmo, armonía, textura, composición, proporción, equilibrio y sus elementos integrantes como decorativos, ornamentales y estructurales.

## 6. AMENAZAS (A) Y VULNERABILIDADES (V)

Factores de origen naturales		Factores de origen antrópicos		
A	V	A	V	
Erupciones	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fallas geológicas	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Inundaciones	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Incendios	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Acción biológica	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Meteorización	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Remoción en masa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Sismos	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Otros:		
		Edificio tugurizado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Zona tugurizada	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Desarrollo urbano	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Contaminación	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Falta de mantenimiento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Abandono	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Conflicto de herencia	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Intervenciones inadec.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Falta de control	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
		Otros:	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

## 7. FOTOGRAFÍAS COMPLEMENTARIAS



Fuente: Fotografía propia



Fuente: Fotografía propia

**Descripción de la fotografía:** Vista de la torre lateral derecha de la fachada principal de la Iglesia de San Antonio.

## 8. NIVELES DE INTERVENCIÓN REQUERIDA

Conservación		Restauración		Reestructuración	
Mantenimiento	<input type="checkbox"/>	Liberación	<input type="checkbox"/>	Remodelación y complementación	<input type="checkbox"/>
Preservación	<input checked="" type="checkbox"/>	Consolidación	<input checked="" type="checkbox"/>	Demolición	<input type="checkbox"/>
Prevención	<input type="checkbox"/>	Restitución	<input type="checkbox"/>	Derrocamiento	<input type="checkbox"/>
		Reconstrucción	<input type="checkbox"/>		

**Descripción:** El bien inmueble necesita mantenimiento técnico mediante el fomento de campañas de preservación y prevención para mantener al inmueble en buen estado de conservación de igual manera de y de su alrededor como su adoquinado. De igual forma se debe consolidar los muros con el fin de devolver las características de estabilidad al inmueble.

## 9. OBSERVACIONES

El edificio conserva características únicas en términos de tipología, morfología y técnicas de construcción, así como valores históricos, testimoniales y simbólicos para la comunidad de Bayushig, provincia Chimborazo y del territorio nacional. Para permitir el turismo local, nacional e internacional, este bien inmueble debe ser preservado y conservado.

## 10. DATOS DE CONTROL

Inventariado por: Marco Pilco	Fecha de inventario:
Revisado por:	Fecha de revisión:
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico: Marco Pilco	

**Tabla 54** Ficha de inventario de patrimonio tangible plazoleta del barrio el Quinche.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A2 ARTES DEL ESPECTÁCULO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		BI-06-0150-00-000-24-000003	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: CHIMBORAZO		CANTÓN: RIOBAMBA	
Parroquia: BAYUSHIG	<input type="checkbox"/>	Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Bayushig			
Coordenadas:			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: PLAZOLETA DEL BARRIO EL QUINCHE.			
Código fotográfico:			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Desfile		Diferentes eventos	
Presentación de artistas			
Desfile de carnaval			
Concurso de coplas			
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
<b>Ámbito</b>			
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
ARTES DEL ESPECTÁCULO		Teatro	
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
Es un espacio público en la parroquia para el encuentro ciudadano de los distintos grupos que habitan el territorio, se realizan festivales artísticos y culturales en homenaje a los patronos de la parroquia			

Fecha o periodo		Fecha o periodicidad			
X	Anual	Se realiza cada año festivales artísticos.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle de alcance			
X	Local	Eventos culturales y religiosos cada año consecutivo.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
4. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividades	Toda persona de todas las edades	N/A	El coordinador del grupo	Bayushig	Bayushig
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres – hijos	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres – hijos	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
En esta plazoleta se realizan actividades más importantes que se realiza festivales artísticos y culturales en homenaje a los patronos de la parroquia					
Sensibilidad al cambio					
	Manifestaciones vigentes	Eventos culturales y religiosos cada año consecutivo.			
X	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
6. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Dato reservado					
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
8. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audios		
9. OBSERVACIONES					
La ficha fue elaborada con encuestas que se realizó a personas de la parroquia. También se realizó entrevistas largas ya que se pidió a los entrevistados que se realizan eventos culturales y religiosos cada año consecutivo.					
10. DATOS DE CONTROL					
<b>Entidad investigadora:</b>					
Registrado por: Marco Pilco			Fecha de registro:		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha de aprobación:		
Registro fotográfico:					

## Anexo 9. Fichas de inventario de patrimonio intangible

Tabla 55 Fichas de inventario de patrimonio intangible Carnaval nocturno

  <p style="text-align: center;"> <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b>          DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  <b>FICHA DE INVENTARIO</b>  <b>A2 ARTES DEL ESPECTÁCULO</b> </p>		<b>CÓDIGO</b> IM-06- 0150-00-000-24-0001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
Provincia: CHIMBORAZO		CANTÓN: RIOBAMBA
Parroquia: BAYUSHIG	<input type="checkbox"/> Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Bayushig		
Coordenadas:		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
Descripción de la fotografía: CARNAVAL NOCTURNO		
Código fotográfico:		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>
Desfile		Diferentes eventos
Presentación de artistas		
Desfile de carnaval		
Concurso de coplas		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>
Mestizo		L1 ESPAÑOL
		L2 N/A
<b>Ámbito</b>		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>
ARTES DEL ESPECTÁCULO		Danza.
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>		
<p>La celebración comienza a las 7:30 pm y dura dos horas, comenzando desde la avenida principal 6 de diciembre hasta el barrio el Quinche. Participan varios grupos de danzas de las distintas parroquias del Cantón Penipe. En el transcurso del evento, se pueden observar diversas comparsas y elementos típicos de los carnavales. Debido a que es una celebración folklórica y cultural llena de luz, música y color, esta actividad es significativa para la comunidad. Después de la procesión, los organizadores construyen tablas para la competición de coplas, en la que participan niños, jóvenes y adultos mayores.</p>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Fecha o periodicidad</b>
X	Anual	Mes que caiga el carnaval dependiendo el calendario (febrero o marzo)
	Continua	

	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>			
X	Local	Es un grupo de bailadores locales de la parroquia. Este grupo de bailadores suelen ya realizar su coreografía y al rato de la presentación dan lo mejor de ellos.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Colectividades	Toda persona de todas las edades	N/A	El coordinador del grupo	Bayushig	Bayushig
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres – hijos	Se realiza un pregón nocturno carnavalero, en el cual participan todas las comunidades y barrios de la parroquia, además se desarrollan eventos culturales			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación otros				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres – hijos	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación otros				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es una de las actividades más importantes que se realiza en las festividades de la parroquia.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Manifestaciones vigentes	Aún se mantiene la tradición dentro de este grupito de bailadores.			
X	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audios</b>		
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
La ficha fue elaborada con encuestas que se realizó a personas de la parroquia. También se realizó entrevistas largas ya que se pidió a los entrevistados que cuenten las historias de la creación del baile.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad investigadora:</b>					
<b>Registrado por:</b> Marco Pilco			<b>Fecha de registro:</b>		
<b>Revisado por:</b>			<b>Fecha de revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha de aprobación:</b>		
Registro fotográfico:					

**Tabla 56** Fichas de inventario de patrimonio intangible Fiesta en honor a la Virgen del Quinche

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS</b>		<b>CÓDIGO</b> IM-06- 0150-00-000-24-0002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO		<b>CANTÓN:</b> RIOBAMBA
<b>Parroquia:</b> BAYUSHIG	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Bayushig		
<b>Coordenadas:</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> FIESTA EN HONOR A LA VIRGEN DEL QUINCHE		
<b>Código fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Misas		
Novena		
Procesiones		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
<b>Ámbito</b>		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS</b>	<b>Fiestas.</b>	
<b>Breve reseña</b>		
Desde hace alrededor de 65 años, la celebración de la imagen de la Virgen del Quinche se lleva a cabo y se entrega a la parroquia.		
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>		
La Iglesia Católica venera a la Señora de la Presentación del Quinche como una devoción mariana. Su imagen se encuentra en el Santuario de la Virgen del Quinche, ubicado en la parroquia El Quinche en Quito, Ecuador. La Virgen tiene muchos seguidores en Ecuador y en todo el mundo, por lo que en varias partes del país se encuentra una imagen en honor a ella para adorarla, lo que se convierte en una celebración. Una de estas parroquias es San Antonio de Bayushig, quienes asisten con gran devoción y fe a esta celebración.		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Fecha o periodicidad</b>
X	Anual	21 Noviembre
	Continua	
	Ocasional	

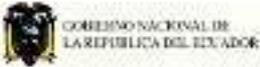
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>			
X	Local	Es una fiesta tradicional a nivel nacional y en otros ciudades también lo celebran.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Uso simbólico</b>		<b>Descripción del uso simbólico</b>			
	Ritual	Es una festividad que se realiza en homenaje al santo patrono.			
X	Festivo				
	Lúdico				
	Narrativo				
	otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividades	Toda persona de todas las edades	N/A	Organizadores y participantes	Bayushig	Bayushig
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres – hijos	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres – hijos	Los padres enseñan a sus hijos a no perder la devoción. Ya que se dice que el santo es un mensajero de Dios.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es una de las actividades más importantes que se realiza en las festividades de la comunidad. Para todas las personas católicas fieles creyentes.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Manifestaciones vigentes	Se realizaba un recorrido por toda la comunidad con procesiones.			
X	Manifestaciones vigentes vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audios</b>	
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
Para la realización de esta ficha se tuvo que realizar entrevistas a las personas de la comunidad y que ellos detallen como solían festejar antiguamente el desfile en homenaje a la virgen del Quinche					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad investigadora:</b>					
<b>Registrado por:</b> Marco Pilco				<b>Fecha de registro:</b>	
<b>Revisado por:</b>				<b>Fecha de revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>				<b>Fecha de aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b>					

**Tabla 57** Fichas de inventario de patrimonio intangible Fiesta en honor al patrono San Antonio de Bayushig

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS</b>			
<b>CÓDIGO</b>			
IM-06- 0150-00-000-24-0003			
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO		<b>CANTÓN:</b> RIOBAMBA	
<b>Parroquia:</b> BAYUSHIG	<input type="checkbox"/>	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>
			Rural
<b>Localidad:</b> Bayushig			
<b>Coordenadas:</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> FIESTA EN HONOR AL PATRONO SAN ANTONIO DE BAYUSHIG			
<b>Código fotográfico:</b>			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Misas			
Novena			
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
<b>Ámbito</b>			
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		Fiestas.	
<b>Breve reseña</b>			
Acto festivo que involucra elementos religiosos con alta carga cultural, social y simbólica. Fiesta que responde a una compleja organización y participación de múltiples actores sociales, teniendo como centro la imagen del patrono San Antonio. Esta actividad promueve el mantenimiento y la afirmación de la identidad colectiva de la fe.			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
San Antonio es uno de los santos más conocidos y venerados por los fieles católicos de la parroquia Bayushig desde hace muchos años atrás, pues comentan que le tienen mucha fe por los milagros concebidos a las peticiones de los habitantes. Fue el primer santo que fue adorado y llamado patrono de la parroquia por tal motivo es que la parroquia lleva su nombre y su imagen se encuentra en el altar de la iglesia con varios años de antigüedad.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Fecha o periodicidad</b>	
X	Anual	13 Junio	

	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>			
X	Local	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Uso simbólico</b>		<b>Descripción del uso simbólico</b>			
	Ritual	Es una festividad que se realiza en homenaje al santo patrono.			
X	Festivo				
	Lúdico				
	Narrativo				
	otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Colectividades	Toda persona de todas las edades	N/A	Organizadores y participantes	Bayushig	Bayushig
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres – hijos	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres – hijos	Los padres enseñan a sus hijos a no perder la devoción. Ya que se dice que el santo es un mensajero de Dios.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es una de las actividades más importantes que se realiza en las festividades de la comunidad. Para todas las personas católicas fieles creyentes.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Manifestaciones vigentes	Se realiza actividades de misas y novenas en honor al patrono.			
X	Manifestaciones vigentes vulnerables				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>		<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>		<b>Videos</b>	<b>Audios</b>	
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
Para la realización de esta ficha se tuvo que realizar entrevistas a las personas de la comunidad y que ellos detallen como solían festejar antiguamente el desfile en homenaje al santo Patrono.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad investigadora:</b>					
<b>Registrado por:</b> Marco Pilco				<b>Fecha de registro:</b>	
<b>Revisado por:</b>				<b>Fecha de revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>				<b>Fecha de aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b>					

**Tabla 58** *Inventario de patrimonio intangible Animero*

  <p><b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b>  <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b>  <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b></p> <p><b>FICHA DE INVENTARIO</b>  <b>A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS</b></p>		<b>CÓDIGO</b> IM-06- 0150-00-000- 24-0004
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO		<b>CANTÓN:</b> RIOBAMBA
<b>Parroquia:</b> BAYUSHIG	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Bayushig		
<b>Coordenadas:</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> : ANIMERO		
<b>Código fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Misas		
Novena		
Procesiones		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
<b>Ámbito</b>		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS</b>	<b>Fiestas.</b>	
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>		
El personaje de animero lleva una vestimenta blanca y actúa como intermediario entre la vida y la muerte. Cuenta con un crucifijo, el santo rosario, una campana, un arial y un cráneo en sus manos, y su tarea es guiar a las almas del purgatorio hacia el más allá. Durante la medianoche, el Animero recorre las calles principales hasta llegar al cementerio mientras realiza plegarias y cánticos. Para ello, se detiene en cada cuadra y toca la campana tres veces, gritando "Despertar almas dormidas". También reza el Padre Nuestro tres veces y las Aves Marías tres veces por las almas del Santo Purgatorio por amor a Dios. Luego, el Animero toca la campana tres veces más y continúa su recorrido.		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Fecha o periodicidad</b>
X	Anual	Actividad realizada 15 días antes del 2 de Noviembre
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>

X	Local	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Uso simbólico</b>		<b>Descripción del uso simbólico</b>			
	Una festividad que se realiza en el día de los difuntos	Es una festividad que se realiza en homenaje al santo patrono.			
X	Festivo				
	Lúdico				
	Narrativo				
	otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Colectividades	Toda persona de todas las edades	N/A	Organizadores y participantes	Bayushig	Bayushig
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres – hijos	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres – hijos	Se realiza esta actividad en el Día de los Difuntos, fiesta tradicional en el Ecuador y América Latina			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es una de las actividades más importantes que se realiza en las festividades de la comunidad. Para todas las personas católicas fieles creyentes.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Manifestaciones vigentes vulnerables	Se realiza actividades de caminata por las principales calles de la parroquia.			
	Manifestaciones de la memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audios</b>		
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
Para la realización de esta ficha se tuvo que realizar entrevistas a las personas de la comunidad que se realiza el Día de los Difuntos», fiesta tradicional en el Ecuador y América Latina					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad investigadora:</b>					
<b>Registrado por:</b> Marco Pilco				<b>Fecha de registro:</b>	
<b>Revisado por:</b>				<b>Fecha de revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>				<b>Fecha de aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b>					

Tabla 59 Fichas de inventario de patrimonio intangible Fiesta de la manzana

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS</b>		<b>CÓDIGO</b> IM-06- 0150-00-000-24-0005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO		<b>CANTÓN:</b> RIOBAMBA
<b>Parroquia:</b> BAYUSHIG	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Bayushig		
<b>Coordenadas:</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> FESTIVAL DE LA MANZANA		
<b>Código fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Juegos pirotécnicos		
Música de Banda de Pueblo		
Juegos Populares		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
<b>Ámbito</b>		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS</b>	<b>Fiestas.</b>	
<b>Breve reseña</b>		
El sábado 15 de abril marcó el inicio de los eventos principales, que incluyeron el Recital de la Manzana, una corrida taurina y un Festival de la Confraternidad. El domingo, se inauguró la Feria de la Manzana Artesanal, se llevó a cabo el desfile de la Alegría, se llevaron a cabo eventos deportivos y se presentó un espectáculo con artistas nacionales.		
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>		
Cada año, niños de diferentes instituciones participan en el festival, que conmemora los 57 años de la celebración de la Manzana. Algunos de los elementos destacados de esta festividad, que celebró la rica cultura de la parroquia, incluyeron bailes, cantos y poemas.		
<b>Fecha o periodo</b>	<b>Fecha o periodo</b>	
X	X	Del 12 al 15 Abril

<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>			
X	Local	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Uso simbólico</b>		<b>Uso simbólico</b>			
	Ritual	Es una festividad que se realiza en homenaje al santo patrono.			
X	Festivo				
	Lúdico				
	Narrativo				
	otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Colectividades	Toda persona de todas las edades	N/A	Organizadores y participantes	Bayushig	Bayushig
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Procedencia del saber</b>			
X	Padres – hijos	Esta es una fiesta que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Transmisión del saber</b>			
X	Padres – hijos	Se realiza esta actividad en el Día de los Difuntos, fiesta tradicional en el Ecuador y América Latina			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación				
	otros				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es una de las actividades más importantes que se realiza en las festividades de la comunidad. Para todas las personas católicas fieles creyentes.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Manifestaciones vigentes vulnerables	Se realizaba las festividades en la parroquia con la Feria de la Manzana Artesanal y concursos.			
	Manifestaciones de la memoria				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audios</b>		
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
Para la realización de esta ficha se tuvo que realizar entrevistas a las personas de la comunidad que se realiza el Día de los Difuntos», fiesta tradicional en el Ecuador y América Latina					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad investigadora:</b>					
<b>Registrado por:</b> Marco Pilco			<b>Fecha de registro:</b>		
<b>Revisado por:</b>			<b>Fecha de revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha de aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b>					

**Tabla 60** Fichas de inventario de patrimonio intangible tortillas de piedra

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		IM-06- 0150-00-000-24-0006	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO		<b>CANTÓN:</b> RIOBAMBA	
<b>Parroquia:</b> BAYUSHIG	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
<b>Localidad:</b> Bayushig			
<b>Coordenadas:</b>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> TORTILLAS EN PIEDRA			
<b>Código fotográfico:</b>			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
<b>Ámbito</b>			
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		Fiestas.	
<b>Breve reseña</b>			
La importancia de la transmisión de conocimientos y habilidades para preparar vino de manzana y claudia de una generación a otra se fija en esta expresión, que es parte del patrimonio cultural.			
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			
La parroquia San Antonio de Bayushig es popular entre los turistas debido al sabor exquisito de sus licores artesanales, entre los que destacan los hechos con frutas de manzana y Claudia, características de la zona.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Fecha o periodicidad</b>	
Anual		Todos los dueños dan atención los sábados, domingos y feriados.	

X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Uso simbólico</b>		<b>Descripción del uso simbólico</b>			
	Ritual				
	Festivo				
	Lúdico				
	Narrativo				
	otro				
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad/tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Sra. Carmen Diaz		Dueña	Barrio el Quinche	Bayushig
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres – hijos	Es una creencia que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.			
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación otros				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
X	Padres – hijos				
	Maestros - aprendiz				
	Centro de capacitación otros				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Se benefician los establecimientos de A&B de la parroquia los fines de semana dando su servicio a los visitantes.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Alta				
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código/nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audios</b>		
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
Se benefician los establecimientos de A&B de la parroquia los fines de semana dando su servicio a los visitantes.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad investigadora:</b>					
<b>Registrado por:</b> Marco Pilco			<b>Fecha de registro:</b>		
<b>Revisado por:</b>			<b>Fecha de revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha de aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b>					

Tabla 61 Fichas de inventario de patrimonio intangible licor Artesanal

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b> IM-06- 0150-00-000-24-0007
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO		<b>CANTÓN:</b> RIOBAMBA
<b>Parroquia:</b> BAYUSHIG	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Bayushig		
<b>Coordenadas:</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
<b>Descripción de la fotografía:</b> LICOR ARTESANAL		
<b>Código fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
INDÍGENA	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
<b>Ámbito</b>		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	Fiestas.	
<b>Breve reseña</b>		
El patrimonio cultural del Cantón Penipe y sus parroquias incluye tortillas de maíz asadas en piedra, que no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino también a tradiciones o expresiones vivas heredadas de los antepasados y transmitidas a sus descendientes.		
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>		
En la zona de Pongo, perteneciente a la parroquia Matus, se encuentran las minas de piedras plancha, las cuales son empleadas para fabricar las conocidas tortillas de maíz asadas en piedra. A menudo, los domingos y festivos se pueden disfrutar del delicioso hornado de chancho que acompaña las conocidas tortillas de maíz.		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Fecha o periodicidad</b>
X	Anual	Todos los dueños de los establecimientos de A&B dan atención los sábados, domingos y feriados.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle de alcance</b>
	Local	
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
<b>Uso simbólico</b>		<b>Descripción del uso simbólico</b>

	Ritual	
	Festivo	
	Lúdico	
	Narrativo	
	otro	

### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Mariana Inca		Dueños	Barrio el Quinche	Bayushig
Individuos	Sra. Gloria Sánchez		Dueños	Barrio San Antonio	Bayushig
Individuos	Sr. Rufo Ramírez		Dueños	Barrio San Antonio	Bayushig
Individuos	Sra. Carmen Diaz		Dueños	Barrio el Quinche	Bayushig
Individuos	Sra. Mónica Tixi		Dueños	Barrio el Quinche	Bayushig
Individuos	Sr. Judith Chunata		Dueños	Barrio el Quinche	Bayushig
Individuos	Sra. Laura Chunata		Dueños	Barrio el Quinche	Bayushig
Individuos	Sra. Martha Once		Dueños	Barrio el Quinche	Bayushig
Individuos	Sra. Mayra Santamaria		Dueños	Barrio el Quinche	Bayushig
Individuos	Sra. Juana Quispe		Dueños	Barrio el Quinche	Bayushig
Individuos	Sra. Norma Guanga		Dueños	Barrio San Blas	Bayushig
Individuos	Sra. Rosa Asqui		Dueños	Barrio Nuevo	Bayushig
Individuos	Sra. Susana Pilco		Dueños	Barrio San Antonio	Bayushig
Individuos	Sra. Nayely Guanga		Dueños	Barrio San Antonio	Bayushig
Individuos			Dueños	Barrio San Antonio	Bayushig
Individuos	Sra. Alexandra Tacuri		Dueños	Barrio San Antonio	Bayushig

#### Procedencia del saber

#### Detalle de la procedencia

x

Padres – hijos

Es una creencia que viene de generación en generación, desde hace muchos años atrás.

Maestros - aprendiz

Centro de capacitación

otros

#### Transmisión del saber

#### Detalle de la transmisión

x

Padres – hijos

Maestros - aprendiz

Centro de capacitación

otros

### 6. VALORACIÓN

**Importancia para la comunidad**

se benefician los establecimientos de A&B de la parroquia los fines de semana dando su servicio a los visitantes.				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
x	Alta			
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código/nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audios</b>	
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
Todos los establecimientos de A&B ofertan diferentes platos que es la elaboración de tortillas de piedra acompañada con hornado, fritada, pescados fritos, caldos de gallina, yaguarloco, fritada, cuy, llapingachos y degustación de bebidas artesanales solo en Fiestas Representativas.				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad investigadora:</b>				
<b>Registrado por:</b> Marco Pilco			<b>Fecha de registro:</b>	
<b>Revisado por:</b>			<b>Fecha de revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha de aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b>				