



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

Productos turísticos y Patrimonio alimentario del cantón Guano, provincia de
Chimborazo

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

Autor:

Moreira Chele, Kevin Geovanny

Tutor:

Mgs. Danilo Paúl Quintana Puga

Riobamba, Ecuador. 2024

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Moreira Chele Kevin Geovanny con cédula de ciudadanía 2300689631, autor (a) del trabajo de investigación titulado: Productos turísticos y Patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

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

En Riobamba, a los 29 días del mes de noviembre de 2024.



Kevin Geovanny Moreira Chele

C.I:2300689631

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Danilo Paúl Quintana Puga catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación titulado: Productos turísticos y Patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo, bajo la autoría de Moreira Chele Kevin Geovanny; 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 29 días del mes de noviembre de 2024.



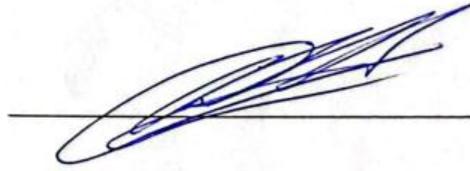
Danilo Paúl Quintana Puga
C.I: 0603329186

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

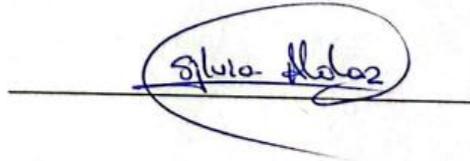
Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación Productos turísticos y Patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo, por Kevin Geovanny Moreira Chele, con cédula de identidad 2300689631, bajo la tutoría de Mgs. Danilo Paúl Quintana Puga; 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 29 de noviembre de 2024.

PhD. Diego Mauricio Calvopiña Andrade
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



PhD. Silvia Marieta Aldaz Hernández
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO



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

CERTIFICACIÓN

Que, **KEVIN GEOVANNY MOREIRA CHELE** con CC: **230068963-1**, estudiante de la Carrera de **Turismo**, Facultad de **Ciencias Políticas y Administrativas**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**PRODUCTOS TURÍSTICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**", cumple con el 9%, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio TURNITIN, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 07 de octubre de 2024

Mgs. Danilo Quintana
TUTOR

AGRADECIMIENTO

Agradezco por el presente trabajo en especial a Dios por darme ese apoyo físico y espiritual ya que él ha sido mi principal motivación para saber superar todos los obstáculos que en esta vida nos queda por superar, gracias a mi familia y amigos que han estado conmigo en todo momento dándome ánimos para seguir adelante

Le agradezco a mi tutora Mgs. Danilo Quintana fue un pilar fundamental para culminar este trabajo de investigación.

Kevin Geovanny Moreira Chele

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 FIGURAS.....	
RESUMEN.....	
ABSTRACT.....	
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	15
1.2. Antecedentes.....	16
1.2.1. Antecedentes - Productos turísticos.....	16
1.2.2. Antecedentes - Patrimonio alimentario.....	16
1.3. Situación problemática.....	17
1.4. Formulación del problema.....	17
1.4.1. Problema general.....	17
1.4.2. Problemas específicos.....	17
1.5. Justificación.....	18
1.5.1. Justificación teórica.....	18
1.5.2. Justificación práctica.....	18
1.5.3. Justificación metodológica.....	18
1.6. Objetivos.....	18
1.6.1. Objetivo general.....	18
1.6.2. Objetivos específicos.....	18
1.7. Hipótesis.....	19
1.7.1. Hipótesis general.....	19
1.7.2. Hipótesis específicas.....	19
2.1. Estado del arte.....	20
2.1.1. Estado del arte variable independiente.....	20
2.1.2. Estado del arte variable dependiente – Patrimonio alimentario.....	21
2.2. Bases teóricas.....	22

2.2.1. Bases teóricas - Producto turístico.....	22
2.2.2. Bases teóricas – Patrimonio alimentario	24
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA	27
3.1. Método de investigación.....	27
3.1.1. Inductivo-deductivo.....	27
3.1.2. Analítico-sintético	27
3.2. Tipo de investigación.....	28
3.2.1. No experimental	28
3.2.2. Transversal.....	28
3.3. Diseño de investigación.....	28
3.3.1. Documental.....	28
3.3.2. De campo.....	28
3.3.3. Descriptiva.....	28
3.3.4. Correlacional	29
3.4. Técnicas de recolección de datos.....	29
3.4.1. Técnicas	29
3.4.2. Instrumentos	29
3.5. Población de estudio y tamaño de muestra.....	30
3.5.1. Población de estudio de la variable independiente – Productos turísticos	30
3.5.2. Selección de la muestra de la variable independiente – Productos turísticos.....	30
3.5.3. Población de estudio de la variable dependiente – Patrimonio alimentario	30
3.5.4. Selección de la muestra de la variable dependiente – Patrimonio alimentario	30
3.6. Validez y confiabilidad de instrumentos	36
3.6.1. Validez de instrumentos	36
3.6.2. Confiabilidad de instrumentos.....	36
3.6.2.1. Alfa de Cronbach - Variable independiente	37
3.6.2.2. Alfa de Cronbach - Variable dependiente	37
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	38
4.1. Análisis, interpretación y discusión de los resultados – Producto turístico.....	38
4.2. Análisis, interpretación y discusión de los resultados - Patrimonio alimentario.....	43
4.3. Pruebas de hipótesis.....	48
4.3.1. Hipótesis general	48
4.3.2. Hipótesis específica 1	49

4.3.3. Hipótesis específica 2	50
4.3.4. Hipótesis específica 3	51
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	52
5.1. CONCLUSIONES.....	52
5.2. RECOMENDACIONES	53
CAPÍTULO VI. PROPUESTA	54
6.2. Objetivos.....	54
6.3. Introducción.....	55
6.3. Justificación.....	55
6.4. Desarrollo de la propuesta	56
BIBLIOGRAFÍA	72
ANEXOS	75
Anexo 1. Árbol de problemas.....	75
Anexo 3. Matriz de consistencia.....	79
Anexo 4: Instrumentos de evaluación	81
Anexo 5: Validación de los expertos.....	85
Anexo 6: Resultados de las encuestas aplicadas	89

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Muestra de la variable independiente	30
Tabla 2 Catastro de los establecimientos turísticos del cantón Guano	32
Tabla 3 Validación de expertos	36
Tabla 4 Coeficiente Alpha de Cronbach.....	36
Tabla 5 Alfa de Cronbach - Variable independiente	37
Tabla 6 Alfa de Cronbach - Variable dependiente	37
Tabla 7 Análisis, interpretación y discusión de los resultados – Producto turístico.....	38
Tabla 8 Análisis, interpretación y discusión de los resultados – Patrimonio alimentario ..	43
Tabla 9 Hipótesis general	48
Tabla 10 Hipótesis específica 1	49
Tabla 11 Hipótesis específica 2	50
Tabla 12 Hipótesis específica 3	51
Tabla 13 Análisis FODA	64
Tabla 14 FODA Cruzado.....	65
Tabla 15 Estrategia 1	67
Tabla 16 Estrategia 2	68
Tabla 17 Estrategia 3	69
Tabla 18 Estrategia 4	70
Tabla 19 Estrategia 5	71
Tabla 20 Matriz de operacionalización de variables	76
Tabla 21 Matriz de consistencia	79
Tabla 22 Edad.....	89
Tabla 23 Género	90
Tabla 24 Nivel de educación	91
Tabla 25 Valor al patrimonio alimentario	92
Tabla 26 Nivel de control	93
Tabla 27 Control sanitario	94
Tabla 28 Nivel de valoración.....	95
Tabla 29 Control de recursos turísticos	96
Tabla 30 Otorgamiento de permisos.....	97
Tabla 31 Observación de cumplimiento	98
Tabla 32 Cumplimiento de ordenanzas	99

Tabla 33 Conservación de los senderos.....	100
Tabla 34 Mecanismos de protección y conservación	101
Tabla 35 Calidad de infraestructura.....	102
Tabla 36 Edad	103
Tabla 37 Género	104
Tabla 38 Nivel de educación	105
Tabla 39 Conocimientos culinarios	106
Tabla 40 Variedad de alimentos y bebidas	107
Tabla 41 Nivel de percepción en estrategias	108
Tabla 42 Nivel de conocimiento culinario.....	109
Tabla 43 Nivel de oferta gastronómica.....	110
Tabla 44 Demanda del consumo de alimentos	111
Tabla 45 Platos tradicionales	112
Tabla 46 Nivel de capacitación.....	113
Tabla 47 Estado actual de los recursos	114
Tabla 48 Calidad de la infraestructura.....	115
Tabla 49 Calidad de los servicios básicos	116

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa de la ubicación del cantón Guano	57
Figura 2 Edad	89
Figura 3 Género.....	90
Figura 4 Nivel de educación.....	91
Figura 5 Valor al patrimonio alimentario.....	92
Figura 6 Nivel de control.....	93
Figura 7 Control sanitario.....	94
Figura 8 Nivel de valoración	95
Figura 9 Control de recursos turísticos.....	96
Figura 10 Otorgamiento de permisos	97
Figura 11 Observación de cumplimiento	98
Figura 12 Cumplimiento de ordenanzas.....	99
Figura 13 Conservación de los senderos	100
Figura 14 Mecanismos de protección y conservación.....	101
Figura 15 Calidad de infraestructura	102
Figura 16 Edad	103
Figura 17 Género.....	104
Figura 18 Nivel de educación.....	105
Figura 19 Conocimientos culinarios.....	106
Figura 20 Variedad de alimentos y bebidas	107
Figura 21 Nivel de percepción en estrategias.....	108
Figura 22 Nivel de conocimiento culinario	109
Figura 23 Nivel de oferta gastronómica	110
Figura 24 Demanda del consumo de alimentos.....	111
Figura 25 Platos tradicionales	112
Figura 26 Nivel de capacitación	113
Figura 27 Estado actual de los recursos	114
Figura 28 Calidad de la infraestructura	115
Figura 29 Calidad de los servicios básicos.....	116

RESUMEN

El proyecto de investigación se llevó a cabo en el cantón Guano de la provincia de Chimborazo con el objetivo de determinar si existe una relación entre el producto turístico y el patrimonio alimentario. La problemática que se identificó fue, la pérdida de conocimientos sobre la práctica de los saberes ancestrales en el cantón, ocasionado que no se pueda utilizar toda la riqueza que estos saberes aportan para mantener las tradiciones relacionadas con el patrimonio alimentario. Se utilizó un enfoque inductivo-deductivo, analítico-sintético, el tipo de investigación fue transversal, no experimental. Finalmente, el diseño de investigación se basó en los siguientes enfoques: documental, de campo, descriptivo y correlacional. Para obtener información, se utilizaron herramientas de evaluación para evaluar la confiabilidad; dos encuestas con preguntas en escala de Likert se realizaron a los administradores de establecimientos de alimentos y bebidas, junto con las autoridades del municipio del cantón Guano. Se utilizó la prueba de hipótesis Chi-Cuadrado para evaluar la relación entre las variables de estudio. Se llegó a la conclusión de que el producto turístico no tiene relación con el patrimonio alimentario, dado que la carencia de conciencia sobre el valor gastronómico, trae como consecuencia una débil promoción como parte de la oferta turística, y por tanto la limitada difusión de la información para el desarrollo de productos turísticos, es por ello que se tomó también como referencia los resultados obtenidos y se diseñó la propuesta denominada “Estrategias para el fortalecimiento de los productos turísticos, basados en el patrimonio alimentario en el cantón Guano”, con la finalidad de consolidar ideas claras para el diseño de un producto turístico que beneficie a la población, a los administradores de los establecimientos de alimentación y a los turistas que visiten el cantón.

Palabras claves: Producto turístico, Patrimonio alimentario, Promoción, Difusión , Gastronomía típica.

ABSTRACT

The research project was carried out in the canton of Guano in the province of Chimborazo to determine whether there is a relationship between tourist products and food heritage. The project was carried out using an inductive-deductive, analytic-synthetic approach, and the type of research was transversal, not experimental. Finally, the research design was based on the following approaches: documentary, field, descriptive, and correlational. To obtain information, evaluation tools were used to assess reliability; two Likert-scale question surveys were conducted to the managers of food and beverage establishments and the authorities of the municipality of the canton of Guano. The Chi-Quadrat hypothesis test evaluated the relationship between the study variables. The Chi-Quadrat hypothesis test evaluated the relationship between the study variables. It was concluded that the tourist product is not related to the food heritage since the lack of awareness about the gastronomic value has led to a weak promotion as part of the tourism offer, with the consequence, the limited dissemination of information for the development of tourist products, that is why the results obtained were also taken as reference and the proposal called “Strategies for the strengthening of tourism products, based on the food Heritage in the canton of Guano” was designed to consolidate clear ideas for the design of a tourism product that benefits the population, the managers of the food establishments and the tourists visiting the canton.

Keywords: Tourist Product, Food Heritage, Promotion, Dissemination, Typical Gastronomy.

Reviewed by:



Lic. Eduardo Barreno Freire. Msc.

ENGLISH PROFESSOR

C.C. 0604936211

CAPÍTULO I.

INTRODUCCIÓN

El cantón Guano, es considerado como la capital artesanal del Ecuador, por su riqueza en trabajos de manufactura, textiles y en cuero, con un reconocimiento tanto local como nacional e incluso es reconocido internacional, al encontrarse una alfombra elaborada a mano por comuneros guaneños en la casa presidencial de los Estados Unidos, sin embargo este no el único tipo de atractivo turístico que puede tener Guano, sino también muchos más que todavía están por explotarse, tales como el de naturaleza, su cultura, sus productos turísticos etc. (Paz & Zaldumbide, 2021).

Guano, desde mucho tiempo atrás su gente se ha manifestado con su cultura entre los pueblos de la provincia de Chimborazo, se distinguió como una de las encomiendas más apetecidas con las ganancias que se producían en el comercio de muchas cosas de tejido, lana, algodón y cabuya cuenta con algunos atractivos turísticos entre ellos el Volcán Chimborazo, tradiciones, fiestas, mitos y habitantes que lo hacen un lugar digno de ser visitados, por lo cual es necesario que los recursos turísticos sean manejado adecuadamente siendo factible la realización de analizar la relación del producto turístico con el patrimonio alimentario, dado que en la actualidad existe pérdida de conocimientos alimentarios. La investigación se desarrolla de la siguiente manera:

En el capítulo I, se desarrolla el planteamiento del problema, en el cual se especifica los problemas que inciden en la pérdida de productos turístico, se establece los objetivos generales y específicos, del mismo modo se establece la justificación teórica, práctica y metodológica al igual que se establece las hipótesis con las cuales se pretende determinar la relación entre los productos turísticos y el patrimonio alimentario.

El Capítulo II, este hace referencia al marco teórico en el mismo se desarrolla los antecedentes de la investigación basada en datos bibliográficos, su epistemología, bases teóricas de cada una de las variables, y sus dimensiones e indicadores.

En el Capítulo III, se desarrolla el diseño de la investigación y metodología, se establece el tipo de investigación la misma que es de tipo documental y descriptiva correlacional; el diseño de la investigación la cual es no experimental transversal causal, del mismo modo se establece las técnicas e instrumentos, y se desarrolla la confiabilidad de los instrumentos.

En el capítulo IV, se desarrolla el análisis, interpretación y discusión de resultados de las encuestas aplicadas a la población seleccionada.

En el capítulo V, se detalla las conclusiones y recomendaciones a las que se llegó en el desarrollo del proyecto de investigación.

En el capítulo VI, se detalla la propuesta que complementa al tema de investigación que se desarrolló.

1.2. Antecedentes

1.2.1. Antecedentes - Productos turísticos

En este punto, Guapi (2020), en la investigación titulada “ *Producto y demanda turística en el núcleo histórico de la ciudad de Riobamba*” menciona que al realizar una actualización periódica acerca del perfil del turista para poder direccionar proyectos que permitan innovar productos turísticos que cumplan las necesidades de los turistas, de tal manera que se pueda fortalecer las relaciones entre empresas públicas, privadas y la población, para optimizar el estado de los bienes y servicios del núcleo histórico de la ciudad, en donde se pueda diseñar estrategias para mejorar las condiciones de la planta turística además del nivel de consumo del producto turístico en la ciudad, con el fin de mejorar el turismo local, nacional y extranjero (pág. 43).

Finalmente, Bayas (2017), en la investigación titulada “*Diseño de un producto turístico histórico cultural en la ciudad de Guayaquil*” menciona que se debe tomar en consideración el tema del turismo cultural, estudiar e investigar la manera de hacer que los visitantes nacionales y extranjeros se interesen por nuestros bienes patrimoniales de valor histórico culturales por medio de nuevas ideas que llamen la atención de los visitantes, puesto que al realizarse una buena promoción de nuestros recursos históricos culturales, turistas nacionales y extranjeros mostraran interés por visitar nuestros sitios turísticos porque conocerán la ruta de la cultura, o diversas rutas que se estén desarrollando para fomentar el turismo.

1.2.2. Antecedentes - Patrimonio alimentario

En la investigación por parte de Izquierdo & Esmeraldas (2019), con el tema titulada “*Estudio del patrimonio alimentario del cantón Huaquillas, provincia de El Oro*” mencionan que el estudio del Patrimonio Alimentario de un pueblo o zona es una forma de mantener vivas sus tradiciones y costumbres gastronómicas, además de favorecer el desarrollo y transmisión de 25 estas costumbres que se van transmitiendo de generación en generación y que permanecen vivas en el tiempo, se suman aquí también la cultura y la oferta culinaria que se desarrollan dentro de un pueblo ya que todo esto al estar presente durante muchos años hace que se tenga más sentido de identidad y reconocimiento ante los ojos de los turistas.

Del mismo modo Puebla (2020), con el tema denominado “*Patrimonio alimentario y calidad del servicio de las huecas tradicionales del cantón Guano*”, manifiesta que la gastronomía debido a su valor histórico, saberes y conocimientos, implica un recurso turístico de gran potencial, ya que, es un claro símbolo de la cultura de una sociedad, donde a través del turismo se puede difundir la gastronomía local y típica en conjunto con las bellezas naturales de cada destino.

Soto (2022), en su investigación titulada “*La elaboración artesanal de las Cholas de Guano fue declarada patrimonio inmaterial del país*” menciona que uno de los claros ejemplos de patrimonio alimentario son las cholas de guano, la elaboración de las Cholas de

Guano es una manifestación cultural practicada desde inicios del siglo XX (1901) y ahora certificada como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador por parte del Ministerio de Cultura y Patrimonio y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, este reconocimiento es a la tradición y se transmite de generación en generación una de las expresiones que se pueden ver durante el programa simbólico. “Estos panecillos reciben el nombre genérico de “Cholas”, como metáfora del mestizaje andino. Guano y sus panaderos artesanos fortalecen esta dulce tradición, acogida entre turistas nacionales y extranjeros. Que este delicioso tesoro se siga transmitiendo por generaciones”.

Finalmente, Silva (2023) en su investigación titulada “*Patrimonio alimentario y Desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, Provincia de Chimborazo*” menciona que, en la actualidad, la gastronomía y las tradiciones culturales relacionadas con la alimentación no tienen un lugar significativo entre las generaciones más jóvenes, pues existe una falta de interés en la preservación de prácticas que no han sido transmitidas a través de generaciones, se incluye también aspectos culinarios, agrícolas y culturales, dando como secuencia que la población de Guano no conozca su patrimonio alimentario y exista débil influencia cultural externa sobre la alimentación. Por tanto, como propuesta se pretende diseñar una ruta gastronómica, para promover el patrimonio alimentario de forma eficaz (p. 16).

1.3. Situación problemática

El patrimonio alimentario forma parte de la cultura e identidad de los pueblos que se representa a través de la gastronomía y la tradición, en la actualidad el patrimonio alimentario no es aprovechado adecuadamente, cabe señalar que, la forma de alimentación ha cambiado con el tiempo por tanto se tiene como resultado el desinterés de las nuevas generaciones por mantener las prácticas ancestrales que están relacionadas al mismo.

La pérdida de conocimientos sobre la práctica de los saberes ancestrales en el cantón ha ocasionado, que no se pueda utilizar toda la riqueza que estos saberes aportan para mantener las tradiciones relacionadas con el patrimonio alimentario, el desarrollo turístico del cantón, donde a través de ellos se puede mantener los conocimientos sobre las técnicas y prácticas del patrimonio alimentario.

1.4. Formulación del problema

1.4.1. Problema general

- ¿Cómo se relaciona el producto turístico con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo?

1.4.2. Problemas específicos

- ¿Cómo se relaciona los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo?
- ¿Cómo se relaciona las actividades y servicios turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo?

- ¿Cómo se relaciona las facilidades turísticas con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo?

1.5. Justificación

1.5.1. Justificación teórica

La investigación se desarrolló con el objetivo de proporcionar razones claras para abordar el problema o la pregunta de la investigación referente a los productos turísticos y el patrimonio alimentario puesto que, será utilizado como contribución de información valiosa y conocimiento para futuras perspectivas e investigaciones relacionadas al tema propuesto, para preservar y difundir el patrimonio gastronómico, destacando su importancia histórica – cultural. Al recopilar la información, permitió obtener una comprensión amplia, permitiendo la reevaluación de sus tradiciones, representaciones culturales y productos turísticos, promoviendo una visión responsable de la riqueza cultural y culinaria del cantón Guano.

1.5.2. Justificación práctica

Para ejecutar la investigación se propone solucionar las causas y efectos identificados, puesto que Guano a pesar de ser un cantón formidable en recursos culturales y patrimoniales, actualmente no se ha podido de aprovechar plenamente estos recursos, a través de la recopilación de información vinculada al tema de productos turísticos y patrimonio alimentario, se buscó obtener resultados que servirán como referentes para realizar nuevas propuestas, beneficiando directamente a la población del cantón, turistas, autoridades del G.A.D.M. Guano , finalmente a los establecimientos de alimentos y bebidas existentes.

1.5.3. Justificación metodológica

La presente investigación se basó bajo un enfoque del método inductivo-deductivo, analítico-sintético, de la misma forma el tipo de investigación no experimental, transversal, seguido de, el diseño de investigación, documental, de campo, descriptivo y correlacional. Para lograr los objetivos, también se realizó instrumentos de evaluación con preguntas en escala de Likert para conseguir resultados claves y dar solución a la problemática, a fin de que se utilice como referencia de apoyo para el desarrollo de futuras investigaciones relacionadas a los productos turísticos y patrimonio alimentario en el cantón Guano.

1.6. Objetivos

1.6.1. Objetivo general

- Identificar la relación entre el producto turístico y el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

1.6.2. Objetivos específicos

- Analizar la relación entre recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Analizar la relación entre las actividades y servicios turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

- Analizar la relación entre las facilidades turísticas con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

1.7. Hipótesis

1.7.1. Hipótesis general

- El producto turístico se relaciona con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

1.7.2. Hipótesis específicas

- Existe relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Existe relación las actividades y servicios turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Existe relación las facilidades turísticas con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

CAPÍTULO II.

MARCO TEÓRICO

2.1. Estado del arte

2.1.1. Estado del arte variable independiente

Según Carballo (2021), en la revista científica *"Productos turísticos en instalaciones hoteleras"*, menciona: Al analizar los productos turísticos en las instalaciones hoteleras, es importante considerar la interacción de diferentes factores y su adaptación a las condiciones específicas de cada escenario. Este enfoque va más allá de una perspectiva sistémica y asume que los diversos componentes evolucionan e interactúan entre sí para generar ventajas competitivas con productos nuevos y mejorados.

De la misma forma Ramírez (2019), en el artículo *"Propuesta metodológica para la generación de productos turísticos a partir de la comunidad local"*, señala que, se está estableciendo un contexto actual de nuevas exigencias sociales, económicas y medioambientales para el diseño de un producto turístico, que requiere la concepción de productos turísticos en los que la comunidad local se considera un pilar fundamental para su creación y desarrollo. En este sentido, el objetivo es trabajar para promover el diálogo colaborativo y empoderar a los miembros de la comunidad para convertirse en un equilibrio armonioso entre el crecimiento económico, la conservación del medio ambiente y el bienestar social, generando un impacto positivo tanto para la comunidad como para los visitantes

Desde esta perspectiva García (2017), en la revista *"El producto turístico comunitario como estrategia para diversificar las economías locales del cantón Bolívar, provincia de Manabí, Ecuador"*, afirma que se proporciona un análisis detallado del entorno turístico de la región, cubriendo sus aspectos socioeconómicos, sociopolíticos e institucionales. Para evaluar la gestión turística actual se utiliza una matriz DAFO, que identifica los factores internos y externos que afectan al desarrollo del turismo. La matriz ayuda a identificar debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades. Se han elaborado estrategias específicas para maximizar el uso de los recursos naturales y culturales de la región. El objetivo de estas estrategias es promover prácticas turísticas sostenibles y conservar la riqueza natural de la zona, priorizando al mismo tiempo el bienestar de la comunidad local y cumpliendo las expectativas de los visitantes. El objetivo es alentar el desarrollo del turismo que beneficie tanto a la comunidad local como a los visitantes.

Teniendo en cuenta a Raeburn (2022), en la revista científica "El proceso de desarrollo de productos en 6 etapas", ratifica que el concepto de un producto turístico y cómo va más allá de la mera combinación de diferentes patrimonios. En su lugar, pretende crear una sinergia de estas herencias, transformándolas en recursos que forman una propuesta turística integral y atractiva. El objetivo es proporcionar una experiencia única e inolvidable combinando cuidadosamente elementos culturales, naturales e históricos, con una visión completa e insignificante del concepto de 'Producto/Paquete' en el turismo, destacando el

valor añadido logrado a través de una presentación eficaz y una narración inmersiva. El producto turístico se presenta estratégicamente con una estructura clara y una tarifa fija que tiene como objetivo no sólo atraer a los visitantes, sino también facilitar su acceso y participación. El precio transparente refleja la calidad de la oferta y un compromiso con la equidad y la accesibilidad para todos los públicos.

2.1.2. Estado del arte variable dependiente – Patrimonio alimentario

Así mismo Alabuela (2018), en el Artículo científico, “*Patrimonio cultural alimentario-gastronómico*”, propone que una parte esencial de la identidad cultural de una comunidad, los alimentos indígenas son parte integrante de sus tradiciones culinarias. Estos alimentos no solo sirven como ingredientes, sino que también representan el inestimable legado de alimentos que se ha transmitido de generación en generación. Cada comida y técnica indígenas es un testimonio de la historia cultural que ha dado forma a la cocina a lo largo del tiempo. La comida es parte integrante de la cultura local, representando la interacción entre las personas y su entorno. El intercambio y preservación de técnicas culinarias es una forma de educación intergeneracional, enriquece las experiencias y crea una historia viva que refleja las creencias y prácticas profundamente arraigadas de la comunidad.

Teniendo en cuenta a Contreras, Luco, & Río (2019), en artículo científico “*Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*”, expresa que la gastronomía incluye seis aspectos relevantes, como: Patrimonio, productos, preparaciones, prácticas, estética, utensilios y tecnologías. Además, destaca la importancia de la tradición, las prácticas y el conocimiento en la creación de un plato, que debe transmitirse de una generación a la siguiente a través de recetas orales o escritas. Un plato de patrimonial debe poseer ciertas cualidades, incluyendo identidad, producción local, comercialización eficaz y una experiencia memorable, para asegurar que la calidad de los productos consumidos sea aprobada. Esto significa que la calidad del alimento y la forma en que se ha preparado sea un testimonio de la riqueza cultural, donde la mesa se convierte en un lienzo que fusiona el pasado, presente y futuro en una experiencia gastronómica inolvidable.

Desde el punto de vista de Medina (2017), en el artículo científico denominado, “*La Gastronomía como Patrimonio Cultural Turismo*”, plantea que la gastronomía tiene un impacto significativo en la economía, el espíritu empresarial y el turismo sostenible. La industria gastronómica impulsa el crecimiento económico y promueve prácticas turísticas sostenibles, desde los productores locales hasta los restaurantes. No sólo atrae a los turistas en busca de experiencias auténticas, sino que también contribuye al desarrollo socioeconómico de los destinos. Además de satisfacer el apetito, la gastronomía alimenta el alma y deja una impresión duradera en los recuerdos de los viajeros. En esencia, se convierte en un tesoro cultural. La gastronomía no sólo impulsa la economía, sino que también contribuye a la identidad cultural de una región.

Por otra parte, Silva (2023), en la investigación “*Patrimonio alimentario y Desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano*”, menciona que el turismo gastronómico en el cantón de Guano carece de representación cultural, conocimiento y prácticas culinarias.

Aunque la cultura y los productos locales se conservan, el interés de la comunidad en compartir creencias gastronómicas para crear platos típicos para los turistas está disminuyendo. Los propietarios de restaurantes poseen valiosas habilidades en la preparación de platos locales, pero la promoción y apreciación de la gastronomía local están restringidas por la preferencia de los turistas por la comida rápida. Las prácticas culinarias crean sabores distintivos y evocan recuerdos afectuosos, pero su contribución al desarrollo del turismo gastronómico en la región se considera limitada.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Bases teóricas - Producto turístico

A) Producto turístico

Según la (OMT, 2019) Un producto turístico es una combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés, que representa la esencia del plan de marketing de un destino y genera una experiencia turística integral, con elementos emocionales, para los posibles clientes.

B) Recursos turísticos

Los recursos turísticos son todos los bienes y servicios que, por intermedio de la actividad del hombre y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las necesidades de la demanda. Se trata de una noción inclusiva de las prestaciones de servicios: elemento del sistema turístico distinto del recurso turístico, incluso en esa misma publicación (Navarro, 2015).

C) Recursos naturales

Son parte de la naturaleza, da lugar a cualquier explotación o aprovechamiento por parte del hombre para de una u otra manera poder satisfacer sus necesidades. Estos recursos pueden clasificarse en renovables y no renovables. Un recurso renovable no se agota, ya que la naturaleza se encarga de regenerarlo con rapidez (Orellana & Lalvay, 2018),

D) Recursos culturales

Los recursos culturales constituyen a la base patrimonial que posee toda la sociedad y sobre que se asientan el resto de las estrategias de la gestión cultural designada a su conservación difusión, tutela, investigación (Maestromey & Wilches, 2007).

E) Servicios y actividades turísticas

Los servicios turísticos, son el conjunto de acciones, actividades, relaciones y fenómenos causados por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar habitual de residencia, en tanto que no estén motivados por una actividad lucrativa principal, permanente o temporal (Hunziker, 2020).

Del mismo modo Ramírez (2017), manifiesta que, es el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma

armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteadas por la composición socioeconómica de una determinada corriente turística.

F) Facilidades turísticas

Son aquellas que colaboran en la generación y constitución del producto turístico, al posibilitar la permanencia del turista en el centro receptor. Esto implica que sin la existencia de estas facilidades, el recurso turístico rara vez se constituye en un producto turístico, entre estas facilidades se deben contar: el equipamiento de alojamiento, los servicios de gastronomía, amenidades turísticas, infraestructura y/o servicios necesarios para el turista y para la accesibilidad y de transporte (Nasimba y Cejas, 2015).

G) Satisfacción

La satisfacción del cliente es la medición de la respuesta que los consumidores tienen con respecto a un servicio o producto de una marca en específico. Las calificaciones son referentes para mejorar el servicio que se les ofrece y también para conocer a detalle lo que necesitan. La satisfacción del cliente es la medición de la respuesta que los consumidores tienen con respecto a un servicio o producto de una marca en específico. Las calificaciones son referentes para mejorar el servicio que se les ofrece y también para conocer a detalle lo que necesitan (Hammond, 2023).

H) Atractivos turísticos

González (2018), define a los atractivos turísticos como un conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que pueden ser transformados en un producto turístico y deben tener capacidad para incidir sobre el proceso de decisión en el turista, motivando a realizar la visita mediante desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un territorio determinado, siendo este último convertido en un destino turístico (pág. 62).

I) Alojamiento

Según el MINTUR (2019), el alojamiento cuenta con diferentes tipos de establecimientos de hospedaje desde hoteles hasta áreas de camping, esta clasificación se puede ver en la clasificación de alojamiento así también nos dice que los lugares de alojamiento son aquellos que cumplen con prestaciones mínimas para el confort y seguridad del mismo, durante su estadía. De acuerdo con el reglamento se considera como alojamiento al hotel, hostel, hacienda turística, hostería, lodge, resort, refugio, campamento turístico, casa de huéspedes; y en el instructivo de los centros turísticos comunitarios presenta ocho estándares mínimos que conforman el alojamiento tales como: instalaciones, señalización, áreas comunes, ambientación, decoración, mobiliario, cultura, condiciones básicas de instalación de habitaciones (p. 25).

J) Alimentación

El Patrimonio Alimentario es todo aquel alimento con importancia simbólica, identitaria y cultural. El alimento patrimonial no solo hace relación a la preparación de los alimentos o bebidas tradicionales, sino también de los productos que se utilizan como

ingredientes. Toda comida ecuatoriana es importante, sin embargo, no todo alimento puede ser considerado patrimonial, para ello debe tener un valor cultural y natural, en extremo trascendental para una sociedad. (Armijos, 2022)

2.2.2. Bases teóricas – Patrimonio alimentario

A) Patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”. Los elementos convertidos en patrimonio no agotan todo lo que esa cultura alimentaria es, a menudo ni tan sólo presentan de manera fidedigna una parte de ella (Espeitx, 2004).

B) Saberes ancestrales

Abarcan diversas áreas como la medicina, gastronomía, silvicultura, construcción, artesanías, lenguas ancestrales, técnicas de conservación, microclimas, producción, alimentación, agricultura, riego, entre otros. Su relevancia radica en proporcionar una forma de vida arraigada y en recordar los usos, costumbres conjuntamente con tradiciones legadas por los ancestros a lo largo del tiempo (Carranza & Tubay, 2021).

C) Conocimiento

El conocimiento es el resultado que se obtiene del proceso progresivo y gradual de aprehensión del mundo. Esto implica un conocimiento general que se especifica en un conocimiento de personas, objetos o ideas, entre otros (Nuñez, 2022).

D) Diversidad cultural

La diversidad cultural es la fuerza del desarrollo sostenible no solo para el crecimiento económico, sino para un complemento intelectual y moral. Así mismo, esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta de un mejor desarrollo en la sociedad. Hablar de diversidad cultural es hablar de los reconocimientos que han impulsado los pueblos indígenas. La cultura es una parte fundamental de la sociedad y el mundo ya que se refiere a las formas en que se expresan los diferentes grupos en una sociedad que manifiestan su forma de pensar a través de diferentes modos de creación artística, producción y distribución de distintas ideas (Romero, 2018).

E) Fuente de creatividad e Innovación

La creatividad y la innovación generalmente van de la mano y son cualidades individuales que se transfieren a lo colectivo. Sin embargo, hay que aclarar que son dos conceptos muy diferentes y que frecuentemente se confunden. La creatividad es la capacidad de concebir algo original o poco común; por su parte, la innovación se refiere a la implementación de algo nuevo que aporte valor a los demás. En pocas palabras, una lluvia de ideas pone a prueba la capacidad creativa, pero no habrá innovación hasta que esas ideas se implementen (Author, 2019).

F) Alimentos tradicionales

Los alimentos tradicionales es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos, facultando la unión del conocimiento, sensaciones y emociones reunidos a lo largo del tiempo (Pantoja, 2019).

E) Expresiones

En las expresiones culturales tradicionales (ECT), denominadas también "expresiones del folclore", cabe englobar la música, la danza, el arte, los diseños, los signos y los símbolos, las interpretaciones, las ceremonias, las formas arquitectónicas, los objetos de artesanía y las narraciones o muchas otras expresiones artísticas o culturales. (Timor, 2022)

F) Emociones

“Son el reflejo de estados afectivos personales y colectivos, influyen en las relaciones interpersonales y grupales y expresan nuestras reacciones ante los valores, costumbres y normas sociales que dan cuenta de las diferencias culturales” (Aguilar, 2022).

G) Comunidad

La expresión comunidad “sirve para designar a una agrupación organizada de personas que se perciben como unidad social cuyos miembros participan de algún rasgo, interés, elemento, objetivo o función común, con conciencia de pertenencia, situados en una determinada área geográfica en la cual la pluralidad de personas interacciona más intensamente entre sí que en otro contexto (Terry, 2012).

H) Conjunto de personas

Un grupo es un conjunto de individuos cuyas relaciones mutuas hacen a éstas interdependientes en algún grado significativo. Así definido el término grupo se refiere a una clase de entidades sociales que tienen en común la propiedad de la interdependencia entre sus miembros constitutivos (Cartwright & Zander, 1986).

I) Espacio geográfico

El espacio geográfico, empleando las palabras de (Portillo, 2023), es diverso y se puede desglosar en diferentes tipos o categorías para una comprensión más detallada y específica. Estos tipos de espacios geográficos pueden variar según varios criterios, como la función, la escala o las características predominantes. Estos son los tipos de espacio geográfico más conocidos:

- **Espacio rural:** este tipo de espacio geográfico se caracteriza por su baja densidad de población y la predominancia de actividades agrícolas, ganaderas y forestales. Los paisajes rurales suelen estar dominados por campos, pastizales y áreas naturales.
- **Espacio urbano:** en contraste con el espacio rural, el espacio urbano se caracteriza por una alta densidad de población y la predominancia de actividades no agrícolas, como la industria, el comercio y los servicios. Las ciudades y áreas metropolitanas son ejemplos de espacio urbano. Te recomendamos leer sobre las Características del ecosistema rural y urbano.

- **Espacio industrial:** este tipo de espacio geográfico está estrechamente relacionado con las actividades económicas de producción y manufactura. Incluye zonas industriales, parques empresariales y áreas donde se concentra la producción de bienes y servicios.
- **Espacio natural:** los espacios naturales se caracterizan por la ausencia de desarrollos humanos significativos. Esto incluye parques nacionales, reservas naturales, áreas silvestres y hábitats naturales.
- **Espacio cultural:** este tipo de espacio geográfico está vinculado a las prácticas culturales y las manifestaciones humanas. Pueden incluir sitios históricos, lugares religiosos, museos, monumentos y áreas donde se expresan las identidades culturales de las comunidades locales.
- **Espacio político:** el espacio político se refiere a las divisiones geográficas que tienen relevancia política, como fronteras nacionales, regionales o municipales.
- **Espacio marítimo:** este tipo de espacio geográfico se relaciona con los océanos y mares. Incluye zonas económicas exclusivas, rutas de navegación, puertos y áreas marítimas protegidas. Los espacios marítimos son esenciales para el comercio global, la pesca y la biodiversidad marina.
- **Espacio aéreo:** el espacio aéreo se refiere a la porción de la atmósfera sobre un área geográfica determinada. Se utiliza para la navegación aérea, la aviación y las comunicaciones.

J) Identificación

Es la percepción de unidad o de pertenencia a un grupo humano, surge del proceso por el cual los individuos comparan sus características sociales y asimilan a nivel consciente e inconscientemente algunas características del entorno. Este proceso permite la generación de la identidad en el individuo; de manera que complementa la definición de a sí mismo usando esas características. La identificación con un grupo se completa cuando el individuo se percibe común entre los miembros del grupo social y a la vez que estos reconocen su membresía (Sánchez, 2023).

CAPÍTULO III.

METODOLOGÍA

La metodología del proyecto de investigación es la descripción detallada de los métodos y procedimientos que se utilizan para llevar a cabo la investigación, es decir es una parte esencial del diseño de la investigación, ya que establece estructura, enfoque, además recopila analizar e interpreta los datos necesarios, para responder a las preguntas de investigación o lograr los objetivos del proyecto. La metodología aborda varios aspectos clave entre ellos tenemos:

3.1. Método de investigación

3.1.1. Inductivo-deductivo

El método inductivo-deductivo está conformado por dos procedimientos inversos: inducción y deducción. La inducción es una forma de razonamiento en la que se pasa del conocimiento de casos particulares a un conocimiento más general, que refleja lo que hay de común en los fenómenos individuales. Su base es la repetición de hechos y fenómenos de la realidad, encontrando los rasgos comunes en un grupo definido, para llegar a conclusiones de los aspectos que lo caracterizan. Las generalizaciones a que se arriban tienen una base empírica (Rodríguez y Pérez, 2017).

El método inductivo-deductivo se aplicó mediante la observación y recopilación de datos, para responder la problemática del tema Productos turísticos y Patrimonio alimentario, adicionalmente se formuló pruebas de hipótesis, para medir el grado influencia de las variables conjuntamente con sus dimensiones de estudio, permitiendo así la elaboración de conclusiones y recomendaciones basados en los resultados confirmados contribuyendo significativamente al tema de investigación

3.1.2. Analítico-sintético

De acuerdo con (Rodríguez y Pérez, 2017), expresan que el método analítico-sintético fue empleado para descomponer el todo en las partes, conocer las raíces y, partiendo de este análisis, realizar la síntesis para reconstruir y explicar. Aquí la reconstrucción y explicación implican elaboración de conocimientos, lo cual es un llamado a que, aunque lo más común en su empleo es para la búsqueda de información, en ocasiones se le utiliza para la elaboración de conocimientos.

Se aplicó el método analítico – sintético con el objetivo de descomponer las partes de las dos variables de estudio, tales como Productos turísticos y Patrimonio alimentario a fin de explicar de manera más detallada la influencia de dichas variables en el desarrollo de la investigación.

3.2. Tipo de investigación

3.2.1. No experimental

Empleando las palabras de (Palella y Martins, 2013), definen al diseño no experimental afirmando que se realiza sin manipular en forma deliberada ninguna variable, el investigador no sustituye intencionalmente las variables independientes.

Para esta investigación se observó los hechos tal y como se presentan en su contexto real y en un tiempo determinado, es decir no se realizó experimentos, simplemente se recopiló y se analizó información relevante para el desarrollo del tema productos turísticos conjuntamente con el patrimonio alimentario del cantón Guano.

3.2.2. Transversal

Es un tipo de investigación observacional. Para el estudio, se seleccionan una serie de variables sobre una determinada población de muestra; y todo ello, durante un periodo de tiempo determinado (Morales, 2020).

La investigación transversal se realizó una sola vez, a través de la aplicación de dos encuestas en el cantón Guano, en un determinado tiempo con diferentes opiniones y experiencias contadas por parte de la población seleccionada.

3.3. Diseño de investigación

3.3.1. Documental

Según Jiménez & Suárez (2014), mencionan que la investigación documental, es estudio de problemas con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza, con apoyo, principalmente, en trabajos previos, información y datos divulgados por medios impresos, audiovisuales o electrónicos. Tomando en cuenta, lo anterior, es importante destacar, que toda investigación documental debe tener, obligatoriamente, antecedentes.

Para el presente proyecto se implementó el diseño de investigación documental, este proceso involucró la búsqueda sistemática y el análisis exhaustivo de información en diversos recursos, como repositorios, revistas científicas, artículos, libros electrónicos y documentos disponibles en sitios web. La selección de estos recursos se centró en complementar información sobre el tema de estudio que se busca desarrollar, asegurando así una base sólida y actualizada para la investigación.

3.3.2. De campo

La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de todos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variables, es decir, el investigador obtiene la información pero no altera las condiciones existentes (Arias, 2013).

La investigación de campo se aplicó durante la visita al cantón Guano para recolectar la información mediante la aplicación de dos encuestas direccionadas

3.3.3. Descriptiva

Según (Arias, 2013), menciona que la investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere.

La investigación descriptiva se fundamentó en la descripción minuciosa de las variables de estudio, productos y patrimonio alimentario. Este enfoque incluyó el análisis detallado de conceptos bibliográficos, antecedentes y resultados relevantes con el fin de adaptarlos de manera coherente al tema central de la investigación.

3.3.4. Correlacional

Contreras (2017), afirma que el fin es conocer la relación o grado de asociación que exista entre dos o más conceptos, categorías o variables en un contexto en particular. En ocasiones sólo se distingue la relación entre dos variables, pero con regularidad se ubican en el estudio relaciones entre tres, cuatro o más variables (p. 32).

Por el lado del nivel correlacional se trató de mostrar la dependencia probabilística entre las dos variables “Productos turísticos y Patrimonio alimentario”. Asimismo, en este nivel se aplicó métodos estadísticos como la correlación de Chi cuadrado.

3.4. Técnicas de recolección de datos

3.4.1. Técnicas

Encuesta: La técnica de encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de obtener datos para la investigación, dado que permite obtener y elaborar datos de modo eficaz (Casas & Donado, 2003).

Para la presente investigación se recolectó información a través de 2 encuestas, en la que se tomó en cuenta a personas del cantón, que sean parte clave para el patrimonio alimentario y profesionales del tema, así como también a los propietarios de diferentes establecimientos que tengan como prioridad la venta de alimentos típicos del lugar.

3.4.2. Instrumentos

Cuestionario: Es un conjunto de preguntas diseñadas para generar los datos necesarios para alcanzar los objetivos propuestos del proyecto de investigación, permite estandarizar e integrar el proceso de recopilación de datos. Un diseño mal construido e inadecuado conlleva a recoger información incompleta, datos no precisos de esta manera genera información nada confiable (Galán, 2009).

En esta investigación se utilizó los instrumentos de investigación para medir el comportamiento o atributos de las variables “Productos turísticos & Patrimonio alimentario”, el instrumento que se aplicó para la recolección de datos fue el cuestionario, mismo que facilitó para analizar, medir y evaluar los inconvenientes que se presentaron en el lugar de la investigación, es por ello que se realizó preguntas en escala de LIKERT, con la finalidad de obtener datos sobre el impacto que tendría el cambiar los productos turísticos

del cantón Guano y si los cambios afectarían o favorecerían al negocio de cada uno de sus propietarios.

3.5. Población de estudio y tamaño de muestra

3.5.1. Población de estudio de la variable independiente – Productos turísticos

La población seleccionada para la variable independiente fue direccionada a las Autoridades y expertos en la actividad turística del municipio del cantón Guano.

3.5.2. Selección de la muestra de la variable independiente – Productos turísticos

La muestra de la variable productos turísticos, está conformada por las principales autoridades y expertos especializados en la actividad turística del cantón Guano. Para la selección de esta muestra se basó en la información proporcionada por el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) cantonal del año (2022), donde se reveló la existencia de 10 expertos en el área de turismo. A continuación, se presenta la muestra seleccionada:

Tabla 1

Muestra de la variable independiente

N.	Nombre	Cargo que desempeña
1	Lic. Oswaldo Estrada	Alcalde
2	Sra. María Duchi	Vicealcaldesa
3	Ing. Daniela Gonzales	Turismo - Municipio Guano
4	Ing. Marcela Valdivieso	Turismo - Municipio Guano
5	Tlg. Miguel Ángel Acán	Turismo - Municipio Guano
6	Ing. Blanca Luna	Turismo - Municipio Guano
7	Mgs. Gabriela Villacrés	Turismo - Municipio Guano
8	Lic. Francisco Fiallos	Vocal 1
9	Dr. Edgar Herrera	Vocal 2
10	Sr. Francisco Hidalgo	Vocal 3

Nota. Adaptado de <https://municipiodeguano.gob.ec>, por Moreira (2023).

3.5.3. Población de estudio de la variable dependiente – Patrimonio alimentario

La población seleccionada para la variable dependiente fue direccionada a los administradores de los establecimientos de alimentos y bebidas.

3.5.4. Selección de la muestra de la variable dependiente – Patrimonio alimentario

Para la selección de la muestra de la variable patrimonio alimentario, se aplicó un muestreo no probabilístico por conveniencia para seleccionar 45 personas, que son administradores de los establecimientos de alimentos y bebidas, como restaurantes, bares o picanterías con la finalidad de recolectar información con diferentes respuestas y criterios sobre la temática del patrimonio alimentario. Cabe mencionar que el número de la muestra se obtuvo sobre la base de la información que proporcionó el catastro turístico, entregado por la jefatura de turismo del cantón Guano (2019). En la siguiente tabla se detallan los datos de los establecimientos registrados:

Tabla 2*Catastro de los establecimientos turísticos del cantón Guano*

No.	PROPIETARIO	# CEDULA	NOMBRE COMERCIAL	DIRECCIÓN	TIPO DE ESTABLECIMIENTO
1	GUIJARRO GUEVARA ROSA OLIVIA	0601127293	FRITADERIA GUIJARRO	CÉSAR LEÓN HIDALGO 10-12 Y ELOY ALFARO	ALIMENTACIÓN
2	CRUZ SILVA YOLANDA PATRICIA	0604774265	S/N	AGUSTÍN DAVALOS Y COLÓN	ALIMENTACIÓN
3	GUAMAN SANUNGA MARIA TERESA	0601670250	FRITADAS DOÑA TERESITA	GARCÍA MORENO Y CÉSAR NAVEDA	ALIMENTACIÓN
4	LOPEZ BARRETO PEDRO BENEDICTO	0601816689	RICA SAZÓN	PARROQUIA SAN JOSÉ DE CHAZO, SECTOR EL CESO A 5 CUADRAS DEL ESTADIO	ALIMENTACIÓN
5	ALTAMIRANO GUEVARA FAUSTO	0600824262	BRISA GUANEÑA DON TITO	LEÓN HIDALGO Y ELOY ALFARO	ALIMENTACIÓN
6	SANTILLAN ALLAUCA LAURA JOSEFINA	0601574536	RESTAURANTE DOÑA LAURITA	LORENZO BARRENO Y SERGIO QUIROLA PARROQUIA SAN ISIDRO	ALIMENTACIÓN
7	COELLO MARIA LETICIA	1718258484	S/N	20 DE DICIEMBRE Y LANDO	ALIMENTACIÓN
8	AYALA GUADALUPE LUISA LORENA	0602966624	S/N	LA MATRIZ DIRECCIÓN: LANDÓ, AGUSTÍN DAVALOS, 560 REFERENCIA: A DOS CUADRAS DE LA IGLESIA LA INMACULADA	ALIMENTACIÓN
9	PAZ GODOY MARIA AVELINDA	0600624225	S/N	AV. ÁNGEL SERAFÍN PULGAR Y BARRIO SAN MIGUEL	ALIMENTACIÓN
10	ALLAUCA PALLMAY ABEL MANUEL	0603848698	RESTAURANT LA KACERA	GARCÍA MORENO Y TOMÁS RAMÍREZ	ALIMENTACIÓN
11	MORENO BRAVO ANGELA GRACIELA	0602760498	PICANTERÍA NIEVECITA	LA MATRIZ DIRECCIÓN: GARCÍA MORENO, CÉSAR NAVEDA, 2818 REFERENCIA: FRENTE A LA IGLESIA DE SANTA TERESITA	ALIMENTACIÓN
12	BONILLA ADRIANO MARIA HORTENCIA	0601789530	EL TROPEZÓN	AV. CEVALLOS Y SAN MIGUEL	ALIMENTACIÓN
13	USCA TIXE LEIDA PATRICIA	0603878653	RESTAURANTE INMACULADA	MARÍA AV. 20 DE DICIEMBRE Y SUCRE	ALIMENTACIÓN
14	CAUJA TOLEDO MARIA LUCRECIA	0602124067		BARRIO OLTE SAN PEDRO	ALIMENTACIÓN
15	TENE CHOTO CARMEN ALICIA	0604779330	BAR RESTAURANTE EL ESCONDITE	BARRIO LANGOS LA INMACULADA JUNTO A HOSTAL LA LAGUNA	ALIMENTACIÓN

16	CONDO DOMINGUEZ JAIME FELIPE	0603189531	ROYAL FOOD CATTERING SERVICE RESTAURANTE	LEÓN HIDALGO Y ELOY ALFARO	ALIMENTACIÓN
17	OLMEDO YEPEZ DIDIVA MARINA	0601731797	CASITA VIEJA	BARRIO CENTRO PARROQUIA SAN JOSÉ DE CHAZO, FRENTE A LA IGLESIA	ALIMENTACIÓN
18	VELOZO CHULLI MARIA ELISA	0603123365	RESTAURANTE EL BUEN SABOR	DESIDERIO MANTILLA Y CHIMBORAZO	ALIMENTACIÓN
19	BECERRA COLCHA GLORIA MARIA	0600148118	KARLITA	GARCÍA MORENO, BARRIO SANTA TERESITA	ALIMENTACIÓN
20	TOTOY LADINO ROBERTO CARLOS	0603390592	RESTAURANTE SUSY	AV. 20 DE DICIEMBRE Y SUCRE	ALIMENTACIÓN
21	VILLACRES MERA ANA DEL ROCIO	0602788705	S/N	ASUNCIÓN Y GARCÍA MORENO	ALIMENTACIÓN
22	AYALA BARRENO MARCIA DEL PILAR	0602692980	SALÓN GUANEÑITA 1	QUILPE Y ELOY ALFARO	ALIMENTACIÓN
23	PINEDA CARRASCO GEOMARA YOCASTA	0603817032	ASADOS MARUJITA	21 DE ENERO	ALIMENTACIÓN
24	AYALA BARRENO TERESA DE JESUS	0601156250	COMPLEJO DEPORTIVO LAS COLINAS	DUNJI Y TUNCAHUAN	ALIMENTACIÓN
25	CHACHA RAMIREZ MARIA JUANA	0602553653	S/N	BARRIO SAN GABRIEL DEL AEROPUERTO	ALIMENTACIÓN
26	AYALA BARRENO LAURA AZUCENA	0602290959	GUANEÑITA 2	GARCÍA MORENO Y ASUNCIÓN	ALIMENTACIÓN
27	MOROCHO INAMAGUA MARIA DOLORES	1715793582	BAR RESTAURANTE ANDREITA	PARROQUIA, SAN GERARDO. VÍA A PENIPE KM. 2 1/2 BARRIO LA FLORIDA	ALIMENTACIÓN
28	ALLAUCA PALLMAY MERCEDES YOLANDA	0602021388	RESTAURANTE LA KASERA 2	GARCÍA MORENO Y TOMÁS RAMÍREZ	ALIMENTACIÓN
29	GUAÑO ADRIANO SILVIA LORENA	0603409806	FONDA EL MIRADOR	AV. CEVALLOS, CALLE SAN MIGUEL, REFERENCIA: TERMINANDO LA CIUDADELA PRADOS DEL NORTE	ALIMENTACIÓN
30	CENTENO PILCO JUAN RIGOBERTO	0601623341	FONDA S/N	COMUNIDAD TAMAUTE KM 6	ALIMENTACIÓN
31	BARRENO CEVALLOS MARIA ELEVACIÓN	0601838956	COMIDA RÁPIDA	BARRIO CENTRO PARROQUIA SAN JOSÉ DE CHAZO	ALIMENTACIÓN
32	ORBE TORRES JHONATAN ANIBAL	4001642152	EL VIEJO JACK (COMIDA RÁPIDA)	ROCAFUERTE 4-56 Y AGUSTÍN DÁVALOS	ALIMENTACIÓN
33	NOVILLO CAJAS JONNATHAN DAVID	0603165309	PIZZERÍA DONATELLO (COMIDA RÁPIDA)	AV. 20 DE DICIEMBRE Y ASUNCIÓN	ALIMENTACIÓN

34	ALLAUCA GUAPULEMA ROSA ELENA	0604730697	RESTAURANTE AQUÍ ME QUEDO	ELOY ALFARO 17-18 Y LOS FRANCISCANOS	ALIMENTACIÓN
35	TUMAILLI GUSÑAY MIRIAM SALVADORA	0603995440	PARADERO EL CAMPESTRE	ASUNCIÓN	ALIMENTACIÓN
36	CHAVARREA AREVALO MARIA PAULINA	0603480302	PARADERO MARIA LUCIA	KM 17 VÍA A RIOBAMBA-PENIPE, COMUNIDAD EL QUINCHE	ALIMENTACIÓN
37	MOYON VIZUETE GLADYS ALEXANDRA	0602931735	PARADERO LOS NOGALES	VÍA RIOBAMBA-PENIPE, COMUNIDAD TAMAUTE	ALIMENTACIÓN
38	ZUMBA PEREZ HILDA CECILIA	0925812901	DELICIAS GUANEÑAS CARPA AZUL	LA PARROQUIA LA MATRIZ, ELOY ALFARO Y FRANCISCANOS FRENTE A LA QUINTA EL CORRAL	ALIMENTACIÓN
39	CASTRO CASTRO JOHANNA JAZMIN	1205661984	BAR RESTAURANTE EL ALBAZO	PARROQUIA EL ROSARIO, REFERENCIA, A UNA CUADRA DE LA FABRICA EL ALCE CASA DE UN PISO COLOR VERDE	ALIMENTACIÓN
40	BONILLA CORTEZ MISHALLE ALEXANDRA	0604273136	ACOMER.EC	SAN PEDRO DE LAS ABRAS, REFERENCIA: A CUATRO CUADRAS DE LA IGLESIA	ALIMENTACIÓN
41	YAUCEN CAYAMBE MARIA AUXILIADORA	0602819054	S/N	DIRECCIÓN: BARRIO LA FLORIDA, INNOMINADA.	ALIMENTACIÓN
42	CORRAL RIOFRIO ALONSO DAVID	0603006289	RANCHO FOOD	PARROQUIA: LA MATRIZ AGUSTIN DAVALOS, LEON HIDALGO, REFERENCIA: A UNA CUADRA DEL PARQUE	ALIMENTACIÓN
43	CONDO QUISNIA SONIA ISABEL	0604759431	S/N	AVENIDA 20 DE DICIEMBRE, COLON, 5111	ALIMENTACIÓN
44	SANCHEZ GRANIZO GLORIA NATIVIDAD	0603267014	LA PRADERA RICOS HELADOS	PANAMERICANA NORTE, REFERENCIA: A TRESCIENTOS METROS DEL PEAJE	ALIMENTACIÓN

45	VARGAS ALLAUCA MARÍA AUXILIADORA	0603551102	ENCEBOLLADOS CAPILLA	DE	LA	PARROQUIA, EL ROSARIO, ENTRE LANGOS PANAMERICANA, A DOS CUADRAS DE INDUSTRIA VILEMA	ALIMENTACIÓN
----	----------------------------------	------------	-------------------------	----	----	---	--------------

Nota. Adaptado de Jefatura de turismo del cantón Guano, por Moreira (2023).

3.6. Validez y confiabilidad de instrumentos

3.6.1. Validez de instrumentos

En este punto, el proceso de validación tuvo como objetivo principal asegurar que los resultados obtenidos a través de la encuesta sean confiables y representativos de la población y el lugar que se seleccionó para el estudio. La validación por parte de expertos es un paso crucial, ya que permite identificar y corregir posibles errores en el instrumento de medición, garantizando así la calidad y la precisión de los datos recogidos. A continuación, se detalla a los expertos que validaron los instrumentos de evaluación:

Tabla 3

Validación de expertos

N.	NOMBRE DEL EXPERTO	CARGO ASIGNADO
1	PhD. Luis Quevedo	Tutor del proyecto de investigación
2	PhD. Silvia Aldaz	Miembro 1 del proyecto de investigación
3	Mgs. Roger Paredes	Miembro 2 del proyecto de investigación

Nota. Expertos asignados para la validación de instrumentos de evaluación, por Moreira (2023).

3.6.2. Confiabilidad de instrumentos

La confiabilidad para Marroquín (2013), " Es un aspecto crucial en cualquier investigación o encuesta que se realice con el objetivo de medir y recolectar datos, se refiere a la consistencia y estabilidad de los resultados obtenidos a través del instrumento de medición utilizado " (p.56).

Se utilizó el Coeficiente Alpha de Cronbach, puesto que es una medida estadística utilizada para evaluar la consistencia interna de un conjunto de preguntas en una escala, es decir, la capacidad del instrumento para obtener resultados consistentes, si el resultado es menor a 7 el instrumento que se aplicó no es válido, a continuación, se refleja los valores del coeficiente alfa:

Tabla 4

Coeficiente Alpha de Cronbach

Coeficiente alfa >.9 es excelente.

Coeficiente alfa >.8 es bueno.

Coeficiente alfa >.7 es aceptable.

Coeficiente alfa <.6 es cuestionable.

Coeficiente alfa <.5 es pobre.

Coeficiente alfa <.5 es inaceptable.

Nota. Escala de coeficiente alfa, por Marroquín (2013)

3.6.2.1. Alfa de Cronbach - Variable independiente

Tabla 5

Alfa de Cronbach - Variable independiente

Estadísticas de Fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,807	11

Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023).

Se concluyo que el resultado de la fiabilidad es de 807, correspondiente a Bueno

3.6.2.2. Alfa de Cronbach - Variable dependiente

Tabla 6

Alfa de Cronbach - Variable dependiente

Estadísticas de Fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,872	11

Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023).

Se concluye que el resultado de la fiabilidad es de 872, correspondiente a Bueno.

CAPÍTULO IV.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En esta sección se presentan y se analizan los hallazgos obtenidos durante la aplicación de las encuestas .

4.1. Análisis, interpretación y discusión de los resultados – Producto turístico

Tabla 7

Análisis, interpretación y discusión de los resultados – Producto turístico

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
DATOS GENERALES		
a)	Edad	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none">• 25-30 Años , 50%• 31-35 Años, 30%• 36-40 Años, 20% <p>Se concluye que el valor más alto es de 50% correspondiente a una edad de 25 – 30 años.</p>
b)	Género	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none">• Masculino – 30%• Femenino – 70% <p>Se concluye que el valor más alto es de 70% correspondiente al género femenino.</p>
c)	Nivel de instrucción	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none">• Posgrado – 30%• Superior – 70% <p>Se concluye que el valor más alto es de 70% correspondiente al nivel de instrucción superior.</p>
RECURSOS TURÍSTICOS		
1	Valor que le da la Municipalidad al patrimonio alimentario de este cantón.	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p>

-
- Nada Satisfactorio, Regularmente Satisfactorio – 30%
 - Poco Satisfactorio – 40 %

Se concluye que el 40% considera que es poco satisfactorio el valor que le da la Municipalidad al patrimonio alimentario de este cantón, puesto que el valor que se otorga al patrimonio alimentario del cantón depende de una combinación de factores culturales, económicos, ambientales y sociales, por lo que puede variar según la importancia que se le atribuya a la preservación de la cultura, tradiciones y recursos alimentarios locales.

2 Nivel de control del estado actual de los recursos naturales por parte del GAD Municipal de Guano.

Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Poco Satisfactorio – 40%
- Regularmente Satisfactorio – 50%
- Satisfactorio – 10%

Se concluye que el 50% considera que es regularmente satisfactorio el nivel de control del estado actual de los recursos naturales por parte del GAD Municipal de Guano, puesto que depende del compromiso, recursos y enfoques específicos, como la planificación, el uso del suelo, la gestión de áreas verdes, parques, la protección del agua, el aire, la adopción de políticas sostenibles, la promoción de prácticas amigables con el medio ambiente y la colaboración con otros actores a fin de lograr una gestión efectiva de los recursos naturales.

3 Control sanitario en el que se encuentran los recursos culturales por parte del GAD Municipal de Guano.

Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Regularmente Satisfactorio, Satisfactorio – 50%

Se concluye que el 50% considera regularmente satisfactorio y satisfactorio el control sanitario en el que se encuentran los recursos culturales por parte del GAD Municipal de Guano, puesto que el control sanitario de los recursos culturales es fundamental para proporcionar experiencias seguras y agradables a los turistas en los eventos culturales que se desarrollan, esto implica asegurarse de que los recursos culturales y los espacios en los que se desarrollan actividades culturales cumplan con ciertos estándares de limpieza y seguridad del cantón Guano.

<p>4 Nivel de valoración en la creación de proyectos de recursos turísticos por parte del personal del GAD Municipal de Guano.</p>	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poco Satisfactorio, Regularmente Satisfactorio – 40% • Satisfactorio, Muy Satisfactorio – 10% <p>Se concluye que el 40% considera como poco satisfactorio y regularmente satisfactorio el nivel de valoración en la creación de proyectos de recursos turísticos por parte del personal del GAD Municipal de Guano, puesto que las facilidades como; capacitación, sensibilización y la promoción de un enfoque de trabajo en equipo con la población local. es escasa con la participación y colaboración del personal del GAD del cantón Guano para la creación y gestión de proyectos turísticos.</p>
---	---

FACILIDADES TURÍSTICAS

<p>5 Control de recursos turísticos en cuanto a seguridad, limpieza y promoción por parte del GAD Municipal de Guano.</p>	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poco Satisfactorio, Regularmente Satisfactorio – 40% • Satisfactorio – 20% <p>Se concluye que el 40% considera poco satisfactorio, y regularmente satisfactorio el control de recursos turísticos en cuanto a seguridad, limpieza y promoción por parte del GAD Municipal de Guano, puesto que para destacar el éxito en el control de recursos turísticos depende de la cooperación entre el GAD del cantón Guano, la población local y los actores involucrados en el turismo, con la finalidad de considerar la planificación a largo plazo y la sostenibilidad como un punto clave en todas las acciones relacionadas al turismo.</p>
<p>6 Otorgamiento de permisos de funcionamientos de alimentos y bebidas en los servicios turísticos.</p>	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poco Satisfactorio, Regularmente Satisfactorio – 50% <p>Se concluye que el 50% considera poco satisfactorio, y regularmente satisfactorio el otorgamiento de permisos de funcionamientos de alimentos y bebidas en los servicios turísticos, puesto que estos permisos aseguran que los establecimientos cumplan con estándares de seguridad alimentaria y de servicio de</p>

calidad, fundamental para garantizar la seguridad y satisfacción de los clientes que se encuentran en el cantón Guano.

7. Observación de cumplimiento en cuanto a los horarios de funcionamiento de los establecimientos turísticos.
- Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:
- Regularmente Satisfactorio – 60%
 - Satisfactorio – 30%
 - Muy Satisfactorio – 10%

Se concluye que el 60% considera regularmente satisfactorio la observación de cumplimiento en cuanto a los horarios de funcionamiento de los establecimientos turísticos, puesto que es esencial para mantener un equilibrio entre el desarrollo turístico y el bienestar de la comunidad local, así como para garantizar una experiencia positiva para los visitantes, sin embargo, no existe una organización designada para el control adecuado del cumplimiento de horarios.

COMUNIDAD

- 8 Cumplimiento de ordenanzas y resoluciones a los servidores turísticos del cantón Guano.
- Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:
- Regularmente Satisfactorio – 60%
 - Satisfactorio – 40%

Se concluye que el 60% considera regularmente satisfactorio el cumplimiento de ordenanzas y resoluciones a los servidores turísticos del cantón Guano, puesto que el cumplimiento de ordenanzas y resoluciones en el contexto de los servicios turísticos no es el adecuado para garantizar un turismo sostenible y de calidad a la población local, lo cual debería proteger los recursos naturales y culturales para ofrecer una experiencia positiva al cantón Guano.

- 9 Conservación de los senderos habilitados y/o gestionados por el GAD Municipal de Guano.
- Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:
- Regularmente Satisfactorio – 60%
 - Satisfactorio – 40%

Se concluye que el que el 60% considera regularmente satisfactorio la conservación de los senderos habilitados y/o gestionados por el GAD Municipal de Guano, puesto que estas rutas no se

encuentran en buen estado para que los visitantes puedan disfrutar de manera segura, por tal motivo se debe mejorar la gestión en la conservación es necesario enfocarse en señalización, educación, concienciación, gestión de residuos, participación comunitaria, monitoreo y seguimiento.

- 10** Mecanismos de protección y conservación de los productos turísticos a los visitantes por parte del GAD Municipal de Guano.

Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Regularmente Satisfactorio – 60%
- Satisfactorio – 30%
- Muy Satisfactorio – 10%

Se concluye que el 60% considera regularmente satisfactorio los mecanismos de protección y conservación de los productos turísticos a los visitantes por parte del GAD Municipal de Guano, puesto que aún no existen mecanismos como: La seguridad de los visitantes, conservación del patrimonio, calidad de la experiencia del visitante, competencia justa, protección del medio ambiente, protección de la identidad cultural, para garantizar que el turismo sea sostenible, seguro y beneficioso para los visitantes que ingresen al cantón Guano.

- 11** Calidad de infraestructura habilitada en cuanto a puntos de información turística por parte del GAD Municipal de Guano.

Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Regularmente Satisfactorio – 60%
- Satisfactorio – 30%
- Muy Satisfactorio – 10%

Se concluye que el 60% considera regularmente satisfactorio la calidad de la infraestructura turística que posee el cantón Guano, puesto que El (GAD) Municipal y otras entidades responsables no han fortalecido más regulaciones, tales como: La calidad de la información, credibilidad, confianza, experiencia del visitante, promoción efectiva, protección del patrimonio, control de calidad de los servicios y recopilación de datos del número de turistas que ingresen al cantón.

Nota. Encuesta aplicada a los funcionarios y autoridades del GAD Municipal, por Moreira (2023)

4.2. Análisis, interpretación y discusión de los resultados - Patrimonio alimentario

Tabla 8

Análisis, interpretación y discusión de los resultados – Patrimonio alimentario

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
DATOS GENERALES		
a)	Género	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none">• Masculino – 53 %• Femenino – 46% <p>Se concluye que el valor más alto es de 53% correspondiente al género masculino.</p>
b)	Edad	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none">• 25-30 Años - 37%• 31-35 Años - 33%• 36-40 Años - 6%• Más de 50 Años - 22% <p>Se concluye que el valor más alto es de 37% correspondiente a una edad de 15 – 30 años.</p>
c)	Nivel de instrucción	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none">• Superior – 20%• Secundaria – 68%• Primaria – 11% <p>Se concluye que el valor más alto es de 68% correspondiente al nivel de instrucción secundaria.</p>
RECURSOS TURÍSTICOS		
1	Aplican conocimientos culinarios ancestrales en la elaboración de alimentos y bebidas dentro de su establecimiento.	<p>Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nada Satisfactorio – 2%• Poco Satisfactorio – 6%• Regularmente Satisfactorio – 46%• Satisfactorio – 33%• Muy Satisfactorio – 11% <p>Se concluye que el 46% considera regularmente satisfactorio el valor de los conocimientos culinarios</p>

ancestrales en la elaboración de alimentos y bebidas dentro del establecimiento, puesto que la mayoría de las respuestas indican una percepción positiva en cuanto a la aplicación de conocimientos culinarios, esto demuestra que es necesario agregar autenticidad a la experiencia gastronómica, para proporcionar a los clientes una oportunidad de disfrutar de la riqueza de la tradición culinaria del cantón Guano.

- 2 Ofrecen variedad de alimentación y bebidas elaboradas a base de saberes ancestrales en los establecimientos en el cantón Guano.
- Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:
- Nada Satisfactorio – 2%
 - Poco Satisfactorio – 8%
 - Regularmente Satisfactorio – 37%
 - Satisfactorio – 40%
 - Muy Satisfactorio – 11%

Se concluye que el 40% considera como satisfactorio la variedad de alimentación y bebidas elaboradas a base de saberes ancestrales en los establecimientos, puesto que la oferta está basada en saberes ancestrales puede enriquecer la oferta culinaria, atraer a visitantes interesados en la autenticidad gastronómica, para contribuir a la promoción y preservación de la herencia cultural local. Apoyando tanto a las comunidades locales, como a los productores artesanales del cantón Guano.

- 3 Nivel de percepción en estrategias para mantener las prácticas de cocción ancestrales en el cantón Guano.
- Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:
- Nada Satisfactorio - 20%
 - Poco Satisfactorio - 37%
 - Satisfactorio - 42%

Se concluye que el 42% considera satisfactorio al nivel de percepción en estrategias para mantener las prácticas de cocción ancestrales, puesto que puede variar ampliamente, dependiendo en gran medida de factores culturales, educativos, socioeconómicos, sensibilización y educación son clave para fomentar un mayor compromiso en la preservación de las valiosas tradiciones culinarias que oferta el cantón Guano.

- 4 Nivel de conocimiento de las preparaciones culinarias tradicionales ancestral en el cantón Guano.
- Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:
- Poco Satisfactorio – 53%
 - Regularmente Satisfactorio – 4%
-

-
- Satisfactorio – 42%

Se concluye que el 53% considera como poco satisfactorio al Nivel de conocimiento de las preparaciones culinarias tradicionales ancestral, puesto que, el nivel de conocimiento a cambiado con el tiempo, además es escaso el esfuerzo que se a realizado para revitalizar y preservar las tradiciones culinarias ancestrales de la población del catón Guano.

- 5 Nivel de ofertas gastronómicas tradicional que tiene el cantón Guano. Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Nada Satisfactorio – 2%
- Poco Satisfactorio – 8%
- Regularmente Satisfactorio – 37%
- Satisfactorio – 40%
- Muy Satisfactorio – 11%

Se concluye que el 40% considera como satisfactorio el Nivel de ofertas gastronómicas tradicional, puesto que estas ofertas contribuyen a la preservación de la cultura local, atraen a visitantes, impulsan la economía a fin de brindar a los turistas que visitan el cantón Guano una experiencia culinaria auténtica y significativa.

ALIMENTOS TRADICIONALES

- 6 Demanda del consumo de alimentos tradicionales en el cantón Guano. Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Poco Satisfactorio – 2%
- Regularmente Satisfactorio – 55%
- Satisfactorio – 31%
- Muy Satisfactorio – 11%

Se concluye que el 55% considera regularmente satisfactorio la demanda del consumo de alimentos tradicionales, puesto que la demanda del consumo de alimentos tradicionales no es adecuada en relación con a los factores culturales, demográficos, turísticos y gastronómicos, pues el cantón Guano necesita de una promoción y preservación de las tradiciones culinarias con la finalidad de que logre jugar un papel importante en el mantenimiento de esta demanda a lo largo del tiempo.

7 Los platos tradicionales tienen una mayor aceptación por parte de los consumidores frente a otro tipo de oferta culinaria.

Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Poco Satisfactorio – 8%
- Regularmente Satisfactorio – 48%
- Satisfactorio – 37%
- Muy Satisfactorio – 4%

Se concluye que el 48% considera como regularmente satisfactorio los platos tradicionales tienen una mayor aceptación por parte de los consumidores frente a otro tipo de oferta culinaria, puesto que la aceptación de platos tradicionales puede variar según la región y el público, lo que trae como consecuencia que la oferta culinaria contemporánea también tenga su lugar en la industria alimentaria, pues la elección de alimentos depende en última instancia de las preferencias individuales y de la disponibilidad de opciones que se encuentran en el lugar.

8. Nivel capacitación de la comunidad sobre el patrimonio alimentario en el cantón Guano.

Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Nada Satisfactorio – 2%
- Poco Satisfactorio, Muy Satisfactorio – 11%
- Regularmente Satisfactorio – 40%
- Satisfactorio – 35%

Se concluye que el 40% considera como satisfactorio el nivel capacitación de la comunidad sobre el patrimonio alimentario, puesto que las capacitaciones son limitadas debido a la falta de recursos o de interés en promover conciencia sobre el patrimonio alimentario para contribuir a la preservación y promoción de la cultura culinaria del cantón Guano.

COMUNIDAD

9 Estado actual de los recursos alimentarios en el cantón Guano.

Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Nada Satisfactorio – 2%
- Poco Satisfactorio - 8%
- Regularmente Satisfactorio – 53%
- Satisfactorio – 24%
- Muy Satisfactorio – 11%

Se concluye que el 53% considera como regularmente satisfactorio el estado actual de los recursos alimentarios, puesto que es necesario realizar un

análisis detallado que incluya aspectos como la producción agrícola, la seguridad alimentaria, la disponibilidad de alimentos, el acceso a alimentos saludables y la sostenibilidad, para tomar medidas adecuadas para mejorar la seguridad alimentaria, garantizando el acceso a alimentos saludables para el cantón Guano.

10 Calidad de la infraestructura turística que posee el cantón Guano. Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Nada Satisfactorio – 8%
- Poco Satisfactorio, Muy Satisfactorio – 4%
- Regularmente Satisfactorio – 44%
- Satisfactorio – 37%

Se concluye que el 44% considera como regularmente satisfactorio la calidad de la infraestructura turística que posee, puesto que la calidad de la infraestructura turística no se encuentra apta para generar satisfacción del cliente, sin embargo, son pocos los establecimientos que cuentan con una infraestructura adecuada, bien desarrollada y gestionada para generar beneficios económicos significativos al fomentar el turismo y promover el desarrollo local del cantón Guano.

11 Calidad de los servicios básicos dentro del cantón Guano. Según los resultados de la encuesta aplicada se evidencia que:

- Nada Satisfactorio, Satisfactorio - 13%
- Poco Satisfactorio – 48%
- Regularmente Satisfactorio – 24%

Se concluye que el 48% considera como poco satisfactorio la calidad de los servicios básicos dentro del cantón puesto que, para mejorar la calidad de los servicios básicos, regularmente requiere de un enfoque integral que aborde estos desafíos de manera efectiva, esto puede incluir inversiones adecuadas, planificación estratégica, gestión eficiente, participación comunitaria y transparencia en la administración de recursos.

Nota. Encuesta aplicada a los prestadores de servicio de alimentación de Guano, por Moreira (2023)

4.3. Pruebas de hipótesis

4.3.1. Hipótesis general

Planteamiento de hipótesis

H₁: El Producto turístico se relaciona con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

H₀: El Producto turístico no se relaciona con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Margen de error

Alfa: 5% → 0,05

Tabla 9

Hipótesis general

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	3,083 ^a	6	,798
Razón de verosimilitud	3,958	6	,682
Asociación lineal por lineal	,047	1	,828
N de casos válidos	10		

a. 12 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,10.

Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023).

Lectura p_valor = ,798

Toma de decisión

El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis general, de acuerdo con el nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el $P_valor = 0,798 > \alpha = 0.05$, por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0).

Por tanto “ el producto turístico no se relaciona con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo”.

4.3.2. Hipótesis específica 1

Planteamiento de hipótesis

H₁: Existe relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

H₀: No existe relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Margen de error

Alfa: 5% → 0,05

Tabla 10

Hipótesis específica 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. Asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	5,000 ^a	2	,082
Razón de verosimilitud	5,004	2	,082
Asociación lineal por lineal	,818	1	,366
N de casos válidos	10		

a. 6 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,20.

Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023).

Lectura p_valor = ,082

Toma de decisión

El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis específica 1, de acuerdo con el nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el $P_valor = 0,82 > \alpha = 0.05$, por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0). Por tanto “ no existe relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo”.

4.3.3. Hipótesis específica 2

Planteamiento de hipótesis

H₁: Existe relación de las actividades y servicios turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

H₀: No existe relación de las actividades y servicios turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Margen de error

Alfa: 5% → 0,05

Tabla 11

Hipótesis específica 2

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. Asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	6,375 ^a	6	,383
Razón de verosimilitud	7,777	6	,255
Asociación lineal por lineal	,162	1	,688
N de casos válidos	10		

a. 12 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,10.

Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023).

Lectura p_valor = ,383

Toma de decisión

El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis específica 2, de acuerdo con el nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el $P_valor = 0,383 > \alpha = 0.05$, por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0).

Por tanto “no existe relación de las actividades y servicios turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo”.

4.3.4. Hipótesis específica 3

Planteamiento de hipótesis

H₁: Existe relación de las facilidades turísticas con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

H₀: No existe relación de las facilidades turísticas con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Margen de error

Alfa: 5% → 0,05

Tabla 12

Hipótesis específica 3

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. Asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	4,225 ^a	4	,376
Razón de verosimilitud	4,866	4	,301
Asociación lineal por lineal	,872	1	,350
N de casos válidos	10		

a. 9 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,10.

Nota. Encuestas aplicadas y tabuladas en IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023).

Lectura p_valor = ,376

Toma de decisión

El cálculo de Chi – cuadrado considerado para la prueba de hipótesis específica 3, de acuerdo con el nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el $P_valor = 0,376 > \alpha = 0.05$, por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H1) y se acepta la hipótesis nula (H0). Por tanto “ no existe relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo”.

CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- El producto turístico no se relaciona con el patrimonio alimentario, dado que la carencia de conciencia sobre el valor del patrimonio alimentario puede llevar a una débil promoción de la gastronomía como parte de la oferta turística, si las autoridades locales, empresas turísticas y las comunidades en general no reconocen la importancia de los alimentos tradicionales en la atracción de turistas, es posible que no tengan la información adecuada para el desarrollo de productos turísticos.
- No existe relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario, dado que la escasa coordinación entre los actores clave, como restaurantes, mercados locales y agencias de turismo, puede dificultar la creación de experiencias gastronómicas integradas en el turismo, ocasionando el débil interés en desarrollar productos turísticos relacionados con la comida local.
- No existe relación de las actividades y servicios turísticos con el patrimonio alimentario, dado que no se ha difundido por completo el diseño de nuevas rutas gastronómicas que permitan a los visitantes explorar, disfrutar de la cocina local y los ingredientes tradicionales para beneficiar a la economía local.
- No existe relación de las facilidades turísticas con el patrimonio alimentario, dado que existe una débil conexión en cuanto a la conciencia sobre la importancia de la gastronomía en la experiencia turística, así como a la posibilidad de que otros recursos turísticos impulsen la riqueza de la cultura culinaria local.

5.2. RECOMENDACIONES

- Es recomendable promover la capacitación culinaria, fomentar la conciencia de la importancia de la comida local, colaborar con chefs locales, promotores gastronómicos y expertos en turismo para desarrollar estrategias efectivas, promover activamente los platos tradicionales como parte de la experiencia turística local y relacionar con éxito el producto turístico con el patrimonio alimentario en el cantón Guano.
- Realizar capacitaciones en técnicas de cocina tradicional y servicio de alimentos a los actores involucrados en el turismo, conjuntamente con la gastronomía local, para fomentar la colaboración entre restaurantes, mercados locales, agencias de turismo y otras partes interesadas para crear experiencias gastronómicas auténticas y atractivas para los turistas que visiten el cantón Guano.
- En cuanto a las actividades y servicios turísticos es necesario plantear estrategias enfocadas a la generación de experiencias como, articulación de rutas o ferias gastronómicas, que permitan a los visitantes explorar y disfrutar de la cocina local con sus ingredientes tradicionales.
- Para las facilidades turísticas por último es recomendable aprovechar plenamente el potencial del patrimonio alimentario en el turismo, promover iniciativas que destaquen la cocina local, con la finalidad de enriquecer la experiencia de los visitantes, apoyar a la comunidad local y preservar la rica tradición culinaria del cantón Guano.

CAPÍTULO VI.

PROPUESTA

6.1. Tema: Estrategias para el fortalecimiento de los productos turísticos, basados en el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

6.2. Objetivos

Objetivo general

- Diseñar estrategias para el fortalecimiento de los productos turísticos, basados en el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Objetivos específicos

- Realizar un análisis situacional de los productos y el patrimonio alimentario para identificar las potencialidades turísticas del cantón Guano.
- Establecer un análisis FODA, para conocer la situación actual del patrimonio alimentario.
- Definir estrategias para fortalecer los productos turísticos basados en el patrimonio alimentario.

6.3. Introducción

El cantón Guano, ubicado en la provincia de Chimborazo, cuenta con una gran variedad de bellezas naturales y culturales, lo que lo convierte en un destino turístico destacado en Ecuador, es un pueblo muy antiguo y con una rica historia, en donde han ocurrido hechos importantes. Fue cuna de notables culturas y grandes asentamientos que se han distribuido en diferentes períodos como el Tuncahuán (1 a 750 años d.C.); San Sebastián (750 a 850 años d.C.); Elen-Pata (850 a 1.300 años d.C.); Huavalac (1.300 a 1.450 años d.C.). Esto atrae a visitantes tanto nacionales como extranjeros, lo que impulsa la economía local al generar empleos directos e indirectos. Desde siempre, Guano ha sido un pueblo lleno de personas trabajadoras y emprendedoras (GADM de Guano, 2020, p.7).

Como antecedentes que fundamentan el estudio, tenemos a Hernández & Arana (2018), quienes en la revista titulada *“Estrategias de posicionamiento para fomentar el turismo comunitario”*, mencionan que la elaboración de una marca y slogan llamativo es un factor muy importante que ayudará satisfactoriamente en la promoción de un atractivo turístico a fin de posicionar en la mente de los visitantes y potenciales turistas, donde las actividades ecoturísticas y recreacionales ayudarán a crecer turística y económicamente a la población del recinto a través de las redes sociales. Del mismo modo Ishuiza & Flores (2022), en la revista titulada *“Plan de capacitación de servicios turísticos”*, deducen que las capacitaciones deben reportar también un alto grado de satisfacción a los turistas a fin de fortalecer las capacidades de los actores locales, como personas y organismos que desde su arraigo local son el motor de un proceso de fortalecimiento continuo y progresivo del turismo.

La implementación de estrategias en el sector turístico es un proceso continuo vital de planificación estratégica, táctica y una delegación adecuada de tareas acompañada de mecanismos de evaluación y monitoreo que garantice una ejecución efectiva y eficiente de estas. El valor de la propuesta se basa en tener visión estratégica 24/7 los 365 días del año, una estrategia, más que generar oportunidades, debe de tener la capacidad, adaptabilidad y resiliencia para convertir desafíos en oportunidades de gran potencial para el desarrollo económico, social y medioambiental del destino turístico.

6.3. Justificación

Un producto turístico comprende una combinación de atractivos, instalaciones, accesibilidad y diversa oferta proporcionada por prestadores de servicios turísticos. En el cantón Guano, se pretende diseñar estrategias para el fortalecimiento de los productos turísticos basados en su patrimonio alimentario. Este proceso comenzará con un diagnóstico situacional que permita identificar y elaborar una lista concreta de los elementos clave, como la gastronomía típica, el alojamiento, los sitios de recreación, el transporte, entre otros.

Para la correcta implementación de cualquier estrategia en el sector turístico, inicialmente, es necesario hacer un trabajo de planeación estratégica riguroso que permita ordenar sistemáticamente el futuro de las organizaciones y destinos turísticos. Por ello,

deben identificar posibles líneas estratégicas que les permitan encauzar el comportamiento de todos los miembros de la organización hacia un horizonte y visión compartida, con el fin de que puedan competir dentro de un entorno altamente competitivo, cambiante y digital. En tal perspectiva, durante el proceso de planeación estratégica es necesario desarrollar, de preferencia, un modelo de planificación que les permita seguir paso a paso la formulación de las estrategias y su correcta implementación.

Para la presente propuesta, se realizará un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas), seguido de un FODA cruzado, este enfoque permitirá identificar posibles estrategias de cambio que faciliten la elaboración de un producto turístico cohesivo. El objetivo final es obtener información de calidad de las potencialidades turísticas del cantón Guano para identificar posibles estrategias de cambio que se direccionen a facilitar la elaboración de un producto turístico y brindar una información de calidad a los turistas que visiten el cantón, puesto que existe una limitada difusión de información clara y concisa del patrimonio alimentario, de rutas gastronómicas y alojamiento del cantón.

6.4. Desarrollo de la propuesta

Una estrategia es la planeación para ver los puntos de conexión y revisar constantemente cómo toma forma y coherencia. la implementación de estrategias en el sector turístico es un proceso continuo vital de planificación, táctica y una delegación adecuada de tareas acompañada de mecanismos de evaluación y monitoreo que garantice una ejecución efectiva y eficiente de estas. (Mena, 2022).

Para (Pérez S. , 2022), iniciar con las estrategias se tomó en cuenta la metodología de Pérez donde Menciona que para llevar a cabo las estrategias se debe tener un orden que permita comprender e hilar la estrategia de manera coherente es fundamental, por eso el framework que vamos a ver está basado en la metáfora de una “cascada” en la que se definen pasos específicos para llegar a la estrategia final. Si te das cuenta, la estrategia no es propiamente un plan, sino una idea completa plasmada y lista para ser ejecutada, se detalla de la siguiente manera:

- Diagnostico situacional
- Análisis FODA
- Matriz FODA Cruzado
- Identificación de las estrategias

Por tanto, la propuesta de Estrategias se desarrolla de la siguiente manera:

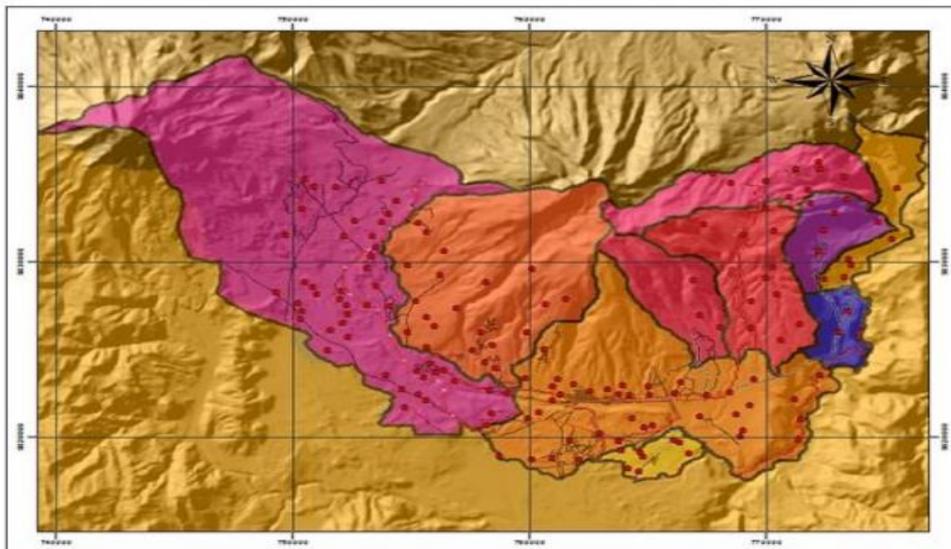
6.4.1. Diagnóstico situacional

El cantón Guano, ubicado en la provincia de Chimborazo, cuenta con una gran variedad de bellezas naturales y culturales, lo que lo convierte en un destino turístico destacado en Ecuador. Esto atrae a visitantes tanto nacionales como extranjeros, lo que impulsa la economía local al generar empleos directos e indirectos. Desde siempre, Guano ha sido un pueblo lleno de personas trabajadoras y emprendedoras, por lo que es justo llamarlo "Capital Artesanal del Ecuador" (GADM de Guano, 2020, p.7).

El cantón Guano también se siente orgulloso de ser la cuna de los padres del más importante representante de las letras del Ecuador, Don Juan Montalvo Fiallos, quien pasó parte de su vida en esta tierra junto a sus progenitores, Don Marcos Montalvo y doña Delia Fiallos, se cree que la fecha de la fundación de Guano fue en 1572, tiempo en que el Obispo Fray Pedro de la Peña determinó la organización de los pueblos y porque concuerda con la existencia de una cédula expedida por el Rey de la época el 15 de junio de 1572, además de ello, esta fecha coincide con la llegada de los españoles al territorio (Dirección de Gestión de Desarrollo Turístico Guano, 2022).

Figura 1

Mapa de la ubicación del cantón Guano



Nota. Adaptado de Instituto Espacial Ecuatoriano (2010).

6.4.2. Límites

- **Norte:** La provincia de Tungurahua, la montaña del Igualata, el río Huahua Yacu y el río Mocha.
- **Sur:** El cantón Riobamba y la quebrada Las Abras.
- **Este:** El río Chambo y el cantón Penipe.
- **Oeste:** La provincia de Bolívar y el cantón Riobamba.

De acuerdo con la información obtenida del Plan de Desarrollo Turístico 2022 - 2026 Cantonal del Cantón Guano. El cantón cuenta con atractivos turísticos que disponen de muchos recursos naturales y culturales que aún no se han inventariado por lo que es necesario que se realicen estudios, visitas de campo para identificar los atractivos naturales y culturales a fin de diversificar la oferta turística del cantón. Para lograr una investigación exitosa se procedió a realizar un diagnóstico situacional de los productos y el patrimonio que existe en el cantón Guano. A continuación, se evidencia las siguientes potencialidades turísticas:

a) Riqueza cultural y gastronomía típica

Fritada: La fritada, en el cantón Guano es un plato tradicionalmente reconocido por su singularidad y arraigo en la gastronomía local. Su preparación comienza con la selección de carne de chanco o cerdo, la cual se cocina meticulosamente en una paila de bronce, utilizando una cantidad generosa de agua, durante este proceso, se añaden condimentos esenciales como comino, ajo, cebolla, sal y pimienta, los cuales contribuyen a realzar el sabor característico de la fritada. La fritada se sirve tradicionalmente acompañada de diversos elementos que complementan su sabor y textura. Entre estos acompañamientos se destacan las tortillas de papa, que ofrecen un contraste suave y reconfortante, el mote que añade una textura ligeramente más firme, el tostado que aporta un toque crujiente, y el maduro que endulza los sabores del plato principal (GADM de Guano, 2020).

Chorizo: Es uno de los acompañados que lleva la fritada, el chorizo se origina de la tripa de chanco se ha de lavar con agua, limón y sal, es raspada hasta darle forma de funda, a la carne se la corta y muele para luego aliñarla con sal, pimienta, ajo, comino y orégano, se distribuye adecuadamente en el interior de la tripa para luego freírlo con aceite y achote (GADM Guano, 2022).

Chicha huevona: El ingrediente principal es el maíz, este alimento debe reposar en patios húmedos expuestos al sol antes de ser convertidos en harina, llegados a su madurez se procede a molerlos para obtener la chicha de jora, se espera al menos tres días para su fermentación. Momentos antes a servirse se licua huevos, azúcar cola, cerveza, esencia de frutas y puro, finalmente se lo vuelve a licuar con la chicha de jora.

Cholas: En una artesa son colocados la harina, la mantequilla, manteca, sal y yemas de huevo, para proceder a mezclarlo con agua tibia, de ella se ha de obtener una masa homogénea que debe ser reposada por al menos 60 minutos, posteriormente se forman unas bolas con la masa y en su interior se coloca raspadura de panela. Luego se calienta el horno de leña para finalmente ingresar las cholas en las latas y se espera que estén listas para degustarlas (GADM Guano, 2022).

Papas con cuy: La preparación del cuy, un plato emblemático de la gastronomía andina implica un proceso culinario detallado que resalta el uso de ingredientes locales y técnicas tradicionales. Inicialmente, se cocinan las papas, un acompañamiento esencial que complementa el sabor del cuy. El cuy se aliña meticulosamente con una mezcla de sal, ajo y comino, o se opta por el uso de aliños naturales. Para estos últimos, se elabora una salsa

licuando cilantro, perejil, cebolla colorada, ajo y pimienta. Esta combinación de ingredientes frescos y aromáticos asegura que el cuy adquiere un sabor distintivo y profundamente arraigado en la tradición culinaria local. Una vez aliñado, el cuy se cocina en un horno, ya sea de leña o de gas. La elección del horno de leña es particularmente significativa, ya que aporta un sabor ahumado característico que es altamente valorado en la cocina tradicional. El proceso de cocción en el horno o al carbón asegura que el cuy adquiere una textura crujiente por fuera y tierna por dentro. El plato se sirve acompañado de las papas cocidas y una salsa de maní, que aporta una cremosidad y un sabor único que contrasta y complementa la carne del cuy. Esta salsa, hecha a base de maní, es un elemento tradicional que añade profundidad y riqueza al plato final (GADM Guano, 2022).

Caldo de gallina criolla: Es un plato que, se cocina el pollo criollo con alverja, zanahoria, sal, y se sirve con papas cocinadas, más picadillo de cebolla blanca y apio. La preparación del pollo criollo con alverja y zanahoria es un plato representativo de la cocina tradicional, destacándose por su sencillez y el uso de ingredientes frescos y locales. El proceso culinario comienza con la cocción del pollo criollo, una variedad apreciada por su sabor robusto y textura firme, lo cual es fundamental para obtener un resultado final óptimo.

b) Tipos de turismo

El turismo es una actividad diversa que abarca múltiples formas y objetivos, dependiendo de las preferencias y necesidades de los viajeros. El cantón Guano tiene condiciones para que se desarrollen algunas modalidades de turismo. A continuación, se presentan los principales tipos de turismo.

• ECOTURISMO O TURISMO ECOLÓGICO O DE NATURALEZA

Es la actividad turística que se desarrolla sin alterar el equilibrio del medio ambiente y evitando los daños a la naturaleza. Se trata de una tendencia que busca compatibilizar la industria turística con la ecología, se destaca los siguientes atractivos:

La ruta del Hielero del Chimborazo: En el trayecto se puede apreciar la flora y fauna nativa propia del sector. El principal sitio para esta modalidad de turismo está ubicado en la reserva de producción faunística Chimborazo (GADM Guano, 2022).

Parque acuático Los Elenes: Se ofrecen servicios como: piscina de olas artificiales, piscina con juegos interactivos para niños, piscinas con toboganes curvos y rectos tipo kamikaze, piscina semiolímpica cubierta, hidromasaje, sauna, turco y polar. Sus amplias y renovadas áreas disponen también de canchas deportivas, parqueaderos privados, salón de eventos, restaurante, haciendo del parque un lugar inolvidable y lleno de recreación.

Laguna de Valle Hermoso: Sistema lacustre asentada sobre materiales volcánicos con una longitud de 200 x 300 m, en el que se puede encontrar variedad de aves, anfibios y vegetación propia de la zona. Se pueden realizar actividades como paseo en bote, pesca deportiva, fotografía, senderismo, ciclismo, y degustar de la sabrosa gastronomía.

Colina de Lluishig: De origen volcánico, constituye un mirador natural donde se puede observar el nevado el Altar, el volcán Tungurahua y el cerro Igualata; así también monolitos hechos en piedra volcánica, observación de aves y flora propia de la zona, escalada en roca, paseo en tarabita y péndulo.

Cerro Igualata: La Pirámide de Guano en el cerro Igualata, referencia a uno de los puntos de medición que utilizó la Primera Misión Geodésica Francesa, auspiciada por la Academia de Ciencias de París que vino al Ecuador en 1735 a medir un arco del meridiano terrestre con el objeto de determinar el lugar por el cual pasa la Línea Ecuatorial. Se integró a esta expedición el sabio riobambeño, Pedro Vicente Maldonado. (Camelos, 2022).

• **TURISMO COMUNITARIO**

Es toda actividad turística solidaria que permite la participación de la comunidad desde una perspectiva intercultural, manejo adecuado del patrimonio natural y valoración del patrimonio cultural, basados en un principio de equidad en la distribución de los beneficios locales, surge como una alternativa económica de las comunidades rurales, para generar ingresos complementarios a las actividades económicas diarias. Entre ellos se destaca:

Centro turístico comunitario Razu Ñan: Está ubicado en la comunidad de Pulinguí (3251 m.s.n.m) parroquia San Andrés, al norte del cantón Guano (2678 m.s.n.m) a 16 Km. del cantón, ofrece hospedaje hasta para 30 personas y alimentación hasta para 40 personas. La alimentación se prepara con insumos producidos en la comunidad y con la coordinación del visitante, la comunidad ofrece también servicio de guía, cabalgata, alquiler de transporte y alquiler de bicicletas, experiencia de convivencia comunitaria, actividades de trekking. (Mundial medios , 2022).

Turismo comunitario Calshi: Cuenta con una experiencia única ya que durante la estadía se puede apreciar sus hermosos paisajes, comida exquisita y convivencia con las personas de la comunidad. Todo esto en las faldas del coloso Chimborazo, ubicado en la parroquia de San Andrés, la comunidad de Calshi ofrece aventuras de caminatas y trekking. A su vez, la Cascada del Cóndor Samana, La Peña de la Virgen, la ruta del Hielero, son los atractivos turísticos más representativos del lugar. Para realizar estas actividades, la comunidad ofrece servicios de guías, cabalgatas, alquiler de transporte o bicicletas, hospedaje y alimentación (GAD Guano, 2022).

TURISMO ARQUEOLÓGICO

Es una modalidad de turismo cultural, basado en promocionar la pasión por la arqueología con las iniciativas de conservación de los yacimientos y lugares históricos. se destaca los siguientes atractivos:

El museo de la ciudad: Se expone piezas arqueológicas que fueron encontrados en diferentes comunidades del cantón, sin lugar a duda la mayor atracción del museo es la Momia que corresponde a un Fraile misionero de la orden Franciscana de origen español data del año de 1560.

La colina de Lluishi: Localizada a 300 m del parque Central de Guano, es una formación rocosa de origen volcánico, que se constituye en un mirador turístico natural desde donde se puede observar los nevados del Chimborazo, Carihuayrazo, Tungurahua, El Altar y Los Cubillines. Los atractivos individuales que lo conforman: Gruta de la Virgen de Lourdes, dado que tiene muchos devotos, se encuentra en la parte superior de la colina a la que se accede por las escalinatas conocidas como Viacrusis a donde los creyentes llegan para solicitar o agradecer favores, también se puede encontrar tres monolitos, que son figuras de piedra talladas a mano por el picapedrero (GAD Guano, 2022).

- **TURISMO RELIGIOSO**

El hecho turístico de los santuarios es innegable y por ello, el turismo religioso es una actividad especial, donde se evidencia el desplazamiento de viajeros a un destino, motivados por su devoción religiosa para dar gracias por algún beneficio, alguna petición; viajan a santuarios o lugares que tienen significado importante en sus creencias. Se destaca lo siguiente:

Fiestas en honor a la Virgen María Inmaculada: En el mes de noviembre se realizan las fiestas en honor a la Virgen La Inmaculada, en la que sus devotos realizan un programa de fiestas que incluyen misas, procesiones y caminatas con la imagen, bailes y juegos populares.

Dentro de cada una de las parroquias del cantón Guano se realizan diferentes actividades en honor a sus santos patrones así mismo a lo largo del año celebran semana Santa, Finados y Navidad entre sus fiestas religiosas (Gad Muncioipal Guano, 2022).

- **TURISMO PATRIMONIAL**

La Organización Mundial del Turismo (2011) afirma que, “El conjunto potencial (conocido o desconocido) de los bienes materiales o inmateriales a disposición del hombre y que puede utilizarse, mediante un proceso de transformación, para satisfacer sus necesidades turísticas”. Se destaca los siguientes atractivos:

El museo de la ciudad: Se pueden apreciar piezas arqueológicas de la cultura Panzaleo, Puruhá, que fueron encontradas dentro del territorio del cantón. Lo que más se destaca en ese tipo de turismo es: El Museo de la Ciudad, que recibe diariamente la visita de turistas nacionales y extranjeros, de igual forma delegaciones de unidades educativas y estudiantes de prestigiosas universidades del Ecuador. En las salas de exposición encontramos como principal atractivo a Fray Lázaro de Santofimia, identificado como la momia de Guano, bienes culturales y patrimoniales, piezas de cerámica arqueológica perteneciente a las culturas Puruhá y Tuncahuán, se exhibe también artesanías, las afamadas alfombras, artículos de cuero y vestigios propios del cantón. Adicionalmente, área dedicada a Baltazar Ushca el último hielero del Chimborazo, catalogado como un acierto el haberlo contratado como trabajador municipal, en consideración que el público puede conocerlo personalmente y escuchar su historia de forma directa en relación al proceso de extracción del hielo y su comercialización en la ciudad de Riobamba.

Elaboración de alfombras: Actividad relevante que ha marcado su historia convirtiéndose en símbolo del cantón ya que son reconocidas a nivel nacional e internacional por su calidad, diseños y colores (GADM Guano, 2022).

• **TURISMO GASTRONÓMICO**

Es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del lugar que se visita. Guano también es conocido por su exquisita gastronomía auténtica como la fritada y las cholas, por tal motivo atrae a un amplio mercado de turistas nacionales y extranjeros.

Preparación de las Cholas: Las cholas de Guano siempre calientes, frescas y sin perder su sabor tradicional. Están hechas con harina, manteca de chanco, huevos y panela. El amasado se realiza a mano, lo que le da un sabor particular que se acentúa con la textura crocante conseguida mediante el proceso de horneado en leña (GADM Guano, 2022).

Preparación de la Fritada: La fritada de Guano es un plato típico de Ecuador. En algún momento una de las habitantes de este cantón aprendió el arte de hacer chorizo algo que por esos tiempos no había mucho, incorporó entonces al plato, ahora se mantiene la tradición y se siguen sirviendo los chorizos artesanalmente (GADM Guano, 2022).

c) **Planta turística**

En relación con la planta turística, el cantón dispone de:

- 10 establecimientos de alojamiento
- 13 de alimentos y bebidas
- 6 cooperativas de buses
- 6 cooperativas de taxis
- 2 organizaciones de actividades recreacionales
- 1 establecimiento de esparcimiento
- 27 guías locales.

d) **Equipamiento**

El cantón Guano cuenta con establecimientos turísticos que ofrecen a los turistas nacionales e internacionales los servicios de hospedaje, alimentación y esparcimiento, dentro del catastro turístico se encuentran registrados 8 establecimientos en el Ministerio de Turismo que tienen su respectiva Licencia Única Anual de Funcionamiento, es decir todos los documentos habitantes para su funcionamiento en regla (GADM Guano, 2022).

e) **Instalaciones**

Se complementa a la planta turística las instalaciones como: piscinas, vestuarios, pistas para correr, juegos infantiles, sendero, basureros, baños públicos. A esto se suma el buen estado de las vías de acceso y la conectividad a internet. Todo ello en conjunto está a disposición de los turistas o de los visitantes para satisfacer sus necesidades y deseos durante su estancia en el cantón Guano. A continuación, se detallan las principales instalaciones:

f) **Baños públicos**

El cantón Guano en las parroquias urbanas La Matriz y el Rosario se cuenta con dos instalaciones que prestan el servicio de baños públicos que son atendidos por una persona en cada uno de ellos. A continuación, se muestra la tabla de calificación de baños públicos con base en la escala de calificación para el Plan de Desarrollo Turístico.

g) Basureros

En el cantón Guano se disponen de basureros dentro de los parques infantiles, áreas recreacionales, la colina de Lluishig, en el Parque Acuático Los Elenes, cabe indicar que no existen basureros diferenciados para la recolección de basura. A continuación, se muestra la tabla de calificación de basureros con base en la escala de calificación para el Plan de Desarrollo Turístico (GADM Guano, 2022).

h) Sendero

El cantón Guano cuenta con un sendero muy importante como es el de la ruta del Hielero del Chimborazo Baltazar Ushca, iniciando en la comunidad de Sanjapamba y continúa por las faldas del Chimborazo. El último hielero del Chimborazo recorre este sendero hasta arribar a las minas de las que extrae los bloques de hielo. A continuación, se muestra la tabla de calificación del sendero con base en la escala de calificación para el Plan de Desarrollo Turístico (GADM Guano, 2022).

i) Piscinas

El parque acuático Los Elenes que tiene varios servicios como el de piscina externa con olas automáticas, piscina para niños, piscinas con toboganes y una piscina interna con cubierta, además del servicio de turco, sauna e hidromasaje, 2 establecimientos turísticos privados también ofertan el servicio de piscinas cerradas, con turco, sauna e hidromasaje.

2) ANÁLISIS FODA

Tabla 13

Análisis FODA

FACTORES INTERNOS	
FORTALEZAS +	DEBILIDADES –
<ol style="list-style-type: none"> 1. Declaratoria del cantón Guano como pueblo mágico. 2. Gastronomía típica. 3. Facilidades turísticas de calidad. 4. Vías de acceso en buen estado. 5. Se mantienen vivas las manifestaciones culturales. 6. Diversidad de recursos y atractivos turísticos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limitada información del patrimonio alimentario. 2. Reducido presupuesto para las actividades turísticas. 3. Limitada promoción y difusión turística. 4. Escasa señalética turística en el cantón. 5. Limitada estructuración de productos turísticos. 6. Debil plan de marketing.
FACTORES EXTERNOS	
OPORTUNIDADES +	AMENAZAS –
<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas relaciones con el Ministerio del Turismo, Ministerio de Cultura, GADP Chimborazo. 2. Convenios con universidades (Unach, Espoch, Espe). 3. Ferias de turismo a nivel cantonal. 4. Capacitaciones enfocadas al turismo y la gastronomía típica. 5. Afluencia de turistas en los feriados nacionales. 6. Diseño de nuevos productos turísticos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competencia en el mercado 2. Fenómenos naturales. 3. Crisis económica mundial. 4. Paros, huelgas. 5. Emergencias sanitarias (Pandemias). 6. Aculturación

Nota. Análisis FODA, por Moreira (2023).

3) FODA CRUZADO

Tabla 14

FODA Cruzado

FODA CRUZADO	OPORTUNIDADES (+)	AMENAZAS (-)
FORTALEZAS (+)	FO (FORTALEZAS – OPORTUNIDADES)	FA (FORTALEZAS - AMENAZAS
<p>F1. Declaratoria del cantón Guano como pueblo mágico.</p> <p>F2. Gastronomía típica.</p> <p>F3. Facilidades turísticas de calidad.</p> <p>F4. Vías de acceso en buen estado.</p> <p>F5. Se mantienen vivas las manifestaciones culturales.</p> <p>F6. Diversidad de recursos y atractivos turísticos.</p>	<p>FO1. Diversificar la oferta gastronómica (F1-F2-O5-O6).</p> <p>FO2. Coordinación de actividades con el Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura y GADP Chimborazo. (F4-F5-O1-O2).</p> <p>FO3. Brindar capacitaciones en atención, servicio al cliente y las (BPH), buenas prácticas de higiene. (D3-O4).</p>	<p>A1. Competencia en el mercado.</p> <p>A2. Fenómenos naturales.</p> <p>A3. Crisis económica mundial.</p> <p>A4. Paros, huelgas.</p> <p>A5. Emergencias sanitarias (Pandemias).</p> <p>A6. Aculturación.</p> <p>FA1. Acciones de concientización para preservar el conocimiento ancestral de los establecimientos gastronómicos. (F1-F2-A6).</p> <p>FA2. Establecer un plan de acción para preservar la gastronomía típica. (F3-F6-A2-A5-A4).</p>

DEBILIDADES (-)	DO (DEBILIDADES - OPORTUNIDADES)	DA (DEBILIDADES - AMENAZAS)
<p>D1. Limitada información del patrimonio alimentario.</p> <p>D2. Reducido presupuesto para las actividades turísticas.</p> <p>D3. Limitada promoción y difusión turística.</p> <p>D4. Escasa señalética turística en el cantón.</p> <p>D5. Falta de estructuración de productos turísticos.</p> <p>D6. Inexistencia de un plan de marketing.</p>	<p>DO1. Organizar ferias gastronómicas o talleres que dinamicen el turismo. (D2-O3).</p> <p>DO2. Articulación de un producto turístico gastronómico. (D5-D4-O1).</p> <p>DO3. Capacitación a la propia población en temas que dinamicen el turismo. (D1, O4).</p>	<p>DA1. Diseño y difusión de un plan de marketing. (D3-D6-A6-A2).</p> <p>DA2. Elaboración de una guía gastronómica informativa donde se pueda encontrar, la calidad, precio y la ubicación de los establecimientos. (D1-A6-A1).</p>

Nota. Matriz de FODA cruzado, por Moreira (2023).

4) ESTRATEGIAS

Tabla 15

Estrategia 1

ESTRATEGIA 1		
COORDINACIÓN Y CAPACITACIÓN		
Descripción	Coordinar y capacitar a los administradores de los establecimientos de servicios turísticos (Alojamiento, Alimentación, Operadoras de turismo).	
Cronograma de temas durante la capacitación	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura turística • Técnicas de preparación de la gastronomía típica • Decoración • Conocimiento ancestral • Calidad de producto • Adaptación al cambio • Ferias gastronómicas • Talleres de elaboración de gastronomía típica 	
Objetivo	Coordinar capacitaciones para los administradores de establecimientos turísticos y fortalecimiento a la población.	
Meta	Actitud y conocimiento para fortalecer la actividad turística	
Beneficiarios	<ul style="list-style-type: none"> • Propietarios de los establecimientos turísticos • Población del cantón Guano • Turistas que visitan el cantón Guano 	
Inversión estimada	150\$	
Duración	8 horas, (2 días)	
Involucrados	Lugar	Recursos
<ul style="list-style-type: none"> • Ministerio de Turismo • Ministerio de Cultura • GADP Chimborazo. • Dirección de gestión de desarrollo turístico del GADM-CG. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cantón Guano 	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos humanos: Ponentes. • Recursos Tecnológicos: Laptop, Proyector. • Recursos materiales: Esferos, hojas, marcadores, certificados.

Nota. Estrategia 1 – Diversificar la oferta, por Moreira (2023).

Tabla 16

Estrategia 2

ESTRATEGIA 2		
DIVERSIFICAR LA OFERTA		
Descripción	Permite identificar y comprender los servicios turísticos existentes en el cantón Guano para diseñar un producto turístico a fin de ofertar y comercializar, a través de rutas, itinerarios, servicios de alojamiento, gastronomía típica, entre otros.	
Oferta existente	10 establecimientos de alojamiento 13 de alimentos y bebidas 2 organizaciones de actividades recreacionales 1 establecimiento de esparcimiento	
Objetivo	Analizar la oferta turística del cantón Guano con información clave y concisa.	
Meta	Oferta turística clara y organizada	
Beneficiarios	<ul style="list-style-type: none"> • Propietarios de los establecimientos gastronómicos • Población del cantón Guano • Turistas que visitan el cantón Guano 	
Inversión estimada	100\$	
Duración	2 meses	
Responsables	Lugar	Recursos
<ul style="list-style-type: none"> • Dirección de gestión de Desarrollo turístico del GADM-CG. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cantón Guano 	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos humanos: Personal para el levantamiento de información • Recursos Tecnológicos: Laptop • Recursos materiales: Esferos, hojas, marcadores,

Nota. Estrategia 2 – Coordinación y capacitación, por Moreira (2023).

Tabla 17

Estrategia 3

ESTRATEGIA 3		
ELABORACIÓN DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA		
Descripción	Al crear la guía ayuda a rescatar los saberes ancestrales, el patrimonio alimentario de las antiguas generaciones y al desarrollo turístico gastronómico.	
Pasos para ejecutar la estrategia	Diseñar una marca para la guía gastronómica Nombre del plato típico Historia del plato típico Lugar Precio Calidad de los servicios Ingredientes Forma de preparación Sugerencias o recomendaciones	
Objetivo	Elaboración de una guía gastronómica informativa donde se pueda encontrar, la calidad, precio y la ubicación de los establecimientos.	
Meta	Oferta clara para ofrecer a los consumidores	
Beneficiarios	<ul style="list-style-type: none"> • Propietarios de los establecimientos gastronómicos • Población del cantón Guano • Turistas que visitan el cantón Guano 	
Inversión estimada	150\$	
Duración	2 meses	
Involucrados	Lugar	Recursos
<ul style="list-style-type: none"> • Dirección de gestión de desarrollo turístico del GADM-CG. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cantón Guano 	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos humanos: Diseñadores que ejecuten la propuesta • Recursos Tecnológicos: Laptop. Proyector. • Recursos materiales: Esferos, hojas, marcadores,

Nota. Estrategia 3 – Diseño y difusión de un plan de marketing, por Moreira (2023).

Tabla 18

Estrategia 4

ESTRATEGIA 4 PROMOCIÓN		
Objetivo	Promocionar y difundir los atractivos turísticos del cantón Guano	
Descripción de la estrategia	La promoción turística requiere de una combinación de estrategias tradicionales y digitales, así como la colaboración entre diferentes actores. Además, es crucial adaptarse a las exigencias del turista para mantener una difusión dinámica con componentes esenciales para atraer turistas al cantón Guano y fomentar el desarrollo económico local.	
Pasos para ejecutar la estrategia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inventario de atractivos turísticos ▪ Identificar el patrimonio alimentario ▪ Identificación de la demanda y perfil del turista ▪ Desarrollo de la marca turística ▪ Alianzas estratégicas ▪ Diseño de un producto turístico ▪ Diseño de paquetes turísticos ▪ Canales de comercialización ▪ Redes sociales ▪ Páginas web ▪ Trípticos, guías turísticas 	
Beneficiarios	<ul style="list-style-type: none"> • Administradores de los establecimientos turísticos • Población del cantón Guano • Turistas que visitan el cantón Guano 	
Presupuesto estimado	200\$	
Duración	2 meses	
Involucrados	Lugar	Recursos
<ul style="list-style-type: none"> • Dirección de gestión de desarrollo turístico del GADM-CG. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cantón Guano 	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos humanos: Diseñadores que ejecuten la propuesta • Recursos Tecnológicos: Laptop. Proyector. • Recursos materiales: Esferos, hojas, marcadores,

Nota. Estrategia 4 – Elaboración de una guía gastronómica, por Moreira (2023).

Tabla 19

Estrategia 5

ESTRATEGIA 5 ACCIÓN Y PRESERVACIÓN		
Descripción	Esta estrategia consiste en elaborar un plan de acción para preservar el patrimonio alimentario del cantón Guano.	
Pasos para ejecutar la estrategia	Conocimiento sobre los tipos de turismo Preservar el conocimiento ancestral de los establecimientos gastronómicos. Dar a conocer a las nuevas generaciones sobre la gastronomía típica. Liderazgo y organización. Técnicas de trabajo grupal. Importancia de la conservación de la diversidad y la gestión de residuos. Concientización de los recursos naturales y culturales.	
Objetivo	Establecer un plan de acción para preservar la gastronomía típica y el conocimiento ancestral de la gastronomía típica del cantón Guano.	
Beneficiarios	<ul style="list-style-type: none"> • Propietarios de los establecimientos gastronómicos • Población del cantón Guano • Turistas que visitan el cantón Guano 	
Inversión estimada	100\$	
Duración	2 meses	
Involucrados	Lugar	Recursos
<ul style="list-style-type: none"> • Dirección de gestión de desarrollo turístico del GADM-CG. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cantón Guano 	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos humanos: Diseñadores que ejecuten la propuesta • Recursos Tecnológicos: Laptop. Proyector. • Recursos materiales: Esferos, hojas, marcadores,

Nota. Estrategia 5 – Acción y preservación, por Moreira (2023).

BIBLIOGRAFÍA

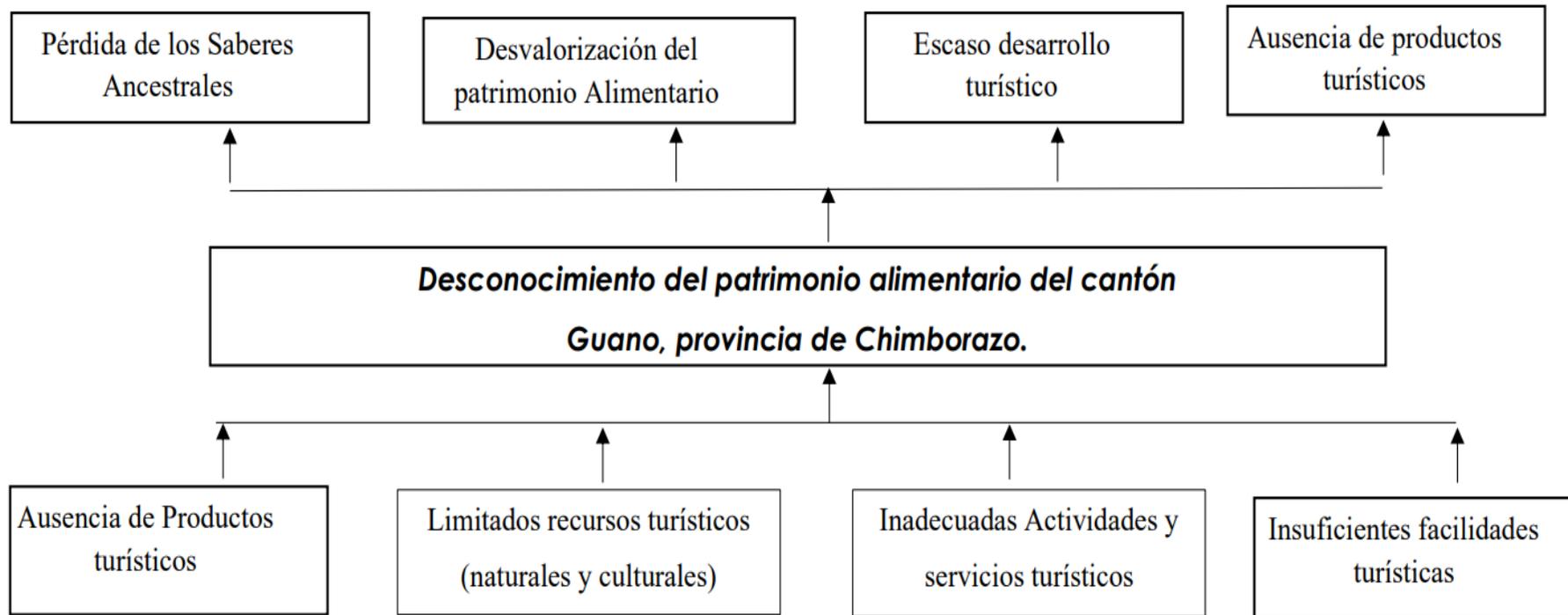
- (2020). Obtenido de <https://www.diariolosandes.com.ec/prefectura-de-chimborazo-implementara-plan-de-recuperacion-turistica-post-covid-19/>
- Alabuela, G. (2018). Patrimonio cultural alimentario-gastronómico . Quito: Universidad de Las Américas . Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8842/1/UDLA-EC-TLG-2018-01.pdf>
- Arana, D., & Hernández, M. (2018). Estrategias de posicionamiento para fomentar el turismo comunitario en la Parroquia el Morro, Cantón Guayaquil. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2018/03/turismo-comunitario-ecuador.html>
- Armijos, S. (2022). Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias e Investigación*. Obtenido de <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388>
- Author, G. (2019). Creatividad e innovación: la clave para profesionales y empresas. Obtenido de <https://rockcontent.com/es/blog/creatividad-e-innovacion/>
- Bayas, C. (2017). Diseño de un producto turístico histórico cultural en la ciudad de Guayaquil. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/14232>
- Camelos, G. (2022). *Mundialmedios* . Obtenido de <https://mundialmedios.com/la-piramide-de-guano-en-el-cerro-igualata/>
- Carballo, E. (2021). Innovación de productos turísticos en instalaciones hoteleras. Un procedimiento desde los sistemas adaptativos complejos. *Scielo*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2306-91552021000100001
- Carranza, H., & Tubay, M. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador . *Of Science and Research*. Obtenido de <https://doi.org/10.5281/zenodo.5659722>
- Contreras, C., Luco, J., & Río, C. (2019). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo*. Obtenido de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001
- Dirección de Gestión de Desarrollo Turístico. (2022). Plan de Desarrollo Turístico 2022 - 2026 Cantonal del Cantón Guano. Guano.
- El telégrafo . (s.f.). El telégrafo digital. Obtenido de El telégrafo digital : <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>
- GAD Guano. (2022). Obtenido de <http://www.municipiodeguano.gob.ec/>
- GAD Guano. (2022). Obtenido de <https://mundialmedios.com/turismo-comunitario-en-san-andres/>
- Gad Muncipoal Guano. (2022). Facebook. Obtenido de https://www.facebook.com/gadmunicipalguano/posts/350451760453794/?paipv=0&eav=AfYrJALiYPqanAXGP9xfMiOBS3HSBmzokSsboxlzyaWXt-j2W7cGku0zbXOHp7NIP_Y&_rdr

- Galicia, R. (2015). Innovación Tecnológica. ECORFAN. Obtenido de https://www.ecorfan.org/proceedings/CTI_I/3.pdf
- García, N. (2017). El producto turístico comunitario como estrategia para diversificar las economías locales del cantón Bolívar, provincia de Manabí, Ecuador. RIAT . Obtenido de <https://riat.atalca.cl/index.php/test/article/view/365>
- Guapi, J. (2020). Producto y demanda turística en el núcleo histórico de la ciudad de Riobamba. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo . Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/7436>
- Guerrero, C. (2023). viaje guano.
- Hammond, M. (2023). HubSpot. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/service/satisfaccion-del-cliente>
- Ishuiza, R., Cabel, J., & Flores, K. (2022). Plan de capacitación de servicios turísticos del distrito de Chazuta- región San Martín. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 27. Obtenido de https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v6i4.2694
- Izquierdo, P., & Esmeraldas, A. (2019). Estudio del patrimonio alimentario del cantón Huaquillas, provincia de El Oro. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/46804>
- Marroquín, R. (2013). Confiabilidad y Validez de Instrumentos de investigación. Lurigancho-Chosica: Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle. Obtenido de <https://www.une.edu.pe/Titulacion/2013/exposicion/SESSION-4-Confiabilidad%20y%20Validez%20de%20Instrumentos%20de%20investigacion.pdf>
- Mena, A. (2022). Implementación de estrategias para el sector turístico. Industria. Obtenido de <https://revistaempresarial.com/industria/implementacion-de-estrategias-para-el-sector-turistico/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). Patrimonio Alimentario. Quito: s.e. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Morales, G., & Morán, J. F. (2021). La innovación tecnológica: creando competitividad en las empresas desarrolladoras de software. Guayaquil: Universidad Espíritu Santo . Obtenido de <https://doi.org/10.31095/podium.2021.39.9>
- Moreira, K. (2023). Productos turísticos y Patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo.
- Mundial medios . (2022). Mundial medios . Obtenido de <https://mundialmedios.com/turismo-comunitario-en-san-andres/>
- OEA. (1980). Servicios turísticos . OMT.
- OMT. (2010). Desarrollo de producto turístico .
- Organización mundial del Turismo. (2019). DESARROLLO DE PRODUCTOS. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/desarrollo-productos-turisticos#:~:text=Seg%C3%BAn%20la%20definici%C3%B3n%20de%20la,de%20inter%C3%A9s%2C%20que%20representa%20la>
- Parra, M. (2012). Facilidades Turísticas. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/2561>

- Paz, I., & Zaldumbide, G. (2021). Alfombras de Guano: salvando nuestra herencia cultural. *Esferas*, 134–159. Obtenido de <https://doi.org/10.18272/esferas.v2i.1966>
- PDYOT. (2022). Municipio de Guano. Obtenido de <https://municipiodeguano.gob.ec/wpguano/wp-content/uploads/2023/08/PDYOT.pdf>
- Pérez, A., & Rodríguez, A. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios [en línea]*, 11-12.
- Portillo, G. (2023). *Ecología Verde*. Obtenido de <https://www.ecologiaverde.com/espacio-geografico-que-es-componentes-y-ejemplos-4646.html>
- Raeburn, A. (2022). El proceso de desarrollo de productos en 6 etapas (incluye ejemplos). ASANA. Obtenido de <https://asana.com/es/resources/product-development-process>
- Ramírez, O. (2019). Propuesta metodológica para la generación de productos turísticos a partir de la comunidad local. *Redalyc* . Obtenido de <https://doi.org/10.17163/ret.n17.2019.08>
- Romero, E. d. (2018). Obtenido de <https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/SIEMBRA/article/view/1707/2505#info>
- Sánchez, C. (2023). *Linked in*. Obtenido de <https://es.linkedin.com/pulse/identidad-vs-identificaci%C3%B3n-m%C2%AA-consuelo-s%C3%A1nchez-castro-d%C3%ADaz-guerra>
- Silva, C. (2023). Patrimonio alimentario y Desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano. *Riobamba : Universidad Nacional de Chimborazo*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11345>
- Soto, F. (2022). La elaboración artesanal de las Cholas de Guano fue declarada patrimonio inmaterial del país. *los Andes*.
- Soto, F. (2022). La elaboración artesanal de las Cholas de Guano fue declarada patrimonio inmaterial del país.
- Troncoso, C. (2019). *Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable*. Colombia : Universidad Católica de la Santísima Concepción. doi:<http://dx.doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>
- Turismo, m. d. (2020). Guano se suma a los nuevos pueblos mágicos del Ecuador.

ANEXOS

Anexo 1. Árbol de problemas



Nota. Árbol de problemas, por Moreira (2023).

Anexo 2: Matriz de operacionalización de variables

Tabla 20

Matriz de operacionalización de variables

VARIABLE	CONCEPTO	CONCEPTO OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	MÉTODO, TÉCNICA E INSTRUMENTO
<p>Variable Independiente</p> <p>Productos turísticos</p>	<p>Un producto turístico es una combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés, que representa la esencia del plan de marketing de un destino y genera una experiencia turística integral, con</p>	<p>El producto turístico es la combinación de materiales intangibles tangibles tales como los recursos <u>naturales</u>, <u>recursos culturales</u>, <u>servicios</u>, <u>facilidades</u>, <u>actividades</u>, entre otras a la vez que busca a la satisfacción del turista.</p>	<p>Recursos turísticos a todos los bienes y servicios que, por intermedio de la actividad del hombre y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las necesidades de la demanda. Se trata de una noción inclusiva de las prestaciones de servicios: elemento del sistema turístico distinto del recurso turístico, incluso en esa misma publicación (Sancho, 1998, pág. 186)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bienes • Demanda • Servicio 	<p>Método Analítico Científico</p> <p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento: Cuestionario</p>

	<p>elementos emocionales, para los posibles clientes. (Organización Mundial del Turismo , 2019, pág. 19)</p>		<p>Los Servicios Turísticos se describen como el resultado de las funciones, acciones y actividades que ejecutadas coordinadamente, por el sujeto receptor, permiten satisfacer al turista, hacer uso óptimo de las facilidades o industria turística y darle valor Económico a los atractivos o recursos turísticos. (OEA, 1980)</p> <p>Facilidades Turísticas son aquellas posibilidades que complementan los atractivos turísticos, permitiendo la permanencia y el disfrute de una estancia agradable. Además, son todas aquellas instalaciones y servicios destinados a facilitar el alojamiento y la alimentación igual que las distracciones, amenidades, y servicios complementarios para el turista. . (Parra, 2012, pág. 06)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Económica • Industria Turística • Satisfacción 	
<p>Variable dependiente Patrimonio alimentario</p>	<p>El patrimonio alimentario es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 03)</p>	<p>El patrimonio alimentario es la práctica de los <i>saberes ancestrales</i> durante la preparación de los <i>alimentos tradicionales</i> propias de un territorio o <i>comunidad</i> en específica</p>	<p>Los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, en tanto enriquecen el <i>conocimiento</i> mutuo por medio del diálogo, y permiten conservar el amplio espectro de la <i>diversidad cultural</i> existente en un territorio dado. Según se afirma en la declaración, la diversidad cultural es una <i>fuerza de creatividad y de innovación</i> y su reconocimiento fomenta la inclusión social y la participación. (El telégrafo , s.f., pág. 01)</p> <p>Los alimentos tradicionales es una <i>expresión</i> de filiación que permite exteriorizar el significado <i>histórico</i> y cultural de los pueblos, facultando la unión del conocimiento, sensaciones y <i>emociones</i> reunidos a lo largo del tiempo. (Troncoso, 2019, pág. 05)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento • Diversidad cultural • Fuente de creatividad e Innovación 	<p>Método Analítico Científico</p> <p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento: Cuestionario</p>

			<p>Una comunidad es una agrupación o <i>conjunto de personas</i> que habitan un <i>espacio geográfico delimitado</i> y delimitable, cuyos miembros tienen conciencia de pertenencia o <i>identificación</i> con algún símbolo local y que interaccionan entre sí más intensamente que en otro contexto, operando redes de comunicación, intereses y apoyo mutuo, con el propósito de alcanzar determinados objetivos, satisfacer necesidades, resolver problemas o desempeñar funciones sociales relevantes a nivel local” (Carvajal, 2011, pág. 12)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conjunto de personas • Espacio geográfico • Identificación 	
--	--	--	--	--	--

Nota. Matriz de operacionalización de variables, por Moreira (2023).

Anexo 3. Matriz de consistencia

Tabla 21

Matriz de consistencia

Problema General	Objetivo General	Hipótesis General	Variable	Dimensión	Metodología
¿Cómo se relaciona el producto turístico con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo?	Analizar la relación del producto turístico con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo	El Producto turístico se relaciona con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo	Independiente Productos Turísticos	<ul style="list-style-type: none"> Recursos (naturales y culturales) Actividades y servicios Facilidades 	<p>Tipo de investigación: De campo Documental</p> <p>Diseño: No experimental</p> <p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento: Cuestionario</p>
<p>Específicos</p> <p>¿Cómo se relaciona los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo?</p> <p>¿Cómo se relaciona las actividades y servicios</p>	<p>Específicos</p> <p>Analizar la relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo</p> <p>Analizar la relación de las actividades y servicios turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo</p>	<p>Específicos</p> <p>Existe relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo</p> <p>Existe relación de las actividades y servicios turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo</p>	<p>Variable dependiente</p> <p>Patrimonio alimentario</p>	<ul style="list-style-type: none"> Saberes ancestrales Alimentos tradicionales Comunidad 	<p>Tipo de investigación: De campo Documental</p> <p>Diseño: No experimental</p> <p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento: Cuestionario</p>

<p>turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo?</p> <p>¿Cómo se relaciona los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo?</p>	<p>Analizar la relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo</p>	<p>Existe relación de los recursos turísticos con el patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo</p>			
---	--	---	--	--	--

Nota. Matriz de consistencia, por Moreira (2023).

Anexo 4: Instrumentos de evaluación

➤ **Variable dependiente:** Patrimonio alimentario



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

ENCUESTA
 Está dirigida a prestadores de servicio de
 alimentación del cantón Guano

"PRODUCTOS TURÍSTICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL CANTÓN GUANO
PROVINCIA DE CHIMBORAZO"

Encuestador: Kevin Geovanny Moreira Chele **Fecha de la encuesta** _____

Formulario

N° _____

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

El presente instrumento de evaluación tiene como objetivo identificar la relación de los Productos turísticos y el patrimonio alimentario del cantón Guano, provincia de Chimborazo

INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada una de las preguntas del cuestionario
- Marque con una X su respuesta
- Las preguntas tienen únicamente una respuesta
- Califique según su conocimiento, las temáticas indicadas
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo e investigación del proyecto

CONFIDENCIALIDAD

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

Lea detenidamente los ítems y responda según su criterio, teniendo en cuenta la siguiente valoración.

1	2	3	4	5
Nada Satisfactorio	Poco Satisfactorio	Regularmente Satisfactorio	Satisfactorio	Muy satisfactorio

A.-DATOS GENERALES

Edad	25-30	30-35	35-40	Más de 50	
-------------	-------	-------	-------	-----------	--

Género	Masculino		Femenino		
Nivel de educación	Posgrado	Superior	Secundaria	Primaria	Ninguno

B.- Patrimonio Alimentario

N°	Ítem	Parámetro				
		Nada Satisfactorio	Poco Satisfactorio	Regularmente Satisfactorio	Satisfactorio	Muy Satisfactorio
		1	2	3	4	5
Saberes ancestrales						
1	Aplican conocimientos culinarios ancestrales en la elaboración de alimentos y bebidas dentro de su establecimiento.					
2	Ofrecen variedad de alimentación y bebidas elaboradas a base de saberes ancestrales en los establecimientos en el cantón Guano.					
3	Nivel de percepción en estrategias para mantener las prácticas de cocción ancestrales en el cantón Guano.					
4	Nivel de conocimiento de las preparaciones culinarias tradicionales ancestral en el cantón Guano.					
Alimentos tradicionales						
5	Nivel de ofertas gastronómicas tradicional que tiene el cantón Guano.					
6	Demanda del consumo de alimentos tradicionales en el cantón Guano.					
7	Los platos tradicionales tienen una mayor aceptación por parte de los consumidores frente a otro tipo de oferta culinaria.					
Comunidad						
8	Nivel capacitación de la comunidad sobre el patrimonio alimentario en el cantón Guano.					
9	Estado actual de los recursos alimentarios en el cantón Guano.					
10	Calidad de la infraestructura turística que posee el cantón Guano.					
11	Calidad de los servicios básicos dentro del cantón Guano.					

➤ **Variable Independiente:** Productos turísticos



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

ENCUESTA
 Es dirigida a funcionarios y autoridades del GAD
 Municipal

“Productos turísticos y Patrimonio alimentario en el cantón Guano, provincia de Chimborazo”

Encuestador: Kevin Geovanny Moreira Chele **Fecha de la encuesta** _____ **Formulario N°** _____

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

El presente instrumento de evaluación tiene como objetivo identificar la relación de los Productos turísticos y el patrimonio alimentario del cantón Guano, provincia de Chimborazo

INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada una de las preguntas del cuestionario
- Marque con una X su respuesta
- Las preguntas tienen únicamente una respuesta
- Califique según su conocimiento, las temáticas indicadas
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo e investigación del proyecto

CONFIDENCIALIDAD

- Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el encuestador se compromete a mantener la

Lea detenidamente los ítems y responda según su criterio, teniendo en cuenta la siguiente valoración.

1	2	3	4	5
Nada Satisfactorio	Poco Satisfactorio	Regularmente Satisfactorio	Satisfactorio	Muy satisfactorio

A.-DATOS GENERALES

Edad	25-30	30-35	35-40	Más de 50
Género	Masculino		Femenino	

Nivel de educación	Posgrado	Superior	Secundaria	Primaria	Ninguno
---------------------------	----------	----------	------------	----------	---------

B.- Productos turísticos

Nº	Ítem	Parámetro				
		Nada Satisfactorio	Poco Satisfactorio	Regularmente Satisfactorio	Satisfactorio	Muy Satisfactorio
		1	2	3	4	5

Recursos Turísticos					
1	Valor que le da la Municipalidad al patrimonio alimentario de este cantón.				
2	Nivel de control del estado actual de los recursos naturales por parte del GAD Municipal de Guano.				
3	Control sanitario en el que se encuentran los recursos culturales por parte del GAD Municipal de Guano.				
4	Nivel de valoración en la creación de proyectos de recursos turísticos por parte del personal del GAD Municipal de Guano.				
5	Control de recursos turísticos en cuanto a seguridad, limpieza y promoción por parte del GAD Municipal de Guano.				
Actividades y servicios turísticos					
6	Otorgamiento de permisos de funcionamientos de alimentos y bebidas en los servicios turísticos.				
7	Observación de cumplimiento en cuanto a los horarios de funcionamiento de los establecimientos turísticos.				
8	Cumplimiento de ordenanzas y resoluciones a los servidores turísticos del cantón Guano.				
Facilidades turísticas					
9	Conservación de los senderos habilitados y/o gestionados por el GAD Municipal de Guano.				
10	Mecanismos de protección y conservación de los productos turísticos a los visitantes por parte del GAD Municipal de Guano.				
11	Calidad de infraestructura habilitada en cuanto a puntos de información turística por parte del GAD Municipal de Guano.				

Anexo 5: Validación de los expertos



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: ROGER BADIN PAREDES GUERRERO

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA: 02/02/2023

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PRODUCTOS TURÍSTICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL CANTÓN GUANO,
PROVINCIA DE CHIMBORAZO

El instrumento de medición pertenece a la variable: Productos Turísticos

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

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

SUGERENCIAS:

.....

.....



Expediente electrónico por:
ROGER BADIN PAREDES
GUERRERO

Firma del Experto



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: ROGER BADIN PAREDES GUERRERO

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA:

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PRODUCTOS TURÍSTICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL CANTÓN GUANO,
 PROVINCIA DE CHIMBORAZO

El instrumento de medición pertenece a la variable: Patrimonio alimentario
Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas de Gestión.

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

SUGERENCIAS:

.....

.....



Autenticado digitalmente por:
 ROGER BADIN PAREDES
 GUERRERO

Firma del Experto



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Silvia Marieta Aldaz Hernández

TÍTULO/GRADO:

Ph.D.....	(x)
Doctor.....	()
Magister.....	()

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA:

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PRODUCTOS TURÍSTICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL CANTÓN GUANO,
 PROVINCIA DE CHIMBORAZO

El instrumento de medición pertenece a la variable: Productos Turísticos

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

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

SUGERENCIAS:



Firmado electrónicamente por:
 SILVIA MARIETA
 ALDAZ HERNANDEZ

Firma del Experto



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Silvia Marieta Aldaz Hernández

TÍTULO/GRADO:

Ph.D.....	(x)
Doctor.....	()
Magíster.....	()

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA:

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PRODUCTOS TURÍSTICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL CANTÓN GUANO,
 PROVINCIA DE CHIMBORAZO

El instrumento de medición pertenece a la variable: Patrimonio alimentario

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

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

SUGERENCIAS:



firmado electrónicamente por:
 SILVIA MARIETA
 ALDAZ HERNANDEZ

Firma del Experto

Anexo 6: Resultados de las encuestas aplicadas

• **Variable Independiente – Producto Turístico**

➤ **INFORMACIÓN GENERAL**

A) Edad

Tabla 22

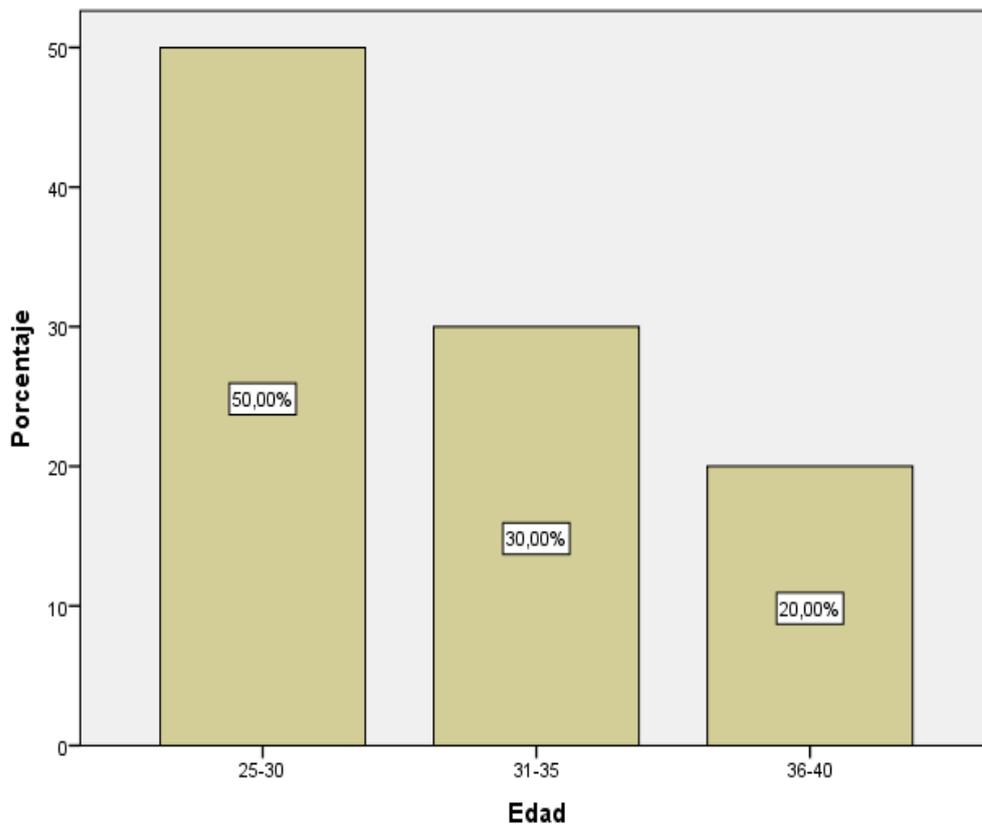
Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	25-30	5	11,1	50,0	50,0
	31-35	3	6,7	30,0	80,0
	36-40	2	4,4	20,0	100,0
	Total	10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 2

Edad



Nota. de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

B) Género

Tabla 23

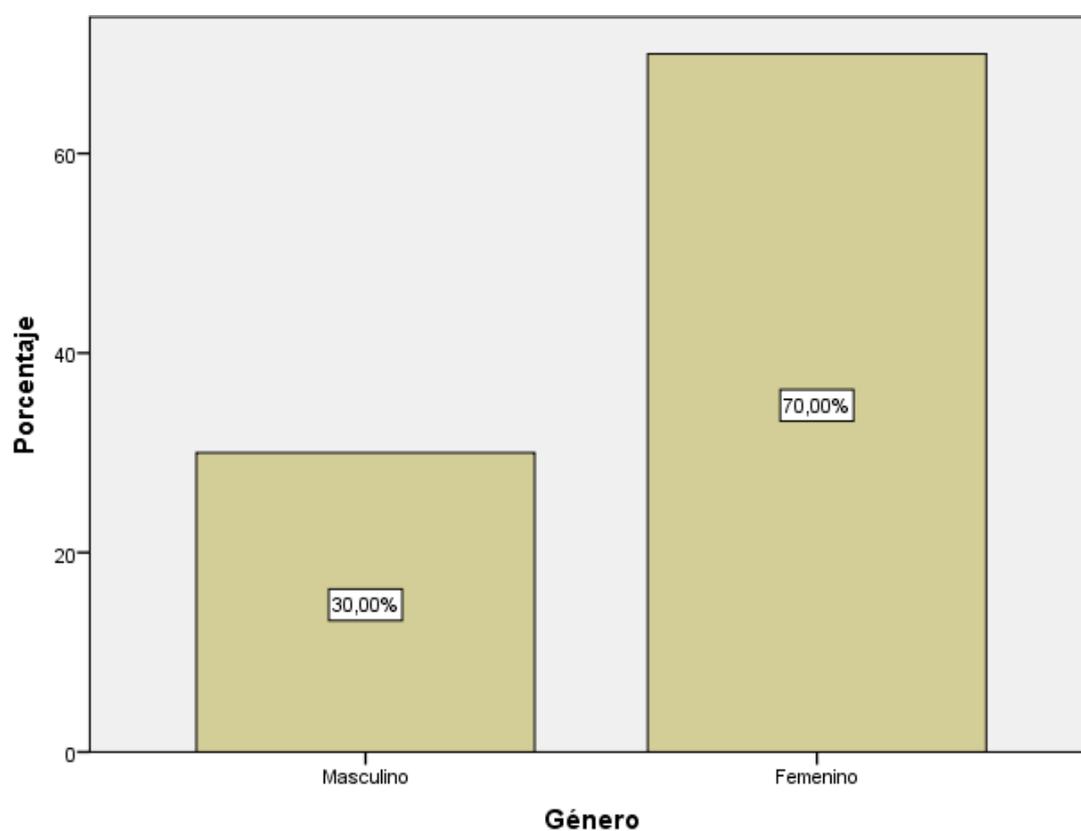
Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	3	6,7	30,0	30,0
	Femenino	7	15,6	70,0	100,0
Total		10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 3

Género



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

C) Nivel de educación

Tabla 24

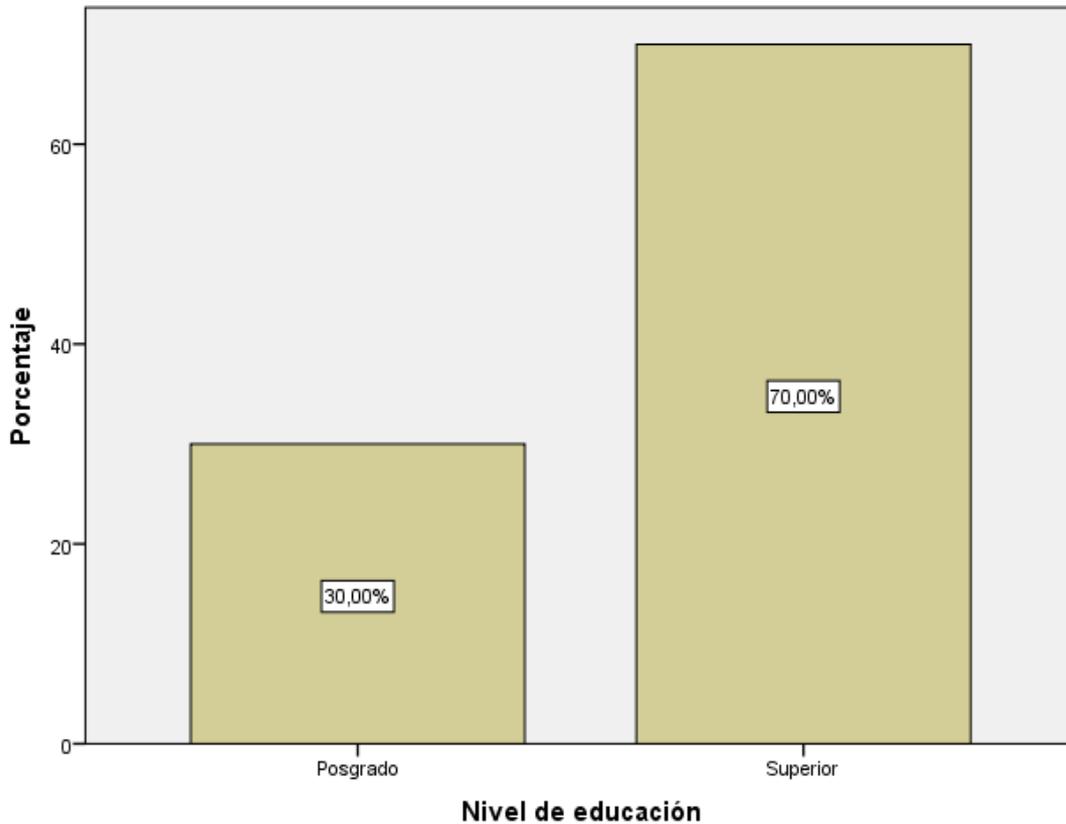
Nivel de educación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Posgrado	3	6,7	30,0	30,0
	Superior	7	15,6	70,0	100,0
	Total	10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 4

Nivel de educación



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

➤ **INFORMACIÓN ESPECÍFICA**

1. Valor que le da la municipalidad al patrimonio alimentario de este cantón.

Tabla 25

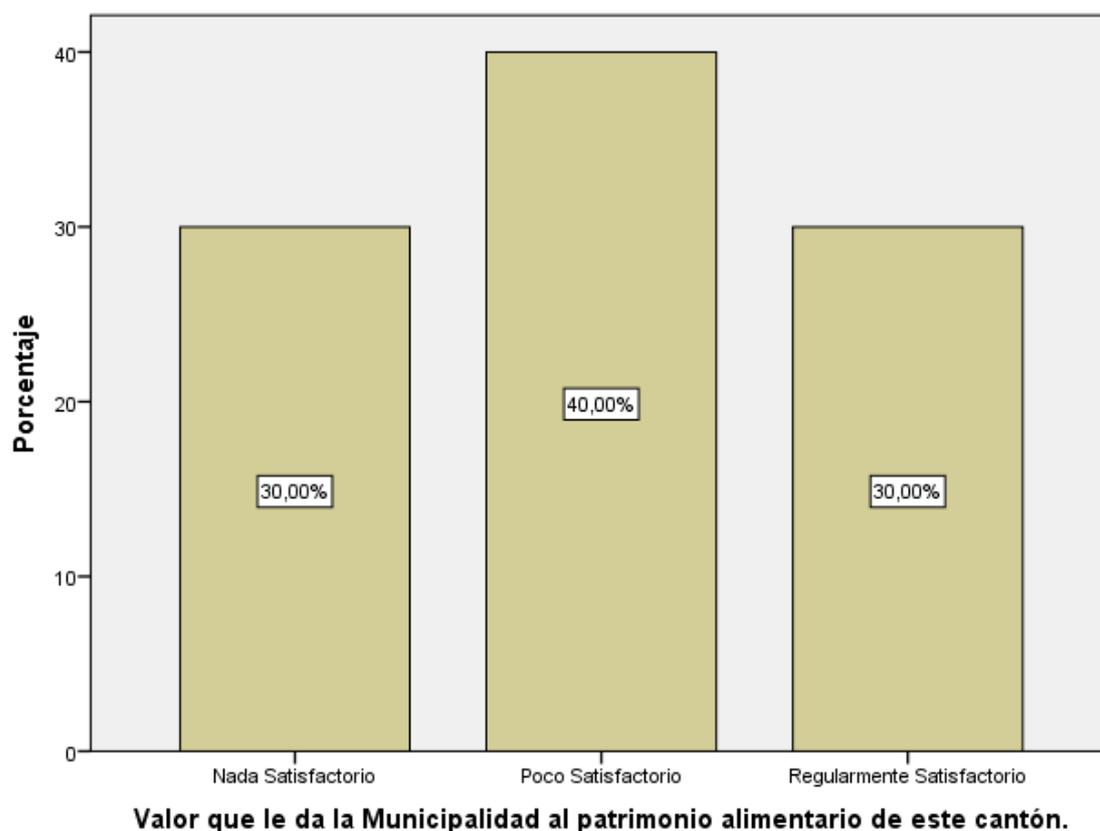
Valor al patrimonio alimentario

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada Satisfactorio	3	6,7	30,0	30,0
	Poco Satisfactorio	4	8,9	40,0	70,0
	Regularmente Satisfactorio	3	6,7	30,0	100,0
	Total	10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 5

Valor al patrimonio alimentario



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

2. Nivel de control del estado actual de los recursos naturales por parte del GAD Municipal de Guano.

Tabla 26

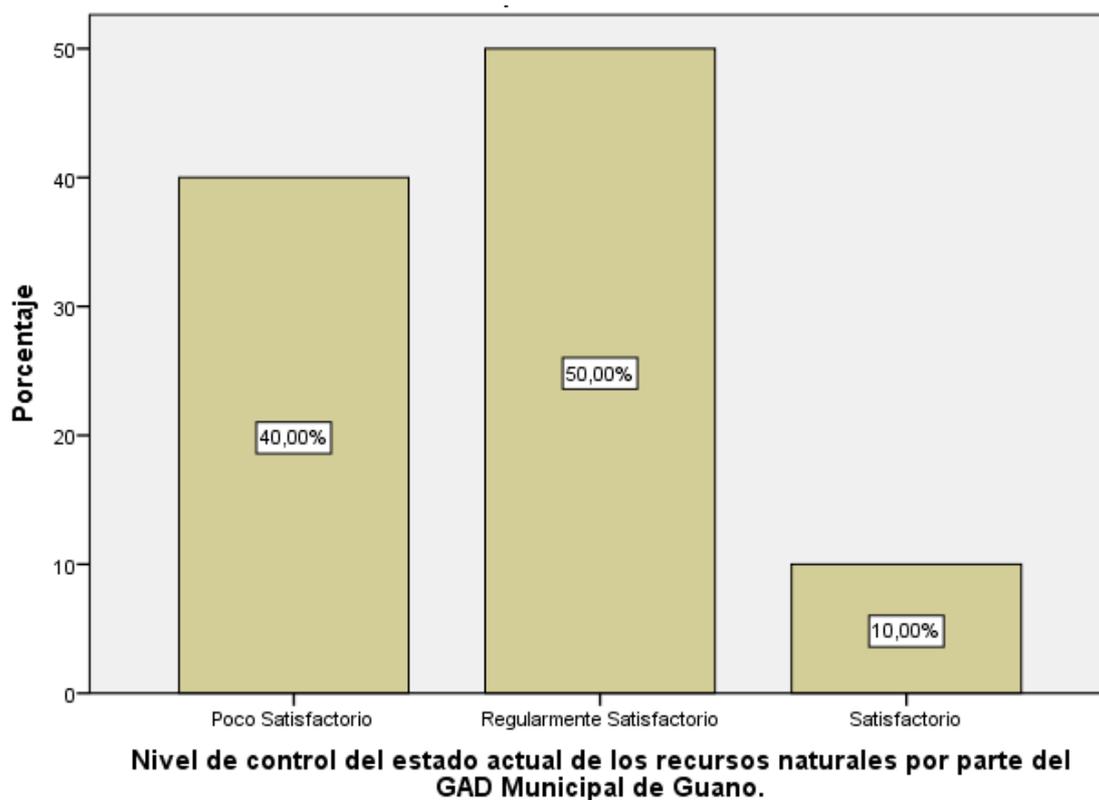
Nivel de control

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco Satisfactorio	4	8,9	40,0	40,0
	Regularmente Satisfactorio	5	11,1	50,0	90,0
	Satisfactorio	1	2,2	10,0	100,0
	Total	10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 6

Nivel de control



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

3. Control sanitario en el que se encuentran los recursos culturales por parte del GAD Municipal de Guano.

Tabla 27

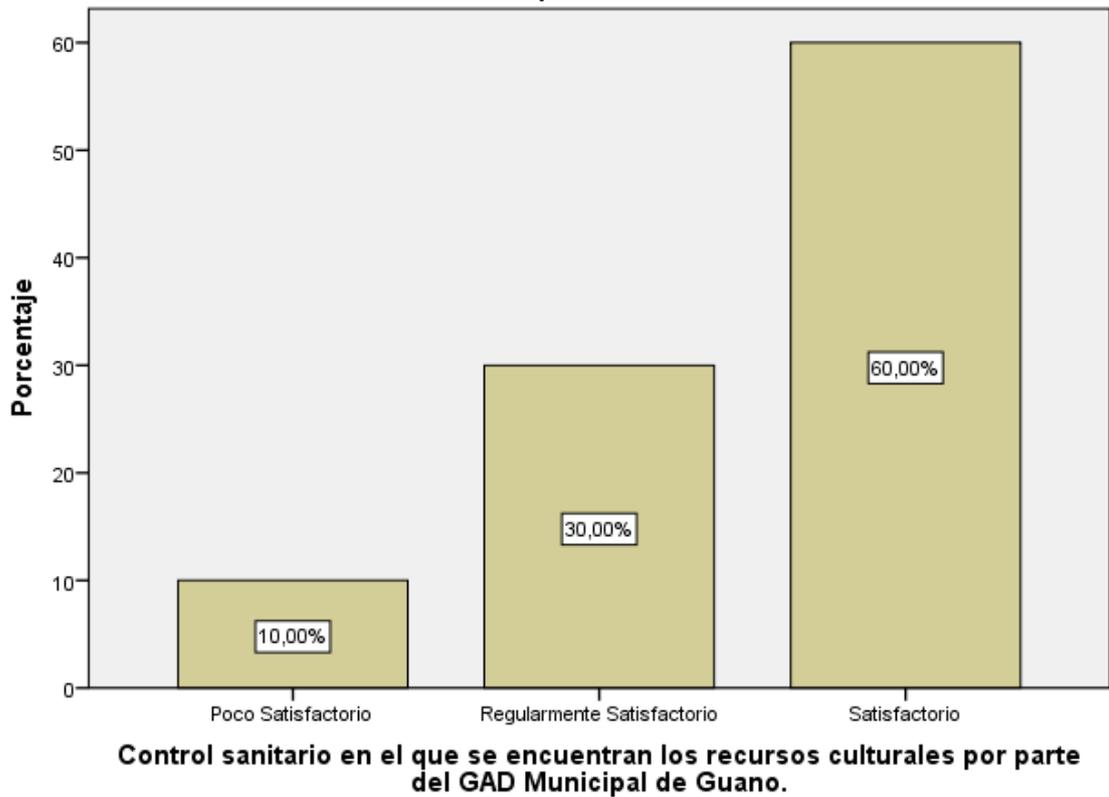
Control sanitario

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco Satisfactorio	1	2,2	10,0	10,0
	Regularmente Satisfactorio	3	6,7	30,0	40,0
	Satisfactorio	6	13,3	60,0	100,0
Total		10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 7

Control sanitario



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

4. Nivel de valoración en la creación de proyectos de recursos turísticos por parte del personal del GAD Municipal de Guano.

Tabla 28

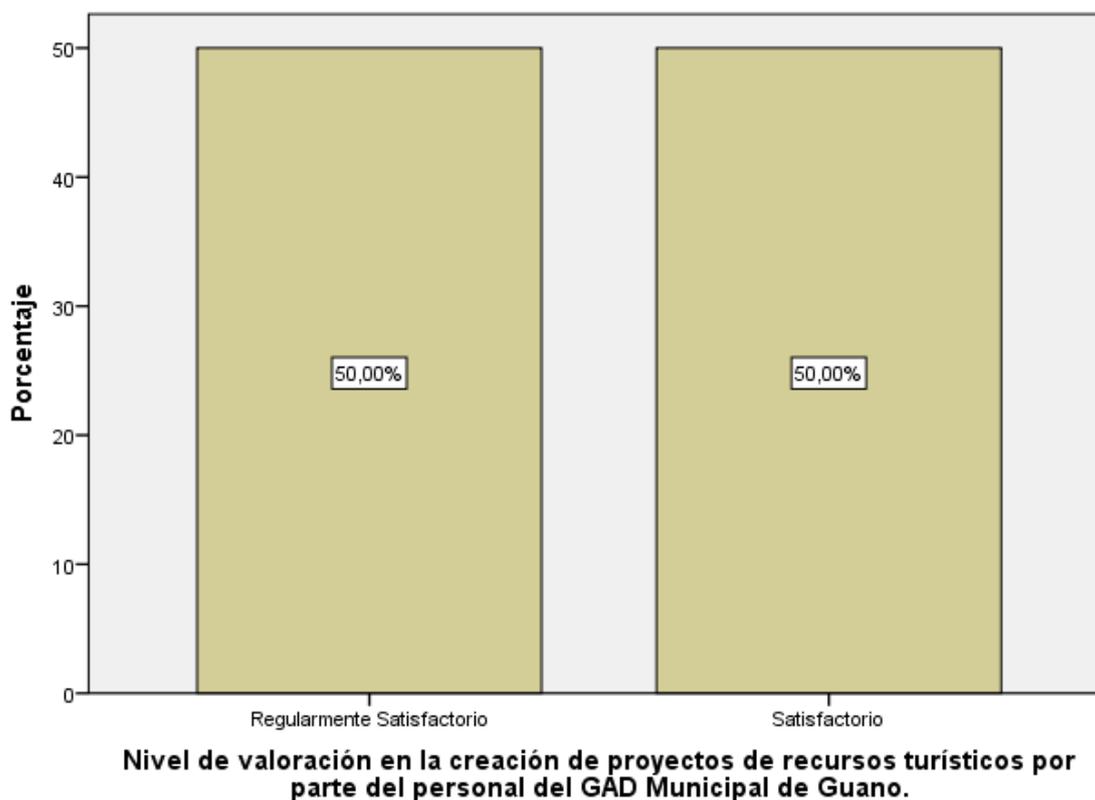
Nivel de valoración

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regularmente Satisfactorio	5	11,1	50,0	50,0
	Satisfactorio	5	11,1	50,0	100,0
Total		10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 8

Nivel de valoración



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

5. Control de recursos turísticos en cuanto a seguridad, limpieza y promoción por parte del GAD Municipal de Guano.

Tabla 29

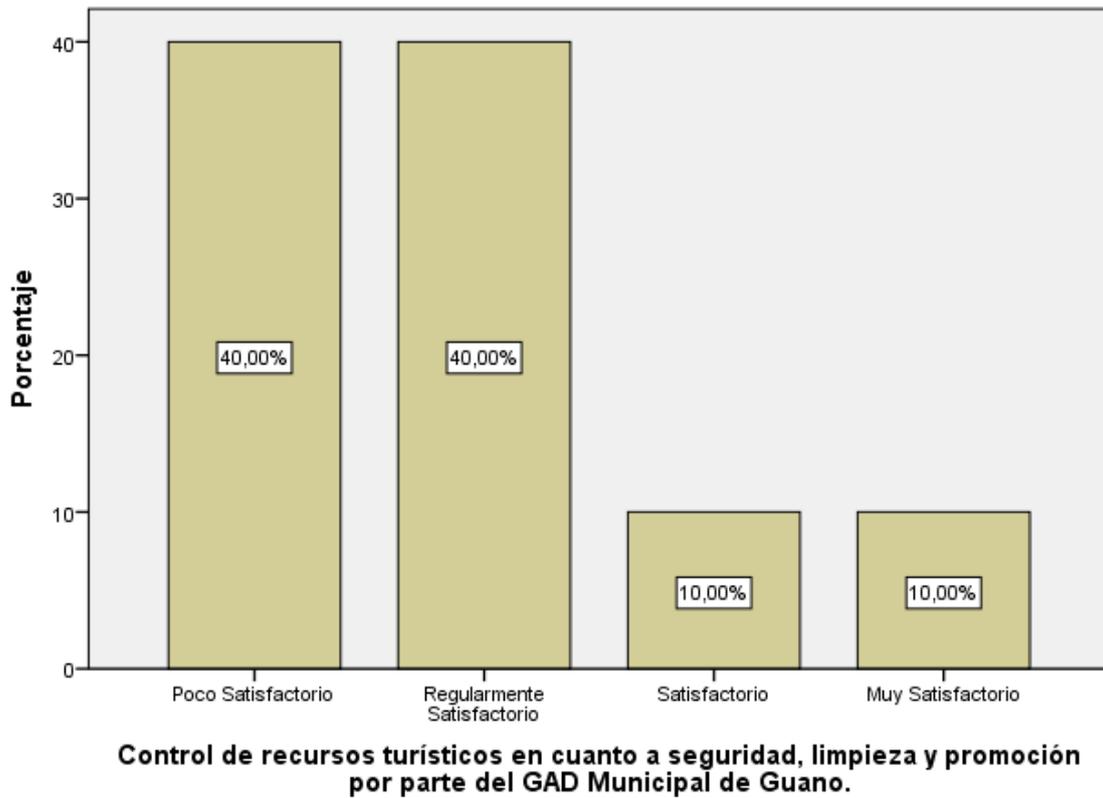
Control de recursos turísticos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco Satisfactorio	4	8,9	40,0	40,0
	Regularmente Satisfactorio	4	8,9	40,0	80,0
	Satisfactorio	1	2,2	10,0	90,0
	Muy Satisfactorio	1	2,2	10,0	100,0
Total		10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 9

Control de recursos turísticos



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

6. Otorgamiento de permisos de funcionamientos de alimentos y bebidas en los servicios turísticos.

Tabla 30

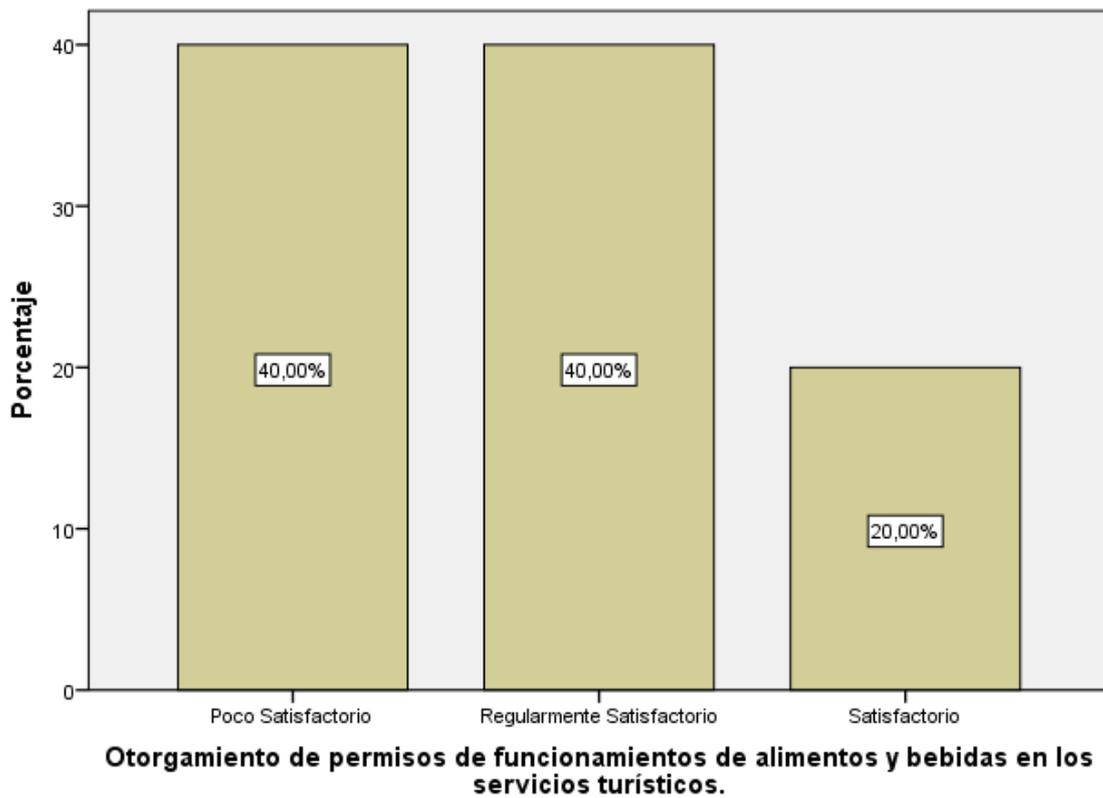
Otorgamiento de permisos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco Satisfactorio	4	8,9	40,0	40,0
	Regularmente Satisfactorio	4	8,9	40,0	80,0
	Satisfactorio	2	4,4	20,0	100,0
	Total	10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 10

Otorgamiento de permisos



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

7. Observación de cumplimiento en cuanto a los horarios de funcionamiento de los establecimientos turísticos.

Tabla 31

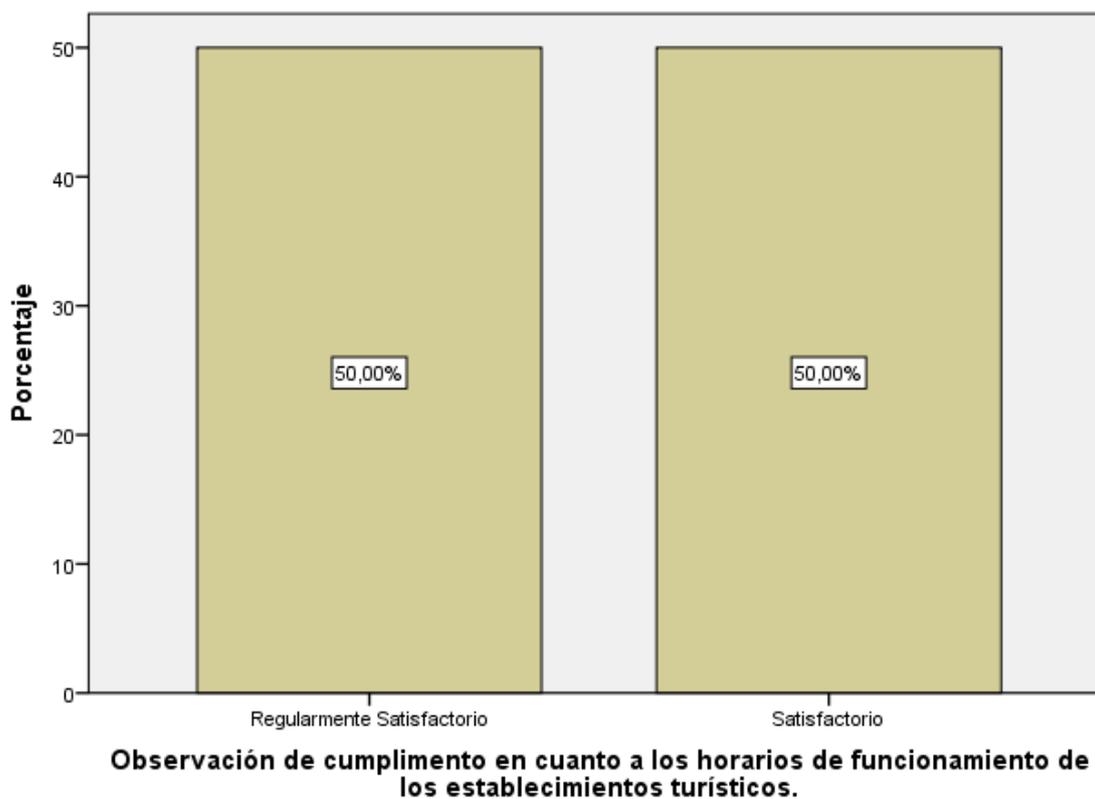
Observación de cumplimiento

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regularmente Satisfactorio	5	11,1	50,0	50,0
	Satisfactorio	5	11,1	50,0	100,0
Total		10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 11

Observación de cumplimiento



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

8. Cumplimiento de ordenanzas y resoluciones a los servidores turísticos del cantón Guano.

Tabla 32

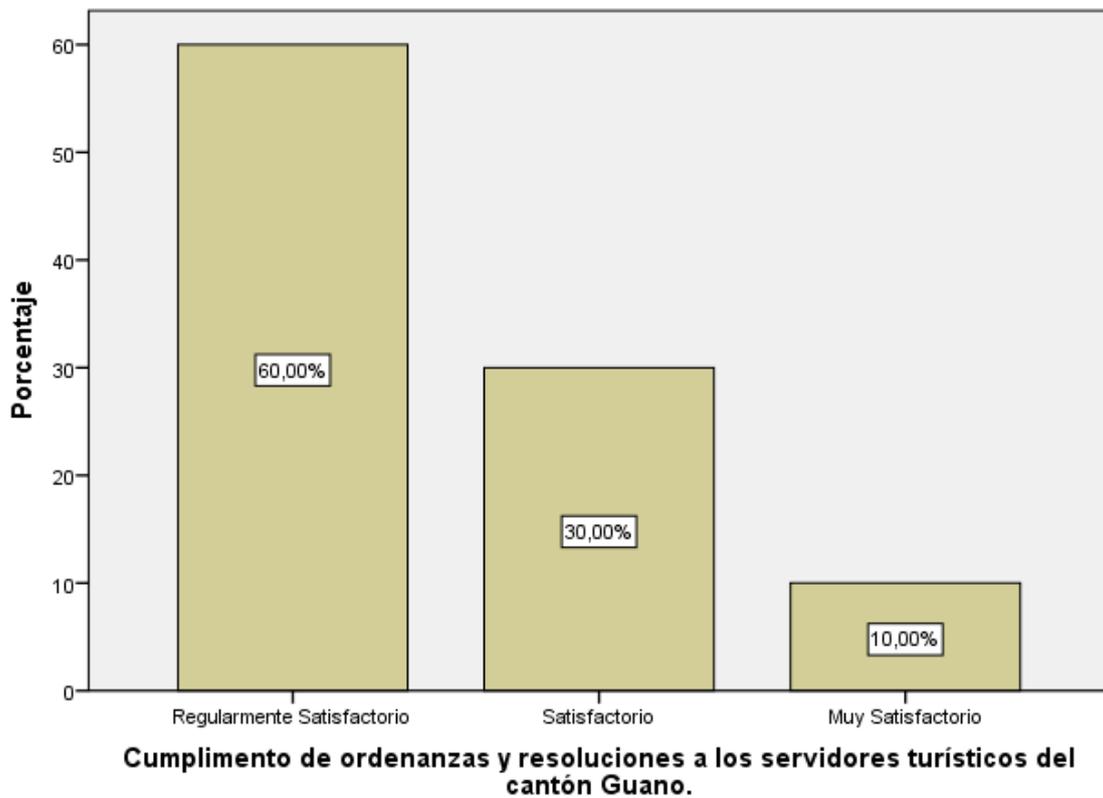
Cumplimiento de ordenanzas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regularmente Satisfactorio	6	13,3	60,0	60,0
	Satisfactorio	3	6,7	30,0	90,0
	Muy Satisfactorio	1	2,2	10,0	100,0
	Total	10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 12

Cumplimiento de ordenanzas



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

9. Conservación de los senderos habilitados y/o gestionados por el GAD Municipal de Guano.

Tabla 33

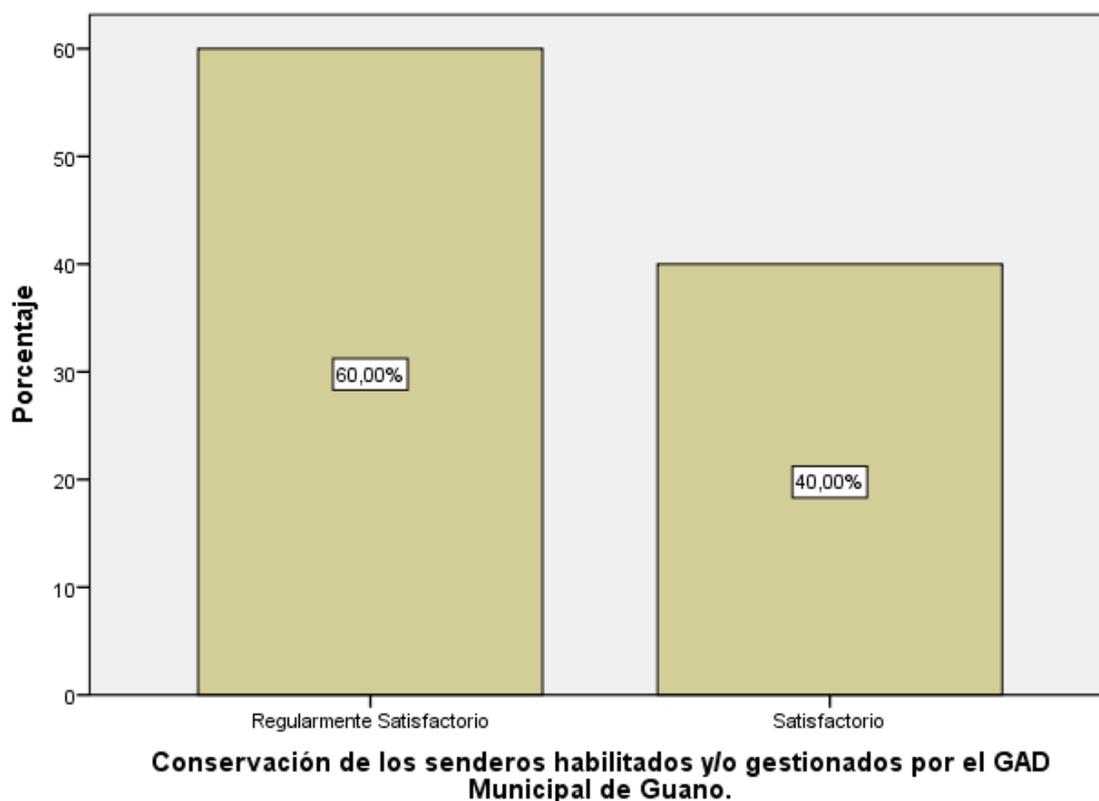
Conservación de los senderos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regularmente Satisfactorio	6	13,3	60,0	60,0
	Satisfactorio	4	8,9	40,0	100,0
	Total	10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 13

Conservación de los senderos



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

10. Mecanismos de protección y conservación de los productos turísticos a los visitantes por parte del GAD Municipal de Guano.

Tabla 34

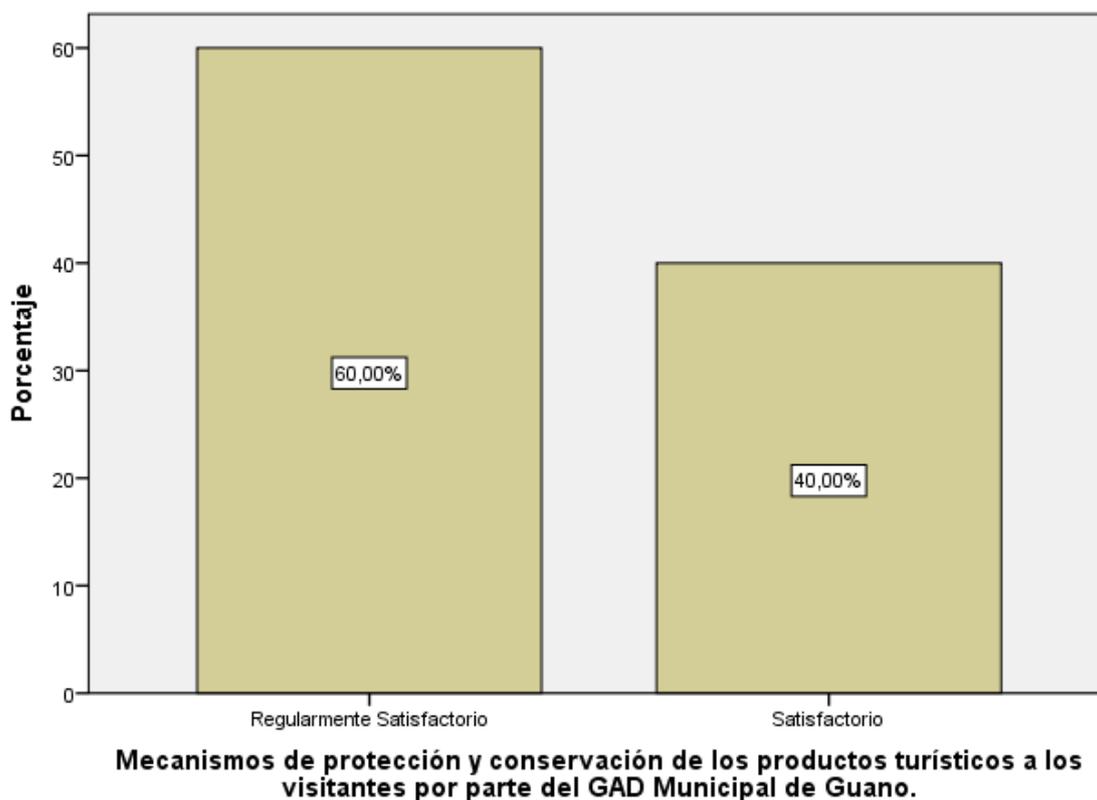
Mecanismos de protección y conservación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regularmente Satisfactorio	6	13,3	60,0	60,0
	Satisfactorio	4	8,9	40,0	100,0
Total		10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 14

Mecanismos de protección y conservación



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

11. Calidad de infraestructura habilitada en cuanto a puntos de información turística por parte del GAD Municipal de Guano.

Tabla 35

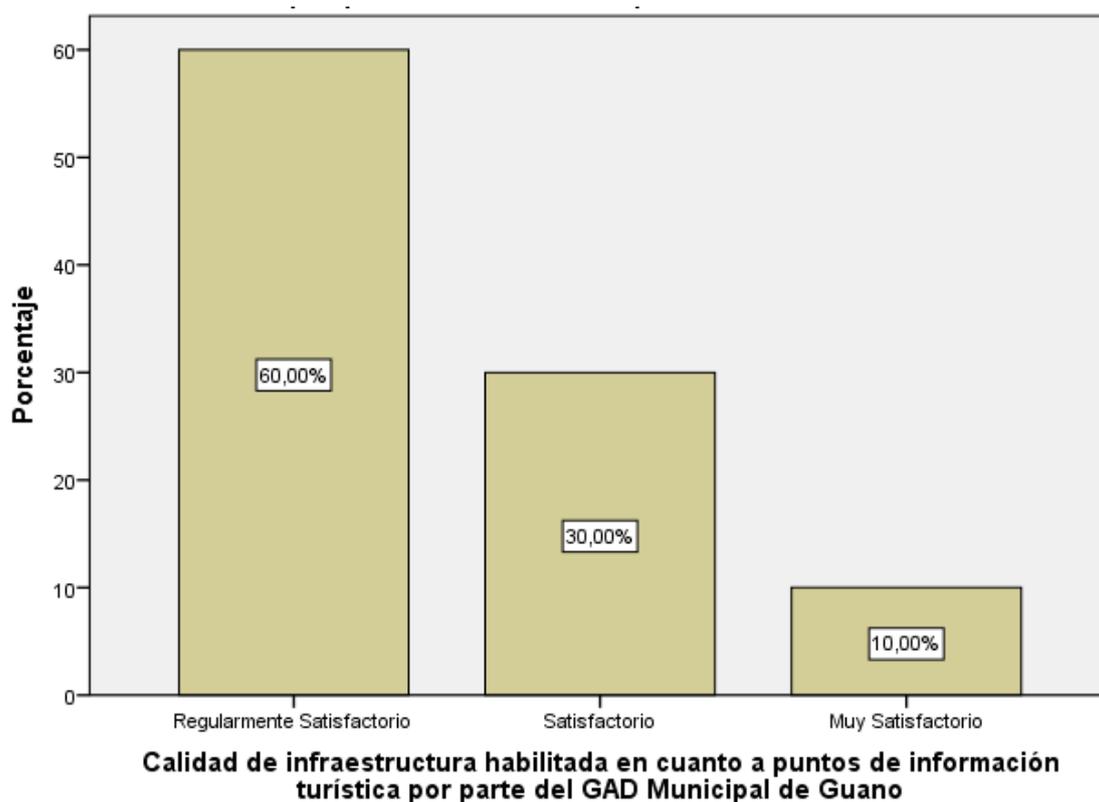
Calidad de infraestructura

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regularmente Satisfactorio	6	13,3	60,0	60,0
	Satisfactorio	3	6,7	30,0	90,0
	Muy Satisfactorio	1	2,2	10,0	100,0
Total		10	22,2	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 15

Calidad de infraestructura



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

- Variable Dependiente – Patrimonio Alimentario

- INFORMACIÓN GENERAL

A) Edad

Tabla 36

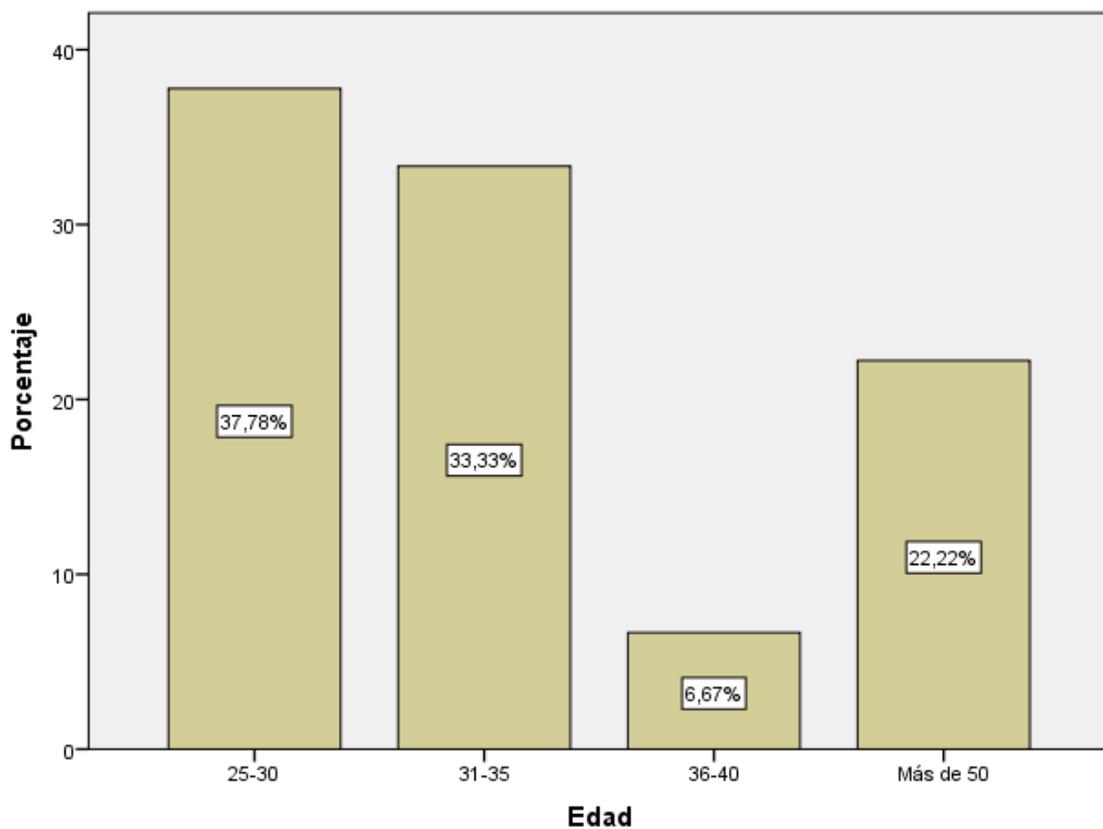
Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	25-30	17	37,8	37,8	37,8
	31-35	15	33,3	33,3	71,1
	36-40	3	6,7	6,7	77,8
	Más de 50	10	22,2	22,2	100,0
	Total	45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 16

Edad



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

B) Género

Tabla 37

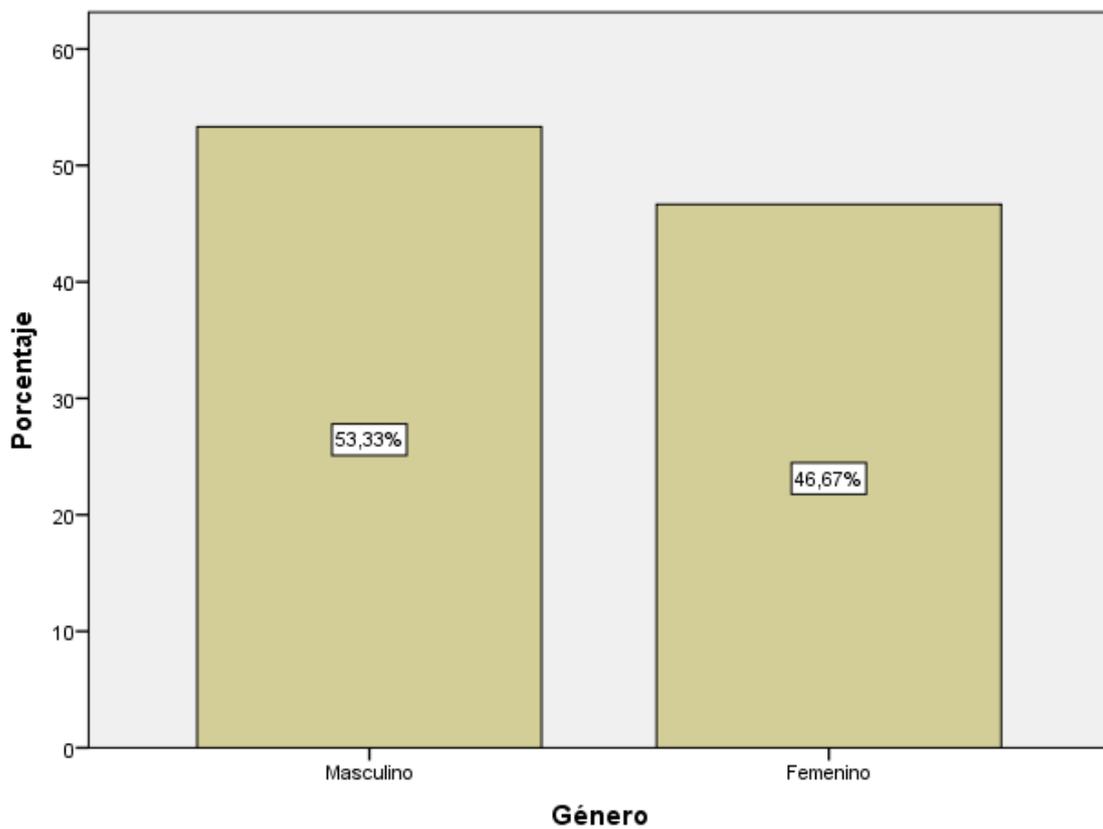
Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	24	53,3	53,3	53,3
	Femenino	21	46,7	46,7	100,0
	Total	45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 17

Género



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

C) Nivel de educación

Tabla 38

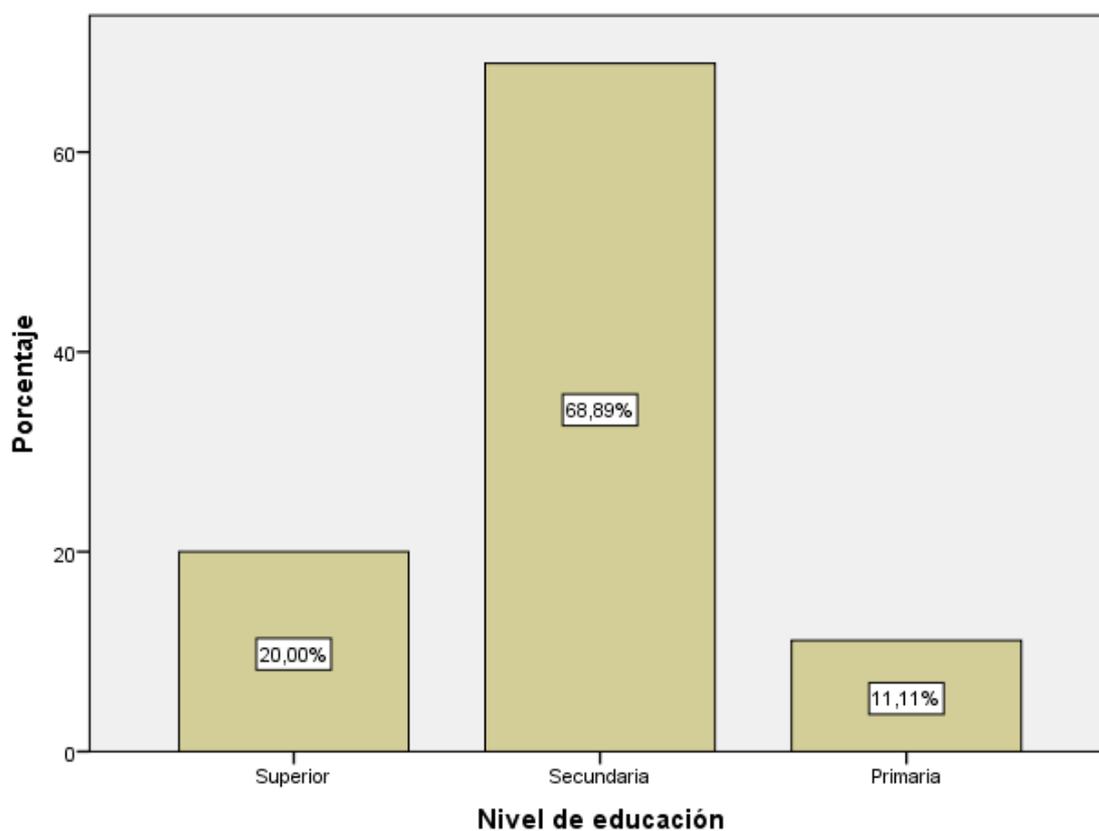
Nivel de educación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Superior	9	20,0	20,0	20,0
	Secundaria	31	68,9	68,9	88,9
	Primaria	5	11,1	11,1	100,0
	Total	45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 18

Nivel de educación



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

➤ **INFORMACIÓN ESPECÍFICA**

1. Aplican conocimientos culinarios ancestrales en la elaboración de alimentos y bebidas dentro de su establecimiento.

Tabla 39

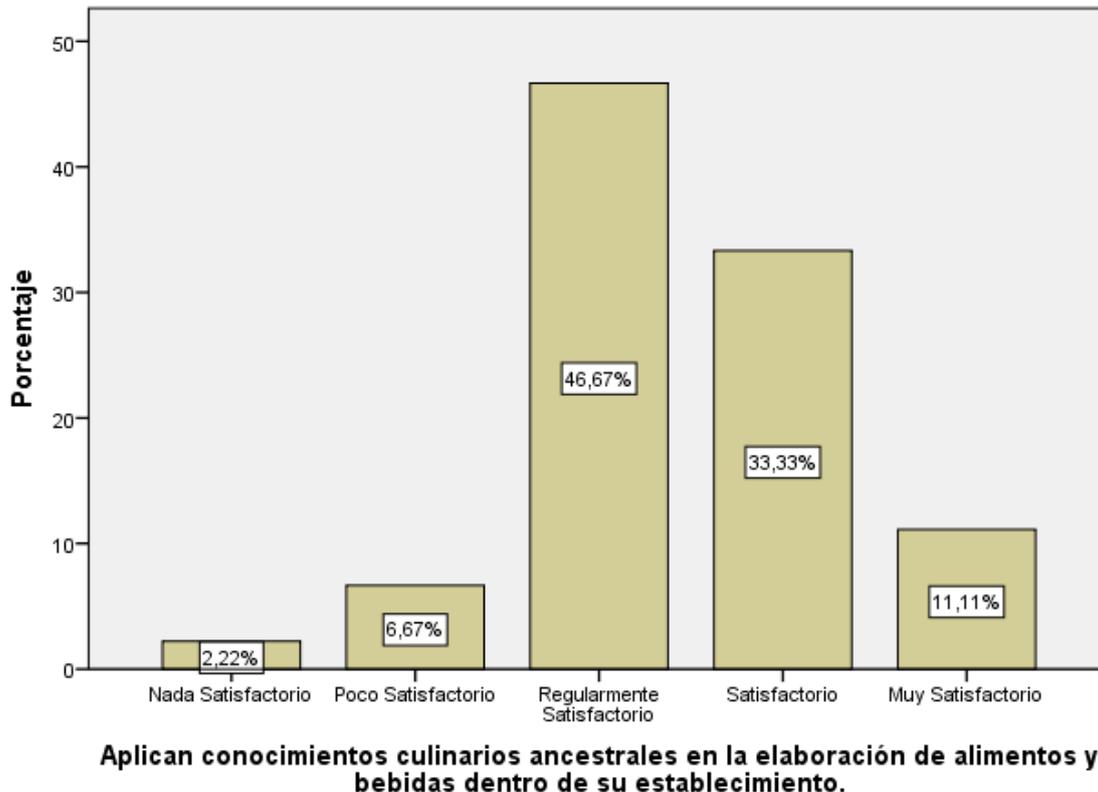
Conocimientos culinarios

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada Satisfactorio	1	2,2	2,2	2,2
	Poco Satisfactorio	3	6,7	6,7	8,9
	Regularmente Satisfactorio	21	46,7	46,7	55,6
	Satisfactorio	15	33,3	33,3	88,9
	Muy Satisfactorio	5	11,1	11,1	100,0
	Total	45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 19

Conocimientos culinarios



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

2. Ofrecen variedad de alimentación y bebidas elaboradas a base de saberes ancestrales en los establecimientos en el cantón Guano.

Tabla 40

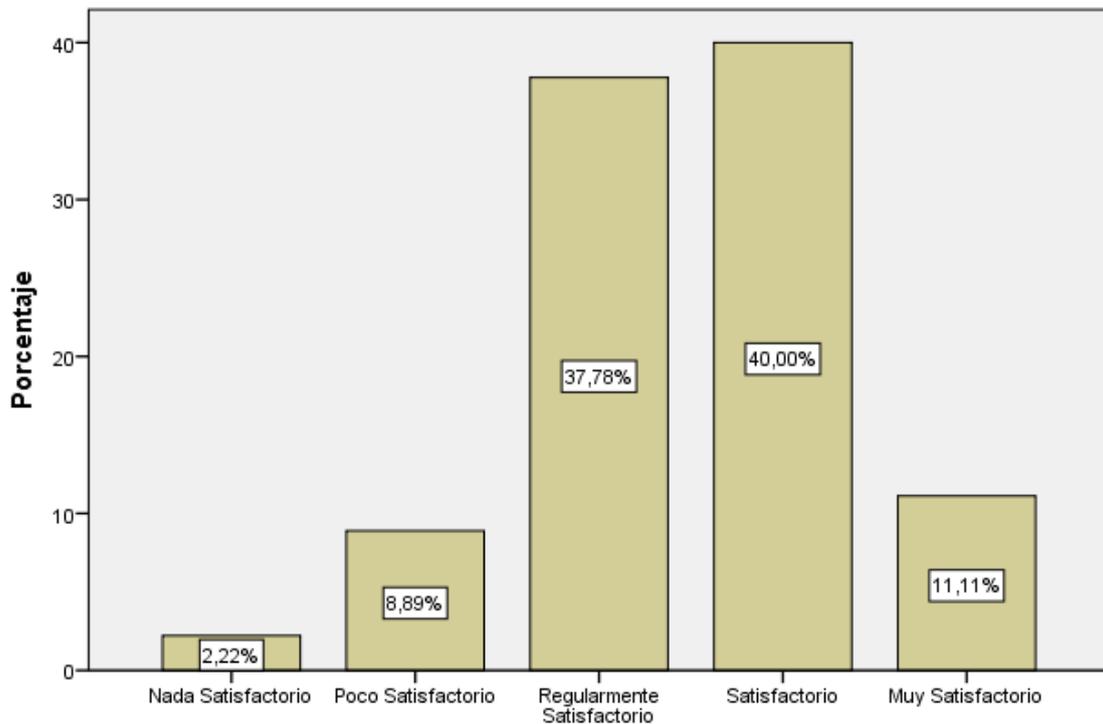
Variedad de alimentos y bebidas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada Satisfactorio	1	2,2	2,2	2,2
	Poco Satisfactorio	4	8,9	8,9	11,1
	Regularmente Satisfactorio	17	37,8	37,8	48,9
	Satisfactorio	18	40,0	40,0	88,9
	Muy Satisfactorio	5	11,1	11,1	100,0
Total		45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 20

Variedad de alimentos y bebidas



Ofrecen variedad de alimentación y bebidas elaboradas a base de saberes ancestrales en los establecimientos en el cantón Guano.

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

3. Nivel de percepción en estrategias para mantener las prácticas de cocción ancestrales en el cantón Guano.

Tabla 41

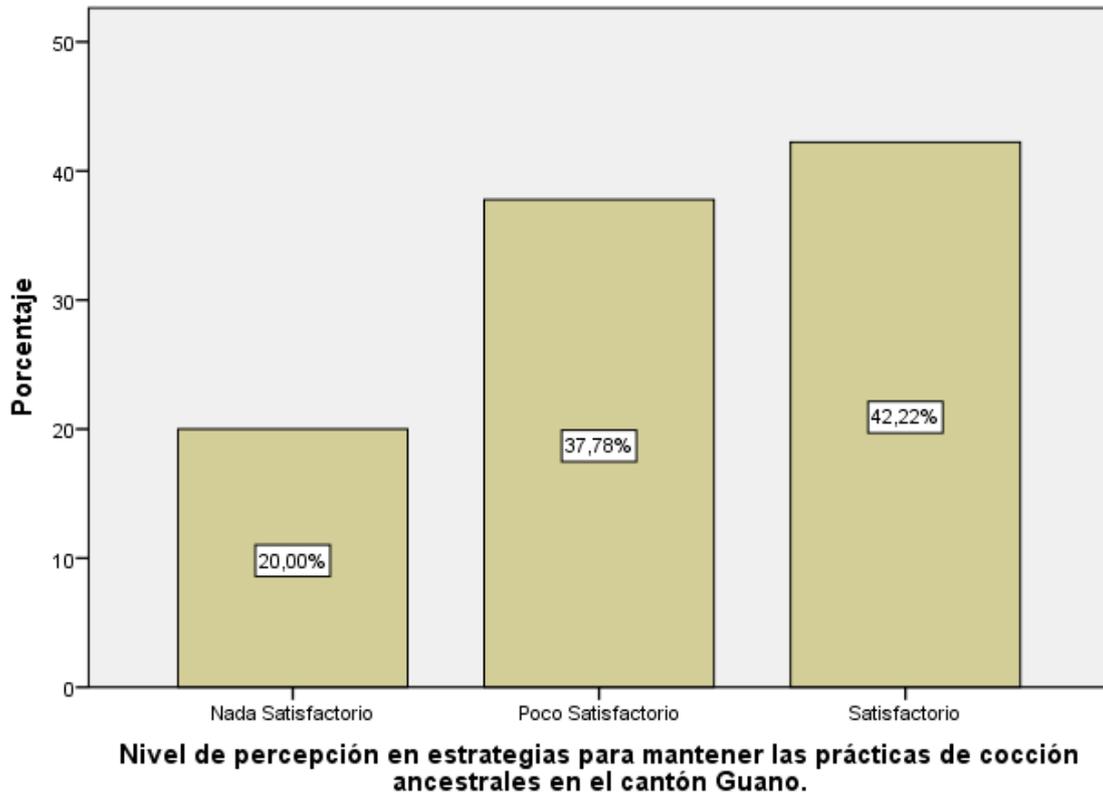
Nivel de percepción en estrategias

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada Satisfactorio	9	20,0	20,0	20,0
	Poco Satisfactorio	17	37,8	37,8	57,8
	Satisfactorio	19	42,2	42,2	100,0
	Total	45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 21

Nivel de percepción en estrategias



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

4. Nivel de conocimiento de las preparaciones culinarias tradicionales ancestral en el cantón Guano.

Tabla 42

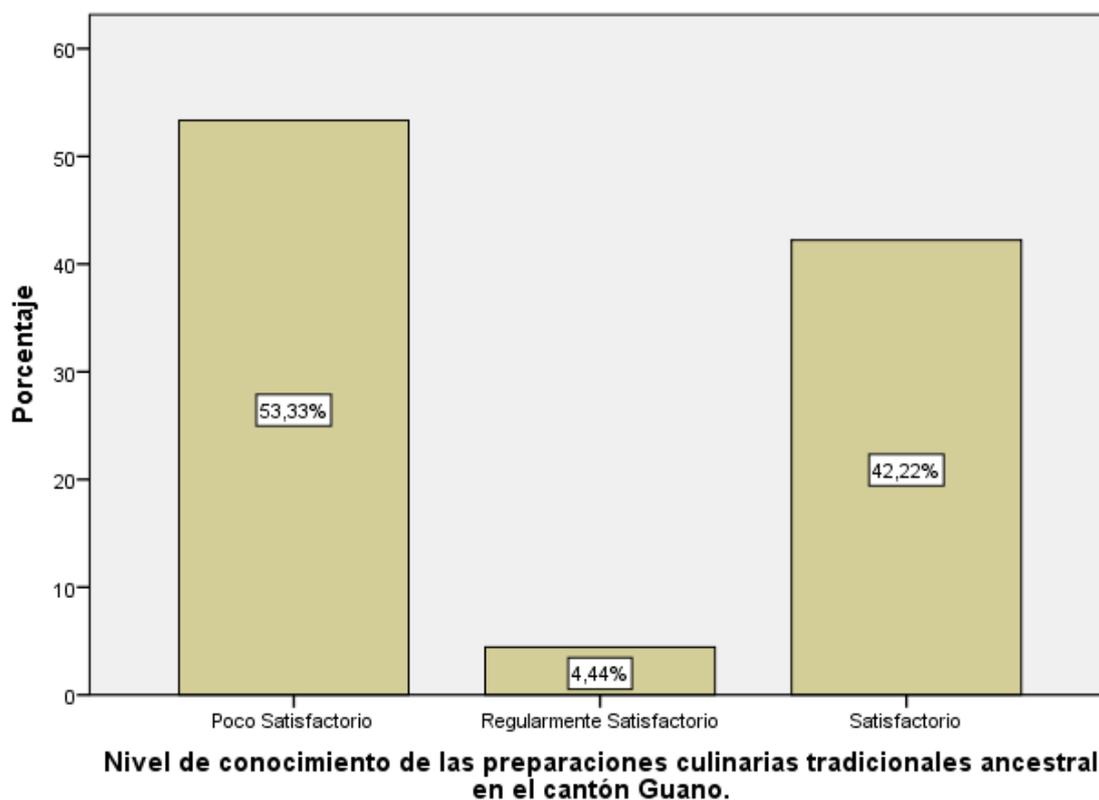
Nivel de conocimiento culinario

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco Satisfactorio	24	53,3	53,3	53,3
	Regularmente Satisfactorio	2	4,4	4,4	57,8
	Satisfactorio	19	42,2	42,2	100,0
Total		45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 22

Nivel de conocimiento culinario



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

5. Nivel de ofertas gastronómicas tradicional que tiene el cantón Guano.

Tabla 43

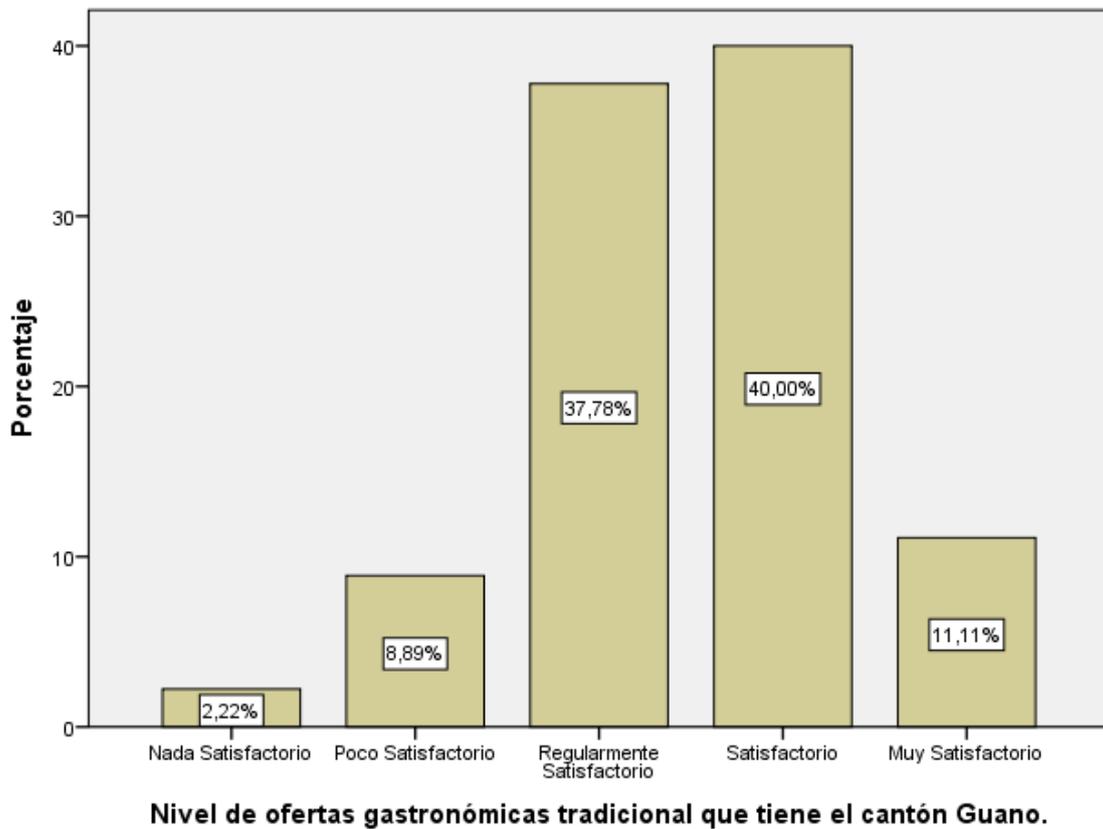
Nivel de oferta gastronómica

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada Satisfactorio	1	2,2	2,2	2,2
	Poco Satisfactorio	4	8,9	8,9	11,1
	Regularmente Satisfactorio	17	37,8	37,8	48,9
	Satisfactorio	18	40,0	40,0	88,9
	Muy Satisfactorio	5	11,1	11,1	100,0
	Total	45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 23

Nivel de oferta gastronómica



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

6. Demanda del consumo de alimentos tradicionales en el cantón Guano.

Tabla 44

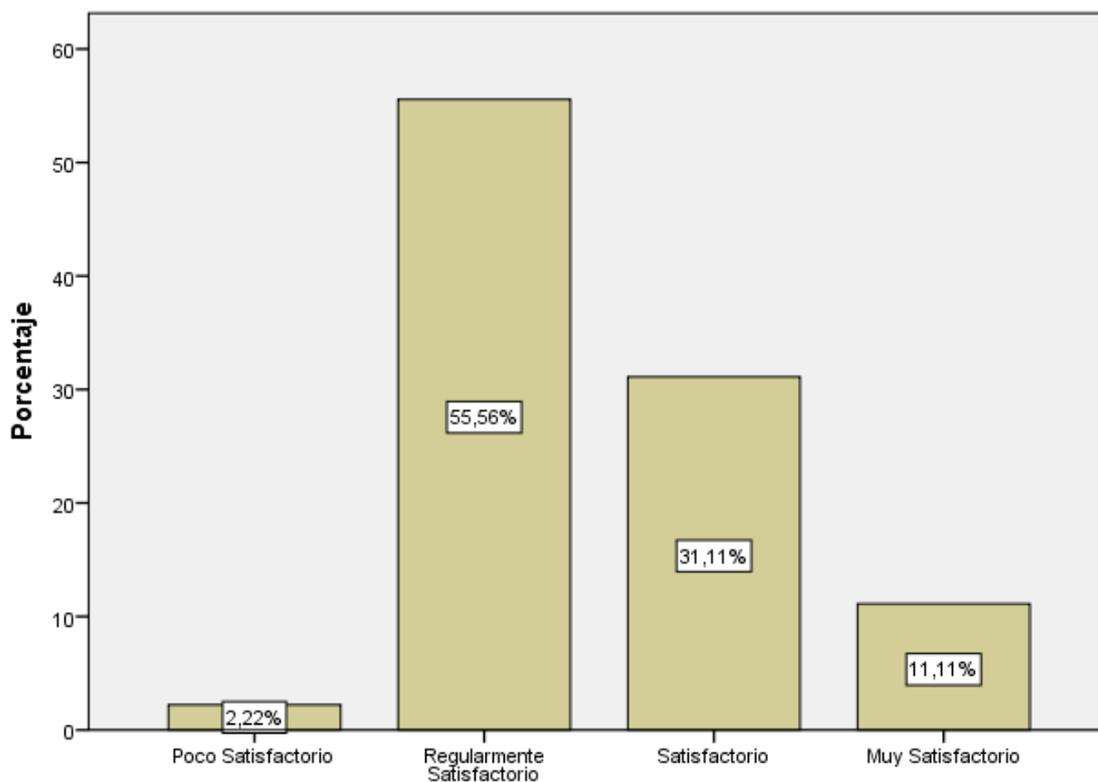
Demanda del consumo de alimentos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco Satisfactorio	1	2,2	2,2	2,2
	Regularmente Satisfactorio	25	55,6	55,6	57,8
	Satisfactorio	14	31,1	31,1	88,9
	Muy Satisfactorio	5	11,1	11,1	100,0
Total		45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 24

Demanda del consumo de alimentos



Demanda del consumo de alimentos tradicionales en el cantón Guano.

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

7. Los platos tradicionales tienen una mayor aceptación por parte de los consumidores frente a otro tipo de oferta culinaria.

Tabla 45

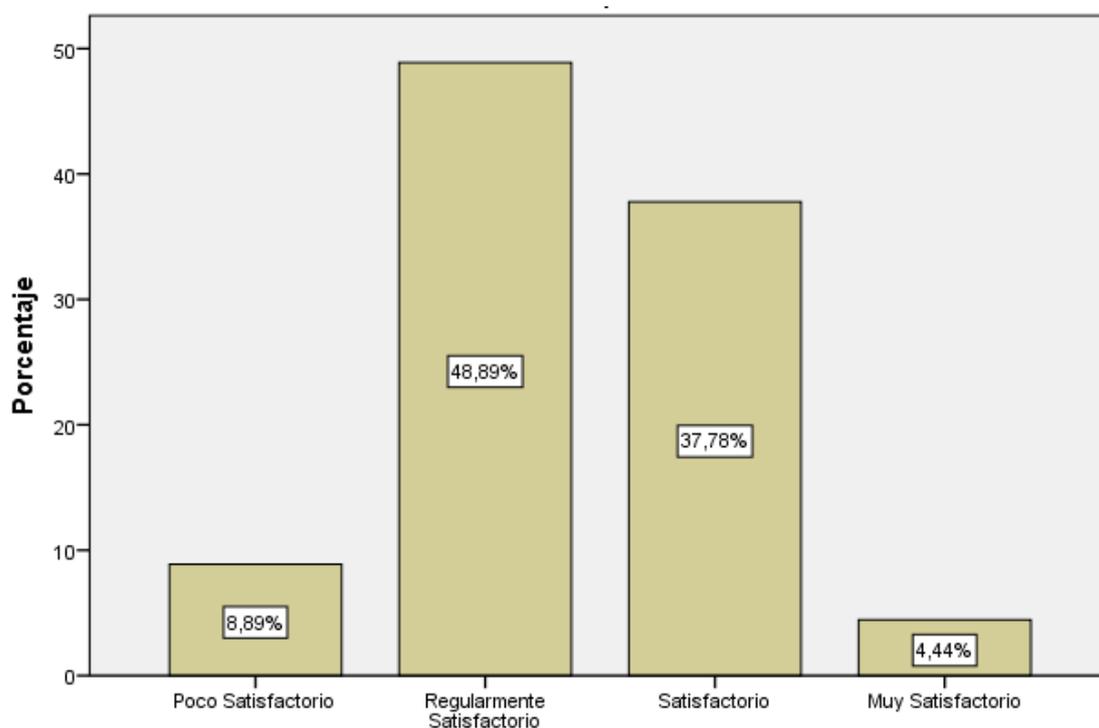
Platos tradicionales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco Satisfactorio	4	8,9	8,9	8,9
	Regularmente Satisfactorio	22	48,9	48,9	57,8
	Satisfactorio	17	37,8	37,8	95,6
	Muy Satisfactorio	2	4,4	4,4	100,0
Total		45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 25

Platos tradicionales



Los platos tradicionales tienen una mayor aceptación por parte de los consumidores frente a otro tipo de oferta culinaria.

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

8. Nivel capacitación de la comunidad sobre el patrimonio alimentario en el cantón Guano.

Tabla 46

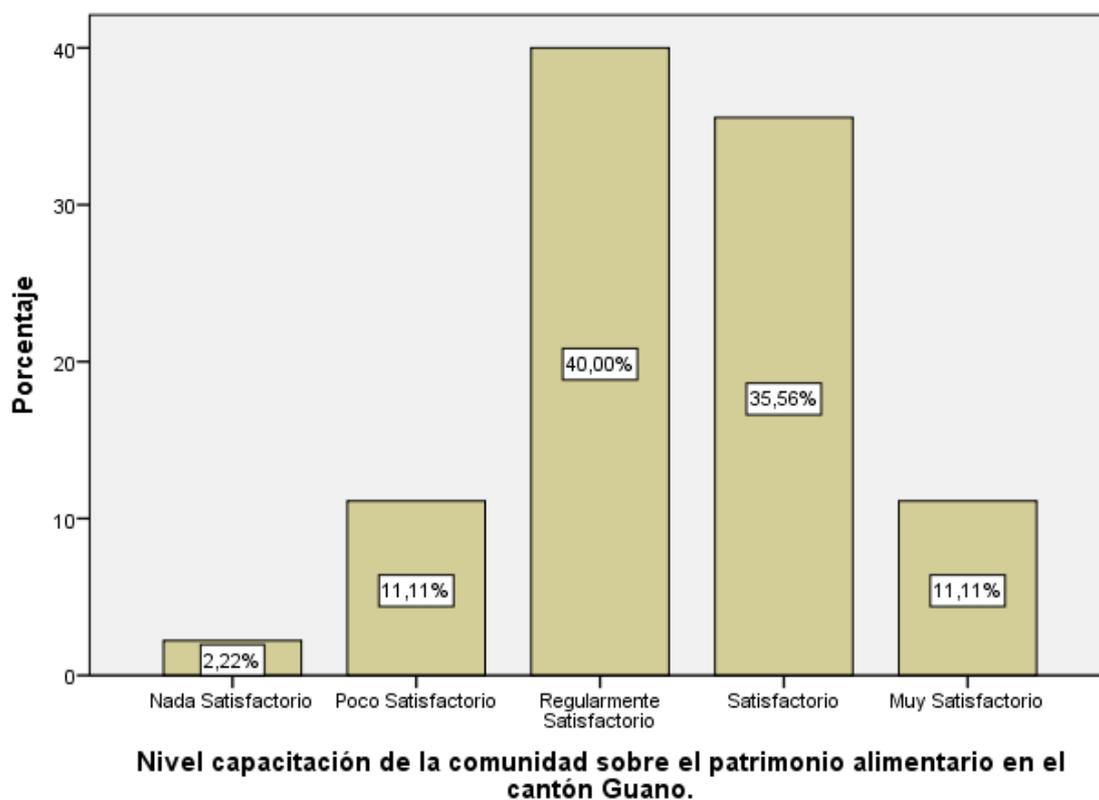
Nivel de capacitación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada Satisfactorio	1	2,2	2,2	2,2
	Poco Satisfactorio	5	11,1	11,1	13,3
	Regularmente Satisfactorio	18	40,0	40,0	53,3
	Satisfactorio	16	35,6	35,6	88,9
	Muy Satisfactorio	5	11,1	11,1	100,0
	Total	45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 26

Nivel de capacitación



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

9. Estado actual de los recursos alimentarios en el cantón Guano.

Tabla 47

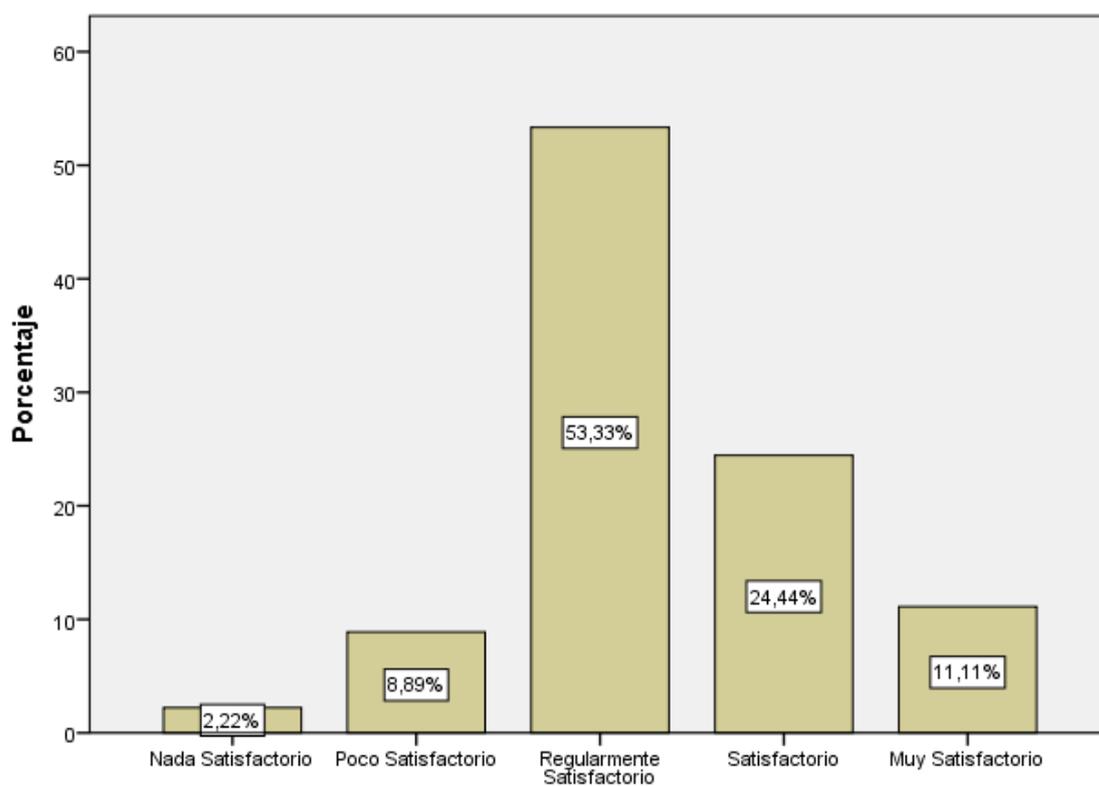
Estado actual de los recursos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada Satisfactorio	1	2,2	2,2	2,2
	Poco Satisfactorio	4	8,9	8,9	11,1
	Regularmente Satisfactorio	24	53,3	53,3	64,4
	Satisfactorio	11	24,4	24,4	88,9
	Muy Satisfactorio	5	11,1	11,1	100,0
	Total	45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 27

Estado actual de los recursos



Estado actual de los recursos alimentarios en el cantón Guano.

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

10. Calidad de la infraestructura turística que posee el cantón Guano.

Tabla 48

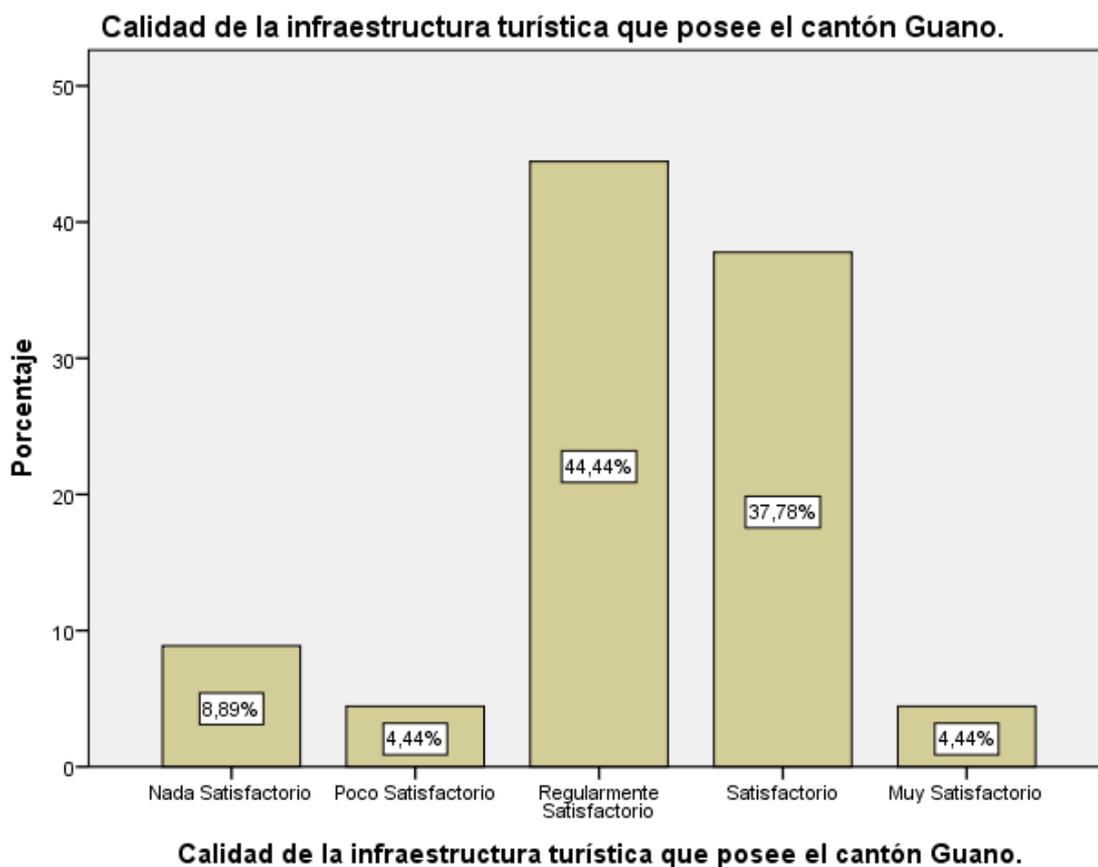
Calidad de la infraestructura

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada Satisfactorio	4	8,9	8,9	8,9
	Poco Satisfactorio	2	4,4	4,4	13,3
	Regularmente Satisfactorio	20	44,4	44,4	57,8
	Satisfactorio	17	37,8	37,8	95,6
	Muy Satisfactorio	2	4,4	4,4	100,0
	Total		45	100,0	100,0

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 28

Calidad de la infraestructura



Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

11. Calidad de los servicios básicos dentro del cantón Guano.

Tabla 49

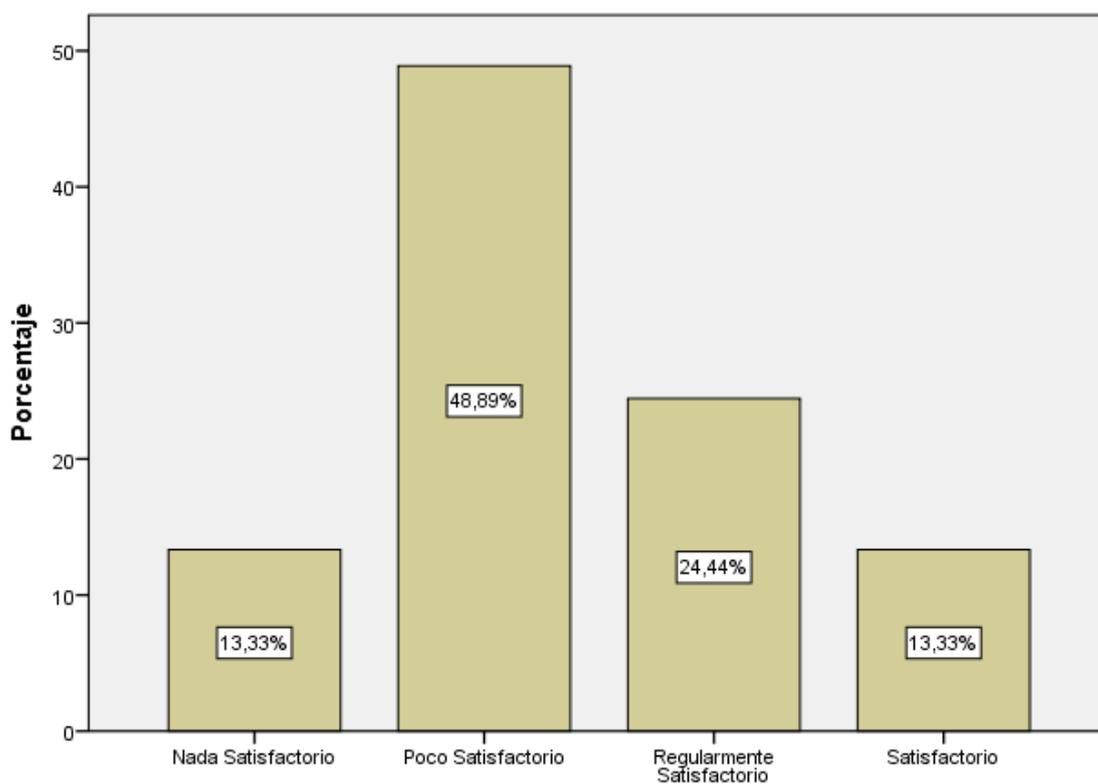
Calidad de los servicios básicos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada Satisfactorio	6	13,3	13,3	13,3
	Poco Satisfactorio	22	48,9	48,9	62,2
	Regularmente Satisfactorio	11	24,4	24,4	86,7
	Satisfactorio	6	13,3	13,3	100,0
	Total	45	100,0	100,0	

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)

Figura 29

Calidad de los servicios básicos



Calidad de la infraestructura turística que posee el cantón Guano.

Nota. Adaptado de IBM SPSS Statistics 23, por Moreira (2023)