



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

**“Patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de
Chimborazo”**

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciada en Turismo

Autora:

García Córdova, María Paz.

Tutor:

Dr. Héctor Germán Pacheco Sanunga

Riobamba, Ecuador. 2024

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, María Paz García Córdova, con cédula de ciudadanía 0604931303, autor (a) del trabajo de investigación titulado: "Patrimonio Alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo", certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

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

En Riobamba, 14 de noviembre del 2024.

A handwritten signature in blue ink, enclosed in an oval. The signature reads "Ma. Paz García C." with a stylized flourish below it.

María Paz García Córdova

C.I: 0604931303

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Héctor Germán Pacheco Sanunga 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 “Patrimonio Alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo”, bajo la autoría de María Paz García Córdova; 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 14 días del mes de Noviembre de 2024.



Dr. Héctor Germán Pacheco Sanunga.

C.F: 060249462-7

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación "**Patrimonio Alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo**", presentado por **María Paz García Córdova**, con cédula de identidad número **060493130-3**, bajo la tutoría de **Dr. Héctor Germán Pacheco Sanunga**; 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 14 de noviembre de 2024.

Dra. Silvia Marieta Aldaz Hernández PhD.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO

Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



CERTIFICACIÓN

Que, **GARCÍA CÓRDOVA MARÍA PAZ** con CC: **0604931303**, estudiante de la Carrera **TURISMO**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**PATRIMONIO ALIMENTARIO EN LA CABECERA CANTONAL DE PENIPE, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**", cumple con el **5 %**, 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, **18 de Octubre** de **2024**.



HECTOR GERMAN
PACHECO SANUNGA

Dr. Héctor Germán Pacheco Sanunga
TUTOR(A)

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de investigación a mis padres, Elizabeth Córdova y Byron García, quienes han estado conmigo durante toda esta etapa y nunca me han dejado sola. A pesar de las adversidades siempre se han sentido orgullosos de mí y de lo que estoy consiguiendo, por siempre apoyarme en mis decisiones y, sobre todo, ser el pilar fundamental en mi vida para no rendirme.

A mis abuelitas, que donde quiera que se encuentren, sé que están orgullosas de mí.

A mí Tío, Carlo Magno García Silva, agradecerle por haberme echo amar la cultura tanto como él lo hizo hasta el último día de su vida. A mi abuelito, Julio Bolívar García Jaramillo, que hasta el último día de su vida me dio todo su apoyo y cariño. **Un beso al cielo, mis bellos ángeles.**

A mi pareja Cornelio, que ha sido siempre un apoyo fundamental en este proyecto, quien a pesar de todos los obstáculos que se han atravesado para alcanzar a culminar mi proyecto, siempre me ha alentado a seguir adelante, quien siempre me ha hecho sentir una persona capaz y merecedora de todos mis triunfos.

María Paz García Córdova

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios por ser quien me ha dado la fortaleza, la salud y la sabiduría para culminar una meta más en mi vida; a mis padres, que han sido un pilar fundamental para terminar mis estudios con altos y bajos.

A la Universidad Nacional de Chimborazo, por permitirme formar parte de tan prestigiosa institución, que siempre me han brindado una educación digna y de calidad para, de esa manera, culminar mis estudios con éxito.

Mi grato y profundo agradecimiento a mis docentes porque gracias a ellos he podido obtener los conocimientos para poder ser una gran profesional. A cada uno de ellos, agradecerles de corazón por todo el aprecio y cariño impartido en cada clase.

A mi tutor de tesis, Dr. Héctor Germán Pacheco Sanunga, por haberme tenido la suficiente paciencia para poder culminar con mi trabajo de investigación, por guiarme en cada paso en base a su experiencia y conocimiento.

Y un agradecimiento especial a la vida por permitirme cumplir mis sueños a pesar de las circunstancias.

María Paz García Córdova

ÍNDICE

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

ÍNDICE DE ANEXOS

RESUMEN

ABSTRACT

1.	CAPÍTULO I. INTRODUCCION	16
1.1	Problema de Investigación.....	16
1.1.1	Problema General.....	17
1.1.2	Problemas Específicos	17
1.2	Justificación	17
1.2.1	Justificación Teórica	17
1.3	Objetivos.....	18
1.3.1	Objetivo General	18
1.3.2	Objetivos Específicos.....	18
1.4	Hipótesis	18
1.4.1	Hipótesis General	18
1.4.2	Hipótesis Específica	18
2.	CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	19

2.1	Antecedentes De La Investigación	19
2.2	Estado Del Arte.	20
2.2.1	Estado del Arte de la Variable Patrimonio Alimentario.	20
2.3	Marco Teórico	21
2.3.1	Marco Teórico de la variable Patrimonio Alimentario	21
3.	CAPÍTULO III. METODOLOGÍA.....	26
3.1	Tipo de Investigación	26
3.1.1	Investigación Descriptiva.....	26
3.1.2	Investigación de campo.....	26
3.2	Diseño de la investigación.....	26
3.2.1	No experimental.....	26
3.2.2	Transversal	26
3.2.3	Enfoque de la investigación	27
3.3	Técnicas de recolección de Datos.....	27
3.1.1	Encuesta	27
3.4	Instrumentos	27
3.1.2	Cuestionario	27
3.1.3	IBM SPSS	27
3.1.4	Hojas electrónicas Excel	27
3.5	Confiability de los Instrumentos	28
3.2	Población de estudio	29
4.	CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	31
4.1	Análisis, interpretación y discusión de resultados.....	31
4.2	Análisis y discusión de resultados de la Variable Patrimonio Alimentario	33
4.3	Prueba de Hipótesis	34
5.	CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	36
5.1	Conclusiones.....	36

5.2	Recomendaciones	36
6.	CAPÍTULO VI. PROPUESTA	38
6.1	Título de la Propuesta	38
6.2	Información General.....	38
6.3	Objetivos de la Propuesta	38
6.3.1	Objetivo General	38
6.3.2	Objetivos Específicos.....	38
6.4	Descripción de la Propuesta.....	38
6.5	Contenidos.....	38
6.6	Metodología.....	39
6.7	Recursos.....	39
6.8	Evaluación	39
6.9	Duración del Módulo.....	39
6.10	Cronograma	40
6.11	Perfil de los participantes.....	40
6.12	Facilitadores.....	40
6.13	Costo de la Propuesta	40
7.	BIBLIOGRAFÍA.....	41
8.	ANEXOS.....	44

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Rango de Alfa de Cronbach	28
Tabla 2. Estadística de Alfa de Cronbach Patrimonio Alimentario.	28
Tabla 3 Paraderos y Restaurantes del Cantón Penipe Provincia de Chimborazo.....	29
Tabla 4 Interpretación de los resultados obtenidos en la aplicación de la encuesta sobre Patrimonio Alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.	31
Tabla 5 Género.	52
Tabla 6 Edad.....	53
Tabla 7 Nivel de Instrucción.	54
Tabla 8 Conocimiento y técnica.....	55
Tabla 9 Arte Culinario.....	56
Tabla 10 Agricultura	57
Tabla 11 Saberes Ancestrales.....	58
Tabla 12 Conservación Alimentaria.....	59
Tabla 13 Materia Prima	60
Tabla 14 Técnicas Culinarias	61
Tabla 15. Arraigo Gastronómico.....	62
Tabla 16. Creencias	63
Tabla 17 Tradiciones.	64
Tabla 18 Valores.	65
Tabla 19 Sentimiento de Pertenencia.	66

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Género	52
Gráfico 2 Edad.....	53
Gráfico 3 Nivel de instrucción	54
Gráfico 4 Conocimiento y técnica.....	55
Gráfico 5 Arte Culinario.....	56
Gráfico 6 Agricultura.	57
Gráfico 7 Saberes Ancestrales.....	58
Gráfico 8 Conservación Alimentaria.....	59
Gráfico 9 Materia Prima.....	60
Gráfico 10 Técnicas Culinarias	61
Gráfico 11 Arraigo Gastronómico.....	62
Gráfico 12 Creencias.	63
Gráfico 13 Tradiciones.....	64
Gráfico 14 Valores.	65
Gráfico 15 Sentimiento de Pertenencia	66

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Árbol de Problemas.	44
Anexo 2 Matriz de Operacionalización de variables.	45
Anexo 3 Matriz de Consistencia.	46
Anexo 4 Encuesta.....	47
Anexo 5 Investigación de Campo.	49
Anexo 6 Investigación de Campo.	49
Anexo 7 Investigación de Campo.	50
Anexo 8 Logotipo	50
Anexo 9 Logotipo	51
Anexo 10 Canal de Difusión.....	51
Anexo 11 Enlace del Sitio Web	51
Anexo 12 Interpretación de los resultados.	52

RESUMEN

El presente trabajo de investigación, titulado “Patrimonio Alimentario en la Cabecera Cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo”, abordó la problemática que radica en la disminución del interés y la desvalorización del Patrimonio Alimentario en el cantón. Penipe es uno de los principales cantones de la provincia de Chimborazo, reconocida por su diversidad gastronómica que está ligada a la tradición culinaria que viene siendo transmitida por varias generaciones. Sin embargo, la aculturación de sus pobladores y la adopción de prácticas y técnicas culinarias modernas han amenazado con la eliminación del conocimiento ancestral de sus pobladores. El principal propósito de la investigación fue el describir las características del patrimonio alimentario y su incidencia en el desarrollo turístico del cantón, con el propósito de proponer estrategias que contribuyan a la preservación y la promoción de Penipe. La investigación es de enfoque mixto y descriptiva, con un diseño no experimental y transversal, de campo. El diseño es no experimental y transversal debido a que la encuesta fue aplicada en un periodo de tiempo corto, mismas que fueron aplicadas a los propietarios de los restaurantes y paraderos del cantón Penipe. La confiabilidad de los instrumentos se verificó mediante el coeficiente de Alfa de Cronbach que dio como resultado un valor de 0,818, lo cual calificó como muy bueno. La investigación está compuesta por seis capítulos. En el Capítulo 1 se encuentra la introducción, antecedentes, planteamiento del problema, objetivos e hipótesis. En el Capítulo 2 podemos encontrar el marco teórico. En el Capítulo 3 se encuentra la metodología utilizada en la investigación. En el Capítulo 4 se detallan los resultados obtenidos. En el Capítulo 5 encontramos conclusiones y recomendaciones. Finalmente, en Capítulo 6 se encuentra la propuesta del estudio para el cantón Penipe.

Palabras claves: Penipe, Patrimonio Alimentario, Saberes ancestrales, Identidad Cultural.

ABSTRACT

This research work, entitled “Food Heritage in the Cantonal Headquarters of Penipe, Province of Chimborazo”, addressed the problem that lies in the decrease in interest and the devaluation of Food Heritage in the canton. Penipe is one of the main cantons of the province of Chimborazo, recognized for its gastronomic diversity that is linked to the culinary tradition that has been transmitted for several generations. However, the acculturation of its inhabitants and the adoption of modern culinary practices and techniques have threatened the elimination of the ancestral knowledge of its inhabitants. The main purpose of the research was to describe the characteristics of the food heritage and its impact on the tourism development of the canton, with the purpose of proposing strategies that contribute to the preservation and promotion of Penipe. The research has a mixed and descriptive approach, with a non-experimental and transversal, field design. The design is non-experimental and transversal because the survey was applied in a short period of time, which were applied to the owners of restaurants and bus stops in the Penipe canton. The reliability of the instruments was verified using Cronbach's Alpha coefficient, which resulted in a value of 0.818, which was classified as very good. The research is made up of six chapters. Chapter 1 contains the introduction, background, problem statement, objectives and hypotheses. In Chapter 2 we can find the theoretical framework. Chapter 3 contains the methodology used in the research. Chapter 4 details the results obtained. In Chapter 5 we find conclusions and recommendations. Finally, in Chapter 6 is the study proposal for the Penipe canton.

Keywords: Penipe, Food Heritage, Ancestral knowledge, Cultural Identity.



Firmado electrónicamente por:
HUGO ALONSO SOLIS
VITERI

Reviewed by:

Mgs. Hugo Solis V.

ENGLISH PROFESSOR

1. CAPÍTULO I. INTRODUCCION

Penipe cantón muy importante de la provincia de Chimborazo, cantón que posee una diversidad de atractivos turísticos tanto materiales como inmateriales muy poco conocidos que a pesar de ser un pueblo pequeño y con un limitante económico, cada uno de sus habitantes aún conservan y preservan su identidad, y su patrimonio alimentario (Arias, 2020). El patrimonio alimentario es la herencia y conjunto de conocimientos, tradiciones y costumbres ancestrales que son impartidas de generación en generación haciendo que esto tenga un sentido de pertenencia para los pueblos y nacionalidades, a su vez el patrimonio alimentario se involucra con el patrimonio natural alimentario de una zona haciendo referencia a los diversos ingredientes naturales con los que se preparan los diversos platos y las bebidas típicas (FAO, 2010). Con relación a la metodología utilizada en la investigación es de enfoque mixto, de tipo descriptivo, de campo, de diseño no experimental. Por ello, la recolección e interpretación de datos se utilizaron diversas técnicas e instrumentos, la técnica utilizada fue la encuesta, donde los instrumentos utilizados son el cuestionario y fichas de observación.

La investigación consta de seis capítulos que están distribuidos de la siguiente manera:

Capítulo I: En este Capítulo se encuentra la introducción, antecedentes, planteamiento del problema que corresponde a la causa y efectos de la problemática, objetivos que fueron propuestos en la investigación, también se encuentran las hipótesis de la investigación.

Capítulo II: En este capítulo se encuentra el marco teórico que está dividido por el estado del arte de la variable problemática, también se encuentran las dimensiones e indicadores detallados en la matriz de marco lógico y las bases teóricas de la variable a estudiar.

Capítulo III: En este capítulo se encuentra el tipo y diseño de investigación, metodología utilizada en el desarrollo de la investigación, técnicas e instrumentos de evaluación, también se puede encontrar las matrices de operacionalización de variables y de consistencia, también se puede encontrar la confiabilidad de los instrumentos para la aplicación de las encuestas.

Capítulo IV: En este capítulo se encuentran los resultados y análisis de datos obtenidos en la investigación.

Capítulo V: En este capítulo se encuentran las conclusiones y recomendaciones de la investigación que nos darán la facilidad de desarrollar la propuesta.

Capítulo VI: En este capítulo se encuentra la propuesta que se desarrolló en base a los resultados arrojados por el trabajo de investigación.

1.1 Problema de Investigación

El cantón Penipe es conocido por su gastronomía única y típica, que se caracteriza por su población amable, solidaria y su entorno atractivo para el turismo. Entre los platillos más destacados son las tortillas tradicionales hechas en piedra, rellenas con el delicioso queso típico de la región, uno de sus platos más conocidos y que forman parte importante de su gastronomía (Guevara & Aguagallo, 2021). El tema principal del estudio es la falta de interés en el patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, en la provincia de Chimborazo. Una de las preocupaciones que se han agravado con el tiempo, es la disminución de la importancia de los conocimientos ancestrales de la comunidad (Marcos Arévalo, 2004). Esto se debe a que

muchos habitantes del cantón Penipe han experimentado una aculturación, adoptando nuevas formas de preparar recetas típicas transmitidas de generación en generación, ya que las nuevas generaciones no valoran la herencia de sus ancestros en la medida necesaria. Además, la falta de un manual de normas de salud e higiene que se enfoque en la manipulación adecuada de los alimentos es otra causa importante, como resultado, la gastronomía del cantón se ve afectada y lo que podría afectar negativamente a los turistas. En resumen, la falta de valoración de la identidad cultural del cantón ha llevado a la pérdida del sentimiento de pertenencia entre las nuevas generaciones (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009). Esto se debe a la falta de interés de la población local y de los turistas, quienes prefieren prácticas más modernas e innovadoras, adecuadas para la época actual.

1.1.1 Problema General

¿En qué medida el conocimiento del Patrimonio Alimentario incide en el turismo de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?

1.1.2 Problemas Específicos

¿En qué medida los saberes ancestrales inciden en el conocimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?

¿En qué medida las prácticas culinarias influyen en el entendimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?

¿En qué medida la identidad cultural incide en el conocimiento del Patrimonio Alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?

1.2 Justificación

1.2.1 Justificación Teórica

En diversas provincias del país, el turismo se consolidó como la actividad más destacada, constituyendo una de las principales fuentes económicas y la actividad principal generadora de empleo. El objetivo principal del estudio realizado fue describir las características del patrimonio alimentario que influyen en el desarrollo de la actividad turística en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo. Por lo tanto, la investigación proporciona información y datos de considerable valor, destinados a enriquecer futuros trabajos académicos en el ámbito del patrimonio alimentario. Este aporte resulta de especial relevancia por su contenido y valor cultural, contribuyendo no solo a la preservación de las recetas de comidas típicas de la zona, sino también a la continuidad de las formas tradicionales de consumo. Cabe recalcar que, durante el desarrollo del proyecto de investigación, los propietarios de los restaurantes y paraderos de la cabecera cantonal de Penipe desempeñaron un papel fundamental como participantes clave. Dicha información promete ser de gran utilidad, se espera que los datos recopilados en este estudio sean muy útiles para investigaciones futuras sobre el patrimonio alimentario. Con ello los datos que se esperan brindaran enfoques fundamentales para preservar las costumbres culinarias tradicionales, incluidas las recetas y las formas de consumo específicas de la región. En resumen, este aporte es imprescindible porque

enriquecerá el conocimiento sobre la cultura gastronómica local y ayudará a preservar la identidad culinaria de la región para generaciones futuras.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

Describir las características del patrimonio alimentario que inciden en el desarrollo de la actividad turística de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

1.3.2 Objetivos Específicos

Detallar sobre los saberes ancestrales que inciden en el conocimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

Especificar las prácticas culinarias que influyen en el entendimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

Determinar la identidad cultural que incide en el conocimiento del patrimonio alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

1.4 Hipótesis

1.4.1 Hipótesis General

Las características del Patrimonio Alimentario inciden en el desarrollo de la actividad turística de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

1.4.2 Hipótesis Específica

Los saberes ancestrales inciden en el conocimiento del Patrimonio Alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

Las prácticas culinarias influyen en el entendimiento del Patrimonio Alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

La identidad cultural incide en el conocimiento del patrimonio alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes De La Investigación

En la investigación realizada por Sarmiento (2023), para optar por el título de Ingeniera en Gestión turística y Hotelera, en la Universidad Nacional de Chimborazo en su tesis de grado titulada **“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN BIBLIÁN, PROVINCIA DE CAÑAR”**. Tuvo como objetivo general el determinar de qué manera influye el patrimonio alimentario y el turismo cultural del cantón Biblián, Provincia de Cañar. La metodología se basó en un enfoque mixto, de tipo documental, descriptivo y correlacional, cuyo diseño de investigación es no experimental y transversal, además, la recolección e interpretación de datos se utilizó encuestas, y un software denominado IBM SPSS versión 27 como técnica para la comprobación de la hipótesis.

La autora concluyó lo siguiente:

Con el apoyo de la encuesta aplicada y la prueba de correlación entre las variables patrimonio alimentario y turismo cultural del cantón Biblián, provincia de Cañar se puede observar que no existe una influencia significativa, sin embargo, se considera que el patrimonio alimentario guarda secretos de identidad de la localidad, mismos que son reflejados en alimentos preparados, y el turismo cultural, está presente en la parte material e inmaterial (Sarmiento, 2023).

La investigación citada se vincula a la planteada ya que implica el patrimonio alimentario, los principales aspectos considerados de la investigación citada fueron: La metodología, técnicas e instrumentos, el diseño de la investigación y la bibliografía utilizada por la autora para la variable patrimonio alimentario.

En la investigación realizada por Maldonado Cachimuel (2023), para optar el título de Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera, en la Universidad Nacional de Chimborazo, en su tesis de grado titulada **“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL EN LA MATRIZ DEL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA”**. Tuvo como objetivo general el elaborar una revista del patrimonio alimentario para preservar y fortalecer el turismo cultural en la ciudad Otavalo, provincia de Imbabura. La metodología se basó en un enfoque mixto, de tipo documental, de campo, el diseño de la investigación es no experimental, transversal y correlacional, para la recolección e interpretación de datos se utilizó encuestas y entrevista técnica, y cuestionario como instrumento.

La autora concluyo lo siguiente:

De acuerdo con los resultados obtenidos mediante la investigación se pudo constatar que no existe una relación del patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, debido a que los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas poseen un escaso conocimiento acerca del patrimonio alimentario del pueblo, razón por la cual, la gastronomía otavaleña no ha sido tomada como base para el desarrollo del turismo cultural de la ciudad (Maldonado Cachimuel, 2023).

La investigación citada se vincula a la planteada ya que implica el patrimonio alimentario, los principales aspectos considerados de la investigación citada fueron: La metodología y la bibliografía utilizada por la autora para la variable patrimonio alimentario.

En la investigación realizada por Andreucci (2014), para optar el título de Licenciada en Turismo, en la Universidad Nacional de la Plata, en su tesis de grado titulada **“AMBIGÜEDAD Y TRANSFORMACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO FIESTA PROVINCIAL DEL INMIGRANTE BERISSO ¿AUTENTICIDAD O ESPEJISMO?**. Tuvo como objetivo general determinar como el interés de satisfacer a los visitantes y la disponibilidad y sustitución de los ingredientes influyen en las tendencias y procesos que modifican el patrimonio alimentario inmigratorio en la ciudad de Berisso. La investigación es de enfoque cultura y económico, la metodología planteada es de observación, participativa, las técnicas son encuestas y triangulación de datos.

La autora concluyo lo siguiente:

A modo de conclusión, se puede afirmar que el patrimonio alimentario y en consecuencia el patrimonio gastronómico de la Fiesta Provincial del Inmigrante ha sufrido transformaciones. Estas transformaciones se deben a distintos factores, como los cambios en los modos de vida, disponibilidad y sustitución de ingredientes y fusión con la culinaria local entre los más destacados. En el caso de los platos típicos analizados, los Varenekes ucranianos y el Shawarma armenio se pueden visualizar en la receta del Shawarma los cambios e inclusiones que tuvo en sus ingredientes con respecto a los Varenekes. El patrimonio alimentario armenio en este caso se modifica con respecto al patrimonio alimentario ucraniano, evidenciando su transformación (Andreucci, 2014).

La investigación citada se vincula a al planteada ya que implica el patrimonio alimentario, los principales aspectos a considerar de la investigación fue la bibliografía utilizada para la variable independiente. En toda investigación es recomendable estudiar los principales conceptos de la variable, y a su vez los indicadores de cada una de las dimensiones a estudiar para de esta manera tener un conocimiento y buena comprensión del tema.

2.2 Estado Del Arte.

2.2.1 Estado del Arte de la Variable Patrimonio Alimentario.

El patrimonio alimentario es un bien de consumo como cualquier otro, que se consume en el sentido más estricto, es decir, se ingiere. Por ello, debe analizarse desde la perspectiva de los comportamientos alimentarios, de las representaciones y los valores que los modulan (Espeitx Bernat, 2004).

El patrimonio alimentario está formado por el conjunto de prácticas alimentarias, objetos y espacios relacionados con la comida, representaciones y conocimientos sobre los alimentos y la cocina– traduce una relación intrínseca con el territorio, de un lado, y con los diferentes sectores de la sociedad que se articulan con la alimentación, de otro lado (Moreira, 2006).

El patrimonio alimentario posee un conjunto de prácticas y saberes que integran las cocinas, tomadas en cuenta como sistemas alimentarios y vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales,

históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico (Guevara & Aguagallo, 2021).

2.3 Marco Teórico

2.3.1 Marco Teórico de la variable Patrimonio Alimentario

a) Patrimonio

Patrimonio puede definirse como el conjunto de bienes culturales, tanto tangibles como intangibles, que una sociedad hereda de generaciones pasadas y transmite a las futuras, incluyendo aspectos históricos, artísticos, científicos y técnicos. Estos bienes son representativos de la identidad y tradiciones de una comunidad, incluyendo su arte, arquitectura, literatura, música, y prácticas culturales, así como el conocimiento y valores transmitidos a través del tiempo (Moreano Sinchiguano, 2020). Cabe destacar que el Patrimonio es conexión viva y dinámica entre el presente y la historia de una comunidad, al interactuar con el patrimonio ya sea a través de la experiencia de lugares históricos, de práctica de tradiciones ancestrales o el uso de lenguajes antiguos, donde las personas no solo mantienen vivas estas herencias, sino que también las reinterpretan y adaptan a los contextos contemporáneos.

b) Patrimonio Cultural

El Patrimonio Cultural puede definirse como el legado de bienes culturales y expresiones significativas que una sociedad recibe de generaciones pasadas y se esfuerza por preservar y transmitir a las futuras. Incluye una amplia gama de manifestaciones, desde lo tangible como monumentos, artefactos y sitios históricos, hasta lo intangible como tradiciones, lenguaje, conocimientos y prácticas culturales. Este patrimonio refleja la diversidad e identidad cultural de una comunidad, siendo esencial para su continuidad y desarrollo (Maldonado Cachimuel, 2023). Además, se caracteriza por ser un conjunto de bienes, prácticas y conocimientos heredados de generaciones anteriores, que una comunidad valora y busca conservar para las futuras. Esto incluye tanto elementos físicos como monumentos y objetos históricos, como aspectos inmateriales: tradiciones, idiomas y habilidades, fundamentales para la identidad y el desarrollo cultural de una sociedad.

c) Patrimonio Alimentario

El Ecuador es un país reconocido por su gran riqueza cultural debido a que gran parte de ella se basa en la inmensa tradición culinaria que lleva consigo un sinnúmero de recetas que provienen de nuestros ancestros que forman parte de la gastronomía la tradicional de nuestro país, es importante mencionar que la cultura alimentaria forma parte del patrimonio cultural del Ecuador por lo que debe ser reconocido y protegido (Rivera, 2020). Sin embargo, el patrimonio alimentario se compone de la variedad de productos que se cultivan dentro de un cantón o provincia determinados, y constituye a las representaciones, creencias, conocimiento y prácticas que se adhieren a la alimentación, es decir, el patrimonio alimentario forma parte del conjunto de prácticas alimentarias, objetos y espacios que se relacionan con las practicas culinarias, representaciones y conocimientos sobre alimentos (Marcos Arévalo, 2004).

El patrimonio alimentario al ser un conjunto de saberes ancestrales y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material, es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad cultural, permitiendo establecer vínculos con un territorio (Unigarro, 2015). Con ello dichas prácticas y saberes se integran en las cocinas, tomado en cuenta los sistemas alimentarios, vistas como expresiones de un universo patrimonial, definido como la interiorización colectiva de valores culturales, sociales, históricos y geográficos que construyen al patrimonio gastronómico (Guevara & Aguagallo, 2021).

Por lo tanto, se puede mencionar que el patrimonio alimentario es la herencia y conjunto de conocimientos, tradiciones y costumbres ancestrales que son impartidas de generación en generación haciendo que esto tenga un sentido de pertenencia para los pueblos y nacionalidades, a su vez se involucra con el patrimonio natural alimentario de una zona haciendo referencia a los diversos ingredientes naturales con los que se preparan los diversos platos y bebidas típicas (Espeitx Bernat, 2004).

d) Saberes Ancestrales

En el año 2021 la declaración universal de la Unesco sobre la diversidad cultural establece que: Los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que constituyen también un recurso importante para toda la humanidad, debido a que los saberes ancestrales han sido víctimas del menoscabo cultural (Carvalho, 2015). Los saberes ancestrales abarcan una gran variedad de aspectos del conocimiento y la técnica que van de la lengua a las técnicas culinarias y también al arte culinario, de las matemáticas a la artesanía, pasando por la medicina, la construcción, la silvicultura las técnicas de conservación del medio ambiente, los microclimas, la producción, la alimentación, la agricultura, el riego, el transporte y la comunicación. (Acosta, 2015). Por lo tanto, se puede mencionar que los saberes ancestrales son el conjunto de conocimientos populares que se han transmitido por parte de los ancestros de un determinado lugar, haciendo referencia a que la ancestralidad es la raíz y el corazón de un determinado pueblo ya que es la manera en que se entrelazan las creencias y conocimientos de los más ancianos, haciendo que estos perduren con el pasar del tiempo.

e) Prácticas Culinarias.

Las prácticas culinarias se refieren a los materiales involucrados, las técnicas empleadas y las acciones realizadas durante las fases de obtención, preparación, conservación y consumo de los alimentos (Meléndez Torres & Cañez De la Fuente, 2009). Se puede mencionar que las prácticas son diversos procesos que se deben realizar para llegar a la obtención de un alimento, es decir que va desde la obtención de los ingredientes hasta la manera de consumirlos, a su vez hace mención que en la práctica culinaria también se añade la forma de manipulación de los alimentos, ya que dentro de la misma se aplica diversas técnicas e instrumentos para su obtención.

f) Identidad Cultural

La identidad cultura está compuesta por: Todo aquello que tiene que ver con las creencias, tradiciones, símbolos, comportamientos, valores y orgullos que comparten los miembros de un determinado grupo de personas y que son a su vez los que permiten la existencia de un sentimiento de pertenencia (Rivera, 2020). Además, se puede mencionar que la identidad cultural se deriva de los pueblos y nacionalidades, haciendo mención a cada pueblo, que nacionalidad posee con respecto a su cultura, creencias, tradiciones y valores distintos haciendo que de esta manera se diferencien del resto.

g) Conocimiento cultural

Se refiere a los procedimientos que las comunidades han utilizado a lo largo de la historia para comprender su entorno local. Estas prácticas se basan en el conocimiento tradicional local desarrollado durante generaciones y transmitido a través de la tradición oral (Llambi & Lindemann, 2020). Por lo tanto, el conocimiento es esencial en la vida diaria de las comunidades y de los ciudadanos, ya que muchas de las comunidades se basan en el conocimiento tradicional o ancestral de sus pueblos para de esta manera impartir y dar a conocer a las futuras generaciones que el conocimiento es esencial en la cultura de un pueblo.

h) Arte Culinario

El arte culinario es el término que se le da a la manera de realizar la cocción de ciertos alimentos, de una forma creativa y llamativa para que los niños desde muy pequeños aprendan a consumir nutrientes que son de gran beneficio para su organismo y desarrollo de sus habilidades, los mismos que deben tener colores y formas atractivas para sus sentidos (Alvarado Chiquito & Cedeño Muñoz, 2022). Cabe recalcar que el arte culinario es únicamente la manera en la que muchos de los pueblos y nacionalidades indígenas preparan sus alimentos siguiendo una preparación única que se da de generación en generación.

i) Agricultura

Según Llambi & Lindemann (2020), la agricultura se refiere al conjunto de técnicas y prácticas utilizadas en la manipulación y gestión de ecosistemas para la producción de alimentos y otros productos agrícolas. Esta definición enfatiza el manejo de recursos naturales y la interacción con el medio ambiente, destacando la importancia de prácticas sostenibles y el conocimiento tradicional en el cultivo de la tierra y la cría de animales.

j) Conservación Alimentaria

La conservación alimentaria es el proceso la elaboración hasta el producto final, ya que se requiere controlar y mantener el alimento en un lugar en el que no pueda ser deteriorado, para de esta manera conservar la parte sensorial y microbiología de los alimentos elaborados, la conservación alimentaria se puede realizar antes, durante y después de obtener el producto final ya que debemos tener los ingredientes, productos y utensilios en buen estado para de esta manera no generar una carga microbiológica alta y causar enfermedades en los consumidores (Moreira, 2006).

k) Preparación Culinaria

Según Bembibre (2009), menciona que: “La preparación culinaria es la mezcla o unión de determinados ingredientes. Estos ingredientes deben ser combinados, cocinados o trabajados

de modos particulares para convertirse en comidas más complejas”. Por lo tanto, se puede mencionar que la preparación culinaria es el conjunto de ingredientes, procesos, planificación y organización de los alimentos con el fin de elaborar un plato típico o tradicional de una zona determinada.

l) Materia Prima

La Materia Prima se define como los recursos y elementos básicos que se extraen de la naturaleza y se utilizan en diversos procesos de producción, particularmente en prácticas agrícolas. Estos incluyen recursos como suelo, agua, semillas y otros insumos naturales que son esenciales para el cultivo y la producción agrícola, fundamentales no solo para la agricultura, sino también para el sostenimiento de las prácticas culturales y tradicionales asociadas con el cultivo y la producción de alimentos (FAO, 2010). Por lo tanto, los elementos y recursos esenciales que se obtienen de la naturaleza y se utilizan en varios procesos de producción, especialmente en actividades agrícolas, se denominan materias primas, esto incluye recursos naturales como: tierra, agua, semillas y otros que son esenciales para el cultivo y la producción agrícola. Todos estos recursos son cruciales para la agricultura y para preservar las costumbres culturales y tradicionales relacionadas con el cultivo y la producción de alimentos.

m) Técnicas Culinarias

El término “técnicas culinarias” se refiere al conjunto de procedimientos y métodos utilizados en la cocina para preparar, cocinar y presentar alimentos. Incluyen desde métodos de cocción básicos como hervir, asar y freír hasta métodos de cocción más complejos y especializados. Estas técnicas también incluyen la manipulación adecuada de ingredientes, el uso de herramientas y equipos específicos y la comprensión de cómo combinar sabores y texturas para crear platos equilibrados y atractivos. Cualquier chef o aficionado a la cocina necesita dominar estas técnicas para explorar la creatividad culinaria y garantizar resultados satisfactorios en la preparación de alimentos (Alvarado Chiquito & Cedeño Muñoz, 2022). Por lo tanto, se puede mencionar que las técnicas culinarias son la expresión viva de la cultura y las tradiciones de una comunidad, ya que cada plato típico refleja la historia, geografía y evolución social del cantón Penipe.

n) Arraigo Gastronómico

Según Moreira (2006), menciona que: El arraigo gastronómico se consolida como base de una cultura de un determinado lugar y es transmitida de generación en generación de forma verbal o escrita buscando mantener la identidad y autenticidad en cada receta conservando los sabores, técnicas de cocción, formas de producción o recolección de los productos, dando así un realce social y fortaleciendo a la comunidad creadora, conservadora y transmisora de las raíces gastronómicas a las distintas sociedades. El concepto de arraigo se entiende como “el proceso y efecto a través del cual se establece una relación particular con el territorio, en la que metafóricamente se echan raíces en él por diversas situaciones, creando lazos que mantienen algún tipo de “atadura” con el lugar” (Quezada Ortega, 2007). Por lo tanto, se menciona que el arraigo gastronómico es el conjunto de procesos y técnicas que han sido establecidas en un lugar de generación en generación ya sea de forma verbal, escrita o culinaria resaltando los sabores, técnicas, formas o maneras de obtener los productos con los cuales se preparan los

alimentos para de esta manera conservar el patrimonio alimentario de la comunidad dando realce y fortalecimiento al cantón.

o) Creencias

Según Garritz & Padilla (2014), mencionan que: Una creencia se refiere a algo que la trasciende y que al mismo tiempo certifica su valor; la creencia realiza una afirmación acerca de una cuestión de hecho, de un principio o una ley. Abarca todas las cuestiones acerca de las cuales no disponemos de un conocimiento seguro, pero en las que confiamos lo suficiente como para actuar de acuerdo con ellas.

p) Tradiciones

La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra o de un lugar a otro, es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas (Marcos Arévalo, 2004). Además, se caracteriza por el conjunto de culturas y valores que se dan en un determinado pueblo o nacionalidad, la tradición en muchos de las culturas varia ya que su tradición es lo que les hace únicos antes otras nacionalidades.

q) Valores

Según Jiménez (2010), menciona que: Los valores son los principios que nos permiten orientar nuestro comportamiento, pues abordan la formación integral de una persona, al mismo tiempo que ayudan a desarrollar y construir la personalidad, además se refieren a necesidades humanas y representan ideales, sueños y aspiraciones siendo una base primordial para vivir en comunidad y relacionarnos con las demás personas. Los valores son la manera en la que los pueblos y nacionalidades abordan su comportamiento y orgullo acerca de su cultura ya que les permite construir sus ideales, aspiraciones y sueños para de esta manera poseer una buena relación con las demás personas.

r) Sentimiento de pertenencia

El sentido de pertenencia es un sentimiento de identidad que el individuo genera con la comunidad con la que interactúa para alcanzar metas en común, el sentido de pertenencia emerge como un factor vinculado con aspectos personales e institucionales y, por tanto, permite una mirada integrada respecto a las variables que inciden en que los estudiantes desarrollen exitosamente sus estudios (Corona, 2020). Por lo tanto, se puede mencionar que el sentido de pertenencia no es nada menos que el sentido de identidad de una persona hacia un lugar, tradición o cultura determinada en la cual el individuo se siente identificado y a su vez siente pertenencia y orgullo por su cultura y tradición, haciendo que valore y cuide su territorio y patrimonio.

3. CAPÍTULO III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo de Investigación

3.1.1 Investigación Descriptiva

Según Neill & Cortez (2018), mencionan que: “Cuando se trata de una investigación de tipo descriptivo, las conclusiones deben indicar si se lograron los objetivos planteados. Cuando se trata de trabajos analíticos se debe indicar si se ratifica o refuta las hipótesis planteadas (pág. 120). Por lo tanto, la investigación descriptiva fue clave en la elaboración del trabajo de titulación ya que permitió detallar y comprender de mejor manera las características del Patrimonio Alimentario de Penipe, a través de este estudio se pudo observar y describir como los saberes ancestrales, las prácticas culinarias y la identidad cultural influyen en el desarrollo del cantón, esto nos ayudó a tener una visión clara del cantón y nos permitió identificar las áreas donde se podrían aplicar mejoras para preservar el patrimonio de Penipe.

3.1.2 Investigación de campo

La investigación de campo recopila los datos directamente de la realidad y permite la obtención de información directa con relación a un problema, este tipo de investigación es esencial para realizar otras como la exploratoria, la correlacional o la mixta. De hecho, en el método hipotético-deductivo (el utilizado en economía) suele ser el paso posterior al establecimiento de las hipótesis (Arias, 2020). Por lo tanto, la investigación de campo nos permitió recopilar información directa, a través de encuestas que fueron aplicadas a los propietarios de paraderos y restaurantes, a quienes se les denomina informantes clave ya que conocen acerca de la gastronomía local, esta interacción directa nos permitió identificar las principales necesidades y oportunidades para fortalecer el patrimonio alimentario, es decir que la investigación de campo no solo aportó información valiosa, sino que permitió tener una conexión directa con la realidad.

3.2 Diseño de la investigación.

3.2.1 No experimental

Según Hernández et al. (2000), mencionan que el diseño no experimental se basa en: La investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables, es decir, se trata de estudios donde no hacemos variar en forma intencional las variables independientes para ver su efecto sobre otras variables. Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal como se dan en su contexto natural, para posteriormente analizarlos. Por lo tanto, en la investigación se utilizó este tipo de diseño ya que permitió describir y analizar fenómenos de la variable, obteniendo una visión clara y precisa de la realidad del cantón.

3.2.2 Transversal

La presente investigación se desarrolló en el cantón Penipe, con un diseño transversal ya que la investigación se desarrolló en un periodo de tiempo corto y determinado, con una

única salida de campo, este diseño permitió describir las variables de estudio y obtener un análisis preciso a través de la recolección de datos en un momento específico. El diseño transversal aportó de manera significativa, ya que permitió analizar el patrimonio alimentario en su contexto actual.

3.2.3 Enfoque de la investigación

La investigación tuvo un enfoque mixto, es decir, cualitativo y cuantitativo, ya que se emplearon procesos mediante la aplicación de instrumentos de recolección de datos. La investigación cualitativa se obtuvo mediante el uso de técnicas como la observación al momento de aplicar el instrumento, mientras que la investigación cuantitativa se obtuvo mediante la tabulación de los resultados obtenidos al aplicar la encuesta. Esto permitió medir y cuantificar la variable Patrimonio Alimentario que fue identificada en la fase cualitativa.

3.3 Técnicas de recolección de Datos.

3.1.1 Encuesta

Para la técnica de la investigación se desarrolló una encuesta que fue aplicada a nuestra muestra de estudio que en este caso fueron los propietarios de los paraderos y restaurantes de la cabecera cantonal de Penipe, las encuestas fueron aplicadas in situ, por lo cual la información recolectada nos permitió tener un diagnóstico situacional de la variable de estudio.

3.4 Instrumentos

3.1.2 Cuestionario

Se ha elaborado un cuestionario en el cual se plantearon preguntas cualitativas que estuvieron acorde a nuestras dimensiones e indicadores, que se encuentran en la matriz de operacionalización de variables.

3.1.3 IBM SPSS

Según Mayorga et al. (2021), mencionan que el programa Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) es una hoja de cálculo capaz de resolver operaciones aritméticas, algebraicas y trigonométricas. Este gestor de datos permite procesar información de forma dinámica y expresarlos de forma personalizada, eficaz y sencilla según sea el caso, así el investigador puede obtener un análisis estadístico completo de los datos. Por lo tanto, el programa SPSS nos permitió tabular los datos obtenidos en la encuesta aplicada y, de esta manera, interpretar los resultados. Este instrumento aportó a la investigación de una manera significativa, ya que permitió realizar un análisis detallado de los datos obtenidos al momento de aplicar la encuesta.

3.1.4 Hojas electrónicas Excel

Según Orozco (2019), menciona que una hoja electrónica es un programa que forma información en líneas (números) y segmentos (letras), donde el propósito de la intersección de los enlaces se conoce por el nombre de las celdas (letra, número). Los datos se pueden

configurar a través de planes para obtener un total o resultado. Para ejecutar estas condiciones, las hojas electrónicas obtuvieron los datos de algunas celdas indicadas por el cliente, que hablan a los datos en varios arreglos. Por lo tanto, este instrumento fue fundamental para la ejecución del trabajo de investigación, ya que facilitó la organización de los datos obtenidos en la encuesta, permitiendo un manejo ágil y preciso de la información.

3.5 Confiabilidad de los Instrumentos

Los resultados de fiabilidad son posibles de calcular mediante el uso de Alfa de Cronbach, donde los valores aprobados son iguales o mayores a 0,7.

Tabla 1. *Rango de Alfa de Cronbach*

Índice	Nivel de fiabilidad	Valor de Alfa de Cronbach
1	Excelente	]0.9,1]
2	Muy bueno	]0.7, 0.9]
3	Bueno	]0.5, 0.7]
4	Regular	]0.3,0.5]
5	Deficiente	[0, 0.3]

Nota. Adaptado de Alfa de Cronbach para validar un cuestionario de uso de tic en docentes universitarios (Jorge Tuapanta Dacto et al., 2017).

Para que el instrumento que se va a aplicar sea confiable, es necesario que de acuerdo con el estadígrafo de Alfa de Cronbach sea 0,7 o mayor. El instrumento desarrollado consta de 15 preguntas cerradas, mismas que se aplicaron a los propietarios de los 30 establecimientos de comida típica del cantón. El resultado de fiabilidad del instrumento es de 0,818 que en la escala de alfa de Cronbach lo califica como Muy Bueno.

Tabla 2. *Estadística de Alfa de Cronbach Patrimonio Alimentario.*

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,818	12

Fuente: Adaptado del Software IBM SPSS versión 27, aplicado por María Paz García Córdova (2024).

3.2 Población de estudio

La población de estudio de la investigación es de 30 propietarios de paraderos y restaurantes de la cabecera cantonal de Penipe. Para identificar la población de estudio, se realizó una muestra por conveniencia, ya que los principales informantes fueron aquellos que tienen conocimiento sobre la gastronomía ancestral del cantón Penipe.

Tabla 3 Paraderos y Restaurantes del Cantón Penipe Provincia de Chimborazo.

Nº	Nombre Comercial	Servicio
1	Asadero Karlita	Restaurante
2	Estancia de Mami Lauri	Restaurante
3	Fogón Penipeño	Restaurante
4	Sabor de la Piedra	Restaurante
5	Mirador del Río	Restaurante
6	Rincón Penipeño	Restaurante
7	Picantería Doña Anita	Restaurante
8	Cristo Rey	Paradero
9	La esquina del sabor	Restaurante
10	Las Orquídeas	Paradero
11	La Playa Chacaguayco	Restaurante
12	El Redil	Restaurante
13	Picantería Carmita	Restaurante
14	Don Rey	Restaurante
15	Paradero Mami Miche	Restaurante
16	El Fogón de los abuelos	Restaurante
17	Sabor Maiteño	Restaurante
18	Auto Grill El Rancho	Restaurante
19	Palitagua	Restaurante
20	Cañaveral	Restaurante
21	Parada Sport	Restaurante
22	Pesca deportiva Alexander	Restaurante
23	El sabor de mi tierra	Restaurante
24	Tortillas Rosita Elvira	Restaurante
25	Mama Judithcita	Restaurante
26	Restaurante Juanita	Restaurante

27	Doña Cuty	Restaurante
28	Sabor Pueleño	Restaurante
29	Tortillas de Mamá Sara	Restaurante
30	Alejopamba	Restaurante

Fuente: Encuesta

Nota: Elaboración Propia.

4. CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis, interpretación y discusión de resultados.

En el presente capítulo se llevará a cabo el análisis de los resultados de las encuestas aplicadas a los gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Penipe. La interpretación de estos resultados se presentará en una tabla resumen, mientras que los gráficos y datos correspondientes están disponibles en el apartado de Anexos.

Tabla 4 Interpretación de los resultados obtenidos en la aplicación de la encuesta sobre Patrimonio Alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

Nº	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL		
A	Género	Se determina que el 76,67% de los encuestados son de género femenino y masculino 23,33%. <i>Se concluye que el 76,67% de los encuestados son de género femenino.</i>
B	Edad	Se determina que el 63,33% de los encuestados pertenecen al rango de edad de 41 a 50 años, el 6,67% están en el rango de 31 a 40 años, el 30% están en el rango que supera los 51 años. <i>Se concluye que el 63,33% de los encuestados se encuentran en el rango de 41 y 50 años.</i>
C	Nivel de Instrucción	Se determina que el 36,67% de los encuestados poseen un nivel de instrucción de primaria, el 60% un nivel de instrucción secundaria, el 3,33% un nivel de instrucción de tercer nivel. <i>Se concluye que el 36,67% de los encuestados cuentan con un nivel de instrucción secundario.</i>
SABERES ANCESTRALES		
D	Conocimiento y Técnica	Se determina que el 76,67% de los encuestados considera que es importante incorporar el conocimiento y técnicas de los saberes ancestrales en el cantón, mientras que el 23,33% no lo considera. <i>Se concluye que el 76,67% de los encuestados está de acuerdo en incorporar el conocimiento y técnicas de los saberes ancestrales del cantón Penipe.</i>
E	Arte Culinario	Se determina que el 80% de los encuestados tiene conocimiento sobre el arte culinario, mientras que el 20% no lo tiene. Se concluye que el 80% de los encuestados posee un buen conocimiento sobre el arte culinario, lo que indica que tienen el debido conocimiento sobre prácticas, técnicas y saberes que se relacionan con la gastronomía del cantón.

f Agricultura	Se determina que el 70% de los encuestados conocen como se maneja la agricultura en el cantón, mientras que el 30% de los propietarios no tiene conocimiento. <i>Se concluye que el 70% de los encuestados posee un conocimiento adecuado sobre el manejo de la agricultura.</i>
---	--

G Saberes Ancestrales	Se determina que el 90% de los encuestados considera importante revalorizar los saberes ancestrales, mientras que el 10% de los encuestados considera que no es importante revalorizar los saberes ancestrales. <i>Se concluye que el 90% de los encuestados reconoce la importancia de revalorizar los saberes ancestrales, lo que indica la importancia de preservar las tradiciones culturales y gastronómicas del cantón.</i>
---	---

PRÁCTICAS CULINARIAS

H Conservación Alimentaria	Se determina que el 86,67% de los propietarios considera importante utilizar recetas ancestrales para la preparación de la comida típica, mientras que el 13,33% de los propietarios considera que no es importante. <i>Se concluye que el 86,67% de los encuestados considera importante conservar las recetas ancestrales para preservar la cultura, tradiciones y costumbres del cantón Penipe.</i>
--	--

I Se determina que el 90% de los propietarios considera importante utilizar una adecuada materia prima para la elaboración de los alimentos en su paradero o restaurante, mientras que el 10% de los propietarios considera que no es importante. ***Se concluye que el 90% de los encuestados utiliza un adecuado manejo de la materia prima, lo que incrementa su calidad y confianza en los turistas que lo visitan.***

J Técnicas Culinarias	Se determina que el 86,67% de los propietarios considera importante conocer acerca de las técnicas culinarias que se deben utilizar para la preparación de la comida típica, mientras que el 13,33% de los propietarios considera que no es importante. <i>Se concluye que el 86,67% de los encuestados utilizan una adecuada técnica para la preparación de la comida típica, lo que genera que se preserve y conserve la tradición del cantón Penipe.</i>
---	---

K	Se determina que el 93,33% de los propietarios considera importante conservar el arraigo gastronómico del cantón, mientras que el 6,67% de los propietarios considera que no es importante. Se concluye que el 93,33% de los encuestados considera que es importante conservar el arraigo gastronómico, generando una
Arraigo	
Gastronómico	

apreciación significativa por la preservación de las tradiciones culinarias del cantón.

IDENTIDAD CULTURAL

I	Creencias	Se determina que el 83,33% de los propietarios considera importante conservar las creencias del cantón, mientras que el 16,67% de los propietarios considera que no es importante. <i>Se concluye que el 83,33% de los encuestados conservan las creencias del cantón, lo que indica la importancia de la preservación de las creencias para futuras generaciones.</i>
M	Tradiciones	Se determina que el 86,67% de los propietarios considera importante conocer acerca de las tradiciones que posee el cantón, mientras que el 13,33% de los propietarios considera que no es importante. <i>Se concluye que el 86,67% de los encuestados consideran importante conocer, preservar y valorar las tradiciones del cantón para de esta manera brindarle al turista una experiencia única al momento de su visita.</i>
N	Valores	Se determina que el 96,67% de los propietarios considera importante conservar los valores dentro de la identidad cultural del cantón, mientras que el 3,33% de los propietarios considera que no es importante. <i>Se concluye que el 96,67% de los encuestados conservan los valores de la identidad cultural del cantón Penipe.</i>
O	Sentimiento de Pertenencia	Se determina que el 93,33% de los propietarios considera importante proteger y valorizar el sentimiento de pertenencia de los pueblos y nacionalidades indígenas del cantón, mientras que el 6,67% de los propietarios considera que no es importante. <i>Se concluye que el 93,33% de los encuestados considera importante proteger y valorizar el sentimiento de pertenencia de los pueblos y nacionalidades indígenas, la importante de su preservación hace que los pueblos y nacionalidades indígenas estén orgullosos de su cultura.</i>

Nota. Encuestas aplicadas en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo, por García (2024).

4.2 Análisis y discusión de resultados de la Variable Patrimonio Alimentario

Según los datos recopilados, el patrimonio alimentario de Penipe resulta fundamental para salvaguardar la cultura local y las tradiciones de la comunidad, constituyendo un recurso invaluable para fomentar el turismo sostenible. Penipe se destaca como un atractivo ideal para quienes buscan vivir experiencias gastronómicas auténticas y respetuosas con el medio ambiente, gracias al aprecio por los conocimientos ancestrales, al uso de ingredientes locales y a la preservación de las técnicas culinarias tradicionales. Tanto la identidad cultural como el desarrollo turístico de esta localidad dependen estrechamente de su legado culinario; integrar

este patrimonio en la oferta turística enriquecerá la visita de los turistas y fortalecerá el sentido de pertenencia y orgullo dentro de la comunidad.

4.3 Prueba de Hipótesis

De acuerdo con el levantamiento de información realizado a los dueños de los restaurantes y paraderos del cantón Penipe, Provincia de Chimborazo, se ha planteado y aprobado la hipótesis general de que “Las características del Patrimonio Alimentario inciden en el desarrollo de la actividad turística de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo”. Esta hipótesis se fundamenta en la premisa de que el conocimiento y la valorización del patrimonio alimentario por parte de la comunidad local y los visitantes pueden impulsar significativamente el turismo de la región. La pregunta que respalda esta hipótesis es: ¿Cuál es la influencia del patrimonio alimentario en el fomento del turismo en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?. Esta pregunta explora directamente la relación entre el patrimonio alimentario y el desarrollo turístico, que es el núcleo de la hipótesis planteada. La mayoría de los encuestados reconocen la importancia del patrimonio alimentario en su comunidad, lo que sugiere una apreciación y valoración del conocimiento y prácticas culinarias ancestrales. Este reconocimiento es un indicador positivo de que el patrimonio alimentario de Penipe tiene el potencial para convertir al cantón en un atractivo turístico relevante que atraiga visitantes de todo el mundo. La disposición de los propietarios de restaurantes y establecimientos, así como de la comunidad en general, a valorar y fomentar su cocina como una característica distintiva y atrayente demuestra la relación entre el conocimiento del patrimonio alimentario y el desarrollo turístico. Además, la investigación señala que una gran cantidad de encuestados valora los saberes ancestrales y reconoce su importancia para fortalecer la identidad cultural y culinaria de Penipe. La hipótesis específica de que “Los saberes ancestrales inciden en el conocimiento del Patrimonio Alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo” se aprueba y se respalda con la pregunta ¿En qué medida los saberes ancestrales inciden en el conocimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?. Esta pregunta investiga como los conocimientos tradicionales afectan el entendimiento y la preservación del patrimonio alimentario, vinculando directamente los saberes ancestrales con el conocimiento del patrimonio. La transmisión continua de estos saberes entre generaciones contribuye a preservar el patrimonio alimentario, permitiendo su evolución y adaptación al contexto actual. Cabe señalar que los resultados indican que los encuestados están comprometidos con la preservación de las tradiciones culinarias locales, las cuales consideran fundamentales para la autenticidad de la experiencia gastronómica en Penipe. La hipótesis específica de que “Las prácticas culinarias influyen en el entendimiento del Patrimonio Alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.” se aprueba y se respalda con la pregunta ¿Cómo influyen las prácticas culinarias en el entendimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?. Esta pregunta se centra en el impacto de las técnicas y métodos culinarios en la comprensión y preservación del patrimonio alimentario reflejando como la práctica influye en el conocimiento. El interés en conservar las técnicas de preparación, ingredientes autóctonos y recetas transmitidas resalta la conexión directa y el conocimiento del legado alimentario, fortaleciendo así la identidad comunitaria y el sentido de

pertenencia. Esta conexión no solo mejora la oferta turística, sino que también refuerza la hipótesis específica de que “La identidad cultural incide en el conocimiento del patrimonio alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.” La pregunta que respalda esta hipótesis es ¿De qué manera la identidad cultural impacta en el conocimiento del patrimonio alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?. Esta pregunta investiga la relación entre la identidad cultural y el conocimiento del patrimonio alimentario, explorando como la identidad cultural influye en el percepción y valorización del patrimonio alimentario. El estudio revela que la comunidad de Penipe exhibe un marcado arraigo a su identidad cultural, enfocándose especialmente en conservar sus tradiciones, valores y creencias a través de su gastronomía. La identidad cultural desempeña un papel significativo en el legado culinario local, impactando directamente en cómo se percibe y valora dicha gastronomía como atractivo turístico. La investigación demuestra que el reconocimiento y fomento de la identidad cultural son fundamentales para comprender y conservar la herencia gastronómica, lo cual influye en el desarrollo turístico de forma relevante y sostenible.

5. CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Las características del patrimonio alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, son de suma importancia ya que se describió y a su vez se identificó el conocimiento culinario ancestral que poseen los dueños de los restaurantes y paraderos del cantón, es importante mencionar que estas características influyen en el desarrollo turístico, ya que no solo representan la cultura y la identidad de Penipe, sino que también enriquecen el sentimiento de pertenencia de sus pobladores, fortaleciendo, valorando y preservando las costumbres y tradiciones ancestrales como una herencia cultural valiosa que ha sido transmitida a través de generaciones.

Los saberes ancestrales que poseen los dueños de restaurantes y paraderos del cantón Penipe, son de suma importancia y a su vez juegan un papel fundamental en la preservación y difusión de la gastronomía local, debido a que inciden en el conocimiento del patrimonio alimentario, debido a que dentro de estos saberes ancestrales están incluidas las técnicas, procedimiento y el uso de ingredientes autóctonos tradicionales de la zona, que son de gran importancia para mantener y conservar viva la tradición culinarias, y a su vez fortalecer y valorar su identidad.

Se especificó las prácticas culinarias que afectan el conocimiento del patrimonio alimentario, debido a que la combinación de las técnicas tradicionales de preparación y el uso adecuado de los ingredientes locales son un pilar fundamental para proporcionar experiencias culinarias únicas, haciendo que se refleje la identidad y la riqueza cultural que posee el cantón, demostrándole al turista que posee el conocimiento necesario para brindarle seguridad y salubridad al momento de servirse los alimentos.

Se explicó la influencia de la identidad cultural en el conocimiento del patrimonio alimentario, debido a que las tradiciones, valores, creencias y sentimiento de pertenencia que posee el cantón Penipe, son puntos culturales clave para su preservación, debido a que mantiene una fuerte conexión entre la cultura y la gastronomía no solo crean un fuerte sentimiento de pertenencia y comunidad sino que a su vez aseguran la experiencia única y mejorada al momento de disfrutar de su gastronomía.

5.2 Recomendaciones

Se recomienda desarrollar programas de formación y talleres dirigidos a los dueños de restaurantes y paraderos del cantón Penipe para profundizar en el conocimiento alimentario ancestral y su importancia

Se recomienda enseñar y dar a conocer a las nuevas generaciones acerca de las tradiciones y recetas que se han transmitido a lo largo del tiempo para conservar la cultura en el cantón Penipe.

Se recomienda implementar cursos de capacitación en buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria para que los dueños de restaurantes se incentiven y se adapten a los estándares de calidad, haciendo que en un futuro sean reconocidos y llamados destinos seguros y limpios.

Se recomienda promover la participación de la comunidad en la organización de evento culturales y gastronómicos en el cual se integre la identidad y las tradiciones del cantón.

6. CAPÍTULO VI. PROPUESTA

6.1 Título de la Propuesta

Módulo de capacitación en salubridad y buenas prácticas culinarias para la conservación del patrimonio alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

6.2 Información General

La cabecera cantonal de Penipe, reconocida por su riqueza cultural y gastronómica, busca fortalecer el manejo adecuado de los alimentos, normas de higiene, salubridad y la implementación de buenas prácticas culinarias en base a la calidad, seguridad alimentaria y de salubridad en los restaurantes y paraderos del cantón. Este módulo de capacitación tiene como finalidad mejorar la calidad del servicio, la seguridad alimentaria y la higiene en los paraderos y restaurantes del cantón. Cabe señalar que la propuesta pretende dotar a los propietarios y empleados, los conocimientos y habilidades necesarios para garantizar un manejo adecuado de los alimentos y mantener altos estándares de salubridad.

6.3 Objetivos de la Propuesta

6.3.1 Objetivo General

Capacitar a los gerentes, personal administrativo y ejecutivo de los paraderos y restaurantes acerca del correcto manejo de los alimentos, normas de higiene, salubridad y manejo adecuado de las buenas prácticas culinarias, con el propósito de mejorar la seguridad alimentaria y preservar la calidad de la preparación tradicional.

6.3.2 Objetivos Específicos

Fomentar el uso adecuado de las normas de higiene en la manipulación de alimentos en el proceso de preparación y consumo.

Promover la correcta conservación de alimentos para evitar contaminaciones cruzadas.

Capacitar en técnicas culinarias las cuales cumplan con la salubridad y seguridad alimentaria adecuada.

6.4 Descripción de la Propuesta

El módulo de capacitación se estructurará en módulos temáticos, detallando aspectos críticos de la manipulación de alimentos, técnicas culinarias, higiene, salubridad y normativas legales. El módulo será impartido por capacitadores expertos con formación académica y experiencia profesional relevante. Los módulos incluyen sesiones teóricas como talleres prácticos y talleres teóricos que aseguran una formación completa y aplicada.

6.5 Contenidos

Unidad 1: Conceptos básicos de higiene y Salubridad Alimentaria

- Normas básicas de higiene personal.
- Limpieza y desinfección de áreas de trabajo.

- Manejo de desechos y residuos.
- Higiene personal y en la cocina.

Unidad 2: Manipulación y Conservación Alimentaria.

- Manejo adecuado de los alimentos, higiene de alimentos crudos y cocidos.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Técnicas de conservación.

Unidad 3: Técnicas culinarias tradicionales y su relación con la salubridad.

- Métodos de preparación y conservación de alimentos.
- Implementación de buenas prácticas culinarias.
- Uso adecuado de utensilios y mantenimiento.

Unidad 4: Evaluación de riesgos y control de la calidad en procesos culinarios.

- Identificación de puntos críticos en la cocina
- Aplicación de controles de calidad
- Preparación para la inspección sanitaria.

6.6 Metodología

La metodología que se va a utilizar para alcanzar con el objetivo de la propuesta, debe ser una metodología teórica práctica, que se complementara con talleres de simulación, prácticas de manipulación y conservación de alimentos, estas prácticas se darán de manera personal para poder evaluar los conocimientos impartidos por los capacitadores hacia los dueños de paraderos y restaurantes del cantón.

6.7 Recursos

Los recursos que se van a utilizar para desarrollar la propuesta serían los siguientes

- Presentaciones en Power Point
- Material físico sobre normativa de seguridad alimentaria
- Videos ilustrativos sobre higiene y seguridad en la cocina
- Utensilios y equipos necesarios para los talleres prácticos
- Laboratorios de cocina.

6.8 Evaluación

Para evaluar el aprendizaje de los conocimientos impartidos se realizará una evaluación teórica y práctica, en donde los participantes serán evaluados en la correcta manipulación de alimentos durante los talleres, para medir su capacidad de poder aplicar sus conocimientos en sus establecimientos, otorgándole de esta manera un certificado en el cual están aptos para brindar una atención de calidad con un higiene y salubridad impecable.

6.9 Duración del Módulo

El módulo tendrá una duración de 20 horas, distribuidas en 4 horas diarias de lunes a viernes.

6.10 Cronograma

Día	Unidad	Duración
Lunes	Conceptos básicos de higiene y salubridad alimentaria	4 horas
Martes y Miércoles	Manipulación y conservación alimentaria	8 horas
Jueves	Técnicas culinarias tradicionales y su relación con la salubridad	4 horas
Viernes	Evaluación de riesgos y control de la calidad en procesos culinarios	4 horas

Nota: Elaboración Propia.

6.11 Perfil de los participantes

El módulo está dirigido y estructurado para propietarios, personal administrativo y ejecutivo, chefs y personal involucrado en la preparación de alimentos, atención al cliente, con el interés de mejorar la calidad y seguridad en los procesos culinarios para conservar las tradiciones gastronómicas del cantón.

6.12 Facilitadores

Los facilitadores de la información deben ser especializados en salubridad, higiene y buen manejo de los alimentos que tengan experiencia en la implementación de normativas de higiene para que los establecimientos puedan poner en práctica, también el facilitador debe ser un chef que tenga el conocimiento necesario en gastronomía tradicional local del cantón o que posea el conocimiento básico necesario para preparar recetas ancestrales típicas del cantón Penipe.

6.13 Costo de la Propuesta

Actividad	Costo
Tarifa por hora para capacitadores (ajustado al mercado local)	\$20 - \$30
Material Didáctico y Recursos	\$ 100
Logística y Organización	\$ 80
Contratación de capacitadores	\$ 1000
Modelo de capacitación	Costo
Inscripción del módulo	\$15

7. BIBLIOGRAFÍA

Acosta, M. G. (2015). La emergencia de lo ancestral: Una mirada sociológica. *Espacio Abierto*, 24(3), 5-21.

Alan Neill, D., & Cortez Suárez, L. (2018). *Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica*. Machala: Universidad Técnica de Machala. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/12498>

Alvarado Chiquito, N. R., & Cedeño Muñoz, G. J. (2022). *El arte culinario como estrategia pedagógica para el desarrollo de la noción color y forma en niños de 3 a 4 años*. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/65160>

Andreucci, A. (2014). *Ambigüedad y transformación del patrimonio alimentario. Fiesta provincial del inmigrante* [Tesis, Universidad Nacional de La Plata]. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/140373>

Arias, E. R. (2020, diciembre 10). *Investigación de campo*. Economipedia. <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-de-campo.html>

Carvalho, N. (2015). *Saberes ancestrales: Lo que se sabe y se siente desde siempre* [Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre]. El buen vivir fomenta el rescate de los conocimientos antiguos. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>

Cecilia Bembibre. (2009, julio). *Definición de Preparación*. <https://significado.com/preparacion/>

Corona, A. (2020). El sentido de pertenencia, una estrategia de mejora en el proceso formativo en las artes. Estudio de caso en Danza en una universidad mexicana. *Páginas de Educación*, 13(2), 59-79. <https://doi.org/10.22235/pe.v13i2.2172>

Espeitx Bernat, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: Una relación singular. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>

FAO. (2010). *Asistencia a los Países Andinos en la Reducción de Riesgos y Desastres en el Sector Agropecuario: Policy Brief 9. Top-Down and Bottom-Up Approaches*. FAO. <https://www.fao.org/documents/card/en?details=c6a5be6c-8d11-4e26-82e8-3b14b84b51e7/>

Garritz, A., & Padilla, K. (2014). Creencias epistemológicas de profesores-investigadores de la educación superior. *Educación Química*, 25(4), 400-406. [https://doi.org/10.1016/S0187-893X\(14\)70059-X](https://doi.org/10.1016/S0187-893X(14)70059-X)

Guevara, M. R. V., & Aguagallo, C. F. I. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Chakiñan, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 13, Article 13. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>

Hernández Sampieri, R., Baptista Lucio, P., & Fernández Collado, C. (2000). *Metodología de la investigación* (3a. ed). McGraw-Hill.

Jimenez, J. C. (2010, diciembre 7). *El Valor de los Valores en las Organizaciones* by Juan Carlos Jimenez—Issuu. <https://issuu.com/cograf/docs/elvalordelosvalores>

Jorge Tuapanta Dacto, Miguel Angel Duque Vega, & Angel Patricio Mena Reinoso. (2017). Alfa de cronbach para validar un cuestionario de uso de tic en docentes universitarios. *mkt DESCUBRE*, 37-48. <https://doi.org/10.36779/mktdescubre.v10.141>

Llambi, L., & Lindemann, T. (2020). *Prácticas ancestrales de manejo de recursos naturales* (ASISTENCIA A LOS PAÍSES ANDINOS EN LA REDUCCIÓN DE RIESGOS Y DESASTRES EN EL SECTOR AGROPECUARIO 10; pp. 1-4). ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA. <https://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf>

Maldonado Cachimuel, A. C. (2023). *Patrimonio alimentario y desarrollo del turismo cultural en la matriz del Cantón Otavalo, Provincia de Imbabura*. [bachelorThesis, Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo.]. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/10659>

Marcos Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, 60(3), 925-956.

Mayorga-Ponce, R. B., Monroy-Hernández, A., Hernández-Rubio, J., Roldan-Carpio, A., & Reyes-Torres, S. B. (2021). Programa SPSS. *Educación y Salud Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*, 10(19), Article 19. <https://doi.org/10.29057/icsa.v10i19.7761>

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE), 181-204.

Moreano Sinchiguano, K. I. (2020a). *Estudio del arraigo gastronómico del cantón Latacunga influenciado por la fiesta de la Mama Negra*. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/14182>

Moreira, R. (2006). *MEMORIA Y PATRIMONIO ALIMENTARIO: LA IMPORTANCIA DE LOS SABERES EMPÍRICOS*.

Orozco Ramos, C. A. (2019). *Hojas electrónicas. Elementos básicos de la hoja electrónica, el manejo de la información, entornos de trabajo, operaciones básicas, fórmulas, funciones matemáticas, aplicaciones.*

Quezada Ortega, M. de J. (2007). Migración, arraigo y apropiación del espacio en la recomposición de identidades socioterritoriales. *Cultura y representaciones sociales.*

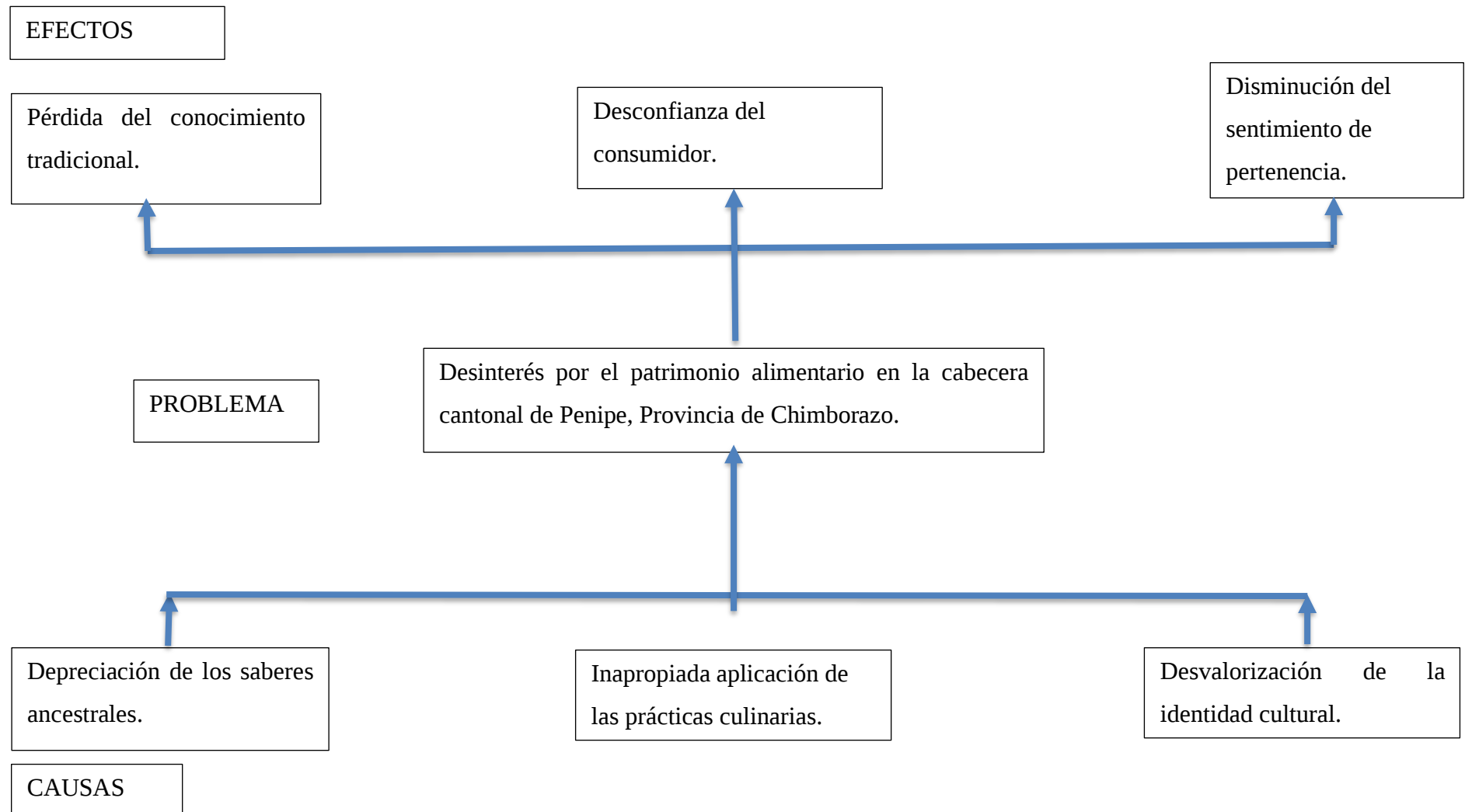
Rivera, G. (2020). FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), Article 1. <https://doi.org/10.48204/j.colonciencias.v7n1a5>

Sarmiento Sarmiento, L. I. (2023). *Patrimonio Alimentario y Turismo Cultural del Cantón Biblián, provincia de Cañar* [bachelorThesis, Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo.]. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/10679>

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano*. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 15, Article 15. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>

8. ANEXOS

Anexo 1 Árbol de Problemas.



Anexo 2 Matriz de Operacionalización de variables.

VARIABLE	DEFINICIÓN	DIMENSIONES O CATEGORÍAS	DEFINICIÓN	INDICADORES	MÉTODO, TÉCNICA E INSTRUMENTO
VARIABLE 1 PATRIMONIO ALIMENTARIO	El patrimonio alimentario es el conjunto de <u>saberes ancestrales</u> y conocimientos, así como las <u>prácticas</u> agrícolas y <u>culinarias</u> que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de <u>identidad cultural</u> , permitiendo establecer vínculos con un territorio (Uniguarro, 2015).	Saberes ancestrales	Los saberes ancestrales abarcan una gran variedad de aspectos del <u>conocimiento y la técnica</u> que van de la lengua a las técnicas culinarias y también al <u>arte culinario</u> , de las matemáticas a la artesanía, pasando por la medicina, la construcción, la silvicultura la <u>conservación alimentaria</u> del medio ambiente y los microclimas, la producción y la alimentación, la <u>agricultura</u> y el riego el transporte y la comunicación, etc (González Acosta, 2015).	• Conocimiento y técnica. • Arte culinario. • Agricultura • Conservación alimentaria.	Enfoque • Cualitativo Investigación • Descriptiva • De campo • No Experimental Técnica • Encuesta Instrumento • Cuestionario • SPSS • Excel Diseño • Transversal
		Prácticas culinarias	Las prácticas <u>culinarias</u> se refieren a la <u>materia prima</u> , las <u>técnicas</u> empleadas y las acciones realizadas durante las fases de <u>obtención, preparación, conservación</u> y consumo de los alimentos (Meléndez Torres & Cañez de la Fuente, 2009).	• Preparación culinaria • Materia prima • Técnicas culinarias. • Arraigo Gastronómico	
		Identidad cultural	Todo aquello que tiene que ver con las <u>creencias, tradiciones, símbolos, comportamientos, valores</u> y orgullos que comparten los miembros de un determinado grupo de personas y que son a su vez los que permiten la existencia de un <u>sentimiento de pertenencia</u> (Triviño, Arandia, Robles, & Rivera, 2019).	• Creencias • Tradiciones • Valores • Sentimiento de pertenencia.	

Elaborado por: María Paz García.

Anexo 3 Matriz de Consistencia.

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES
GENERAL	GENERAL	GENERAL	PATRIMONIO ALIMENTARIO	
¿En qué medida las características del Patrimonio Alimentario inciden en el desarrollo de la actividad turística de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?,	Describir las características del patrimonio alimentario que inciden en el desarrollo de la actividad turística de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.	Las características del Patrimonio Alimentario inciden en el desarrollo de la actividad turística de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.	El patrimonio alimentario es el conjunto de <u>saberes ancestrales</u> y conocimientos, así como las <u>prácticas agrícolas y culinarias</u> que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de <u>identidad cultural</u> , permitiendo establecer vínculos con un territorio (Uniguarro, 2015).	- Saberes Ancestrales - Prácticas Culinarias - Identidad Cultural
ESPECÍFICOS	ESPECÍFICOS	ESPECÍFICOS		
¿En qué medida los saberes ancestrales inciden en el conocimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?	Detallar sobre los saberes ancestrales que inciden en el conocimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.	Los saberes ancestrales inciden en el conocimiento del Patrimonio Alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.		
¿En qué medida las prácticas culinarias influyen en el entendimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?	Especificar las prácticas culinarias que influyen en el entendimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.	Las prácticas culinarias influyen en el entendimiento del Patrimonio Alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.		
¿En qué medida la identidad cultural incide en el conocimiento del Patrimonio Alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?	Determinar la identidad cultural que inciden en el conocimiento del patrimonio alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.	La identidad cultural incide en el conocimiento del patrimonio alimentario de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.		

Elaborado por: María Paz García.



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

**TEMA: “PATRIMONIO ALIMENTARIO EN LA CABECERA CANTONAL
DE PENIPE, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”**

Cuestionario dirigido a los dueños de los paraderos y restaurantes del cantón Penipe.

Formulario N°: _____ **Fecha de la encuesta:** _____

Encuestadora: María Paz García Córdova

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Recopilar datos acerca del conocimiento del patrimonio alimentario en la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo.

INSTRUCCIONES GENERALES

- La encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a mantener la reserva del caso.
- Marque con una (X) la respuesta correcta.
- Su criterio será de suma utilidad para el desarrollo del trabajo de investigación.

INFORMACIÓN GENERAL

a. ¿Cuál es su género?

Masculino	☐	Femenino	☐	Otro	☐
------------------	--------------------------	-----------------	--------------------------	-------------	--------------------------

b. ¿Cuál es su edad?

20-30	☐	31-40	☐	41-50	☐	51 o más	☐
--------------	--------------------------	--------------	--------------------------	--------------	--------------------------	-----------------	--------------------------

c. ¿Cuál es su nivel de instrucción?

Primaria	☐	Secundaria	☐	Tercer Nivel	☐	Cuarto Nivel	☐
-----------------	--------------------------	-------------------	--------------------------	---------------------	--------------------------	---------------------	--------------------------

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

SABERES ANCESTRALES	PARÁMETROS
----------------------------	-------------------

	SÍ	NO
1. ¿Considera importante incorporar el conocimiento y técnicas de los saberes ancestrales es decir el conjunto de representaciones, creencias y conocimientos en la preparación de la comida típica, valorizando y preservando el patrimonio alimentario que posee la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?		
2. ¿Tiene conocimiento sobre el arte culinario (forma en la que se preparan los alimentos, siguiendo un proceso de elaboración basado en la cultura y tradición) que posee la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?		
3. ¿Conoce usted como se maneja la agricultura (siembra, cultivo y cosecha) de los ingredientes para elaborar comidas típicas (aquella que se transmite de generación en generación, y es propia y relevante de una localidad) de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?		
4. ¿Considera importante revalorizar los saberes ancestrales, utilizando utensilios ancestrales para conservar la preparación de los alimentos y bebidas tradicionales del cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?		
PRÁCTICAS CULINARIAS	PARÁMETROS	
	SÍ	NO
5. ¿Considera importante utilizar recetas ancestrales (recta de cocina que se ha transmitido de generación en generación a lo largo del tiempo y se puede dar en una familia, pueblo, ciudad o comunidad específica) para la preparación de la comida típica de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?		
6. ¿Considera importante utilizar una adecuada materia prima (ingredientes básicos para la preparación de alimentos) locales dentro de su establecimiento?		
7. ¿Considera importante conocer acerca de las técnicas culinarias que se deben utilizar para la preparación de alimentos y bebidas tradicionales locales para ponerlo en práctica dentro de su establecimiento?		
8. ¿Considera que es importante conservar el arraigo gastronómico (historia, tradiciones, valores, ingredientes, recetas) que forman parte de la receta para la preparación de comida típica que posee el cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?		
IDENTIDAD CULTURAL	PARÁMETROS	
	SÍ	NO
9. ¿Considera que es importante conservar las creencias que posee el cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?		

10. ¿Considera importante conocer acerca de las tradiciones que posee el cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?		
11. ¿Considera importante conservar los valores como: compromiso, tolerancia, responsabilidad, cordialidad, puntualidad y respeto, dentro de la identidad cultural del cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?		
12. ¿Considera importante proteger y valorizar el sentimiento de pertenencia de los pueblos y nacionalidades indígenas del cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?		

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Elaborado por: María Paz García.

Anexo 5 Investigación de Campo.



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: María Paz García (2024).

Anexo 6 Investigación de Campo.



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: María Paz García (2024).

Anexo 7 Investigación de Campo.



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: María Paz García (2024).

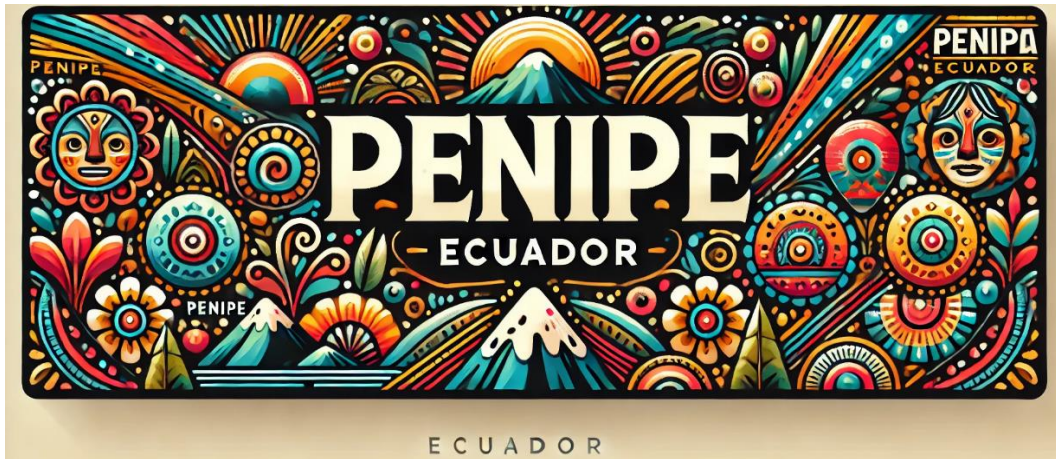
Anexo 8 Logotipo



Fuente: Logotipo para la difusión del cantón

Elaborado por: María Paz García (2024).

Anexo 9 Logotipo



Nota. Imagen adaptada para utilizar en el entregable del sitio web, García (2024).

Anexo 10 Canal de Difusión



Nota. Imagen adaptada del sitio web, García (2024).

Anexo 11 Enlace del Sitio Web

<https://garciamp2001.wixsite.com/descubre-penipe>

Fuente: Wixsite.

Elaborado por: María Paz García (2024).

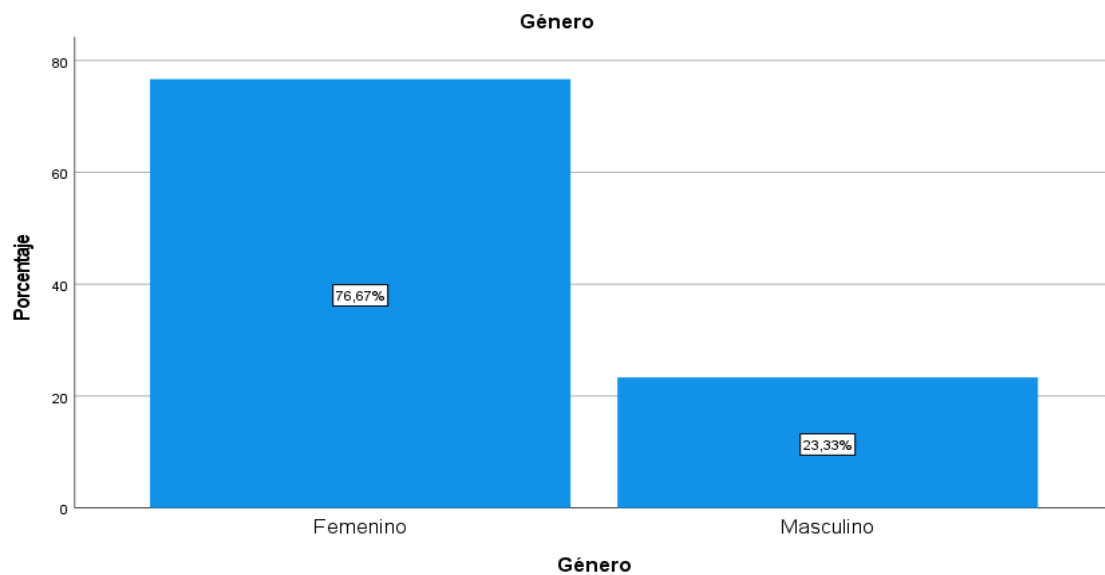
Anexo 12 Interpretación de los resultados.

Tabla 5 Género.

		Género			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Femenino	23	76,67	76,67	76,7
	Masculino	7	23,33	23,33	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 1 Género



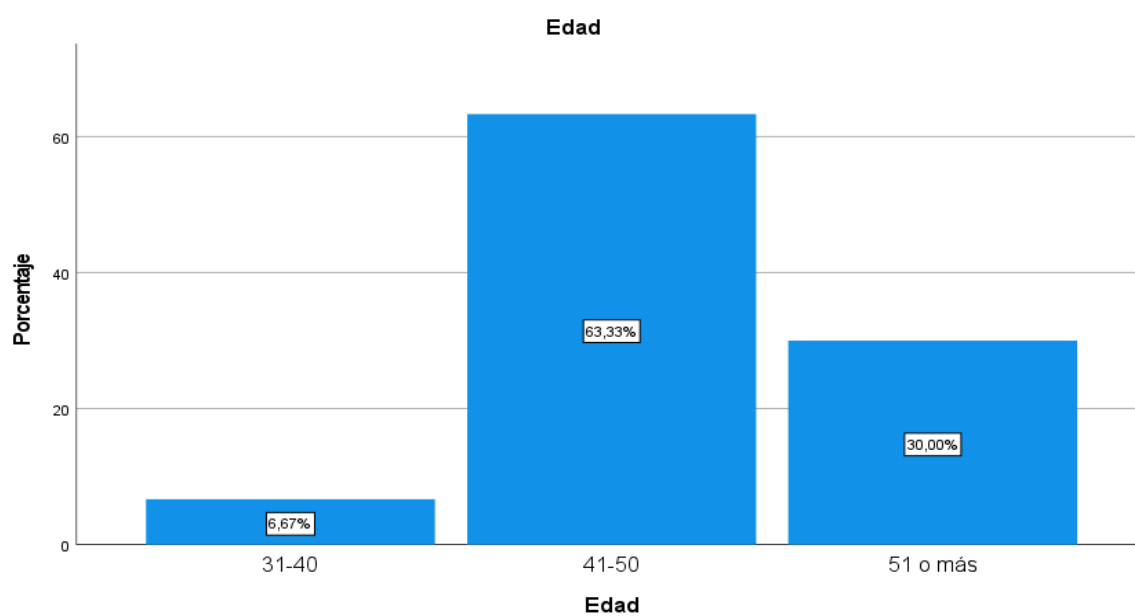
Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Tabla 6 Edad

		Edad			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	31-40	2	6,67	6,67	6,7
	41-50	19	63,33	63,33	70,0
	51 o más	9	30,00	30,00	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 2 Edad.



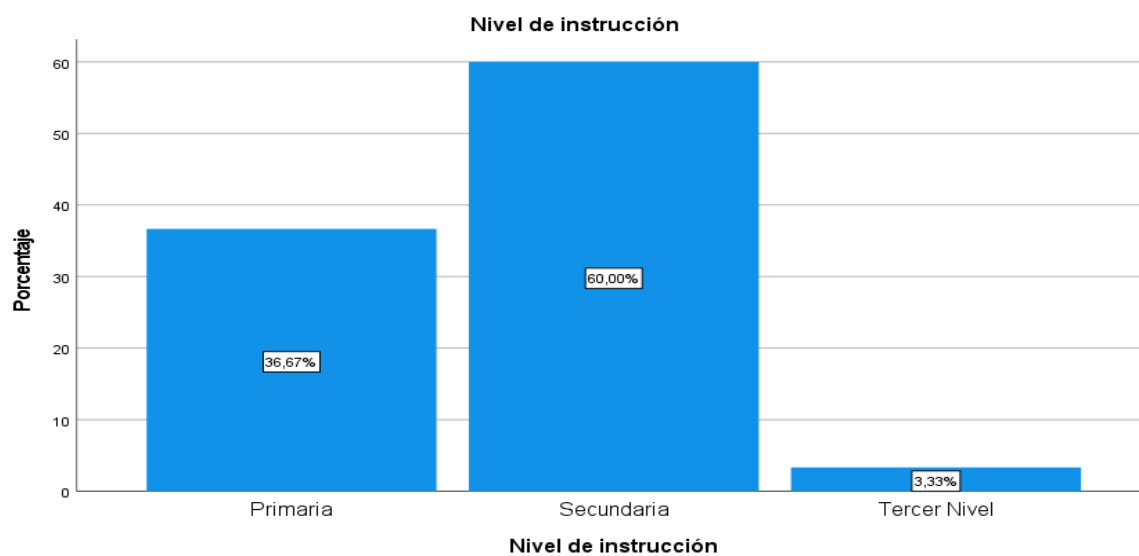
Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Tabla 7 Nivel de Instrucción.

		Nivel de instrucción			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	11	36,67	36,67	36,7
	Secundaria	18	60,00	60,00	96,7
	Tercer Nivel	1	3,33	3,33	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 3 Nivel de instrucción



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

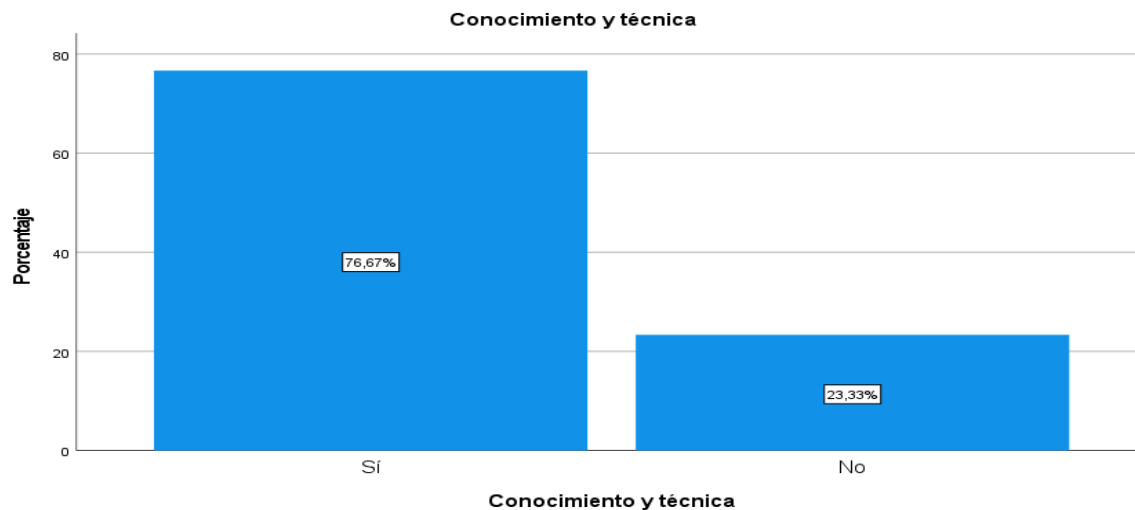
Tabla 8 Conocimiento y técnica

¿Considera importante incorporar el conocimiento y técnicas de los saberes ancestrales es decir el conjunto de representaciones, creencias y conocimientos en la preparación de la comida típica, valorizando y preservando el patrimonio alimentario que posee la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?

Conocimiento y técnica					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Sí	23	76,67	76,67	76,67
	No	7	23,33	23,33	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 4 Conocimiento y técnica.



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

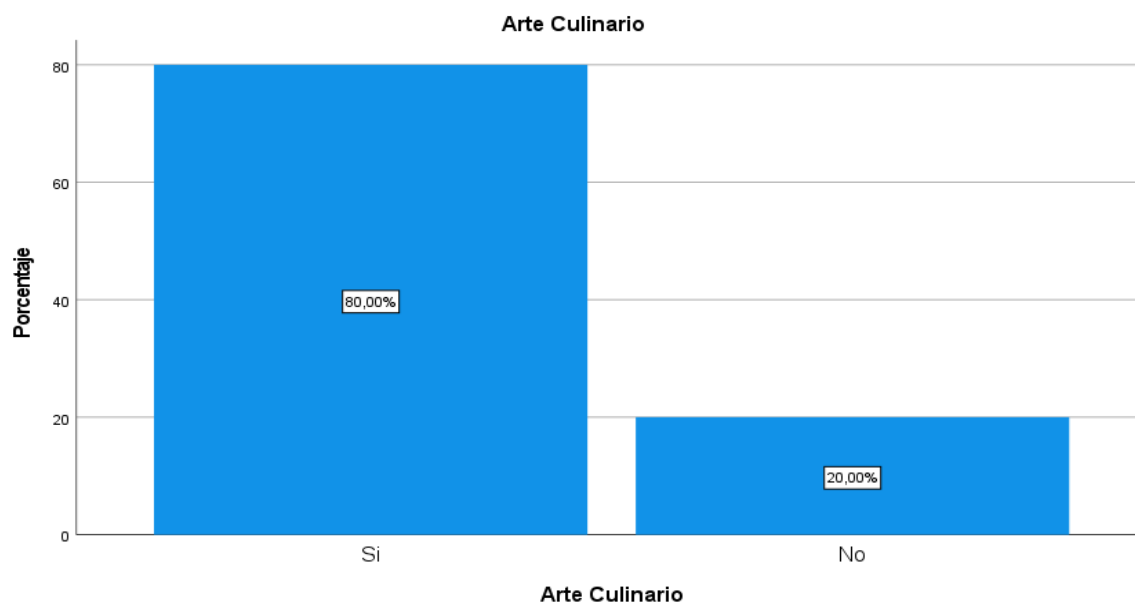
Tabla 9 Arte Culinario

¿Tiene conocimiento sobre el arte culinario (forma en la que se preparan los alimentos, siguiendo un proceso de elaboración basado en la cultura y tradición) que posee la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?

Arte Culinario					
Válido		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Si	24	80,00	80,00	80,00
	No	6	20,00	20,00	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 5 Arte Culinario.



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

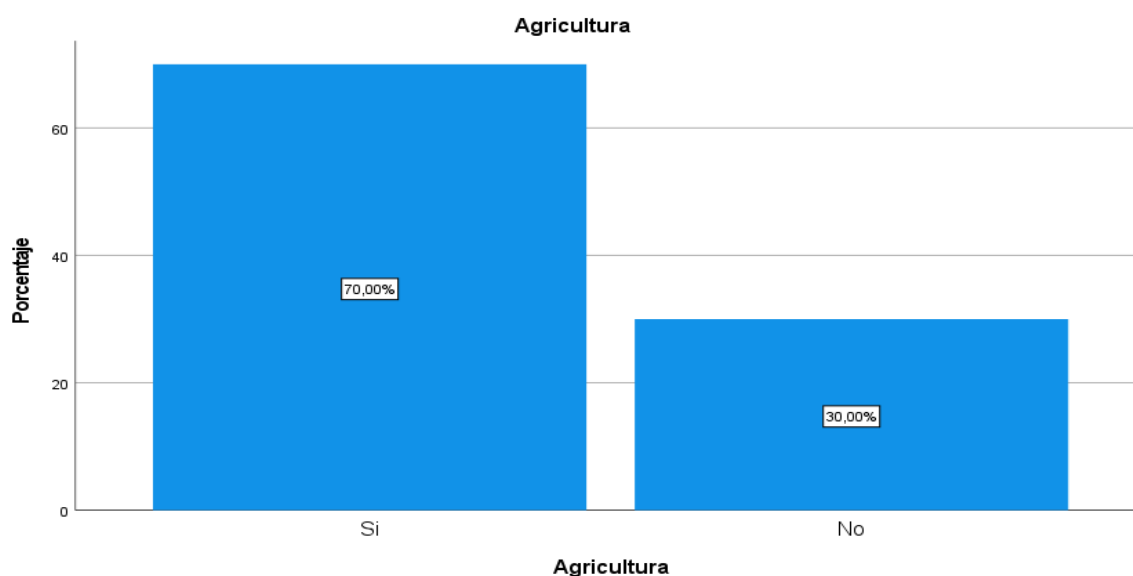
Tabla 10 Agricultura

¿Conoce usted como se maneja la agricultura (siembra, cultivo y cosecha) de los ingredientes para elaborar comidas típicas (aquella que se transmite de generación en generación, y es propia y relevante de una localidad) de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?

		Agricultura			
Válido		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Si	21	70,00	70,00	70,00
	No	9	30,00	30,00	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 6 Agricultura.



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

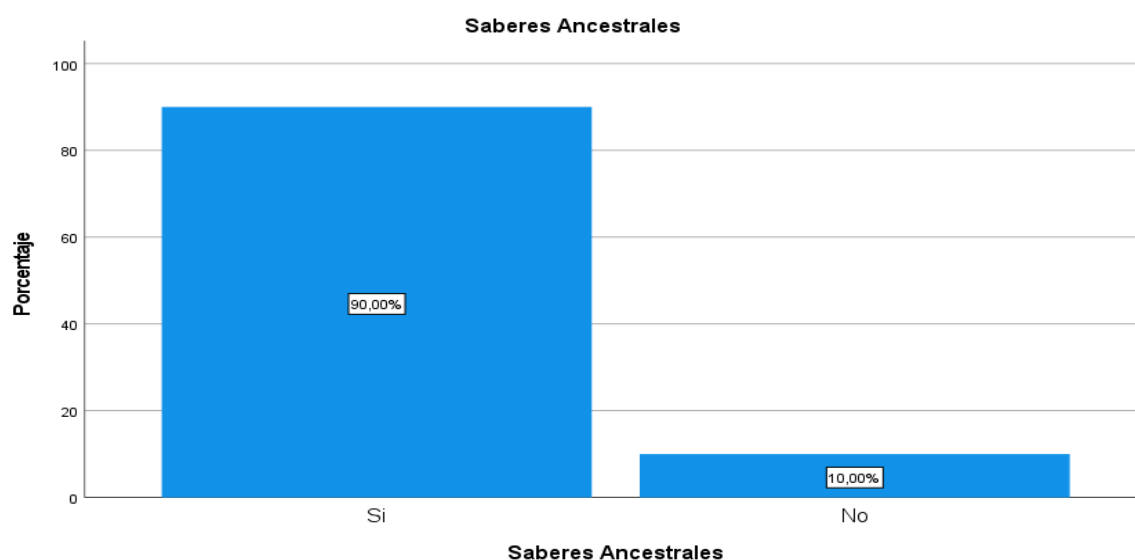
Tabla 11 Saberes Ancestrales

¿Considera importante revalorizar los saberes ancestrales, utilizando utensilios ancestrales para conservar la preparación de los alimentos y bebidas tradicionales del cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?

Saberes Ancestrales					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	27	90,00	90,00	90,00
	No	3	10,00	10,00	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 7 Saberes Ancestrales



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

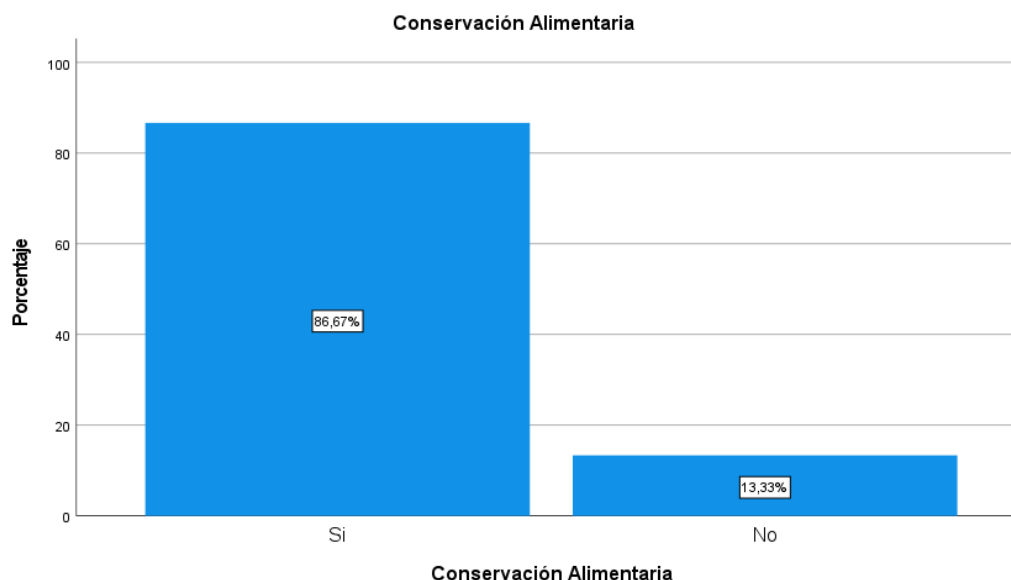
Tabla 12 *Conservación Alimentaria.*

¿Considera importante utilizar recetas ancestrales (recta de cocina que se ha transmitido de generación en generación a lo largo del tiempo y se puede dar en una familia, pueblo, ciudad o comunidad específica) para la preparación de la comida típica de la cabecera cantonal de Penipe, Provincia de Chimborazo?

Conservación Alimentaria					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	26	86,67	86,67	86,67
	No	4	13,33	13,33	100,0
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 8 *Conservación Alimentaria.*



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

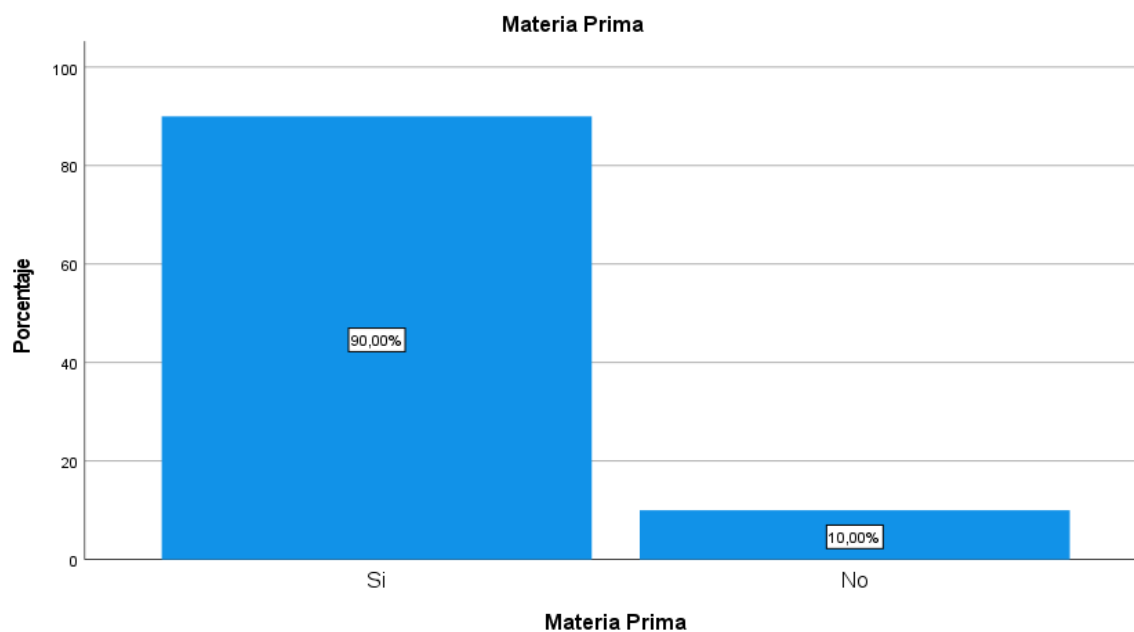
Tabla 13 *Materia Prima*

¿Considera importante utilizar una adecuada materia prima (ingredientes básicos para la preparación de alimentos) locales dentro de su establecimiento?

		Materia Prima			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	27	90,00	90,00	90,00
	No	3	10,00	10,00	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 9 *Materia Prima*



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

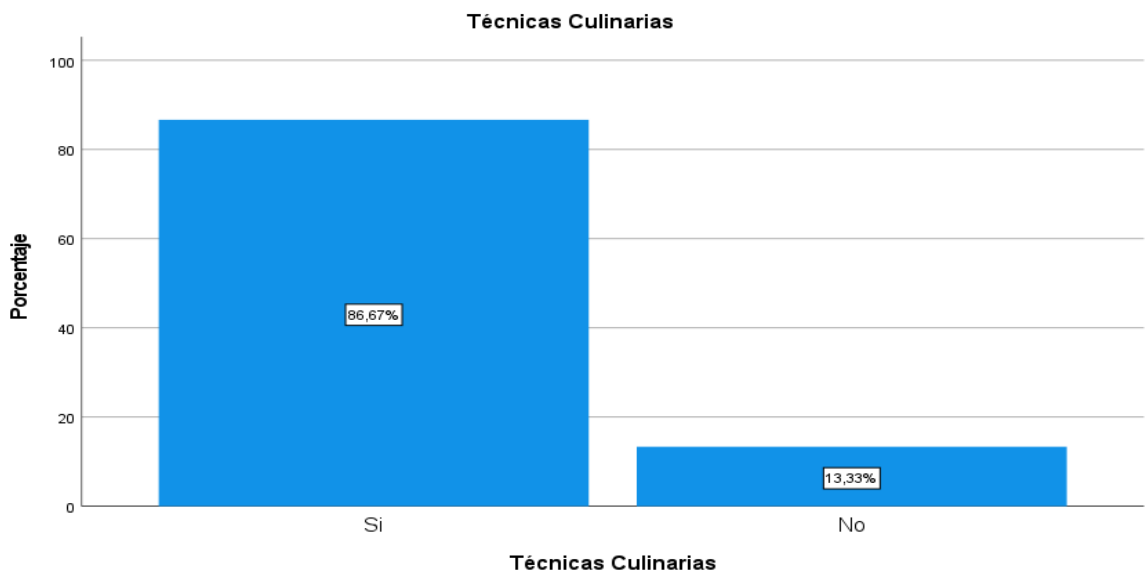
Tabla 14 *Técnicas Culinarias*

¿Considera importante conocer acerca de las técnicas culinarias que se deben utilizar para la preparación de alimentos y bebidas tradicionales locales para ponerlo en práctica dentro de su establecimiento?

Técnicas Culinarias					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	26	86,67	86,67	86,67
	No	4	13,33	13,33	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 10 *Técnicas Culinarias*



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

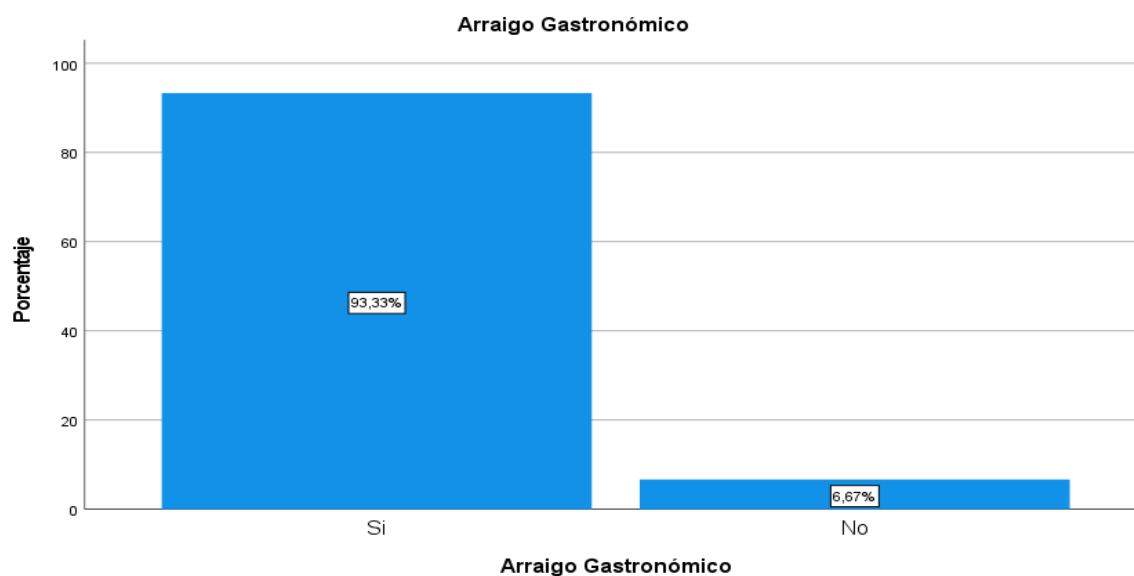
Tabla 15. Arraigo Gastronómico.

¿Considera que es importante conservar el arraigo gastronómico (historia, tradiciones, valores, ingredientes, recetas) que forman parte de la receta para la preparación de comida típica que posee el cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?

Arraigo Gastronómico					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	28	93,33	93,33	93,33
	No	2	6,67	6,67	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 11 Arraigo Gastronómico.



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

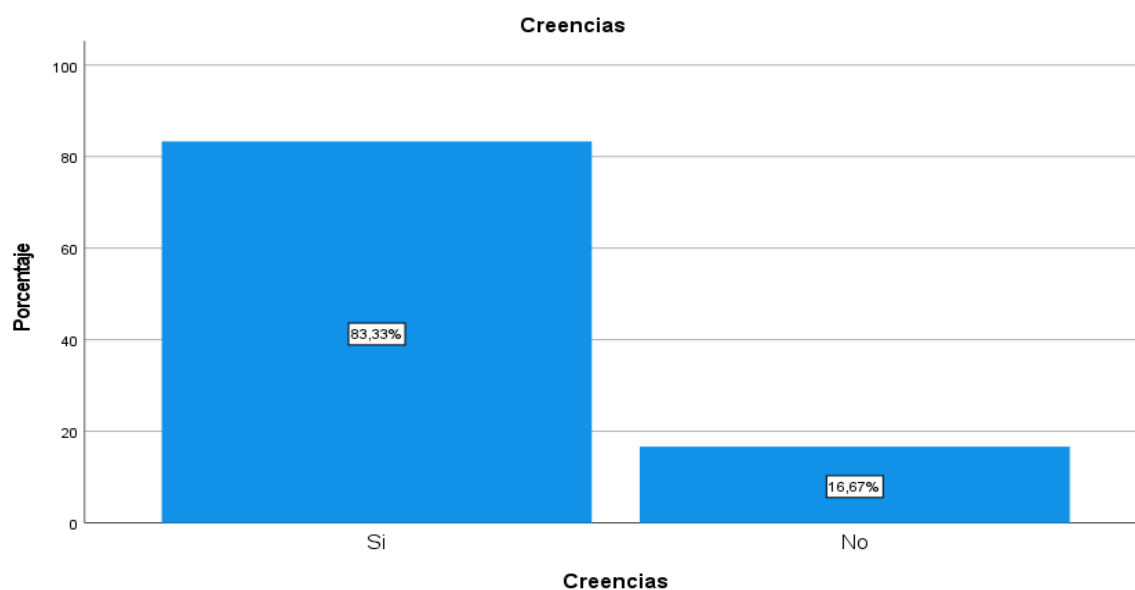
Tabla 16. Creencias

¿Considera que es importante conservar las creencias que posee el cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?

		Creencias			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	25	83,33	83,33	83,33
	No	5	16,67	16,67	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 12 Creencias.



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

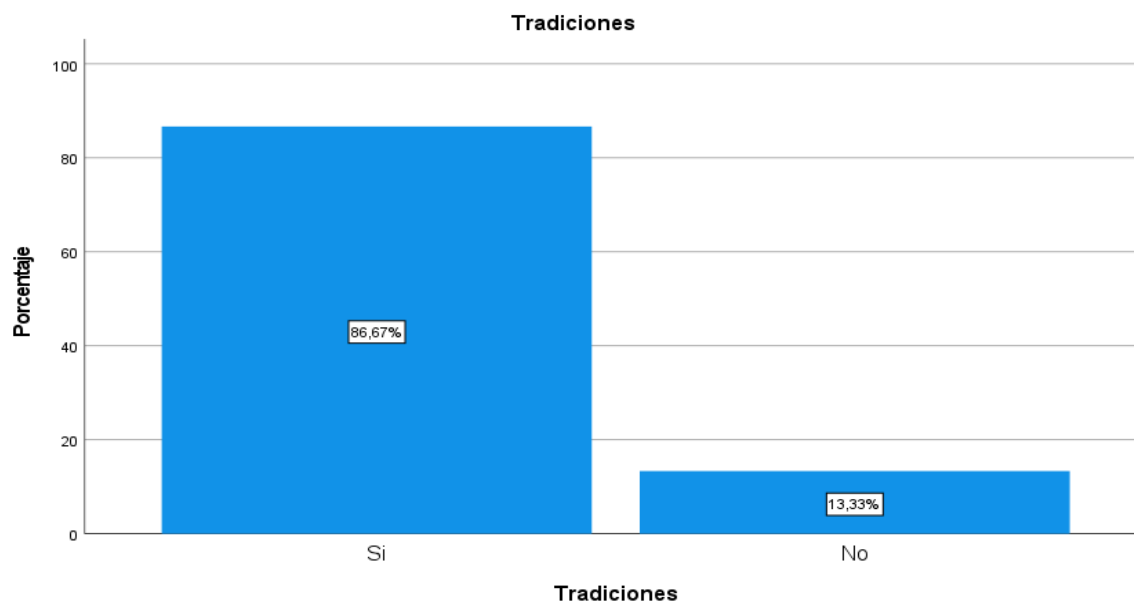
Tabla 17 Tradiciones.

¿Considera importante conocer acerca de las tradiciones que posee el cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?

		Tradiciones			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	26	86,67	86,67	86,67
	No	4	13,33	13,33	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 13 Tradiciones.



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

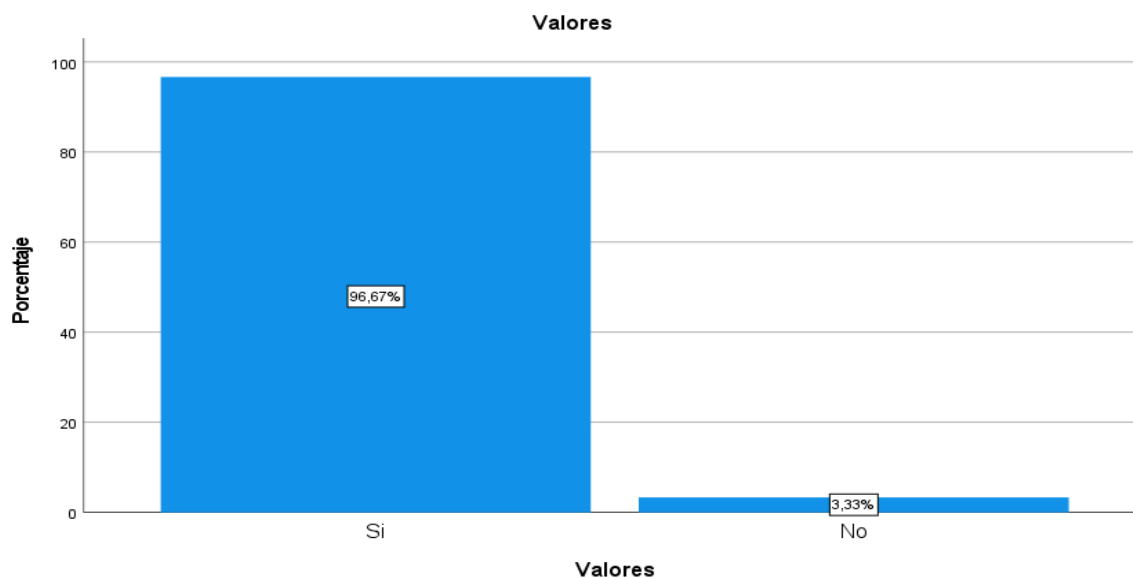
Tabla 18 Valores.

¿Considera importante conservar los valores como: compromiso, tolerancia, responsabilidad, cordialidad, puntualidad y respeto, dentro de la identidad cultural del cantón Penipe, ¿Provincia de Chimborazo?

		Valores			
Válido		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Si	29	96,67	96,67	96,7
	No	1	3,33	3,33	100,0
Total		30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 14 Valores.



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

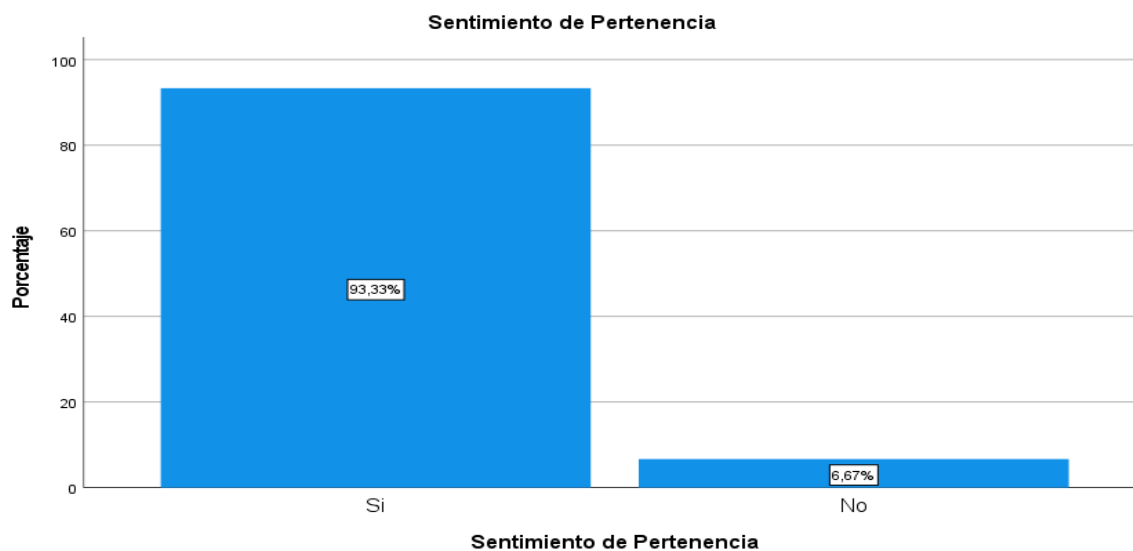
Tabla 19 *Sentimiento de Pertenencia.*

¿Considera importante proteger y valorizar el sentimiento de pertenencia de los pueblos y nacionalidades indígenas del cantón Penipe, Provincia de Chimborazo?

Sentimiento de Pertenencia					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	28	93,33	93,33	93,3
	No	2	6,67	6,67	100,00
	Total	30	100,00	100,00	

Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).

Gráfico 15 *Sentimiento de Pertenencia*



Nota: Encuestas aplicadas y tabuladas a IBM SPSS Statistics 27, por García (2024).