



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

Turismo gastronómico y desarrollo comunitario en la parroquia San Juan,  
cantón Riobamba, provincia de Chimborazo

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

**Autor:**

Jarrín Mejía, Estiven Geovanny

**Tutor:**

Mgs. Daniel Marcelo Guerrero Vaca

**Riobamba, Ecuador. 2025**

## DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, **Estiven Geovanny Jarrín Mejía**, con cédula de ciudadanía **0604866624**, autor (a) (s) del trabajo de investigación titulado: "TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO COMUNITARIO EN LA PARROQUIA SAN JUAN, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO", certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, 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, 23 de enero de 2025.



---

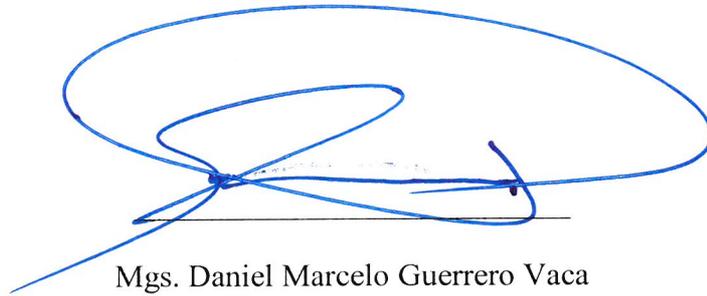
Estiven Geovanny Jarrín Mejía

C.I: 0604866624

## **DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR**

Quien suscribe, Mgs. Daniel Marcelo Guerrero Vaca 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 “Turismo gastronómico y desarrollo comunitario en la parroquia san juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo” bajo la autoría de Estiven Geovanny Jarrín Mejía; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los 23 días del mes de enero de 2025



Mgs. Daniel Marcelo Guerrero Vaca

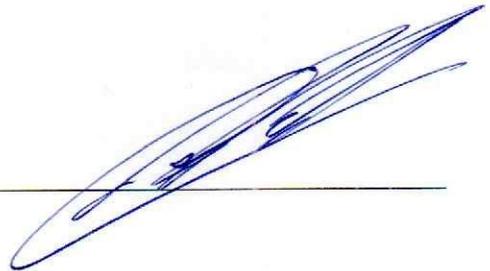
C.I: 0603299215

## **CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL**

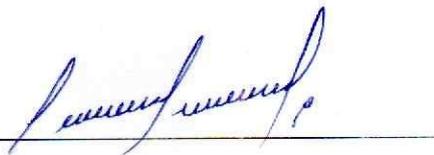
Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “Turismo gastronómico y desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo” por Estiven Geovanny Jarrín Mejía, con cédula de identidad número 0604866624, bajo la tutoría de Mgs. Daniel Marcelo Guerrero Vaca; certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba 23 de enero de 2025

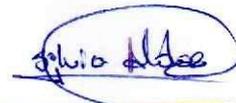
Ph.D. Diego Mauricio Calvopiña Andrade  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO**



Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO**



Ph.D. Silvia Marieta Aldaz Hernández  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO**





Dirección  
Académica  
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.20  
VERSIÓN 02: 06-09-2021

# CERTIFICACIÓN

Que, **JARRÍN MEJÍA ESTIVEN GEOVANNY** con CC: **0604866624**, estudiante de la Carrera de **TURISMO**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO COMUNITARIO EN LA PARROQUIA SAN JUAN, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**", cumple con el 3%, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **COMPILATIO**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 16 de enero de 2025



Firmado electrónicamente por:  
**DANIEL MARCELO  
GUERRERO VACA**

PhD. Daniel Marcelo Guerrero Vaca  
**TUTOR TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

## **DEDICATORIA**

*A mis padres, especialmente a mi madre, cuyo amor sin límites, sacrificios y sabia guía han iluminado cada paso de mi camino. Estoy agradecido por sus incansables esfuerzos y por infundirme el coraje para perseguir mis sueños.*

*A mis hermanos, por sus consejos y apoyo. Su compañía en este proceso ha sido razón de mi motivación para seguir adelante y no rendirme.*

*A mis amigos, que me han apoyado con genuina amistad y comprensión a lo largo de cada fase de este proyecto, ofreciéndome aliento y risas que hicieron que el viaje fuera mucho más liviano.*

*A todos ustedes, gracias por su amor y apoyo incondicionales.*

*Estiven Geovanny Jarrín Mejía*

## **AGRADECIMIENTO**

*Agradezco especialmente a las personas  
que estuvieron a mi lado en el proceso, familiares,  
amigos, docentes y tutores, por compartir  
sus enseñanzas que hicieron posible este logro profesional.*

*Estiven Geovanny Jarrín Mejía*

## ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTI-PLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN.....	20
1.1    Planteamiento del problema .....	21
1.1.1    Problema general .....	21
1.2    Justificación .....	22
1.2.1    Justificación teórica .....	22
1.2.2    Justificación práctica .....	22
1.2.3    Justificación metodológica .....	22
1.3    Objetivos.....	22

1.3.1	Objetivo general .....	22
1.3.2	Objetivos específicos .....	23
1.4	Hipótesis .....	23
1.4.1	Hipótesis general .....	23
1.4.2	Hipótesis específicas.....	23
CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO.....		24
2.1	Antecedentes.....	24
2.2	Marco epistemológico de la investigación .....	25
2.2.1	Turismo.....	25
2.2.2	Gastronomía .....	25
2.2.3	Desarrollo comunitario .....	26
2.3	Bases teóricas .....	26
2.3.1	Turismo.....	26
2.3.2	Turismo gastronómico .....	27
2.3.3	Desarrollo comunitario .....	28
2.4	Estado del arte .....	29
2.4.1	Variable independiente: Turismo gastronómico.....	29
2.4.2	Variable dependiente: Desarrollo comunitario.....	31
CAPÍTULO III METODOLOGIA.....		33
3.1	Enfoque de la investigación.....	33
3.1.1	Enfoque cuantitativo.....	33

3.2	Diseño de investigación.....	33
3.2.1	Diseño transversal .....	33
3.2.2	Diseño no experimental.....	33
3.3	Tipo de investigación .....	33
3.3.1	Investigación correlacional.....	33
3.3.2	Investigación documental.....	34
3.3.3	Investigación de campo .....	34
3.4	Unidades de estudio.....	34
3.4.1	Población y muestra .....	34
3.5	Operacionalización de variables y matriz de consistencia .....	36
3.6	Técnicas e instrumentos.....	40
3.6.1	Técnica.....	40
3.6.2	Instrumentos .....	40
3.7	Confiabilidad del instrumento .....	40
3.7.1	Confiabilidad de instrumentos.....	40
3.7.2	Confiabilidad de instrumentos.....	41
CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....		42
4.1	Análisis e interpretación de datos.....	42
4.2	Comprobación de hipótesis .....	66
4.2.1	Hipótesis general .....	68
4.2.2	Comprobación de hipótesis específica 1 .....	69

4.2.3	Comprobación de hipótesis específica 2 .....	70
4.2.4	Comprobación de hipótesis específica 3 .....	71
CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....		72
5.1	Conclusiones de la investigación.....	72
5.2	Recomendaciones de la investigación .....	74
CAPÍTULO VI PROPUESTA .....		75
6.1	Título de la propuesta .....	75
6.2	Introducción.....	75
6.3	Situación actual y problemática.....	76
6.4	Objetivos.....	77
6.4.1	Objetivo general .....	77
6.4.2	Objetivos específicos .....	77
6.5	Desarrollo de la propuesta .....	77
6.6	Identificación de la gastronomía tradicional .....	78
6.7	Revista gastronómica.....	79
6.8	Desarrollo de la revista gastronómica .....	80
6.8.1	Sobre el autor.....	80
6.8.2	Introducción.....	80
6.8.3	Reseña histórica.....	81
6.8.4	Turismo en San Juan .....	83
6.8.5	Vestimenta tradicional.....	84

6.8.6	Festividades culturales.....	85
6.8.7	Gastronomía .....	87
6.8.8	Ruta gastronómica .....	89
6.8.9	Agradecimientos.....	91
6.8.10	Código QR de la Revista .....	91
7.	ANEXOS.....	96
7.1	Anexo 1 .....	96
7.2	Anexo 2 .....	97
7.3	Anexo 3 .....	99
7.4	Anexo 4 .....	101
7.5	Anexo 5 .....	102

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> <i>Muestra variable dependiente</i> .....	35
<b>Tabla 2</b> <i>Matriz de operacionalización de variable 1</i> .....	37
<b>Tabla 3</b> <i>Matriz de operacionalización de variable 2</i> .....	38
<b>Tabla 4</b> <i>Matriz de consistencia</i> .....	39
<b>Tabla 5</b> <i>Criterios de fiabilidad con Alfa de Cronbach</i> .....	40
<b>Tabla 6</b> <i>Estadística de fiabilidad variable independiente</i> .....	41
<b>Tabla 7</b> <i>Estadísticas de fiabilidad variable dependiente</i> .....	41
<b>Tabla 8-1</b> <i>Sexo</i> .....	42
<b>Tabla 9-2</b> <i>Edad</i> .....	43
<b>Tabla 10-3</b> <i>Nivel de instrucción</i> .....	44
<b>Tabla 11-4</b> <i>Valorar la presentación de las preparaciones culinarias en su última experiencia</i> .....	45
<b>Tabla 12-5</b> <i>Valorar el aroma de las preparaciones culinarias en su última experiencia.</i> ..	46
<b>Tabla 13-6</b> <i>Valorar el sabor de las preparaciones culinarias en su última experiencia.</i> ..	47
<b>Tabla 14-7</b> <i>Valorar la preservación de las tradiciones culinarias en las rutas gastronómicas</i> .....	48
<b>Tabla 15-8</b> <i>Valorar su movilidad (individual o en grupo) para llegar a la parroquia a San Juan.</i> .....	49
<b>Tabla 16-9</b> <i>Valorar la información presente (Direcciones, mapas, orientación, etc.) en la parroquia San Juan.</i> .....	50
<b>Tabla 17-10</b> <i>Valorar la transmisión de conocimientos de la gastronomía ancestral existente en la parroquia.</i> .....	51

<b>Tabla 18-11</b> <i>Valorar la preservación y conservación de las prácticas culinarias en la parroquia San Juan.</i> .....	52
<b>Tabla 19-12</b> <i>Valorar las costumbres y tradiciones en la convivencia de la última experiencia en la parroquia.</i> .....	53
<b>Tabla 20-1</b> <i>¿Cuál es su sexo?</i> .....	54
<b>Tabla 21-2</b> <i>¿Cuál es su edad?</i> .....	55
<b>Tabla 22-3</b> <i>¿Cuál es su nivel de instrucción?</i> .....	56
<b>Tabla 23-4</b> <i>Evalúe su inclusión en reuniones comunitarias de la parroquia.</i> .....	57
<b>Tabla 24-5</b> <i>Evalúe su participación en el abordaje de problemas de la parroquia.</i> .....	58
<b>Tabla 25-6</b> <i>Evalúe su participación en el monitoreo y evaluación de proyectos en la parroquia.</i> .....	59
<b>Tabla 26-7</b> <i>Evalúe las condiciones de servicios básicos en la parroquia.</i> .....	60
<b>Tabla 27-8</b> <i>Evalúe la infraestructura (sistemas de riego, carreteras, mercados, etc.) en la parroquia.</i> .....	61
<b>Tabla 28-9</b> <i>Evalúe el equipamiento (muebles, enseres y equipos) presentes en la parroquia.</i> .....	62
<b>Tabla 29-10</b> <i>Evalúe las condiciones de salud de los pobladores en la parroquia.</i> .....	63
<b>Tabla 30-11</b> <i>Evalúe las actividades y condiciones sociales de la parroquia.</i> .....	64
<b>Tabla 31-12</b> <i>Evalúe la satisfacción económica de los pobladores reflejada en el mantenimiento y mejora de las infraestructuras de la parroquia.</i> .....	65
<b>Tabla 32-13</b> <i>Evalúe su vínculo cultural entre los pobladores de la parroquia.</i> .....	66
<b>Tabla 33</b> <i>Criterios del coeficiente de correlación Rho de Spearman</i> .....	67
<b>Tabla 34</b> <i>Prueba de hipótesis</i> .....	68
<b>Tabla 35</b> <i>Prueba de hipótesis específica 1</i> .....	69
<b>Tabla 36</b> <i>Prueba de hipótesis específica 2</i> .....	70

<b>Tabla 37</b> <i>Prueba de hipótesis específica 3</i> .....	71
<b>Tabla 38</b> <i>Gastronomía tradicional</i> .....	78
<b>Tabla 39</b> Anexo 2 Matriz de operacionalización de variable 1 .....	97
<b>Tabla 40</b> Anexo 3 Matriz de operacionalización de variable 2 .....	99
<b>Tabla 41</b> Anexo 4 Matriz de consistencia .....	101

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b> <i>Sexo</i> .....	42
<b>Gráfico 2</b> <i>Edad</i> .....	43
<b>Gráfico 3</b> <i>Nivel de instrucción</i> .....	44
<b>Gráfico 4</b> <i>Valorar la presentación de las preparaciones culinarias</i> .....	45
<b>Gráfico 5</b> <i>Valorar el aroma de las preparaciones culinarias</i> .....	46
<b>Gráfico 6</b> <i>Valorar el sabor de las preparaciones culinarias</i> .....	47
<b>Gráfico 7</b> <i>Valorar la preservación de las tradiciones culinarias</i> .....	48
<b>Gráfico 8</b> <i>Valorar su movilidad</i> .....	49
<b>Gráfico 9</b> <i>Valorar la información presente</i> .....	50
<b>Gráfico 10</b> <i>Valorar la transmisión de conocimientos</i> .....	51
<b>Gráfico 11</b> <i>Valorar la preservación y la conservación</i> .....	52
<b>Gráfico 12</b> <i>Valorar las costumbres y tradiciones</i> .....	53
<b>Gráfico 13-1</b> <i>Sexo</i> .....	54
<b>Gráfico 14-2</b> <i>Edad</i> .....	55
<b>Gráfico 15-3</b> <i>Nivel de instrucción</i> .....	56
<b>Gráfico 16-4</b> <i>Evalúe su inclusión en reuniones comunitarias</i> .....	57
<b>Gráfico 17-5</b> <i>Evalúe su participación en el abordaje de problemas</i> .....	58
<b>Gráfico 18-6</b> <i>Evalúe su participación en el monitoreo y evaluación de proyectos</i> .....	59
<b>Gráfico 19-7</b> <i>Evalúe las condiciones de servicios básicos</i> .....	60
<b>Gráfico 20-8</b> <i>Evalúe la infraestructura</i> .....	61
<b>Gráfico 21-9</b> <i>Evalúe el equipamiento</i> .....	62
<b>Gráfico 22-10</b> <i>Evalúe las condiciones de salud de los pobladores</i> .....	63
<b>Gráfico 23-11</b> <i>Evalúe las actividades y condiciones sociales</i> .....	64

<b>Gráfico 24-12</b> Evalúe la satisfacción económica de los pobladores.....	65
<b>Gráfico 25-13</b> Evalúe su vínculo cultural.....	66
<b>Gráfico 26</b> Árbol de problemas .....	96

## RESUMEN

La presente investigación explora la relación entre el turismo gastronómico y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, ubicada en el cantón Riobamba de la provincia de Chimborazo. El estudio examina cómo la riqueza gastronómica local puede ser utilizada como un medio para promover el desarrollo sostenible y potenciar la identidad cultural de la zona.

En el capítulo I se establece el planteamiento del problema existente en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, y se describen los objetivos a alcanzar en este trabajo de investigación.

En el capítulo II se analiza las bases teóricas a partir de bibliografías, archivos digitales, trabajos de investigación, etc., recopilando la información en los antecedentes de las variables de estudio.

En el capítulo III se presenta el tipo de investigación, su enfoque, métodos y técnicas de recolección de datos, además, se estableció la población y muestra de estudio.

En el capítulo IV se analizaron los resultados obtenidos y se realizó la comprobación de las hipótesis de investigación. Además, posteriormente se plantearon las conclusiones y recomendaciones de la investigación, permitiendo realizar una propuesta.

**Palabras claves:** Turismo gastronómico, Desarrollo comunitario, Riqueza gastronómica.

## ABSTRACT

This study investigates the connection between culinary tourism and the growth of communities within the parish of San Juan, situated in the Riobamba canton of Chimborazo province. It looks into how the region's rich culinary heritage can serve as a catalyst for sustainable progress and foster the area's cultural identity.

In the first chapter, the challenges faced by the parish of San Juan are outlined, along with the specific goals this research aims to accomplish.

The second chapter delves into the theoretical framework, drawing upon various sources such as literature, digital documents, and academic studies to gather background information relevant to the study's key variables.

Chapter three details the research design, including its approach, methodologies, and techniques for data collection, while also defining the population and sample for analysis.

The fourth chapter reviews the findings and assesses the research hypotheses. Ultimately, the conclusions and recommendations derived from the study pave the way for a proposed initiative.

**Keywords:** Culinary tourism, Community growth, Culinary heritage.



firmado electrónicamente por:  
**MARIO NICOLAS  
SALAZAR RAMOS**

---

Revised by  
Mario N. Salazar

## CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico se ha convertido en uno de los aspectos más dinámicos y atractivos de la industria turística mundial. Esta tendencia no sólo satisface la necesidad básica de alimentación, sino que también convierte el comer en una experiencia cultural, educativa y sensorial. En un mundo donde los viajeros buscan cada vez más experiencias auténticas y enriquecedoras, la gastronomía local se ha convertido en un elemento clave para atraer y deleitar a los visitantes (Petrucci et al., 2022, p. 132)

El desarrollo comunitario desempeña un papel crucial en la gestión y promoción del turismo, centrándose en mejorar las capacidades locales y mejorar la calidad de vida de las comunidades anfitrionas. La convergencia del turismo y el desarrollo comunitario presenta importantes oportunidades para lograr un impacto positivo y sostenible en las regiones que reciben a los turistas (OMT, 2020).

La presente investigación se refiere al tema de turismo gastronómico y desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. La parroquia San Juan, se encuentra ubicado al noroeste de la reserva de producción de Fauna Chimborazo, en el kilómetro 30 de la carretera Calpi – Guaranda.

Esta investigación tiene como objetivo diseñar una propuesta de turismo gastronómico para el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, por lo que se analizaron los platos típicos como: cuy asado, hornado, papas con cuero y llapingachos, que se dan a conocer en la propuesta de investigación.

La presente investigación tiene un enfoque cuantitativo ya que se utiliza datos que son medibles, además, un diseño transversal ya que se realiza en un único momento, y no

experimental debido a que no se manipulan las variables de estudio. Así mismo, se utiliza el tipo de investigación correlacional debido a que se formulan hipótesis para analizar la relación entre las variables de estudio, también se utilizó una investigación documental y de campo ya que se recopiló información a partir de fuentes bibliográficas y se realizó la recolección de datos a partir de los sujetos investigados.

La intención del presente trabajo de investigación es dar información específica sobre el turismo gastronómico a los habitantes de la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, para poder aportar al desarrollo comunitario de la parroquia.

## **1.1 Planteamiento del problema**

La parroquia San Juan, ubicada en el cantón Riobamba de la provincia de Chimborazo, enfrenta numerosos desafíos que obstaculizan su desarrollo comunitario. Estos obstáculos impiden la mejora de la calidad de vida de los residentes y el aprovechamiento óptimo de sus recursos culturales y gastronómicos.

La infraestructura es uno de los principales problemas en la parroquia San Juan, ya que no cuenta con instalaciones apropiadas para ayudar al desarrollo comunitario; centros culturales, establecimientos turísticos, restaurantes, alojamiento, no cumplen con lo necesario para poder atraer turistas y así poder mejorar la calidad de vida local.

Así mismo, la parroquia San Juan no cuenta con estrategias efectivas para dar a conocer sus atractivos culturales y gastronómicos, la inexistencia de promoción da como resultado el bajo nivel de flujo de turistas para poder ser considerado como un destino turístico atractivo.

### **1.1.1 Problema general**

- ¿Cuál es la relación entre el turismo gastronómico y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba Provincia de Chimborazo?

## **1.2 Justificación**

### ***1.2.1 Justificación teórica***

Para mejorar la calidad de vida local es necesario mantener presente el desarrollo comunitario como una estrategia clave, ya que permite a las comunidades poder manejar sus recursos para su bienestar propio, además provoca la participación de los habitantes para que sean parte del proceso de desarrollo.

### ***1.2.2 Justificación práctica***

El razonamiento práctico detrás de este análisis se centra en la viabilidad del turismo gastronómico como herramienta para promover el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan. Esta investigación destaca la importancia de implementar medidas y estrategias específicas que se adapten al contexto único de San Juan, con el fin de abordar los desafíos actuales y mejorar las condiciones de vida de sus habitantes.

### ***1.2.3 Justificación metodológica***

El trabajo de investigación se realizó mediante una metodología que puede beneficiar a futuras investigaciones que se relacionen con el turismo gastronómico y desarrollo comunitario, ayudando así a implementar estrategias de promoción que permitan cumplir con las necesidades de los turistas, beneficiando a la comunidad local.

## **1.3 Objetivos**

### ***1.3.1 Objetivo general***

- Diseñar una propuesta de turismo gastronómico para el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

### ***1.3.2 Objetivos específicos***

- Identificar fuentes documentales oficiales sobre el turismo gastronómico en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Registrar información primaria de turismo gastronómico en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Comparar la información de turismo gastronómico con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Elaborar una propuesta de turismo gastronómico comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

## **1.4 Hipótesis**

### ***1.4.1 Hipótesis general***

- El turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

### ***1.4.2 Hipótesis específicas***

- La experiencia culinaria se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Las rutas gastronómicas se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Los saberes ancestrales se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

## CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

### 2.1 Antecedentes

El concepto de turismo ha pasado de ser un simple movimiento físico para transformarse en una experiencia introspectiva que enriquece al viajero tanto personal como culturalmente. Hernández et al. (2015) cita a Ávila y Barrado (2005) quienes mencionan que: este cambio refleja una tendencia de los turistas a buscar experiencias que les permitan crecer culturalmente durante su viaje. En este contexto, aspectos como las tradiciones locales, los hábitos cotidianos de los residentes, sus estilos de vida y, especialmente, la gastronomía local, son cruciales para diversificar los destinos turísticos. Las artes culinarias, en particular, se han convertido en un componente esencial en el sector turístico, desempeñando un papel importante en la configuración de la marca y la imagen de un territorio, una nación y una cultura.

Hernández et al. (2015) cita a Mak et al. (2012) quien menciona que: la cultura y religión tienen un papel importante en la degustación y aceptación de la comida, ya que la cultura aporta a la historia culinaria que permite su preparación, convirtiendo estos platos en productos turísticos que atraen turistas.

Reconocer el turismo culinario como un motor para el desarrollo económico y cultural sugiere que las comunidades locales pueden beneficiarse significativamente a través de su promoción. Integrar la cocina local en las estrategias de desarrollo no sólo puede mejorar la imagen y el atractivo de un destino, sino también estimular el crecimiento económico generando empleo y apoyando a los productores locales. Además, valorar la cultura culinaria puede fortalecer la identidad local y promover la preservación de las tradiciones culinarias (Hernández et al., 2015).

## **2.2 Marco epistemológico de la investigación**

### **2.2.1 Turismo**

Según Comparato (2019) menciona que: el turismo es ante todo una práctica social. Va más allá de ser una mera actividad comercial: implica interacción social, diversidad, alteridad, es un rito de iniciación, a veces un escape, una práctica educativa y, a menudo, una práctica "snob". Esta diversidad convierte al turismo en un fenómeno multidimensional y de gran complejidad en términos de análisis, haciendo imposible comprenderlo únicamente desde una de sus dimensiones. Esta complejidad requiere una reconsideración de la actividad desde una perspectiva epistemológica, reconociendo que la forma, el alcance, las metodologías y la teorización influyen en la realidad, en cómo se interviene en ella y, en última instancia, en el territorio. Por tanto, la creación y el uso del conocimiento tienen consecuencias políticas y sociales.

### **2.2.2 Gastronomía**

Según Cartay (2019) menciona que: El término "gastronomía" representa un concepto relativamente reciente y ambiguo, que fluctúa entre la creencia común y un conocimiento sistemático y crítico propio del mundo académico. Esta ambigüedad surge porque el término no encaja en una disciplina única y establecida, lo que dificulta su definición y comprensión con precisión. Por su naturaleza, la gastronomía es la manifestación fenomenal de la comida. Es una actividad diaria y que dura toda la vida, desde el nacimiento hasta la muerte, en la que todos los humanos participan necesariamente para sobrevivir, y muchas veces de forma voluntaria, en busca de placer.

### **2.2.3 *Desarrollo comunitario***

Según Camellón & Olivera (2009) mencionan que: el trabajo social comunitario es parte de la disciplina del trabajo social y se centra en el autodesarrollo comunitario y el regreso a la comunidad. El objetivo es reconocer y comprender los procesos sociales que se producen en este ámbito de actuación e intervención. Esto significa que el trabajo se realiza en barrios, asentamientos, distritos o localidades, con el objetivo de identificar las necesidades de las personas, percibidas o no, y abordar disfunciones sociales típicamente relacionadas con el campo de especialización del trabajador social o el área que recibió financiamiento. La intervención suele realizarse de forma externa y la interacción social que se establece se caracteriza por relaciones verticales, ya que se considera que los individuos involucrados necesitan ayuda y son incapaces de resolver sus problemas por sí solos.

## **2.3 Bases teóricas**

El turismo gastronómico es una de las maneras más atractivas de realizar turismo, debido a que, promueve la apreciación de la cultura local, aportando al desarrollo comunitario directamente. En la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, el turismo gastronómico es esencial para aportar al desarrollo local, estas bases teóricas permitirán sustentar la relación del turismo gastronómico y el desarrollo comunitario.

### **2.3.1 *Turismo***

Según la OMT (s. f.) menciona que:

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o

excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico.

### **2.3.2 Turismo gastronómico**

Según World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center (2019) define el turismo gastronómico como:

Un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines.

Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina.

#### **2.3.2.1 Experiencia culinaria**

Según Sensaciones y Percepciones (s. f.) menciona que:

La experiencia culinaria se refiere a las sensaciones y percepciones que una persona experimenta al momento de disfrutar una comida. Va más allá de simplemente ingerir alimentos y se centra en todos los aspectos relacionados con la preparación, presentación, degustación y disfrute de la comida. Incluye elementos como el aroma, sabor, textura, apariencia visual y el contexto en el que se consume la comida.

#### **2.3.2.2 Rutas gastronómicas**

Según Montecinos (2016) menciona que:

Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural,

Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual sólo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.

### **2.3.2.3 Saberes ancestrales**

Según el Telégrafo (2015) menciona que:

Se denominan saberes ancestrales y tradicionales a todos aquellos conocimientos que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación. Estas prácticas se han conservado a lo largo del tiempo, principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria.

### **2.3.3 Desarrollo comunitario**

Andreu (2019) cita al autor Ezequiel Ander-Egg (1987) quien menciona que:

El desarrollo comunitario implica la unión del gobierno y el pueblo, que de conjunto optimizan al máximo los recursos disponibles, ofreciendo un servicio a los visitantes y mejorando la calidad de vida en las esferas económica, cultural, política, medio ambiental y científico - tecnológica de la localidad.

#### **2.3.3.1 Participación comunitaria**

Según Chirino (2017) menciona que:

La participación comunitaria se puede definir como el proceso de intervención de la población de una comunidad, para abordar la solución de problemas, desde el mismo momento de su identificación y jerarquización, pasando por la toma de decisiones, gestión de recursos, ejecución e inclusive el monitoreo y evaluación de los proyectos.

### **2.3.3.2 Recursos físicos**

Según Bara (2018) menciona que:

Los recursos físicos son la propiedad tangible, e incluyen instalaciones, oficinas, bodegas, terrenos, maquinaria, equipos y herramientas.

### **2.3.3.3 Calidad de vida**

Urzúa M & Caqueo-Urizar (2012) citan a Hollanflsworth (1988) quien menciona que:

La calidad de vida es equivalente a la suma de los puntajes de las condiciones de vida objetivamente medibles en una persona, tales como salud física, condiciones de vida, relaciones sociales, actividades funcionales u ocupación. Este tipo de definiciones también tiene sus detractores, ya que al otorgar el principal foco de interés al bienestar subjetivo y dejar de lado las condiciones externas de vida, supone un individuo capaz de abstraerse, por ejemplo, de su contexto económico, social, cultural, político o incluso de su propio estado de salud, para lograr la satisfacción personal.

## **2.4 Estado del arte**

### **2.4.1 Variable independiente: Turismo gastronómico**

Según Fajardo (2021) en su investigación titulado: “*Cocina Local de Sigsig y Turismo Gastronómico*”

La investigación se realiza en el cantón Sigsig, provincia de Azuat, Ecuador. Tiene como objetivo reconocer la gastronomía típica de la zona y las características del turismo culinario en Ecuador, con la finalidad de utilizar la gastronomía como fuente de ingreso, oportunidades de trabajo y atraer turistas.

Se emplea un enfoque mixto con un diseño no experimental y un alcance correlacional, realizando 203 encuestas para la recolección de datos.

Según Sáenz (2023) en su investigación titulado: *“Turismo gastronómico en la provincia de Tungurahua”*

El estudio se centra en la necesidad de renovar los platos tradicionales de la cocina de la provincia de Tungurahua, Ecuador, antes y después de la pandemia de COVID-19. El objetivo principal es identificar los platos que actualmente tienen mayor aceptación entre los turistas que visitan la región, sentando las bases para potenciar la oferta culinaria y atraer más visitantes. El proyecto incluye un análisis situacional, entrevistas a empresarios y propietarios de establecimientos culinarios, y la elaboración de una guía culinaria descriptiva de la provincia.

Según Rojas (2021) en su investigación titulado: *“Promoción y turismo gastronómico de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo”*.

Tiene como objetivo conocer el estado actual del turismo gastronómico en Riobamba y su promoción, enfocando su impacto en la economía de la ciudad.

El estudio del turismo gastronómico en Riobamba enfatiza la necesidad de potenciar la promoción de la gastronomía local para maximizar su potencial económico y turístico. Recopilar información sobre la situación actual y la aportación de la cocina al turismo es vital para crear estrategias efectivas que mejoren la visibilidad y rentabilidad de la oferta culinaria. Aprender de los éxitos de otras ciudades e implementar estrategias de promoción coordinadas puede ayudar a Riobamba a superar sus desafíos actuales y atraer más visitantes, beneficiando así a la economía local y salvaguardando su patrimonio culinario.

#### **2.4.2 Variable dependiente: Desarrollo comunitario**

Según Lema (2023) en su investigación titulado: *“Plan Estratégico para el Desarrollo Comunitario con enfoque a la Economía Social y Solidaria de la comunidad Shuid, cantón Alausí”*

El proyecto se basa en identificar las necesidades que no se cumplen en la comunidad Shuid de la parroquia Guasuntos, cantón Alausí, provincia de Chimborazo. Se realizó un diagnóstico situacional, se usa una investigación mixta, además se pretende desarrollar un plan estratégico de desarrollo comunitario para poder mejorar la calidad de vida de 572 familias locales.

Según Quezada (2018) en su investigación titulada: *“Participación ciudadana en la organización para el desarrollo comunitario del barrio punzara chico en la ciudad de Loja, y la intervención del trabajador social”*.

Aborda el impacto de la participación ciudadana en el desarrollo comunitario del barrio Punzara Chico. El objetivo es promover la participación ciudadana para mejorar la organización y el desarrollo del barrio. La investigación se fundamenta teórica y científicamente en las categorías que sustentan el objeto de estudio, y se sustenta en un diagnóstico de la participación ciudadana actual, culminando en una propuesta de intervención social. Revisión temática.

Según Cepeda (2023) en su investigación titulado: *“Plan de desarrollo comunitario con énfasis en la Planificación y ordenamiento territorial, una herramienta de gestión para el buen vivir de la comunidad San Antonio de la Parroquia de Achupallas Cantón Alausí Provincia de Chimborazo”*

El estudio se centra en la creación de un plan de desarrollo comunitario para abordar los problemas subyacentes que afectan a las zonas rurales del Ecuador. Estos problemas son

evidentes en indicadores socioeconómicos como el empleo, los ingresos, la educación y los salarios, que demuestran un desempeño deficiente en comparación con las áreas urbanas. La pobreza de ingresos y la pobreza extrema son sustancialmente mayores en las zonas rurales, lo que pone de relieve la necesidad de estrategias de desarrollo específicas en estos sectores. La investigación enfatiza la necesidad de implementar estrategias de desarrollo específicas para las zonas rurales del Ecuador, donde la pobreza y la pobreza extrema son significativamente mayores que en las zonas urbanas. Un diagnóstico detallado de la situación actual y el establecimiento de un plan de desarrollo comunitario que incluya planes y programas específicos son pasos cruciales para mejorar la calidad de vida en estas comunidades. Las experiencias de otros países de la región pueden proporcionar lecciones y estrategias valiosas que podrían adaptarse al contexto ecuatoriano para promover el desarrollo rural inclusivo y sostenible.

## **CAPÍTULO III METODOLOGIA**

### **3.1 Enfoque de la investigación**

#### **3.1.1 Enfoque cuantitativo**

Se la conoce como investigación cuantitativa porque trata de fenómenos que son medibles, es decir, aquellos a los que se les puede asignar un valor numérico. Para su análisis se utilizan técnicas estadísticas en base a los datos recogidos. El objetivo principal es describir, explicar, predecir y controlar objetivamente las causas de estos fenómenos y anticipar su aparición mediante su comprensión (Flores & Anselmo, 2019).

### **3.2 Diseño de investigación**

#### **3.2.1 Diseño transversal**

La característica principal de los estudios transversales es que todas las mediciones se toman en un único momento, sin períodos de seguimiento. Es decir, estos estudios se realizan en una etapa específica del desarrollo de una enfermedad o evento de interés (Manterola et al., 2023).

#### **3.2.2 Diseño no experimental**

Se emplea un diseño no experimental, ya que se analizan situaciones existentes sin manipular deliberadamente las variables. Las variables fueron simplemente observadas e interpretadas en su entorno natural, con el objetivo de llegar a una conclusión y establecer la relación entre ellas (Vega Umaña et al., 2022).

### **3.3 Tipo de investigación**

#### **3.3.1 Investigación correlacional**

En este contexto de investigación, es necesario formular una hipótesis que sugiera una conexión entre dos o más variables (Ramos-Galarza, 2020). El estudio tuvo como objetivo

determinar la conexión entre la variable independiente, Turismo gastronómico y la variable dependiente, Desarrollo comunitario, para poder extraer conclusiones y abordar las hipótesis propuestas.

### **3.3.2 *Investigación documental***

La investigación documental implica recopilar información de diversas fuentes como periódicos, libros, videos, audios y otros documentos, con el fin de analizarlos y generar nuevos conocimientos sobre el tema de estudio (Ruiz & Alvarado, 2020).

Se recopiló información de diversas revistas, tesis, informes y artículos científicos con el fin de realizar la investigación con el conocimiento necesario, el cual ya se refleja en los antecedentes y el estado actual de cada variable.

### **3.3.3 *Investigación de campo***

La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados o de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar las variables, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes (Arias, 2012).

## **3.4 Unidades de estudio**

**Variable independiente:** Turistas que visitan la parroquia San Juan.

**Variable dependiente:** Habitantes de la parroquia San Juan.

### **3.4.1 *Población y muestra***

Según Zúñiga et al. (2023) menciona que: El término "población" se refiere a todos los individuos, elementos o fenómenos que comparten una característica común y son objeto de estudio. Sin embargo, debido a que, analizar toda la población es poco práctico o costoso, los investigadores utilizan una "muestra", que es un subconjunto representativo de la misma.

### 3.4.1.1 Población variable independiente Turismo gastronómico

Definir la población fue esencial en la investigación, en este caso para la variable independiente Turismo gastronómico, se tomará a los turistas que llegaron a la parroquia San Juan en el año 2024.

#### Selección de la muestra

La muestra utilizada para la variable dependiente fue no probabilística por conveniencia, elegida con base en el criterio del investigador y sin utilizar métodos estadísticos, sino conforme a las necesidades específicas de la investigación, por la que se encuestó a 30 turistas que se encuentran hospedados en la parroquia San Juan.

### 3.4.1.2 Población variable dependiente Desarrollo comunitario

Definir la población fue esencial en la investigación, en este caso para la variable dependiente Desarrollo comunitario, se tomará a los habitantes de la parroquia San Juan.

#### Selección de la muestra

Se utilizó el muestreo no probabilístico por conveniencia debido a que se seleccionó como muestra a los encargados de las casas barriales y comunales de la parroquia San Juan, dando un total de 27 encargados.

**Tabla 1** *Muestra variable dependiente*

DESCRIPCIÓN COMUNIDAD	DESCRIPCIÓN COMUNIDAD
Casa barrial	Shobol pamba
Casa barrial	San Francisco
Casa barrial	San Vicente
Casa barrial	Santa Marianita
Casa barrial	Cantarilla
Casa comunal	Chimborazo
Casa comunal	Chorrera Mirador
Casa comunal	Chinigua
Casa comunal	Tambohuasha

---

Casa comunal	Guabug
Casa comunal	Gallo Rumi
Casa comunal	Pasguazo
Casa comunal	Ballagan
Casa comunal	Lorca Loma
Casa barrial	Calerita Baja
Casa comunal	Guadalupe
Casa comunal	Calerita Santa Rosa
Casa comunal	La Delicia
Casa comunal	Santa Isabel
Casa comunal	Shobol Llinllin
Casa comunal	Calera Yumi
Casa comunal	Chaupi Pomalo
Casa comunal	Pungul
Casa comunal	Capilla Loma
Salón de actos	Cabecera parroquial
Casa comunal	Pisicaz
Casa comunal	Calera Grande Pomalo

---

**Nota:** En esta tabla se puede observar la muestra de la variable dependiente tomado de, Plan de ordenamiento territorial San Juan, 2021

### **3.5 Operacionalización de variables y matriz de consistencia**

La mayoría de los datos analizados en la investigación se recogieron mediante la matriz de operacionalización, que describe las variables, dimensiones o categorías, así como los indicadores. Además, se utilizó la matriz de consistencia para delinear el tema, los objetivos generales y específicos, la metodología empleada y las poblaciones conectadas a cada variable.



## Matriz de operacionalización de variable 2

**Tabla 3** Matriz de operacionalización de variable 2

VARIABLE	DEFINICIÓN	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	DEFINICIÓN	INDICADORES	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
<b>Variable dependiente</b> Desarrollo comunitario	El desarrollo comunitario implica la unión del gobierno y el pueblo, que de conjunto optimizan al máximo los recursos disponibles, ofreciendo un servicio a los visitantes y mejorando la calidad de vida en las esferas económica, cultural, política, medio ambiental y científico - tecnológica de la localidad (Andreu, 2019)	El desarrollo comunitario se caracteriza por la colaboración entre las autoridades y los residentes locales para aprovechar al máximo los recursos disponibles. El objetivo principal es ofrecer servicios a los visitantes y mejorar el nivel de vida en áreas como la economía, la cultura, la política, el medio ambiente y la ciencia y la tecnología. Esta idea abarca la <u>participación de la comunidad</u> , el uso eficiente de los <u>recursos físicos</u> de la zona y la <u>calidad de vida</u> de los residentes.	Participación comunitaria	La participación comunitaria se puede definir como el proceso de intervención de la población de una comunidad, para abordar la solución de problemas, desde el mismo momento de su identificación y jerarquización, pasando por la toma de decisiones, gestión de recursos, ejecución e inclusive el monitoreo y evaluación de los proyectos (Chirino, 2017)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inclusión</li> <li>• Participación</li> <li>• Toma de decisiones</li> </ul>	<b>Técnica</b> Encuesta <b>Instrumento</b> Cuestionario <b>Análisis</b> Microsoft Excel SPSS versión 26
		Calidad de vida	la calidad de vida es equivalente a la suma de los puntajes de las condiciones de vida objetivamente medibles en una persona, tales como salud física, condiciones de vida, relaciones sociales, actividades funcionales u ocupación. Este tipo de definiciones también tiene sus detractores, ya que al otorgar el principal foco de interés al bienestar subjetivo y dejar de lado las condiciones externas de vida, supone un individuo capaz de abstraerse, por ejemplo, de su contexto económico, social, cultural, político o incluso de su propio estado de salud, para lograr la satisfacción personal (Urzúa M & Caqueo-Urizar, 2012)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiciones</li> <li>• Satisfacción</li> </ul>		
		Recursos físicos	Los recursos físicos son la propiedad tangible, e incluyen instalaciones, oficinas, bodegas, terrenos, maquinaria, equipos y herramientas (Bara, 2018)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicios básicos</li> <li>• Infraestructura</li> <li>• Equipamiento</li> </ul>		

**Nota:** En esta tabla se puede observar la matriz de operacionalización de variable 2 perteneciente a Desarrollo Comunitario.

## Matriz de consistencia

**Tabla 4** *Matriz de consistencia*

Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Variables y dimensiones	Diseño metodológico
<p>¿Cuál es la relación entre el turismo gastronómico y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba Provincia de Chimborazo?</p> <p><b>Problemas específicos</b>  <b>PE1:</b> ¿Cómo se relaciona la experiencia culinaria y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo?  <b>PE2:</b> ¿Cómo se relaciona las rutas gastronómicas y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo?  <b>PE3:</b> ¿Cómo se relaciona los saberes ancestrales y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo?</p>	<p>Diseñar una propuesta de turismo gastronómico para el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p> <p><b>Objetivos específicos</b>  <b>OE1:</b> Identificar fuentes documentales oficiales sobre el turismo gastronómico en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.  <b>OE2:</b> Registrar información primaria de turismo gastronómico en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.  <b>OE3:</b> Comparar la información de turismo gastronómico con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.  <b>OE4:</b> Elaborar una propuesta de turismo gastronómico comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p>	<p>El turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p> <p><b>Hipótesis específicas</b>  <b>HE1:</b> La experiencia culinaria se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.  <b>HE2:</b> Las rutas gastronómicas se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.  <b>HE3:</b> Los saberes ancestrales se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p>	<p><b>Variable independiente</b>  Turismo gastronómico</p> <p><b>Dimensiones V.1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Experiencia culinaria</li> <li>Rutas gastronómicas</li> <li>Saberes ancestrales</li> </ul> <p><b>Variable dependiente</b>  Desarrollo comunitario</p> <p><b>Dimensiones V.2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Participación comunitaria</li> <li>Recursos Físicos</li> <li>Calidad de vida</li> </ul>	<p><b>Tipo de investigación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Correlacional</li> <li>Documental</li> <li>De campo</li> </ul> <p><b>Diseño de la investigación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuantitativo</li> <li>Transversal</li> <li>No experimental</li> </ul>

**Nota:** En esta tabla se puede observar la matriz de consistencia realizada a partir de la matriz de operacionalización de variables.

### 3.6 Técnicas e instrumentos

#### 3.6.1 Técnica

**Encuesta:** Dirigida a turistas y habitantes de la parroquia San Juan.

#### 3.6.2 Instrumentos

Para cada variable se creó un cuestionario, compuesto por tres dimensiones diferentes. Estas preguntas se evaluaron utilizando una escala Likert de cinco puntos: MM indica muy malo, M indica malo, B indica bueno, MB indica muy bueno y E indica excelente. Además, se agregaron consultas adicionales para fines de análisis de datos, utilizando Microsoft Excel y SPSS versión 26.

### 3.7 Confiabilidad del instrumento

Para determinar la confiabilidad de los instrumentos, se utilizó el coeficiente alfa de Cronbach, de acuerdo con los siguientes criterios de fiabilidad:

**Tabla 5** *Criterios de fiabilidad con Alfa de Cronbach*

<b>Coeficiente</b>	<b>Criterio</b>
Coeficiente alfa > 0.9	Excelente
Coeficiente alfa > 0.8	Bueno
Coeficiente alfa > 0.7	Aceptable
Coeficiente alfa > 0.6	Cuestionable
Coeficiente alfa > 0.5	Inaceptable

**Nota.** En esta tabla según Cartay (2019) se puede observar los criterios de fiabilidad con Alfa de Cronbach.

#### 3.7.1 Confiabilidad de instrumentos

##### **Variable independiente Turismo Gastronómico**

Las encuestas se aplicaron a 30 turistas que se encuentran en la parroquia San Juan, obteniendo lo siguiente:

**Tabla 6** *Estadística de fiabilidad variable independiente*

<b>Estadísticas de fiabilidad</b>	
Alfa de Cronbach	N de elementos
.806	9

*Fuente:* Software estadístico SPSS Statistics v.26.

*Elaboración:* Propia

Se logra como resultado un coeficiente de confiabilidad de 0,806, es decir, se encuentra dentro del rango de fiabilidad alta, permitiendo la aplicación de la encuesta.

### **3.7.2** *Confiabilidad de instrumentos*

#### **Variable dependiente Desarrollo Comunitario**

Las encuestas se aplicaron a 27 habitantes encargados de las casas barriales y comunales de la parroquia San Juan, obteniendo lo siguiente:

**Tabla 7** *Estadísticas de fiabilidad variable dependiente*

<b>Estadísticas de fiabilidad</b>	
Alfa de Cronbach	N de elementos
.816	10

*Fuente:* Software estadístico SPSS Statistics v.26.

*Elaboración:* Propia

Se logra como resultado un coeficiente de confiabilidad de 0,816, es decir, se encuentra dentro del rango de fiabilidad alta, permitiendo la aplicación de la encuesta.

## CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1 Análisis e interpretación de datos

#### Variable independiente Turismo Gastronómico

##### Pregunta 1: ¿Cuál es su sexo?

Tabla 8-1 *Sexo*

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	12	40,0%
Femenino	18	60,0%
Total	30	100,0%

*Fuente:* Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia

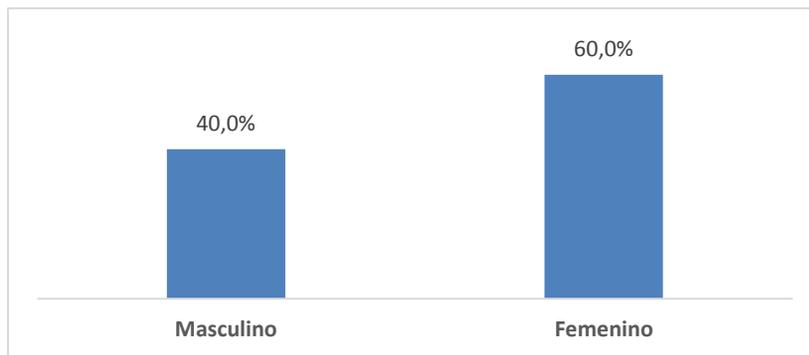


Gráfico 1 *Sexo*

*Fuente:* Tabla 8-1

*Elaboración:* Propia

#### Análisis e interpretación

En la tabla 8-1 podemos observar el 60% de encuestados pertenecientes al sexo mayoritario que es el femenino, seguido del 40% de encuestados pertenecientes al sexo masculino. Podemos analizar que hay un mayor interés y participación femenina en las actividades de turismo gastronómico en la parroquia San Juan.

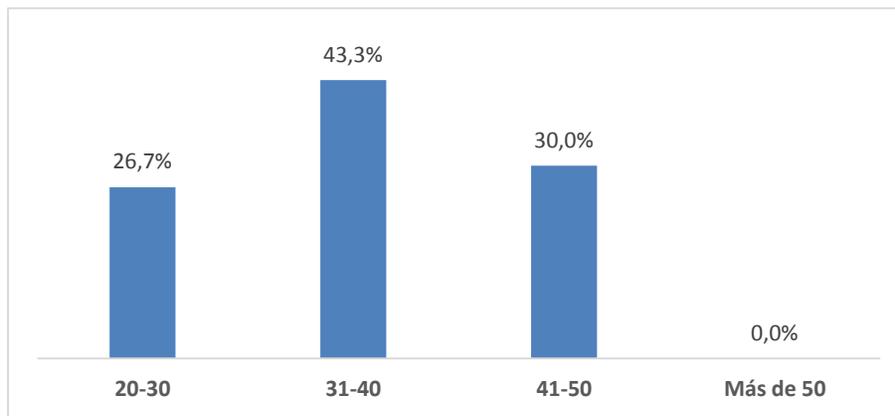
## Pregunta 2: ¿Cuál es su edad?

**Tabla 9-2 Edad**

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
20-30	8	26,7%
31-40	13	43,3%
41-50	9	30,0%
Más de 50	0	0,0%
Total	30	100,0%

*Fuente:* Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 2 Edad**

*Fuente:* Tabla 9-2

*Elaboración:* Propia

### Análisis e interpretación

En la tabla 9-2 podemos observar el 43,3% de encuestados pertenecientes al grupo mayoritario de 31 a 40 años, el 30% de encuestados pertenecientes al grupo de 41 a 50 años, y el 26% de encuestados pertenecientes al grupo de 20 a 30 años. Este resultado nos brinda varias perspectivas útiles para la segmentación del mercado potencial y poder planificar y mejorar el desarrollo del turismo gastronómico en la parroquia San Juan.

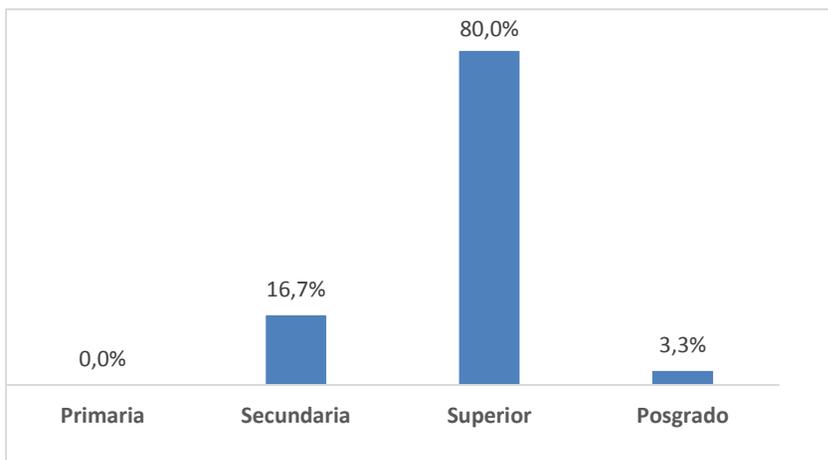
### Pregunta 3: ¿Cuál es su nivel de instrucción?

**Tabla 10-3** Nivel de instrucción

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Primaria	0	0,0%
Secundaria	5	16,7%
Superior	24	80,0%
Posgrado	1	3,3%
Total	30	100,0%

*Fuente:* Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 3** Nivel de instrucción

*Fuente:* Tabla 10-3

*Elaboración:* Propia

### Análisis e interpretación

En cuanto al nivel educativo, se observa que un 80% de los encuestados ha completado la educación superior. En contraste, un 16,7% ha alcanzado la educación secundaria, mientras que una pequeña fracción, el 3,3%, posee títulos de posgrado. Esta información abre vías para desarrollar actividades culinarias más inclusivas y accesibles para personas con niveles educativos más bajos, fomentando la participación de todos los sectores de la comunidad.

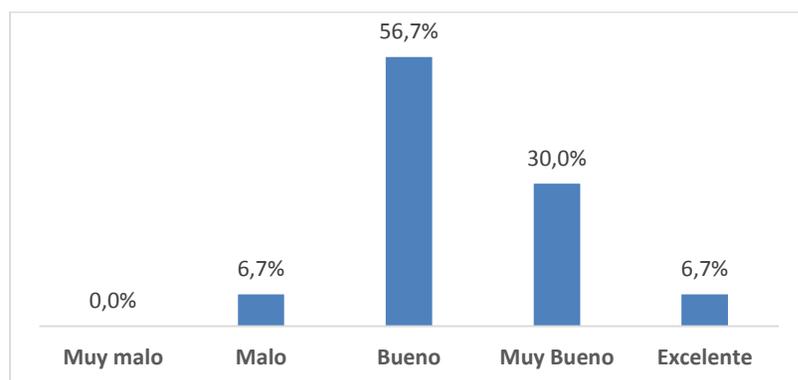
**Pregunta 4: Valorar la presentación de las preparaciones culinarias en su última experiencia.**

**Tabla 11-4** Valorar la presentación de las preparaciones culinarias en su última experiencia.

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy malo	0	0,0%
Malo	2	6,7%
Bueno	17	56,7%
Muy Bueno	9	30,0%
Excelente	2	6,7%
Total	30	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 4** Valorar la presentación de las preparaciones culinarias.

*Fuente:* Tabla 11-4

*Elaboración:* Propia

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 11-4 correspondiente a la presentación de las preparaciones culinarias, podemos observar el 56,7% de los encuestados mayoritariamente lo calificaron como bueno, el 30% de los encuestados lo calificaron como muy bueno, el 6,7% de los encuestados lo califican como malo, y el 6,7% de encuestados lo califican como excelente. Este resultado nos ayuda a comprender la necesidad de fortalecer la presentación para que más personas lo califiquen como excelente.

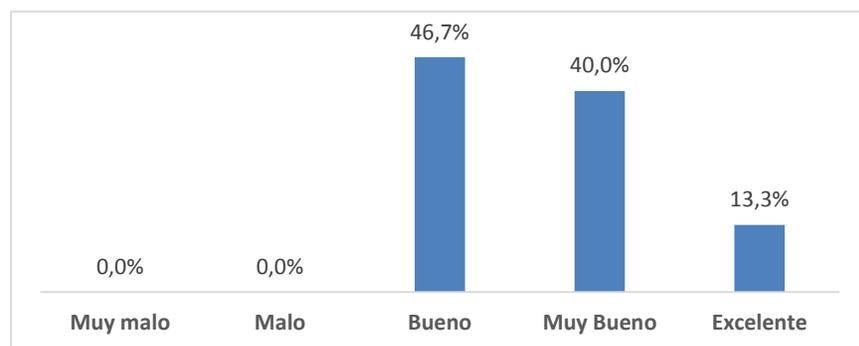
**Pregunta 5: Valorar el aroma de las preparaciones culinarias en su última experiencia.**

**Tabla 12-5** Valorar el aroma de las preparaciones culinarias en su última experiencia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	0	0,0%
Bueno	14	46,7%
Muy Bueno	12	40,0%
Excelente	4	13,3%
Total	30	100,00%

**Fuente:** Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

**Elaboración:** Propia



**Gráfico 5** Valorar el aroma de las preparaciones culinarias.

**Fuente:** Tabla 12-5

**Elaboración:** Propia

**Análisis e interpretación**

En la tabla 12-5 correspondiente al aroma de las preparaciones culinarias, podemos observar el 43,7% de los encuestados mayoritariamente lo calificaron como bueno, el 40% de los encuestados lo calificaron como muy bueno, y el 13,3% de encuestados lo calificaron como excelente. Este resultado nos permite aprovechar el aroma en la promoción de experiencias gastronómicas mejorando la experiencia general del visitante.

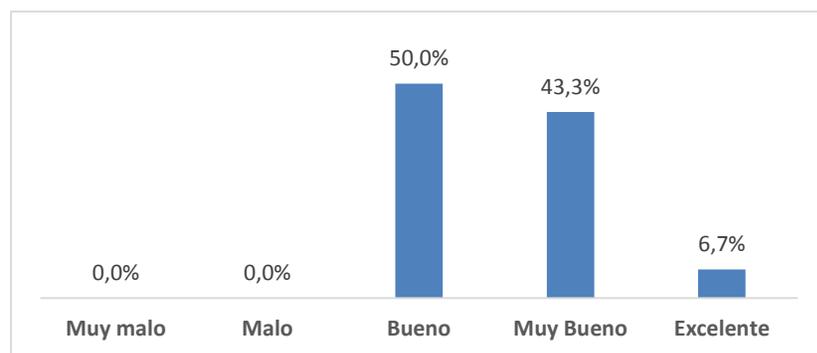
**Pregunta 6: Valorar el sabor de las preparaciones culinarias en su última experiencia.**

**Tabla 13-6** Valorar el sabor de las preparaciones culinarias en su última experiencia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	0	0,0%
Bueno	15	50,0%
Muy Bueno	13	43,3%
Excelente	2	6,7%
Total	30	100,00%

**Fuente:** Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

**Elaboración:** Propia



**Gráfico 6** Valorar el sabor de las preparaciones culinarias.

**Fuente:** Tabla 13-6

**Elaboración:** Propia

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 13-6 correspondiente al sabor de las preparaciones culinarias, podemos observar el 50% de los encuestados mayoritariamente lo calificaron como bueno, el 43,3% de los encuestados lo calificaron como muy bueno, y el 6,7% de encuestados lo calificaron como excelente. Este resultado nos permite analizar el impacto positivo de la oferta gastronómica, permitiéndonos implementar estrategias para la promoción del destino gastronómico.

## Pregunta 7: Valorar la preservación de las tradiciones culinarias en las rutas

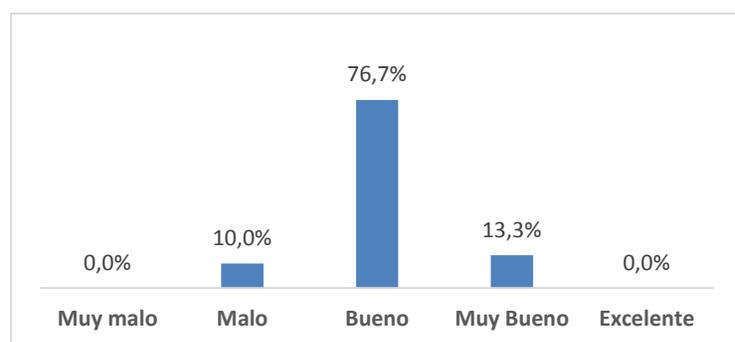
gastronómicas.

**Tabla 14-7** Valorar la preservación de las tradiciones culinarias en las rutas gastronómicas.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	3	10,0%
Bueno	23	76,7%
Muy Bueno	4	13,3%
Excelente	0	0,0%
Total	30	100,00%

**Fuente:** Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

**Elaboración:** Propia



**Gráfico 7** Valorar la preservación de las tradiciones culinarias.

**Fuente:** Tabla 14-7

**Elaboración:** Propia

### Análisis e interpretación

En la tabla 14-7 correspondiente a la preservación de las tradiciones culinarias, podemos observar el 76,7% de los encuestados mayoritariamente lo calificaron como bueno, el 10% de los encuestados lo calificaron como malo, y el restante 13,3% de los encuestados lo calificaron como muy bueno. Este resultado nos ofrece una visión clara de cómo los turistas perciben y valoran este aspecto en la experiencia gastronómica, proporcionando información valiosa para propuestas de mejora.

## Pregunta 8: Valorar su movilidad (individual o en grupo) para llegar a la parroquia

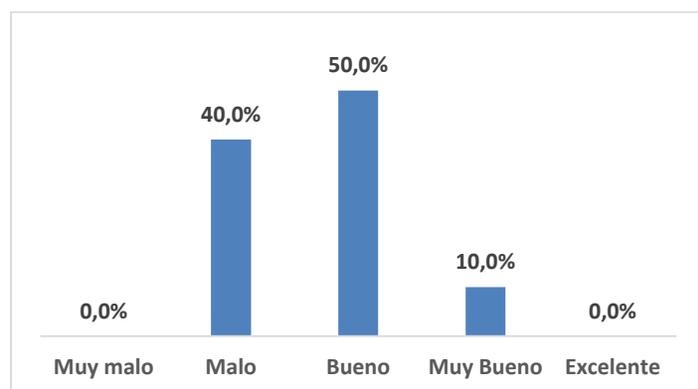
### San Juan.

**Tabla 15-8** Valorar su movilidad (individual o en grupo) para llegar a la parroquia a San Juan.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	12	40,0%
Bueno	15	50,0%
Muy Bueno	3	10,0%
Excelente	0	0,0%
Total	30	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 8** Valorar su movilidad

*Fuente:* Tabla 15-8

*Elaboración:* Propia

### Análisis e interpretación

En la tabla 15-8 correspondiente a la movilidad, podemos observar el 50% de los encuestados mayoritariamente lo calificaron como bueno, el 40% de los encuestados lo calificaron como malo, y el 10% de los encuestados lo calificaron como muy bueno. Este resultado nos ayuda a orientar iniciativas para mejorar la infraestructura de transporte y las conexiones con la parroquia.

### **Pregunta 9: Valorar la información presente (Direcciones, mapas, orientación, etc.)**

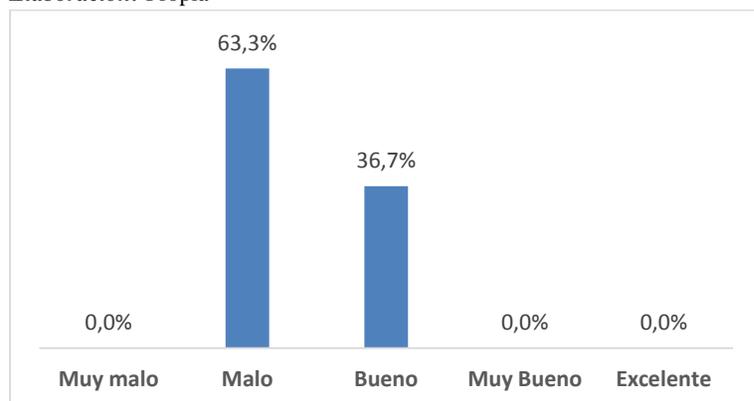
**en la parroquia San Juan.**

**Tabla 16-9** Valorar la información presente (Direcciones, mapas, orientación, etc.) en la parroquia San Juan.

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy malo	0	0,0%
Malo	19	63,3%
Bueno	11	36,7%
Muy Bueno	0	0,0%
Excelente	0	0,0%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>

*Fuente:* Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 9** Valorar la información presente.

*Fuente:* Tabla 16-9

*Elaboración:* Propia

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 16-9 correspondiente a la información presente, podemos observar el 63,3% de los encuestados mayoritariamente lo calificaron como malo, y el 36,7% de los encuestados lo calificaron como bueno. Este resultado nos permite analizar que la calidad de la información disponible en la parroquia es ineficiente, por lo que existe la necesidad de una mejora para facilitar el acceso a información relevante de la parroquia San Juan.

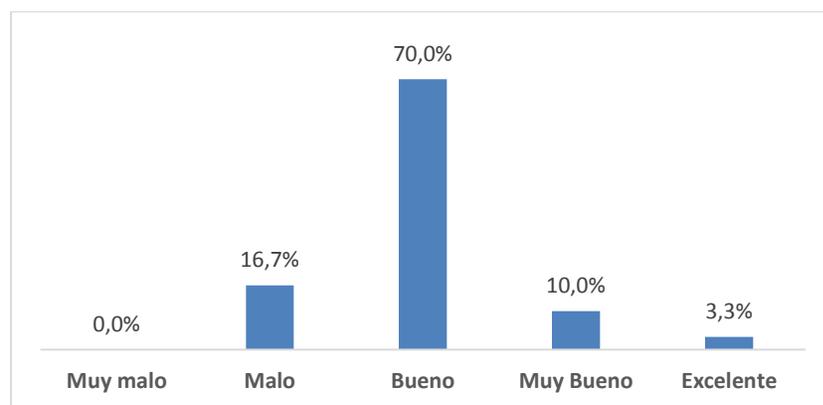
**Pregunta 10: Valorar la transmisión de conocimientos de la gastronomía ancestral existente en la parroquia.**

**Tabla 17-10** Valorar la transmisión de conocimientos de la gastronomía ancestral existente en la parroquia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	5	16,7%
Bueno	21	70,0%
Muy Bueno	3	10,0%
Excelente	1	3,3%
Total	30	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 10** Valorar la transmisión de conocimientos.

*Fuente:* Tabla 17-10

*Elaboración:* Propia

**Análisis e interpretación**

En la tabla 17-10 correspondiente a la transmisión de conocimientos de la gastronomía ancestral, podemos observar el 70% de los encuestados mayoritariamente lo calificaron como bueno, el 36,7% de los encuestados lo calificaron como malo, el 10% de encuestados lo calificaron como muy bueno, y el 3,3% de encuestados lo calificaron como excelente. Este

resultado nos permite analizar la necesidad de poder fortalecer los métodos de transmisión para asegurar una preservación más efectiva de la gastronomía ancestral.

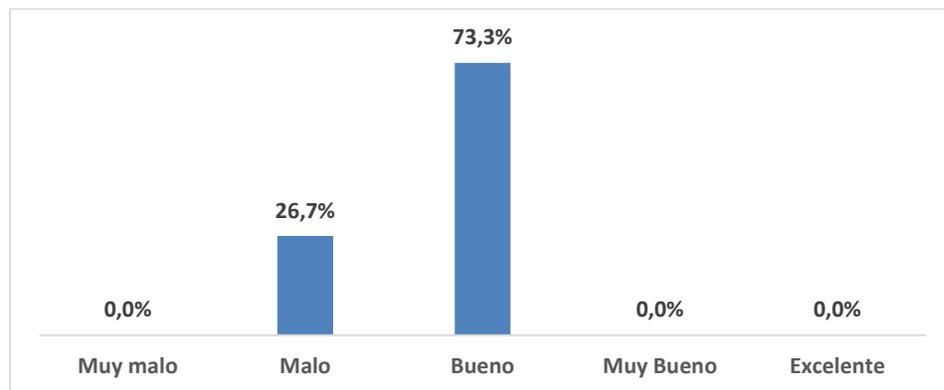
**Pregunta 11: Valorar la preservación y conservación de las prácticas culinarias en la parroquia San Juan.**

**Tabla 18-11** Valorar la preservación y conservación de las prácticas culinarias en la parroquia San Juan.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	8	26,7%
Bueno	22	73,3%
Muy Bueno	0	0,0%
Excelente	0	0,0%
Total	30	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 11** Valorar la preservación y la conservación.

*Fuente:* Tabla 18-11

*Elaboración:* Propia

**Análisis e interpretación**

En la tabla 18-11 correspondiente a la preservación y conservación de las prácticas culinarias, podemos observar el 73,3% de los encuestados mayoritariamente lo calificaron como bueno, y el 26,7% de los encuestados lo calificaron como malo. Este resultado nos permite

analizar la necesidad de poder fortalecer los métodos de conservación para mantener y promover las prácticas culinarias de manera efectiva.

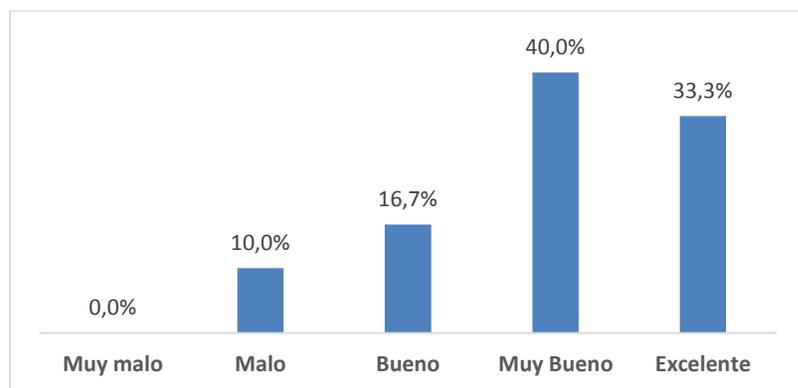
**Pregunta 12: Valorar las costumbres y tradiciones en la convivencia de la última experiencia en la parroquia.**

**Tabla 19-12** Valorar las costumbres y tradiciones en la convivencia de la última experiencia en la parroquia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	3	10,0%
Bueno	5	16,7%
Muy Bueno	12	40,0%
Excelente	10	33,3%
Total	30	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a Turistas que visitan la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 12** Valorar las costumbres y tradiciones.

*Fuente:* Tabla 19-12

*Elaboración:* Propia

**Análisis e interpretación**

En la tabla 19-12 correspondiente a las costumbres y tradiciones, podemos observar el 40% de los encuestados mayoritariamente lo calificaron como muy bueno, el 33,3% de los encuestados lo calificaron como excelente, el 16,7% de los encuestados los calificaron como bueno, y el 10% de los encuestados lo calificaron como malo. Este resultado nos permite analizar

el papel de las costumbres y tradiciones en la vida comunitaria, pudiendo realizar actividades que involucren a los visitantes para así poder mejorar la experiencia del visitante.

### **Variable dependiente Desarrollo Comunitario**

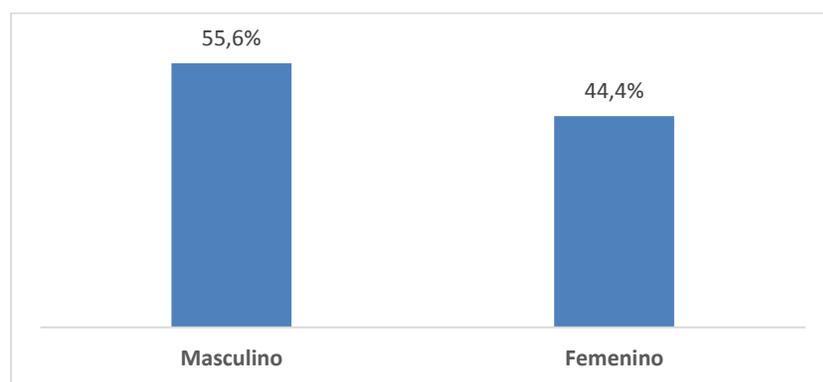
#### **Pregunta 1: ¿Cuál es su sexo?**

**Tabla 20-1** ¿Cuál es su sexo?

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Masculino	15	55,6%
Femenino	12	44,4%
Total	27	100,0%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 13-1** Sexo

*Fuente:* Tabla 20-1

*Elaboración:* Propia

#### **Análisis e interpretación**

En la tabla 20-1 podemos observar el 55,6% de encuestados pertenecientes al sexo mayoritario que es el masculino, seguido del 44,4% de encuestados pertenecientes al sexo femenino. Este resultado nos permite adaptar estrategias y políticas de desarrollo comunitario que sean inclusivas y que respondan a necesidades y expectativas de ambos géneros.

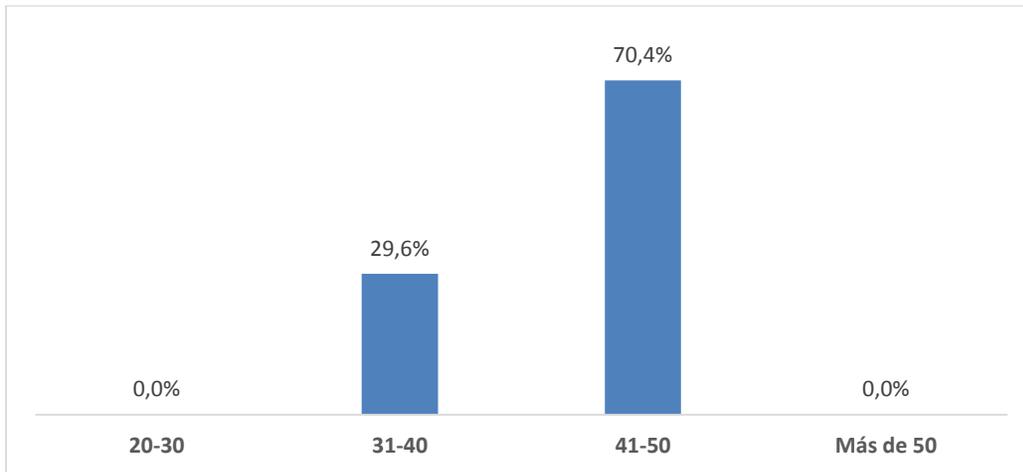
## Pregunta 2: ¿Cuál es su edad?

**Tabla 21-2** ¿Cuál es su edad?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
20-30	0	0,0%
31-40	8	29,6%
41-50	19	70,4%
Más de 50	0	0,0%
Total	27	100,0%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 14-2** Edad

*Fuente:* Tabla 21-2

*Elaboración:* Propia

### Análisis e interpretación

En la tabla 21-2 podemos observar el 70,4% de encuestados pertenecientes al grupo mayoritario de 41 a 50 años, y el 29,6% de encuestados pertenecientes al grupo de 31 a 40 años. Este resultado nos permite analizar que las personas con mayor rango de edad pueden estar más enfocados en la estabilidad económica y la infraestructura.

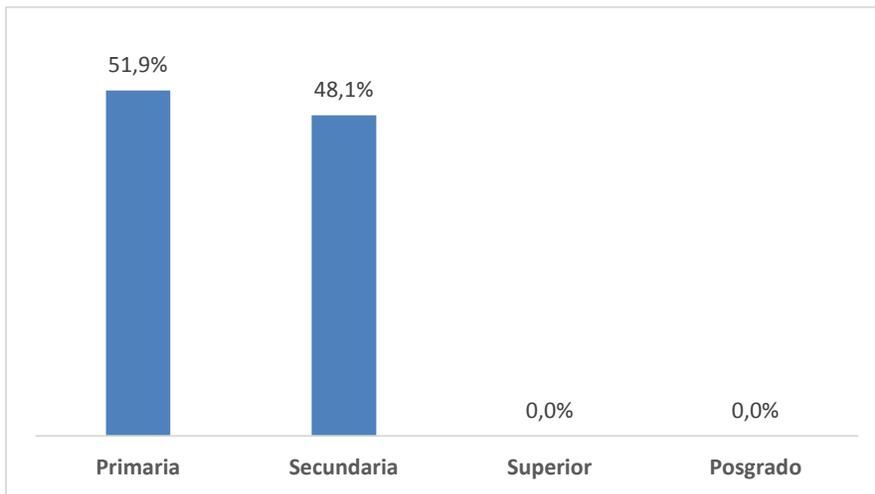
### Pregunta 3: ¿Cuál es su nivel de instrucción?

**Tabla 22-3** ¿Cuál es su nivel de instrucción?

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Primaria	14	51,9%
Secundaria	13	48,1%
Superior	0	0,0%
Posgrado	0	0,0%
Total	27	100,0%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 15-3** Nivel de instrucción.

*Fuente:* Tabla 22-3

*Elaboración:* Propia

### Análisis e interpretación

Con relación al nivel de instrucción, en su mayoría podemos observar al 51,9% de encuestados que tienen una educación primaria, y el 48,1% de encuestados tienen una educación secundaria. Este resultado nos permite analizar cómo estas diferencias en el nivel de instrucción pueden afectar las percepciones y la participación en el desarrollo comunitario.

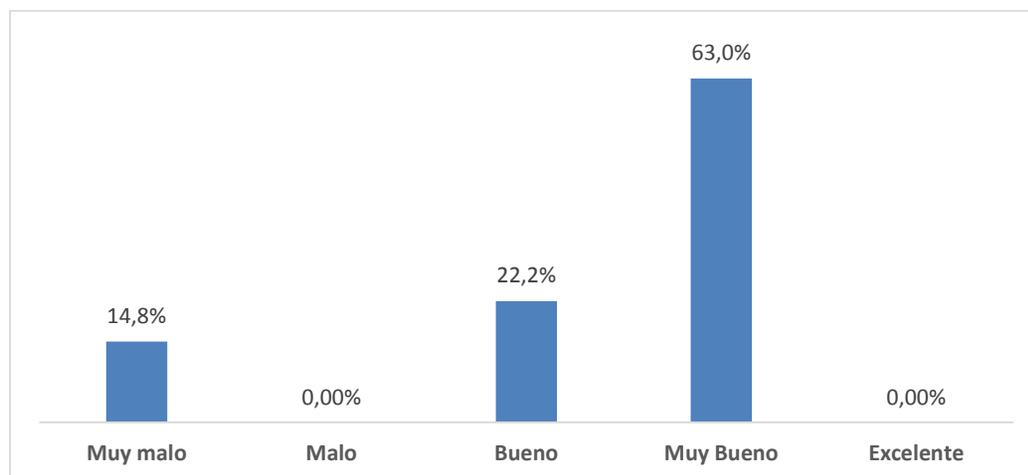
#### **Pregunta 4: Evalúe su inclusión en reuniones comunitarias de la parroquia.**

**Tabla 23-4** *Evalúe su inclusión en reuniones comunitarias de la parroquia.*

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy malo	4	14,8%
Malo	0	0,00%
Bueno	6	22,2%
Muy Bueno	17	63,0%
Excelente	0	0,00%
Total	27	100,00%

**Fuente:** Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

**Elaboración:** Propia



**Gráfico 16-4** *Evalúe su inclusión en reuniones comunitarias.*

**Fuente:** Tabla 24-4

**Elaboración:** Propia

#### **Análisis e interpretación**

En la tabla 24-4 perteneciente a la inclusión en reuniones comunitarias, en su mayoría podemos observar al 63% de encuestados que califican su inclusión como muy bueno, el 22,2% de encuestados lo califican como bueno, y el 14,8% de encuestados lo califican como muy malo. Este resultado nos permite analizar las oportunidades de mejoramiento para poder elevar la inclusión en reuniones comunitarias en la parroquia San Juan.

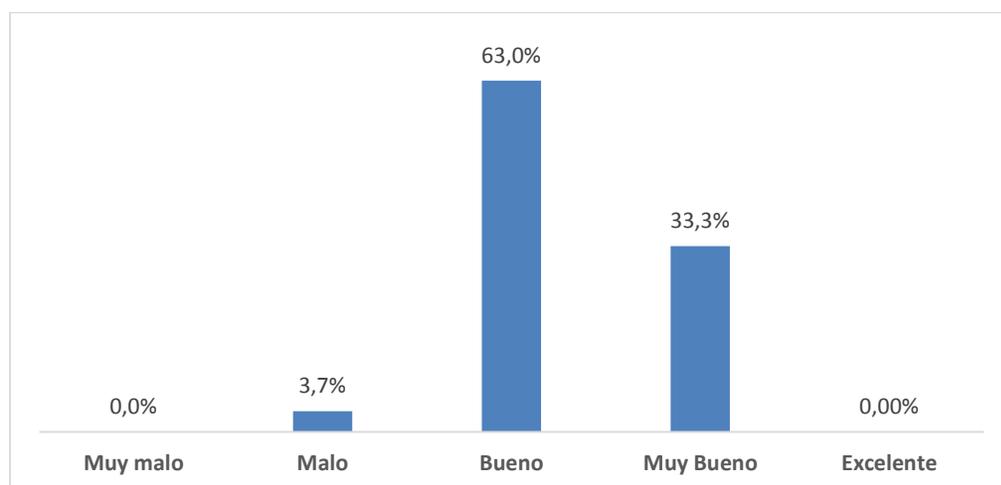
**Pregunta 5: Evalúe su participación en el abordaje de problemas de la parroquia.**

**Tabla 24-5** Evalúe su participación en el abordaje de problemas de la parroquia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	1	3,7%
Bueno	17	63,0%
Muy Bueno	9	33,3%
Excelente	0	0,00%
Total	27	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 17-5** Evalúe su participación en el abordaje de problemas.

*Fuente:* Tabla 24-5

*Elaboración:* Propia

**Análisis e interpretación**

En la tabla 24-5 perteneciente a la participación en el abordaje de problemas, en su mayoría podemos observar al 63% de encuestados que califican su participación como bueno, el 33,3% de encuestados lo califican como muy bueno, y el 3,7% de encuestados lo califican como malo. Este resultado permite analizar las oportunidades de poder mejorar su participación y mejorar el abordaje de problemas en la parroquia San Juan.

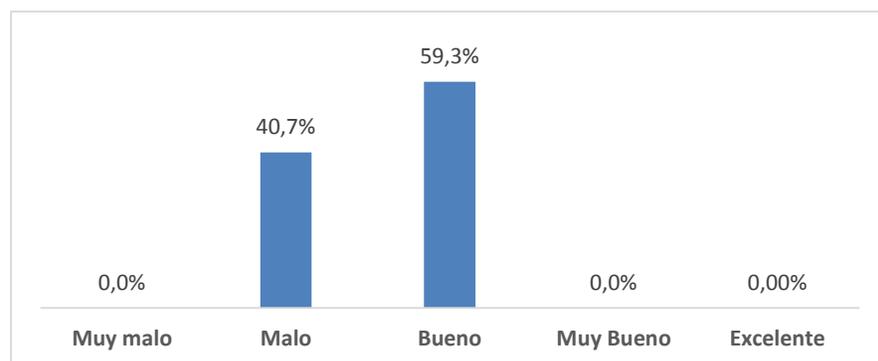
**Pregunta 6: Evalúe su participación en el monitoreo y evaluación de proyectos en la parroquia.**

**Tabla 25-6** Evalúe su participación en el monitoreo y evaluación de proyectos en la parroquia.

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy malo	0	0,0%
Malo	11	40,7%
Bueno	16	59,3%
Muy Bueno	0	0,0%
Excelente	0	0,00%
Total	27	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 18-6** Evalúe su participación en el monitoreo y evaluación de proyectos.

*Fuente:* Tabla 25-6

*Elaboración:* Propia

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 25-6 perteneciente a la participación en el monitoreo y evaluación de proyectos, en su mayoría podemos observar al 59,3% de encuestados que califican su participación como bueno, y el 40,7% de encuestados lo califican como malo. Este resultado permite analizar la necesidad de mejora y capacitación a los participantes para ayudar a elevar la eficacia en el monitoreo y evaluación de proyectos en la parroquia San Juan.

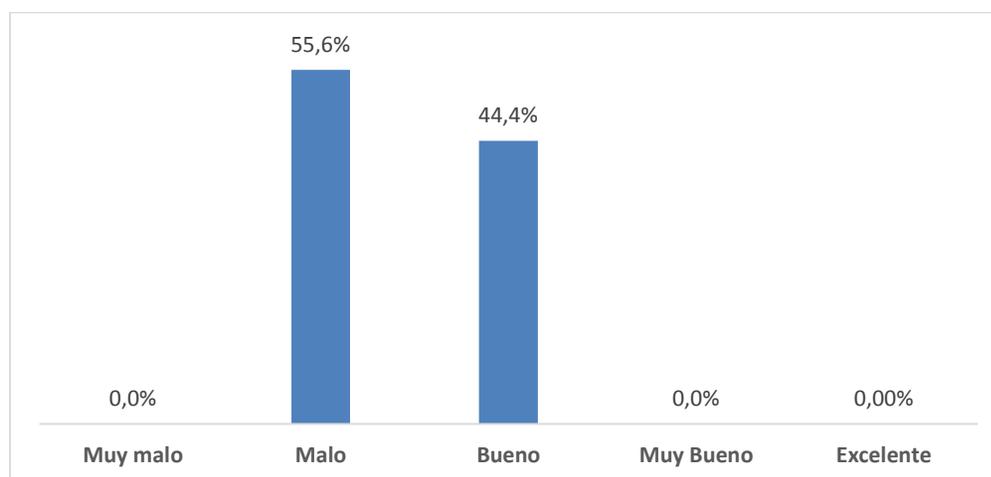
**Pregunta 7: Evalúe las condiciones de servicios básicos en la parroquia.**

**Tabla 26-7** Evalúe las condiciones de servicios básicos en la parroquia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	15	55,6%
Bueno	12	44,4%
Muy Bueno	0	0,0%
Excelente	0	0,00%
Total	27	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 19-7** Evalúe las condiciones de servicios básicos.

*Fuente:* Tabla 26-7

*Elaboración:* Propia

**Análisis e interpretación**

En la tabla 26-7 perteneciente a las condiciones de servicios básicos, en su mayoría podemos observar al 55,6% de encuestados que califican las condiciones como malo, y el 44,4% de encuestados lo califican como bueno. Este resultado permite analizar las áreas que requieren atención y mejora para la satisfacción y bienestar de la comunidad.

### Pregunta 8: Evalúe la infraestructura (sistemas de riego, carreteras, mercados, etc.)

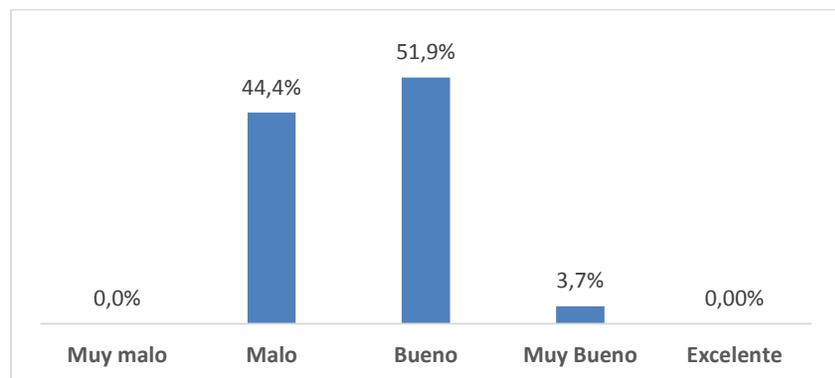
en la parroquia.

**Tabla 27-8** Evalúe la infraestructura (sistemas de riego, carreteras, mercados, etc.) en la parroquia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	12	44,4%
Bueno	14	51,9%
Muy Bueno	1	3,7%
Excelente	0	0,00%
Total	27	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 20-8** Evalúe la infraestructura.

*Fuente:* Tabla 27-8

*Elaboración:* Propia

### Análisis e interpretación

En la tabla 27-8 perteneciente a la infraestructura, en su mayoría podemos observar al 51,9% de encuestados lo califican como bueno, el 44,4% de encuestados lo califican como malo, y el 3,7% de encuestados lo califican como muy bueno. Este resultado permite analizar la necesidad de mejoras en los sistemas de riego, carreteras y mercados para satisfacer las necesidades de la parroquia San Juan.

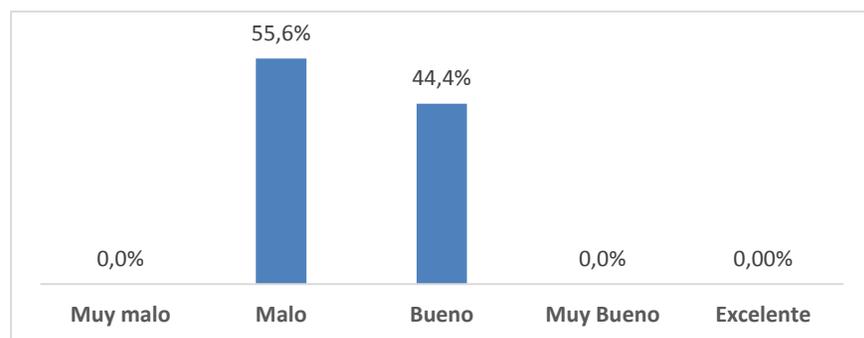
**Pregunta 9: Evalúe el equipamiento (muebles, enseres y equipos) presentes en la parroquia.**

**Tabla 28-9** *Evalúe el equipamiento (muebles, enseres y equipos) presentes en la parroquia.*

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy malo	0	0,0%
Malo	15	55,6%
Bueno	12	44,4%
Muy Bueno	0	0,0%
Excelente	0	0,00%
<b>Total</b>	<b>27</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

**Elaboración:** Propia



**Gráfico 21-9** *Evalúe el equipamiento.*

**Fuente:** Tabla 28-9

**Elaboración:** Propia

### **Análisis e interpretación**

En la tabla 28-9 perteneciente al equipamiento, en su mayoría podemos observar al 55,6% de encuestados lo califican como malo, y el 44,4% de encuestados lo califican como bueno. Este resultado permite analizar la necesidad de inversión estratégica para fortalecer la oferta turística en la parroquia San Juan.

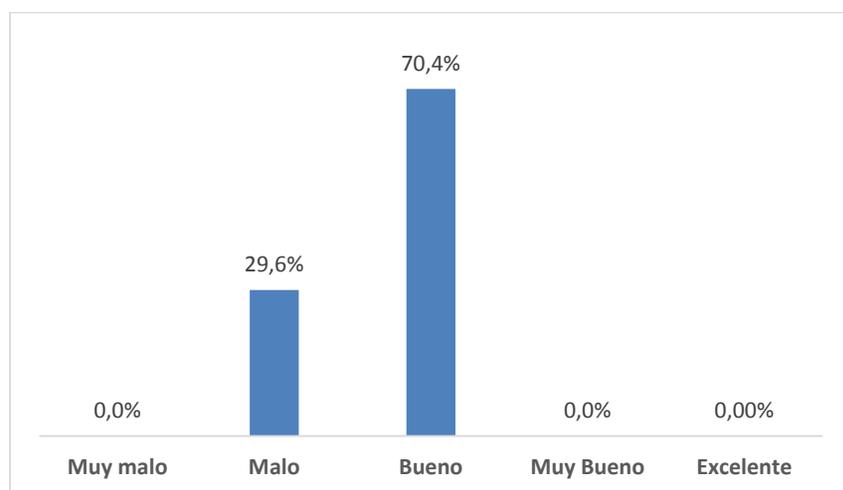
### Pregunta 10: Evalúe las condiciones de salud de los pobladores en la parroquia.

**Tabla 29-10** Evalúe las condiciones de salud de los pobladores en la parroquia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	8	29,6%
Bueno	19	70,4%
Muy Bueno	0	0,0%
Excelente	0	0,00%
Total	27	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 22-10** Evalúe las condiciones de salud de los pobladores.

*Fuente:* Tabla 29-10

*Elaboración:* Propia

### Análisis e interpretación

En la tabla 29-10 perteneciente a las condiciones de salud de los pobladores, en su mayoría podemos observar al 70,4% de encuestados lo califican como bueno, y el 29,6% de encuestados lo califican como malo. Este resultado nos permite analizar la necesidad de mejorar las condiciones de salud que no solo beneficiará a los pobladores, también podría tener un impacto positivo en el desarrollo comunitario de la parroquia San Juan.

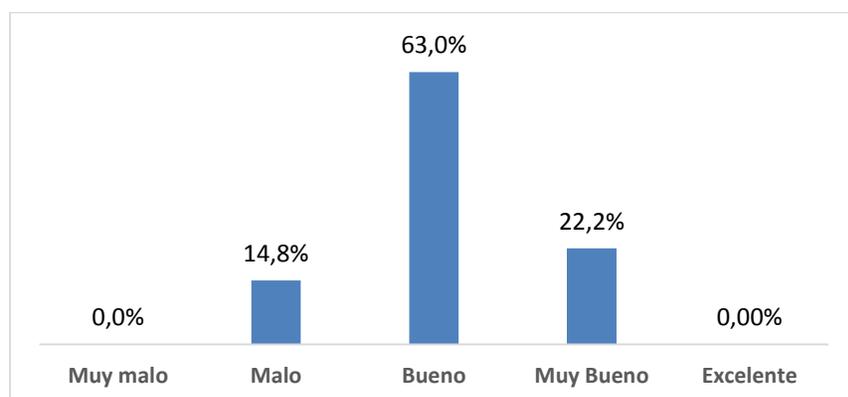
### Pregunta 11: Evalúe las actividades y condiciones sociales de la parroquia.

**Tabla 30-11** Evalúe las actividades y condiciones sociales de la parroquia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	4	14,8%
Bueno	17	63,0%
Muy Bueno	6	22,2%
Excelente	0	0,00%
Total	27	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 23-11** Evalúe las actividades y condiciones sociales.

*Fuente:* Tabla 30-11

*Elaboración:* Propia

### Análisis e interpretación

En la tabla 30-11 perteneciente a las actividades y condiciones sociales, en su mayoría podemos observar al 63% de encuestados lo califican como bueno, el 14,8% de encuestados lo califican como malo, y el 22,2% de encuestados lo califican como muy bueno. Este resultado nos permite analizar la necesidad de intervenciones para mejorar la inclusión y diversificación de las actividades sociales en la parroquia San Juan.

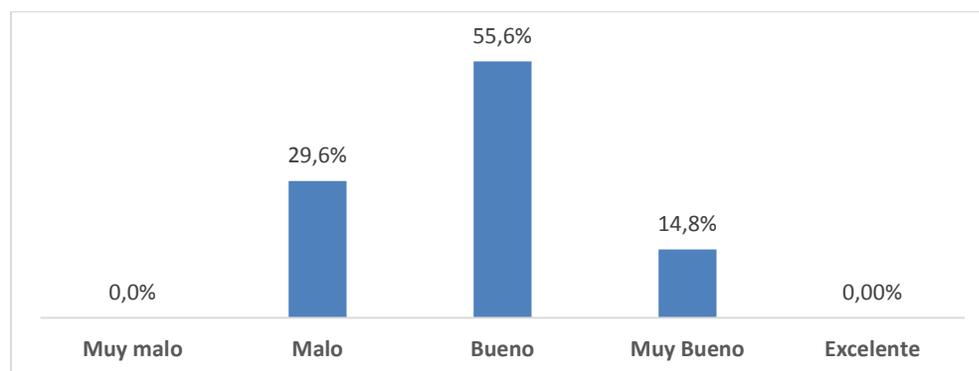
**Pregunta 12: Evalúe la satisfacción económica de los pobladores reflejada en el mantenimiento y mejora de las infraestructuras de la parroquia.**

**Tabla 31-12** *Evalúe la satisfacción económica de los pobladores reflejada en el mantenimiento y mejora de las infraestructuras de la parroquia.*

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Muy malo	0	0,0%
Malo	8	29,6%
Bueno	15	55,6%
Muy Bueno	4	14,8%
Excelente	0	0,00%
<b>Total</b>	<b>27</b>	<b>100,00%</b>

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 24-12** Evalúe la satisfacción económica de los pobladores.

*Fuente:* Tabla 31-12

*Elaboración:* Propia

**Análisis e interpretación**

En la tabla del 31-12 relativa a la satisfacción económica de los vecinos, podemos observar que una mayoría, concretamente el 55,6% de los encuestados, la califica como buena. Mientras que un 29,6% la considera mala y un 14,8% la considera muy buena. Estos datos permiten examinar la importancia de una distribución justa de los recursos para garantizar un desarrollo comunitario inclusivo y sostenible en la parroquia San Juan.

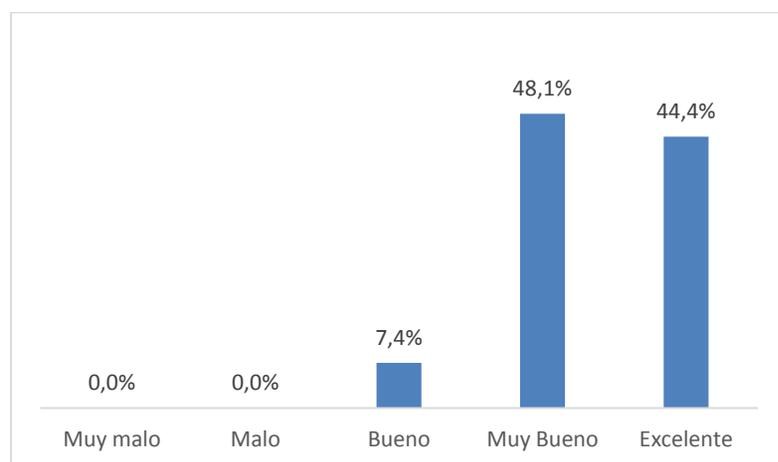
### Pregunta 13: Evalúe su vínculo cultural entre los pobladores de la parroquia.

**Tabla 32-13** Evalúe su vínculo cultural entre los pobladores de la parroquia.

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Muy malo	0	0,0%
Malo	0	0,0%
Bueno	2	7,4%
Muy Bueno	13	48,1%
Excelente	12	44,4%
Total	27	100,00%

*Fuente:* Encuesta aplicada a habitantes de la parroquia San Juan

*Elaboración:* Propia



**Gráfico 25-13** Evalúe su vínculo cultural.

*Fuente:* Tabla 32-13

*Elaboración:* Propia

#### **Análisis e interpretación**

En la tabla 32-13 perteneciente al vínculo cultural, en su mayoría podemos observar al 48,1% de encuestados lo califican como muy bueno, el 44,4% de encuestados lo califican como excelente, y el 7,4% lo califican como bueno. Este resultado nos permite analizar la oportunidad de aprovechar este activo cultural para mejorar la calidad de vida en la parroquia San Juan.

#### **4.2 Comprobación de hipótesis**

Las hipótesis de investigación planteadas son:

### **Hipótesis general**

- El turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

### **Hipótesis específicas**

- *La experiencia culinaria se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.*
- *Las rutas gastronómicas se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.*
- *Los saberes ancestrales se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.*

Para la comprobación de hipótesis se aplicó el estadígrafo de Spearman (rs) para poder verificar si existe relación entre las dos variables, la cual se basó en las siguientes valoraciones:

**Tabla 33** *Criterios del coeficiente de correlación Rho de Spearman*

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

*Fuente:* (Rebollar & Francisco, 2015)

*Elaboración:* Propia

#### 4.2.1 Hipótesis general

##### a) Hipótesis

- **Ho:** El turismo gastronómico no se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- **H1:** El turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

##### b) Nivel de significancia

0,05 = 5%

##### c) Estadístico de prueba

Software estadístico SPSS Statistics v.26. Coeficiente de Spearman

**Tabla 34** Prueba de hipótesis

			<b>Turismo gastronómico</b>	<b>Desarrollo comunitario</b>
Rho de Spearman	Turismo gastronómico	Coeficiente de correlación	1,000	0,149
		Sig. (bilateral)		0,457
		N	30	27
	Desarrollo comunitario	Coeficiente de correlación	0,149	1,000
		Sig. (bilateral)	0,457	
		N	27	27

*Fuente:* Software estadístico SPSS Statistics v.26.

*Elaboración:* Propia

##### d) Conclusión

- Se obtiene un nivel de significancia de 0,457 que es mayor a 0,05, por lo tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (H1) y se acepta la hipótesis nula (Ho) “El turismo gastronómico no se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo”. El coeficiente de correlación es de 0,149 que demuestra que existe una correlación positiva muy baja.

#### 4.2.2 Comprobación de hipótesis específica 1

##### a) Hipótesis

- **Ho:** La experiencia culinaria no se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- **H1:** La experiencia culinaria se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

##### b) Nivel de significancia

0,05 = 5%

##### c) Estadístico de prueba

Software estadístico SPSS Statistics v.26. Coeficiente de Spearman

**Tabla 35** Prueba de hipótesis específica 1

			<b>Experiencia culinaria</b>	<b>Desarrollo comunitario</b>
Rho de Spearman	Experiencia culinaria	Coeficiente de correlación	1,000	0,304
		Sig. (bilateral)		0,123
		N	30	27
	Desarrollo comunitario	Coeficiente de correlación	0,304	1,000
		Sig. (bilateral)	0,123	
		N	27	27

**Fuente:** Software estadístico SPSS Statistics v.26.

**Elaboración:** Propia

##### d) Conclusión

- Se obtiene un nivel de significancia de 0,123 que es mayor a 0,05, por lo tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (H1) y se acepta la hipótesis nula (Ho) “La experiencia culinaria no se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo”. El coeficiente de correlación es de 0,304 que demuestra que existe una correlación positiva baja.

### 4.2.3 Comprobación de hipótesis específica 2

#### a) Hipótesis

- **Ho:** Las rutas gastronómicas no se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- **H1:** Las rutas gastronómicas se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

#### b) Nivel de significancia

0,05 = 5%

#### c) Estadístico de prueba

Software estadístico SPSS Statistics v.26. Coeficiente de Spearman

**Tabla 36** Prueba de hipótesis específica 2

			Rutas gastronómicas	Desarrollo comunitario
Rho de Spearman	Rutas gastronómicas	Coeficiente de correlación	1,000	-0,056
		Sig. (bilateral)		0,780
		N	30	27
	Desarrollo comunitario	Coeficiente de correlación	-0,056	1,000
		Sig. (bilateral)	0,780	
		N	27	27

*Fuente:* Software estadístico SPSS Statistics v.26.

*Elaboración:* Propia

#### d) Conclusión

- Se obtiene un nivel de significancia de 0,780 que es mayor a 0,05, por lo tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (H1) y se acepta la hipótesis nula (Ho) “Las rutas gastronómicas no se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo”. El coeficiente de correlación es de -0,056 que demuestra que existe una correlación negativa muy baja.

#### 4.2.4 Comprobación de hipótesis específica 3

##### a) Hipótesis

- **Ho:** Los saberes ancestrales no se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- **H1:** Los saberes ancestrales se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

##### b) Nivel de significancia

0,05 = 5%

##### c) Estadístico de prueba

Software estadístico SPSS Statistics v.26. Coeficiente de Spearman

**Tabla 37** Prueba de hipótesis específica 3

			Saberes ancestrales	Desarrollo comunitario
Rho de Spearman	Saberes ancestrales	Coefficiente de correlación	1,000	0,110
		Sig. (bilateral)		0,584
		N	30	27
	Desarrollo comunitario	Coefficiente de correlación	0,110	1,000
		Sig. (bilateral)	0,584	
		N	27	27

*Fuente:* Software estadístico SPSS Statistics v.26.

*Elaboración:* Propia

##### d) Conclusión

- Se obtiene un nivel de significancia de 0,584 que es mayor a 0,05, por lo tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (H1) y se acepta la hipótesis nula (Ho) “Los saberes ancestrales no se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo”. El coeficiente de correlación es de 0,110 que demuestra que existe una correlación positiva muy baja.

## CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 5.1 Conclusiones de la investigación

- A través de la encuesta realizada, se recogieron los conocimientos y perspectivas sobre el turismo gastronómico y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan. Esta información condujo a un análisis de correlación, que reveló una correlación positiva muy débil, lo que nos permite concluir que el turismo gastronómico no se relaciona significativamente con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan del cantón Riobamba.
- El análisis de las experiencias culinarias y su impacto en el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan arrojó una correlación positiva baja. Por lo tanto, se puede concluir que, en este caso particular, las ofertas culinarias no están maximizando su potencial para impulsar el avance local. Varios factores pueden contribuir a este problema, como la calidad inferior de las opciones culinarias o la comercialización y promoción inadecuada de los productos locales.
- La investigación sobre las rutas culinarias y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan mostró una correlación negativa muy débil. Se puede inferir que las rutas existentes no están logrando los resultados positivos previstos para el crecimiento de la parroquia. Esto podría deberse a varios problemas, incluida la planificación insuficiente, la mala promoción o una desconexión entre las experiencias disponibles a lo largo de las rutas y las necesidades e intereses tanto de los visitantes como de la comunidad local.

- El estudio de los conocimientos ancestrales y su papel en el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan arrojó una correlación positiva muy baja. Por lo tanto, se puede concluir que, en este escenario específico, los conocimientos ancestrales no están siendo utilizados de manera efectiva ni se están aprovechando como un recurso turístico atractivo y único. Además, existe una falta de participación de la parroquia en la gestión de estos conocimientos, lo que obstaculiza su potencial para contribuir al desarrollo comunitario.

## 5.2 Recomendaciones de la investigación

- Es recomendable valorar y potenciar la oferta gastronómica de la parroquia San Juan, asegurándose de que cumpla plenamente con las expectativas de los visitantes, aprovechando las fortalezas culturales y productivas de la zona. De esta manera, el turismo gastronómico puede convertirse en un recurso importante para el desarrollo comunitario.
- Se recomienda reevaluar la planificación y ejecución de las rutas turísticas, buscando una integración más efectiva de los productos locales, la cultura y la oferta gastronómica. Además, es fundamental involucrar a la comunidad en el proceso de desarrollo, de manera que estas iniciativas no solo atraigan turistas, sino que también mejoren genuinamente la calidad de vida local y promuevan un crecimiento sostenible.
- Es recomendable repensar la incorporación de los conocimientos ancestrales al turismo en la parroquia San Juan, lo que incluye mejorar la forma en que se presentan estos conocimientos tradicionales, haciéndolos más atractivos y accesibles para los visitantes. Además, es fundamental asegurar que la parroquia desempeñe un papel central en la promoción de su patrimonio, lo que puede ayudar a fortalecer la identidad cultural y fomentar un desarrollo comunitario más incluyente y sostenible.

## **CAPÍTULO VI PROPUESTA**

### **6.1 Título de la propuesta**

Estrategia de Turismo gastronómico y Desarrollo comunitario para la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

### **6.2 Introducción**

La gastronomía ecuatoriana destaca como un atractivo irresistible tanto a nivel nacional como internacional, debido a su rica diversidad que representa un patrimonio cultural invaluable. Cada rincón de la nación, con sus regiones y comunidades únicas, aporta sabores, conocimientos y tradiciones distintos que resuenan con siglos de historia.

En la parroquia de San Juan, situada en el cantón de Riobamba, esta identidad culinaria tiene un significado especial, ya que las comunidades predominantemente indígenas han logrado preservar las prácticas culinarias antiguas incluso en medio de un mundo cada vez más globalizado.

San Juan se destaca por su cocina, que enfatiza los ingredientes locales como la quinua, el maíz y las papas, mostrando la abundancia de su entorno andino. Platos tradicionales como el yaguarlocro y las papas con cuero son componentes esenciales de las fiestas y reuniones comunitarias, atrayendo tanto a locales como a visitantes ansiosos de involucrarse con estas raíces culinarias.

Recientemente, el turismo gastronómico ha comenzado a prosperar en San Juan, atrayendo a viajeros que desean descubrir sus sabores auténticos y sumergirse en las historias y significados detrás de cada plato que se extienden mucho más allá del mero sustento.

La cultura culinaria de San Juan es un ámbito fascinante que se adentra en los orígenes históricos, el impacto del entorno geográfico y las costumbres vinculadas tanto a la preparación

como al disfrute de los alimentos. No se trata solo de satisfacer una necesidad física, sino de descubrir el significado y la identidad implícitos en cada plato, forjando así una conexión entre la comida y las personas que la crean y la disfrutan.

Por ello, se busca crear estrategias que salvaguarden y potencien el patrimonio culinario de San Juan, con el fin de preservar y fortalecer estas tradiciones alimentarias en un mundo en constante cambio. Esta iniciativa no solo incluye documentar y valorar estas prácticas, sino que también fomenta la participación activa de las comunidades, los actores locales y las autoridades en su preservación y promoción. La cultura culinaria de San Juan refleja su identidad cultural, y protegerla es crucial para garantizar que las generaciones futuras sigan apreciando y compartiendo este legado ancestral.

### **6.3 Situación actual y problemática**

A pesar de un importante auge del turismo culinario en todo el país, San Juan aún no se ha consolidado como un destino atractivo para los viajeros que buscan experiencias gastronómicas genuinas. Este problema se debe principalmente a la falta de visibilidad y promoción efectiva, lo que disminuye las posibilidades de atraer turistas que aprecien la oferta culinaria local.

En consecuencia, esta situación en última instancia obstaculiza la capacidad de la comunidad para generar ingresos adicionales. Además, la infraestructura de la región es bastante limitada; los establecimientos de alojamiento y restauración suelen ser pequeños y no están equipados para albergar a un número considerable de visitantes, lo que obstaculiza el potencial de la zona para convertirse en un foco turístico sostenible.

Dados estos obstáculos, es crucial diseñar estrategias que permitan a San Juan preservar su patrimonio culinario y aprovecharlo como un medio para el desarrollo de la comunidad.

Elaborar una revista y ruta gastronómica que incluya degustaciones de platos tradicionales podría brindar a los turistas una experiencia auténtica, promover la cocina local y fortalecer la economía de la parroquia.

## **6.4 Objetivos**

### **6.4.1 Objetivo general**

- Diseñar una revista gastronómica para preservar y promocionar la cultura culinaria de la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

### **6.4.2 Objetivos específicos**

- Identificar la gastronomía tradicional de la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Emplear estrategias de promoción de la gastronomía tradicional de la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.
- Elaborar una revista gastronómica que destaque la gastronomía tradicional de la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

## **6.5 Desarrollo de la propuesta**

A partir de las encuestas realizadas a turistas nacionales e internacionales, así como a la comunidad de la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, se ha elaborado una propuesta gastronómica que no sólo resalta los sabores distintivos de su cocina tradicional, sino que también resalta el significado cultural y la profundidad histórica de su gastronomía ancestral.

Esta propuesta ofrece una breve reseña histórica, destacando las celebraciones culturales y la gastronomía tradicional que encarnan la identidad cultural de la parroquia San Juan.

A través de la revista cultural y gastronómica “Raíces y sabores: explorando la esencia culinaria de San Juan”, se busca promover la riqueza gastronómica de la parroquia en plataformas nacionales e internacionales.

## 6.6 Identificación de la gastronomía tradicional

**Tabla 38** *Gastronomía tradicional*

<b>GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE SAN JUAN</b>	
<b>NOMBRE</b>	<b>INFORMACIÓN</b>
Cuy asado	El cuy es un plato tradicional de diversas zonas de la cordillera de los Andes. En San Juan se lo asa y se lo acompaña con papas, choclo y salsa de maní.
Hornado	El hornado tradicional se hace con carne de cerdo. En San Juan, la gente suele elegir cerdos de origen local que han sido criados con pienso natural, lo que le da al plato un sabor distintivo.
Papas con cuero	Las papas con cuero ejemplifican la verdadera esencia de la cocina rústica de San Juan y muestran un atractivo potencial para el turismo culinario.
Llapingachos	Este clásico plato se asemeja a una tortita de papa rellena de queso. Es conocido por su sabor simple pero delicioso y su adaptabilidad, lo que lo hace perfecto para cualquier momento del día, ya sea como desayuno, almuerzo o durante ocasiones especiales.

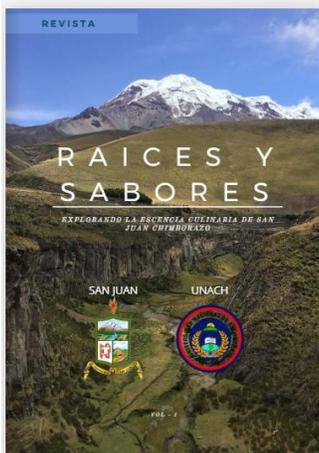
---

*Elaboración:* Propia

## 6.7 Revista gastronómica

- **Portada**

En la primera sección de muestra la portada, la cual contiene una imagen representativa de la parroquia San Juan. Además, se presenta el título de la revista “Raíces y Sabores: Explorando la esencia culinaria de San Juan”



- **Índice**

Se muestra el contenido de la revista: sobre el autor, introducción, reseña histórica, turismo en San Juan, Vestimenta tradicional, festividades culturales, gastronomía, ruta gastronómica y agradecimientos.



## 6.8 Desarrollo de la revista gastronómica

### 6.8.1 Sobre el autor

En este apartado se realizó una descripción corta sobre el autor, sus estudios y sus familiares.



### 6.8.2 Introducción

Se redactó la introducción acerca de los temas a tratar en la revista:



Bienvenidos a Raíces y sabores, una revista dedicada a celebrar la riqueza y diversidad culinaria de la parroquia San Juan, ubicada en el corazón de Chimborazo.

En estas páginas, le invitamos a embarcarse en una aventura sensorial a través de las antiguas tradiciones que han dado forma a la cocina local, un rico patrimonio transmitido de generación en generación.

San Juan no es solo un lugar donde el paisaje andino se encuentra en su máxima expresión, sino también un espacio donde la cocina se convierte en un puente entre el pasado y el presente. Aquí, los sabores de la tierra se mezclan con las historias y costumbres de su gente, creando una experiencia culinaria que es a la vez única y profundamente arraigada en la cultura ecuatoriana.

Únase a nosotros mientras exploramos recetas atemporales, mercados bulliciosos donde los ingredientes frescos comparten sus historias únicas y eventos que reúnen a la comunidad alrededor de la mesa del comedor. Raíces y Sabores no es solo una revista; es una mirada al corazón y al espíritu de San Juan, que muestra cómo la comida conecta y mejora a una comunidad.

¡Prepárese para experimentar la rica esencia de los Andes!

### 6.8.3 *Reseña histórica*



San Juan es una comunidad que tiene sus raíces en la época precolombina, cuando los pueblos indígenas, principalmente de origen puruhá, habitaban la región. Estos pueblos desarrollaron una cultura agrícola robusta, aprovechando las tierras fértiles de la región andina y adaptándose a las condiciones climáticas de altura. La presencia de terrazas agrícolas, canales de

riego y otros vestigios arqueológicos en la zona son testimonio de su avanzada ingeniería y conocimiento del entorno.

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, la zona se integró al marco colonial. Los colonos impusieron nuevos sistemas sociales y económicos, creando grandes haciendas y obligando a las comunidades indígenas a trabajar en ellas mediante el sistema de encomiendas. Sin embargo, los indígenas de San Juan lograron preservar muchas de sus prácticas culturales y espirituales, mezclándolas con las tradiciones católicas introducidas por los colonizadores. Tras la independencia de Ecuador en 1822, San Juan, como muchas otras comunidades indígenas, comenzó a experimentar importantes transformaciones sociales y económicas.

La abolición de las encomiendas y la desintegración del sistema colonial trajeron consigo la oportunidad para que las comunidades indígenas recuperaran parte de sus tierras y se reorganizaran como pueblos autónomos.

A lo largo de los siglos XIX y XX, San Juan mantuvo su identidad como comunidad eminentemente agrícola, centrada en el cultivo de papas, maíz, cebada y quinua como sus principales actividades económicas. La vida cotidiana giraba en torno a las prácticas agrícolas y las celebraciones religiosas, que mezclaban tradiciones indígenas con influencias católicas.

En tiempos recientes, San Juan ha comenzado a desarrollar el turismo comunitario como una forma de diversificar su economía y preservar su patrimonio cultural. Este enfoque ha permitido a los habitantes compartir su riqueza cultural y natural con los visitantes, mientras se promueve el desarrollo sostenible y el empoderamiento de la comunidad. San Juan sigue siendo un símbolo de la resistencia y adaptación de los pueblos indígenas de los Andes. Su historia está marcada por la capacidad de sus habitantes para mantener vivas sus tradiciones a lo largo de los siglos, a pesar de los desafíos externos. Hoy, la parroquia es reconocida no solo por su rica

herencia cultural, sino también por su compromiso con el desarrollo comunitario y la conservación de su entorno natural.

Esta reseña histórica enfatiza la transformación de San Juan desde sus raíces precolombinas en una comunidad vibrante que fusiona la conservación de su patrimonio cultural con la búsqueda de nuevas perspectivas económicas, particularmente en turismo y modernización.

#### **6.8.4 Turismo en San Juan**

- Turismo comunitario
- Turismo gastronómico
- Ecoturismo
- Turismo cultural
- Turismo de aventura
- Agroturismo



### 6.8.5 *Vestimenta tradicional*

- **Mujer**

La prenda más distintiva es el anaco, una falda larga de tela gruesa en colores oscuros, como azul o negro, adornada con bordados coloridos. La parte superior es una blusa blanca bordada con diseños florales. Llevan un rebozo o chal de lana y un sombrero más claro, como blanco o crema. Los collares de cuentas de colores o de oro falso completan su atuendo, especialmente en celebraciones y eventos importantes.

- **Hombre**

La prenda más reconocible es el poncho de lana, de colores vibrantes como el rojo o el azul. Esta pieza no solo brinda abrigo, sino que también simboliza la identidad indígena. Suelen llevar pantalones cortos de tela gruesa, a menudo de color blanco, junto con un sombrero de fieltro oscuro, generalmente negro o marrón. El atuendo se realza con una faja tejida a mano, que introduce patrones geométricos y colores vivos.



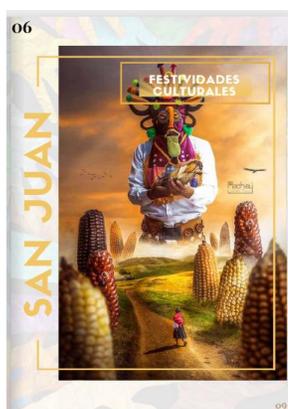
- **Población y lengua**

La parroquia San Juan, ubicada en el cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, tiene una población de aproximadamente 7,000 habitantes, la mayoría pertenecientes a la comunidad indígena Kichwa Puruhá.

En cuanto a la lengua, el Kichwa es ampliamente hablado, especialmente entre las personas mayores y en contextos comunitarios. Sin embargo, el español también es común, sobre todo entre los jóvenes y en las interacciones cotidianas, comerciales y educativas. Ambos idiomas coexisten en la vida diaria, manteniéndose el Kichwa como un símbolo importante de la identidad cultural de la parroquia.



### 6.8.6 *Festividades culturales*



- **Inti Raymi (Fiesta del sol)**

Celebrada en junio, esta es una de las festividades más importantes para la comunidad indígena. El Inti Raymi honra al sol y celebra el solsticio de invierno en el hemisferio sur.

Durante esta fiesta, se realizan rituales de agradecimiento a la Pachamama (Madre Tierra) por las cosechas y se pide por la fertilidad de los campos. Las danzas tradicionales, los cantos y los trajes típicos son parte esencial de la celebración.

- **Pawkar Raymi (Fiesta del florecimiento)**

Esta fiesta está dedicada a la cosecha y a la gratitud hacia la tierra por la abundancia de frutos y alimentos. Durante esta celebración, se realizan rituales andinos, desfiles, danzas tradicionales y comidas típicas de la región, lo que lo convierte en un evento importante tanto para los habitantes locales como para los turistas.

- **Fiestas de San Juan Bautista**

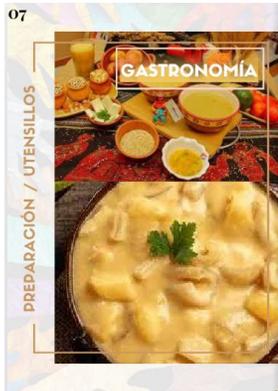
Estas celebraciones, que se realizan en homenaje al santo patrono de la parroquia, tienen lugar en junio y mezclan los rituales religiosos católicos con las costumbres indígenas. Los eventos incluyen procesiones, misas, música y bailes tradicionales, así como competencias deportivas, actividades comunitarias y ferias locales.

- **Carnaval**

El Carnaval en San Juan es una festividad muy colorida y alegre. Las comunidades celebran con desfiles, música y bailes tradicionales, además de juegos con agua y flores. Es un tiempo de compartir alimentos y disfrutar en familia y comunidad.



## 6.8.7 Gastronomía



- **Cuy asado**

**Preparación:** El cuy se sazona con una mezcla de achiote, comino, ajo y sal, y se asa lentamente, girándolo continuamente sobre el fuego hasta que la piel esté crujiente.

**Utensillos:** Para asar al conejillo de indias, se utiliza un asador manual o una brocheta para darle la vuelta sobre las llamas. También se utilizan parrillas de alambre en determinadas situaciones. Se prefiere la madera dura, ya que le da un sabor ahumado distintivo al conejillo de indias.



- **Hornado**

**Preparación:** El hornado se prepara marinando el cerdo en una mezcla de ajo, comino, achiote, y en algunas ocasiones chicha de jora, que ayuda a ablandar la carne. La carne se hornea lentamente en hornos de barro por varias horas, logrando un dorado crujiente en la piel mientras el interior permanece jugoso.

**Utensillos:** Se utiliza un horno de barro tradicional, que mantiene el calor excepcionalmente bien y le da un sabor distintivo. Además, se utilizan bandejas de barro para colocar la carne de cerdo mientras se cocina, junto con grandes cuchillos para cortar la carne. La piedra de moler, una roca de gran tamaño que se usa para moler especias, también se encuentra con frecuencia en la preparación de condimentos.

- **Papas con cuero**

**Preparación:** Se preparan papas cocidas en una salsa espesa de achiote, ajo, cebolla y comino, a la que se añade el cuero de cerdo cocido.

**Utensillos:** Para garantizar una cocción uniforme, se utiliza una olla de barro y se puede utilizar un mortero para triturar y combinar las especias de la salsa, lo que le otorga un sabor distintivo.



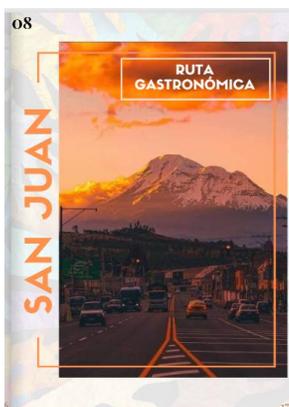
- **Llapingachos**

**Preparación:** Las papas se hierven, se pelan y se machacan hasta formar una masa que se rellena con queso fresco. Después, se cocinan en una plancha o sartén caliente con un toque de aceite o mantequilla.

**Utensillos:** La plancha de hierro o el comal (plato plano de barro o hierro) es esencial para dorar los llapingachos de manera uniforme. También se usa un cuchillo pequeño para cortar los ingredientes y una piedra para machacar la papa si no se dispone de un machacador moderno.



### 6.8.8 Ruta gastronómica



- **Tambo Pak Samay**

Situado en el acogedor barrio Santa Marianita de San Juan, Tambo Pak Samay es una parada ideal para los viajeros que buscan probar auténticos sabores andinos. Con su ambiente

tradicional y su oferta de platos locales, este espacio también ofrece hospedaje, permitiendo a los visitantes sumergirse en la cultura y hospitalidad de la comunidad.

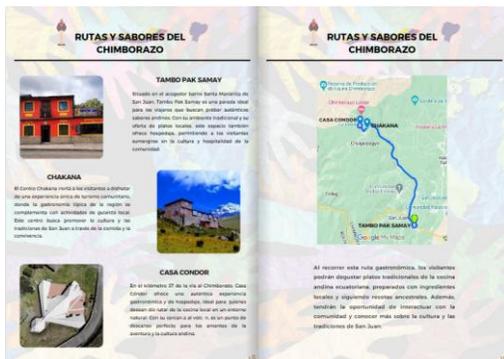
- **Chakana**

El Centro Chakana invita a los visitantes a disfrutar de una experiencia única de turismo comunitario, donde la gastronomía típica de la región se complementa con actividades de guianza local. Este centro busca promover la cultura y las tradiciones de San Juan a través de la comida y la convivencia.

- **Casa Condor**

En el kilómetro 37 de la vía al Chimborazo, Casa Cónдор ofrece una auténtica experiencia gastronómica y de alojamiento, ideal para quienes deseen saborear la gastronomía local en un entorno natural. Su cercanía al volcán lo convierte en un lugar de descanso ideal para los amantes de la aventura y los admiradores de la cultura andina.

Al recorrer esta ruta gastronómica, los viajeros tendrán la oportunidad de degustar platos tradicionales de la cocina andina de Ecuador, elaborados con ingredientes locales y recetas ancestrales. Además, los visitantes tendrán la oportunidad de interactuar con la comunidad y conocer más a fondo la cultura y las tradiciones de San Juan.



### 6.8.9 Agradecimientos

Agradezco de manera especial a la comunidad de San Juan, Chimborazo, y a los establecimientos que forman parte de esta revista y ruta gastronómica, por compartir con los visitantes su dedicación, sabores y hospitalidad. Gracias a su esfuerzo por preservar y transmitir las tradiciones culinarias de la región, esta ruta se convierte en una ventana a la cultura andina, donde cada plato es una invitación a descubrir los tesoros de su tierra. Esta experiencia no solo enriquece el turismo local, sino que también refuerza los lazos comunitarios y promueve el desarrollo sostenible en San Juan. ¡Gracias por ser embajadores de la auténtica gastronomía ecuatoriana!



### 6.8.10 Código QR de la Revista

Finalmente, se coloca el código Qr que dirige a la revista digital “Raíces y Sabores: Explorando la esencia culinaria de San Juan Chimborazo”



## BIBLIOGRAFÍA

- Andreu, C. (2019). Desarrollo comunitario: Estrategias de intervención y rol de la educadora social. *RES. Revista de Educación Social*. <https://eduso.net/res/revista/7/marco-teorico/desarrollo-comunitario-estrategias-de-intervencion-y-rol-de-la-educadora-social>
- Arias. (2012). *METODOLOGÍA DE LA INVESTGACIÓN* [Urbe Universidad Privada].  
<https://virtual.urbe.edu/tesispub/0103576/cap03.pdf>
- Bara, M. (2018, febrero 15). *Recursos en la Gestión de Proyectos: Más allá de los recursos humanos y materiales*. OBS Business School.  
<https://www.obsbusiness.school/blog/recursos-en-la-gestion-de-proyectos-mas-alla-de-los-recursos-humanos-y-materiales>
- Camellón, A., & Olivera, D. (2009). *REFLEXIONES EPISTEMOLÓGICAS DE LA COMUNIDAD DESDE LAS VISIONES DEL TRABAJO SOCIAL* [REFLEXIONES EPISTEMOLÓGICAS DE LA COMUNIDAD DESDE LAS VISIONES DEL TRABAJO SOCIAL]. Contribuciones a las ciencias sociales.  
<https://www.eumed.net/rev/cccss/03/cpog.htm>
- Cartay, R. (2019). Aproximación Epistemológica a La Gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(49), 21-44.
- Cepeda, A. (2023). *Plan de desarrollo comunitario con énfasis en la Planificación y ordenamiento territorial, una herramienta de gestión para el buen vivir de la comunidad San Antonio de la Parroquia de Achupallas Cantón Alausí Provincia de Chimborazo* [UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO].  
<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/10415>

- Chirino, L. C. (2017). REVISIÓN HISTÓRICA SOBRE LA PARTICIPACIÓN COMUNITARIA Y SUS DISTINTAS CONNOTACIONES. *Ciencia y Tecnología*.
- Comparato, G. J. (2019). Epistemología del turismo: Entre luces y sombras. *Caderno Virtual de Turismo*, 19(1). <https://www.redalyc.org/journal/1154/115459473009/html/>
- Fajardo, T. (2021). “La cocina local de Sigsig y el turismo gastronómico”. [UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO].  
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/34021/1/TESIS%20FAJARDO%20TANIA.pdf>
- Flores, S., & Anselmo, F. (2019). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: Consensos y disensos. *Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria*, 13(1), 102-122. <https://doi.org/10.19083/ridu.2019.644>
- Hernández, J., Di-Clemente, E., & López, T. (2015). *EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA CULTURAL. EL CASO PRÁCTICO DE LA CIUDAD DE CÁCERES (ESPAÑA)*. 68, 407-427.
- Lema, L. (2023). *Plan Estratégico para el Desarrollo Comunitario con enfoque a la Economía Social y Solidaria de la comunidad Shuid, cantón Alausí*. [UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO]. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/10437>
- Manterola, C., Hernández-Leal, M. J., Otzen, T., Espinosa, M. E., Grande, L., Manterola, C., Hernández-Leal, M. J., Otzen, T., Espinosa, M. E., & Grande, L. (2023). Estudios de Corte Transversal. Un Diseño de Investigación a Considerar en Ciencias Morfológicas. *International Journal of Morphology*, 41(1), 146-155. <https://doi.org/10.4067/S0717-95022023000100146>

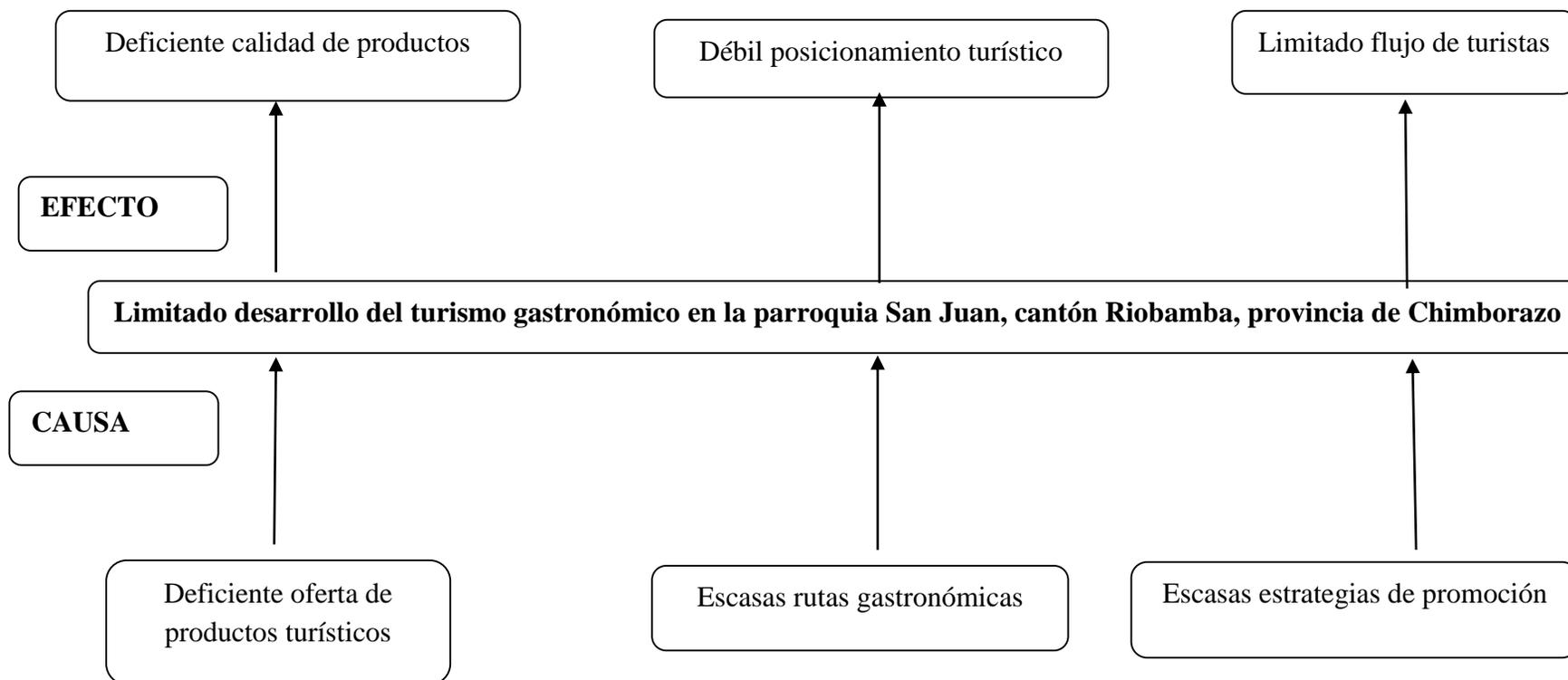
- Montecinos, T. (2016, septiembre 23). *GASTROPEREGRINO*. GASTROPEREGRINO.  
<https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/>
- OMT. (s. f.). *Glosario de términos de turismo / OMT*. Recuperado 26 de junio de 2024, de  
<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- OMT. (2020). *Día Mundial del Turismo 2020: La comunidad mundial se une para celebrar el “turismo y el desarrollo rural” | Turismo ONU*. <https://www.unwto.org/news/world-tourism-day-2020-global-community-unites-to-celebrate-tourism-and-rural-development>
- Petrucci, N., Acosta, M. E., Lambaré, D. A., Pochettino, M. L., & Hilgert, N. I. (2022). La relación del turismo gastronómico y la agrobiodiversidad en Humahuaca (Jujuy, Argentina): Una visión desde la etnobotánica. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, 57(1).  
<https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n1.32684>
- Quezada, T. (2018). “*La participación ciudadana en la organización para el desarrollo comunitario del barrio Punzara Chico de la ciudad de Loja, y la intervención del Trabajador Social*” [Universidad Nacional De Loja].  
<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/20717>
- Ramos-Galarza, C. A. (2020). Alcances de una investigación. *CienciAmérica*, 9(3), 1-6.  
<https://doi.org/10.33210/ca.v9i3.336>
- Rebollar, A. M., & Francisco, W. C. (2015). *Correlación entre Actividades de Interacción Social Registradas con Nuevas Tecnologías y el grado de Aislamiento Social en los Adultos Mayores*. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=61941556004>
- Rojas, E. (2021). “*PROMOCIÓN Y TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO*” [UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO]. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/8754>

- Ruiz, R., & Alvarado, C. (2020). *La investigación documental para la comprensión ontológica del objeto de estudio*. <https://bonga.unisimon.edu.co/server/api/core/bitstreams/2af35a4b-2abf-4f78-a550-0a4e4764e674/content>
- Sáenz, M. (2023). “*TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA*” [UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI]. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/10839>
- Sensaciones y Percepciones* / [lomejordelagastronomia.com](http://lomejordelagastronomia.com). (s. f.). Recuperado 16 de enero de 2025, de <http://www.lomejordelagastronomia.com/firmas/sensaciones-y-percepciones>
- Telégrafo, E. (2015, septiembre 13). *Saberes ancestrales: Lo que se sabe y se siente desde siempre*. El Telégrafo. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>
- Urzúa M, A., & Caqueo-Urizar, A. (2012). Calidad de vida: Una revisión teórica del concepto. *Terapia psicológica*, 30(1), 61-71. <https://doi.org/10.4067/S0718-48082012000100006>
- Vega Umaña, L., Barrantes Aguilar, L. E., Vega Umaña, L., & Barrantes Aguilar, L. E. (2022). Percepción del estudiantado universitario sobre la virtualización de la enseñanza de la metodología de la investigación científica en la educación superior. *Actualidades Investigativas en Educación*, 22(3), 65-94. <https://doi.org/10.15517/aie.v22i3.50638>
- World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center (Eds.). (2019). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420957>
- Zúñiga, P. I. V., Cedeño, R. J. C., & Palacios, I. A. M. (2023). Metodología de la investigación científica: Guía práctica. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(4), Article 4. [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v7i4.7658](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i4.7658)

## 7. ANEXOS

### 7.1 Anexo 1

**Gráfico 26** Árbol de problemas



*Elaboración:* Propia

## 7.2 Anexo 2

**Tabla 39** Anexo 2 Matriz de operacionalización de variable 1

VARIABLE	DEFINICIÓN	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	DEFINICIÓN	INDICADORES	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
<b>Variable independiente</b> Turismo gastronómico	El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía tradicional o ancestral del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina (World Tourism Organization (UNWTO) & Basque Culinary Center, 2019).	El turismo gastronómico se caracteriza por brindar a los viajeros la posibilidad de vivir <u>experiencias</u> y actividades vinculadas a la gastronomía tradicional y ancestral del destino. Este tipo de turismo engloba experiencias culinarias auténticas, tradicionales e innovadoras, además de actividades adicionales como explorar <u>rutas gastronómicas</u> , visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos y tomar clases de cocina. Además, permite a los visitantes profundizar en <u>saberes ancestrales</u> culinarios, fomentando una conexión profunda con la historia y cultura del lugar a través de su cocina.	Experiencia culinaria  Rutas gastronómicas	La experiencia culinaria se refiere a la totalidad de sensaciones y percepciones que una persona experimenta al disfrutar de la comida. Va más allá de simplemente ingerir alimentos y se centra en todos los aspectos relacionados con la preparación, presentación, degustación y disfrute de la comida. Incluye elementos como el aroma, sabor, textura, apariencia visual y el contexto en el que se consume la comida (García, s.f).  Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual sólo si cumple con la	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación</li> <li>• Sabor</li> <li>• Aroma</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preservación</li> <li>• Movilidad</li> <li>• Señalética</li> </ul>	<b>Técnica</b> Encuesta <b>Instrumento</b> Cuestionario <b>Análisis</b> Microsoft Excel SPSS versión 26

---

comunicación y señalética adecuada  
(Montecinos, 2016)

Saberes  
ancestrales

Se denominan saberes ancestrales y tradicionales a todos aquellos conocimientos que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación. Estas prácticas se han conservado a lo largo del tiempo, principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria (Telégrafo, 2015)

- Conocimientos
- Prácticas
- Costumbres y tradiciones

---

*Elaboración:* Propia

### 7.3 Anexo 3

**Tabla 40** Anexo 3 Matriz de operacionalización de variable 2

VARIABLE	DEFINICIÓN	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	DEFINICIÓN	INDICADORES	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
<b>Variable dependiente</b> Desarrollo comunitario	El desarrollo comunitario implica la unión del gobierno y el pueblo, que de conjunto optimizan al máximo los recursos disponibles, ofreciendo un servicio a los visitantes y mejorando la calidad de vida en las esferas económica, cultural, política, medio ambiental y científico - tecnológica de la localidad (Andreu, 2019)	El desarrollo comunitario se caracteriza por la colaboración entre las autoridades y los residentes locales para aprovechar al máximo los recursos disponibles. El objetivo principal es ofrecer servicios a los visitantes y mejorar el nivel de vida en áreas como la economía, la cultura, la política, el medio ambiente y la ciencia y la tecnología. Esta idea abarca la <u>participación de la comunidad</u> , el uso eficiente de los <u>recursos físicos</u> de la zona y la <u>calidad de vida</u> de los residentes.	Participación comunitaria	La participación comunitaria se puede definir como el proceso de intervención de la población de una comunidad, para abordar la solución de problemas, desde el mismo momento de su identificación y jerarquización, pasando por la toma de decisiones, gestión de recursos, ejecución e inclusive el monitoreo y evaluación de los proyectos (Chirino, 2017)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inclusión</li> <li>• Participación</li> <li>• Toma de decisiones</li> </ul>	<b>Técnica</b> Encuesta <b>Instrumento</b> Cuestionario <b>Análisis</b> Microsoft Excel SPSS versión 26
			Calidad de vida	la calidad de vida es equivalente a la suma de los puntajes de las condiciones de vida objetivamente medibles en una persona, tales como salud física, condiciones de vida, relaciones sociales, actividades funcionales u ocupación. Este tipo de definiciones también tiene sus detractores, ya que al otorgar el principal foco de interés al bienestar subjetivo y dejar de lado las condiciones externas de vida, supone un individuo capaz de abstraerse, por ejemplo, de su contexto económico, social, cultural, político o incluso de su propio estado de salud, para lograr la satisfacción personal (Urzúa M & Caqueo-Urizar, 2012)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiciones</li> <li>• Satisfacción</li> </ul>	

---

Recursos físicos

Los recursos físicos son la propiedad tangible, e incluyen instalaciones, oficinas, bodegas, terrenos, maquinaria, equipos y herramientas (Bara, 2018)

- Servicios básicos
- Infraestructura
- Equipamiento

---

*Elaboración:* Propia

## 7.4 Anexo 4

**Tabla 41** Anexo 4 Matriz de consistencia

Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Variables y dimensiones	Diseño metodológico
<p>¿Cuál es la relación entre el turismo gastronómico y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba Provincia de Chimborazo?</p> <p><b>Problemas específicos</b>  <b>PE1:</b> ¿Cómo se relaciona la experiencia culinaria y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo?</p> <p><b>PE2:</b> ¿Cómo se relaciona las rutas gastronómicas y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo?</p> <p><b>PE3:</b> ¿Cómo se relaciona los saberes ancestrales y el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo?</p>	<p>Diseñar una propuesta de turismo gastronómico para el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p> <p><b>Objetivos específicos</b>  <b>OE1:</b> Identificar fuentes documentales oficiales sobre el turismo gastronómico en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p> <p><b>OE2:</b> Registrar información primaria de turismo gastronómico en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p> <p><b>OE3:</b> Comparar la información de turismo gastronómico con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p> <p><b>OE4:</b> Elaborar una propuesta de turismo gastronómico comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p>	<p>El turismo gastronómico se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p> <p><b>Hipótesis específicas</b>  <b>HE1:</b> La experiencia culinaria se relaciona con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p> <p><b>HE2:</b> Las rutas gastronómicas se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p> <p><b>HE3:</b> Los saberes ancestrales se relacionan con el desarrollo comunitario en la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.</p>	<p><b>Variable independiente</b>  Turismo gastronómico</p> <p><b>Dimensiones V.1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Experiencia culinaria</li> <li>Rutas gastronómicas</li> <li>Saberes ancestrales</li> </ul> <p><b>Variable dependiente</b>  Desarrollo comunitario</p> <p><b>Dimensiones V.2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Participación comunitaria</li> <li>Recursos Físicos</li> <li>Calidad de vida</li> </ul>	<p><b>Tipo de investigación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Correlacional</li> <li>Documental</li> <li>De campo</li> </ul> <p><b>Diseño de la investigación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuantitativo</li> <li>Transversal</li> <li>No experimental</li> </ul>

*Elaboración:* Propia

## 7.5 Anexo 5



### ENCUESTA

**Dirigida a:** Turistas

**Formulario N°:** \_\_\_\_\_ **Fecha de la encuesta:** \_\_\_\_\_ **Encuestador:** \_\_\_\_\_

#### OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Obtener información en referencia al proyecto “TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO COMUNITARIO EN LA PARROQUIA SAN JUAN, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO” de la variable “**TURISMO GASTRONÓMICO**”

#### INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems del cuestionario.
- Responda según su criterio, teniendo en cuenta los parámetros de evaluación.
- Marque con una X la respuesta.

#### CONFIDENCIALIDAD

El cuestionario es de carácter anónimo, los datos obtenidos serán confidenciales y el encuestador se compromete a mantener la reserva del caso.

#### Parámetros de evaluación

1	2	3	4	5
Muy malo (MM)	Malo (M)	Bueno (B)	Muy bueno (MB)	Excelente (E)

### A. DATOS GENERALES

<b>Sexo:</b>	1. Masculino		2. Femenino				
<b>Edad:</b>	1. 20-30		2. 31-40		3. 41-50		4. Más de 50
<b>Nivel de instrucción</b>	1. Primaria		2. Secundaria		3. Superior		4. Posgrado

### B. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

N°	ÍTEMS	1	2	3	4	5
<b>DIMENSIÓN</b>	<b>EXPERIENCIA CULINARIA</b>	<b>MM</b>	<b>M</b>	<b>B</b>	<b>MB</b>	<b>E</b>
<b>1</b>	Valorar la presentación de las preparaciones culinarias en su última experiencia.					
<b>2</b>	Valorar el aroma de las preparaciones culinarias en su última experiencia.					
<b>3</b>	Valorar el sabor de las preparaciones culinarias en su última experiencia.					
<b>DIMENSIÓN</b>	<b>RUTAS GASTRONÓMICAS</b>					
<b>1</b>	Valorar la preservación de las tradiciones culinarias en las rutas gastronómicas.					
<b>2</b>	Valorar su movilidad (individual o en grupo) para llegar a la parroquia a San Juan.					
<b>3</b>	Valorar la información presente (Direcciones, mapas, orientación, etc.) en la parroquia San Juan.					
<b>DIMENSIÓN</b>	<b>SABERES ANCESTRALES</b>					
<b>1</b>	Valorar la transmisión de conocimientos de la gastronomía ancestral existente en la parroquia.					
<b>2</b>	Valorar la preservación y conservación de las prácticas culinarias en la parroquia San Juan.					
<b>3</b>	Valorar las costumbres y tradiciones en la convivencia de la última experiencia en la parroquia.					

*Gracias por su colaboración*



## ENCUESTA

**Dirigida a:** Habitantes de la parroquia.

**Formulario N°:** \_\_\_\_\_ **Fecha de la encuesta:** \_\_\_\_\_ **Encuestador:** \_\_\_\_\_

### OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Obtener información en referencia al proyecto “TURISMO GASTRONÓMICO Y DESARROLLO COMUNITARIO EN LA PARROQUIA SAN JUAN, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO” de la variable “**DESARROLLO COMUNITARIO**”

### INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems del cuestionario
- Responda según su criterio, teniendo en cuenta los parámetros de evaluación.
- Marque con una X la respuesta

### CONFIDENCIALIDAD

El cuestionario es de carácter anónimo, los datos obtenidos serán confidenciales y el encuestador se compromete a mantener la reserva del caso.

### Parámetros de evaluación

1	2	3	4	5
Muy malo (MM)	Malo (M)	Bueno (B)	Muy bueno (MB)	Excelente (E)

## A. DATOS GENERALES

<b>Sexo:</b>	1. Masculino		2. Femenino				
<b>Edad:</b>	1. 20-30		2. 31-40		3. 41-50		5. Más de 50
<b>Nivel de instrucción</b>	1. Primaria		2. Secundaria		3. Superior		4. Posgrado

## B. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

N°	ÍTEMS	1	2	3	4	5
<b>DIMENSIÓN</b>	<b>PARTICIPACIÓN COMUNITARIA</b>	<b>MM</b>	<b>M</b>	<b>B</b>	<b>MB</b>	<b>E</b>
<b>1</b>	Evalúe su inclusión en reuniones comunitarias de la parroquia.					
<b>2</b>	Evalúe su participación en el abordaje de problemas de la parroquia.					
<b>3</b>	Evalúe su participación en el monitoreo y evaluación de proyectos en la parroquia.					
<b>DIMENSIÓN</b>	<b>RECURSOS FÍSICOS</b>					
<b>1</b>	Evalúe las condiciones de servicios básicos en la parroquia.					
<b>2</b>	Evalúe la infraestructura (sistemas de riego, carreteras, mercados, etc.) en la parroquia.					
<b>3</b>	Evalúe el equipamiento (muebles, enseres y equipos) presentes en la parroquia.					
<b>DIMENSIÓN</b>	<b>CALIDAD DE VIDA</b>					
<b>1</b>	Evalúe las condiciones de salud de los pobladores en la parroquia.					
<b>2</b>	Evalúe las actividades y condiciones sociales de la parroquia.					
<b>3</b>	Evalúe la satisfacción económica de los pobladores reflejada en el mantenimiento y mejora de las infraestructuras de la parroquia.					
<b>4</b>	Evalúe su vínculo cultural entre los pobladores de la parroquia.					

*Gracias por su colaboración*