



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

Preservación de los saberes ancestrales como parte de la identidad
cultural del (CTC) Tolte, parroquia Pistishi, cantón Alausí

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura en Turismo

Autora

Quito Yunga, Thalia Fernanda

Tutor

MgSc. Roger Badin Paredes Guerrero

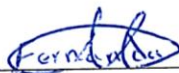
Riobamba, Ecuador. 2025

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Thalia Fernanda Quito Yunga, con cédula de ciudadanía 0606039733, autora del trabajo de investigación titulado: “PRESERVACIÓN DE LOS SABERES ANCESTRALES COMO PARTE DE LA IDENTIDAD CULTURAL DEL (CTC) TOLTE, PARROQUIA PISTISHI, CANTÓN ALAUSÍ”, 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, 13 del mes junio del año 2025.



Thalia Fernanda Quito Yunga

C.I: 0606039733

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, **Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero** 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 **Preservación de los saberes ancestrales gastronómicos como elemento clave de la identidad cultural del CTC Tolte, parroquia Pistishi, Cantón Alausi**, bajo la autoría de **Thalia Fernanda Quito Yunga**; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los **14** días del mes de **Febrero de 2025**



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

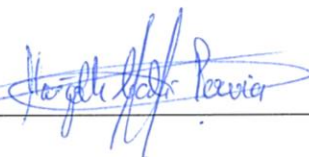
C.I: 1802738276

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “PRESERVACIÓN DE LOS SABERES ANCESTRALES COMO PARTE DE LA IDENTIDAD CULTURAL DEL (CTC) TOLTE, PARROQUIA PISTISHI, CANTÓN ALAUSÍ” presentado por Thalia Fernanda Quito Yunga, con cédula de identidad número 0606039733, bajo la tutoría de Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero; certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a los 13 días del mes de junio del 2025.

Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Diego Mauricio Calvopiña Andrade
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Mgs. Roberto Carlos Vega Bonilla
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO

en movimiento



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

CERTIFICACIÓN

Que, QUITO YUNGA THALIA FERNANDA con CC: 0606093733, estudiante de la Carrera TURISMO, Facultad de FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado " PRESERVACIÓN DE LOS SABERES ANCESTRALES COMO PARTE DE LA IDENTIDAD CULTURAL DEL (CTC) TOLTE, PARROQUIA PISTISHI, CANTÓN ALAUSÍ", cumple con el 10 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio COPILATION , porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 10 de junio de 2025


Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
TUTOR(A)

DEDICATORIA

A Dios, que fue mi fuente de sabiduría y fortaleza, para guiarme a lo largo de este camino y brindarme las herramientas necesarias para preservar y dar lo mejor de mí.

A mi querida madre Narcisa Yunga, quien con su infinito amor y fortaleza me ha acompañado en cada paso de mi vida y cuando la vida se le puso dura ella se convirtió en mi guía y mi mayor inspiración, tu sola incansablemente te enfrentaste a todos los desafíos para brindarme un hogar lleno de valores y oportunidades. Por eso mama, te dedico este trabajo como un pequeño homenaje a tu amor y sacrificio ya que este triunfo también es tuyo.

A mis tres angelitos, quienes desde el cielo me han guiado en cada paso y me han acompañado a lo largo de este camino, aunque ya no estén físicamente conmigo, se que desde el lugar donde se encuentren siguen velando por mi y llenando mi corazón de fortaleza y sabiduría, este trabajo de investigación es fruto de su legado.

Con amor Thalia

AGRADECIMIENTO

Quiero extender mis agradecimientos principalmente a Dios, quien fue mi fuente de sabiduría y fortaleza, por guiarme en todo el transcurso del ciclo académico. Con profunda gratitud y amor agradezco a mi mamá y a mi familia materna por su inquebrantable apoyo, sacrificio y amor incondicional, han sido la luz que me han guiado durante este camino.

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DE TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

INDICE DE TABLAS

INDICE DE ILUSTRACIONES

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	16
1.1 Situación Problemática	18
1.2 Formulación del Problema.	19
1.2.1 Problema General.	19
1.3 Justificación.	19
1.3.1 Justificación Teórica.	19
1.3.2 Justificación Practica.	19
1.3.3 Justificación Metodológica.	20
1.4 Objetivos.	20
1.4.1 Objetivo General.	20
1.4.2 Objetivos Específicos.	20
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	21
2.1 Antecedentes de la Investigación.	21
2.2 Estado Del Arte.	22
2.2.1 Estado Del Arte Variable Independiente: Saberes Ancestrales.	22
2.2.2 Estado Del Arte Variable Dependiente: Identidad Cultural.....	23
2.3 Bases Teóricas.....	23
2.3.1 Marco teórico variable independiente: Saberes ancestrales.	23
2.3.2 Marco teórico variable dependiente: Identidad cultural.	24
CAPÍTULO III. METODOLOGIA.....	26
3.1 Tipo de Investigación	26

3.1.1 Investigación Cualitativa.....	26
3.1.2 Investigación Cuantitativa	26
3.1.3 Alcance Correlacional	26
3.2 Diseño de la Investigación	26
3.2.1 Diseño No Experimental.....	26
3.3 Corte	26
3.3.1 Corte Transversal	26
3.4 Población.....	27
3.4.1 Población variable independiente: Saberes Ancestrales	27
3.4.2 Población variable dependiente: Identidad Cultural	27
3.5 Técnicas de recolección de Datos	28
3.5.1 Técnicas	28
3.5.2 Instrumentos	29
3.6 Validez de los instrumentos	29
3.7 Confiabilidad de los instrumentos.....	29
3.7.1 Confiabilidad Variable Independiente (Saberes Ancestrales)	29
3.7.2 Confiabilidad de la Variable Dependiente Identidad Cultural.....	30
3.8 Hipótesis.....	30
3.8.1 Hipótesis General.....	30
3.8.2 Hipótesis Específicas.....	31
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	32
4.1 Análisis e interpretación de resultados	32
4.1.1 Análisis e interpretación de resultados de la variable independiente: Saberes Ancestrales.....	32
4.1.2 Análisis e interpretación de resultados de la variable dependiente: Identidad Cultural.....	36
4.2 Prueba de Hipótesis	40
4.2.1 Hipótesis General.....	40
4.2.1 Hipótesis específica 1	41
4.2.3 Hipótesis específica 2	42
4.3.3 Hipótesis específica 3.....	43
4.3.4 Análisis descriptivo	44
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	45
CONCLUSIONES.....	45

RECOMENDACIONES.....	46
CAPÍTULO VI. PROPUESTA	47
BIBLIOGRAFÍA	75
ANEXOS	77

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Validez de Instrumentos.	29
Tabla 2 Confiabilidad Variable Independiente (Saberes Ancestrales).	30
Tabla 3 Confiabilidad de la Variable Dependiente Identidad Cultural.	30
Tabla 4 Resumen e interpretación de resultados – variable independiente.	32
Tabla 5 Resumen e interpretación de resultados – variable dependiente.	36
Tabla 6 Prueba de Hipótesis General.....	40
Tabla 7 Hipótesis específica 1	41
Tabla 8 hipótesis específica 2	42
Tabla 9 Hipótesis específica 3	43
Tabla 10 Platos Ancestrales Gastronómicos del (CTC) Tolte, parroquia Pistishi, cantón Alausí.....	49
Tabla 11 Fichas Gastronómicas, Puré de Zanahoria.	51
Tabla 12 Ficha Gastronómica Pepa de Zambo.	55
Tabla 13 Ficha Gastronómica, Sopa de Zapallo.	59
Tabla 14 Ficha Gastronómica, Cake de Chirimoya.....	63
Tabla 15 Ficha Gastronómica, Habas, Melloco y Choclo.	67
Tabla 16 Estrategias Y Acciones.....	71
Tabla 17 Genero	84
Tabla 18 Edad	84
Tabla 19 Nivel de Instrucción.....	84
Tabla 20 Conocimientos.	85
Tabla 21 Capacidad.	85
Tabla 22 Sociedad.....	86
Tabla 23 Actividad.	86
Tabla 24 Técnicas.	87
Tabla 25 Culinario.	87
Tabla 26 Preservación.....	88
Tabla 27 Culturales.....	88
Tabla 28 Compromiso.	89
Tabla 29 Sexo.	95
Tabla 30 Genero.	95

Tabla 31 Instrucción.	96
Tabla 32 Conciencia.	96
Tabla 33 Grupos.	97
Tabla 34 Fortalecer.	97
Tabla 35 Pertenencia.....	97
Tabla 36 Contribución.	98
Tabla 37 Tradiciones.	98
Tabla 38 Costumbres.	98
Tabla 39 Gastronomía.....	99
Tabla 40 Innovar.....	99

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 <i>Genero</i>	89
Ilustración 2 <i>Edad</i>	90
Ilustración 3 <i>Instrucción</i>	90
Ilustración 4 <i>Conocimientos</i>	91
Ilustración 5 <i>Formación</i>	91
Ilustración 6 <i>Sociedad</i>	92
Ilustración 7 <i>Creatividad</i>	92
Ilustración 8 <i>Técnicas</i>	93
Ilustración 9 <i>Instrumento</i>	93
Ilustración 10 <i>Territorio</i>	94
Ilustración 11 <i>Comunidad</i>	94
Ilustración 12 <i>Objetivo</i>	95
Ilustración 13 <i>Genero</i>	100
Ilustración 14 <i>Edad</i>	100
Ilustración 15 <i>Instrucción</i>	101
Ilustración 16 <i>Conciencia</i>	101
Ilustración 17 <i>Grupos</i>	102
Ilustración 18 <i>Características</i>	102
Ilustración 19 <i>Valores</i>	103
Ilustración 20 <i>Creencias</i>	103
Ilustración 21 <i>Tradiciones</i>	104
Ilustración 22 <i>Costumbres</i>	104
Ilustración 23 <i>Gastronomía</i>	105
Ilustración 24 <i>Innovar</i>	105

RESUMEN

La presente investigación presenta la problemática de la pérdida gradual de los saberes ancestrales del Centro de Turismo comunitario Tolte (CTC). La metodología empleada es la metodología cuantitativa con un enfoque correlacional se utilizará un diseño no experimental y de corte transversal pues se utilizó encuestas para la recolección de datos tanto para la variable dependiente y para la variable independiente, lo que permito aplicar instrumentos de evaluación a los miembros del Centro de Turismo Comunitario Tolte.

Los Instrumentos de la Investigación fueron aplicadas tanto a los miembros del Centro de Turismo Comunitario como también a los visitantes que llegan a este lugar por sus servicios que ofrece el (CTC). Los resultados de las encuestas aplicadas nos van a dar paso a realizar nuestra propuesta que se va a basar en realizar un “Plan de fortalecimiento gastronómico para la sostenibilidad del (CTC) Tolte, parroquia Pistishi, cantón Alausí”.

Palabras Claves: Turismo Comunitario, Saberes Ancestrales, Plan de Fortalecimiento, Identidad Cultural.

ABSTRACT

This research is of paramount importance as it presents the problem of the gradual loss of ancestral knowledge of the Community Tourism Center as part of the Cultural Identity of Tulte (CTC). The methodology employed is a quantitative approach with a correlational design, utilizing a non-experimental and cross-sectional design. This design was chosen because surveys were used to collect data for both the dependent and independent variables, allowing the application of evaluation instruments to the members of the Tulte Community Tourism Center. The research instruments were applied to the members of the Community Tourism Center as well as to the visitors who come to this place for the services offered by the CTC. The results of the surveys applied will lead us to make our proposal that will be based on a "Gastronomic strengthening plan for the sustainability of the (CTC) Tulte, Pistishi parish, Alausi canton". This plan holds the potential to significantly impact the preservation of the CTC's cultural identity.

Keywords: community tourism, ancestral knowledge, strengthening plan, cultural

identity.



Reviewed by:

Mgs. Kerly Cabezas

ENGLISH PORFESSOR

I.D. 0604042382

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país ubicado en la región noroccidental de América del Sur, reconocido por su gran diversidad geográfica, cultural y biológica. Desde las costas hasta la amazonia y región andina y Galápagos. Ecuador alberga una riqueza ancestral que se refleja en sus tradiciones, idiomas y modos de vida. Esta diversidad convierte al país en un destino privilegiado para el turismo cultural y natural, donde las comunidades locales juegan un papel importante en la conservación del Patrimonio (Salazar, 2021).

La provincia de Chimborazo, situada en la región central de la Sierra ecuatoriana, es famosa por su imponente volcán Chimborazo, el punto más cercano al sol desde el centro de la Tierra. Esta provincia destaca por su población mayoritariamente indígena que mantiene vivas sus tradiciones, costumbres y saberes ancestrales. Chimborazo es un espacio donde la cultura andina se manifiesta en su agricultura, artesanías y festividades, constituyendo un patrimonio invaluable para el país (Villalva, 2021).

Dentro de la provincia, se encuentra el cantón Alausí el cual se distingue por su riqueza histórica y cultural, así como, por su estratégica ubicación en la ruta del famoso tren de la Nariz del Diablo, combina atractivos naturales como un legado cultural donde las comunidades rurales conservan prácticas ancestrales y promueven un turismo comunitario que busca el desarrollo sostenible y el fortalecimiento de su propia identidad. (Cedeño, 2022).

El Mirador Nariz del Diablo, ubicado en Tolte, una comunidad indígena de la parroquia Pistishí, situada aproximadamente a 30 minutos vía terrestre del cantón Alausí, provincia de Chimborazo en el centro andino ecuatoriano, Este cantón ofrece actividades de turismo de naturaleza, aventura, gastronomía y un encuentro con la historia de la construcción del ferrocarril ecuatoriano: “El más difícil del mundo”.

Este proyecto nació de la necesidad de valorar y rescatar los saberes ancestrales del Centro de Turismo Comunitario (CTC) Tolte, que se reflejan en su respectiva riqueza de variedad de platillos que combinan técnicas, ingredientes y procesos culinarios ancestrales. La investigación buscaba abordar la problemática de la pérdida gradual de

estos conocimientos gastronómicos, un fenómeno que afecta directamente los servicios ofrecidos por el CTC Tolte.

La pérdida de saberes ancestrales limita las oportunidades para el desarrollo turístico y económico de la comunidad de Tolte, por lo que se propone utilizar la información recopilada como base para fortalecer la identidad cultural del centro de turismo comunitario y preservar sus distintas tradiciones culinarias.

Capítulo I. Aborda Información acerca de la situación problemática de la pérdida gradual de los saberes ancestrales gastronómicos como parte de la identidad cultural de CTC Tolte, parroquia Pistishi, cantón Alausí y la formulación de los objetivos e hipótesis con el fin de plantear una respectiva solución para la problemática.

Capítulo II. Contiene el marco teórico el cual engloba el marco teórico, estado del arte y bases teóricas, mediante referencias bibliográficas, artículos y revistas científicas.

Capítulo III. Representa la metodología de la respectiva investigación, lo cual engloba el diseño de la investigación, población de estudio, instrumentos y técnicas de recolección de información, validez de confiabilidad de instrumentos de investigación.

Capítulo IV. Se evidencia los distintos resultados y discusión mediante la interpretación de los datos obtenidos por los instrumentos de la investigación, también contiene las pruebas de hipótesis general y específicas, conclusiones y recomendaciones que encaminan a la respectiva propuesta de la investigación.

1.1 Situación Problemática

El Mirador Nariz del Diablo, ubicado en Tolte, una comunidad indígena de la parroquia Pistishí, situada aproximadamente a 30 minutos del cantón Alausí en la provincia de Chimborazo en el centro andino ecuatoriano., ofrece naturaleza, aventura, gastronomía y un encuentro con la historia relacionada con la construcción del ferrocarril ecuatoriano (Cedeño, 2022).

Alrededor de 250 emprendimientos en Ecuador ofertan los servicios de Turismo Comunitario, según datos del Ministerio de Turismo (MINTUR), y de ellos apenas 20 se encuentran legalmente registrados.

La pérdida de los saberes ancestrales gastronómicos no solo representa un desafío para la preservación de la identidad cultural de la comunidad, sino que también puede tener un impacto significativo en el desarrollo del turismo comunitario y la economía local. La gastronomía ancestral es un elemento clave en la promoción del turismo cultural y puede generar ingresos significativos para las familias locales. Sin embargo, si no se toman medidas para preservar estos saberes, se corre el riesgo de perder la riqueza cultural y gastronómica de la comunidad. (Santana, 2014)

Las prácticas culinarias ancestrales son una manifestación tangible de la identidad cultural de una comunidad, transmitidas a través de generaciones y enraizadas en la historia y tradiciones locales. Sin embargo, se evidencia una tendencia preocupante de desvalorización de estas prácticas en la presentación de alimentos y bebidas.

A pesar de la riqueza cultural y gastronómica que caracteriza a la región, se observa un declive en el reconocimiento y la promoción de las prácticas culinarias ancestrales en el centro turístico. Esta desvalorización se manifiesta en la preferencia por opciones alimenticias globalizadas y occidentalizadas, así como en la falta de integración de ingredientes y técnicas tradicionales en la oferta gastronómica del centro turístico. (Carlos, 2017).

El Proyecto de Investigación se plantea como un instrumento clave para fomentar el turismo comunitario y preservar los saberes ancestrales del Centro de Turismo Comunitario Tolte los cuales son fundamentales para su identidad cultural. Esta iniciativa busca no solo apoyar el desarrollo turístico, sino también asegurar que las tradiciones y conocimientos ancestrales se mantengan vivos hasta la actualidad, contribuyendo así a la riqueza cultural de la comunidad y a la experiencia auténtica de los visitantes.

1.2 Formulación del Problema.

1.2.1 Problema General.

Pérdida Gradual de los Saberes Ancestrales Gastronómicos como parte de la identidad cultural del CTC Tolte, Parroquia Pistishí, Cantón Alausí.

1.3 Justificación.

1.3.1 Justificación Teórica.

La finalidad de la investigación es analizar y describir la pérdida gradual de los saberes ancestrales en el Centro de Turismo Comunitario Tolte. Para ello, se recopilará información sobre cómo rescatar e implementar nuevamente las técnicas gastronómicas tradicionales que se utilizaban en el pasado para la elaboración de los platos ancestrales de la región. La información obtenida servirá como base para mejorar la gastronomía local y fortalecer la identidad cultural del CTC Tolte, asegurando que estas valiosas tradiciones no se pierdan con el tiempo.

1.3.2 Justificación Práctica.

La investigación que se llevará a cabo beneficiará principalmente al Centro de Turismo Comunitario Tolte y al turismo local, ya que facilitará el desarrollo del turismo gastronómico. Este proyecto contribuirá al fortalecimiento de la identidad cultural del CTC Tolte, generando nuevas ideas y experiencias que enriquecerán la oferta gastronómica de la comunidad. De este modo, se busca no solo impulsar la economía local, sino también preservar los saberes ancestrales que son parte fundamental de su patrimonio cultural.

1.3.3 Justificación Metodológica.

El presente proyecto de investigación se fundamenta en una metodología cuantitativa con un enfoque correlacional. Se utilizó un diseño no experimental y de corte transversal, lo que permitió aplicar instrumentos de evaluación a los miembros del Centro de Turismo Comunitario Tolte para la variable independiente. Para la variable dependiente, se llevaron a cabo encuestas a los turistas que visitan el (CTC) Tolte. Esta combinación metodológica facilitará un análisis riguroso de las relaciones entre las variables estudiadas.

1.4 Objetivos.

1.4.1 Objetivo General.

- Describir la pérdida gradual los saberes ancestrales gastronómicos y su incidencia en la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

1.4.2 Objetivos Específicos.

- Determinar la relación de la cultura y la identidad cultural del CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.
- Determinar la relación de la gastronomía y la identidad cultural del CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.
- Determinar la relación de la comunidad y la identidad cultural del CTC Tolte de parroquia Pistishí, cantón Alausí.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.

2.1 Antecedentes de la Investigación.

Este emprendimiento turístico beneficia a 83 familias de la localidad. En 2015, el presupuesto participativo en Tolte se destinó netamente para turismo. Un 2% se asigna a la comunidad y se reinvierte en el mejoramiento de servicios, mantenimiento de senderos, adquisición de equipos.

Los turistas nacionales y extranjeros que visitan el lugar, además de contribuir con la economía de la comunidad, tienen la posibilidad de observar la ruta del tren, la unión de los ríos y las montañas, ya que el sitio se ubica estratégicamente en el corazón de la comunidad. En el mirador, al que se llega tras un recorrido de muchas gradas, hay una cabaña con información sobre la historia de la zona y en particular de la construcción del tren de Alfaro, conocido así porque fue construido en la presidencia del general Eloy Alfaro Delgado.

Santián (2019) guía local, comentó a Andes que esa ruta era la que se utilizaban para bajar los productos cuando el tren hacia su parada para el intercambio de productos entre la Costa y la Sierra. Actualmente, esta ruta es turística, donde los visitantes pueden disfrutar de una privilegiada vista de la difícil y empinada subida del tren.

Santián (2019) recuerda que antes de llamarse Mirador del Diablo el sitio fue conocido por sus ancestros como Cóndor Muñuna, que significa Dormitorio del Cóndor, ya que antes en ese lugar, según cuenta, se avistaban muchas de estas majestuosas aves, las que habrían desaparecido por el ruido generado por el proceso de construcción del ferrocarril, que incluía fuertes explosiones con dinamita.

Al momento existen 17 guías nativos certificados que brindan las seguridades a los visitantes, quienes en una aventura de cuatro horas pueden realizar una diversidad de actividades como: ciclismo, cabalgatas, recolección de frutas, paseo por los senderos, pesca de truchas, elaboración de trapiche y visita al Mirador del Diablo.

La pérdida de los saberes ancestrales gastronómicos no solo representa un desafío para la preservación de la identidad cultural de la comunidad, sino que también puede tener un impacto significativo en el desarrollo del turismo comunitario y la economía

local. La gastronomía ancestral es un elemento clave en la promoción del turismo cultural y puede generar ingresos significativos para las familias locales. Sin embargo, si no se toman medidas para preservar estos saberes, se corre el riesgo de perder la riqueza cultural y gastronómica de la comunidad (Santana, 2016).

A pesar de la riqueza cultural y gastronómica que caracteriza a la región, se observa un declive en el reconocimiento y la promoción de las prácticas culinarias ancestrales en el CTC Tulte. Esta desvalorización se manifiesta en la preferencia por opciones alimenticias globalizadas y occidentalizadas, así como en la falta de integración de ingredientes y técnicas tradicionales en la oferta gastronómica del centro turístico (Cepeda, 2017).

2.2 Estado Del Arte.

2.2.1 Estado Del Arte Variable Independiente: Saberes Ancestrales.

Los saberes ancestrales son conocimientos y técnicas que se han desarrollado a lo largo del tiempo y se han transmitido de manera informal, sin la necesidad de un sistema educativo formal. Estos conocimientos pueden ser relativos a la medicina, la agricultura, la artesanía, la filosofía o cualquier otro campo del conocimiento. Los saberes ancestrales son importantes porque permiten la transmisión de la cultura y la identidad de un pueblo o comunidad a las futuras generaciones (Miñan, 2024).

Los saberes ancestrales están enfocados en la medicina, gastronomía silvicultura, construcción artesanías, lenguas ancestrales, técnicas de conservación, microclimas, producción y alimentación, agricultura, riego entre otros. Son importantes ya que permiten una manera de vivir y recordar los usos, costumbres y tradiciones que han dejado los ancestros a través del tiempo (Carranza, 2021).

2.2.2 Estado Del Arte Variable Dependiente: Identidad Cultural.

La identidad cultural puede ser muy relevante en el trato con los demás, especialmente cuando esta se construye en oposición o resistencia a otros. Por otro lado, también puede ser importante a la hora de experimentar la diversidad cultural desde un punto de vista más abierto. En este sentido, el conocimiento y la aceptación de la propia identidad cultural permite vincularse con otras identidades a partir de la tolerancia y el entendimiento (Kiss, 2024).

La identidad cultural es el conjunto de manifestaciones socioculturales (creencias, tradiciones, símbolos, costumbres y valores) que les provee a los individuos que conforman una comunidad un sentido de pertenencia y comunión con sus pares (Kiss, 2024).

2.3 Bases Teóricas.

2.3.1 Marco teórico variable independiente: Saberes ancestrales.

a) Cultura

Define la cultura a todo fragmento de humanidad o conjunto etnográfico que desde el punto de vista de la investigación presenta por relaciones a otros conjuntos de variaciones significativas. De hecho, el término cultura se emplea para reagrupar un conjunto de variaciones significativas cuyos límites según prueba la experiencia coincide aproximadamente (Strauss, 2018).

El que esta coincidencia no sea nunca absoluta ni se produzca jamás en todos los niveles al mismo tiempo no debe impedirnos el empleo de la noción de cultura que es fundamental en antropología y posee el mismo valor heurístico que el concepto de aislado en demografía que introduce la noción de discontinuidad (Strauss, 2018).

El término cultura tal como lo utilizo no es esa categoría que todo lo abarca y constituye el objeto de estudio de la antropología cultural norteamericana, cultura hace hincapié en el componente de los recursos acumulados, materiales, así como inmateriales que las personas heredan, utilizan, transforman, aumentan y transmiten. (Leach, 2019).

b) Gastronomía.

Define la gastronomía es un campo de estudio que ha atraído grande interés desde la antigüedad. Se define como la ciencia que se ocupa del estudio de la alimentación, platos y bebidas, y su relación con la cultura, la sociedad y la economía (Miñan, 2024).

La gastronomía es un campo de estudio interdisciplinario que combina la historia, la sociología, la economía, la psicología, la bioquímica, la química, la agricultura, la tecnología y el arte culinario, ocupa del análisis de la producción, distribución y consumo de alimentos, y su impacto en la sociedad y la economía (Savarin, 2019).

c) Comunidad

Define comunidad como «un grupo de personas con un conjunto de características comunes que comparten un espacio social y/o un territorio. Las personas que forman parte de una comunidad comparten valores, normas y creencias comunes, y se ayudan mutuamente, es un concepto vital para el bienestar de las personas, ya que proporciona un sentido de pertenencia y establece un sentido de identidad (Egg, 2017).

La comunidad es una asociación de individuos que se han unido mediante el compromiso de cumplir con ciertas normas y valores. La comunidad proporciona a sus miembros un sentido de identidad y pertenencia, y les brinda el apoyo necesario para desempeñarse en la sociedad (Weber, 2019).

2.3.2 Marco teórico variable dependiente: Identidad cultural.

a) Sentido de Pertenencia

Define el sentido de pertenencia es un fenómeno psicológico que se refiere a la necesidad que tenemos los seres humanos de sentirnos parte de un grupo, de tener una identidad y de ser aceptados por los demás, es una de las necesidades básicas del ser humano y está relacionada directamente con la satisfacción emocional y la salud mental, es fundamental para el bienestar emocional y social de los individuos (Portilla, 2021).

El sentido de pertenencia es un tema que ha sido abordado por diversos autores en distintas disciplinas, desde la psicología hasta la sociología, se compone de tres elementos: el componente cognitivo, el componente afectivo y el componente conductual. El componente cognitivo se refiere a la percepción de que uno pertenece a un grupo determinado (Martínez, 2023).

b) Tradiciones

Define la Tradición se refiere a las creencias y costumbres que han sido transmitidas de generación en generación, y que forman parte de la cultura de un grupo de personas, muchos casos, las tradiciones tienen un significado religioso o simbólico, y pueden ser practicadas en eventos importantes como bodas o funerales. (Burnett, 2020).

La tradición es importante en nuestras vidas porque nos ayuda a mantener nuestra identidad cultural, las tradiciones nos enseñan acerca de nuestra historia y nos ayudan a transmitir nuestros valores a las generaciones futuras, también nos permiten celebrar nuestra cultura y compartirla con otros (Durkheim, 2020).

c) Costumbres

Las costumbres se refieren a las actitudes, creencias y prácticas que se han incorporado en la vida diaria de una sociedad o cultura, estas costumbres pueden ser basadas en creencias religiosas, tradiciones familiares o simples hábitos que se han transmitido de generación en generación, pueden ser consideradas como una forma de identidad cultural y pueden variar según la región, el grupo étnico o la comunidad (Mariño, 2024).

Se definen como un sistema de significación que se comunica a través de la acción y la interpretación. En otras palabras, las costumbres son una forma de comunicación que se basa en la acción y la interpretación de los signos y símbolos que se utilizan en una sociedad o cultura (Geertz, 2024).

CAPÍTULO III. METODOLOGIA.

3.1 Tipo de Investigación

3.1.1 Investigación Cualitativa

La investigación cualitativa es una metodología que consiste en recopilar datos descriptivos sobre algo por medio de instrumentos, como la palabra escrita, hablada y la observación. Su objetivo es comprender la realidad en un contexto determinado e interpretar los diversos fenómenos sociales, como los patrones de comportamiento o las tendencias, a partir del estudio de una muestra reducida (Perez, 2020).

3.1.2 Investigación Cuantitativa

La investigación cuantitativa es un método estructurado de recopilación y análisis de información que se obtiene a través de diversas fuentes. Este proceso se lleva a cabo con el uso de herramientas estadísticas y matemáticas con el propósito de cuantificar el problema de investigación (Ortega, 2010).

3.1.3 Alcance Correlacional

La investigación correlacional es un método de estudio no experimental donde se analizan dos variables para medir y comprender el grado de correlación entre ellas en términos estadísticos (Miñan, 2024).

3.2 Diseño de la Investigación

3.2.1 Diseño No Experimental

La investigación no experimental es aquella que se realiza a través de la observación, sin intervenir o manipular el objeto estudiado, o tratar de controlar las variables de una situación observada (Olivares, 2019).

3.3 Corte

3.3.1 Corte Transversal

El estudio transversal se define como un tipo de investigación observacional que analiza datos de variables recopiladas en un periodo de tiempo sobre una población

muestra o subconjunto predefinido. Este tipo de estudio también se conoce como estudio de corte transversal, estudio transversal y estudio de prevalencia (Olivares, 2019).

3.4 Población

3.4.1 Población variable independiente: Saberes Ancestrales

Se aplico la población finita en donde se obtuvo un dato específico del mes de noviembre del año 2024 dando un resultado del 545 turista que llegaron a visitar el Centro de Turismo Comunitario Tolte, a continuación, se detalla el ejercicio realizado:

a) Formula de la Población finita

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

n=?

N= 545

p= 0,5

q= 0,5

e= 0,05

Z= 95% = 1,96

$$n = \frac{545(1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5}{0,0025 (545) + (1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5} = 225$$

a) Selección de la muestra

Una vez realizado el ejercicio de Población finita se obtiene un resultado de 225 en la cual se aplicó las respectivas encuestas a los turistas que llegan al Centro de Turismo Comunitario Tolte.

3.4.2 Población variable dependiente: Identidad Cultural

La población de la variable dependiente está conformada por los miembros del Centro de Turismo Comunitario (CTC) Tolte la Parroquia Pistishí, cantón Alausí, que es un total de 82 miembros los cuales cuentan con la experiencia y conocimiento claro en cuanto a la preparación de platos típicos, costumbres y tradiciones que tiene la comunidad y los cuales los plasman en el Centro de Turismo Comunitario Tolte.

a) Selección de la muestra

No se extrajo ninguna muestra, para finalidades de la presente investigación se trabajó con el número total de los miembros que conforma el (CTC).

3.5 Técnicas de recolección de Datos

La investigación tiene como objetivo principal analizar y describir la pérdida gradual de los saberes ancestrales en el Centro de Turismo Comunitario Tolte. Para lograr esto, se llevará a cabo una recopilación de información a través de encuestas enfocadas en rescatar e implementar técnicas gastronómicas tradicionales que se utilizaban en la elaboración de los platos típicos de la región.

La información obtenida será fundamental para mejorar la gastronomía local y fortalecer la identidad cultural del CTC tolte. Este esfuerzo busca asegurar que estas valiosas tradiciones no se pierdan con el tiempo, promoviendo así una conexión más profunda entre la comunidad y su patrimonio cultural.

Por lo tanto, esta investigación no solo tiene un enfoque en la gastronomía, sino que también se alinea con un objetivo más amplio: revitalizar y mantener vivas las costumbres ancestrales, asegurando que las futuras generaciones puedan disfrutar y aprender de ellas.

3.5.1 Técnicas

Las técnicas de investigación son el conjunto de herramientas, procedimientos e instrumentos utilizados para obtener información y conocimiento. Se emplean de acuerdo con los protocolos establecidos en una metodología de investigación determinada (Gayubas, 2025).

En el proyecto de investigación se utilizó lo que son las encuestas en donde se aplicó dos encuestas tanto para los miembros del (CTC) Tolte y a los visitantes que llegan al lugar por los distintos servicios turísticos del lugar.

3.5.2 Instrumentos

Se trabajo en base a la matriz de variables, se hizo factible realizar una encuesta de nueve preguntas con respecto a las dimensiones de las variables tanto la variable dependiente y la variable independiente, preguntas que fueron evaluadas bajo a la escala de Likert, así mismo se colocó preguntas para obtener información general de nuestros encuestados como la edad, género y nivel de instrucción.

El Instrumento fue aplicado tanto a los 82 miembros del Centro de Turismo Comunitario Tolte como así también a los 225 turistas que visitan el lugar por sus servicios turísticos con la finalidad de investigar el nivel de importancia de los saberes ancestrales y de la identidad cultural.

3.6 Validez de los instrumentos

Luego de la estructuración y las respectivas revisiones por el docente tutor se procedió a la validación de los instrumentos por el Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero, tutor de la presente investigación.

Validación de expertos

Tabla 1 *Validez de Instrumentos.*

Nombre	Cargo que desempeña
Mgs. Roger Paredes	Docente de la carrera de Turismo

Nota. Fuente: Docente experto, Carrera de Turismo.

3.7 Confiabilidad de los instrumentos

3.7.1 Confiabilidad Variable Independiente (Saberes Ancestrales)

El coeficiente alfa de Cronbach es una medida que se utiliza para evaluar la confiabilidad o consistencia interna de un conjunto de escalas o elementos de prueba dentro de un cuestionario. En pocas palabras, el Alfa de Cronbach mide la fiabilidad de un cuestionario (Pérez, 2021).

- Coeficiente alfa > 0.9 es excelente
- Coeficiente alfa > 0.8 es bueno
- Coeficiente alfa > 0.7 es aceptable
- Coeficiente alfa > 0.6 es cuestionable
- Coeficiente alfa > 0.5 es pobre
- Coeficiente alfa < 0.5 es inaceptable

Mediante el análisis de la fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable dependiente se ha encuestado a 225 turistas que llegan al Centro de Turismo Comunitario Tolte, parroquia Pistishí, cantón Alausí, se generaron los siguientes resultados. Estadístico Alfa de Cronbach Variable Independiente.

Tabla 2 *Confiabilidad Variable Independiente (Saberes Ancestrales).*

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,918	12

Nota, Fuente: IBM, SPSS Statistics Editor de datos, Quito Thalia, (2025).

En conclusión, el instrumento presenta un grado de fiabilidad de 0,918, por lo que se considera un criterio de aceptación y confiabilidad como **Excelente**.

3.7.2 Confiabilidad de la Variable Dependiente Identidad Cultural.

Mediante el análisis de la fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable dependiente se ha encuestado a 82 miembros del Centro de Turismo Comunitario Tolte, parroquia Pistishí, cantón Alausí, se generaron los siguientes resultados.

Tabla 3 *Confiabilidad de la Variable Dependiente Identidad Cultural.*

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,916	12

Nota, Fuente: IBM, SPSS Statistics Editor de datos, Quito Thalia, (2025).

En conclusión, el instrumento presenta un grado de fiabilidad de 0,916, por lo que se considera un criterio de aceptación y confiabilidad como **Excelente**.

3.8 Hipótesis

3.8.1 Hipótesis General

H1: Los saberes ancestrales gastronómicos inciden en la perdida gradual de la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H0: Los saberes ancestrales gastronómicos no inciden en la pérdida gradual de la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

3.8.2 Hipótesis Específicas

H1: La cultura incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H0: La cultura no incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H1: La gastronomía incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H0: La gastronomía no incide en la identidad cultural (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H1: La comunidad incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H0: La comunidad no incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis e interpretación de resultados

4.1.1 Análisis e interpretación de resultados de la variable independiente: Saberes Ancestrales.

Tabla 4 *Resumen e interpretación de resultados – variable independiente.*

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL		
a)	Género	Del total de encuestados que llegan de visita al Centro de Turismo Comunitario Tolte es de género femenino con un total 27,9% y el 71,7% es de género masculino, por lo que, se concluye que el mayor porcentaje 71,7% de los encuestados son de género masculino.
b)	Edad en años	Se observa que del total de representantes del Centro de Turismo comunitario Tolte: el 83,6% se encuentran en un rango de edad de entre 18-28 años, el 8,4% de encuestados estiman una edad de entre 29-39 años, el 7,5% tiene 40-50 años y el 0,4% corresponde a +51 años. Se concluye entonces que el mayor porcentaje corresponde al 83,6% que hace alusión a los representantes del Centro de Turismo Comunitario Tolte que tienen un rango de edad de entre 18-28 años.
c)	Nivel de Educación	Del total de encuestados, el 1,3% poseen un nivel de educación primaria, el 8,8% menciona que tiene un nivel de educación secundaria y el 71,2% ha accedido a educación de tercer nivel, el 12,8% menciona que tiene un título tecnológico y el 5,3% menciona que tiene un título de cuarto nivel. Por lo que, se concluye

que el mayor porcentaje corresponde al 71,2%, es decir la mayoría de representantes de establecimientos gastronómicos poseen un título de tercer nivel.

SENTIDO DE PERTINENCIA

1	¿Qué tan importante considera usted la influencia de la Cultura en los conocimientos de los miembros del (CTC) Tulte?	Del total de encuestados, el 2,7% menciona que es poco importante, el 25,2% menciona que es medianamente importante, el 43,4% menciona que es importante y el 28,3% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 43,4% es Importante la influencia de la Cultura en los conocimientos del Centro de Turismo Comunitario.
2	¿Qué tan importante considera usted fomentar la capacidad de la formación gastronómica en temas de costumbres para (CTC) Tulte?	Del total de encuestados, el 0,4% menciona que es nada importante, el 0,9% menciona que es poco importante, el 15,9% menciona que es medianamente importante, el 36,3% menciona que es importante y el 46,0% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 46,0% es muy Importante fomentar la capacidad de la formación gastronómica en temas de costumbres.
3	¿Qué tan importante considera usted que la sociedad moderna influya en el (CTC) Tulte?	Del total de encuestados, el 0,9% menciona que es nada importante, el 2,7% menciona que es poco importante, el 14,6% menciona que es medianamente importante, el 36,3% menciona que es importante y el 45,1% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 45,1% es muy Importante que la sociedad moderna influya en el (CTC) Tulte.

TRADICIONES

4	¿Qué tan importante considera usted la creatividad de las preparaciones culinarias en el (CTC) Tulte?	Del total de encuestados, el 1,3% menciona que es poco importante, el 15,0% menciona que es medianamente importante, el 38,1% menciona que es importante y el 45,1% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 45,1% es muy Importante la creatividad de las preparaciones culinarias en el (CTC) Tulte.
5	¿Qué tan importante considera usted preservar las técnicas culinarias ancestrales utilizadas en el (CTC) Tulte?	Del total de encuestados, el 0,4% menciona que es nada importante, el 1,3% menciona que es poco importante, el 12,8% menciona que es medianamente importante, el 43,8% menciona que es importante y el 41,2% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 43,8% es Importante preservar las técnicas culinarias ancestrales utilizadas en el (CTC) Tulte.
6	¿Qué tan importante considera usted el arte culinario como instrumento para preservar la identidad cultural del (CTC) Tulte?	Del total de encuestados, el 0,4% menciona que es nada importante, el 0,4% menciona que es poco importante, el 13,7% menciona que es medianamente importante, el 38,5% menciona que es importante y el 46,5% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 46,5% es muy Importante el arte culinario como instrumento para preservar la identidad cultural del (CTC) Tulte.

COSTUMBRES

7	¿Qué tan importante considera usted la preservación del territorio ancestral del (CTC) Tolte?	Del total de encuestados, el 1,3% menciona que es poco importante, el 15,5% menciona que es medianamente importante, el 35,5% menciona que es importante y el 47,8% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 47,8% es muy Importante la preservación del territorio ancestral del (CTC) Tolte
8	¿Qué tan importante considera usted las actividades culturales realizadas en el (CTC) Tolte como fomento en la comunidad?	Del total de encuestados, el 0,4% menciona que es nada importante, el 0,4% menciona que es poco importante, el 13,3% menciona que es medianamente importante, el 39,8% menciona que es importante y el 45,6% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 45,6% es muy Importante las actividades culturales realizadas en el (CTC) Tolte como fomento en la comunidad.
9	¿Qué tan importante considera usted el compromiso de la comunidad para alcanzar el objetivo común del (CTC) Tolte?	Del total de encuestados, el 0,9% menciona que es poco importante, el 12,8% menciona que es medianamente importante, el 42,5% menciona que es importante y el 43,4% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 43,4% es Importante el compromiso de la comunidad para alcanzar el objetivo común del (CTC) Tolte.

Nota, Fuente: Encuestas, Quito Thalia, (2024).

4.1.2 Análisis e interpretación de resultados de la variable dependiente: Identidad Cultural.

Tabla 5 Resumen e interpretación de resultados – variable dependiente.

Nº	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL		
a)	Género	Del total de encuestados que llegan de visita al Centro de Turismo Comunitario Tolte es de género femenino con un total 56,1% y el 43,9% es de género masculino, por lo que, se concluye que el mayor porcentaje 56,1% de los encuestados son de género femenino.
b)	Edad en años	Se observa que del total de representantes del Centro de Turismo comunitario Tolte: el 46,3% se encuentran en un rango de edad de entre 18-28 años, el 37,8% de encuestados estiman una edad de entre 29-39 años, el 12,2% tiene 40-50 años y el 3,7% corresponde a +51 años. Se concluye entonces que el mayor porcentaje corresponde al 46,3% que hace alusión a los representantes del Centro de Turismo Comunitario Tolte que tienen un rango de edad de entre 18-28 años.
c)	Nivel de Educación	Del total de encuestados, el 50,0% poseen un nivel de educación primaria, el 36,6% menciona que tiene un nivel de educación secundaria y el 4,9% ha accedido a educación de tercer nivel, el 6,1 menciona que tiene un título tecnológico y el 2,4% menciona que tiene un título de cuarto nivel. Por lo que, se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 50,0%, es decir la mayoría de representantes

de establecimientos gastronómicos poseen un nivel de educación primaria.

SENTIDO DE PERTINENCIA

1	¿Qué tan importante considera usted fomentar la conciencia sobre la preservación de los saberes ancestrales en el (CTC) Tolte para fortalecer el sentido de pertenencia entre los miembros de la comunidad?	Del total de encuestados, el 1,2% menciona que no es nada importante, el 7,3% menciona que es poco importante, el 7,3% menciona que es medianamente importante, el 64,6% menciona que es importante y el 19,5% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 64,6% es Importante fomentar la conciencia sobre la preservación de los saberes ancestrales en el (CTC) Tolte para fortalecer el sentido de pertenencia entre los miembros de la comunidad.
2	¿Qué tan importante considera usted el sentido de pertenencia de los grupos hacia el (CTC) Tolte para fortalecer la cohesión social y promover la participación activa en sus actividades?	Del total de encuestados, el 3,7% menciona que es poco importante, el 13,4% menciona que es medianamente importante, el 46,3% menciona que es importante y el 36,6% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 46,3% es Importante el sentido de pertenencia de los grupos hacia el (CTC) Tolte para fortalecer la cohesión social y promover la participación activa en sus actividades.
3	¿Qué tan importante considera usted Fortalecer el sentido de pertenencia a partir de las características del (CTC) Tolte.	Del total de encuestados, el 4,9% menciona que es poco importante, el 17,1% menciona que es medianamente importante, el 48,8% menciona que es importante y el 29,3% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 48,8% es

		Importante fortalecer el sentido de pertenencia a partir de las características del (CTC) Tolte
TRADICIONES		
4	¿Qué tan importante considera usted la contribución del (CTC) Tolte a los valores de preservación de las tradiciones culturales de la comunidad?	Del total de encuestados, el 1,2% menciona que no es nada importante, el 11,0% menciona que es poco importante, el 18,3% menciona que es medianamente importante, el 42,7% menciona que es importante y el 26,8% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 42,7% es Importante la contribución del (CTC) Tolte a los valores de preservación de las tradiciones culturales de la comunidad.
5	¿Qué tan importante considera usted la incorporación de las tradiciones y creencias gastronómicas locales en las actividades y servicios ofrecidos por el (CTC) Tolte?.	Del total de encuestados, el 4,9% menciona que es poco importante, el 17,1% menciona que es medianamente importante, el 48,8% menciona que es importante y el 29,3% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 48,8% es Importante la incorporación de las tradiciones y creencias gastronómicas locales en las actividades y servicios ofrecidos por el (CTC) Tolte.
6	¿Qué tan importante considera usted lograr un equilibrio entre la preservación de las tradiciones y costumbres del (CTC) Tolte y la adaptación a las expectativas de los turistas?	Del total de encuestados, el 6,1% menciona que es poco importante, el 14,6% menciona que es medianamente importante, el 41,5% menciona que es importante y el 37,8% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 41,5% es Importante lograr un equilibrio entre la

		preservación de las tradiciones y costumbres del (CTC) Tolte y la adaptación a las expectativas de los turistas
COSTUMBRES		
7	¿Qué tan importante considera usted que el (CTC) Tolte respete y refleje las costumbres y formas de comportamiento de los miembros de la comunidad en sus servicios turísticos?	Del total de encuestados, el 11,0% menciona que es poco importante, el 26,8 menciona que es medianamente importante, el 39,0% menciona que es importante y el 23,2% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 39,0% es Importante que el (CTC) Tolte respete y refleje las costumbres y formas de comportamiento de los miembros de la comunidad en sus servicios turísticos.
8	¿Qué tan importante considera usted la gastronomía ancestral en la promoción de las costumbres locales para los turistas que visitan el (CTC) Tolte?	Del total de encuestados, el 20,7% menciona que es poco importante, el 46,3% menciona que es importante y el 32,9% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 46,3% es Importante la gastronomía ancestral en la promoción de las costumbres locales para los turistas que visitan el (CTC) Tolte.
9	¿Qué tan importante considera usted innovar en las costumbres y artesanías del (CTC) Tolte?	Del total de encuestados, el 2,4% menciona que es poco importante, el 17,1% menciona que es medianamente importante, el 47,6% menciona que es importante y el 32,9% menciona que es muy importante. Por lo que, se concluye con un total del 47,6% es Importante usted innovar en las costumbres y artesanías del (CTC) Tolte?

Nota, Fuente: Encuestas, Quito Thalia, (2024).

4.2 Prueba de Hipótesis

4.2.1 Hipótesis General

a) Planteamiento de hipótesis

H1: Los saberes ancestrales gastronómicos inciden en la pérdida gradual de la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H0: Los saberes ancestrales gastronómicos no inciden en la pérdida gradual de la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

b) Nivel de significancia

$$\alpha = 0,05$$

c) Elección del estadístico de prueba

Se considero para la respectiva prueba de hipótesis General el análisis de las dos variables de estudio, por lo cual se aplicó la correlación de Chi- Cuadrado de Pearson para determinar si influye significativamente.

d) Lectura de P _ valor

Tabla 6 Prueba de Hipótesis General

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	65,701 ^a	3	,000
Razón de verosimilitud	60,910	3	,000
Asociación lineal por lineal	45,448	1	,000
N de casos válidos	82		
a. 4 casillas (50,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,68.			

Nota, Fuente: IBM, SPSS Statistics Editor de datos, Quito Thalia (2025).

e) Decisión

El cálculo de chi – cuadrado estimado para la prueba realizada de la hipótesis general, se obtuvo los siguientes resultados, el nivel de significancia (0,05) =5%, indica que P _ valor

= 0,00 a = 0,05, por lo que se rechaza la Hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis alternante (H1).

4.2.1 Hipótesis específica 1

a) Planteamiento de hipótesis

H1: La cultura incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H0: La cultura no incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

b) Nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

c) Elección del estadístico de prueba

Se considero para la respectiva prueba de hipótesis Especifica 1 el análisis de las dos variables de estudio, por lo cual se aplicó la correlación de Chi- Cuadrado de Pearson para determinar si influye significativamente.

d) Lectura de P _ valor

Tabla 7 Hipótesis específica 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	45,569 ^a	8	,000
Razón de verosimilitud	36,657	8	,000
Asociación lineal por lineal	,047	1	,829
N de casos válidos	82		
a. 12 casillas (80,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,06.			

Nota, Fuente: IBM, SPSS Statistics Editor de datos, Quito Thalia (2025)

e) Decisión

El cálculo de chi – cuadrado estimado para la prueba realizada de la hipótesis especifica 1, se obtuvo los siguientes resultados, el nivel de significancia (0,05) =5%, indica que P _ valor = 0,00 a = 0,05, por lo que se rechaza la Hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis alternante (H1).

4.2.3 Hipótesis específica 2

a) Planteamiento de hipótesis

H1: La gastronomía incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H0: La gastronomía no incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

b) Nivel de significancia

$$\alpha = 0,05$$

c) Elección del estadístico de prueba

Se considero para la respectiva prueba de hipótesis Especifica 2 el análisis de las dos variables de estudio, por lo cual se aplicó la correlación de Chi- Cuadrado de Pearson para determinar si influye significativamente.

d) Lectura de P _ valor

Tabla 8 hipótesis específica 2

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	49,549 ^a	3	,000
Razón de verosimilitud	43,054	3	,000
Asociación lineal por lineal	29,170	1	,000
N de casos válidos	82		
a. 4 casillas (50,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,54.			

Nota, Fuente: IBM, SPSS Statistics Editor de datos, Quito Thalia (2025)

e) Decisión

El cálculo de chi – cuadrado estimado para la prueba realizada de la hipótesis específica 2, se obtuvo los siguientes resultados, el nivel de significancia (0,05) =5%, indica que P _ valor = 0,00 a = 0,05, por lo que se rechaza la Hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis alternante (H1).

4.3.3 Hipótesis específica 3

a) Planteamiento de hipótesis

H1: La comunidad incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

H0: La comunidad no incide en la identidad cultural del (CTC) Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

b) Nivel de significancia

$$\alpha = 0,05$$

c) Elección del estadístico de prueba

Se considero para la respectiva prueba de hipótesis Especifica 3 el análisis de las dos variables de estudio, por lo cual se aplicó la correlación de Chi- Cuadrado de Pearson para determinar si influye significativamente.

d) Lectura de P _ valor

Tabla 9 Hipótesis específica 3

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	16,833 ^a	3	,001
Razón de verosimilitud	13,598	3	,004
Asociación lineal por lineal	11,547	1	,001
N de casos válidos	82		
a. 5 casillas (62,5%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,15.			

Nota, Fuente: IBM, SPSS Statistics Editor de datos, Quito Thalia (2025)

e) Decisión

El cálculo de chi – cuadrado estimado para la prueba realizada de la hipótesis específica 1, se obtuvo los siguientes resultados, el nivel de significancia (0,05) =5%, indica que P _ valor = 0,01 a = 0,05, por lo que se rechaza la Hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis alternante (H1).

4.3.4 Análisis descriptivo

El análisis descriptivo es una técnica estadística utilizada para describir y analizar la distribución de variables en una muestra de datos. Su objetivo es presentar una visión general de los datos, identificar patrones y tendencias, y proporcionar una comprensión de la situación estudiada, el análisis descriptivo se aplica en diferentes campos como la economía, la medicina, la sociología, la educación y otros. (Miñan, 2025).

Se aplico dos encuestas las cuales una pertenece a la variable dependiente y la variable independiente, se obtuvo respuestas mayoritariamente positivas, lo que se puede evidenciar una percepción favorable tanto de los miembros del centro turístico como los turistas que visitan el mismo, la mayoría de las respuesta señalan que están de acuerdo en la preservación de los saberes ancestrales y mediante el CTC se puede mantener viva las tradiciones ya que al momento de que ellos transmitan los saberes ancestrales a los turistas con el pasar del tiempo se seguirá fortaleciendo.

Este tipo de resultados nos permitió identificar la importancia de preservar los saberes ancestrales tanto a los miembros del CTC como a los turistas, por lo que en ambas encuestas arrojan un alto porcentaje de importancia por lo cual se evidencia el compromiso de los miembros de la comunidad en poner en parte para que los saberes ancestrales sigan vivos de generación en generación.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- Los resultados obtenidos permiten evidenciar la pérdida gradual de los saberes ancestrales gastronómicos y su impacto en la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario CTC Tolte, ubicado en la parroquia Pistishí, cantón Alausí.
- Según los resultados obtenidos, se evidencia una pérdida progresiva de la cultura y la identidad cultural en la comunidad Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.
- Mediante los resultados obtenidos, se puede evidenciar una pérdida gradual de la gastronomía y de la identidad cultural del CTC Tolte, ubicado en la parroquia Pistishí, cantón Alausí.
- Con base en la respectiva investigación, se puede afirmar que la comunidad está permitiendo la pérdida de la identidad cultural del CTC Tolte, de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.
- Con base a los resultados obtenidos durante el desarrollo de la investigación, se evidencia que los miembros del Centro de Turismo Comunitario consideran importante preservar los saberes ancestrales que tiene la comunidad de Tolte.
- Mediante los resultados obtenidos se puede constatar que tenemos en las dos encuestas aplicadas un excelente término de fiabilidad en la cual fue medido con el programa SPSS, alfa de Cronbach.

RECOMENDACIONES

- Es fundamental identificar los distintos saberes ancestrales que se han venido perdiendo por el pasar de los años y así ayudar a mantener viva su identidad.
- Proponer que las mismas personas de la directiva se mantengan cada año ya que va a permitir proporcionar una mayor estabilidad y continua de la toma de decisiones del centro de turismo comunitario Tolte.
- Fomentar rutas turísticas gastronómicas ancestrales donde se incluya las actividades relacionadas con los saberes ancestrales.
- Realizar un Plan de Fortalecimiento de saberes ancestrales gastronómicos con la finalidad de salvaguardar los platos típicos ancestrales, en donde se utilicen figas gastronómicas para la descripción de cada plato.

CAPÍTULO VI. PROPUESTA

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



Integrante

Quito Yunga Thalia Fernanda

Tema:

Plan de Fortalecimiento de los Saberes Ancestrales para la Sostenibilidad del CTC

Tolte, parroquia Pistishi, cantón Alausí

Tutor de Tesis:

Mgs. Paredes Guerrero Badin Roger

RIOBAMBA – ECUADOR

Introducción

El cantón Alausí en donde está ubicada el (CTC) Tolte, parroquia Pistishi, es una parroquia rica en tradiciones y saberes ancestrales gastronómicos que hacen parte esencial de su respectiva identidad cultural, representa un espacio clave para la preservación de estos saberes, que a lo largo de generaciones han ido garantizando la armonía con la sostenibilidad de sus recursos gastronómicos (Herrera, 2020).

El plan se propone como una herramienta para integrar la conservación cultural con el desarrollo económico sostenible, a través de la participación activa de los habitantes de la parroquia, lo cual busca que el (CTC) Tolte no solo sea un espacio turístico, sino también un centro de aprendizaje intergeneracional que fomente el orgullo por la identidad ancestral y gestión responsable de los mismos.

Además, el plan contempla la articulación con actores institucionales, académicos y organizaciones sociales para generar potencial el impacto de las acciones, de esta forma se pretende que el fortalecimiento de los saberes ancestrales contribuya al bienestar, al desarrollo local y a la conservación del patrimonio cultural intangible del Centro de Turismo Comunitario.

Objetivos

Objetivo General

Proponer un plan de fortalecimiento de los saberes ancestrales para la sostenibilidad del (CTC) Tolte, parroquia Pistishi, cantón Alausí.

Objetivos Específicos

- Determinar los platos ancestrales más relevantes para el fortalecimiento de los saberes ancestrales del (CTC) Tolte, parroquia Pistishi, cantón Alausí.
- Establecer fichas gastronómicas con los respectivos platos ancestrales más relevantes del centro de turismo comunitario.
- Elaborar una guía Gastronómica digital en donde se promocióne los platos mas relevantes del (CTC) Tolte.

Desarrollo de la propuesta

Selección de los distintos platos ancestrales del (CTC)

La selección de los platos gastronómicos ancestrales se basó de la riqueza gastronómica ancestral, en lo cual se priorizo aquellos platos que reflejen la identidad cultural y la cosmovisión ancestral del Centro de Turismo, los platos seleccionados también incorporan ingredientes autóctonos de la zona como la zanahoria blanca, el maíz y las hierbas medicinales.

Esta Selección se consideró la importancia de cada plato integrándoles en festividades y actividades comunitarias para fortalecer su valor simbólico y tradicional, la preparación y la presentación de estas comidas respetan las técnicas tradicionales, como el uso de la leña, lo cual garantiza una experiencia autentica para los turísticas internacionales y nacionales.

Esta selección no solo preserva los saberes ancestrales, sino que también incentiva la participación activa de la comunidad en la transmisión de conocimientos y en la valorización de su identidad cultural a través de la gastronomía ancestral.

Tabla 10 *Platos Ancestrales Gastronómicos del (CTC) Tolte, parroquia Pistishi, cantón Alausí.*

Platos Ancestrales Gastronómicos del (CTC) Tolte, parroquia Pistishi, cantón Alausí.
Puré de Zanahoria
Pepa de Zambo
Sopa de Zapallo
Cake de Chirimoya
Habas con Melloco y Choclo

Nota, Fuente: Elaboración Propia.

Descripción y objetivo de cada plato ancestral Gastronómico.

Se realizo con el propósito de preservar y difundir la riqueza culinaria tradicional que forma parte integral de la identidad cultural de la Parroquia Pistishi, cantón Alausí, cada plato representa no solo una técnica ancestral de preparación, sino también una conexión profunda con la cosmovisión andina, el uso de ingredientes autóctonos y las practicas ancestrales comunitarias que han sido transmitidas de generación en generación, documentar y explicar cada plato permite valorar su importancia cultural, social y simbólica, fortaleciendo el sentido de pertenencia y promoviendo su continuidad en el tiempo.

Además, la descripción detallada de los platos ancestrales facilita la integración en experiencias turísticas auténticas y responsables, promoviendo un turismo gastronómico en donde se valore, respete, al aplicar el propósito y la historia de cada plato se genera una conexión más profunda entre el visitante y la comunidad.

Por otra parte, la promoción de la gastronomía tradicional de la Parroquia Pistishi resulta una estrategia clave para el desarrollo sostenible local. Al posicionar sus platos típicos como atractivos culturales, se genera un incentivo para la producción y el consumo de ingredientes autóctonos, fortaleciendo la economía de los pequeños productores y artesanos. Así, la cocina ancestral se convierte en un motor para la conservación de la biodiversidad agrícola y la protección de prácticas agroecológicas que han sostenido a la población durante siglos.

En este proceso, el rol de la comunidad es fundamental, ya que son los propios habitantes quienes custodian y transmiten estos conocimientos a través de la oralidad, la convivencia y el trabajo colectivo la participación activa de los portadores del saber garantiza la autenticidad y el respeto por los procesos originales, evitando la apropiación o distorsión de las recetas tradicionales.

.

Fichas Gastronómicas

Puré de Zanahoria

Tabla 11 Fichas Gastronómicas, Puré de Zanahoria.

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		Código: 001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Chimborazo	Cantón: Alausí
Parroquia: Pistishi	Urbana	Rural X
Localidad: Comunidad Tolte		
Coordenadas:		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Pure de Zanahoria		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	

Parroquia Pistishi		N/A			
Grupo social		Lengua (s)			
Mestizo		Castellano			
Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronómico					
Breve reseña					
(Dobla & Fuentes. 2018, pág. 9)					
4. DESCRIPCIÓN:					
Ingredientes: Zanahoria Blanca, leche, mantequilla, queso fresco, sal al gusto. Preparación: Cocinar la zanahoria aproximadamente unos 30 minutos con una pisco de sal, calentar la leche para que esta tibia al momento de incorporar al puré, escurrir la zanahoria en un recipiente y añadir mantequilla y un poco de sal, agregar la leche poco a poco hasta obtener la consistencia deseada, finalmente incorporar queso fresco al gusto y mezclar bien.					
		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación del Puré de Zanahoria es continua en la alimentación de los distintos turistas internacionales que visitan el Centro de Turismo Comunitario.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las distintas personas que consumen este plato típico con turistas nacionales e internacionales, este plato gastronómico viene de generación en generación preparado netamente por los miembros de la comunidad.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
X	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Estefanía Sauces	25 años	Miembro del centro de turismo comunitario.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.
Colectividades	Narcisa Sauces	35 años	Miembro del centro de turismo comunitario.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz			Vises abuelos		
Centro de capacitación			Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz			Vises abuelos		
Centro de capacitación			Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de este plato típico ha ayudado a mantener viva la costumbre y tradición gastronómica que se ha venido transmitiendo de generación en generación.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta				
X	Media				

	Baja	La preparación del Puré de Zanahoria de mantiene viva ya que el producto principal se cultiva en sus tierras y también se le puede encontrar en otras ciudades de la provincia de Chimborazo.		
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Narcisa Sauces	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	-	Femenino	35 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Puré de Zanahoria		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo				
Inventariado por: Quito Yunga Thalia Fernanda				
Revisado por: Mgs, Paredes Guerrero Badin Roger				
Registro Fotográfico: Quito Yunga Thalia Fernanda				

Nota, Fuente: Ficha Gastronómica, Quito Thalia, 2025.

Pepa de Zambo

Tabla 12 *Ficha Gastronómica Pepa de Zambo.*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		Código: 002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Chimborazo	Cantón: Alausí
Parroquia: Pistishi	Urbana	Rural X
Localidad: Comunidad Tolte		
Coordenadas:		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Pepa de Zambo		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Pistishi	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Castellano	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronómico		
Breve reseña		
(Dobla & Fuentes. 2018, pág. 9)		

4. DESCRIPCIÓN:

Ingredientes: Semillas de pepa de Zambo Tostadas, Ají rocoto cocido sin semillas, aceite, una taza de agua, cebolla blanca, cilantro, sal, comino, cubito de caldo de gallina.

Preparación: Dorar las semillas de Zambo hasta que estén doradas, dorar el ají rocoto junto a las semillas de Zambo y agregar el cubo de magui, colocar en la licuadora lo que se doro con lo que es la cebolla, cilantro, sal y agua, llevar la mezcla a una olla a fuego medio y cocinar por unos 10 a 15 minutos, removiendo constantemente para evitar que se pegue o se queme.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	La preparación del Puré de Zanahoria es continua en la alimentación de los distintos turistas internacionales que visitan el Centro de Turismo Comunitario.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las distintas personas que consumen este plato típico con turistas nacionales e internacionales, este plato gastronómico viene de generación en generación preparado netamente por los miembros de la comunidad.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
X	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Estefanía Saucés	25 años	Miembro del centro de turismo comunitario.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.
Colectividades	Narcisa Saucés	35 años	Miembro del centro de turismo comunitario.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz		Vises abuelos		
Centro de capacitación		Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos x		Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz		Vises abuelos		
Centro de capacitación		Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de este plato típico ha ayudado a mantener viva la costumbre y tradición gastronómica que se ha venido transmitiendo de generación en generación.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación del Puré de Zanahoria de mantiene viva ya que el producto principal se cultiva en sus tierras y también se le puede encontrar en otras ciudades de la provincia de Chimborazo.		
x	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Narcisa Sauces	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	-	Femenino	35 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	

Puré de Zanahoria		Gastronomía	Gastronomía Nativa
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo			
Inventariado por: Quito Yunga Thalia Fernanda			
Revisado por: Mgs, Paredes Guerrero Badin Roger			
Registro Fotográfico: Quito Yunga Thalia Fernanda			

Nota, Fuente: Ficha Gastronómica, Quito Thalia, 2025.

Sopa de Zapallo

Tabla 13 *Ficha Gastronómica, Sopa de Zapallo.*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		Código: 003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Chimborazo	Cantón: Alausí
Parroquia: Pistishi	Urbana	Rural X
Localidad: Comunidad Tolte		
Coordenadas:		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Sopa de Zapallo		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Pistishi	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Castellano	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronómico		
Breve reseña		

(Dobla & Fuentes. 2018, pág. 9)

4. DESCRIPCIÓN:

Ingredientes: Zapallo pelado y sin semillas aceite de oliva, cebolla blanca, dientes de ajos, comido molido, tomates pelados y picados, caldo de pollo o verduras, sal y pimienta al gusto.

Preparación: Calentar el aceite en una cacerola grande, añadir la cebolla, ajo, el comino y los tomates cocinar aproximadamente unos 5 minutos, incorporar el caldo de pollo o verduras, agregar los trozos de zapallo y poner a hervir unos 30 minutos, agregar lo que es la sal y pimienta al gusto.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	La preparación del Puré de Zanahoria es continua en la alimentación de los distintos turistas internacionales que visitan el Centro de Turismo Comunitario.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las distintas personas que consumen este plato típico con turistas nacionales e internacionales, este plato gastronómico viene de generación en generación preparado netamente por los miembros de la comunidad.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
X	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Estefanía Saucés	25 años	Miembro del centro de turismo comunitario.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.
Colectividades	Narcisa Saucés	35 años	Miembro del centro de	Parroquia Pistishi,	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.

			turismo comunitario.	cantón Alausí.	
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz			Vises abuelos		
Centro de capacitación			Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos x			Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz			Vises abuelos		
Centro de capacitación			Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de este plato típico ha ayudado a mantener viva la costumbre y tradición gastronómica que se ha venido transmitiendo de generación en generación.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del Puré de Zanahoria de mantiene viva ya que el producto principal se cultiva en sus tierras y también se le puede encontrar en otras ciudades de la provincia de Chimborazo.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD

Narcisa Sauces	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	-	Femenino	35 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Puré de Zanahoria		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo				
Inventariado por: Quito Yunga Thalia Fernanda				
Revisado por: Mgs, Paredes Guerrero Badin Roger				
Registro Fotográfico: Quito Yunga Thalia Fernanda				

Nota, Fuente: Ficha Gastronómica, Quito Thalia, 2025.

Cake de Chirimoya

Tabla 14 Ficha Gastronómica, Cake de Chirimoya.

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		Código: 004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Chimborazo	Cantón: Alausí
Parroquia: Pistishi	Urbana	Rural X
Localidad: Comunidad Tolte		
Coordenadas:		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Cake de Chirimoya		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Pistishi	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Castellano	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronómico		

Breve reseña					
(Dobla & Fuentes. 2018, pág. 9)					
4. DESCRIPCIÓN:					
Ingredientes: Pulpa de Chirimoya, queso crema, mantequilla sin sal a temperatura ambiente, azúcar, huevos, harina de trigo, levadura, pizca de sal.					
Preparación: Calentar el horno a 180 grados de calor, engrasar y forrar el molde, batir bien la pulpa de chirimoya con el queso crema la azúcar y la mantequilla hasta obtener una mezcla homogénea, incorporar los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición para la mezcla húmeda, verter la masa en el modelo preparado y hornearlo durante 40 minutos o 50 minutos y dejar enfriar el cake unos 15 minutos.					
			Detalle de la periodicidad		
		Anual	La preparación del Puré de Zanahoria es continua en la alimentación de los distintos turistas internacionales que visitan el Centro de Turismo Comunitario.		
X		Continua			
		Ocasional			
		Otro			
Alcance			Detalle del alcance		
		Local	Las distintas personas que consumen este plato típico con turistas nacionales e internacionales, este plato gastronómico viene de generación en generación preparado netamente por los miembros de la comunidad.		
		Provincial			
		Regional			
X		Nacional			
X		Internacional			
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Estefanía Saucés	25 años	Miembro del centro de turismo comunitario.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.

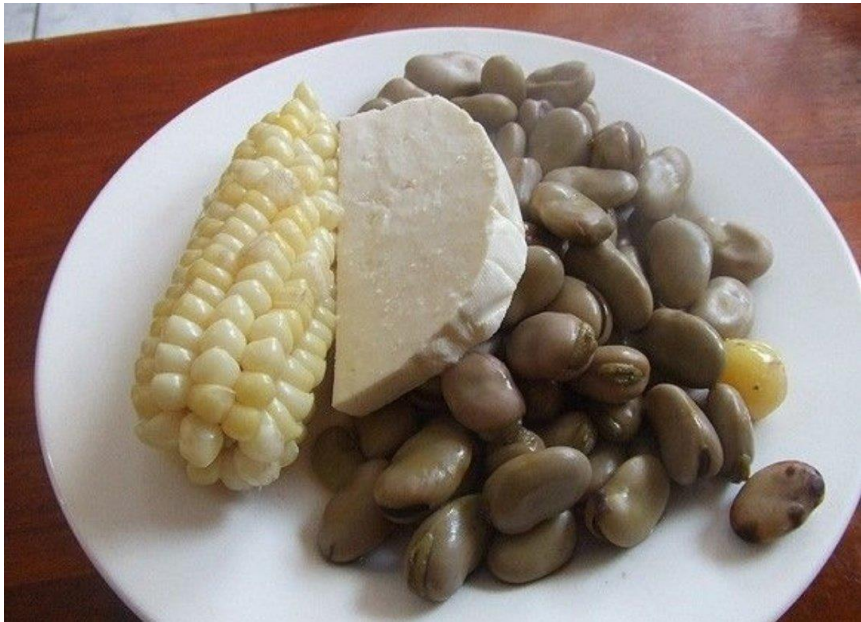
Colectividades	Narcisa Sauces	35 años	Miembro del centro de turismo comunitario.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz			Vises abuelos		
Centro de capacitación			Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz			Vises abuelos		
Centro de capacitación			Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de este plato típico ha ayudado a mantener viva la costumbre y tradición gastronómica que se ha venido transmitiendo de generación en generación.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del Puré de Zanahoria de mantiene viva ya que el producto principal se cultiva en sus tierras y también se le puede encontrar en otras ciudades de la provincia de Chimborazo.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD

Narcisa Sauces	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	-	Femenino	35 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Puré de Zanahoria		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo				
Inventariado por: Quito Yunga Thalia Fernanda				
Revisado por: Mgs, Paredes Guerrero Badin Roger				
Registro Fotográfico: Quito Yunga Thalia Fernanda				

Nota, Fuente: Ficha Gastronómica Quito Thalia, 2025.

Habas con Melloco y Choclo

Tabla 15 Ficha Gastronómica, Habas, Melloco y Choclo.

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		Código: 005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Chimborazo	Cantón: Alausí
Parroquia: Pistishi	Urbana	Rural X
Localidad: Comunidad Tolte		
Coordenadas:		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Habas con Melloco y Choclo		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Pistishi	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	

Mestizo			Castellano		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico					
Breve reseña					
(Dobla & Fuentes. 2018, pág. 9)					
4. DESCRIPCIÓN:					
Ingredientes: Habas, melloco, choclos, queso, cebolla, tomate, limón, aceite, sal.					
Preparación: cocinar en una olla lo que son las habas, melloco, choclo durante unos 50 minutos a fuego alto, en un recipiente elaborar lo que es la ensalada, picar la cebolla, tomate y exprimir el limón y poner sal al gusto con un poco de aceite, servir lo que son el melloco, habas y el choclo con su respectiva ensalada y su respectivo queso.					
			Detalle de la periodicidad		
		Anual	La preparación del Puré de Zanahoria es continua en la alimentación de los distintos turistas internacionales que visitan el Centro de Turismo Comunitario.		
X		Continua			
		Ocasional			
		Otro			
Alcance			Detalle del alcance		
		Local	Las distintas personas que consumen este plato típico con turistas nacionales e internacionales, este plato gastronómico viene de generación en generación preparado netamente por los miembros de la comunidad.		
		Provincial			
		Regional			
X		Nacional			
X		Internacional			
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Estefanía Sauces	25 años	Miembro del centro de	Parroquia Pistishi,	Parroquia Pistishi,

			turismo comunitario.	cantón Alausí.	cantón Alausí.
Colectividades	Narcisa Sauces	35 años	Miembro del centro de turismo comunitario.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz			Vises abuelos		
Centro de capacitación			Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos x			Esta receta es transmitida de generación en generación por los habitantes de la parroquia Pistishi, cantón Alausí.		
Maestro- aprendiz			Vises abuelos		
Centro de capacitación			Centro de Turismo Comunitario Tolte		
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de este plato típico ha ayudado a mantener viva la costumbre y tradición gastronómica que se ha venido transmitiendo de generación en generación.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del Puré de Zanahoria de mantiene viva ya que el producto principal se cultiva en sus tierras y también se le puede encontrar en otras ciudades de la provincia de Chimborazo.			
X	Media				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Narcisa Sauces	Parroquia Pistishi, cantón Alausí.	-	Femenino	35 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Puré de Zanahoria		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo				
Inventariado por: Quito Yunga Thalia Fernanda				
Revisado por: Mgs, Paredes Guerrero Badin Roger				
Registro Fotográfico: Quito Yunga Thalia Fernanda				

Nota, Fuente: Ficha Gastronómica, Quito Thalia, 2025.

Estrategias y Acciones

Tabla 16 Estrategias Y Acciones.

ESTRATEGIA	OBJETIVO	TIEMPO	META	ACTORES	PRESUPUESTO
Realizar una Guía Gastronómica virtual en donde se pueda evidenciar las distintas recetas ancestrales con su respectiva preparación.	Recopilar y difundir los cinco platos ancestrales más representativos ancestrales del Centro de turismo comunitario Tolte.	El tiempo estimado es de 6 meses para el desarrollo, validación y lanzamiento de la Guía Gastronómica.	Documentar al menos cinco platos ancestrales con su respectiva preparación, involucrar a cocineros locales en la recopilación de información.	- Comunidad Tolte. - Centro de Turismo comunitario Tolte. - Expertos en la gastronomía y tecnología para la elaboración de la guía digital.	Aproximadamente unos 800 a 1000 dólares.
Proponer ferias gastronómicas tres veces al año en fechas festivas.	Organizar ferias gastronómicas para promover y difundir las gastronomías ancestrales del centro de turismo.	Ejecución de 3 ferias anuales: Carnaval, fiestas de la parroquia Tolte, fin de año.	Atraer un mínimo de 400 visitantes por feria y incrementar por lo menos un 20% la venta de productos gastronómicos ancestrales.	- Autoridades locales de la parroquia Pistishi. - Centro de turismo comunitario, miembros del mismo. - Instituciones culturales y turísticas.	Aproximadamente unos 4,000 a 6,000 dólares.

Establecer temas para posibles capacitaciones en el Centro de turismo comunitario.	Ofrecer capacitaciones temáticas que fortalezcan el conocimiento de la identidad y de los saberes ancestrales del CTC Tolte.	Programa anual con capacitaciones periódicas 2 talleres al año.	Definir y ejecutar al menos 5 temas de capacitación relevantes, capacitar a todos los 82 miembros del centro de Turismo comunitario.	• Centro de turismo comunitario Tolte. • Expertos en turismo comunitario, gastronomía ancestral. • Instituciones educativas y organismos de apoyo.	Aproximadamente unos 4,000 a 6,000 dólares.
Monitoreo, evaluación y adaptación.	Implementar un sistema continuo de monitoreo, evaluación y adaptación en donde permita medir el impacto. la calidad de las actividades.	Un proceso permanente con evaluaciones formales cada 7 meses.	Realizar al menos 2 evaluaciones anuales con la participación de los miembros del centro de turismo comunitario.	• Comunidad de Tolte y gestores del centro de turismo. • Expertos en monitoreo y evaluación. • Organismos de apoyo técnico y financiero.	Aproximadamente unos 2,000 a 3,000 dólares.

Nota, Fuente: Tabla de estrategias y acciones, Quito Thalia, 2025.

Link de la Guía Gastronómica

<https://view.genially.com/68323819d5623d3970400b14/guide-guia-gastronomica-virtual>

Conclusiones

- El centro de turismo comunitario posee una riqueza gastronómica y cultural basada en saberes ancestrales que constituyen un patrimonio intangible para ir construyendo su propia identidad.
- Los saberes ancestrales siempre están vinculados con las gastronomía, artesanías y cosmovisión local los mismos están en riesgo de perderse debido a la falta de transmisión intergeneracional y a la influencia de procesos.
- La comunidad cuenta con personas portadores de los saberes ancestrales que son personas adultas que son parte clave para la recuperación y revitalización de los saberes ancestrales gastronómicos.
- Es necesario llevar este plan de fortalecimiento para tener un enfoque participativo y comunitario que involucre a todos los actores, especialmente a la juventud de Tulte.

Recomendaciones

- Implementar programas de formación y talleres prácticos que puedan facilitar la transmisión de los saberes ancestrales de los adultos mayores a las respectivas nuevas generaciones.
- Promover la documentación y sistematización de los saberes ancestrales gastronómicos, agrícolas para su respectiva preservación y difusión de las mismas.
- Fomentar los proyectos productivos y turísticos netamente basados en la gastronomía ancestral y lo que son las practicas sostenibles que logren generar ingresos al CTC.
- Fortalecer la organización y gobernanza del Centro de turismo comunitario para mejorar la gestión y comercialización de la oferta turística cultural y gastronomía.

BIBLIOGRAFÍA

- Burnett. (2020). Definición De Tradición. UniProyecta. Obtenido de <https://uniprojecta.com/definicion-de-tradicion-segun-autores/>
- Carranza. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador.
- Cedeño. (2022). ANÁLISIS DE LA OPERACIÓN DE LA EMPRESA FERROCARRILES DEL ECUADOR, RUTA NARIZ DEL DIABLO Y SU IMPACTO EN EL ÍNDICE DE OFERTA DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, CANTÓN ALAUS. Obtenido de <https://repositorio.uisek.edu.ec/handle/123456789/2633>
- Cepeda. (2017). Historias relevantes del turismo comunitario tolte.
- Durkheim. (2020). Definición De Tradición. Uniprojecta. Obtenido de <https://uniprojecta.com/definicion-de-tradicion-segun-autores/>
- Egg. (2017). Comunidad. Uni Proyecto.
- Gayubas. (2025). Tecnicas de Investigacion . Obtenido de Enciclopedia Concepto. Recuperado el 2 de enero de 2025 de <https://concepto.de/tecnicas-de-investigacion/>.
- Geertz. (2024). Definición de las costumbres. Definicionwiki. Obtenido de <https://definicionwiki.com/definicion-de-las-costumbres-significado-ejemplos-autores/>
- Herrera. (2020). El Turismo Comunitario Y Lagesión De Recursos Turísticos En La Parroquia Pistishí, Ecuador. Quevedo. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmninnibpcajpcglclefindmkaj/[https://www.ijhssi.org/papers/v5\(11\)/version-2/H05011024653.pdf](https://www.ijhssi.org/papers/v5(11)/version-2/H05011024653.pdf)
- Kiss. (2024). Identidad Cultural. Buenos aires: Etecé. Obtenido de Identidad cultural. Enciclopedia Concepto. Recuperado el 10 de diciembre de 2024 de <https://concepto.de/identidad-cultural/>.
- Leach. (2019). Cultura definicion del Diccionario .
- Mariño. (2024). Definicon de Costumbres. Definicionwiki. Obtenido de <https://definicionwiki.com/definicion-de-las-costumbres-significado-ejemplos-autores/>
- Martínez. (2023). El significado del sentido de pertenencia. Especialista Urologia. Obtenido de <https://mdelarosa.es/el-significado-del-sentido-de-pertenencia-segun-diversos-autores-en-formato-pdf/>

- Miñan. (2024).
- Miñan. (2024).
- Miñan. (2025). Definicionwiki. Obtenido de <https://definicionwiki.com/analisis-descriptivo-definicion-ejemplos-tipos/>
- Olivares. (2019). Estudios de la Investigacion .
- Ortega, C. (2010). Investigacion Cuantitativa. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-investigacion-cuantitativa/#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20es%20un,cuantificar%20el%20problema%20de%20investigaci%C3%B3n.>
- Perez. (2020). Investigacion Cualitativa. Chile. Obtenido de <https://concepto.de/investigacion-cualitativa/>
- Pérez. (2021). Coeficiente Alfa de Cronbach. gplresearch. Obtenido de <https://gplresearch.com/coeficiente-alfa-de-cronbach/>
- Portilla. (2021). El sentido de pertenencia. Lalupadiario. Obtenido de <https://lalupadiario.com/el-sentido-de-pertenencia-segun-diversos-autores-en-formato-pdf/>
- Salazar. (2021). Republica del Ecuador. Ecuador . Obtenido de https://www.exteriores.gob.es/Documents/FichasPais/Ecuador_FICHA%20PAIS.pdf
- Santana. (2016). Tolt Centro de turismo comunitario.
- Santián, A. (2019). Alausí, la cuna del emprendimiento.
- Savarin. (2019). Gastronomía.
- Strauss. (2018). Cultura definicion .
- Villalva. (2021). Saberes Ancestrales Provincia de Chimborazo. Obtenido de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S2550-67222021000100129&script=sci_arttext
- Weber. (2019). Comunidad . Uni proyecto.

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta variable independiente (Saberes ancestrales)

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



ENCUESTA DIRIGIDA A:
A LOS TURISTAS QUE VISITAN EL (CTC) CENTRO DE TURISMO COMUNITARIO
TOLTE, PARROQUIA PSITISHI, CANTON ALAUSI.

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

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo recolectar datos referentes a la incidencia de los saberes ancestrales gastronómicos y su incidencia en la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario (CTC) Tolte, Parroquia Pistishi, Cantón Alausí.

INSTRUCCIONES

- Esta encuesta es de carácter anónimo y confidencial, los datos obtenidos en ella son de uso exclusivo para la investigación.
- Marque su respuesta con una X de acuerdo con la sucesiva valoración:

1	(N.I) Nada importante
2	(P.I) Poco importante
3	(M.D) Medianamente importante
4	(I) Importante
5	(M.I) Muy importante

I. INFORMACIÓN GENERAL

¿Cuál es su género?

- () Femenino
() Masculino

¿Cuál es su Edad?

- () 18 – 28 años
() 29 – 39 años
() 40 – 50 años
() + de 51 años

¿Cuál es su nivel de instrucción?

- () Primaria
() Secundaria
() Tercer Nivel
() Técnico – Tecnológico
() Cuarto Nivel

Indicador		Parámetro				
		1	2	3	4	5
Nº		Nada importante	Poco importante	Media namente importante	Importante	Muy Importante
CULTURA						
¿Qué tan importante considera usted?						
1	La influencia de la Cultura en los conocimientos de los miembros del (CTC) Tolte.					
2	Fomentar la capacidad de la formación gastronómica en temas de costumbres para (CTC) Tolte.					
3	Que la sociedad moderna influya en el (CTC) Tolte					
GASTRONOMÍA						
4	La creatividad de las preparaciones culinarias en el (CTC) Tolte.					
5	Preservar las técnicas culinarias ancestrales utilizadas en el (CTC) Tolte.					
6	El arte culinario como instrumento para preservar la identidad cultural del (CTC) Tolte.					
COMUNIDAD						
7	La preservación del territorio ancestral del (CTC) Tolte.					
8	Las actividades culturales realizadas en el (CTC) Tolte como fomento en la comunidad.					
9	El compromiso de la comunidad para alcanzar el objetivo común del (CTC) Tolte.					

¡¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!!

Anexo 2. Encuesta variable dependiente (Identidad cultural)

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

CARRERA DE TURISMO



**ENCUESTA DIRIGIDA A:
A LOS MIEMBROS PERTENECIENTE DEL (CTC) CENTRO DE TURISMO
COMUNITARIO TOLTE PARROQUIA PISTISHI CANTÓN ALAUSÍ**

Formulario N°: _____ Fecha de la encuesta: _____ Encuestadora: Thalia

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo recolectar datos referentes a la incidencia de los saberes ancestrales gastronómicos y su incidencia en la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario

INSTRUCCIONES

- Esta encuesta es de carácter anónimo y confidencial, los datos obtenidos en ella son de uso exclusivo para la investigación.
- Marque su respuesta con una **X** de acuerdo con la sucesiva valoración:

1	(N.I) Nada importante
2	(P.I) Poco importante
3	(M.D) Medianamente importante
4	(I) Importante
5	(M.I) Muy importante

II. INFORMACIÓN GENERAL

¿Cuál es su género?

() Femenino

() Masculino

¿Cuál es su Edad?

() 18 – 28 años

() 29 – 39 años

() 40 – 50 años

() + de 51 años

¿Cuál es su nivel de instrucción?

() Primaria

() Secundaria

() Tercer Nivel

() Técnico – Tecnológico

() Cuarto Nivel

		Parámetro				
		1	2	3	4	5
N°		Nada importante	Poco importante	Mediana importante	Importante	Muy Importante
SENTIDO DE PERTINENCIA						
¿Qué tan importante considera usted?						
1	Fomentar la conciencia sobre la preservación de los saberes ancestrales en el (CTC) Tolte para fortalecer el sentido de pertenencia entre los miembros de la comunidad.					
2	El sentido de pertenencia de los grupos hacia el (CTC) Tolte para fortalecer la cohesión social y promover la participación activa en sus actividades.					
3	Fortalecer el sentido de pertenencia a partir de las características del (CTC) Tolte.					
TRADICIONES						
4	La contribución del (CTC) Tolte a los valores de preservación de las tradiciones culturales de la comunidad.					
5	La incorporación de las tradiciones y creencias gastronómicas locales en las actividades y servicios ofrecidos por el (CTC) Tolte.					

6	Lograr un equilibrio entre la preservación de las tradiciones y costumbres del (CTC) Tulte y la adaptación a las expectativas de los turistas.					
COSTUMBRES						
7	Que el (CTC) Tulte respete y refleje las costumbres y formas de comportamiento de los miembros de la comunidad en sus servicios turísticos.					
8	La gastronomía ancestral en la promoción de las costumbres locales para los turistas que visitan el (CTC) Tulte.					
9	Innovar en las costumbres y artesanías del (CTC) Tulte.					

¡¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!!

Anexo 3. Análisis, interpretación y discusión de resultados

Tabulación y gráficos de la variable independiente: Saberes Ancestrales

Tabla 17 *Genero*

¿Cuál es su Genero?		
	N	%
Femenino	63	27,9%
Masculino	162	71,7%
Perdidos Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 18 *Edad*

¿Cuál es su edad?		
	N	%
18 - 28 años	189	83,6%
29 - 39 años	19	8,4%
40 - 50 años	17	7,5%
Perdidos Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 19 *Nivel de Instrucción.*

¿Cuál es su nivel de Instrucción?		
	N	%
Primaria	3	1,3%
Secundaria	20	8,8%
Tercer Nivel	161	71,2%
Técnico - Tecnológico	29	12,8%
Cuarto Nivel	12	5,3%
Perdidos Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 20 Conocimientos.

¿Qué tan Importante considera usted la influencia de la cultura en los conocimientos de los miembros del (CTC) Tolte?		
	N	%
Poco Importante	6	2,7%
Mediantemente Importante	57	25,2%
Importante	98	43,4%
Muy Importante	64	28,3%
Perdidos Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 21 Capacidad.

¿Qué tan Importante considera usted fomentar la capacidad de la formación gastronómicas en temas de costumbres para el (CTC) Tolte?		
	N	%
Nada Importante	1	0,4%
Poco Importante	2	0,9%
Mediantemente Importante	36	15,9%
Importante	82	36,3%
Muy Importante	104	46,0%
Perdidos Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 22 Sociedad.

¿Qué tan Importante considera usted que la sociedad moderna influya en el (CTC) Tolte?		
	N	%
Nada Importante	2	0,9%
Poco Importante	6	2,7%
Mediantemente Importante	33	14,6%
Importante	82	36,3%
Muy Importante	102	45,1%
Pérdidas Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 23 Actividad.

¿Qué tan Importante considera usted la creatividad de las preparaciones culinarias en el (CTC)Tolte?		
	N	%
Poco Importante	3	1,3%
Mediantemente Importante	34	15,0%
Importante	86	38,1%
Muy Importante	102	45,1%
Perdidos Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 24 Técnicas.

¿Qué tan Importante considera usted preservar las técnicas culinarias ancestrales utilizadas en el (CTC)Tolte?		
	N	%
Nada Importante	1	0,4%
Poco Importante	3	1,3%
Mediantemente Importa	29	12,8%
Importante	99	43,8%
Muy Importante	93	41,2%
Perdidos Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 25 Culinario.

¿Qué tan Importante considera usted el arte culinario como instrumento para preservar la identidad cultural del (CTC) Tolte?		
	N	%
Nada Importante	1	0,4%
Poco Importante	1	0,4%
Mediantemente Importante	31	13,7%
Importante	87	38,5%
Muy Importante	105	46,5%
Perdidos Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 26 *Preservación.*

¿Qué tan Importante considera usted la preservación del territorio ancestral del (CTC) Tolte?		
	N	%
Poco Importante	3	1,3%
Mediantemente Importante	35	15,5%
Importante	79	35,0%
Muy Importante	108	47,8%
Perdidos Sistema	1	0,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 27 *Culturales.*

¿Qué tan importante considera usted las actividades culturales realizadas en el (CTC) Tolte como fomento en la comunidad?		
	N	%
Nada Importante	1	0,4%
Poco Importante	1	0,4%
Mediantemente Importante	30	13,3%
Importante	90	39,8%
Muy Importante	103	45,6%
Perdidos Sistema	1	0,4%

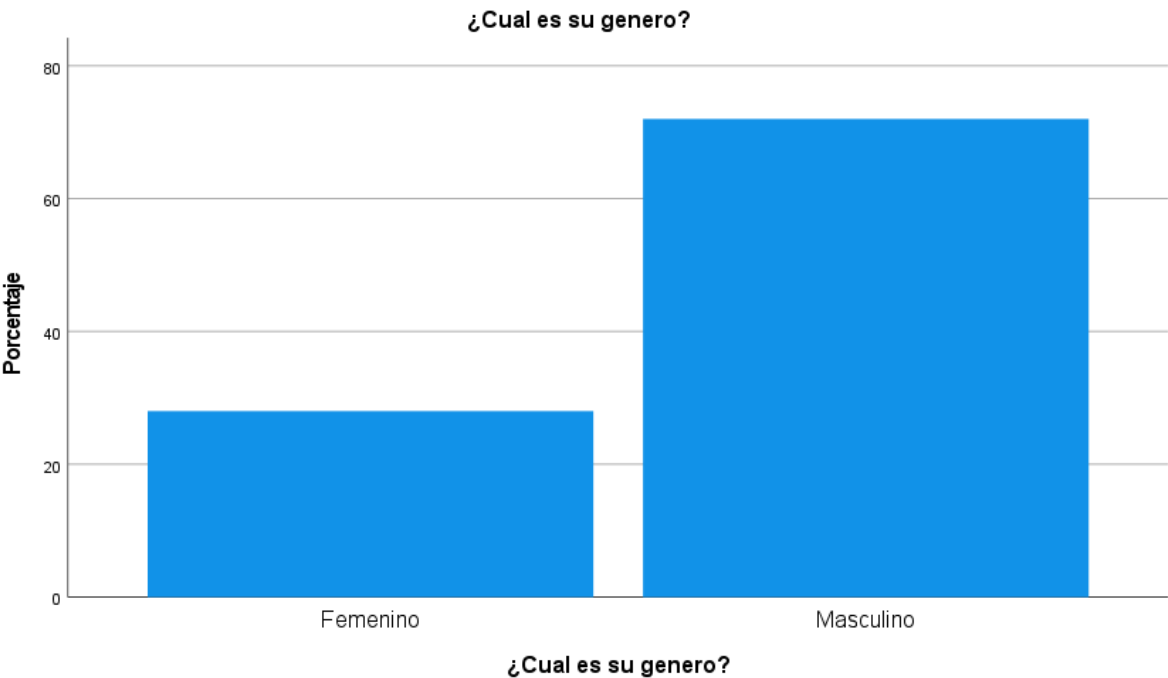
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 28 *Compromiso.*

¿Qué tan Importante considera usted el compromiso de la comunidad para alcanzar el objetivo comun del (CTC) Tolte?		
	N	%
Poco Importante	2	0,9%
Mediantemente Importante	29	12,8%
Importante	96	42,5%
Muy Importante	98	43,4%
Perdidos Sistema	1	0,4%

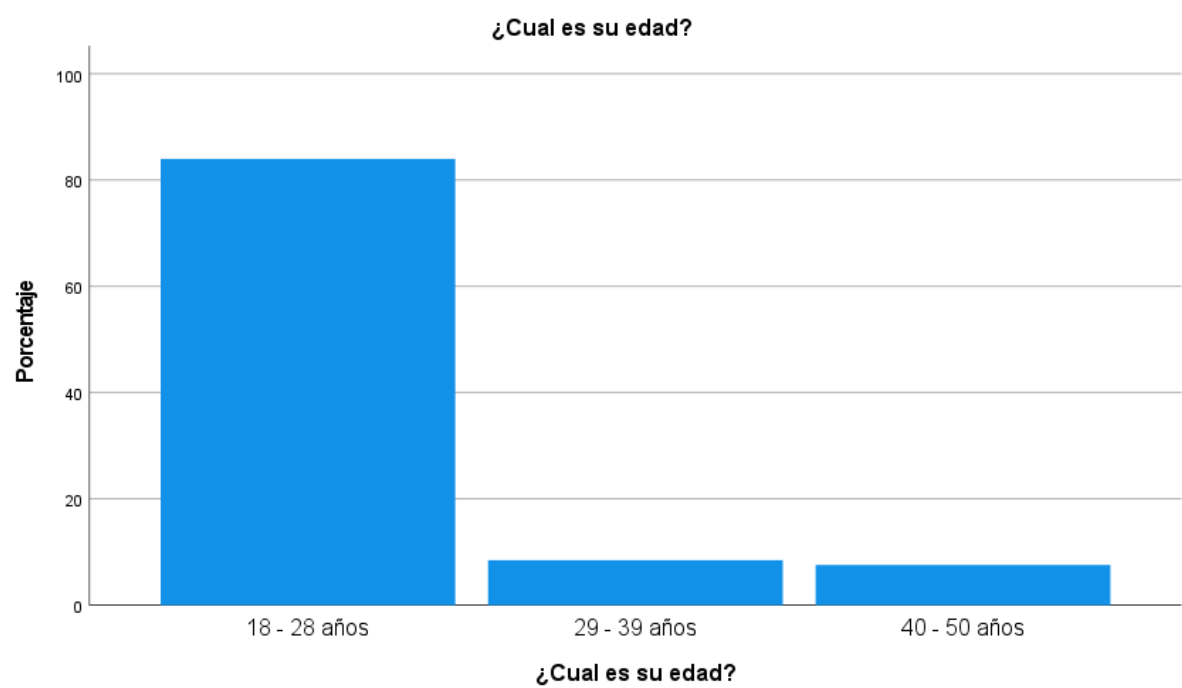
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 1 *Genero.*



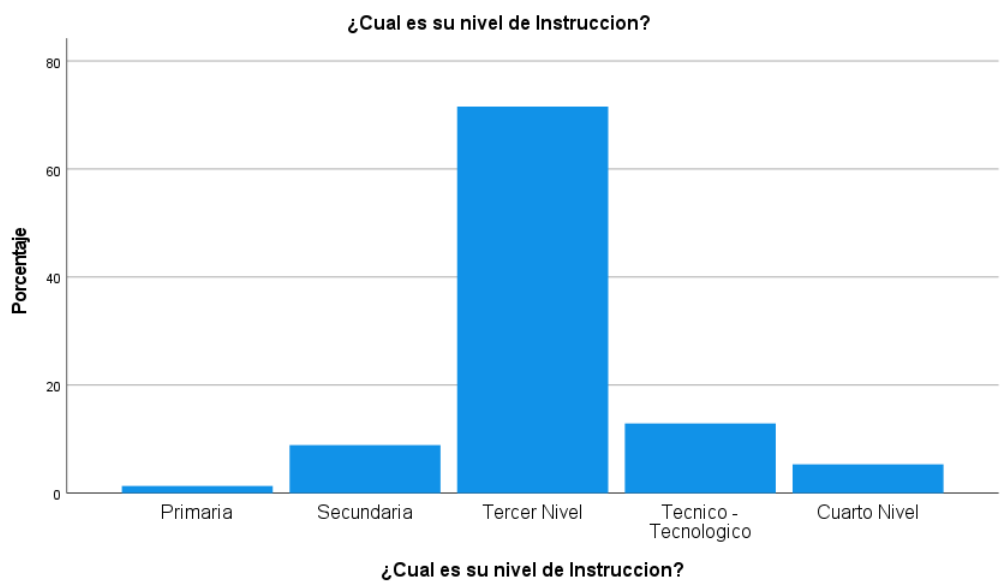
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 2 Edad.



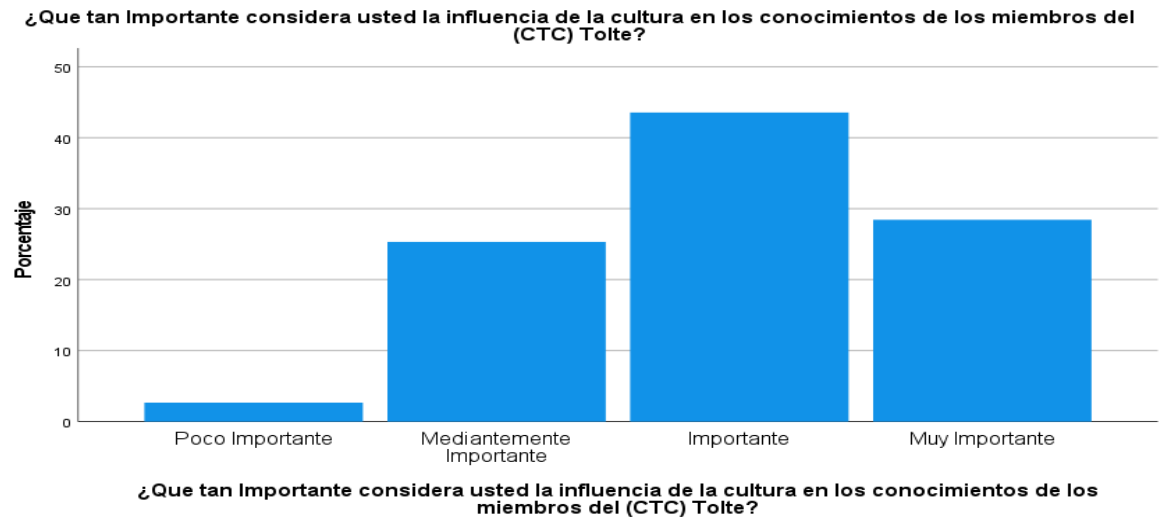
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 3 Instrucción.



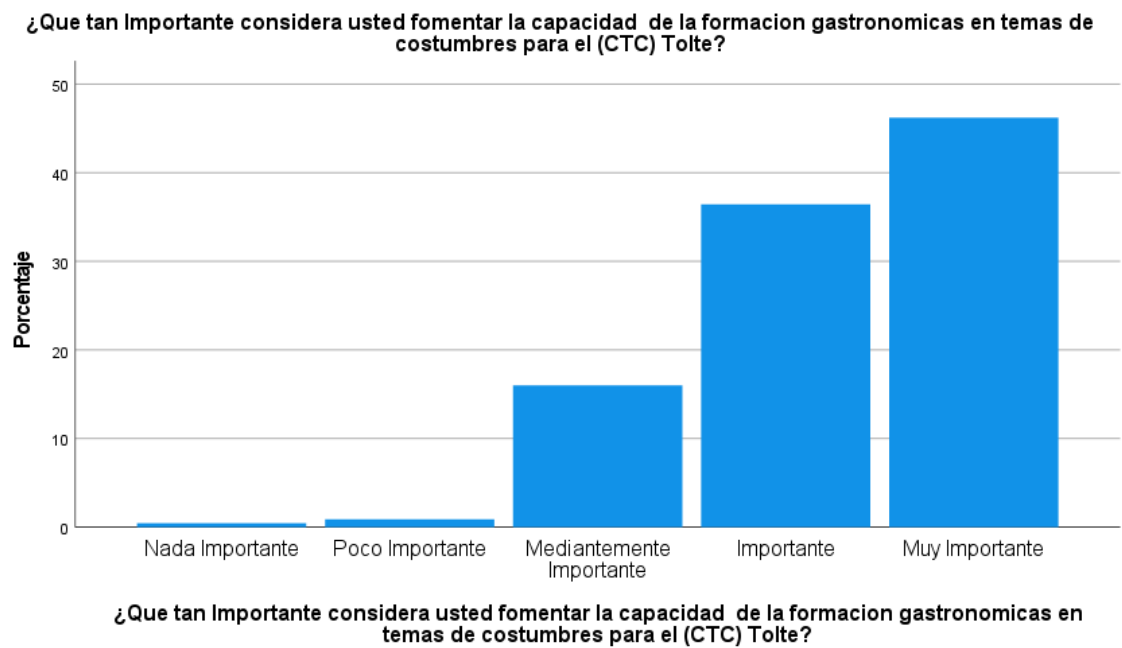
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 4 *Conocimientos.*



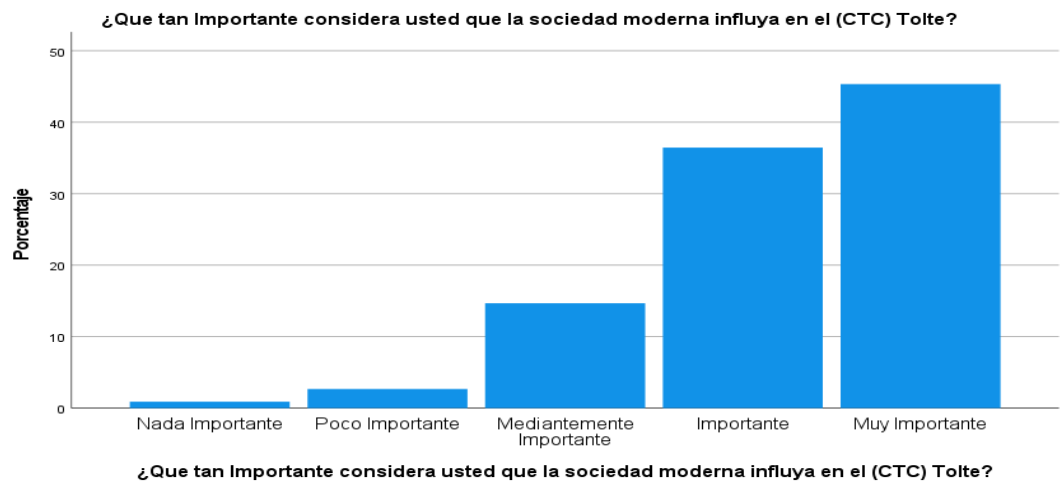
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 5 *Formación.*



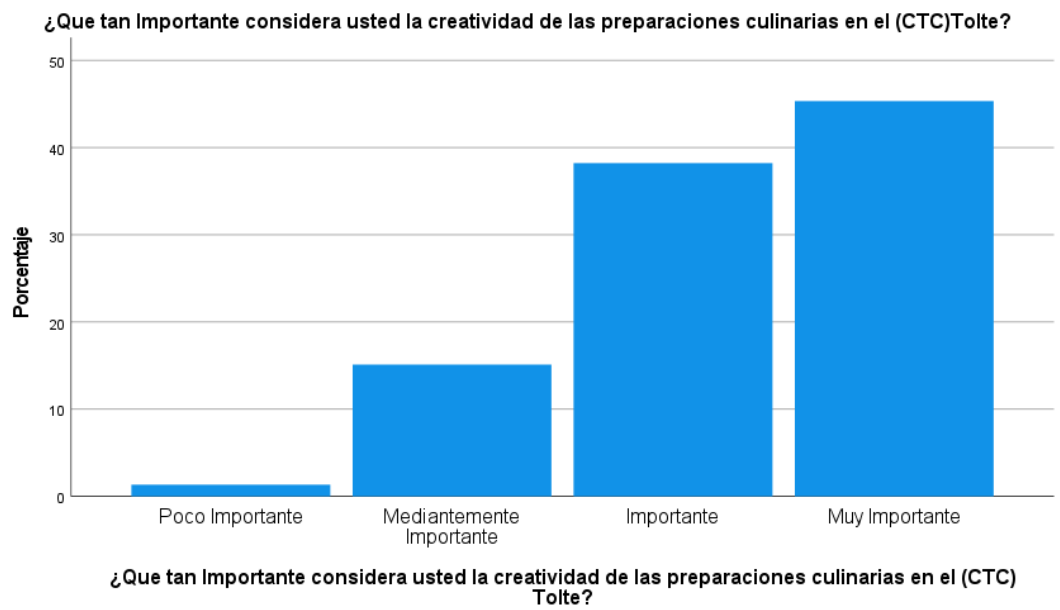
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 6 Sociedad.



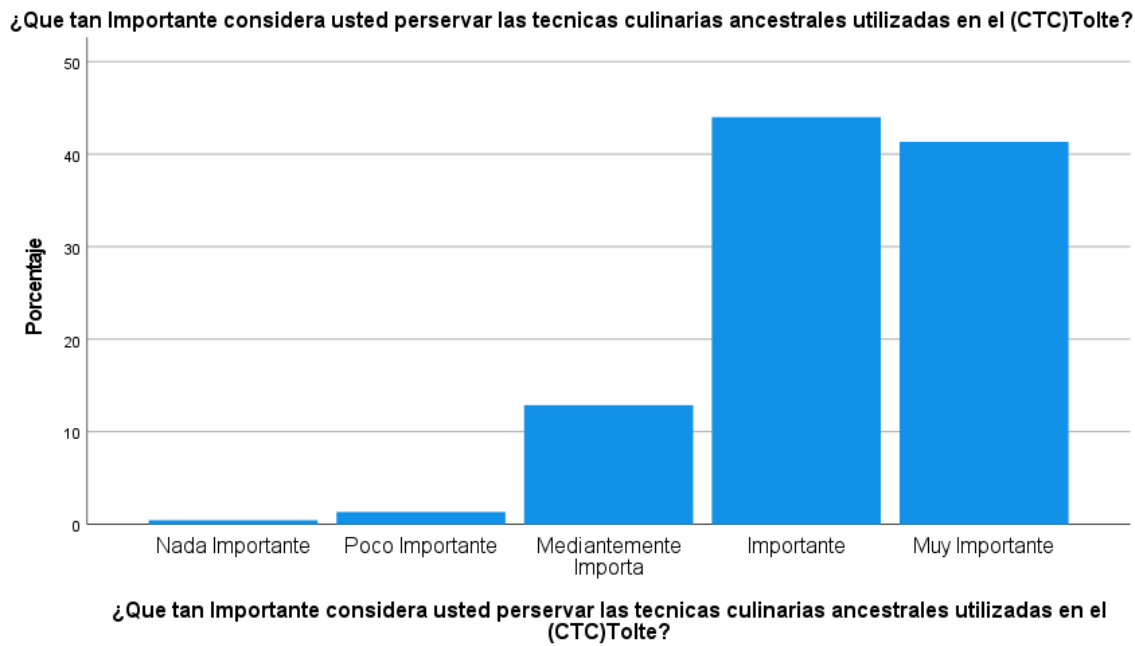
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 7 Creatividad.



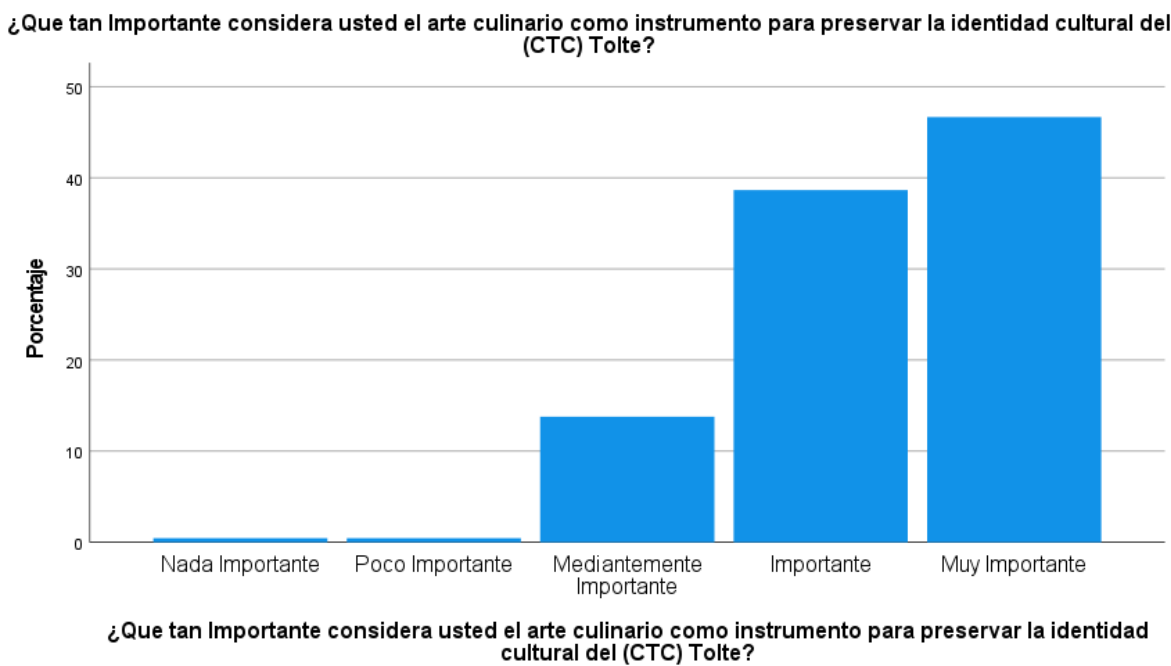
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 8 Técnicas.



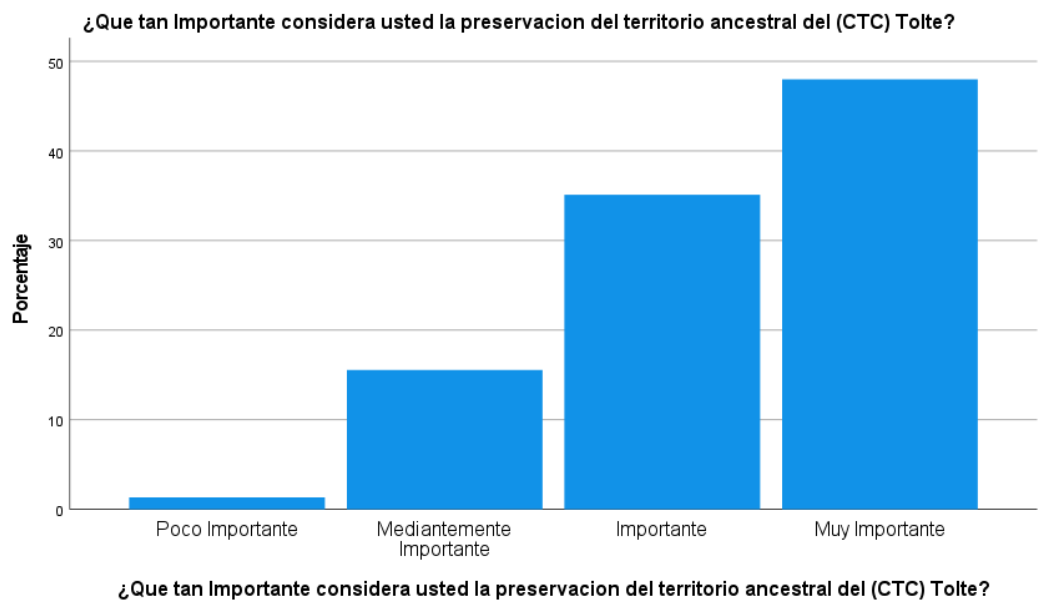
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 9 Instrumento.



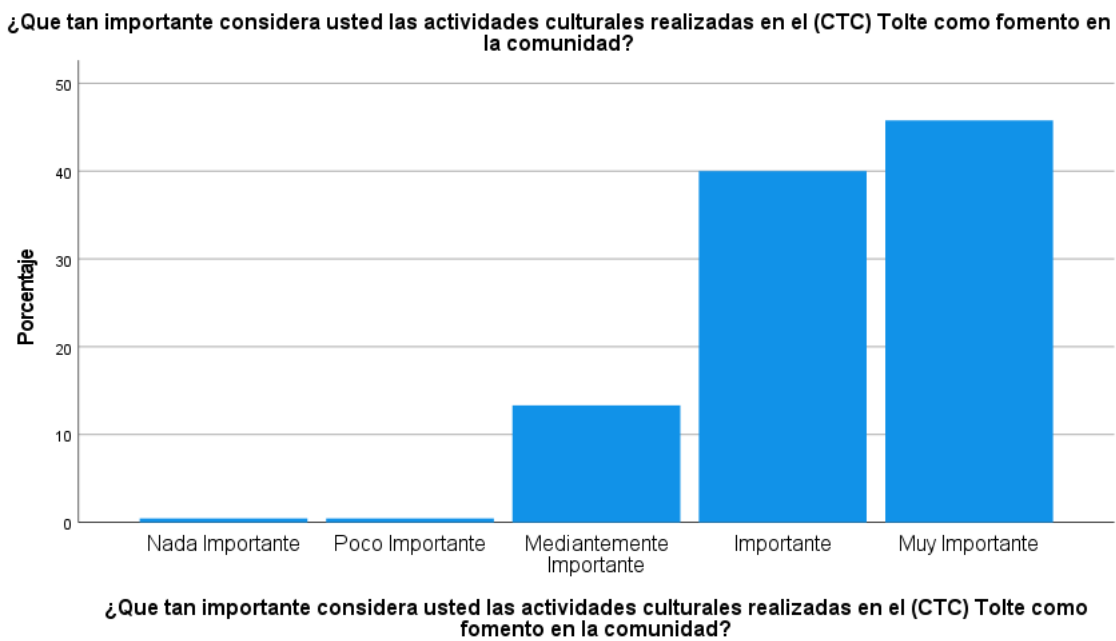
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 10 Territorio.



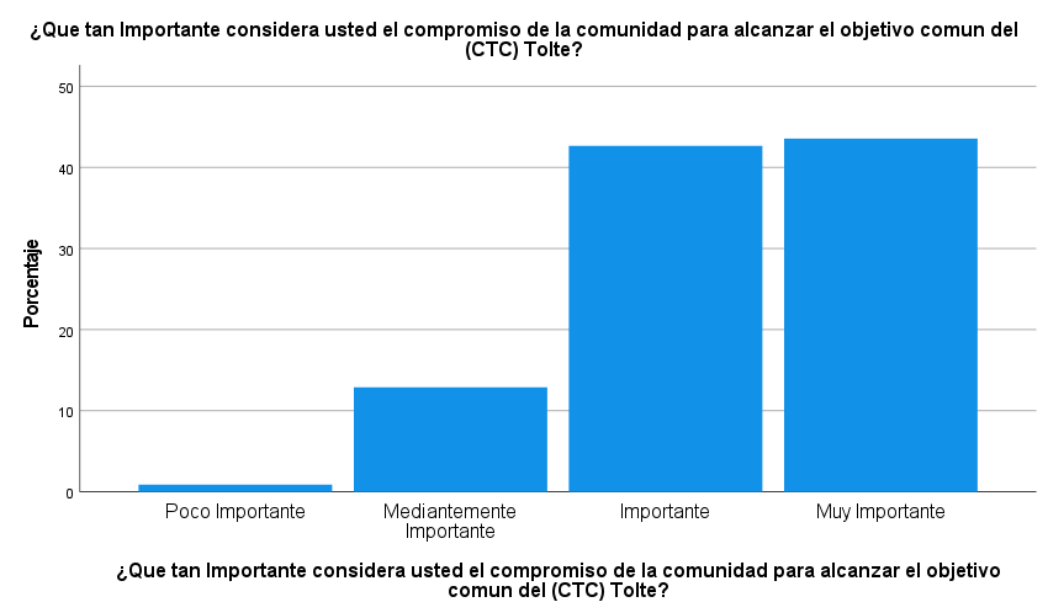
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 11 Comunidad.



Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 12 Objetivo.



Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Anexo 4. Análisis, interpretación y discusión de resultados

Tabulación y gráficos de la variable dependiente: Identidad Cultural

Tabla 29 Sexo.

Seleccione cuál es su sexo.		
	N	%
Femenino	46	56,1%
Masculino	36	43,9%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 30 Genero.

Selecciones cuál es su edad		
	N	%
18-28 años	38	46,3%
29-39 años	31	37,8%
40-50 años	10	12,2%
+51 años	3	3,7%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 31 Instrucción.

Cuál es su nivel de instrucción		
	N	%
Primaria	41	50,0%
Secundaria	30	36,6%
Tercer Nivel	4	4,9%
Tecnológico	5	6,1%
Cuarto Nivel	2	2,4%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 32 Conciencia.

¿Qué tan importante considera usted fomentar la conciencia sobre la preservación de los saberes ancestrales en el (CTC) Tolte para fortalecer el sentido de pertenencia entre los miembros de la comunidad?		
	N	%
Nada Importante	1	1,2%
Poco Importante	6	7,3%
Mediantemente Importante	6	7,3%
Importante	53	64,6%
Muy Importante	16	19,5%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 33 *Grupos.*

¿Qué tan importante considera usted el sentido de pertenencia de los grupos hacia el (CTC) Tolte para fortalecer la cohesión social y promover la participación activa en sus actividades?		
	N	%
Poco Importante	3	3,7%
Mediantemente Importante	11	13,4%
Importante	38	46,3%
Muy Importante	30	36,6%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 34 *Fortalecer.*

¿Qué tan importante considera usted fortalecer el sentido de pertenencia a partir de las características del (CTC) Tolte?		
	N	%
Poco Importante	4	4,9%
Mediantemente Importante	14	17,1%
Importante	40	48,8%
Muy Importante	24	29,3%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 35 *Pertenencia.*

¿Qué tan importante considera usted fortalecer el sentido de pertenencia a partir de las características del (CTC) Tolte?		
	N	%
Poco Importante	4	4,9%
Mediantemente Importante	14	17,1%
Importante	40	48,8%
Muy Importante	24	29,3%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 36 *Contribución.*

¿Qué tan importante considera usted la contribución del (CTC) Tolte a los valores de preservación de las tradiciones culturales de la comunidad?		
	N	%
Nada Importante	1	1,2%
Poco Importante	9	11,0%
Mediantemente Importante	15	18,3%
Importante	35	42,7%
Muy Importante	22	26,8%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 37 *Tradiciones.*

¿Qué tan importante considera usted lograr un equilibrio entre la preservación de las tradiciones y costumbres del (CTC) Tolte y la adaptación a las expectativas de los turistas?		
	N	%
Poco Importante	5	6,1%
Mediantemente Importante	12	14,6%
Importante	34	41,5%
Muy Importante	31	37,8%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 38 *Costumbres.*

¿Qué tan importante considera usted que el (CTC) Tolte respete y refleje las costumbres y formas de comportamiento de los miembros de la comunidad en sus servicios turísticos?		
	N	%
Poco Importante	9	11,0%
Mediantemente Importante	22	26,8%
Importante	32	39,0%
Muy Importante	19	23,2%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 39 *Gastronomía.*

¿Qué tan importante considera usted la gastronomía ancestral en la promoción de las costumbres locales para los turistas que visitan el (CTC) Tolte?		
	N	%
Poco Importante	17	20,7%
Importante	38	46,3%
Muy Importante	27	32,9%

Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Tabla 40 *Innovar.*

¿Qué tan importante considera usted innovar en las costumbres y artesanías del (CTC) Tolte?		
	N	%
Poco Importante	2	2,4%
Mediantemente Importante	14	17,1%
Importante	39	47,6%
Muy Importante	27	32,9%

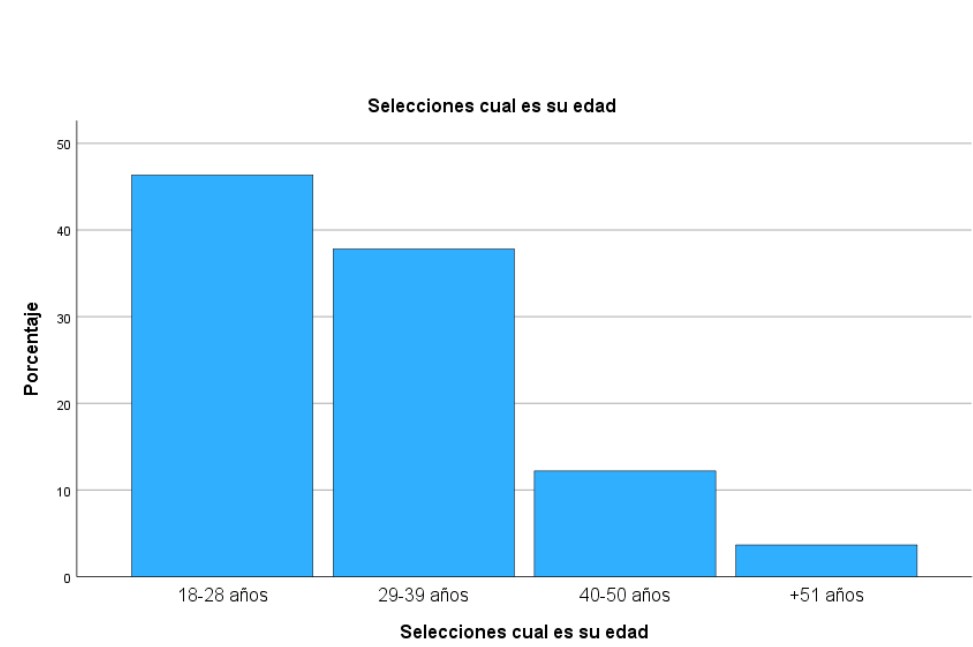
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 13Genero.



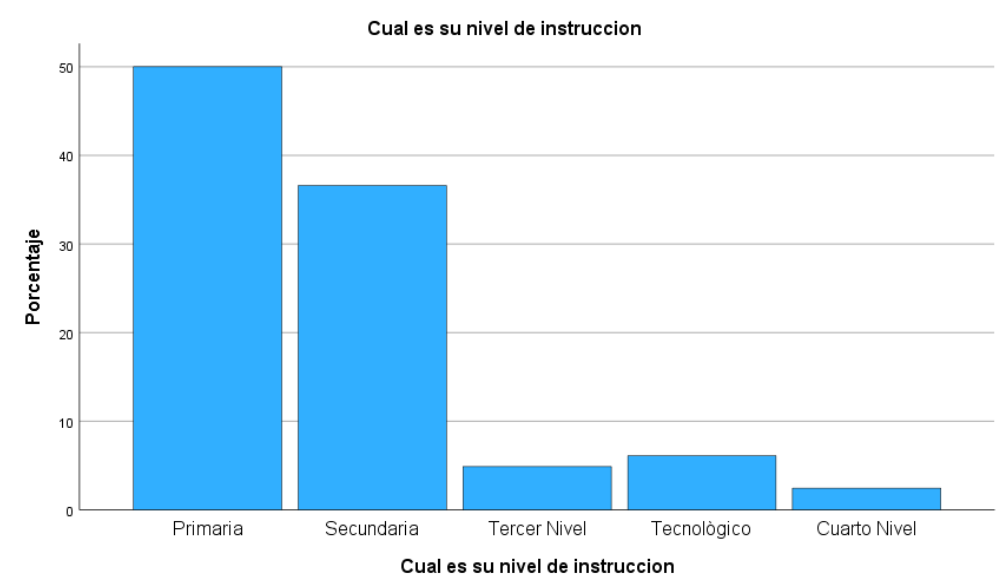
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 14 Edad.



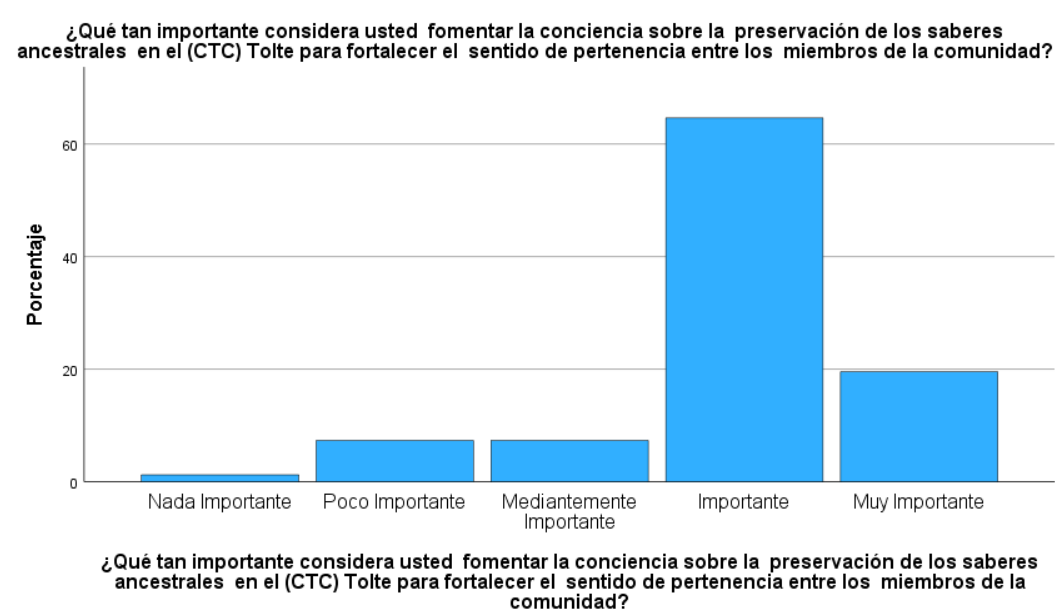
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 15 Instrucción.



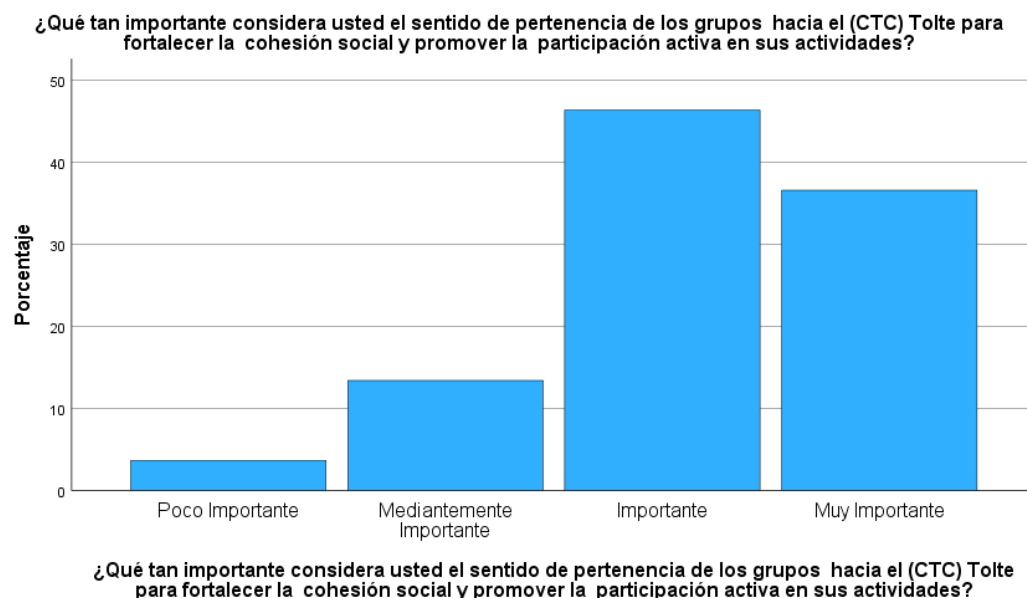
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 16 Conciencia.



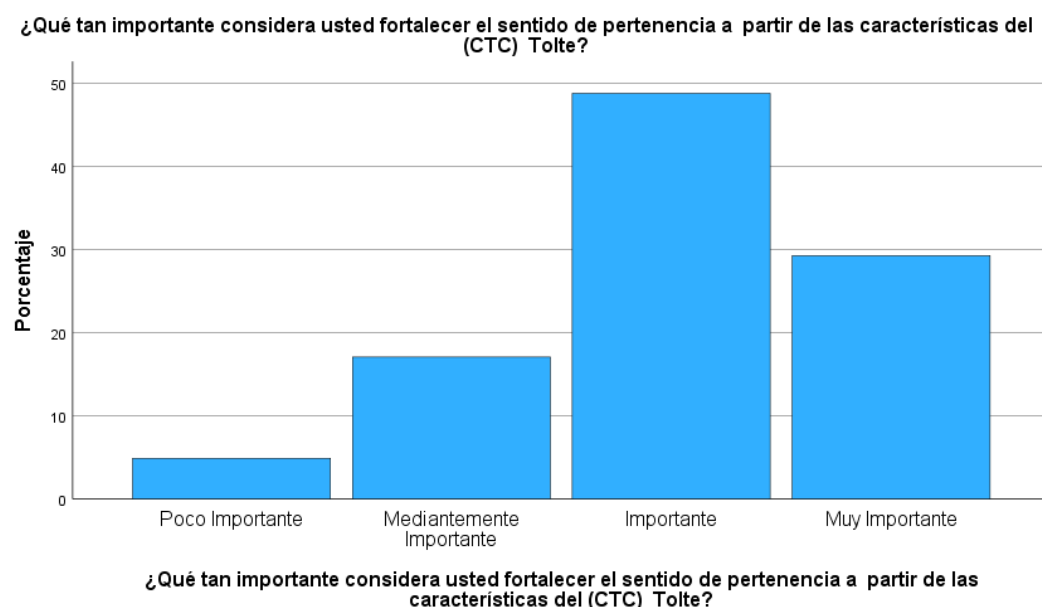
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 17 Grupos.



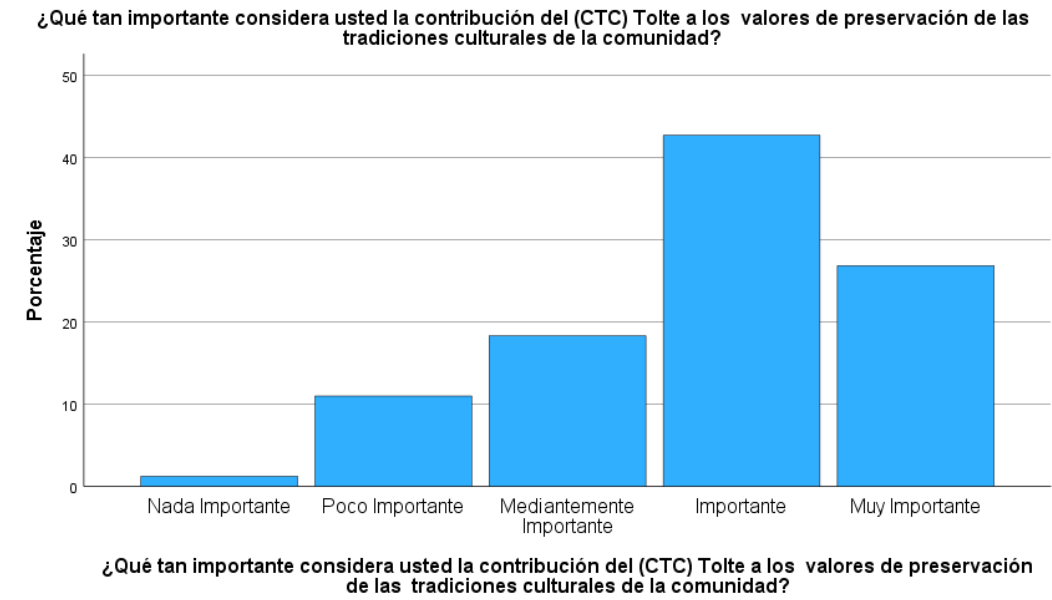
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 18 Características.



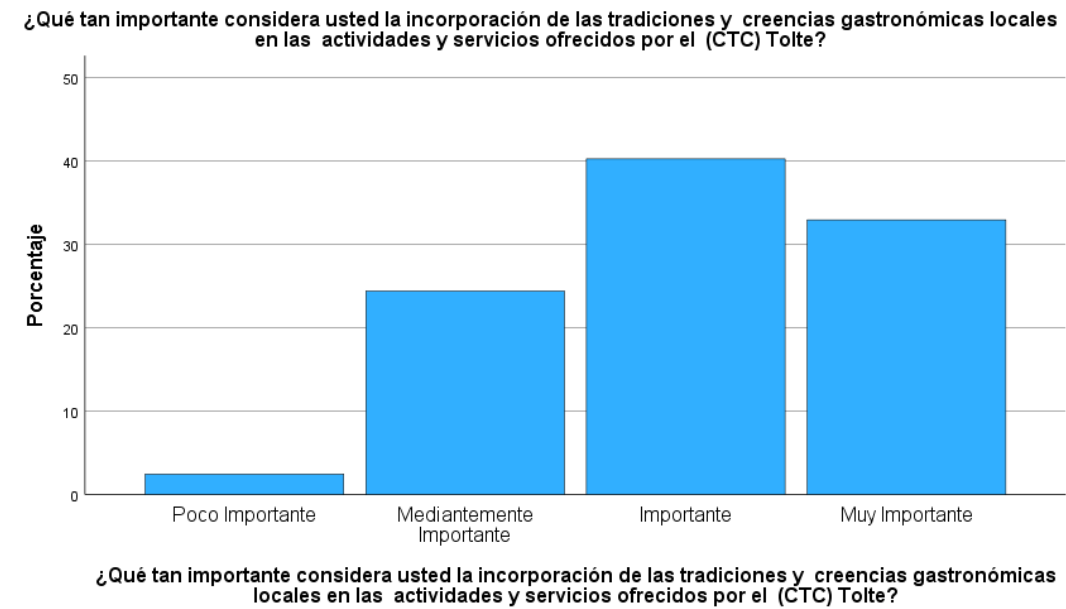
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 19 Valores.



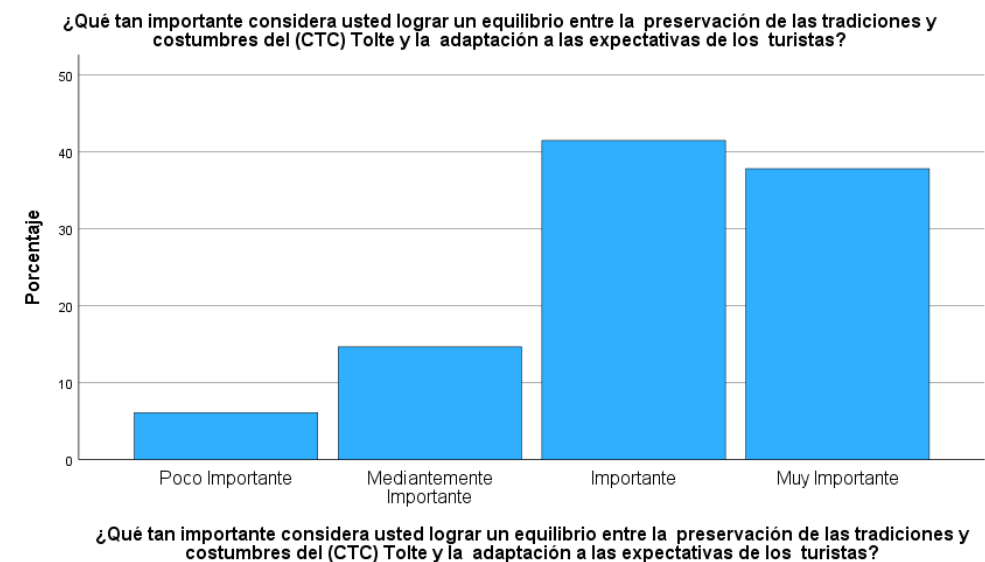
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 20 Creencias.



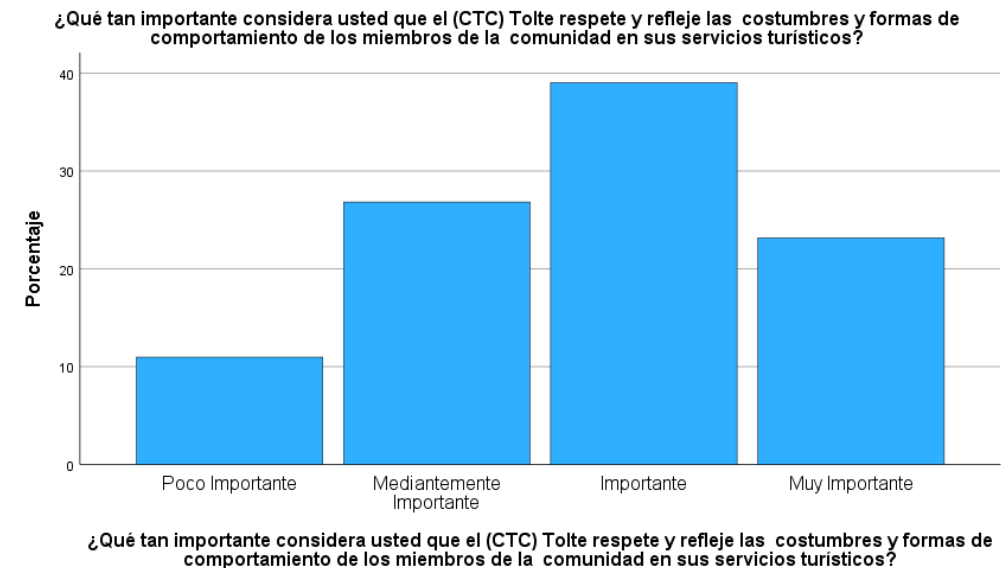
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 21 Tradiciones.



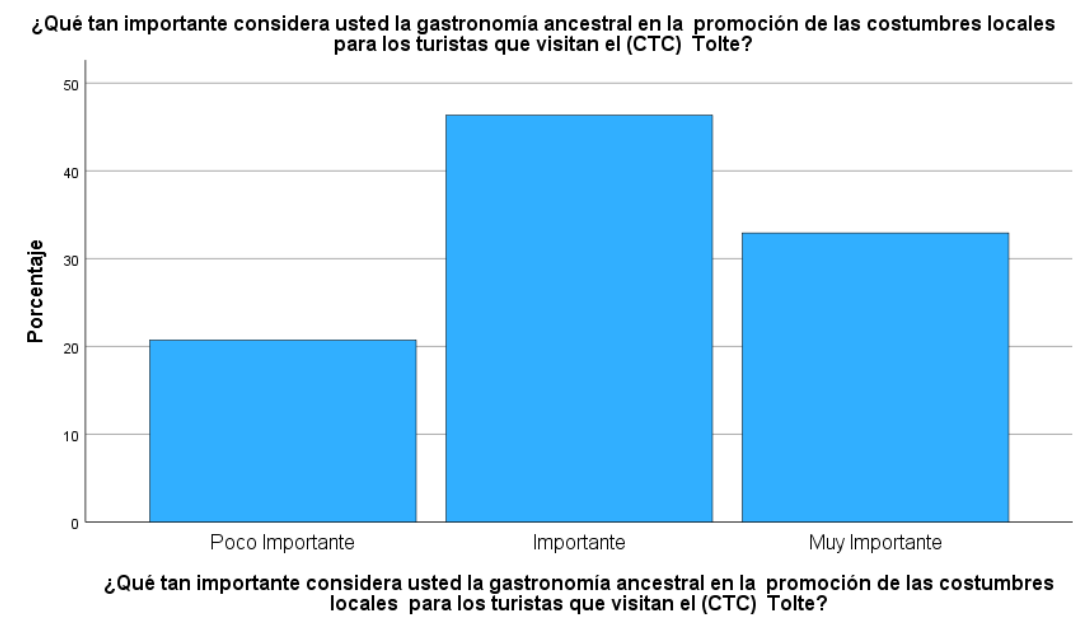
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 22 Costumbres.



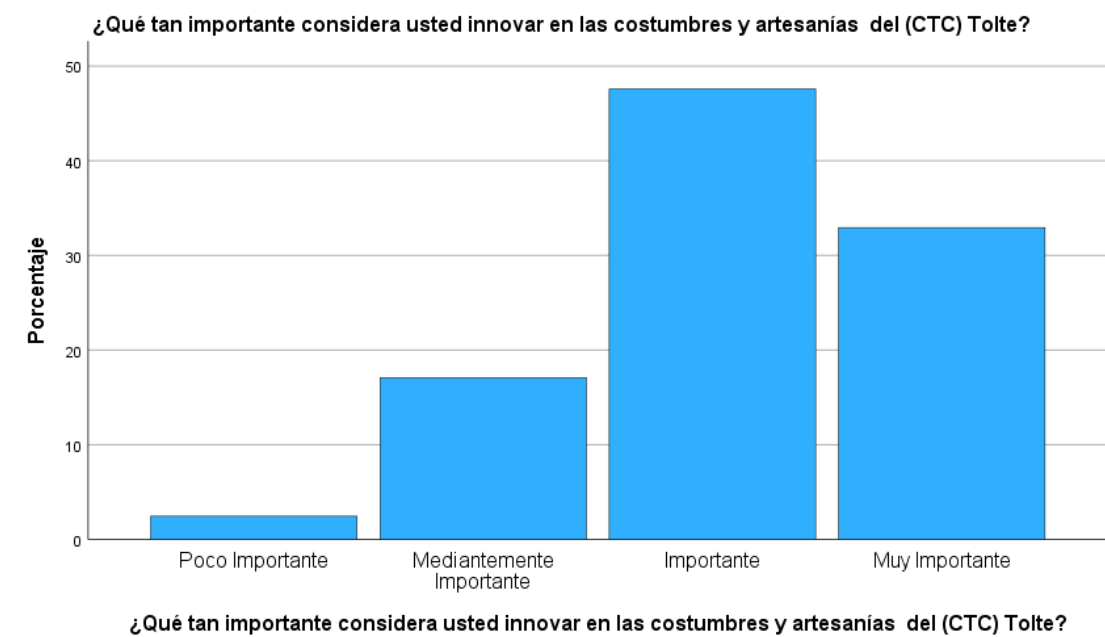
Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 23 Gastronomía.



Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Ilustración 24 Innovar.



Nota, Fuente: Encuestas aplicadas a los miembros del Centro de Turismo comunitario Tolte parroquia Pistishi, cantón Alausí, Quito Thalia, (2025).

Anexo 5. (Matriz de Variables)

Variable Independiente	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Definición de las Dimensiones	Indicadores	Instrumento
Saberes Ancestrales (Flacsoecuador,2015) (Villalba& Inga, 2020)	Son conocimientos que guardan nuestros mayores que han sido transmitido de generación en generación. Estos conocimientos son diversos, religiosidad, medicina ancestral, gastronomía,	Los saberes ancestrales son diversos conocimientos que han sido transmitidos de manera verbal al pasar del tiempo de generación en generación, con la finalidad de preservar la cultura, gastronomía	Cultura Gastronomía	Según (Tylor, 2018) es todo complejo que incluye el los conocimientos , las creencias, el arte, la moral, la ley, las costumbres y cualquier otra capacidad o hábito adquirido por el hombre como miembro de la sociedad moderna.	• Conocimientos • Capacidad • Sociedad moderna • Creatividad • Técnica Culinaria • Arte de Cocinar	• Encuesta • Ficha de observación

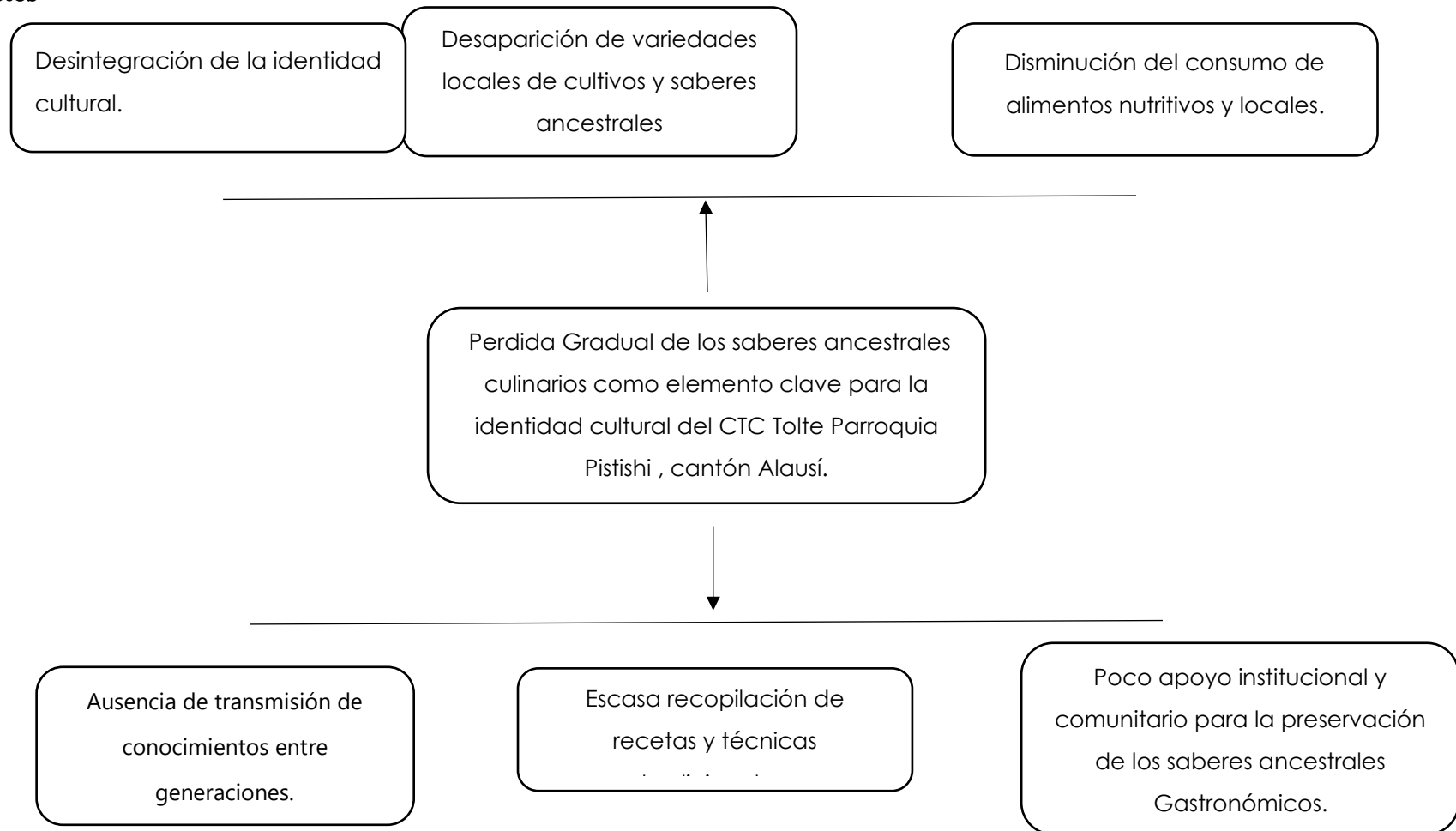
	música, danza, cantos para la vida y muerte entre otros: es decir, son los que mantienen viva la identidad cultural de un pueblo o comunidad". (FLACSO Ecuador, 2015).	y artesanías de la comunidad.	Comunidad	Según (Child, 2014) la gastronomía es el arte de cocinar y apreciar la comida la importancia de la técnica culinaria, la creatividad en la cocina y la búsqueda de la perfección en cada plato. Según (Peña, 2016) es un conjunto de individuos que tienen en común diversos elementos, como el territorio que habitan, las	• Territorio • Actividades Culturales • Objetivo en común	
--	---	--------------------------------------	-----------	---	---	--

				tareas, los valores, los roles y las actividades culturales el idioma o la religión. También suele ocurrir que las personas se agrupen entre sí de manera voluntaria o espontánea por tener un objetivo en común.		
Variable DEPENDIENTE	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Definición de las Dimensiones	• Indicadores	• Instrumento
Identidad Cultural (Molano, 2018)	El concepto de identidad cultural	La identidad Cultural viene hacer un	Sentido de Pertinencia	El sentido de pertenencia es el sentimiento o	• Conciencia • Grupos • Características	• Encuesta

	continua de la influencia exterior". (Molano, 2018).			otra a largo plazo (Miñan, 2024). Las costumbres son formas de comportamiento particular que asume toda una comunidad y que la distinguen de otras comunidades; como sus danzas, fiestas, gastronomía, idioma o artesanía.		
--	--	--	--	--	--	--

Anexo 6. (Árbol de Problemas)

Efectos



Causas

Anexo 7. (Matriz de Consistencia)

Preguntas	Objetivos	Hipótesis
¿Cuál es la relación de los saberes ancestrales gastronómicos en su incidencia con la identidad Cultural?	Describir la perdida gradual los saberes ancestrales gastronómicos y su incidencia en la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario Comunitario CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.	Los saberes ancestrales gastronómicos inciden en la perdida gradual de la identidad cultural del Centro Turístico Comunitario Comunitario CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.
¿Cómo se manifiesta la relación entre la cultura gastronómica ancestral y la identidad cultural?	Determinar la relación de la cultura y la identidad cultural del centro turístico comunitario CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.	La cultura incide en la identidad cultural del centro turístico comunitario CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.
¿Cómo la gastronomía ancestral del CTC Tolte se relaciona con la identidad cultura?	Determinar la relación de la gastronomía y la identidad cultural del centro turístico comunitario CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.	La gastronomía incide en la identidad cultural del centro turístico comunitario CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.

¿Cuál es la relación de la comunidad y la identidad cultural?	Determinar la relación de la comunidad y la identidad cultural del centro turístico comunitario CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.	La comunidad incide en la identidad cultural del centro turístico comunitario CTC Tolte de la parroquia Pistishí, cantón Alausí.
---	--	--