



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

Rutas gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional de la ciudad de
Latacunga, Provincia de Cotopaxi

Trabajo de titulación para optar al título de Licenciatura en Turismo

Autor

Puertas Jiménez, Juan Sebastián

Tutor

PhD. Héctor Germán Pacheco Sanunga

Riobamba, Ecuador. 2025

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Puertas Jiménez Juan Sebastián, con cédula de ciudadanía 0550454961, autor del trabajo de investigación titulado: "Rutas gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi", certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mi 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 de la obra referida, será de mi entera responsabilidad, librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, 23 de julio de 2025

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Juan', is written over a horizontal line.

Juan Sebastián Puertas Jiménez

C.L:0550454961

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Héctor Germán Pacheco Sanunga, catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas, por medio del presente documento certificado, ha sido asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación titulado: **“Rutas gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi”**, bajo la autoría de Puertas Jiménez Juan Sebastián, por lo que se autoriza a ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto se informa en honor a la verdad, en Riobamba, a los 24 días del mes de junio de 2025.



Héctor Germán Pacheco Sanunga

C.I: 0602494627

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

De conformidad con la normativa aplicable, firmamos en Riobamba el 24 de julio de 2025 Quienes nos suscribimos, catedráticos designados como Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación "**Rutas gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi**", presentado por Juan Sebastián Puertas Jiménez, con cédula de identidad número 0550454961, bajo la tutoría de Héctor Germán Pacheco Sanunga, PhD: certificamos que recomendamos la aprobación de este trabajo con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y se ha escuchado la sustentación por parte de su autor, sin tener más que observar.

Mgs. Paula Moreno

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



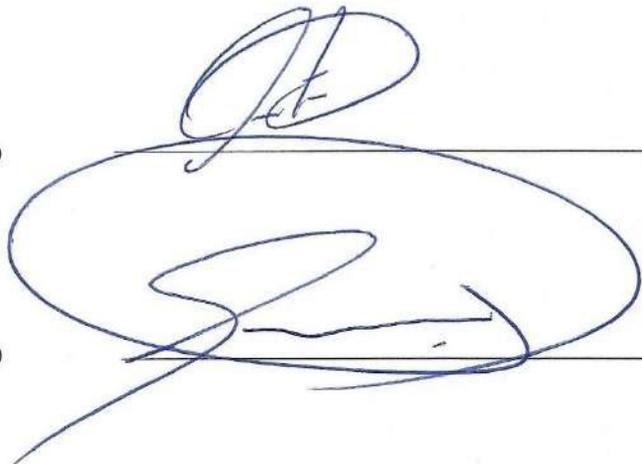
Mgs. Danilo Quintana

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



PhD. Daniel Guerrero

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO



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

CERTIFICACIÓN

Que, **PUERTAS JIMÉNEZ JUAN SEBASTIÁN** con CC: **0550454961**, estudiante de la Carrera de **TURISMO**, Facultad de **Ciencias Políticas y Administrativas**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**RUTAS GASTRONÓMICAS Y SU RELACIÓN CON LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI**", cumple con el 2%, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio Compilatio magister +, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 16 de julio de 2025



Firmado electrónicamente por:
**HECTOR GERMAN
PACHECO SANUNGA**
Verificar autenticidad con FIRMAPRO

PhD. Héctor Germán Pacheco Sanunga
TUTOR(A)

DEDICATORIA

Este Proyecto de Investigación dedico a Dios, por ser ese aliento de esperanza y de fuerza para continuar con mi proceso académico más soñado.

A mi padre Ramón Puertas, que en paz descansé, por ser un buen padre y por apoyarme hasta el día que te fuiste, te cumplí la promesa padre. De igual manera a mi madre Liliana Jiménez por todo el apoyo en mis estudios, por ser madre y padre a la vez, tus consejos, comprensión y por darme la oportunidad de culminar mis estudios.

A mis hermanos Juan Pablo, José y Camila, por los momentos de ayuda, consejos para seguir adelante, por no dejarme caer en ningún lado.

Finalmente, a las personas cercanas a mí, familia, a mis amigos Adrian y Sebastián, y las personas que se encuentran a mi alrededor que han aportado motivación y buenos deseos para cumplir esta meta en mi vida.

Juan Sebastián Puertas Jiménez

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer al Dr. Héctor Pacheco, PhD por su ayuda y orientación de esta investigación, por su apoyo en toda esta etapa académica, su paciencia en cada parte y a la Universidad Nacional de Chimborazo por brindarme su educación y conocimientos para ser un excelente profesional, a la Facultad de Ciencias Políticas y Admirativas, Carrera de Turismo.

Finalmente, a las Autoridades de la Dirección de Turismo y propietarios de establecimientos gastronómicos, por haberme brindado el apoyo y facilitar ayuda para este trabajo de investigación.

Juan Sebastián Puertas Jiménez

INDÍCE GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA

DICTÁMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

INDÍCE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

ÍNDICE DE CUADROS

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ÍNDICE DE ANEXOS

RESUMEN

ABSTRACT

| | |
|--|----|
| 1. CAPITULO I: INTRODUCCIÓN..... | 21 |
| 1.1. Antecedentes de la investigación..... | 22 |
| 1.2. Planteamiento del problema..... | 23 |
| 1.3. Formulación del Problema | 23 |
| 1.3.1. Problema General..... | 23 |
| 1.3.2. Problemas específicos. | 24 |
| 1.4. Justificación..... | 24 |

| | |
|---|----|
| 1.4.1. Justificación teórica..... | 24 |
| 1.4.2. Justificación práctica..... | 24 |
| 1.4.3. Justificación metodológica..... | 25 |
| 1.5. Objetivos..... | 25 |
| 1.5.1. Objetivo General..... | 25 |
| 1.6. Objetivos Específicos..... | 25 |
| 1.7. Hipótesis..... | 25 |
| 1.7.1. Hipótesis General..... | 25 |
| 1.7.2. Hipótesis Específicas..... | 26 |
| 2.CAPITULO II: MARCO TEÓRICO..... | 27 |
| 2.1. Marco filosófico y epistemológico de la investigación..... | 27 |
| 2.1.1. Epistemología de las rutas gastronómicas..... | 27 |
| 2.1.2. Epistemología de la gastronomía tradicional..... | 27 |
| 2.2. Estado del Arte..... | 28 |
| 2.2.1. Rutas Gastronómicas..... | 28 |
| 2.2.2. Gastronomía tradicional..... | 29 |
| 2.3. Bases Teóricas..... | 30 |
| 2.3.1. Bases teóricas de las Rutas gastronómicas..... | 30 |
| a) Producto turístico..... | 30 |
| b) Cultura local..... | 30 |
| c) Desarrollo económico..... | 31 |
| d) Prestación de servicios..... | 31 |
| e) Expectativa del turista..... | 31 |

| | |
|--|----|
| f) Atractivo turístico | 31 |
| g) Patrimonio local | 31 |
| h) Evolución histórica | 31 |
| i) Acontecimientos importantes..... | 32 |
| j) Satisfacción de las necesidades..... | 32 |
| k) Inclusión social | 32 |
| l) Bienestar | 32 |
| 2.3.2. Bases teóricas de la Gastronomía tradicional..... | 32 |
| a) Gastronomía típica | 32 |
| b) Identidad cultural | 32 |
| c) Platos típicos | 33 |
| d) Alimentos ancestrales | 33 |
| e) Tipos de suelo | 33 |
| f) Cultivo de productos..... | 33 |
| g) Pueblo regional | 33 |
| h) Tradición..... | 34 |
| i) Cultura | 34 |
| j) Reflejo de identidad..... | 34 |
| k) Expresión cultural | 34 |
| l) Cocina tradicional | 34 |
| 3. CAPÍTULO III: METODOLOGÍA..... | 35 |
| 3.1. Tipo y diseño de investigación..... | 35 |
| 3.1.1. Tipo de investigación | 35 |

| | |
|---|----|
| 3.1.2. Diseño de la investigación..... | 36 |
| No experimental | 36 |
| Transaccional o transversal | 36 |
| 3.2. Técnicas de recolección de datos | 36 |
| 3.2.1. Instrumentos | 37 |
| 3.3. Unidad de análisis | 39 |
| 3.4. Población..... | 40 |
| 3.4.1. Población de la variable independiente: (Rutas gastronómicas) | 40 |
| 3.4.2. Población de la variable dependiente: (Gastronomía tradicional)..... | 40 |
| 3.5. Muestreo..... | 40 |
| 3.6. Confiabilidad de los instrumentos | 41 |
| 3.6.1. Confiabilidad de instrumentos, Alfa de Cronbach variable independiente: (Rutas gastronómicas)..... | 41 |
| 3.6.2. Confiabilidad de instrumentos, Alfa de Cronbach variable dependiente: (Gastronomía tradicional)..... | 41 |
| 4. CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 43 |
| 4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados..... | 43 |
| 4.1.1. Análisis, interpretación de resultados de la variable independiente: (Rutas gastronómicas)..... | 43 |
| 4.1.2. Análisis, interpretación de resultados de la variable dependiente: (Gastronomía tradicional) | 46 |
| 4.2. Pruebas de hipótesis | 50 |
| 4.2.1. Hipótesis general | 50 |

| | |
|--|----|
| a) Planteamiento de la hipótesis | 50 |
| 4.3. Hipótesis específica 1 | 51 |
| 4.4. Hipótesis específica 2..... | 52 |
| 4.5. Hipótesis específica 3..... | 53 |
| 5. CAPÍTULO V | 55 |
| CONCLUSIONES..... | 55 |
| RECOMENDACIONES | 56 |
| 6. CAPITULO VI..... | 57 |
| 6.1. Título de la propuesta..... | 57 |
| 6.2. Introducción | 57 |
| 6.3. Justificación..... | 58 |
| 6.4. Objetivos | 58 |
| 6.4.1. Objetivo general | 58 |
| 6.5. Objetivos específicos..... | 58 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 66 |
| ANEXOS..... | 71 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1: Estadísticas de fiabilidad de la variable independiente | 41 |
| Tabla 2: Estadísticas de fiabilidad de la variable dependiente | 42 |
| Tabla 3: Criterio de valoración del coeficiente Rho de Spearman | 50 |
| Tabla 4: Comprobación de hipótesis general | 51 |
| Tabla 5: Pruebas de Rho Spearman hipótesis específica 1..... | 52 |

| | |
|--|-----|
| Tabla 6: Pruebas de Rho Spearman hipótesis específica 2..... | 53 |
| Tabla 7: Pruebas de Rho Spearman hipótesis específica 3..... | 54 |
| Tabla 8: Género..... | 120 |
| Tabla 9: Edad..... | 121 |
| Tabla 10: Nivel de educación..... | 122 |
| Tabla 11: Estado civil..... | 123 |
| Tabla 12: Prestaciones de servicios..... | 124 |
| Tabla 13: Expectativas del turista..... | 125 |
| Tabla 14: Atractivos turísticos..... | 125 |
| Tabla 15: Patrimonio local..... | 127 |

| | |
|---|-----|
| Tabla 16: Evolución histórica..... | 128 |
| Tabla 17: Acontecimientos importantes | 129 |
| Tabla 18: Satisfacción de las necesidades | 130 |
| Tabla 19: Inclusión social..... | 131 |
| Tabla 20: Bienestar..... | 132 |
| Tabla 21: Género | 134 |
| Tabla 22: Edad..... | 135 |
| Tabla 23:Nivel de educación..... | 136 |
| Tabla 24: Estado civil..... | 137 |
| Tabla 25: Alimentos ancestrales..... | 138 |
| Tabla 26: Tipos de suelo | 139 |
| Tabla 27: Cultivos de productos..... | 140 |
| Tabla 28: Pueblo regional..... | 141 |
| Tabla 29: Tradiciones alimentarias..... | 142 |
| Tabla 30: Cultura..... | 143 |
| Tabla 31: Reflejo de la identidad..... | 144 |
| Tabla 32: Expresión cultural | 146 |
| Tabla 33: Cocina tradicional | 147 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | |
|---|-----|
| Gráfico 1: Género..... | 120 |
| Gráfico 2: Edad..... | 121 |
| Gráfico 3:Nivel de educación..... | 122 |
| Gráfico 4: Estado civil..... | 123 |
| Gráfico 5: Prestaciones de servicios..... | 124 |
| Gráfico 6: Expectativas del turista | 125 |
| Gráfico 7: Atractivos turísticos | 125 |
| Gráfico 8: Patrimonio local | 127 |
| Gráfico 9: Evolución histórica..... | 128 |
| Gráfico 10: Acontecimientos importantes..... | 129 |
| Gráfico 11: Satisfacción de las necesidades | 130 |
| Gráfico 12: Inclusión social | 131 |
| Gráfico 13: Bienestar..... | 132 |
| Gráfico 14: Género..... | 134 |
| Gráfico 15: Edad..... | 135 |
| Gráfico 16: Nivel de educación..... | 136 |
| Gráfico 17: Estado civil..... | 137 |
| Gráfico 18: Alimentos ancestrales..... | 138 |
| Gráfico 19: Tipos de suelo..... | 139 |

| | |
|--|-----|
| Gráfico 20: Cultivos de productos..... | 140 |
| Gráfico 21: Pueblo regional..... | 141 |
| Gráfico 22: Tradiciones alimentarias | 142 |
| Gráfico 23: Cultura..... | 143 |
| Gráfico 24: Reflejo de la identidad | 145 |
| Gráfico 25: Expresión cultural | 146 |
| Gráfico 26: Cocina tradicional | 147 |

ÍNDICE DE CUADROS

| | |
|---|----|
| Cuadro 1: Guía de encuestas | 38 |
| Cuadro 2: Personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga..... | 40 |
| Cuadro 3: Criterios de fiabilidad, Alfa de Cronbach..... | 41 |
| Cuadro 4: Resultados de la variable independiente..... | 43 |
| Cuadro 5: Resultados de la variable dependiente | 46 |

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

| | |
|--|----|
| Ilustración 1: Chugchucara..... | 82 |
| Ilustración 2: Allullas | 83 |
| Ilustración 3: Tortillas de Maíz | 84 |
| Ilustración 4: Caldo de 31 | 86 |
| Ilustración 5: Yaguarlocro | 87 |

| | |
|--|-----|
| Ilustración 6: Plaza San Agustín..... | 98 |
| Ilustración 7: Marca ciudad..... | 99 |
| Ilustración 8: mantel personalizado..... | 100 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|--|-----|
| Anexo 1. Proyecto 1..... | 71 |
| Anexo 2. Proyecto 2..... | 98 |
| Anexo 3. Proyecto 3..... | 99 |
| Anexo 4. Presupuesto y cronograma del trabajo investigativo..... | 104 |
| Anexo 5. Cronograma..... | 106 |
| Anexo 6. Árbol de problemas..... | 107 |
| Anexo 7. Matriz de operacionalización de variables..... | 108 |
| Anexo 8. Matriz de consistencia..... | 110 |
| Anexo 9. Matriz de Estado del Arte de la Variable Independiente..... | 111 |
| Anexo 9.1 Matriz de Estado del Arte Variable Dependiente..... | 112 |
| Anexo 10. Designación del Tribunal..... | 113 |
| Anexo 11. Validación de expertos, variable independiente: (Rutas gastronómicas)..... | 114 |
| Anexo 12. Validación de expertos, variable dependiente: (Gastronomía tradicional)..... | 115 |
| Anexo 13. Encuesta de la variable independiente: (Rutas gastronómicas)..... | 116 |
| Anexo 13. Encuesta de la variable independiente: (Gastronomía tradicional)..... | 118 |
| Anexo 14. Resultados de la variable independiente: (Rutas Gastronómicas)..... | 120 |

| | |
|---|-----|
| Anexo 15. Resultados de la variable dependiente: (Gastronomía Tradicional)..... | 134 |
| Anexo 16. Evidencias Fotográficas | 149 |

RESUMEN

La investigación tiene como título rutas gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi, es fundamental mencionar el trabajo que realizan los trabajadores de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga y los propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, se determinó a 13 trabajadores de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga y 30 establecimientos de gastronomía tradicional que son de la ciudad para las encuestas, la siguiente investigación es de tipo descriptiva, exploratoria, posee un diseño no experimental, transeccional o transversal , se estableció la técnica de recolección de datos que es la encuesta y el instrumento del cuestionario donde se utilizó la escala de medición, es la siguiente: Nada importante, Poco importante, Medio importante, Importante, Muy importante. Con los datos tabulados y los resultados obtenidos se elaboró la comprobación de hipótesis por medio de Excel y del programa estadístico IBM SPSS versión 23, para así verificar la relación que existe entre las variables y sus dimensiones. Se concluyó con la propuesta que se basa en las rutas gastronómicas que, si se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi y de esa manera tenga una investigación clara y precisa.

Palabras claves: Rutas gastronómicas, gastronomía tradicional, producto turístico, cultura local, desarrollo económico.

Abstract

The present research, titled "*Gastronomic Routes and Their Relationship with Traditional Gastronomy in the City of Latacunga, Cotopaxi Province,*" seeks to explore the connection between culinary tourism and traditional local cuisine. The study acknowledges the valuable contributions of the staff from the Tourism Department of the Municipality of Latacunga, as well as the proprietors of gastronomic establishments that offer traditional culinary services within the city.

A total of 13 municipal tourism personnel and 30 traditional gastronomy establishments were selected to participate in the study as determined through the application of surveys. This research is descriptive and exploratory in nature, employing a non-experimental, cross-sectional design. The data collection method consisted of a structured questionnaire utilizing a Likert-type scale with the following categories: Not Important, Slightly Important, Moderately Important, Important, and Very Important.

The data gathered were tabulated and analyzed using Microsoft Excel and IBM SPSS Statistics (version 23). These tools facilitated hypothesis testing to examine the relationships between the study's variables and their respective dimensions. The research concludes with a proposal centered on gastronomic routes, confirming their significant relationship with traditional gastronomy in the city of Latacunga. The findings contribute to a clear, rigorous, and well-substantiated academic investigation.

Keywords: Gastronomic routes, traditional gastronomy, tourist product, local culture, economic development.

Translation reviewer: MSc. Andrea Paola Goyes R.

Date: 24/07/2025

Signature:



Andrea Paola Goyes
Robalino



CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

La ciudad de Latacunga pertenece al cantón del mismo nombre, es la capital de la provincia de Cotopaxi, se encuentran 170.489 habitantes (INEC, 2010). El análisis de la problemática se debe el limitado desconocimiento de las rutas gastronómicas, asimismo la relación que la une con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga por parte de los turistas, es un problema central en el lugar en la cual limita la oferta gastronómica, así mismo de los productos y servicios turísticos, desapercibiendo ese sabor ancestral.

El Ecuador tiene una oferta variada de platos tradicionales, en cada región, Costa, Sierra, Amazonía e Insular ofreciendo muchas opciones al momento de disfrutar un plato gastronómico, en la siguiente investigación se halló objetivos e hipótesis con la el fin de dar a conocer el desarrollo del proyecto, el objetivo general es “Analizar la relación entre rutas gastronómicas y la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi.”, por consiguiente, se estableció la hipótesis “Las rutas gastronómicas se relacionan con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi.”

En la presente investigación se establece los siguientes capítulos: Capítulo I contiene los antecedentes de la investigación, el planteamiento del problema, formulación del problema, justificaciones, objetivos y las hipótesis.

Capítulo II se establece el marco teórico que es primordial en la investigación, el estado del arte de cada variable, independiente y dependiente permite conocer las variables, los antecedentes de cada variable con sus dimensiones investigados.

Capítulo III se trata sobre la metodología de la investigación que se utiliza, población y muestra, para poder aplicar las encuestas de las dos variables.

Capítulo IV se establece un cuadro con los datos obtenidos de las encuestas aplicadas, en ese caso la comprobación de hipótesis con el programa Excel y IBM SPSS Statistics 23 y de igual manera la representación de tablas y gráficos.

Capítulo V Se determina las conclusiones y recomendaciones con los resultados obtenidos de las hipótesis finalizadas, gracias a ellas se establece la realización de la propuesta y así tener toda la información recolectada.

Capítulo VI Se establece la propuesta establecida mediante las hipótesis obtenidas, así mismo las conclusiones y recomendaciones durante la investigación, la propuesta está diseñada para brindar soluciones y dar a conocer sobre la importancia de las rutas gastronómicas mediante la gastronomía tradicional y se maneje un mejor conocimiento en los turistas y la misma gente local.

1.1. Antecedentes de la investigación.

Según la autora Torres (2017) en el proyecto de grado titulado “Elaboración de una ruta gastronómica de la ciudad de Latacunga con la finalidad de promocionar los platos típicos y fomentar el turismo del sector”, proyecto de investigación previo a la obtención de título de Tecnólogo en Administración Turística y Hotelera en el Instituto Tecnológico Cordillera. Este proyecto se encuentra enfocado en el diseño de una ruta gastronómica en la ciudad de Latacunga el cual permita el desarrollo y la conservación de la riqueza gastronómica que se encuentra en dicho lugar. Uno de los objetivos es identificar los atractivos turísticos que forman parte de esta ciudad y relacionarlos directamente con el área gastronómica, y finalmente promover un turismo sustentable para el sector. Se puede motivar de esta manera a los turistas tanto nacionales como internacionales a involucrarse más en esta ciudad conociendo sus alrededores y degustando de sus platillos.

Para Choloquina (2024) en la tesis titulada “Diseño de productos turísticos gastronómicos en el cantón Latacunga que promuevan el desarrollo local”, previo a la obtención del título de Licenciada de Turismo en la Universidad Técnica de Cotopaxi, manifiesta lo siguiente: La investigación tiene como objetivo diseñar productos turísticos gastronómicos en el Cantón Latacunga, con el fin de generar ingresos económicos a través de la oferta a turistas nacionales y extranjeros. Este proyecto se propone a contribuir al aumento de afluencia turística en la provincia de Cotopaxi, específicamente en Latacunga.

Según el autor Jarramillo (2015) en el proyecto de grado titulado “Mapa gastronómico del cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi”, tesis previa a la obtención del título de Administrador Gastronómico en la Universidad Tecnológica Equinoccial. Se abordó la temática del análisis de la historia, economía situación geográfica, clima y población, de la provincia de Cotopaxi a la cual pertenece el Cantón Latacunga, cuya gastronomía se propone estudiar, este análisis es indispensable y fundamental, para determinar el origen de sus costumbres entre ellas la gastronomía, los productos usados en la misma, así como la evolución de esta como resultado de las migraciones y técnicas, en este caso en particular como resultado del proceso de colonización por parte de la corona española.

Por otra parte, la autora Toapanta (2022) en el trabajo de trabajo de grado titulado “La gastronomía típica como factor motivacional de viaje” proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo en la Universidad Técnica de Ambato. La presente investigación consiste en conocer la importancia de la gastronomía típica y tradicional dentro del campo del turismo gastronómico, teniendo en consideración los platos típicos y tradicionales de la ciudad de Latacunga y como estos influyen en las motivaciones de los turistas en su decisión de elegir un lugar de destino para ser visitado.

Para Remache (2023) en la tesis titulada “Prestadores de servicios y turismo gastronómico en la parroquia Eloy Alfaro del cantón Latacunga”, trabajo de titulación para optar al título de Licenciada en Turismo en la Universidad Nacional de Chimborazo. La presente investigación tuvo como objetivo analizar la relación de los prestadores de servicios y el turismo gastronómico de la parroquia Eloy Alfaro del cantón Latacunga, ya que se considera a la gastronomía ofertada como atractivo de la zona, dando lugar al desarrollo de este tipo de turismo en la parroquia, sin embargo, se ha observado una deficiencia en este rubro.

1.2. Planteamiento del problema

La provincia de Cotopaxi es un lugar rico en cultura y naturaleza, donde la gastronomía se considera una de las bases fundamentales para el desarrollo del turismo gastronómico. Gracias a la preparación de diversos platos típicos de la región, se aprovechan adecuadamente para potenciar las actividades turísticas existentes en la provincia. La conexión entre la oferta gastronómica y el turismo no solo enriquece la experiencia del visitante, sino que también contribuye a la preservación de la identidad cultural local (Echeverría & Mercedes, 2022).

Por otro lado, el cantón Latacunga alberga una riqueza invaluable de conocimientos ancestrales, tradiciones y una exquisita gastronomía, que se manifiestan a través de elementos tangibles e intangibles, formando parte esencial de la identidad cultural local. Sin embargo, debido a la falta de conocimiento y valoración por parte de las generaciones actuales, estos elementos culturales están siendo desaprovechados y corriendo el riesgo de caer en el olvido (Almachi, 2019).

También se debe al desconocimiento de las rutas gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga por parte de los turistas, es un problema central en el lugar en la cual limita la oferta gastronómica, así mismo de los productos y servicios turísticos, desapercibiendo ese sabor ancestral.

La cultura local es acompañada por falta de importancia, en este caso la cultura Latacungueña, que promueve el desinterés en la identidad cultural, lo que afecta la visibilidad del conocimiento ancestral, como las oportunidades financieras para las empresas locales en la industria alimentaria. La ausencia y el desarrollo económico débil han anunciado la baja promoción de los platos típicos de la ciudad de Latacunga.

1.3. Formulación del Problema

1.3.1. Problema General.

¿Existe relación entre las rutas gastronómicas y la gastronomía tradicional en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi?

1.3.2. Problemas específicos.

¿Existe relación entre el producto turístico y la gastronomía tradicional de la ciudad de la Latacunga?

¿Existe relación entre la cultura local y la gastronomía tradicional de la ciudad de la Latacunga?

¿Existe relación entre el desarrollo económico y la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga?

1.4. Justificación

1.4.1. Justificación teórica.

La presente investigación se justifica permitiendo una determinación que promueve una búsqueda de información acerca de la relación de rutas gastronómicas y gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. Examina que la investigación posee fundamentos claves para obtener una consulta relevante para dar a conocer una información útil, de igual manera adapta con trabajos de pregrado y posgrado realizados, proyectos de grado, artículos científicos, estudios verificables, etc.

En el estudio de rutas gastronómicas y gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, se observa el reconocimiento de la identidad culinaria que hay, los turistas no solo buscan conocer ciudades nuevas, sino también probar nuevos platos y en muchas ocasiones lo tradicional de aquel lugar, con la presente investigación busca llenar este vacío mediante una perspectiva teórica.

1.4.2. Justificación práctica

La investigación se justifica por la visión del bienestar del turista que explora la gastronomía tradicional de algún lugar, se debe a ser una actividad importante para el turista que visita diferentes provincias de nuestro país que son una principal fuente de economía para los locales, de igual manera generando empleos e ingresos económicos para sus habitantes.

Con la investigación, se da conocer sobre la relación de rutas gastronómicas y la gastronomía tradicional del lugar, de igual manera se implementa fomentar el turismo en la ciudad de Latacunga, los resultados de la investigación contribuyan a una claridad y estudio académico sobre una mejor comprensión. Así mismo beneficiar a los locales, restaurantes típicos, establecimientos turísticos.

1.4.3. Justificación metodológica

La siguiente investigación incluye la planificación y las actividades como guía para el desarrollo de otras investigaciones a largo plazo que ayudan para aumentar la afluencia de turistas en la industria. El enfoque cuantitativo, el tipo de investigación: documental; campo y el método descriptivo se utilizan en el estudio para la recolección de datos con el levantamiento de información mediante dos encuestas, una dirigida a la Dirección de Turismo y otra a los establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. Se recalca la ayuda del programa SPSS versión 25 y el programa de Excel se utilizan para la tabulación y los datos estadísticos.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Analizar la relación entre rutas gastronómicas y la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi.

1.6. Objetivos Específicos

- Analizar la relación entre el producto turístico y la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga.
- Analizar la relación entre la cultura local y la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga.
- Analizar la relación entre el desarrollo económico y la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga.

1.7. Hipótesis

1.7.1. Hipótesis General

H₁. Las rutas gastronómicas se relacionan con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H₀. Las rutas gastronómicas no se relacionan con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

1.7.2. Hipótesis Específicas.

H₁. El producto turístico se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H₀. El producto turístico no se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H₁. La cultura local se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H₀. La cultura local no se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H₁. El desarrollo económico se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H₀. El desarrollo económico no se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Marco filosófico y epistemológico de la investigación

2.1.1. Epistemología de las rutas gastronómicas

Las rutas gastronómicas en Ecuador tienen un gran potencial para impulsar el desarrollo local, promover la diversidad cultural y fortalecer la economía. Sin embargo, es necesario replantear su planificación, involucrar a los actores locales y ofrecer experiencias enriquecedoras y auténticas. (Reyes, 2023)

Las rutas gastronómicas dinamizan economías y posicionan turísticamente los destinos; deben estar bien diseñadas, con una temática definida, señalización y señalética turística que permita disfrutar de paisajes naturales para valorizar la identidad local. (Villágomez et al., 2018)

Kivela y Crotts (2006) Manifiesta lo siguiente: “El turismo gastronómico está consolidándose como un campo de estudio interdisciplinario donde convergen la antropología, la historia, la economía y la epistemología” (p.20).

Villagómez et al. (2018) destacan que “es importante considerar la oportunidad que tiene el turista de ser el actor principal en vivir la experiencia de recorrer las rutas gastronómicas. Se propone como futuras líneas de investigación integrar la gastronomía con la cultura de cada región y de medir el grado de aceptación de las rutas que contribuya a fortalecer el producto turístico, también se debe trabajar en el inventario gastronómico por regiones para reconocer la potencialidad con la que se cuenta para la creación de futuras rutas gastronómicas” (p.42).

Las rutas gastronómicas contribuyen al desarrollo local debido a la diversidad de su oferta gastronómica (Jeambey, 2016).

2.1.2. Epistemología de la gastronomía tradicional

“La epistemología de la gastronomía tradicional se ocupa del análisis crítico del conocimiento culinario transmitido generacionalmente, valorando los saberes empíricos, simbólicos y culturales que dan sentido a la cocina de los pueblos.” (Burbano, 2020, p. 24).

Cartay (2019) afirma lo siguiente:

Gastronomía es expresión de un concepto relativamente nuevo, pero también ambiguo desde la creencia común frente al conocimiento sistemático. Este artículo es una revisión bibliohemerográfica de las epistemologías de las distintas disciplinas académicas que han enriquecido su contenido, así como una aproximación para establecer bases y

fundamento de la epistemología del conocimiento gastronómico en su proceso evolutivo. Con ese propósito se examinaron las interrelaciones existentes entre la gastronomía con la etimología, la historia, la fisiología sensorial, la semiología, la socio antropología, la lingüística, la psicología social, la economía y la administración, la nutrición, las ciencias agropecuarias y la actividad culinaria, a partir de fuentes secundarias cuyas contribuciones tuvieran una perspectiva multidisciplinaria, interdisciplinaria e interdisciplinaria. (p. 22)

Daza (2022) señala que:

Los saberes tradicionales gastronómicos, transmitidos de generación en generación, son fundamentales para preservar la identidad cultural de las comunidades. Estos conocimientos incluyen técnicas culinarias, uso de ingredientes locales y prácticas alimentarias que reflejan la cosmovisión de un pueblo. Su estudio y valorización permiten comprender la riqueza cultural inherente a las prácticas gastronómicas ancestrales. (p. 25)

El autor Bernáldez (2015) indica que la gastronomía se considera un campo de estudio que abarca aspectos sociales, culturales, históricos y nutricionales de la comida y la alimentación. Este enfoque multidisciplinario implica que la gastronomía no solo se limita a la preparación de alimentos, sino que también estudia el cómo, dónde, cuándo y por qué se consumen, integrando conocimientos de diversas disciplinas.

2.2. Estado del Arte

2.2.1. Rutas Gastronómicas

Según Montecinos (2020) señala que es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual sólo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.

Para la autora Jeambey (2016) Las rutas alimentarias son itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento, desde la producción primaria hasta el plato. Cuentan con su propia estructura organizativa y con protocolos de calidad que la norman.

Reyes (2023) sostiene que:

La biodiversidad y la pluriculturalidad en Ecuador generan una gastronomía variada, con elementos identitarios que reflejan las diferentes regiones geográficas y las expresiones de conocimientos y sabores propios de los distintos pueblos y nacionalidades que coexisten en el país. Las rutas gastronómicas permiten articular estos elementos como un producto turístico estructurado que contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y el posicionamiento del territorio. (p. 38)

Pibaque (2021) señala que:

Una ruta turística gastronómica es una modalidad del turismo que permite el descubrimiento organizado de un territorio en torno a un eje relacionado con el patrimonio gastronómico local y regional. Estas rutas son principales generadoras de viajes a nivel mundial, nacional y local, motivadoras de la identidad local, integradoras de la gastronomía, la cultura y el paisaje, y promotoras del desarrollo económico y social de las comunidades involucradas. (p. 29)

Vázquez (2016) define que:

Una ruta gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, consideradas expresiones de la identidad cultural de la zona. Estas rutas integran a productores que reciben turistas en sus establecimientos y les brindan servicios de alimentación, así como a restaurantes regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local. (p. 56)

2.2.2. Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional es el proceso de elaboración de platillos con métodos ancestrales, utilizando ingredientes totalmente naturales y cocinados en hornos de barro y leña (Baque, 2021, p.23).

La cocina tradicional ecuatoriana goza de gran riqueza tradicional y cultural, ya que es el resultado del mestizaje gastronómico con el paso del tiempo, de la evolución en técnicas y sabores, pero manteniendo la tradición mediante sus ingredientes y costumbres (Villacrés, 2025, p.19).

La gastronomía tradicional, la identidad de un territorio refleja la historia y las costumbres de las poblaciones que lo han habitado a lo largo del tiempo y han dejado la huella de sus respectivas culturas. (Hernández, 2022)

El Ministerio de Turismo del Ecuador (2020) señala que “La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales” (art.13).

Carvajal (2024) señala que:

La gastronomía no es solo una fuente de placer y sustento, sino un reflejo profundo de la identidad cultural y social de las regiones. Los platos típicos de cada país, región o localidad narran historias de migraciones, conquistas, intercambios culturales y cambios sociales. A lo largo del tiempo, las cocinas tradicionales han evolucionado, adaptándose a los recursos disponibles, los cambios en la sociedad y las influencias extranjeras. Este artículo explora cómo la gastronomía se ha convertido en un patrimonio cultural vivo que sigue evolucionando, mostrando la intersección entre comida, historia y valores culturales. (p.27)

2.3. Bases Teóricas

2.3.1. Bases teóricas de las Rutas gastronómicas

a) Producto turístico

Según Cárdenas (2004), el producto turístico es todo lo que contribuye a satisfacer al turista, el cual está conformado, en un nivel básico, por las facilidades (alojamientos, proveedores de restauración, de entretenimiento, agencia de viajes y otros) y accesibilidad (proveedores de transporte aéreo, marítimo, terrestre, fluvial y otros). El nivel más elevado o la experiencia completa se logra gracias a los atractivos (naturales, artificiales y de recurso humano).

b) Cultura local

Méndez (2023) señala que:

La cultura local es un tesoro invaluable que se encuentra a nuestro alrededor, en las tradiciones, costumbres y manifestaciones artísticas de nuestra comunidad. Conocer y valorar la cultura local es importante para mantener nuestras raíces y fomentar un sentido de pertenencia hacia nuestra comunidad. La cultura local se refiere a las tradiciones y costumbres que se han heredado de generación en generación en una comunidad. Estas pueden incluir festividades, ceremonias religiosas, gastronomía, vestimenta, entre otros aspectos. (p.33)

c) Desarrollo económico

“El desarrollo económico ha sido objeto de estudio y profundo análisis por parte de la gran cantidad de autores y desde diferentes puntos de vista. No solo los economistas han abordado su estudio, sino los representantes de otras disciplinas” (Redondo, 2016, p.67).

d) Prestación de servicios

“La prestación de servicios se produce cuando el consumidor paga por el trabajo. Así, el bien producido se consume simultáneamente. En otras palabras, es el nombre de cualquier actividad que se realiza para satisfacer una demanda específica del mercado, sin involucrar un producto básico, como puede ser la prestación de servicios en las áreas de belleza, salud y transporte, por ejemplo” (TOTSV LATAM, 2024, p. 44).

e) Expectativa del turista

“El término expectativa de los turistas debe ser entendido como el fenómeno de anticipación de un resultado futuro, respecto a los hallazgos que ofrece el destino turístico. Son una red de creencias desarrolladas a partir de las experiencias de aprendizaje, éstas pueden ser positivas o negativas y son consideradas como una variable predictiva del consumo” (Otero, 2014, p. 24).

f) Atractivo turístico

Según Calderón (2009), el concepto de atractivo turístico se define como el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio. Este último se transforma de esta manera en un destino turístico.

g) Patrimonio local

Oyarce (2023) afirma que “El patrimonio local es un tesoro invaluable que engloba el legado cultural, histórico y natural de una región específica. Incluye monumentos, tradiciones, artesanía, gastronomía y el entorno natural, que son la base de la identidad de una comunidad. Proteger y promover este patrimonio es esencial para preservar la riqueza y singularidad de cada destino turístico” (p. 30).

h) Evolución histórica

La evolución es concebida como el cambio que se produce con la constitución promedio de una población de individuos que se suceden en generaciones a través del tiempo. (Ruíz, 2009)

i) Acontecimientos importantes

Elizalde (2017) afirma “la historia está llena de episodios cruciales, muchos de los cuales se han perdido a lo largo del tiempo, mientras que de otros apenas nos quedan testimonios parciales. Sea como sea, lo cierto es que no todos merecen llamarse acontecimientos importantes de la historia, es decir, aquellos que dejaron una huella significativa e hicieron que el mundo sea tal como lo conocemos ahora” (párr., 9).

j) Satisfacción de las necesidades

(Carrión, 2012) indica que “la necesidad es satisfecha cuando la persona ha tomado conciencia de dicha necesidad, organizando y dirigiendo su conducta hacia el logro de su meta y encontrando el requerimiento exacto, en calidad y cantidad.”

k) Inclusión social

Según Molina (2021), la inclusión social es entendida como:

La inclusión social es el proceso de mejorar la habilidad, la oportunidad y la dignidad de las personas que se encuentran en desventaja debido a su identidad, para que puedan participar en la sociedad; sin embargo, no es lo mismo que igualdad. Analiza y explica por qué existen algunas desigualdades como la razón por la que ciertos grupos no tienen acceso a la educación, la salud y otros servicios o reciben servicios de peor calidad (p. 29).

l) Bienestar

Dicho de forma sencilla, el bienestar es el estado que se alcanza cuando uno se siente y desenvuelve bien en la vida. Uno de los modelos conceptuales más influyentes a la hora de explicar el bienestar se conoce con el nombre de PERMA (por sus siglas en inglés). (Seligman, 2011)

2.3.2. Bases teóricas de la Gastronomía tradicional

a) Gastronomía típica

Llerena (2023) señala que “actualmente la gastronomía típica es considerada como un patrimonio importante para el desarrollo del turismo, la degustación de platos típicos genera una experiencia cultural y sensorial donde los comensales tienen una conexión con la gastronomía de la zona” (parr.14).

b) Identidad cultural

La identidad cultural de un pueblo es un conjunto de tradiciones, creencias, ritos, leyendas, música, danza, artesanías, gastronomía y demás, que logran crear algo propio teniendo el poder de identificar a una cultura. (Chica, 2023)

c) Platos típicos

Sangucho (2020) señala que “el plato típico encierra parte de la historia de una comunidad y refleja en él la identidad de las personas convirtiéndose en fuente de placer estético, histórico y patrimonial, entonces patrimonio es el fiel reflejo de la sociedad, también son expresión de las memorias de los amantes de la cocina tradicional” (parr.8).

d) Alimentos ancestrales

Díaz (2023) afirma que “los alimentos de origen ancestral son aquellos usados por nuestros ancestros indí-geñas, que aportan gran variedad de nutrientes como minerales, vitaminas, antioxidantes y prebióticos, entre otros. Estos alimentos se han ido olvidado con la tecnificación de la industria alimentaria y el procesamiento de los alimentos. Ejemplos de estos son los garbanzos, quínoa, chía, acaí, cúrcuma, calabaza, jengibre, cacao, nueces del nogal, almendras, etc.” (párr.2).

e) Tipos de suelo

Según Zapata (2018) Afirma lo siguiente: Un sistema de clasificación de suelos proporciona un lenguaje común para expresar en forma concisa las características generales de los suelos, que son infinitamente variadas sin una descripción detallada; consiste en categorizar y agrupar a los suelos junto con otros que posean características semejantes en cuanto a propiedades físicas, mecánicas e hidráulicas similares. Según el tamaño de las partículas, podemos distinguir los siguientes tipos de suelos:

- Gravas
- Arenas
- Limos
- Arcillas

f) Cultivo de productos

Para Felicidad (2024) el término " cultivos alimentarios " se refiere al principal suministro de alimentos del mundo derivado de plantas; un cultivo supone la intervención humana a través de la agricultura. Principalmente, los cultivos alimentarios consisten en cereales, legumbres (incluidos los frijoles secos), semillas y nueces, hortalizas, frutas, hierbas y especias, plantas para bebidas como té y café, mijo, arroz, arroz con cáscara, etc.

g) Pueblo regional

Ivers (2018) manifiesta lo siguiente:

“Los pueblos regionales son grupos sociales y culturales distintos que comparten vínculos ancestrales colectivos con la tierra y los recursos naturales donde viven, ocupan o desde los cuales han sido desplazados. La tierra en la que viven y los recursos naturales de

los que dependen están inextricablemente vinculados a su identidad, cultura y medios de subsistencia, así como también a su bienestar físico y espiritual.” (p.19)

h) Tradición

Arévalo (2013) señala que “la tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas” (párr.6).

i) Cultura

Zino (2013) define que “la cultura o civilización, en sentido etnográfico amplio, es aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de la sociedad” (párr.11).

j) Reflejo de identidad

Arteaga (2019) explica que “la representación de la identidad se manifiesta en los reflejos del mundo. El reflejo proyecta las imágenes dentro de sus condiciones físicas resignificando la información. En consecuencia, existe una relación entre el reflejo y la representación. Ambas quieren representar, construir, significar. Son la herramienta que relaciona y construye el significado y las condiciones primordiales de la identidad” (párr.9).

k) Expresión cultural

Jiménez (2022) señala que “son las formas en que se manifiestan las culturas populares y constituyen parte fundamental de la identidad, valores, memoria y sustento de un pueblo, comunidad o colectivo, transmitiéndose de generación en generación por su relevancia y, pueden encontrarse en soportes tangibles e intangibles o, algunas veces, ambas” (párr.4).

l) Cocina tradicional

“Es el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Meléndez, 2009, p. 30).

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

3.1.1. Tipo de investigación

Correlacional

Galarza (2020) manifiesta lo siguiente:

“En este alcance de la investigación surge la necesidad de plantear una hipótesis en la cual se proponga una relación entre 2 o más variables. En el nivel cuantitativo surge la aplicación de procesos estadísticos inferenciales que buscan extrapolar los resultados de la investigación para beneficiar a toda la población. En el enfoque cualitativo se proponen estudios con análisis del contenido lingüístico, como es el análisis de codificación selectiva, en donde se proponen las relaciones que se pueden generar entre las categorías que surgen en los discursos de los participantes” (p.6).

Descriptiva

Para Rus (2024) La investigación descriptiva analiza las características de una población o fenómeno sin entrar a conocer las relaciones entre ellas. Es el punto de partida en muchos estudios científicos, proporcionando una base sólida de conocimiento sobre la cual se pueden construir investigaciones más complejas.

Mediante esta investigación se determina el análisis de una población y proporcionar un fundamento, la investigación descriptiva cumple un rol fundamental, especialmente en las etapas iniciales que se dan para su determinación.

Exploratoria

“En este tipo de investigaciones se puede utilizar tanto el método cualitativo, como cuantitativo. En el alcance exploratorio, la investigación es aplicada en fenómenos que no se han investigado previamente y se tiene el interés de examinar sus características” (Ramos, 2020, p.22).

La investigación permite una buena flexibilidad metodológica y puede valerse por ambos métodos: cualitativo y cuantitativo, es su mayor fortaleza para el estudio que se lo aplica para el alcance exploratorio.

3.1.2. Diseño de la investigación

No experimental

“Es aquel que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para después analizarlos” (Escamilla, 2013, p.4).

El diseño de investigación no experimental no tiene la necesidad de manipular ninguna de las variables, se enfoca en la observación tal y como es y que sea examinado.

Transaccional o transversal

“La recolección de los datos se hace en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia en un momento dado” (Vásquez, 2014, p.23).

El diseño transeccional o transversal es la relación que tiene entre ambas variables, analiza y se enfoca en las dos, en este caso rutas gastronómicas y gastronomía tradicional de la investigación.

3.2. Técnicas de recolección de datos

Encuesta

Trejo (2007) define que “la encuesta es un método utilizado para recabar información entre la población. Íntimamente relacionado con el enfoque cuantitativo, se utiliza para obtener datos en gran escala de una población determinada. Antes de meternos de lleno al tema, les presentaremos algunas definiciones que son importantes para partir de bases sólidas” (p. 28).

La técnica de encuesta se utilizó en el presente proyecto para recolectar información del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de la ciudad de Latacunga y prestadores de servicios de los establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga.

Observación

La técnica de observación no participante es aquella donde quien investiga se dedica solo a observar y recopilar información de los sujetos u objetos a estudiar sin involucrarse con estos (Sánchez et al., 2018).

En este caso el proyecto de investigación se lo lleva a cabo del método de observación en el municipio y establecimientos de gastronomía tradicional y para recaudar información muy importante.

3.2.1. Instrumentos

Cuestionario

Hernández (2020) explica que “el investigador social debe diseñar un instrumento para medir las variables conceptualizadas al plantear su problema de investigación. Este instrumento es el cuestionario; en éste las variables están operacionalizadas como preguntas. Éstas no solo deben tomar en cuenta el problema que se investiga sino también la población que las contestará y los diferentes métodos de recolección de información” (párr. 11).

Las encuestas tienen un formato para aplicar al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga y prestadores de servicios de los establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, está realizado de la siguiente manera: contiene 4 preguntas de información general y 9 ítems con información de cada indicador específico de cada variable. En total son dos encuestas, la primera de la variable independiente (Rutas Gastronómicas), la segunda de la variable dependiente (Gastronomía Tradicional) Corresponden a la escala de Likert como primordial que tiene un rango del 1 al 5, la calificación más baja es 1 y la más alta es 5.

1= No es importante

2=Poco importante

3=Mediamente importante

4=Importante

5=Muy importante

Guía de encuestas

Cuadro 1: Guía de encuestas

| Plan de aplicación de encuestas |
|---|
| Fecha: 07,08 y 09 de diciembre del 2024 |
| Lugar: Latacunga |
| Informantes: |
| 1. Rutas gastronómicas: Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga. |
| 2. Gastronomía tradicional: Prestadores de servicios de los establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. |
| Número de encuestas: |
| 1. Personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga: 13 encuestas |
| 2. Prestadores de servicios de los establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga.: 30 encuestas |
| Total: 43 encuestas |

Nota: Elaborado por Juan Puertas.

Una vez realizado las encuestas al personal de la Dirección de Turismo y a los prestadores de servicio. Lo siguiente es la tabulación de datos estadísticos, en este caso con la ayuda los programas de Excel y el programa IBM SPSS Statistics versión 25.

Microsoft Excel

Es un programa que utiliza datos numéricos, se encuentra empleado en diversas disciplinas donde existen datos de deban tabularse, cuenta con herramientas lo que facilita la organización de datos y el manejo de estos, facilitando su manipulación y su almacenamiento haciendo posible analizar la información (Marín & Zapata, 2017).

SPSS (Statistical Package for the Social Sciences)

SPSS: (Statistical Package for the Social Sciences) es un software que permite procesar y analizar datos recolectados y calcular las medidas estadísticas descriptivas e inferenciales, haciendo posible que los cálculos exactos (Rivadeneira, Barrera, & De La Hoz Suárez, 2020).

Analítico

Ortega (2021) señala que “se comprende que el método analítico se basa en un estudio científico enfocado en dirección hacia la experimentación directa y la lógica empírica. Se aplica, fundamentalmente, en las ciencias, contando con mayor presencia en las ciencias sociales y naturales” (p,16).

El método analítico se caracteriza por su estudio propio y de manera directa que un elemento o fenómeno debe de analizar para entender de los elementos que los aplica.

3.3. Unidad de análisis

a) Variable independiente Rutas gastronómicas: En unidad de análisis se establece al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga.

Dimensiones

- Producto turístico
- Cultura local
- Desarrollo económico

b) Variable dependiente Gastronomía tradicional: En unidad de análisis se establece a los prestadores de servicios que son los prestadores de servicios de los establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga.

Dimensiones

- Gastronomía típica
- Identidad cultural
- Platos típicos

3.4. Población

3.4.1. Población de la variable independiente: (Rutas gastronómicas)

La población es considerada para la variable independiente en la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga se encuentran 13 personas que trabajan en esa área. Se aplica un método por conveniencia, entonces se determina a las 13 personas de la Dirección de Turismo para aplicar la encuesta de la variable independiente (Rutas gastronómicas).

Cuadro 2: Personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga.

| Número | Cargo |
|--------|-------------------------------------|
| 1 | Director de la Dirección de Turismo |
| 1 | Especialista |
| 5 | Analistas de Turismo |
| 4 | Asistentes administrativos |
| 1 | Auxiliar de Archivo |
| 1 | Auxiliar |
| 13 | Total |

Nota: Elaborado por Juan Puertas.

3.4.2. Población de la variable dependiente: (Gastronomía tradicional)

La población considerada para la variable dependiente se trata de los prestadores de servicios de establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga.

En el estudio, se optaron en cuenta las actividades: alimentos y bebidas, que está registrada en el catastro de Establecimientos Turísticos de la ciudad de Latacunga, se actualizó para el año 2023, proporcionada por la Dirección de Turismo, Cultura y Patrimonio.

En este caso, se encontraron 165 negocios registrados, mencionadas anteriormente en del catastro, pero muchos de estos establecimientos están fuera del área de estudio (áreas cercanas al Parque Nacional Cotopaxi, barrios rurales y la carretera Panamericana), lo cual se aplica el método no probabilístico por conveniencia determinando 30 establecimientos tradicionales de la ciudad de Latacunga, determinando así la población de estudio de la investigación de la variable dependiente (Gastronomía tradicional).

3.5. Muestreo

“El muestreo por conveniencia es un tipo de muestreo no probabilístico la cual es seleccionada en el entorno próximo al investigador, el objetivo es facilitar el trabajo de quien desarrolla la investigación” (Ochoa, 2015, p.12).

Es un método estratégico para facilitar la investigación, implica escoger una muestra fácil a su acceso que tiene como objetivo establecer al investigador el desarrollo de un proyecto con mejor acceso a su muestreo.

3.6. Confiabilidad de los instrumentos

La confiabilidad de los instrumentos se estima mediante el coeficiente de Alfa de Cronbach con la siguiente escala de fiabilidad que son los siguientes valores.

Cuadro 3: Criterios de fiabilidad, Alfa de Cronbach

| Coeficiente | Criterio |
|------------------------|--------------|
| Coeficiente Alfa > 0.9 | Excelente |
| Coeficiente Alfa > 0.8 | Bueno |
| Coeficiente Alfa > 0.7 | Aceptable |
| Coeficiente Alfa > 0.6 | Cuestionable |
| Coeficiente Alfa > 0.5 | Inaceptable |

Fuente: Chávez, 2018

3.6.1. Confiabilidad de instrumentos, Alfa de Cronbach variable independiente: (Rutas gastronómicas)

Para realizar la encuesta se tomó en consideración al personal de la Dirección Turismo del Municipio de la ciudad de Latacunga, en este caso son 13 trabajadores en esta área. Obteniendo el resultado de la confiabilidad de ,771 lo que menciona que está dentro del rango de aceptación.

Tabla 1: Estadísticas de fiabilidad de la variable independiente

| Alfa de Cronbach basada en elementos | | |
|--------------------------------------|----------------|----------------|
| Alfa de Cronbach | estandarizados | N de elementos |
| ,771 | ,842 | 13 |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado en software IBM SPSS Statistics versión 23

3.6.2. Confiabilidad de instrumentos, Alfa de Cronbach variable dependiente: (Gastronomía tradicional)

Para realizar las encuestas se tomó en consideración a los 30 prestadores de servicios de los establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. Obteniendo el resultado de la confiabilidad ,664 o que menciona que está dentro del rango de cuestionable.

Tabla 2: Estadísticas de fiabilidad de la variable dependiente

| Alfa de Cronbach basada en elementos | | |
|---|-----------------------|-----------------------|
| Alfa de Cronbach | estandarizados | N de elementos |
| , 664 | , 702 | 30 |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado en software IBM SPSS Statistics versión 23

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados

4.1.1. Análisis, interpretación de resultados de la variable independiente: (Rutas gastronómicas)

En el siguiente cuadro se detalla la información que fue recolectada en la aplicación sobre la encuesta al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de la ciudad de Latacunga con la finalidad de poder interpretar la información recalcada.

Cuadro 4: Resultados de la variable independiente

| N° | ITEMS | INTERPRETACIÓN |
|----------------------------|--------------------|--|
| INFORMACIÓN GENERAL | | |
| a) | Género | De acuerdo a la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que: <ul style="list-style-type: none">• 53,85% Son de género masculino• 46,15% Son de género femenino Por lo tanto, se determina el mayor porcentaje son de género masculino con 53,85%. |
| b) | Edad | Según la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que: <ul style="list-style-type: none">• 23,08% Es la edad de 20-30 años• 38,46% Es la edad de 30-40 años• 23,08% Es la edad de 40-50 años• 15,38% Es la edad de 50-60 años Por lo tanto, se determina el mayor porcentaje es la edad de 30-40 años con 38,46 % |
| c) | Nivel de educación | De acuerdo a la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que: <ul style="list-style-type: none">• 23,08% es Técnico Tecnológico• 38,46% es Tercer nivel• 38,46% es Cuarto nivel Por lo tanto, se determina el mayor porcentaje de nivel de educación son: Tercer nivel 38,46 % y Cuarto nivel con 38,46 %. |
| d) | Estado civil | De acuerdo a la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que: <ul style="list-style-type: none">• 30,77 % Soltero• 38,46 % Casado• 23,08 % Divorciado• 7,69% Unión libre Por lo tanto, se determina el mayor porcentaje del Estado civil es Casado con 38,46 %. |

INFORMACIÓN ESPECIFICA

Producto turístico

- 1 Considera importante las prestaciones de servicios alimentarios que ofrece la ciudad de Latacunga.
- Se identifica la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que:
- 38,46% Importante
 - 61,54% Muy importante
- Se concluye el mayor porcentaje que representa el 61,54% que indica a Muy importante sobre las prestaciones de servicios de la ciudad de Latacunga.
- 2 Considera usted importante que se conozca sobre las expectativas del turista acerca de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga.
- Se aplico la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que:
- 23,08% Importante
 - 76,92% Malo
- Para finalizar el mayor porcentaje que representa es el 76,92% que indica a Muy importante sobre las expectativas del turista de la ciudad de Latacunga.
- 3 Considera que es importante promocionar los atractivos turísticos de a la ciudad de Latacunga.
- De acuerdo a la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que:
- 23,08% Importante
 - 76,92% Malo
- Se concluye el mayor porcentaje que representa el 76,92% que indica a Muy importante sobre los atractivos turísticos de la ciudad de Latacunga.

Cultura local

- 1 Considera usted importante el patrimonio local gastronómico que tiene la ciudad de Latacunga.
- Se aplico la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que:
- 30,77% Muy malo
 - 69,23% Muy importante
- Para concluir el mayor porcentaje que representa es el 69,23% que indica a Muy importante sobre el patrimonio local de la ciudad de Latacunga.
- 2 Considera usted importante la evolución histórica que se ha ido dando en la ciudad de Latacunga.
- Se identifica la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que:
- 7,69% Nada importante
 - 7,69% Importante
 - 84,62% Muy importante
- Se determina que el mayor porcentaje corresponde al 86,62% que indica a Muy importante, la evolución turística de la ciudad de Latacunga.

- 3 Considera usted importante los acontecimientos importantes que se dan en la ciudad de Latacunga.
- De acuerdo a la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que:
- 30,77% Importante
 - 69,23% Muy importante
- Se concluye el mayor porcentaje que representa el 69,23% que indica a Muy importante sobre los acontecimientos importantes de la ciudad de Latacunga.

Desarrollo económico

- 1 Considera usted importante la satisfacción de las necesidades en los turistas que visitan la ciudad.
- Según la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que:
- 15,38 % Importante
 - 84,62% Muy importante
- Para finalizar el mayor porcentaje que representa es el 84,62% que indica a Muy importante sobre la satisfacción de las necesidades de los turistas en la ciudad de Latacunga.
- 2 Considera usted importante la inclusión social de los habitantes de la ciudad.
- Se aplicó la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que:
- 23,08 % Importante
 - 76,92% Muy importante
- Se obtuvo el mayor porcentaje de 76,92% que indica a Muy importante sobre la inclusión social de la ciudad de Latacunga.
- 3 Considera usted importante mejorar el bienestar en la ciudad de Latacunga mediante la sostenibilidad.
- Se identificó la encuesta aplicada a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se determina que:
- 15,38% Importante
 - 84,62% Muy importante
- Se concluye el mayor porcentaje que representa el 84,62% que indica a Muy importante sobre el bienestar de la ciudad de Latacunga.

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas.

**4.1.2. Análisis, interpretación de resultados de la variable dependiente:
(Gastronomía tradicional)**

Cuadro 5:Resultados de la variable dependiente

| N° | ITEMS | INTERPRETACIÓN |
|----------------------------|--------------------|--|
| INFORMACIÓN GENERAL | | |
| a) | Género | <p>Se aplico la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 40,00% Son de género masculino • 60,00% Son de género femenino <p>Por lo tanto, se determina el mayor porcentaje son de género femenino con 60,00%.</p> |
| b) | Edad | <p>De acuerdo a la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga se determinan los porcentajes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10,00% Edad de 30-40 años • 33,33% Edad de 40-50 años • 40,00% Edad de 50-60 años • 16,67% Edad de +60 años <p>Por lo tanto, se determina el mayor porcentaje es la edad de 50-60 años con 40,00 %</p> |
| In | Nivel de educación | <p>Se aplico la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 16,67% Primaria • 56,67% Secundaria • 13,33% Técnico Tecnológico • 10,00 % es Tercer nivel • 3,33% Cuarto nivel <p>Por lo tanto, se determina el mayor porcentaje de nivel de educación es Secundaria con un 56,67%.</p> |
| d) | Estado Civil | <p>De acuerdo a la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga se determinan los porcentajes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20,00 % Soltero • 60,00 % Casado • 6,67 % Divorciado • 10,00 % Viudo • 3,33% Unión libre <p>Por lo tanto, se determina el mayor porcentaje del estado civil es Casado con un 60,00%.</p> |

INFORMACIÓN ESPECIFICA

Gastronomía típica

- 1 Considera usted importante los alimentos ancestrales en la ciudad de Latacunga.

Se aplico la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:

 - 3,33% Poco importante
 - 3,33% Medio importante
 - 13,33% Importante
 - 80,00% Muy importante

Para finalizar el mayor porcentaje que representa es el 80,00% que indica a Muy importante sobre los alimentos ancestrales de la ciudad de Latacunga.

- 2 Considera importante el tipo de suelos que existe en el campo de la ciudad de Latacunga para una buena producción.

Se identifica la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:

 - 6,67% Medio importante
 - 23,33% Importante
 - 70,00% Muy importante

Para finalizar el mayor porcentaje que representa es el 70,00% que indica a Muy importante sobre el tipo de suelos de la ciudad de Latacunga

- 3 Considera usted importante los cultivos de productos para la gastronomía ancestral en la ciudad de Latacunga.

De acuerdo con la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:

 - 3,33% Nada importante
 - 3,33% Medio importante
 - 23,33% Importante
 - 70,00% Muy importante

Se concluye que el mayor porcentaje es de 70,00% indica a Muy importante, en lo que corresponde al logro de los resultados esperados en los cultivos de productos.

Identidad cultural

- 1 Considera usted importante conocer sobre el pueblo regional y sus costumbres de la ciudad de Latacunga.

Según con la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:

 - 3,33% Medio importante
 - 20,00% Importante
 - 76,67% Muy importante

Se concluye que el mayor porcentaje es de 76,67% indica a Muy importante, en lo que corresponde al logro de los resultados esperados sobre el pueblo regional.

- 2 Considera usted importante conocer sobre las tradiciones alimentarias de la ciudad de Latacunga.

Se aplico la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:

- 6,67% Medio importante
- 23,33% importante
- 70,00% Muy importante

Para finalizar el mayor porcentaje es de 70,00% indica a Muy importante, en lo que corresponde al logro de los resultados esperados sobre las tradiciones alimentarias de la ciudad de Latacunga.

- 3 Considera usted importante conocer sobre la cultura de la ciudad de Latacunga.

Se identifica la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:

- 3,45% Poco importante
- 3,45% Medio importante
- 10,34% Importante
- 82,76% Muy importante

Se identifica el mayor porcentaje de 82,76% indica a Muy importante, en lo que corresponde al logro de los resultados esperados sobre la cultura de la ciudad de Latacunga.

Platos típicos

- 1 Considera usted importante conocer sobre el reflejo de la identidad que tiene la ciudad de Latacunga

De acuerdo con la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:

- 20,00% Importante
- 80,00% Muy importante

Se concluye que el mayor porcentaje es de 80,00% indica a Muy importante, en lo que corresponde al logro de los resultados esperados sobre el reflejo de la identidad de la ciudad de Latacunga.

- 2 Considera usted importante conocer sobre la expresión cultural que tiene la ciudad de Latacunga

Según con la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:

- 6,67% Medio importante
- 6,67% Importante
- 86,67% Muy importante

Para finalizar el mayor porcentaje es de 86,67% indica a Muy importante, en lo que corresponde al logro de los resultados esperados sobre la expresión cultural de la ciudad de Latacunga.

- 3 Considera usted importante conservar la cocina tradicional de la ciudad de Latacunga.
- Se aplicó la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga determina que:
- 3,33% Poco importante
 - 20,00% Importante
 - 76,67% Muy importante

Se identifica el mayor porcentaje de 76,67% indica a Muy importante, en lo que corresponde al logro de los resultados esperados sobre la cocina tradicional de la ciudad de Latacunga.

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas.

4.2. Pruebas de hipótesis

Para poder realizar la comprobación de hipótesis se utilizó el coeficiente Rho de Spearman, con la finalidad de comprobar la relación que existe entre las variables y sus dimensiones, además se presenta el siguiente criterio de valoración

Tabla 3: Criterio de valoración del coeficiente Rho de Spearman

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

Fuente: Campos, 2015

Nota: Elaborado por Puertas Juan en software IBM SPSS Statistics versión 23

4.2.1. Hipótesis general

a) Planteamiento de la hipótesis

H₁. Las rutas gastronómicas se relacionan con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H₀. Las rutas gastronómicas no se relacionan con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

b) Margen de error

Alfa: 0,05 %

c) Estadístico de prueba

El estadístico que se utilizó es Rho de Spearman

d) Lectura de p_valor (sig): 0,002

Tabla 4: Comprobación de hipótesis general

| Coefficiente de correlación Rho de Spearman | | | Rutas | Gastronomía |
|--|-------------------------|----------------------------|---------------|-------------|
| | | | Gastronómicas | Tradicional |
| Rho de Spearman | Rutas Gastronómicas | Coeficiente de correlación | 1,000 | -,554** |
| | | Sig. (bilateral) | . | ,002 |
| | | N | 30 | 30 |
| | Gastronomía Tradicional | Coeficiente de correlación | -,554** | 1,000 |
| | | Sig. (bilateral) | ,002 | . |
| | | N | 30 | 30 |

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

e) Toma de decisión:

El nivel de significancia 0,002 es menor que alfa 0,05 por lo cual se acepta la hipótesis alternativa (H_1) y se rechaza la hipótesis nula (H_0), por lo tanto, se puede decir que las rutas gastronómicas se relacionan con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi, además se observa que el coeficiente de correlación que es -0,554 por el estadístico Rho de Spearman, demostrando una correlación negativa baja.

4.3. Hipótesis específica 1

a) Planteamiento de la hipótesis

H_1 . El producto turístico se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H_0 . El producto turístico no se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

b) Margen de error

Alfa: 0,05 %

c) Estadístico de prueba

El estadístico que se utilizo es Rho de Spearman

d) Lectura de p_valor (sig): 0,004

Tabla 5: Pruebas de Rho Spearman hipótesis específica 1

| Coeficiente de correlación Rho de Spearman | | | | |
|--|-------------------------|----------------------------|--------------------|---------|
| | | Gastronomía | | |
| | | Tradicional | Producto Turístico | |
| Rho de Spearman | Gastronomía Tradicional | Coeficiente de correlación | 1,000 | -,514** |
| | | Sig. (bilateral) | . | ,004 |
| | | N | 30 | 30 |
| | Producto Turístico | Coeficiente de correlación | -,514** | 1,000 |
| | | Sig. (bilateral) | ,004 | . |
| | | N | 30 | 30 |

** La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaborado por: Juan Puertas

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

e) Toma de Decisiones

El nivel de significancia 0,004 es menor que alfa 0,05 por lo cual se acepta la hipótesis alternativa (**H₁**) y se rechaza la hipótesis nula (**H₀**) por lo tanto, se puede decir que el producto turístico se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi, Se observa que el coeficiente de correlación que es -0,514 por el estadístico Rho de Spearman, demostrando una correlación negativa baja.

4.4. Hipótesis específica 2

a) Planteamiento de la hipótesis

H₁. La cultura local se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H₀. La cultura local no se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

b) Margen de error

Alfa: 0,05 %

c) Estadístico de prueba

El estadístico que se utilizo es Rho de Spearman

d) Lectura de p_valor (sig): 0,002

Tabla 6: Pruebas de Rho Spearman hipótesis específica 2

| Coefficiente de correlación Rho de Spearman | | | Gastronomía | |
|--|-------------------------|----------------------------|-------------|---------------|
| | | | Tradicional | Cultura Local |
| Rho de Spearman | Gastronomía Tradicional | Coeficiente de correlación | 1,000 | -,535** |
| | | Sig. (bilateral) | . | ,002 |
| | | N | 30 | 30 |
| | Cultura Local | Coeficiente de correlación | -,535** | 1,000 |
| | | Sig. (bilateral) | ,002 | . |
| | | N | 30 | 30 |

** La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaborado por: Juan Puertas

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

e) Toma de decisiones

El nivel de significancia 0,002 es menor que alfa 0,05 por lo cual se acepta la hipótesis alternativa (H_1) se rechaza la hipótesis nula (H_0) por lo tanto, se puede decir que la cultura local se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi, además se observa que el coeficiente de correlación que es -0,535 por el estadístico Rho de Spearman, demostrando una correlación negativa baja.

4.5. Hipótesis específica 3

a) Planteamiento de la hipótesis

H_1 . El desarrollo económico se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

H_0 . El desarrollo económico no se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

b) Margen de error

Alfa: 0,05 %

c) Estadístico de prueba

El estadístico que se utilizo es Rho de Spearman

d) Lectura de p_valor (sig): 0,002

Tabla 7. Pruebas de Rho Spearman hipótesis específica 3

| Coefficiente de correlación Rho de Spearman | | | Gastronomía Tradicional | Desarrollo Económico |
|--|-------------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Rho de Spearman | Gastronomía Tradicional | Coefficiente de correlación | 1,000 | -,537** |
| | | Sig. (bilateral) | . | ,002 |
| | | N | 30 | 30 |
| | Desarrollo Económico | Coefficiente de correlación | -,537** | 1,000 |
| | | Sig. (bilateral) | ,002 | . |
| | | N | 30 | 30 |

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaborado por: Juan Puertas

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

e) Toma de decisiones

El nivel de significancia 0,002 es menor que alfa 0,05 por lo cual se acepta la hipótesis alternativa (H_1) y se rechaza la hipótesis nula (H_0) por lo tanto, se puede decir que el desarrollo económico se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi, además se observa que el coeficiente de correlación que es -0,537 por el estadístico Rho de Spearman, demostrando una correlación negativa baja.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES

- Mediante la comprobación de hipótesis se verifico que se relacionan las rutas gastronómicas con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi. Sin embargo, es importante mencionar sobre las rutas gastronómicas con el fin que los turistas o visitantes sientan interés en visitar la ciudad de Latacunga y no pase ausente.
- Se comprueba que el producto turístico se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi. Mediante los resultados obtenidos de la comprobación de hipótesis se verifico la importancia de la creación de un producto turístico, en este caso son las rutas gastronómicas creadas de la ciudad con la finalidad de dar conocer la gastronomía tradicional.
- Se evidencia con los datos obtenidos de la comprobación de hipótesis que la cultura local se relaciona con la gastronomía tradicional en la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi. Es fundamental dar a conocer sobre la cultura local para que refleje la tradición latacungueña y sea recalca dentro del sector turístico, por la cual tengan su conocimiento en los demás.
- En conclusión, a los resultados recolectados se determina que el desarrollo económico se relaciona con la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi. Por lo tanto, es primordial dar a conocer la fuente que genera el desarrollo económico en la ciudad, en este caso posicionar la economía mediante la gastronomía tradicional.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda analizar las rutas gastronómicas que genere en la ciudad de Latacunga mediante la relación con la gastronomía tradicional, que establezca y tenga una necesidad en la ciudad de Latacunga, también que sea emblemático con el objetivo de implementar un fortalecimiento para la gente local, de igual manera que influya interés en los lugareños y turistas.
- Se recomienda crear un producto turístico que tenga relación la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi para comprobar información de los establecimientos típicos y platos ancestrales del lugar, así tenga una importancia cada uno, mejorando y dando a conocer lo tradicional.
- Se recomienda establecer un evento social para recalcar la cultura local que se vive en la ciudad, su gastronomía tradicional con la cultura para así tener una mayor entrada y enfoque al darse a conocer más y tenga una vivencia acerca de lo emblemático de la tierra Latacungueña. Usar alternativas para un buen manejo en al área del turismo gastronómico.
- Se recomienda realizar promoción turística gastronómica en la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi con el fin de dar a conocer la gastronomía tradicional y generar un mayor crecimiento en los negocios de tradición ancestral, así generando un buen desarrollo económico en los propietarios de restaurantes de comida típica y también a la ciudad, es muy importante también la promoción mediante redes sociales o medios digitales.

CAPITULO VI

Propuesta

6.1. Título de la propuesta

Rutas gastronómicas tradicionales de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi.

6.2. Introducción

Las rutas gastronómicas se han convertido en una accesibilidad o hasta incluso clave para la promoción gastronómica de algún lugar así mismo facilitando la llegada de turistas. En la ciudad de Latacunga existe una oferta culinaria ancestral de platos típicos de la zona, como son las chugchucaras, allullas acompañadas de su queso de hoja, tortillas de maíz que son tradicionales de la parroquia de Guaytacama, tiene una riqueza fundamental representado su identidad que desempeña un papel muy importante por su gastronomía tradicional.

Se establece un programa de las rutas gastronómicas tradicionales de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. En el cual tiene 3 proyectos propuestos que cada uno pertenece a su propio objetivo específico. Cada uno se encuentra con su propia matriz.

El proyecto 1 busca un estudio para analizar la relación entre las rutas gastronómicas y la gastronomía tradicional de Latacunga, identificando información precisa de los establecimientos que brindan información y se dan a conocer ofreciendo su gastronomía típica de la ciudad, en este caso son 30 restaurantes tradicionales en diferentes partes de la ciudad de Latacunga con beneficios generan un buen recurso económico local y asimismo al sector turístico. De igual manera se recauda ubicación de cada uno de estos negocios, también información, recetas, ingredientes, preparación de cada plato tradicional. Tiene como importancia un mapeo realizado por la aplicación de google maps que se conocen las 3 diferentes rutas realizadas; Ruta de la chugchucaras, ruta de las allullas, ruta de las picanterías (tortillas de maíz).

En el proyecto 2 se planifica un festival gastronómico con el nombre “Rutas de sabores ancestrales” en este evento se va a dar a conocer los platos típicos de cada establecimiento de gastronomía tradicional, cabe recalcar que es un festival pequeño, se da a conocer las 3 rutas gastronómicas creadas, los establecimientos turísticos poseen una invitación para presentar y a la venta sus platos tradicionales. En el proyecto 3 se da la creación de una marca ciudad llamada “Ruta de Sabores Ancestrales”. Se crea el souvenir que es un mantel y la creación de redes sociales.

Con la siguiente información se establecen sus conclusiones y recomendaciones, asimismo que permita a los actores locales, como prestadores de servicios, productores, autoridades y público general de la ciudad de Latacunga dar conocer sobre las rutas gastronómicas y promover el valor del arte culinario de la gastronomía tradicional.

6.3. Justificación

Las rutas gastronómicas representan un conocimiento gastronómico de algún lugar, es importante para satisfacer los deseos de los clientes. Al hacerlo, además de proporcionar recuerdos y obsequios, también es importante evocar un valor sentimental o emocional, y los turistas generalmente tienen un valor sentimental y simbólico.

La finalidad de esta propuesta es diseñar un programa en la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi, tomando como referencia los resultados obtenidos en la aplicación de encuestas, pruebas de hipótesis, conclusiones y recomendaciones, en la cual se pueda mostrar la información de manera atractiva para motivar al turista a su visita, además de crear un canal para la promoción del lugar como una interesante alternativa turística.

6.4. Objetivos

6.4.1. Objetivo general

- Diseñar un programa de la gastronomía tradicional que promueva las rutas gastronómicas de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi.

6.5. Objetivos específicos

- Elaborar un producto turístico basado en la gastronomía tradicional que promueva las rutas gastronómicas y potencie el turismo en la ciudad de Latacunga.
 - Diseñar un festival gastronómico mediante la gastronomía tradicional y resaltar la identidad cultural de Latacunga que promueva las rutas gastronómicas.
 - Fomentar el desarrollo económico de Latacunga a través del fortalecimiento y Promoción mediante una marca ciudad de sus rutas gastronómicas.
- **Componentes de la propuesta**

Elaborar un producto turístico basado en la gastronomía tradicional que promueva las rutas gastronómicas y potencie el turismo en la ciudad de

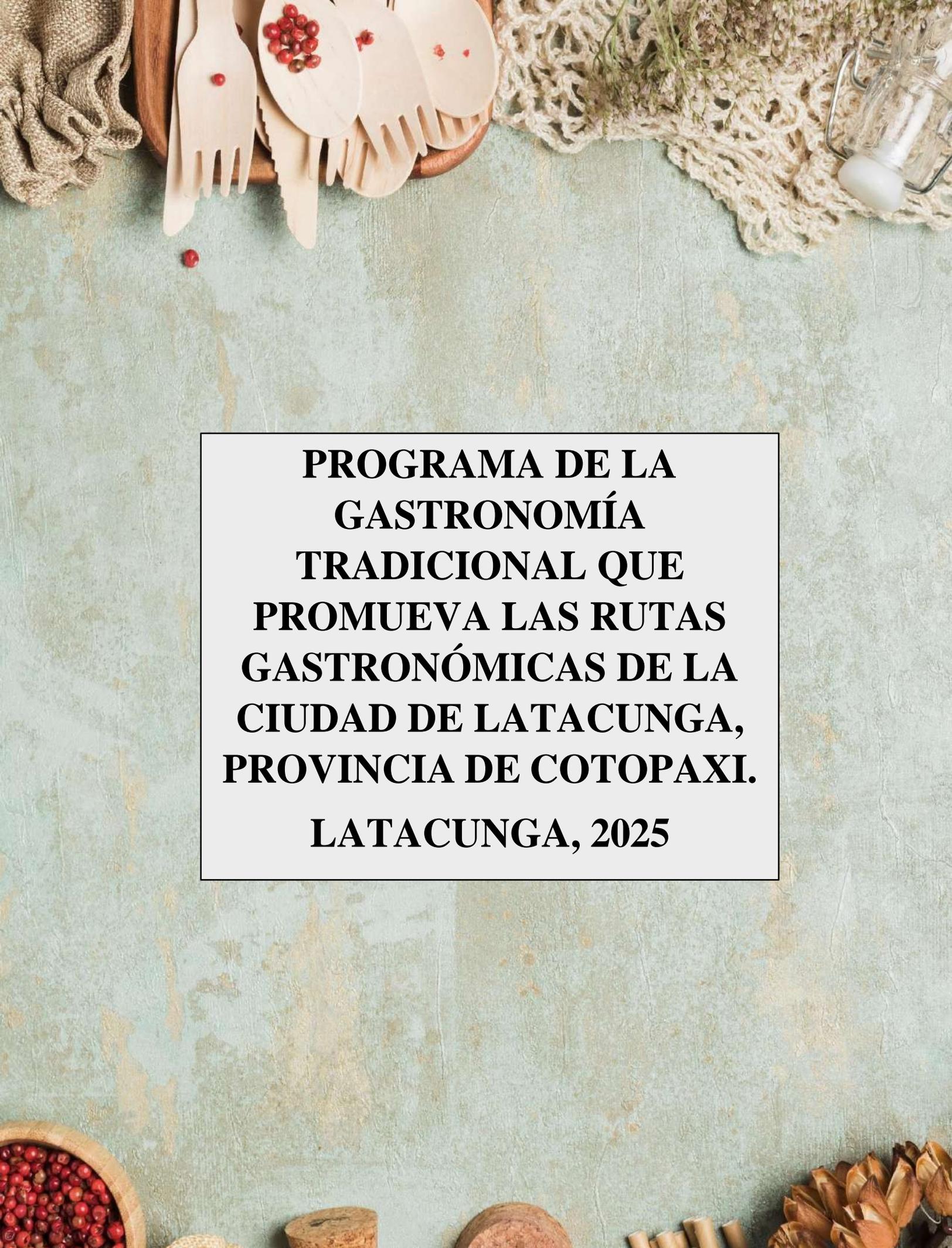


Diseñar un festival gastronómico mediante la gastronomía tradicional y resaltar la identidad cultural de Latacunga que promueva las rutas



Fomentar el desarrollo económico de Latacunga a través del fortalecimiento y Promoción de sus rutas gastronómicas.

Nota: Elaborado por Juan Puertas



**PROGRAMA DE LA
GASTRONOMÍA
TRADICIONAL QUE
PROMUEVA LAS RUTAS
GASTRONÓMICAS DE LA
CIUDAD DE LATACUNGA,
PROVINCIA DE COTOPAXI.
LATACUNGA, 2025**

1. Nombre del programa:

Gastronomía tradicional que promueva las rutas gastronómicas de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi.

2. Descripción del programa

El sector turístico en la ciudad de Latacunga se ha consolidado como una primordial fuente económica para los ciudadanos de la ciudad. El siguiente programa tiene proyectos que cada uno consta como objetivos específicos.

El proyecto 1: Producto turístico se enfoca en identificar los elementos gastronómicos tradicionales, de manera que sean los ingredientes autóctonos, métodos de preparación, la historia y recetas para la creación de rutas gastronómicas.

El proyecto 2: Cultura local se enfoca en resaltar la identidad cultural de Latacunga mediante un festival gastronómico que promueva las rutas gastronómicas.

El proyecto 3: Desarrollo económico Fomentar el desarrollo económico de Latacunga a través del fortalecimiento y promoción de sus rutas gastronómicas.

Proyectos propuestos

| Proyecto 1: Producto turístico | |
|---|---|
| Rutas de sabores ancestrales mediante los establecimientos de gastronomía tradicional, platos tradicionales de la ciudad de Latacunga y un mapeo turístico. | |
| Objetivo: Elaborar un producto turístico basado en rutas gastronómicas que promueva la gastronomía tradicional y potencie el turismo en la ciudad de Latacunga. | |
| Breve descripción del proyecto | Plazo |
| <p>El proyecto se enfoca en la creación de un producto turístico. Para la realización es importante la investigación de los establecimientos de gastronomía tradicional, en este caso son 30 en total ubicados en la ciudad de Latacunga, de igual manera se recaló los platos tradicionales más emblemáticos de la ciudad. Se establece la creación de 3 rutas gastronómicas, ruta de la Chugchucaras; ruta de las allullas y ruta de las picanterías (ortillas de maíz). Por último, se hace la realización mediante un mapeo las rutas mencionadas.</p> <p>Actividad 1.1. Diseño de una matriz de los 30 establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. (Ver anexo 1)</p> <p>Actividad 1.2. Recetas de los platos más emblemáticos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. (Ver anexo1)</p> <p>Actividad 1.3. Diseño por mapeo en la aplicación de Google Maps de las 3 diferentes rutas. (Ver anexo 1)</p> | <p>Año de inicio del proyecto: 2025</p> <p>Duración del proyecto: 3 días</p> |
| Actores principales | Actores secundarios y/o relacionados al proyecto |
| <p>Ejecutor: Juan Puertas</p> <p>Coordinador general: GAD Municipal de Latacunga.</p> | Ministerio de Cultura y Patrimonio, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. |
| Participantes del proyecto | |
| Establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. | |
| Costo aproximado en USD: 140\$ | Fuentes de financiamiento posibles: Marisquería Playa de Pedernales (emprendimiento propio). |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

| Proyecto 2: Cultura local | |
|---|---|
| Festival gastronómico sobre las rutas de sabores acentrales en la plaza de San Agustín, en la ciudad de Latacunga. | |
| Objetivo: Resaltar la identidad cultural de Latacunga mediante un festival gastronómico que promueva las rutas gastronómicas. | |
| Breve descripción del proyecto | Plazo |
| <p>El proyecto se basa en un festival gastronómico con el nombre “Rutas de sabores ancestrales” que tiene como fin dar a conocer sobre los platos típicos investigados con su receta en el primer proyecto, cabe recalcar que es un festival pequeño, en la cual se da a conocer las 3 rutas gastronómicas creadas, de igual manera los establecimientos turísticos poseen una invitación para presentar un plato de muestra, de igual manera para su venta a todo público, cada establecimiento tiene un stand y solo pueden presentarse los platos tradicionales mencionados.</p> <p>Actividad 1.1. Inauguración ceremonial, la bienvenida al festival.</p> <p>Actividad 1.2. Presentación de danzantes.</p> <p>Actividad 1.3. Presentación de las rutas gastronómicas y el mapeo físico.</p> <p>Actividad 1.4. Feria de comida ancestral (Stands de las Chugchucaras, allullas, tortillas de maíz y caldos). (Ver anexo 2)</p> | <p>Año de inicio del proyecto: 2025</p> <p>Duración del proyecto:</p> <p>Fecha: Sábado 14 de junio</p> <p>Duración: 10:00 AM a 5:00 PM</p> <p>Lugar: Plaza San Agustín, Latacunga. (Ver anexo 2)</p> <p>Dirección: Calle Belisario Quevedo, Calle Hermanas Paéz y Calle Quito</p> |
| Actores principales | Actores secundarios y/o relacionados al proyecto |
| <p>Ejecutor: Juan Puertas</p> <p>Coordinador general: GAD Municipal de Latacunga.</p> | <p>Ministerio de Cultura y Patrimonio, Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Escuela de Cocina/Grupo Ecuador (Sede Latacunga), Universidad Técnica de Cotopaxi.</p> |
| Participantes del proyecto | |
| Establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, grupos de danza, músicos. | |
| Logística | |
| <p>Materiales: Carpas, mesas, servicio de luz y de internet.</p> <p>Nota: Cada invitado (Establecimientos de gastronomía tradicional, danzantes y músicos) traen su propio equipo de trabajo.</p> <p>Itinerario: (Ver anexo2)</p> | |
| Costo aproximado en USD: 1500\$ | Fuentes de financiamiento posibles: Marisquería Playa de Pedernales (emprendimiento propio). |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

| Proyecto 3: Desarrollo económico | |
|--|---|
| Creación de una marca ciudad llamada “Ruta de Sabores Ancestrales”. | |
| Objetivo: Fomentar el desarrollo económico de Latacunga a través del fortalecimiento y promoción de sus rutas gastronómicas. | |
| Breve descripción del proyecto | Plazo |
| El proyecto se basa en una herramienta que recalca la promoción turística, identidad turística y el desarrollo económico. Da una importancia dinamización e incremento económico a la ciudad. Actividad 1.1. Creación de la marca ciudad. (Ver anexo 3) Actividad 1.2. Creación de Souvenir de la marca ciudad. (Ver anexo 3) Actividad 1.3. Difusión de la información (Facebook, Instagram y Tik Tok). (Ver anexo 3) | Año de inicio del proyecto: 2025 Duración del proyecto: 3 días |
| Actores principales | Actores secundarios y/o relacionados al proyecto |
| Ejecutor: Juan Puertas Coordinador general: GAD Municipal de Latacunga. | Universidad Técnica de Cotopaxi. (Carrera de diseño gráfico) |
| Participantes del proyecto | |
| Establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. | |
| Costo aproximado en USD: 300\$ | Fuentes de financiamiento posibles: Marisquería Playa de Pedernales (emprendimiento propio) |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

Conclusiones

- Para concluir se establece el fortalecimiento del producto turístico que tiene como finalidad a la gastronomía tradicional que posee una relación con las rutas gastronómicas y tiene la implementación de ofrecer un producto que en este caso son los platos típicos de la ciudad de Latacunga, consolidando su importancia mediante investigación de establecimientos típicos, recetas y generando 3 diferentes rutas para que se dé a conocer este producto turístico gastronómico.
- Finalmente se da a conocer sobre la importancia de la identidad cultural que se obtiene mediante la creación de un festival gastronómico en la ciudad de Latacunga con el fin de dar a conocer sobre la gastronomía ancestral que existe en el lugar, demostrar que las rutas gastronómicas si se relacionan con la gastronomía tradicional así reflejando la identidad cultural Latacungueña que tiene como prioridad sus alimentos típicos.
- En conclusión, el desarrollo económico mantiene como prioridad la promoción turística gastronómica de la ciudad de Latacunga, se establece la creación de una marca ciudad con el tema, souvenirs y el significado de la marca, también es importante la creación de redes sociales para que así los turistas puedan observar y visiten mayormente la ciudad así generando ingresos a la gente local y propietarios de los negocios de gastronomía tradicional.

Recomendaciones

- Diseñar de manera completa las rutas gastronómicas establecidas, es esencial ofrecer un buen producto turístico gastronómico, que se encuentre de una manera bien estructurada, las investigaciones y establecimientos de manera sutil, con las ofertas de platos típicos de la ciudad de Latacunga que sean los tradicionales y emblemáticos de la zona para que pueda destacar su riqueza culinaria.
- Tener una buena organización del evento para dar a identificar sobre la oferta a la identidad que tiene como prioridad la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, de igual manera que la visibilice con resultados positivos y de un vínculo entre las rutas gastronómicas y la gastronomía tradicional.
- Potenciar el uso de la marca ciudad creada con el fin de dar a conocerse a los turistas y puedan ver toda la información acerca de las rutas gastronómicas y su programa con sus pequeños proyectos, de igual manera recalcar el uso de redes sociales y plataformas digitales para la promoción de las rutas y se mantengan en conocimiento la gastronomía típica de la ciudad de Latacunga, asimismo tenga mayor visibilidad a los turistas y beneficios económicos para la gente local y los emprendedores en el sector gastronómico.

BIBLIOGRAFÍA

- Alenxandra, T. (marzo de 2017). *Instituto Tecnológico "Cordillera"*. Obtenido de Instituto Tecnológico "Cordillera":
<https://apidspace.cordillera.edu.ec/server/api/core/bitstreams/c7eee63c-9939-42f0-bcf1-3fc02fb52e8c/content>
- Arévalo, J. (2013). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Mérida: UEX.
- Arteaga, C. V. (01 de 09 de 2018). *Universidad Ténologica de Guayaquil*. Obtenido de Universidad Ténologica de Guayaquil:
<https://cienciaytecnologia.uteg.edu.ec/revista/index.php/cienciaytecnologia/article/view/240/344>
- Arteaga, P. (2019). *Universidad de la Laguna*. Obtenido de Universidad de la Laguna:
<https://riull.ull.es/xmlui/handle/915/17110>
- Baque, X. (2021). *LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE JIPIJAPA*. Obtenido de LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE JIPIJAPA :
<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/2785/1/XIOMARA%20BAQUE%20TESIS..pdf>
- Bernáldez, I. (junio de 2015). *Universidad Autónoma del Estado de México*. Obtenido de Universidad Autónoma del Estado de México :
https://www.academia.edu/90841350/Gastronom%C3%ADa_y_estudios_gastron%C3%B3micos_una_aproximaci%C3%B3n_conceptual_y_epistemol%C3%B3gica?utm_source=chatgpt.com
- Calderón, S. (mayo de 2009). *Estudios de Turismo*. Obtenido de Estudios de Turismo:
<https://estudiosdelturismo.blogspot.com/2009/05/conceptos-de-patrimonio-atractivo.html>
- Cárdenas, F. (2004). *Universidad Latina de Panamá*. Obtenido de Universidad Latina de Panamá: <https://ulatina.metabiblioteca.org/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=6069>
- Carrión, D. (2012). Clasificación de las necesidades. *Introducción a la Economía*, 3.
- Cartay, R. (21 de abril de 2019). *Universidad de Los Andes*. Obtenido de Universidad de Los Andes: <https://www.redalyc.org/journal/1992/199263233003/html/>
- Carvajal, Á. (04 de noviembre de 2024). *LA CAPILLA CULTURAL*. Obtenido de LA CAPILLA CULTURAL: https://lacapillacultural.com/la-gastronomia-como-patrimonio-cultural-la-evolucion-de-las-cocinas-tradicionales/?utm_source=chatgpt.com

- Chica, M. J. (13 de noviembre de 2023). *Identidad Cultural*. Obtenido de Identidad Cultural:
<https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/CONTEXTOS/article/view/5825/7274>
- Choloquina, P. (agosto de 2024). *Universidad Técnica de Cotopaxi*. Obtenido de Universidad Técnica de Cotopaxi:
<https://repositorio.utc.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ea43a8e5-37a2-4377-aa43-6ad1eb0733a3/content>
- Crotts, K. &. (2006). “*Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination*”. Obtenido de “Tourism and Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination”:
<https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1096348006286797>
- Daza, M. (2022). *Desarrollo del pensamiento histórico a través de la gastronomía* . Obtenido de Desarrollo del pensamiento histórico a través de la gastronomía :
<https://repository.udistrital.edu.co/server/api/core/bitstreams/83010591-baf1-4b4c-814e-60aa7516d736/content>
- Díaz, L. (04 de noviembre de 2023). *El País*. Obtenido de El País:
<https://elpais.com/gastronomia/beber/2023-11-05/miske-la-bebida-indigena-ancestral-que-esta-reviviendo-en-la-mitad-del-mundo.html>
- Díaz, P. (14 de febrero de 2023). *LABARRA*. Obtenido de LABARRA:
<https://www.revistalabarra.com/es/noticias/todo-lo-que-debe-saber-sobre-los-alimentos-ancestrales>
- Elizalde, L. (25 de octubre de 2017). *UNHCR ACNUR*. Obtenido de UNHCR ACNUR:
<https://eacnur.org/es/blog/cinco-acontecimientos-importantes-la-historia#:~:text=Los%20denominados%20acontecimientos%20importantes%20de,volvi%C3%B3%20a%20ser%20la%20misma.>
- Escamilla, M. (22 de mayo de 2013). *Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*. Obtenido de Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo:
<https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/handle/123456789/14902>
- Espín, K. (22 de julio de 2018). *La Hora*. Obtenido de La Hora:
<https://larutadelsaboruio.wordpress.com/2018/11/26/caldo-de-31-un-plato-ancestral/>
- Felicidad, L. (24 de abril de 2024). *APPROVEDIA*. Obtenido de APPROVEDIA:
https://www.appropedia.org/Food_crops/es#:~:text=El%20t%C3%A9rmino%20%22%20cultivos%20alimentarios%20%22%20se,a%20trav%C3%A9s%20de%20la%20agricultura%20.
- Galarza, C. R. (2020). *LOS ALCANCES DE UNA INVESTIGACIÓN*. Quito: Los alcances de una investigación.

- Hernández, R. (30 de 12 de 2022). *ScienceDirect*. Obtenido de ScienceDirect:
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X22001202>
- Ivers, L. (05 de diciembre de 2028). *Banco Mundial*. Obtenido de Banco Mundial.
- Jarramillo, G. (mayo de 2015). *UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL*.
 Obtenido de UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL:
<https://repositorio.ute.edu.ec/server/api/core/bitstreams/ff2349fb-79a5-4a3b-9c48-778e3659af38/content>
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local:. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 12.
- Jiménez, M. (2022). INDAUTOR. *INDAUTOR*, 2.
- LATAM, T. (17 de enero de 2024). *TOTVS LATAM*. Obtenido de TOTVS LATAM:
<https://es.totvs.com/blog/gestion-de-servicios-2/prestacion-de-servicios-que-es-ejemplos-y-desafios/>
- Llerena, P. (31 de marzo de 2023). *Conciencia Digital*. Obtenido de Conciencia Digital:
<https://cienciadigital.org/revistacienciadigital2/index.php/ConcienciaDigital/article/view/2000>
- M, B. (2020). Epistemologías del sur en la cocina tradicional. *Revista de Estudios Interculturales*.
- Meléndez, M. (17 de noviembre de 2009). *Scielo*. Obtenido de Scielo:
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Méndez, D. (03 de febrero de 2023). *CEUPA*. Obtenido de CEUPA:
<https://www.ceupe.com/blog/cultura-local.html>
- Molina, C. (04 de febrero de 2021). *Banco Mundial Blogs*. Obtenido de Banco Mundial Blogs: <https://blogs.worldbank.org/es/latinamerica/la-inclusion-social-un-compromiso-largo-plazo#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20inclusi%C3%B3n%20social,es%20lo%20mismo%20que%20igualdad.>
- Montecinos, A. (mayo de 25 de 2020). *Entorno turístico*. Obtenido de Entorno turístico:
<https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas-gastronomicas/>
- Ochoa, C. (15 de mayo de 2015). *Netquest*. Obtenido de Netquest:
<https://www.netquest.com/blog/muestreo-por-conveniencia>
- Ortega, T. (3 de agosto de 2021). *Tesis y Mastérs*. Obtenido de Tesis y Mastérs:
<https://tesisymasters.cl/metodo-analitico/>
- Otero, M. (18 de julio de 2014). *Scielo*. Obtenido de Scielo:
https://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-

- Trejo, N. (2007). *Universidad Veracruzana*. Obtenido de Universidad Veracruzana:
<https://www.uv.mx/apps/bdh/investigacion/unidad3/encuesta.html>
- Turismo, M. d. (30 de septiembre de 2021). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/56605-2/>
- Villacrés, I. (2025). *UIDE*. Obtenido de UIDE:
<https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/7971>
- Zapata, R. (2018). *Geología y Geotecnia*. Universidad Nacional de Rosario.
- Zino, J. (13 de octubre de 2013). *Antropologies*. Obtenido de Antropologies:
<https://antropologies.wordpress.com/2013/10/13/definiciones-de-cultura/>

ANEXOS

Anexo 1. Proyecto 1: Producto turístico

RUTA DE SABORES ANCESTRALES

1. Establecimientos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga para el desarrollo del producto turístico.

| N. | NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO | DIRECCIÓN | IMAGEN |
|----|----------------------------|-------------------------|--|
| 1 | Chugchucaras Señora Lucita | Calle Quijaño y Ordóñez |  |
| 2 | Chugchucaras Aquí | Av. Unidad Nacional |  |

| | | | |
|---|---|----------------------------|--|
| 3 | Delicias Latacungueña “Doña Bachita” | Av. Unidad Nacional |  |
| 4 | Chugchucaras Anita | Calle Quijaño y Ordóñez |  |
| 5 | Chugchucaras “Don Pancho” | Calle Quijaño y Ordóñez |  |

| | | | |
|---|--|----------------------------|--|
| 6 | La Mama Negra “Chugchucaras a leña” | Calle Quijaño y Ordoñez |  |
| 7 | Chugchucaras Emmanuel | Calle Quijaño y Ordóñez |  |
| 8 | Chugchucaras “Don Goyo” | Calle Quijaño y Ordoñez |  |
| 9 | Chugchucaras Rocío | Av. Eloy Alfaro | |

| | | | |
|----|----------------------------------|-----------------|--|
| | | |  |
| 10 | Chugchucaras “Sabor Latacungueño | Av. Eloy Alfaro |  |
| 11 | Chugchucaras Rosita | Av. Eloy Alfaro |  |

| | | | |
|----|--------------------------------------|----------------------------|--|
| 12 | Herencia y Tradición Latacungueña | Av. Marco Aurelio Subía |  |
| 13 | La Casa de las Allullas | Av. Marco Aurelio Subía |  |
| 14 | Allullas Especiales “La estación” | Av. Marco Aurelio Subía |  |

| | | | |
|----|---|----------------------------|--|
| 15 | El Pueblo, Panificadora- Allullas Especiales | Av. Marco Aurelio Subía |  |
| 16 | Allulas Especiales “Doña Tere” | Av. Marco Aurelio Subía |  |
| 17 | Allulas San Camilo | Av. Félix Valencia |  |

| | | | |
|----|---|-------------------------|--|
| 18 | Tecno Pan | Av. Marco Aurelio Subía |  |
| 19 | La Mama Negra “Tradición Latacungueña” | Av. Marco Aurelio Subía |  |
| 20 | Picantería “La Solterita” | Av. Atahualpa |  |

| | | | |
|----|--------------------------|---------------|--|
| 21 | Picantería Rosita | Av. Atahualpa |  |
| 22 | Picantería “Don Luchito” | Av. Rumiñahui |  |
| 23 | Picantería Elsita | Av. Atahualpa |  |

| | | | |
|----|--------------------|-------------------------|--|
| 24 | Picantería Sur | Calle Quijaño y Órdoñez |  |
| 25 | Picantería Olguita | San Buenaventura |  |
| 26 | Picantería Clarita | San Buenaventura |  |

| | | | |
|----|-----------------------|------------------|--|
| 27 | Los Cuyes del Tío | San Buenaventura |  |
| 28 | Picantería Mercedidas | San Buenaventura |  |
| 29 | Tortillas Lolita | Guaytacama |  |

| | | | |
|----|-------------------------|------------|---|
| 30 | Tortillas de Guaytacama | Guaytacama |  A photograph showing the entrance to a tortilla shop. The shop has a white wall and a red sign with the word 'Cok' visible. The interior is dimly lit, showing a counter and some equipment. |
|----|-------------------------|------------|---|

Nota: Elaborado por Juan Puertas

1. Platos de Gastronomía tradicional de las Rutas de Sabores Ancestrales.

RECETAS

- **Chugchucaras**

Pata Tello (2014) Las Chugchucaras son uno de los platos típicos más sabrosos de la gastronomía tradicional del Ecuador. Este plato tiene su origen en la serranía ecuatoriana, específicamente en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi; aunque se lo puede encontrar también en otras ciudades, la región Sierra central.

Ilustración 1: Chugchucaras



Fuente: MR. CHANCHO

Ingredientes:

- 1 libra carne de cerdo
- 1 libra camote
- 1 libra cuero reventado
- 1 libra papas fritas
- 8 empanadas de viento
- 1 libra mote cocido
- 3 maduros cortados en rodajas y fritos
- Canguil, tostado, chifles.

Preparación:

Cocinar en $\frac{1}{4}$ de litro de agua la carne de cerdo cortada en cuadritos y previamente aliñada con sal, pimienta, comino y ajo, cuando se vaya secando agregarle un poquito de aceite para terminar de cocinar con la carne de cerdo. El mote se deja remojar desde la noche anterior y se le cocina con agua con sal, para preparar el plato se pone sobre hojas de lechuga una porción de carne de cerdo, porción de cuero reventado, rodajas de maduros fritos, papas enteras fritas, tostado, mote, canguil y 2 empanadas de viento en cada plato (Receta Ecuatoriana, 2009).

- **Allullas**

Para el Ministerio de Turismo (2021) menciona que: Las allullas son una especie de bizcocho elaborado con harina de trigo, sal, azúcar, leche y manteca de cerdo. Si bien el sabor es muy similar en todos los casos, las recetas pueden variar de lugar a lugar. Esta tradición que viene de mucho tiempo atrás, está presente en muchas familias que han transmitido de generación en generación los secretos para la elaboración de este delicioso bocadillo. De acuerdo a algunos estudiosos, la palabra “allulla” proviene del hebreo “hallu” vocablo que designa a los bollos de fiesta que los judíos consumían durante la celebración de la pascua. Se presume que bocadillos similares se preparaban en España, tradición que llegó al nuevo mundo durante la colonia y que en tiempos modernos ha continuado con variaciones en su receta, en países como Chile, Bolivia y Ecuador.

Ilustración 2: Allullas



Fuente: Ministerio de Turismo

Ingredientes:

- 500 gramos de harina de trigo
- ½ de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de levadura prensada

Preparación:

Para Núñez (2013): Mezcle todos los ingredientes juntos en un recipiente y amáselos hasta conseguir una masa tersa. Forme una bola con la masa, colóquela en el recipiente y cúbrala con un paño; déjela reposar en un lugar abrigado durante 2 horas. Luego, amásela de nuevo y divídala en 20 porciones. Forme una bolita con cada porción y colóquelas en una tabla de hornear, un poco separadas unas de otras. Aplástelas formando tortitas y mételas en el horno a 350 °F o 180 °C, hasta que comiencen a dorar. Apague el horno y déjelas enfriar.

- **Tortilla de Maíz**

La tradición de las tortillas de maíz fue impulsada por doña Rosa María Chancusig y Francisco Aimacaña ambos oriundos de la parroquia Guaytacama, quienes hace más de 50 años migraron para Latacunga e iniciaron su negocio. (La Hora, 2010)

Las tortillas de maíz rellenas de queso y hechas a leña es una de los atractivos de la zona de San Buenaventura en la ciudad de Latacunga. (Torres,2017)

Ilustración 3: Tortillas de Maíz



Fuente: GoRaymi

Ingredientes:

- 4 libras de harina pura de maíz.
- 1 queso de cocina.
- 2 cebollas blancas.
- 1 litro de agua natural.
- 1 libra de manteca de chanco.
- Sal a gusto.

Preparación:

Poner la harina sobre una fuente y mezclarla con agua y sal de apoco hasta conseguir una masa homogénea dejarla reposar por varios minutos, mientras tanto en otro recipiente podemos picar la cebolla muy finita y trozar el queso de acuerdo a su gusto, se recomienda que sea en trozos muy pequeños para que no puede desbordar de la tortilla de maíz. Una vez listo todo, nos ponemos a realizar las tortillas de maíz, cogemos una cantidad de harina y la vamos haciendo bolita mediana que cabe en la palma de nuestra mano, la hacemos un hoyo en medio y la rellenos de queso y cebolla con una cuchara, la cerramos y la vamos aplastando de apoco hasta tener una tortilla normal, le vamos dando forma redonda, así lo hacemos con toda la masa. Ponemos la sartén sobre la fogata con un poco de manteca de chanco. una vez que esté muy fuerte la sartén con manteca ponemos de apoco las tortillas y la vamos friendo hasta el punto de que nos queden muy doradas y que el queso se derrita al interior de la tortilla. (Recetas de Cocina Ecuatoriana, 2014)

- **Caldo de 31**

Para la autora Espín (2018) El caldo de 31 es un deleite para muchos ecuatorianos, las propiedades nutritivas que tiene son varias y el sustancioso caldo puede servir de «levanta muertos» para la mayoría de personas que lo prueban. Los mercados son los principales lugares donde podemos encontrar este tradicional plato.

Ilustración 4:Caldo de 31



Fuente: Sopasecuadorianas.com

Ingredientes:

- 1 libra de tripas de res
- 2 libras de panza de res
- 2 cebollas blancas picada en cuadritos
- 1 cebolla paiteña picada
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- Picadillo: cilantro y cebolla picada
- Sal al gusto

Preparación:

Cocer el menudo de res a presión aromatizado con un mirepoix de verduras. En una cacerola refreír la cebolla roja, cebolla blanca y el ajo. Una vez que el refrito este bien sazonado. Añadir el menudo de res cocido y cortado en trozos pequeños, el fondo de res y un poco del fondo de cocción del menudo. Condimentar con el comino, el orégano y el cilantro. Rectificar sabores. Servir con el mote y el limón. Al momento de servir esparcir el picadillo. (GoRaymi,2020)

- **Yaguarlocro**

Según la antropóloga gastronómica Verónica Bonilla (2015), el yaguarlocro refleja la cultura alimentaria mestiza de la Sierra andina, en la que se fusionan ingredientes precolombinos (papa, sangre, hierbas) con prácticas culinarias traídas por los españoles (uso del refrito y la fritura).

Ilustración 5: Yaguarlocro



Fuente: Nestlé Recetas Ecuador

Ingredientes:

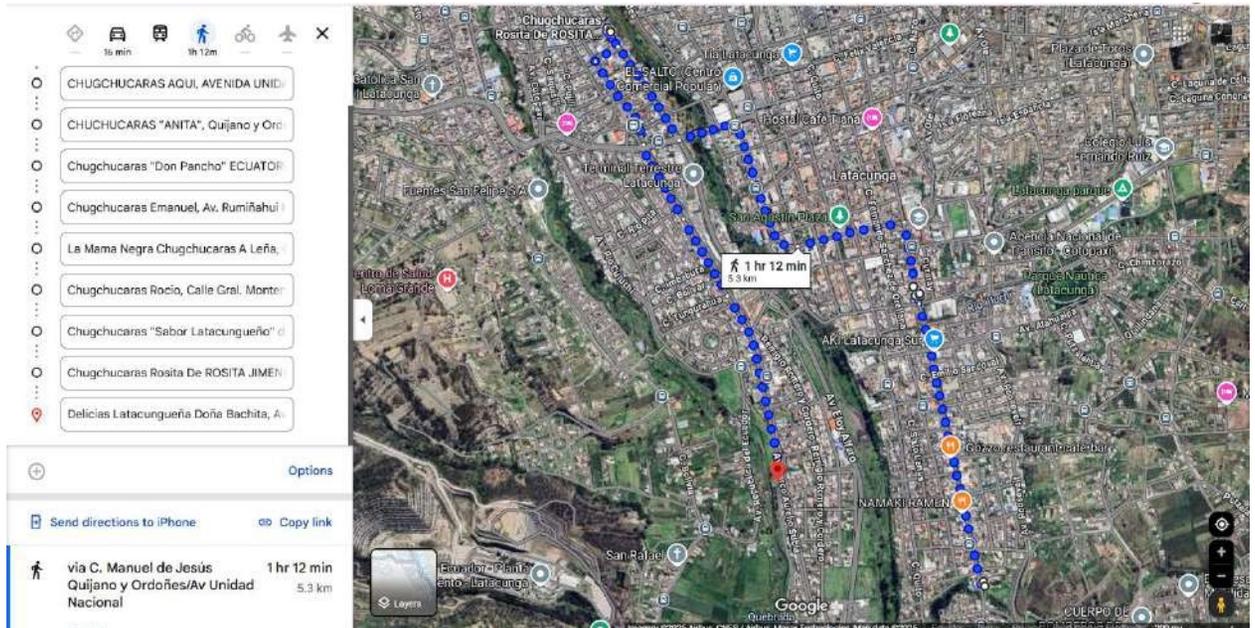
- 1 kg de papas chola (peladas y cortadas en cubos)
- 250 g de menudencias de borrego o res (panza, hígado, pulmón)
- 1 taza de sangre cocida (puede encontrarse en mercados tradicionales)
- 1 cebolla colorada picada finamente
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de achiote
- 1 rama de cebolla larga
- 1 taza de leche
- 1 rama de culantro o perejil
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite

Preparación:

Para Gallardo (2010) Preparar las menudencias: Cocinar las vísceras en agua con sal y una rama de cebolla larga por unos 30 minutos. Luego, cortar en cubos pequeños. Refrito: En una olla grande, sofreír la cebolla colorada, ajo, comino y achiote hasta que estén dorados. Cocción de las papas: Agregar las papas al refrito, cubrir con agua (o con el caldo de cocción de las menudencias) y cocinar hasta que se ablanden. Luego, aplastar ligeramente las papas para espesar el locro. Incorporar las menudencias: Añadir los trozos de vísceras y dejar que hiervan juntos por 10 minutos más. Agregar leche: Verter la leche y mezclar bien. Ajustar sal y pimienta. Servir: Al servir, espolvorear la sangre cocida desmenuzada y culantro picado. Acompañar con aguacate, ají y maíz tostado (cancha).

Rutas gastronómicas en el mapeo de la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi.

Ruta 1: Ruta de las Chugchucaras



Fuente: Google maps

1. Chugchucaras Señora Lucita
2. Chugchucaras Aquí
3. Chugchucaras Anita
4. Chugchucaras “Don Pancho”
5. La Mama Negra “Chugchucaras a leña”
6. Chugchucaras Emmanuel
7. Chugchucaras “Don Goyo”
8. Chugchucaras Rocío
9. Chugchucaras “Sabor Latacungueño
10. Chugchucaras Rosita
11. Delicias Latacungueña “Doña Bachita”

- ¿Qué son las Chugchucaras?

Las Chugchucaras son el plato típico más emblemático de Latacunga, una ciudad andina del Ecuador. Su nombre proviene del kichwa:

"Chugchu" = mezcla

"Kara" = cuero (o carne)

Este platillo representa una mezcla cultural y culinaria, con raíces indígenas, mestizas y coloniales. Es un plato calórico, pensado para trabajadores andinos, ideal para climas fríos y altitudes elevadas.

- **Tradición Familiar y Autenticidad**

Lugares con nombres que aluden a personas (probablemente fundadores) evocan un estilo casero y tradicional:

- Chugchucaras Señora Lucita
- Chugchucaras Anita
- Chugchucaras “Don Pancho”
- Chugchucaras “Don Goyo”
- Chugchucaras Rosita
- Delicias Latacungueña “Doña Bachita”

Son locales destacan por recetas heredadas, preparación manual, historia local y autenticidad. Suelen ser negocios familiares con décadas de trayectoria.

Técnicas Artesanales y Tradicionales

La Mama Negra “Chugchucaras a leña” Uso de leña implica una cocción más lenta y un sabor más ahumado y tradicional. Además, hace alusión a la famosa festividad latacungueña "La Mama Negra", vinculando la gastronomía con la cultura viva.

Enfoque Moderno o Comercial

- Chugchucaras Aquí
- Chugchucaras Emmanuel
- Chugchucaras Rocío

- Chugchucas “Sabor Latacungueño”

Estos nombres indican quizás locales más nuevos o que buscan una marca más moderna, accesible o turística. “Sabor Latacungueño” sugiere una apuesta comercial por representar la ciudad.

Valor Turístico y Cultural

Latacunga se convierte en punto clave del turismo gastronómico andino. Esta ruta permite: Degustar variaciones del mismo platillo con diferencias en sazón, fritura, acompañantes o ají.

Conocer locales con historia familiar y algunos con enfoque turístico o gourmet. Vivir la experiencia de la cultura mestiza andina a través del paladar. Además, combina bien con visitas a la ciudad patrimonial, el Cotopaxi, la Fiesta de la Mama Negra o ferias gastronómicas.

Ruta 2: Ruta de las Allulas



Fuente: Google maps

1. La Mama Negra “Tradición Latacungeña”
2. El Pueblo, Panificadora-Allullas Especiales
3. Allullas Especiales “La estación”
4. Allullas Especiales “Doña Tere”
5. Herencia y Tradición Latacungeña
6. La Casa de las Allullas
7. Tecno Pan
8. Allullas San Camilo
- 9.

• ¿Qué son las Allullas?

Las allullas son un panecillo típico de Latacunga, considerado símbolo gastronómico local. Su preparación y consumo están profundamente ligados a la historia, cultura y economía de la región.

Características:

- Forma redonda y plana
- Textura dura por fuera y suave por dentro
- Cocidas tradicionalmente en horno de leña
- Hechas con harina de trigo, manteca de cerdo, anís y sal
- Se acompañan típicamente con queso de hoja y café

Esta ruta incluye panaderías y negocios emblemáticos que conservan y reinventan la tradición de las allullas, complementando la identidad gastronómica de Latacunga.

A continuación, te doy una interpretación por tipo de establecimiento o enfoque cultural:

1. Panaderías Tradicionales y Familiares

- El Pueblo, Panificadora - Allullas Especiales
- Allulas Especiales “La estación”
- Allulas Especiales “Doña Tere”
- Allulas San Camilo
- La Casa de las Allullas

Estos nombres sugieren fuerte arraigo familiar o barrial, algunos probablemente con generaciones de experiencia en la elaboración artesanal de allullas. El uso de “especiales” indica un esfuerzo por destacar calidad, tradición o recetas únicas.

Además, nombres como “San Camilo” o “La Estación” sugieren ubicación estratégica o significado comunitario, que puede ser aprovechado turísticamente.

2. Patrimonio Cultural y Rescate de Tradiciones

- La Mama Negra “Tradición Latacungueña”
- Herencia y Tradición Latacungueña

Estos negocios apelan directamente al sentido de identidad cultural de Latacunga. La referencia a La Mama Negra, fiesta patrimonial de la ciudad, conecta el pan y las allullas con su contexto ritual, simbólico y festivo.

Aquí se busca resaltar el valor patrimonial del producto, su herencia indígena, mestiza y colonial, y su papel en celebraciones religiosas y comunitarias.

3. Innovación y Producción Moderna

- Tecno Pan

Este establecimiento sugiere un enfoque más industrial o tecnológico, con posiblemente mayor capacidad de producción, estandarización o distribución. Puede jugar un rol clave para escalabilidad del producto a mercados nacionales o internacionales sin perder identidad.

Valor Cultural y Turístico de la Ruta

Latacunga tiene una riqueza panadera única en Ecuador. Esta ruta ofrece:

- Experiencias para el visitante
- Degustaciones de allullas artesanales con café o queso
- Demostraciones de horneado en leña
- Talleres de panadería tradicional
- Visitas a panaderías históricas
- Integración con festividades locales (como La Mama Negra)

- Precios accesibles
- Identidad local

Productos Emblemáticos de esta Ruta

- **Tortillas de Maíz (en tiesto o plancha)**
 1. Hechas a mano, de maíz cocido y molido
 2. Cocidas tradicionalmente en tiesto (olla de barro) o plancha
 3. Rellenas con queso de hoja, chicharrón o haba
 4. Acompañadas con café, ají o cuy
- **Caldos Tradicionales**
 1. Yahuarlocro (sopa de menudencias con papas y sangre)
 2. Caldo de gallina criolla
 3. Caldo de patas
 4. Caldo de cuy
 5. Fritada con mote o tortillas

Picanterías con identidad personal o familiar

- Picantería Elsitita
- Picantería “La Solterita”
- Picantería Rosita
- Picantería Clarita
- Picantería Merceditas
- Picantería Olguita
- Picantería “Don Luchito

Estos nombres reflejan la tradición familiar, la cercanía con la comunidad y muchas veces el legado de mujeres cocineras que mantienen recetas heredadas de madres y abuelas. Son espacios íntimos, caseros y muy auténticos.

Especialización en tortillas

- Tortillas Lolita
- Tortillas de Guaytacama

Guaytacama es una parroquia rural de Latacunga muy conocida por sus tortillas de tiesto y producción agroecológica. Estas tortillas son un emblema de la cocina campesina y pueden representar el origen agroalimentario y artesanal de la ciudad.

Valor Cultural y Gastronómico de la Ruta

Esta ruta permite al visitante:

- Conocer sabores caseros que no suelen estar en restaurantes comerciales
- Explorar el rol de la mujer en la gastronomía tradicional
- Aprender sobre productos andinos, como el maíz, la papa y el cuy
- Vivir una experiencia de comida local auténtica, en espacios sencillos pero llenos de historia

Anexo 2. Proyecto 2: Cultura local

Ilustración 6: Plaza San Agustín



Fuente: Hoteles.com

Itinerario propuesto:

| HORA | ACTIVIDAD |
|-------------|--|
| 10:00 | Inauguración ceremonial, bienvenida a las autoridades, colaboradores, prestadores de servicios y público en general. |
| 11:00 | Presentación de danzantes de Cotopaxi |
| 12:00 | Presentación de las rutas gastronómicas y el mapeo físico. |
| 12:30 | Feria de comida ancestral por cada stand. (Almuerzo) |
| 4:30 | Cierre del evento mediante una presentación artística: música andina y danza de Cotopaxi |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

Anexo 3. Proyecto 3: Desarrollo económico

Marca ciudad: “Ruta de Sabores Ancestrales”

“Ruta de Sabores Ancestrales” es un eslogan, pero significa una invitación a disfrutar de la tradición y la riqueza cultural a través de su gastronomía tradicional. Cada plato típico tiene su ingrediente ancestral, preparación propia e identidad culinaria.

Nombre / Eslogan:

Ruta de Sabores Ancestrales= Riqueza gastronómica de la sierra ecuatoriana

Logo (descripción visual):

Ilustración 7: Marca ciudad



Fuente: Elaborado por Juan Puertas

- Tipografía gastronómica y elegante, tiene semejanzas relacionadas con la cocina.
- Tiene un ícono central de una cuchara y un tenedor con dos puntos que representan la gastronomía tradicional.
- Colores: café tierra y fondo blanco.

Lema:

“El pasado conecta con nuestras futuras raíces para darnos una mejor manera de disfrutar nuestro paladar.”

Souvenir de la marca

Para lo souvenir de la marca ciudad, se ha vuelto muy importante denominar la marca, en este caso son los manteles personalizados con su logo que se le entrega a cada establecimiento que tiene una mesa en su stand.

Producto: Mantel con el logo de la marca “Rutas de sabores Ancestrales”

Ilustración 8: mantel personalizado



Fuente: Canva

Descripción: El mantel tiene un color crema de fondo, de igual manera lleva el logo de la marca ciudad “Ruta de sabores ancestrales”.

Difusión de la información

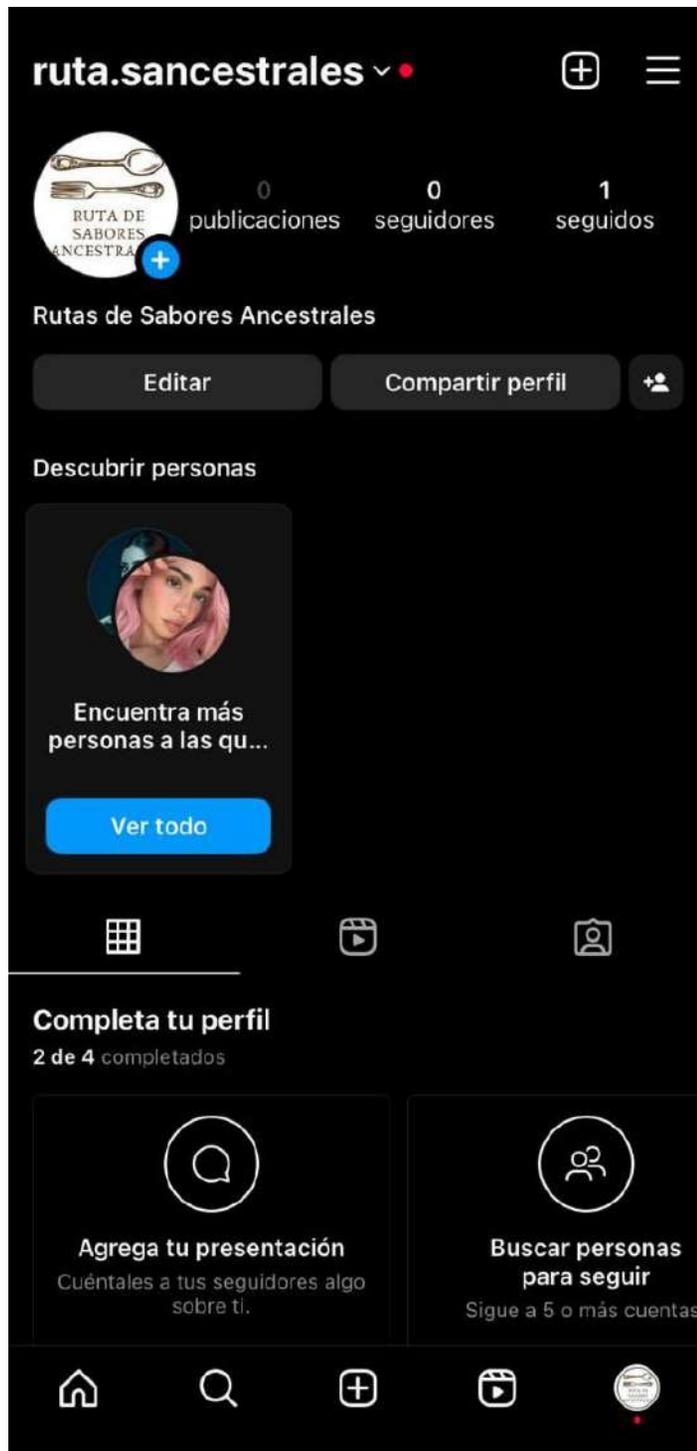
Es una tendencia de los últimos años, las redes sociales han ayudado a difundir para la parte gastronómica, son canales de información y en la cual se puede acceder a conocer sobre la información, por la cual se promociona la marca ciudad por las siguientes redes: Facebook, Instagram y Tik Tok.

Página de Facebook



Fuente: Facebook

Página de Instagram



Fuente: Instagram

Página de Tik Tok



Fuente: Tik Tok

Redes y comunicación

- **Redes sociales oficiales:** Facebook, Instagram, Tik Tok
@Rutadesaboresancestrales
- **Hashtags:** #LatacungaesTradición, #SaborAndinoSerrano,
#RutasGastronómicasLatacunga

Anexo 4. Presupuesto y cronograma del trabajo investigativo

Presupuesto

| TIPO | CATEGORÍA | RECURSO | DESCRIPCIÓN | MONTO |
|-------------------------------------|------------------------|---|---|--------------|
| Trasporte | Movilidad | Bus Automóvil Combustible- Gasolina | Desplazamiento en los diferentes lugares en la ciudad de Latacunga. | \$60,00 USD |
| Alimentación | Necesidad básica | Comida | Desayunos- Almuerzos durante las visitas. | \$150,00 USD |
| Encuestas | Modelo | Cuestionarios | Modelo, diseño e impresión de los cuestionarios. | \$15,00 USD |
| Materiales | Útiles escolares | Lápiz Esfero Hojas Carpetas | Materiales básicos para la realización de las visitas. | \$15,00 USD |
| Equipos | Equipos tecnológicos | Impresora Computador | Impresora Computadora Calculadora Celular | \$0,00 USD |
| Software | Aplicaciones gratuitas | Herramientas en línea o descargadas. | Utilización de aplicaciones como Google Maps, Photoshop, etc. | \$ 0,00 USD |
| Diseño | Materiales de la guía | Impresiones Hojas. Diseño de la guía. | Impresiones de la guía con la ruta realizada. | \$40,00 USD |
| Programa de las Rutas gastronómicas | Proyecto 1 | Presentación de rutas de sabores ancestrales mediante los establecimientos de gastronomía tradicional, platos tradicionales de la | Diseño por mapeo en la aplicación de Google Maps de las 3 diferentes rutas. | \$140,00 USD |

| | | | | |
|-------------------------------------|------------|--|---|--------------|
| | | ciudad de Latacunga y un mapeo turístico. | | |
| Programa de las Rutas gastronómicas | Proyecto 2 | Presentación de un festival gastronómico sobre las rutas de sabores ancestrales en la plaza de San Agustín, en la ciudad de Latacunga. | Feria de comida ancestral (Stands de las Chugchucaras, allullas, tortillas de maíz y caldos). | \$1.500 USD |
| Programa de las Rutas gastronómicas | Proyecto 3 | Creación de una marca ciudad llamada “Ruta de Sabores Ancestrales”. | Creación de Souvenir de la marca ciudad. | \$300,00 USD |
| Gastos adicionales | | | | \$30,00 USD |
| Total | | | | \$2.250 USD |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

Anexo 5. Cronograma

Facultad: Ciencias Políticas y Administrativas

Tutor: PhD. Héctor Germán Pacheco Sanunga

Carrera: Turismo

Estudiante: Juan Sebastián Puertas Jiménez

Período académico: 2024 - 1S

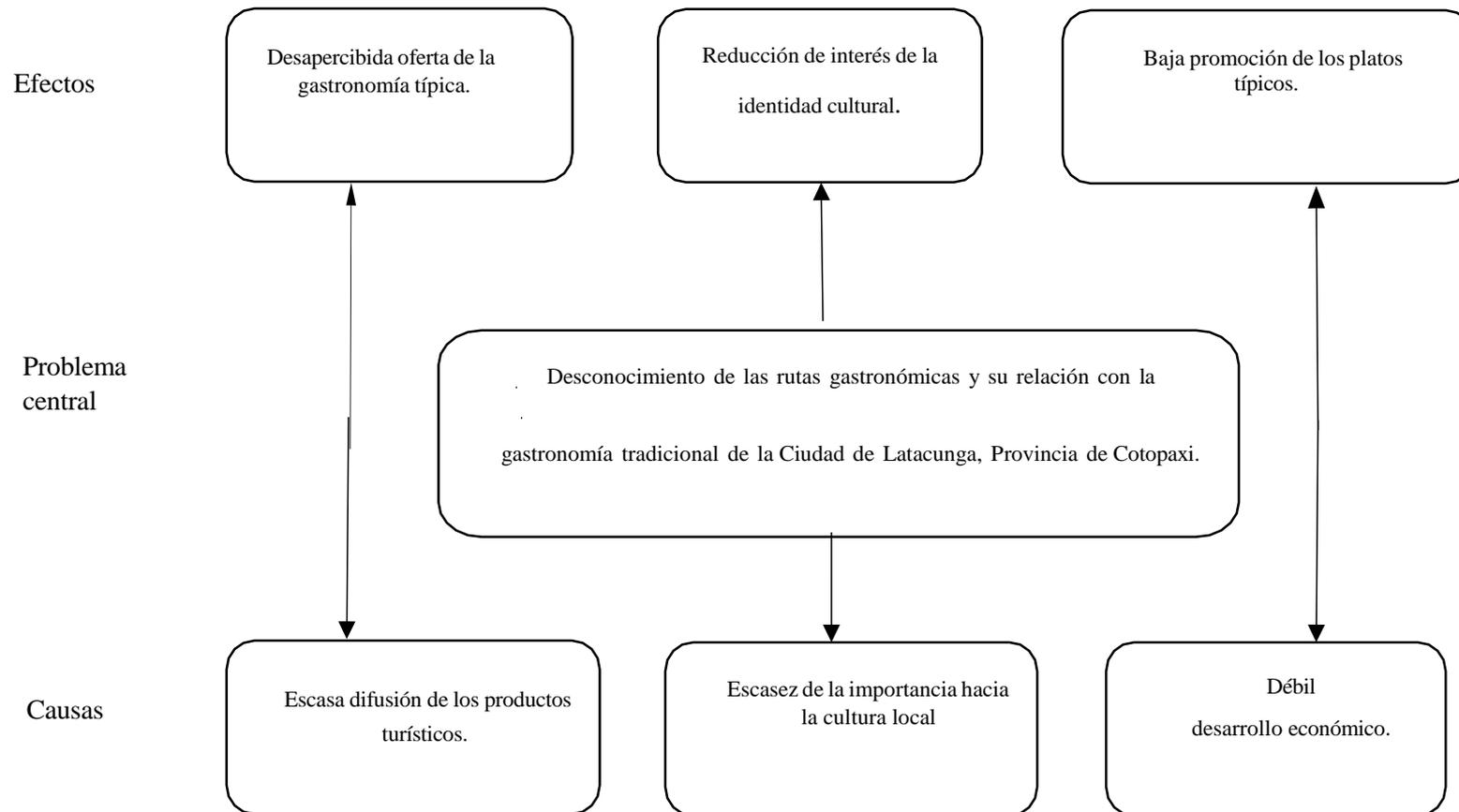
Cédula/Pasaporte: 0550454961

Tema del Proyecto de Investigación: “Rutas Gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional de la Ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi”

| N° | ACTIVIDADES | OCTUBRE | | | | NOVIEMBRE | | | | DICIEMBRE | | | | ENERO | | | | FEBRERO | | | | % AVANCE ESPERADO | OBSERVACIONES |
|--------------|---|---------|----|----|----|-----------|----|----|----|-----------|----|----|----|-------|----|----|----|---------|----|----|------------|-------------------|---------------|
| | | 1S | 2S | 3S | 4S | 1S | 2S | 3S | 4S | 1S | 2S | 3S | 4S | 1S | 2S | 3S | 4S | 1S | 2S | 3S | 4S | | |
| 1 | Revisión del perfil de la investigación | X | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | |
| 2 | Revisión del desarrollo del trabajo de investigación | | | x | x | x | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 2.1 | Introducción / cumplimiento de objetivos | | | | | | x | x | x | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 2.2 | Estado del arte / Marco Teórico | | | | | | | | | x | x | x | x | | | | | | | | | 20 | |
| 2.3 | Metodología | | | | | | | | | | | | | x | x | | | | | | | 10 | |
| 2.4 | Resultados y discusión | | | | | | | | | | | | | | x | x | | | | | | 10 | |
| 2.5 | Conclusiones y recomendaciones | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | | 5 | |
| 2.6 | Referencias bibliográficas | | | | | | | | | | | | | | | | | x | | | | 5 | |
| 3 | Revisión del informe final del trabajo de investigación | | | | | | | | | | | | | | | | | | x | x | | 10 | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 100 | | |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

Anexo 6. Árbol de problemas



Nota: Elaborado por Juan Puertas

Anexo 7. Matriz de operacionalización de variables

Tema: “Rutas Gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional de la Ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi”

| VARIABLE INDEPENDIENTE | DIMENSIONES Y CONCEPTO | INDICADORES |
|--|---|---|
| <p>Rutas Gastronómicas</p> <p>“Una ruta gastronómica se define como un producto turístico estructurado que contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y el posicionamiento del territorio.”</p> <p>(Pastor, 2006)</p> | <p>Producto turístico</p> <p>“Producto turístico sería la siguiente: “Es un conjunto de prestaciones, materiales e inmateriales, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas del turista... , es un producto compuesto que puede ser analizado en función de los componentes básicos que lo integran: atractivos, facilidades y acceso.” Acerenza (2021)</p> <p>Cultura local</p> <p>“Es el patrimonio local o territorial, es, por una parte, el producto de la evolución histórica de un territorio determinado y aquello que conforma la identidad, es decir lo que el tiempo ha ido sedimentando (hechos, acontecimientos, testimonios...) tiene la memoria colectiva.” Tamayo (2004)</p> <p>Desarrollo económico</p> <p>“El desarrollo económico se define como el proceso mediante el cual una economía mejora su capacidad para satisfacer las necesidades y aspiraciones de su población. Va más allá del mero crecimiento económico, ya que busca promover la equidad, la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el bienestar de las personas.”</p> <p>Altmann (2023)</p> | <p>Prestaciones de servicios</p> <p>Expectativas del turista</p> <p>Atractivos turísticos</p> <p>Patrimonio local</p> <p>Evolución histórica</p> <p>Acontecimientos importantes</p> <p>Satisfacción de las necesidades</p> <p>Inclusión social</p> <p>Bienestar</p> |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

| VARIABLE DEPENDIENTE | DIMENSIONES Y CONCEPTO | INDICADORES |
|--|---|--|
| <p>Gastronomía tradicional</p> <p>“La gastronomía tradicional es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad cultural que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños. “</p> <p>Forné (2016)</p> | <p>Gastronomía típica</p> <p>“En nuestros hogares y en restaurantes diariamente se sirven alimentos que tienen mucho que contar, por ejemplo, pueden dar cuenta de nuestro estilo de vida, tipos de suelo en que se cultivan sus ingredientes, sistemas de producción, y de manera especial, nos hablan de nuestra cultura y la construcción histórica en torno a la gastronomía típica.”</p> <p>Navas (2012)</p> <p>Identidad cultural</p> <p>“La identidad cultural de un pueblo es un conjunto de tradiciones, creencias, ritos, leyendas, música, danza, artesanías, gastronomía y demás, que logran crear algo propio teniendo el poder de identificar a una cultura.”</p> <p>(Arias,2019)</p> <p>Platos típicos</p> <p>“El plato típico encierra parte de la historia de una comunidad y refleja en él la identidad de las personas convirtiéndose en fuente de placer estético, histórico y patrimonial, entonces patrimonio es el fiel reflejo de la sociedad, también son expresión de las memorias de los amantes de la cocina tradicional”.</p> <p>Sangucho (2024)</p> | <p>Alimentos ancestrales</p> <p>Tipos de suelo</p> <p>Cultivo de productos</p> <p>Pueblo regional</p> <p>Tradiciones</p> <p>Cultura</p> <p>Reflejo de la identidad</p> <p>Expresión cultural</p> <p>Cocina tradicional</p> |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

Anexo 8. Matriz de consistencia

Tema: “Rutas gastronómicas y su relación con la gastronomía tradicional de la Ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi”

| PROBLEMA GENERAL | OBJETIVO GENERAL | MARCO TEORICO | HIPOTESIS GENERAL | VARIABLE | METODOLOGÍA |
|--|--|---|---|--|--|
| ¿Existe relación entre las rutas gastronómicas y la gastronomía tradicional en la Ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi? | Analizar la relación entre rutas gastronómicas y la gastronomía tradicional de la Ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. | “Una ruta gastronómica se define como el itinerario donde se pueden encontrar distintos destinos de interés turístico que, básicamente, resultan atractivos por el tipo de patrimonio gastronómico que alberga.” (Pérez, 2022) | Existe relación entre rutas gastronómicas y gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. | Variable Independiente Rutas gastronómicas | Tipo de Investigación: Documental Campo Nivel de Investigación: Correlacional Método: Correlacional |
| <p>Problemas específicos</p> <p>¿Existe relación entre la gastronomía típica y la gastronomía tradicional?</p> <p>¿Existe relación entre la identidad cultural y la gastronomía tradicional?</p> <p>¿Existe relación entre los platos típicos y la gastronomía tradicional?</p> | <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizar la relación entre la gastronomía típica y la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. • Analizar la relación entre la identidad cultural y la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. • Analizar la relación entre los platos típicos y la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. | <p>“La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. López (2014)</p> <p>“La identidad cultural de un pueblo es un conjunto de tradiciones, creencias, ritos, leyendas, música, danza, artesanías, gastronomía y demás, que logran crear algo propio teniendo el poder de identificar a una cultura.” (Arias,2019)</p> <p>El plato típico o comida típica como también se la puede conocer “se le llama aquellos platillos con características especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar”. (Sangucho, 2014)</p> | <p>Existe relación entre la gastronomía típica y gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.</p> <p>Existe relación entre la identidad cultural y la gastronomía tradicional en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.</p> <p>Existe relación entre los platos típicos y la gastronomía tradicional en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.</p> | Variable Dependiente Gastronomía tradicional | Diseño de Investigación: No experimental |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

Anexo 9. Matriz de Estado del Arte de la Variable Independiente

| MATRIZ DE ESTADO DEL ARTE VARIABLE INDEPENDIENTE | | | | |
|--|--------------------|------|---------------------|---|
| TITULO | AUTOR | AÑO | TIPO | RESULTADOS |
| ¿Qué son las rutas gastronómicas? | Antonio Montecinos | 2020 | Artículo científico | Es un itinerario de un recorrido gastronómicos de algún lugar, enlaza en un destino específico enfocándose y en la gastronomía culinaria, explorando diferentes productos, sabores y saberes ancestrales. |
| Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña | Zeinab Jeambey | 2016 | Revista científica | Las rutas gastronómicas o alimentarias son itinerarios en la cual visitan varias personas basándose en probar un platillo nuevo de un nuevo lugar. De igual manera ayudan mucho para que se promocióne la gastronomía culinaria del lugar. |
| El Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en el Ecuador | Hernán Reyes | 2018 | Revista científica | El Ecuador tiene un gran potencial en su gastronomía culinaria en la cual destacan las rutas gastronómicas por su pluriculturalidad, diferentes regiones que destacan diferentes rutas gastronómicas para que los turistas disfruten de un sabor autentico y así mismo nuevos sabores culinarios propios y ancestrales. |
| Recursos culturales y naturales potencial de una ruta turística gastronómica | Maritza Pibaque | 2021 | Revista científica | Las rutas gastronómicas en base a la cultura y el entorno natural resaltan muy bien el poder de manejarla con una manera clara y concisa; impulsan al turismo, también se benefician de la identidad cultural de algún pueblo, así mismo la economía. |
| Rutas Gastronómicas | Agudo Vázquez | 2016 | Artículo científico | Las rutas gastronómicas no son solo es un recorrido para comer sino también para conocer, explorar, vivir la experiencia de conocer sus costumbres, saberes y arte culinaria de alguna ciudad o comunidad, se establece como una experiencia autentica. |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

Anexo 9.1 Matriz de Estado del Arte Variable Dependiente

| MATRIZ DE ESTADO DEL ARTE VARIABLE DEPENDIENTE | | | | |
|--|-----------------------------------|------------|---------------------|---|
| TITULO | AUTOR | AÑO | TIPO | RESULTADOS |
| La gastronomía tradicional de la ciudad de Jipijapa en productos elaborados en base al maíz | Xiomara Baque | 2021 | Artículo científico | La gastronomía tradicional son fases de elaboración de diferentes platos con diferentes técnicas ancestrales que son cocinados en leña. |
| Cocina de autor ecuatoriana | Ismael Villacrés | 2025 | Articulo científico | La cocina ecuatoriana es alta en riqueza culinaria por sus diferentes regiones, tiene una gran variedad de platillos típicos, con el tiempo se han dado nuevas técnicas y formas. |
| Análisis del impacto de la gastronomía tradicional en la fidelización de un destino patrimonio mundial | Ricardo Hernández | 2022 | Articulo científico | La gastronomía tradicional es una identidad que se identifica con el reflejo de la historia y han dejado un legado patrimonial y que al pasar los años de |
| La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. | Ministerio de Turismo del Ecuador | 2020 | Revista científica | La gastronomía tradicional ecuatoriana refleja la riqueza cultural de un país pluricultural, tiene una buena combinación de saberes ancestrales indígenas y tiene como símbolo nuestra gastronomía culinaria, su bibliografía que la hace autentica. |
| La gastronomía como patrimonio cultural: la evolución de las cocinas tradicionales | Ángela Carvajal | 2024 | Articulo científico | La gastronomía tradicional va mucho más allá de lo culinario, también la identidad de algún pueblo o ciudad, cada plato típico tiene su creación e historia, la cocina tradicional influye mucho al patrimonio que trasmite cada arte culinaria y así mismo tiene una evolución histórica en la cocina. |

Nota: Elaborado por Juan Puertas

Anexo 10. Designación del Tribunal

ACTA DE DESIGNACIÓN DEL TRIBUNAL EVALUADOR DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

En la Ciudad de Riobamba, a los 1 días del mes de julio de 2025 se reúnen los miembros de la Comisión de Carrera, quienes luego de haber recibido el Informe Final y Acta Favorable del Informe Final del Trabajo de Investigación titulado **"RUTAS GASTRONÓMICAS Y SU RELACIÓN CON LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI"**, presentada por el estudiante **JUAN SEBASTIÁN PUERTAS JIMÉNEZ** con CC: **0550454961**, de la carrera **Turismo**, asignan como miembros evaluadores a los siguientes profesores:

| Miembros | PROFESORES |
|---------------------------------|--------------------------------|
| TUTOR | PhD. Héctor Pacheco |
| Miembro del Tribunal de Grado 1 | Mgs. Paula Moreno (Presidente) |
| Miembro del Tribunal de Grado 2 | PhD. Daniel Guerrero |
| Miembro del Tribunal de Grado 3 | Mgs. Danilo Quintana |



PhD. Víctor Velasco
DIRECTOR DE CARRERA



Mgs. Danilo Quintana
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA



Mgs. Paula Moreno
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA



Mgs. Andrea Garrido
MIEMBRO COMISIÓN DE CARRERA

Anexo 11. Validación de expertos, variable independiente: (Rutas gastronómicas)



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: PACHECO SANUNGA HÉCTOR GERMÁN

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FECHA: 28/11/2024

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“RUTAS GASTRONÓMICAS Y SU RELACIÓN CON LA GASTRONOMÍA

TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”

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

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

SUGERENCIAS: *Revisión completa*

Firma del Experto

Anexo 12. Validación de expertos, variable dependiente: (Gastronomía tradicional)



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: PACHECO SANUNGA HÉCTOR GERMÁN

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FECHA: 28/11/2024

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“RUTAS GASTRONÓMICAS Y SU RELACIÓN CON LA GASTRONOMÍA

TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”

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

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

SUGERENCIAS: *Revisión completa*

Firma del Experto

Anexo 13. Encuesta de la variable independiente: (Rutas gastronómicas)

Encuesta



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

Encuesta

Dirigida a: Personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga.

TÍTULO: “RUTAS GASTRONÓMICAS Y SU RELACIÓN CON LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”

Formulario N°: _____ **Fecha de la encuesta** ____ / ____ / ____ **Encuestador:** Juan Puertas

| <p>Objetivo Determinar la siguiente encuesta como objetivo a recoger datos sobre las Rutas Gastronómicas de la Ciudad de Latacunga.</p> | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------|------------------|------------|----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------|----------------|---|---|---|---|---|
| <p>Instrucciones Lea determinadamente cada una de las preguntas e ítems planteadas en la encuesta. Marque con una X en cada pregunta e ítems. Cada pregunta e ítems planteado debe tener una sola respuesta. La encuesta debe ser contestada de acuerdo a la siguiente escala de Likert:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nada Importante</th> <th>Poco Importante</th> <th>Medio Importante</th> <th>Importante</th> <th>Muy Importante</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | Nada Importante | Poco Importante | Medio Importante | Importante | Muy Importante | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Nada Importante | Poco Importante | Medio Importante | Importante | Muy Importante | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | |

| |
|---|
| <p>Confidencialidad La encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos son de suma confiabilidad.</p> |
|---|

INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | | |
|----------------------------|-----------|------------|---------------------|--------------|--------------|--|--|--|
| Genero: | Masculino | | | | Femenino | | | |
| Edad: | 20-30 | 30-40 | 40-50 | 50-60 | +60 | | | |
| Nivel de educación: | Primaria | Secundaria | Técnico Tecnológico | Tercer Nivel | Cuarto Nivel | | | |

| Estado Civil: | Primaria | | Casado | | Divorciado | | Viudo | | Unión libre | |
|---|----------|--|--------|--|------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------|----------------|
| N°1 | Ítems | | | | | Parámetros | | | | |
| | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | | | | | | Nada importante | Poco importante | Medio importante | Importante | Muy importante |
| DIMENSIÓN 1 PRODUCTO TURÍSTICO | | | | | | | | | | |
| 1. Considera importante las prestaciones de servicios alimentarios que ofrece la ciudad de Latacunga. | | | | | | | | | | |
| 2. Considera usted importante que se conozca sobre las expectativas del turista acerca de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. | | | | | | | | | | |
| 3. Considera que es importante promocionar los atractivos turísticos de a la ciudad de Latacunga. | | | | | | | | | | |
| DIMENSIÓN 2 CULTURA LOCAL | | | | | | | | | | |
| 4. Considera usted importante el patrimonio local gastronómico que tiene la ciudad de Latacunga. | | | | | | | | | | |
| 5. Considera usted importante la evolución histórica que se ha ido dando en la ciudad de Latacunga. | | | | | | | | | | |
| 6. Considera usted importante los acontecimientos importantes que se dan en la ciudad de Latacunga. | | | | | | | | | | |
| DIMENSIÓN 3 DESARROLLO ECONÓMICO | | | | | | | | | | |
| 7. Considera usted importante la satisfacción de las necesidades en los turistas que visitan la ciudad. | | | | | | | | | | |
| 8. Considera usted importante la inclusión social de parte los habitantes de la ciudad. | | | | | | | | | | |
| 9. Considera usted importante mejorar el bienestar en la ciudad de Latacunga mediante la sostenibilidad. | | | | | | | | | | |

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Elaborado por: Juan Puertas

Anexo 13. Encuesta de la variable independiente: (Gastronomía tradicional)

Encuesta



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

Encuesta

Dirigida a: Propietarios de Restaurantes gastronómicos como Prestadores de Servicios de la Gastronomía Tradicional de la Ciudad de Latacunga

TÍTULO: “RUTAS GASTRONÓMICAS Y SU RELACIÓN CON LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI”

Formulario N°: _____ **Fecha de la encuesta** ___ / ___ / ___ **Encuestador:** Juan Puertas

Objetivo

Determinar la siguiente encuesta como objetivo a recoger datos sobre la Gastronomía Tradicional de la ciudad de Latacunga.

Instrucciones

Lea determinadamente cada una de las preguntas e ítems planteadas en la encuesta.

Marque con una X en cada pregunta e ítems.

Cada pregunta e ítems planteado debe tener una sola respuesta.

La encuesta debe ser contestada de acuerdo a la siguiente escala de Likert:

| Nada Importante | Poco Importante | Medio Importante | Importante | Muy Importante |
|-----------------|-----------------|------------------|------------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Confidencialidad

La encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos son de suma confiabilidad.

INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | |
|----------------------------|-----------|------------|---------------------|--------------|--------------|--|
| Género: | Masculino | | | Femenino | | |
| Edad: | 20-30 | 30-40 | 40-50 | 50-60 | +60 | |
| Nivel de educación: | Primaria | Secundaria | Técnico Tecnológico | Tercer Nivel | Cuarto Nivel | |

| | | | | | | | | | | |
|----------------------|----------|--|--------|--|------------|--|-------|--|-------------|--|
| Estado Civil: | Primaria | | Casado | | Divorciado | | Viudo | | Unión libre | |
|----------------------|----------|--|--------|--|------------|--|-------|--|-------------|--|

| N°1 | Ítems | Parámetros | | | | |
|---|-------|-----------------|-----------------|------------------|------------|----------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | | Nada importante | Poco importante | Medio importante | Importante | Muy importante |
| DIMENSIÓN 1 GASTRONOMÍA TÍPICA | | | | | | |
| 1. Considera usted importante los alimentos ancestrales en la ciudad de Latacunga. | | | | | | |
| 2. Considera importante el tipo de suelos que existe en el campo de la ciudad de Latacunga para una buena producción. | | | | | | |
| 3. Considera usted importante los cultivos de productos para la gastronomía ancestral en la ciudad de Latacunga. | | | | | | |
| DIMENSIÓN 2 IDENTIDAD CULTURAL | | | | | | |
| 4. Considera usted importante conocer sobre el pueblo regional y sus costumbres de la ciudad de Latacunga. | | | | | | |
| 5. Considera usted importante conocer sobre las tradiciones alimentarias de la ciudad de Latacunga. | | | | | | |
| 6. Considera usted importante conocer sobre la cultura de la ciudad de Latacunga. | | | | | | |
| DIMENSIÓN 3 PLATOS TÍPICOS | | | | | | |
| 7. Considera usted importante conocer sobre el reflejo de la identidad que tiene la ciudad de Latacunga | | | | | | |
| 8. Considera usted importante conocer sobre la expresión cultural que tiene la ciudad de Latacunga | | | | | | |
| 9. Considera usted importante conservar la cocina tradicional de la ciudad de Latacunga. | | | | | | |

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Elaborado por: Juan Puertas

Anexo 14. Resultados de la variable independiente: (Rutas Gastronómicas)

a) Género

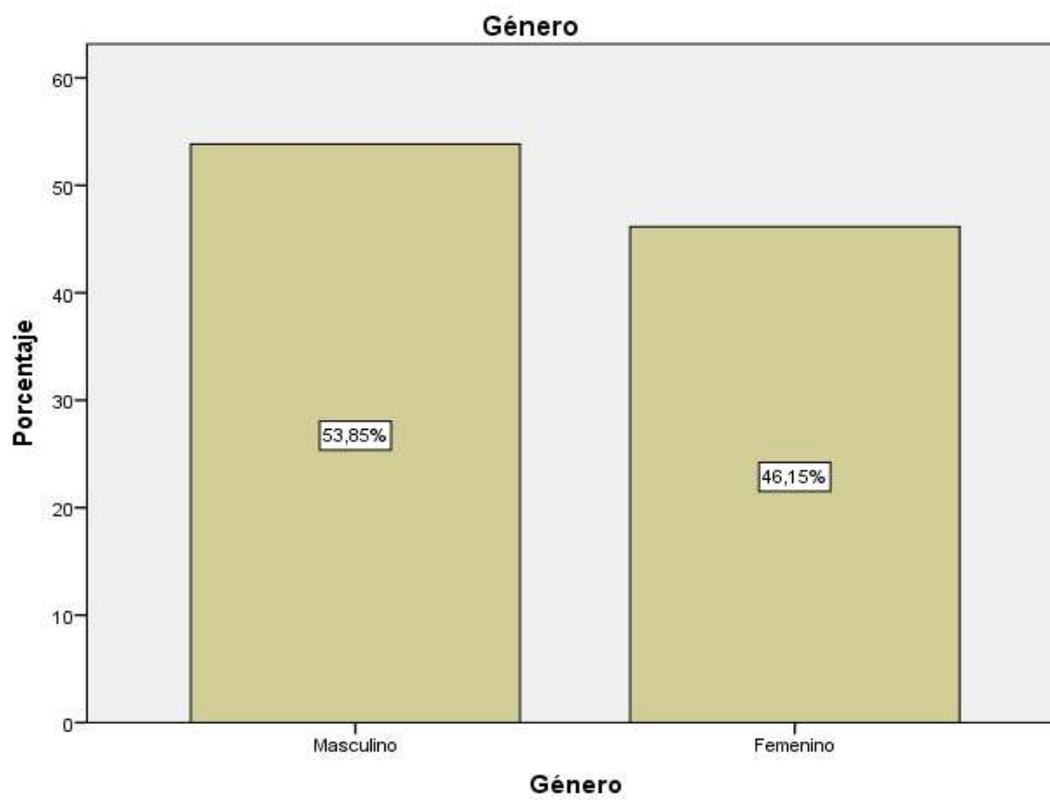
Tabla 8: Género

| | | Género | | | |
|--------|-----------|---------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Masculino | 7 | 53,8 | 53,8 | 53,8 |
| | Femenino | 6 | 46,2 | 46,2 | 100,0 |
| Total | | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 1: Género



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

Se aplico la encuesta a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga y se determina que el 53,85% son de género masculino y 46,15% son de género femenino. Por lo que se determina del mayor porcentaje que son de género masculino con el 53,85%.

b) Edad

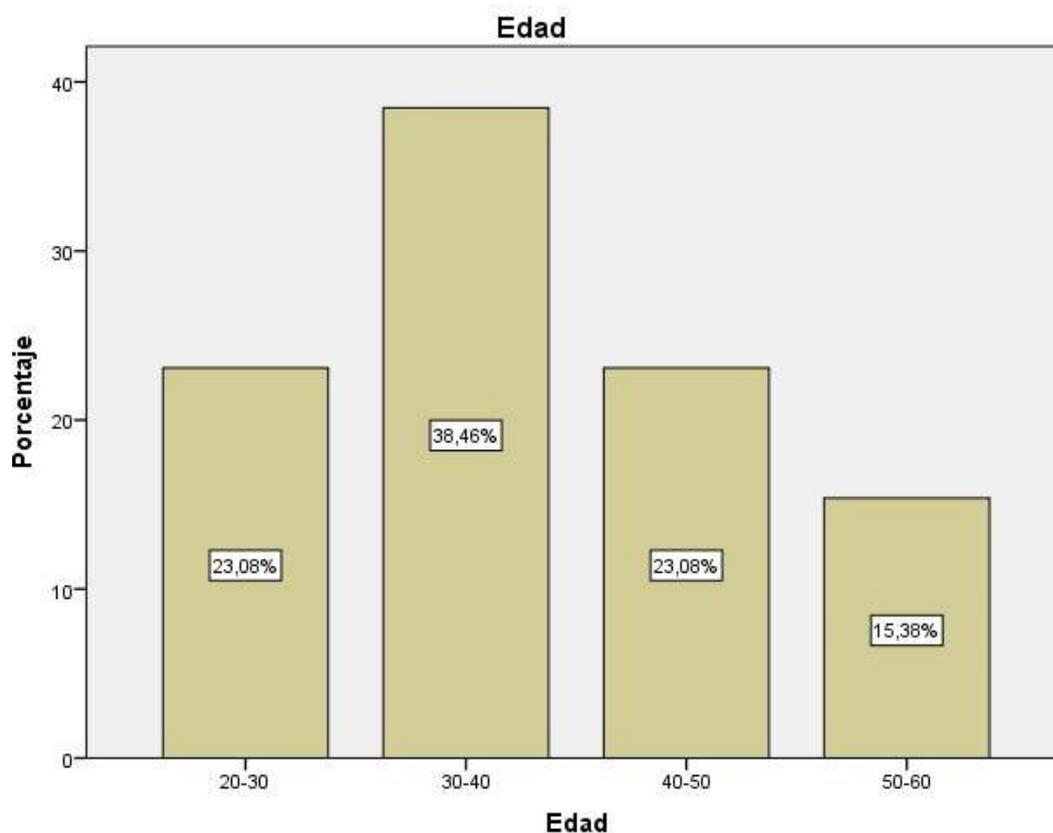
Tabla 9: Edad

| Edad | | | | | |
|-------------|-------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | 20-30 | 3 | 23,1 | 23,1 | 23,1 |
| | 30-40 | 5 | 38,5 | 38,5 | 61,5 |
| | 40-50 | 3 | 23,1 | 23,1 | 84,6 |
| | 50-60 | 2 | 15,4 | 15,4 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 2: Edad



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

Se observo la encuesta a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se observa que los porcentajes de edad son los siguientes: 23,08% muestra la edad de 20-30 años, 38,46% determina la edad de 30-40 años, 23,08% indica la edad de 40-50 años y el 15,38% representa la edad de 50-60 años. En la cuál se concluye que el mayor porcentaje de edad es de 30-40 años.

c) Nivel de educación

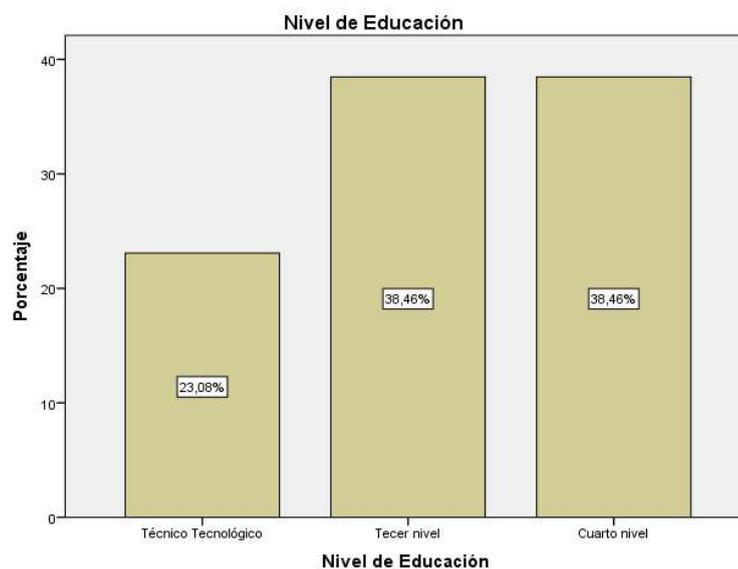
Tabla 10: Nivel de educación

| | | Nivel de educación | | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|--------------|--------------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | | Frecuencia | Porcentaje | | |
| | Técnico | 3 | 23,1 | 23,1 | 23,1 |
| | Tecnológico | | | | |
| | Tercer nivel | 5 | 38,5 | 38,5 | 61,5 |
| | Cuarto nivel | 5 | 38,5 | 38,5 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 3: Nivel de educación



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga se determina los siguientes niveles de educación: 23,08% representa Técnico Tecnológico, 38,46% indica Tercer nivel y el 38,46% representa Cuarto nivel. Se determina 38,46% con un mayor porcentaje en Tercer nivel y Cuarto nivel.

d) Estado civil

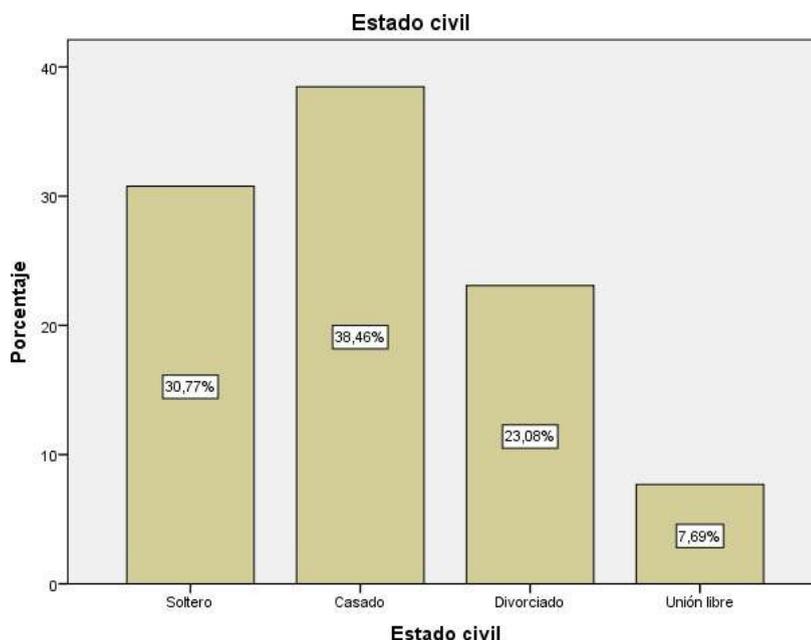
Tabla 11: Estado civil

| | | Estado civil | | | |
|--------|-------------|--------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| | Soltero | 4 | 30,8 | 30,8 | 30,8 |
| | Casado | 5 | 38,5 | 38,5 | 69,2 |
| | Divorciado | 3 | 23,1 | 23,1 | 92,3 |
| | Unión libre | 1 | 7,7 | 7,7 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 4: Estado civil



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

Se observo la encuesta a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga, se observa que los porcentajes del estado civil son los siguientes: 30,77% soltero, 38,46% casado, 23,08% divorciado, el 15,38% unión libre del estado civil. En la cual se concluye que el mayor porcentaje del estado civil es el 38,46% casado.

1. Prestaciones de servicios

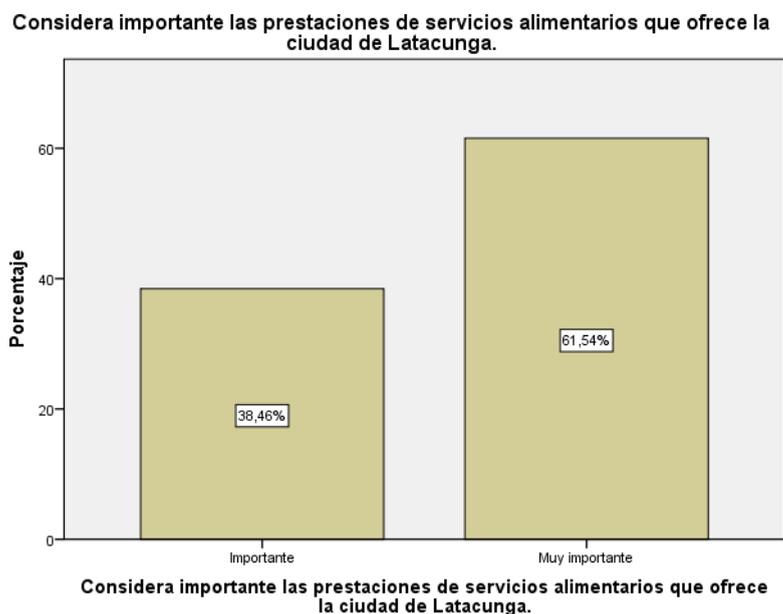
Tabla 12: Prestaciones de servicios

| Considera usted importante que se conozca sobre las expectativas del turista acerca de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Importante | 3 | 23,1 | 23,1 | 23,1 |
| | Muy importante | 10 | 76,9 | 76,9 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 5: Prestaciones de servicios



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga sobre las prestaciones de servicios da una calificación de: El 38,46% tiene como resultado Importante, El 61,54% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje que es Muy importante con un resultado de 61,54 %.

2. Expectativas del turista

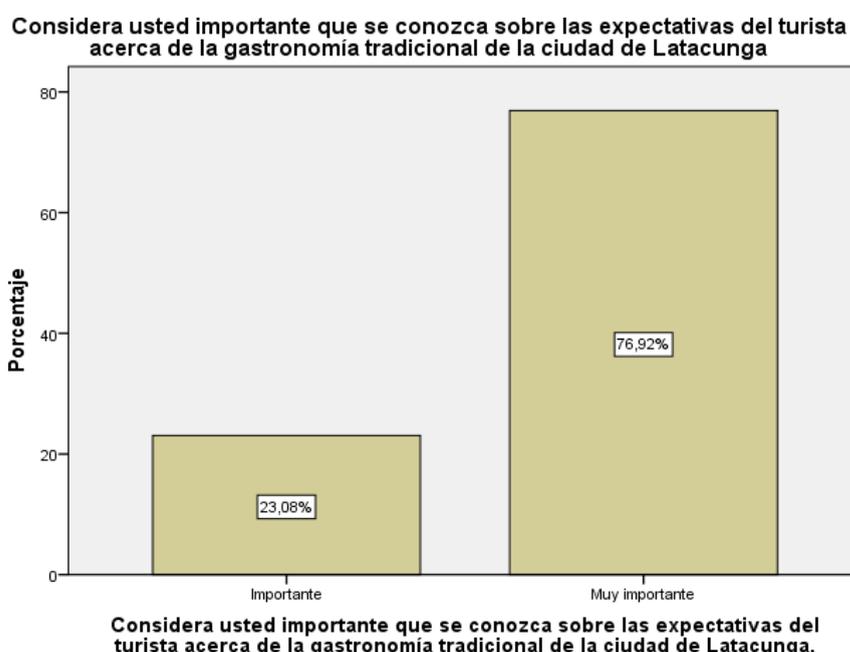
Tabla 13: Expectativas del turista

| Considera usted importante que se conozca sobre las expectativas del turista acerca de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga. | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Importante | 3 | 23,1 | 23,1 | 23,1 |
| | Muy importante | 10 | 76,9 | 76,9 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 6: Expectativas del turista



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga sobre las expectativas del turista da como calificación: El 23,08% tiene como resultado Importante, el 76,92% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje que es Muy importante con un resultado de 76,92 %.

3. Atractivos turísticos

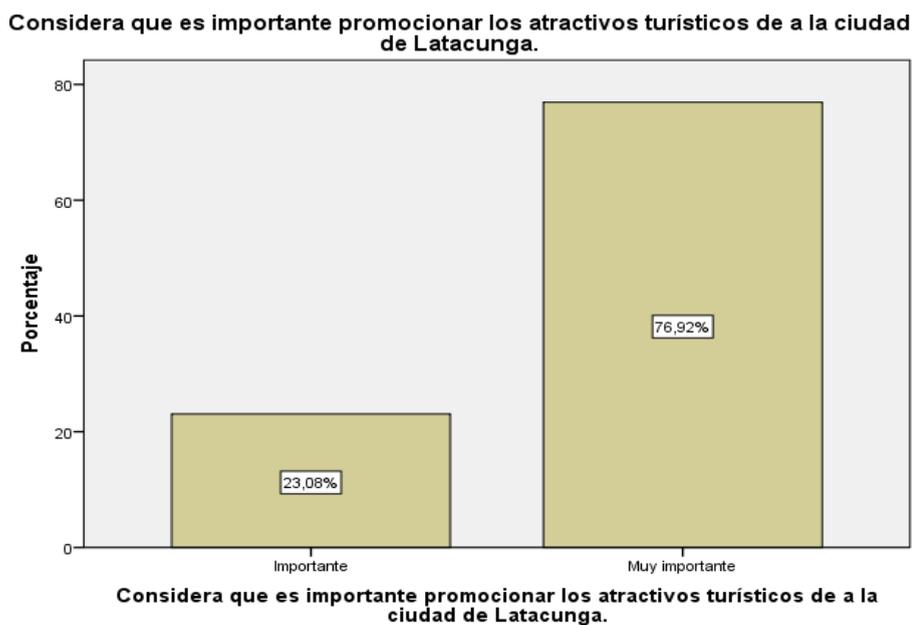
Tabla 14: Atractivos turísticos

| Considera que es importante promocionar los atractivos turísticos de a la ciudad de Latacunga. | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Importante | 3 | 23,1 | 23,1 | 23,1 |
| | Muy importante | 10 | 76,9 | 76,9 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 7: Atractivos turísticos



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga sobre la promoción de los atractivos turísticos dan la siguiente calificación: El 23,08% tiene como resultado Importante, el 76,92% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 76,92 %.

4. Patrimonio local

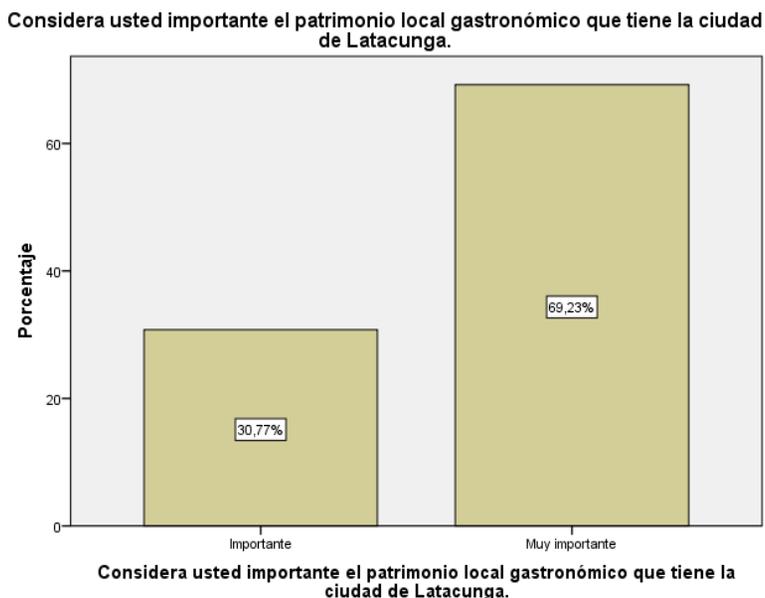
Tabla 15: Patrimonio local

| Considera usted importante el patrimonio local gastronómico que tiene la ciudad de Latacunga. | | | | | |
|--|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Importante | 4 | 30,8 | 30,8 | 30,8 |
| | Muy importante | 9 | 69,2 | 69,2 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 8: Patrimonio local



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre el patrimonio local gastronómico, las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga califican de la siguiente manera: el 30,77% tiene como resultado Importante, el 69,23% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 69,23 %.

5. Evolución histórica

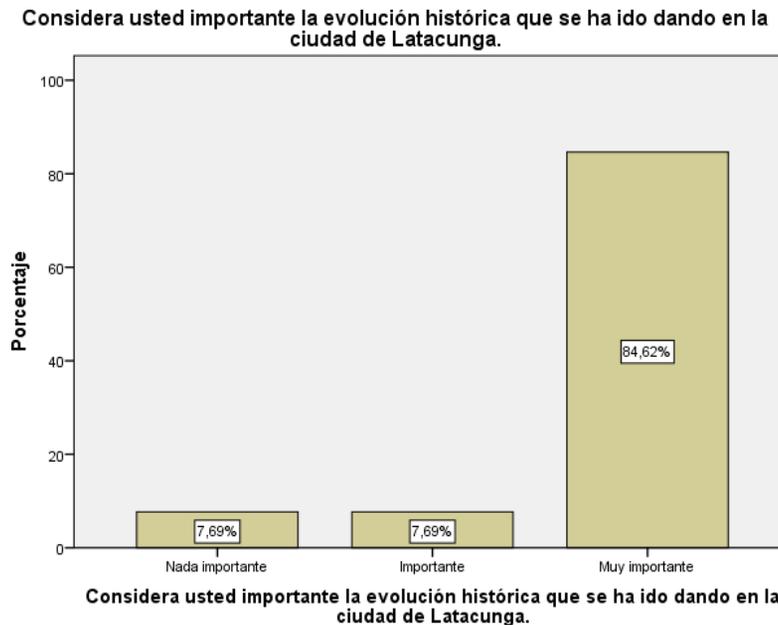
Tabla 16: Evolución histórica

| Considera usted importante la evolución histórica que se ha ido dando en la ciudad de Latacunga. | | | | |
|---|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido Nada importante | 1 | 7,7 | 7,7 | 7,7 |
| Importante | 1 | 7,7 | 7,7 | 15,4 |
| Muy importante | 11 | 84,6 | 84,6 | 100,0 |
| Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 9: Evolución histórica



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre la evolución histórica, las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga califican de la siguiente manera: el 7,69% tiene como resultado Nada importante, el 7,69% indica a Importante y el 84,62% muestra a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 84,62 %.

6. Acontecimientos importantes

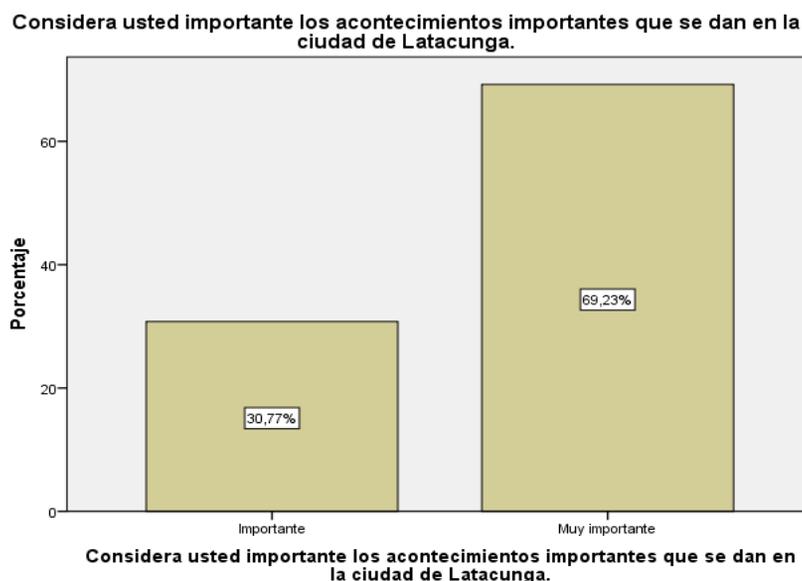
Tabla 17: Acontecimientos importantes

| Considera usted importante los acontecimientos importantes que se dan en la ciudad de Latacunga. | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Importante | 4 | 30,8 | 30,8 | 30,8 |
| | Muy importante | 9 | 69,2 | 69,2 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 10: Acontecimientos importantes



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puerta

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre los acontecimientos importantes, las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga califican de la siguiente manera: el 30,77% tiene como resultado Importante, el 69,23% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 69,23 %.

7. Satisfacción de las necesidades

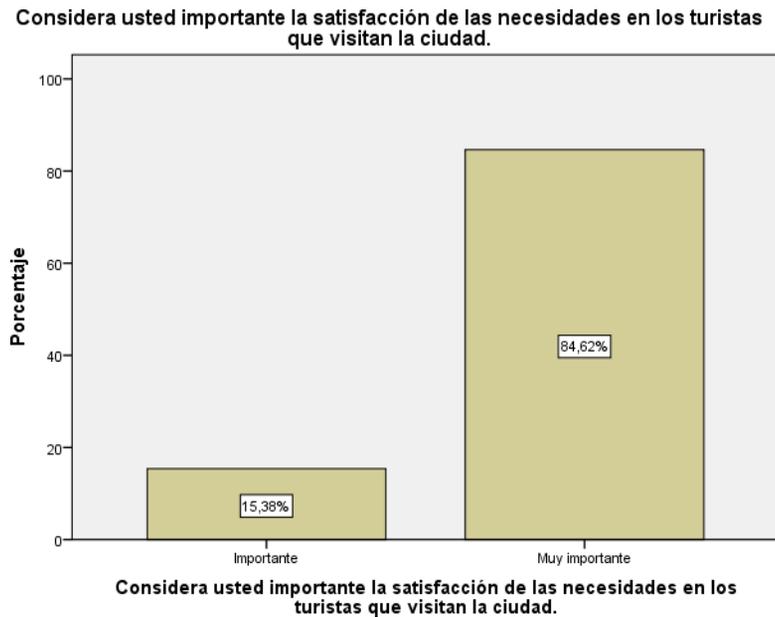
Tabla 18: Satisfacción de las necesidades

| Considera usted importante la satisfacción de las necesidades en los turistas que visitan la ciudad. | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Importante | 2 | 15,4 | 15,4 | 15,4 |
| | Muy importante | 11 | 84,6 | 84,6 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 11: Satisfacción de las necesidades



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga
Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre la satisfacción de las necesidades de los turistas, las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga califican de la siguiente manera: el 15,38% tiene como resultado Importante, el 84,62% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 84,62 %.

8. Inclusión social

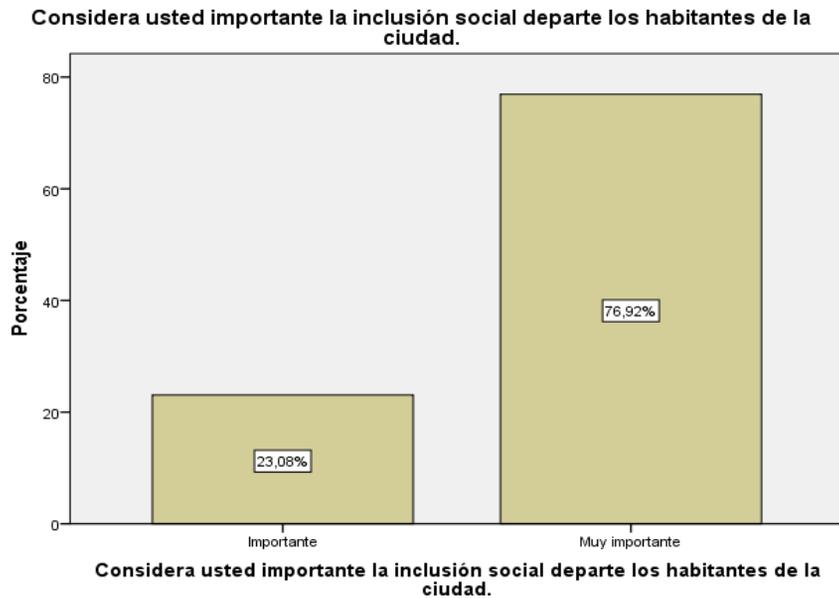
Tabla 19: Inclusión social

| Considera usted importante la inclusión social de parte los habitantes de la ciudad. | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Importante | 3 | 23,1 | 23,1 | 23,1 |
| | Muy importante | 10 | 76,9 | 76,9 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 12: Inclusión social



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga
Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre la inclusión social, las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga califican de la siguiente manera: el 23,08% tiene como resultado Importante, el 76,92% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 76,92 %.

9. Bienestar

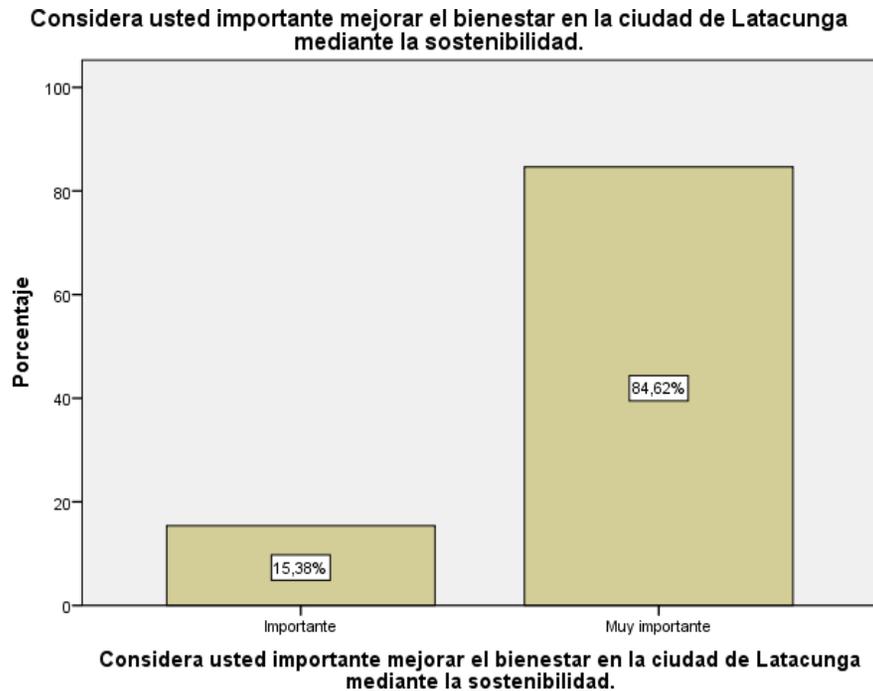
Tabla 20: Bienestar

| Considera usted importante mejorar el bienestar en la ciudad de Latacunga mediante la sostenibilidad. | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Importante | 2 | 15,4 | 15,4 | 15,4 |
| | Muy importante | 11 | 84,6 | 84,6 | 100,0 |
| | Total | 13 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 13: Bienestar



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga
Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre el bienestar, las 13 personas del personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga califican de la siguiente manera: el 15,38% tiene como resultado Importante, el 84,62% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 84,62 %.

Anexo 15. Resultados de la variable dependiente: (Gastronomía Tradicional)

a) Género

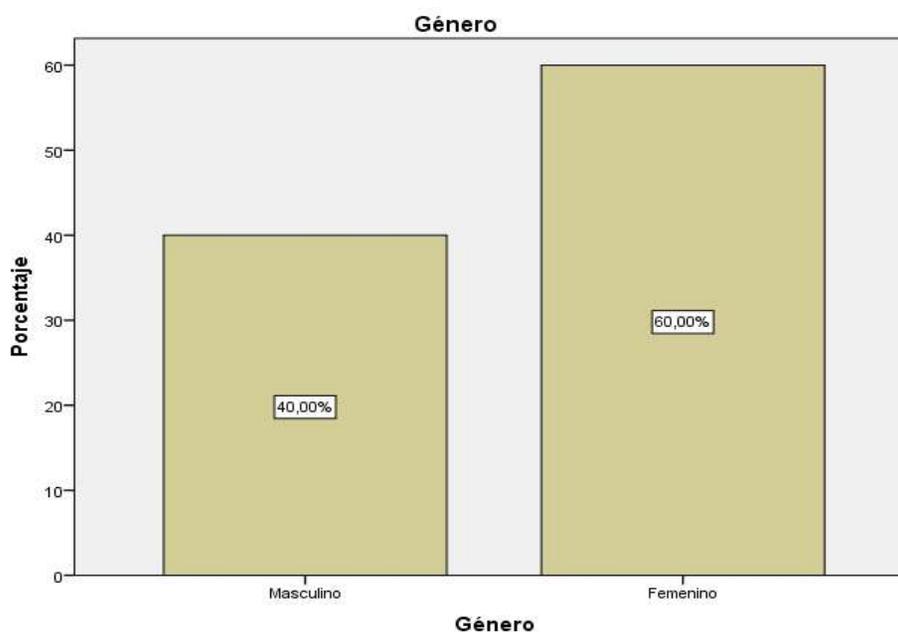
Tabla 21: Género

| | | Género | | | |
|--------|-----------|------------|------------|----------------------|-------------------------|
| Válido | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| | Masculino | 12 | 40,0 | 40,0 | 40,0 |
| | Femenino | 18 | 60,0 | 60,0 | 100,0 |
| | Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 14: Género



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

Se aplicó la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga y se determina que el 40,00% son de género masculino y 60,00% son de género femenino. Por lo que se determina del mayor porcentaje que son de género femenino con el 60,00%.

b) Edad

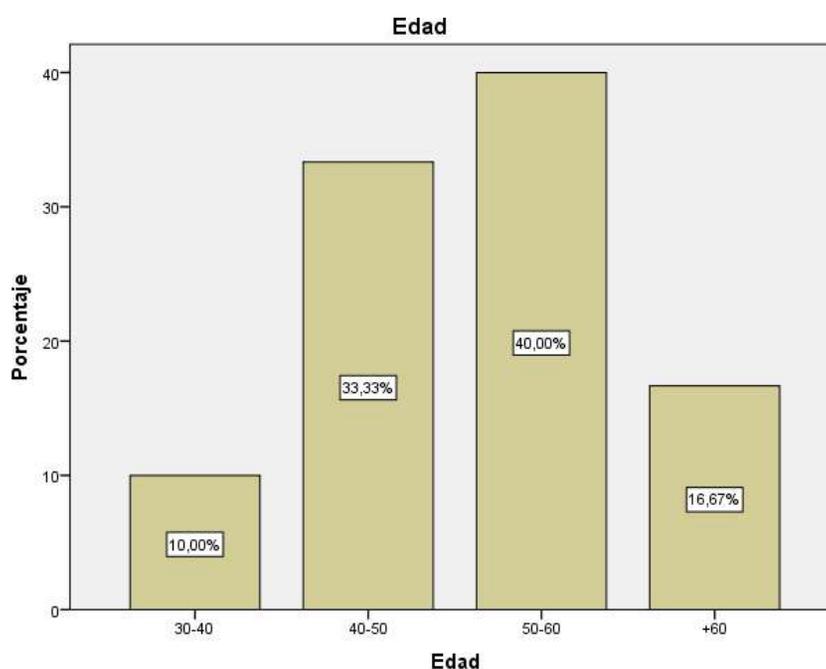
Tabla 22: Edad

| | | Edad | | | |
|--------|-------|-------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | 30-40 | 3 | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
| | 40-50 | 10 | 33,3 | 33,3 | 43,3 |
| | 50-60 | 12 | 40,0 | 40,0 | 83,3 |
| | +60 | 5 | 16,7 | 16,7 | 100,0 |
| Total | | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 15: Edad



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

Se observo la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, se observa que los porcentajes de edad son los siguientes: 10,00% determina la edad de 30-40 años, 33,33% indica la edad de 40-50 años, 40,00% representa la edad de 50-60 años y 16,67% determina la edad de +60. En la cual se concluye que el mayor porcentaje de edad es de 50-60 años.

c) Nivel de educación

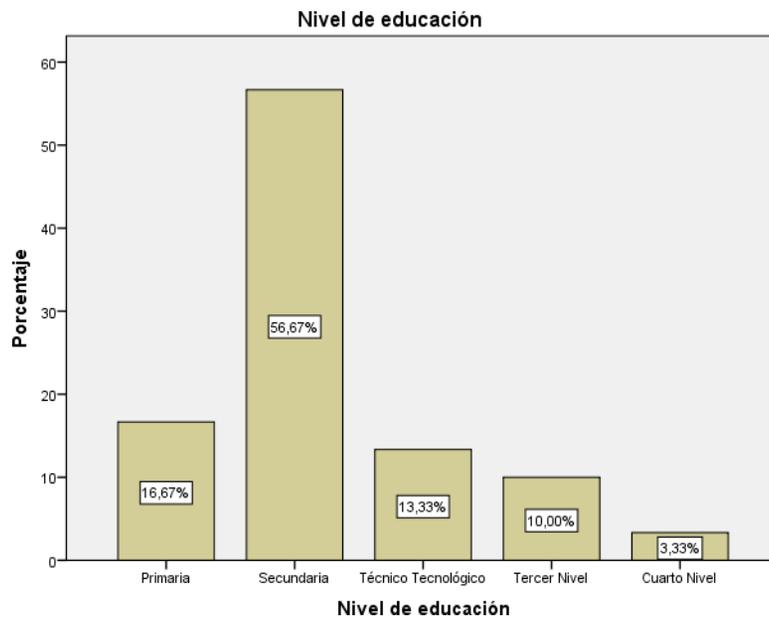
Tabla 23: Nivel de educación

| | | Nivel de educación | | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------------------|--------------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | | Frecuencia | Porcentaje | | |
| | Primaria | 5 | 16,7 | 16,7 | 16,7 |
| | Secundaria | 17 | 56,7 | 56,7 | 73,3 |
| | Técnico Tecnológico | 4 | 13,3 | 13,3 | 86,7 |
| | Tercer Nivel | 3 | 10,0 | 10,0 | 96,7 |
| | Cuarto Nivel | 1 | 3,3 | 3,3 | 100,0 |
| | Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 16: Nivel de educación



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

Se observó la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga se determina los siguientes niveles de educación: 16,67% representa a Primaria, 56,67% indica a Secundaria, 13,33% representa a Técnico Tecnológico, 10,00% indica a Tercer Nivel y el 3,33% representa a Cuarto nivel. El mayor porcentaje que representa es de 56,67% a Secundaria.

d) *Estado civil*

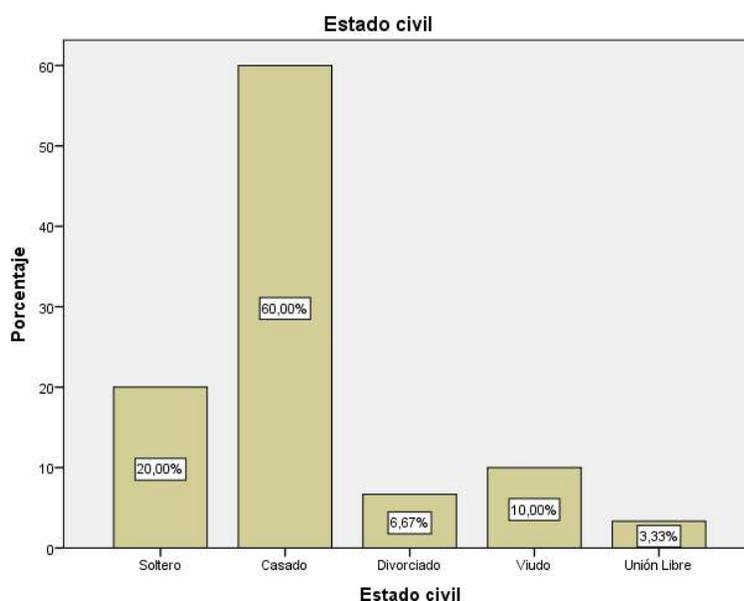
Tabla 24: Estado civil

| | | Estado civil | | Porcentaje | Porcentaje |
|--------|-------------|---------------------|------------|------------|------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | válido | acumulado |
| Válido | Soltero | 6 | 20,0 | 20,0 | 20,0 |
| | Casado | 18 | 60,0 | 60,0 | 80,0 |
| | Divorciado | 2 | 6,7 | 6,7 | 86,7 |
| | Viudo | 3 | 10,0 | 10,0 | 96,7 |
| | Unión Libre | 1 | 3,3 | 3,3 | 100,0 |
| | Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 17: Estado civil



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

Se observó la encuesta a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga, se observa que los porcentajes del estado civil son los siguientes: 20,00% representa a soltero, 60,00% indica a casado, 6,67% representa a divorciado, 10,00% indica a viudo, 3,33% representa a unión libre. En la cual se concluye que el mayor porcentaje del estado civil es el 60,00% indica a casado.

1. Alimentos ancestrales

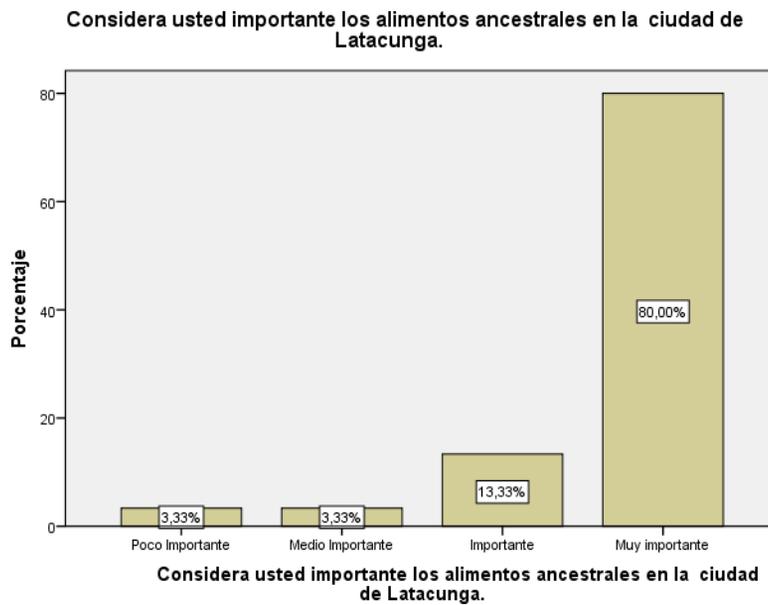
Tabla 25: Alimentos ancestrales

| Considera usted importante los alimentos ancestrales en la ciudad de Latacunga. | | | | | |
|--|-----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Poco Importante | 1 | 3,3 | 3,3 | 3,3 |
| | Medio | 1 | 3,3 | 3,3 | 6,7 |
| | Importante | 4 | 13,3 | 13,3 | 20,0 |
| | Muy importante | 24 | 80,0 | 80,0 | 100,0 |
| | Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 18: Alimentos ancestrales



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre los alimentos ancestrales a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga califican de la siguiente manera: el 3,33% tiene como resultado Poco importante, el 3,33% indica a Medio importante, el 12,33% tiene como resultado a Importante y el 80,00% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 80,00 %.

2. Tipos de suelo

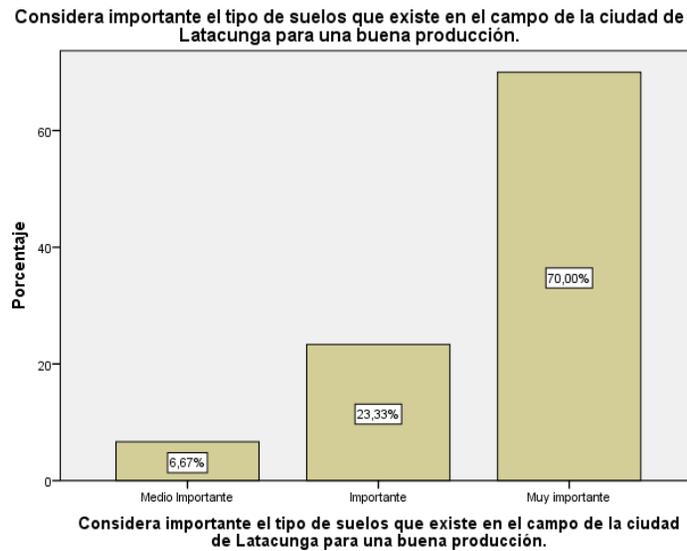
Tabla 26: Tipos de suelo

| Considera importante el tipo de suelos que existe en el campo de la ciudad de Latacunga para una buena producción. | | | | |
|--|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido Medio | | | | |
| Importante | 2 | 6,7 | 6,7 | 6,7 |
| Importante | 7 | 23,3 | 23,3 | 30,0 |
| Muy importante | 21 | 70,0 | 70,0 | 100,0 |
| Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 19: Tipos de suelo



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre los tipos de suelo a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga califican de la siguiente manera: el 6,67% tiene como resultado Medio importante, el 23,33% indica a importante y el 70,00% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 70,00 %.

3. Cultivos de productos

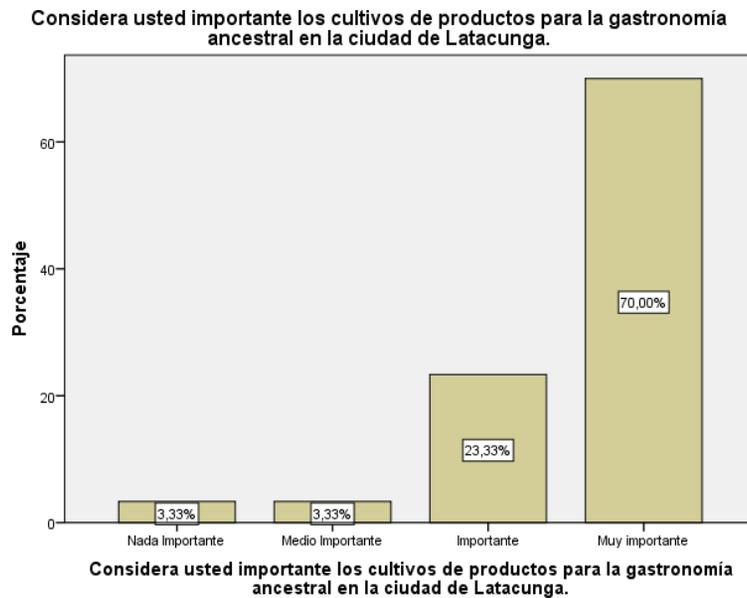
Tabla 27: Cultivos de productos

| Considera usted importante los cultivos de productos para la gastronomía ancestral en la ciudad de Latacunga. | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|---|-----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Nada Importante | 1 | 3,3 | 3,3 | 3,3 |
| | Medio | 1 | 3,3 | 3,3 | 6,7 |
| | Importante | 7 | 23,3 | 23,3 | 30,0 |
| | Muy importante | 21 | 70,0 | 70,0 | 100,0 |
| | Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 20: Cultivos de productos



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre los cultivos de productos a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga califican de la siguiente manera: el 3,33% tiene como resultado Nada importante, el 3,33% indica a Medio importante, el 23,33% tiene como resultado a Importante y el 70,00% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 70,00 %.

4. Pueblo regional

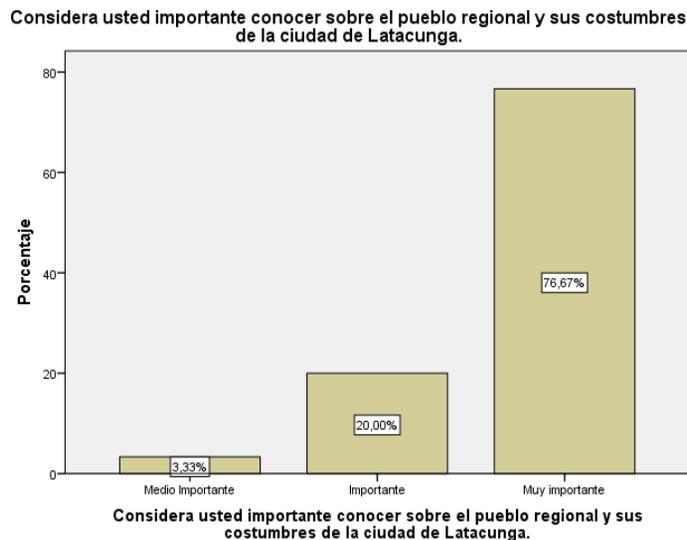
Tabla 28: Pueblo regional

| Considera usted importante conocer sobre el pueblo regional y sus costumbres de la ciudad de Latacunga. | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Medio | | | | |
| | Importante | 1 | 3,3 | 3,3 | 3,3 |
| | Importante | 6 | 20,0 | 20,0 | 23,3 |
| | Muy importante | 23 | 76,7 | 76,7 | 100,0 |
| | Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 21: Pueblo regional



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre los tipos de suelo a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga califican de la siguiente manera: el 3,33% tiene como resultado Medio importante, el 20,00% indica a importante y el 76,67% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 76,67%.

5. Tradiciones alimentarias

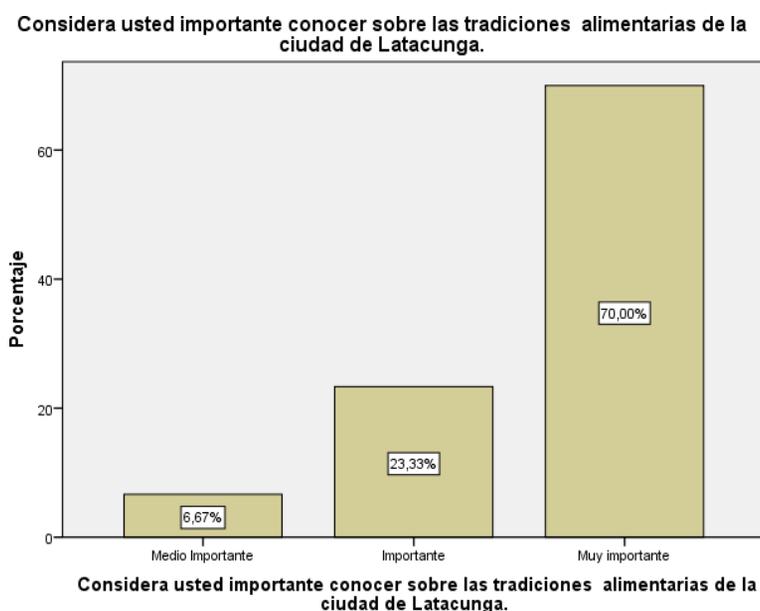
Tabla 29: Tradiciones alimentarias

| Considera usted importante conocer sobre las tradiciones alimentarias de la ciudad de Latacunga. | | | | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|---|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | | |
| Válido | Medio Importante | 2 | 6,7 | 6,7 | 6,7 |
| | Importante | 7 | 23,3 | 23,3 | 30,0 |
| | Muy importante | 21 | 70,0 | 70,0 | 100,0 |
| | Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 22: Tradiciones alimentarias



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre las tradiciones alimentarias a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga califican de la siguiente manera: el 6,67% tiene como resultado Medio importante, el 23,33% indica a importante y el 70,00% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 70,00%.

6. Cultura

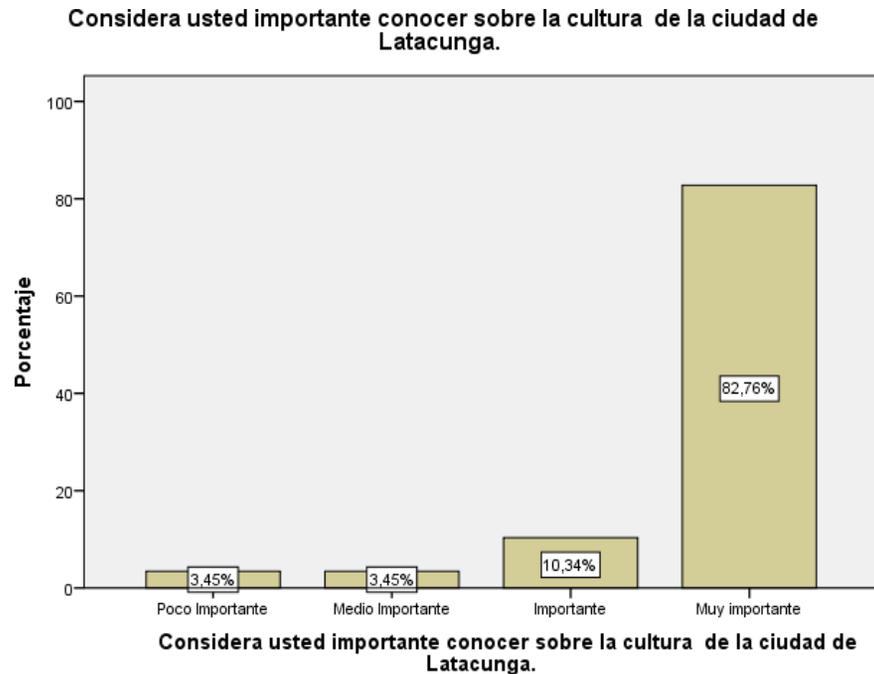
Tabla 30: Cultura

| Considera usted importante conocer sobre la cultura de la ciudad de Latacunga. | | | | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|---|-----------------|------------|----|----------------------|-------------------------|
| Válido | Poco Importante | Frecuencia | 1 | 3,3 | 3,4 |
| | Medio | Porcentaje | 1 | 3,3 | 6,9 |
| | Importante | | 3 | 10,0 | 17,2 |
| | Importante | | 24 | 80,0 | 100,0 |
| | Muy importante | | 29 | 96,7 | |
| | Total | | 30 | 100,0 | |
| Perdidos | Sistema | | 1 | 3,3 | |
| Total | | | 30 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 23: Cultura



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre la cultura a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga califican de la siguiente manera: el 3,45% tiene como resultado Poco importante, el 3,45% indica a Medio importante, el 10,34% tiene como resultado a Importante y el 82,76% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 82,76 %.

7. Reflejo de la identidad

Tabla 31: Reflejo de la identidad

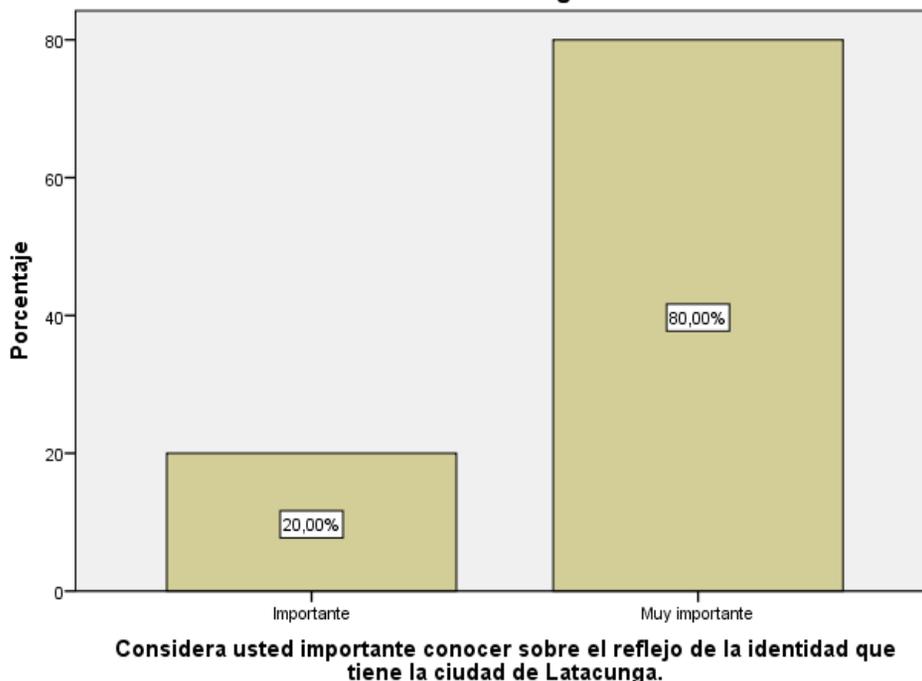
| Considera usted importante conocer sobre el reflejo de la identidad que tiene la ciudad de Latacunga. | | | | | |
|---|----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido | Importante | 6 | 20,0 | 20,0 | 20,0 |
| | Muy importante | 24 | 80,0 | 80,0 | 100,0 |
| | Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 24: Reflejo de la identidad

Considera usted importante conocer sobre el reflejo de la identidad que tiene la ciudad de Latacunga.



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga
Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre el reflejo de la identidad a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga califican de la siguiente manera: el 20,00% tiene como resultado a Importante y el 80,00% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 80,00 %

8. Expresión cultural

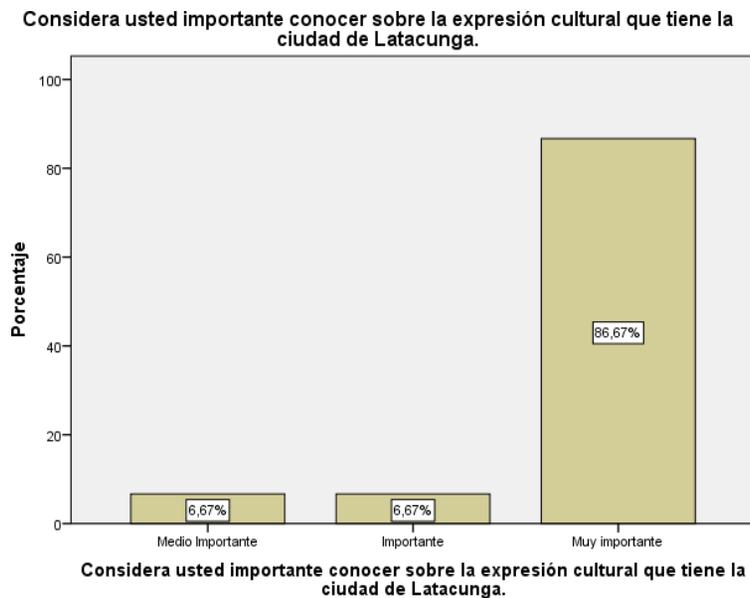
Tabla 32: Expresión cultural

| Considera usted importante conocer sobre la expresión cultural que tiene la ciudad de Latacunga. | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--|------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Medio Importante | 2 | 6,7 | 6,7 | 6,7 |
| | Importante | 2 | 6,7 | 6,7 | 13,3 |
| | Muy importante | 26 | 86,7 | 86,7 | 100,0 |
| | Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 25: Expresión cultural



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre la expresión cultural a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga califican de la siguiente manera: el 6,67% tiene como resultado Medio importante, el 6,67% indica a importante y el 86,67% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 86,67%.

9. Cocina tradicional

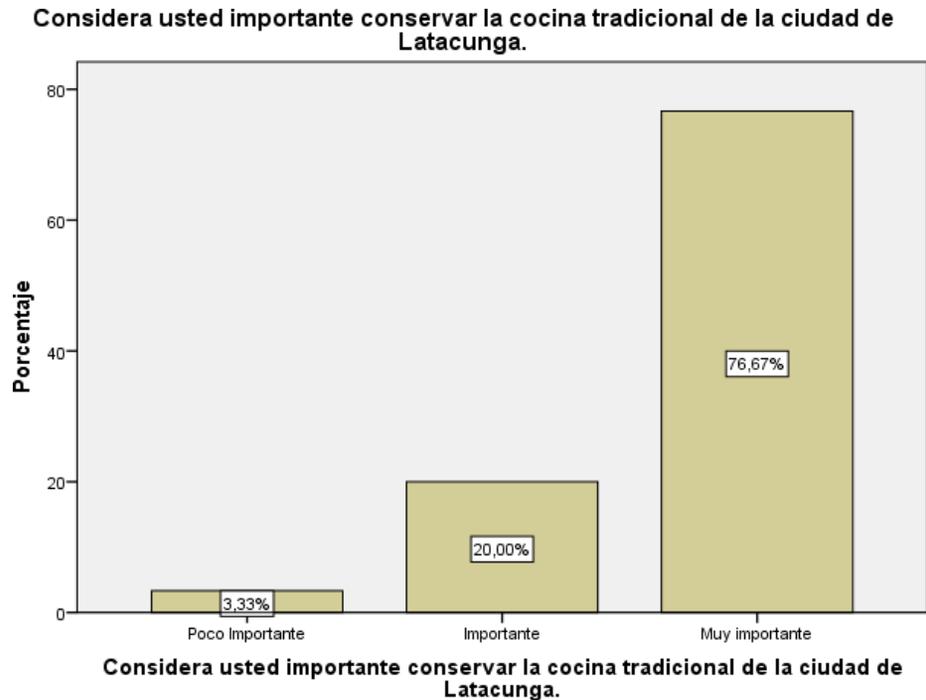
Tabla 33: Cocina tradicional

| Considera usted importante conservar la cocina tradicional de la ciudad de Latacunga. | | | | |
|---|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
| Válido Poco importante | 1 | 3,3 | 3,3 | 3,3 |
| Importante | 6 | 20,0 | 20,0 | 23,3 |
| Muy importante | 23 | 76,7 | 76,7 | 100,0 |
| Total | 30 | 100,0 | 100,0 | |

Fuente: Encuestas aplicadas, 2024

Nota: Elaborado por Juan Puertas en software IBM SPSS Statistics versión 23

Gráfico 26: Cocina tradicional



Fuente: Encuestas dirigidas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

Elaborado por: Juan Puertas

De acuerdo a las encuestas aplicadas sobre la cocina tradicional a los 30 propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga califican de la siguiente manera: el 3,33% tiene como resultado Poco importante, el 20,00% indica a importante y el 76,67% indica a Muy importante. Por lo que se determina del mayor porcentaje es: Muy importante con un resultado de 76,67%.

Anexo 16. Evidencias Fotográficas

Visita a la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga



Encuestas realizadas al personal de la Dirección de Turismo del Municipio de Latacunga

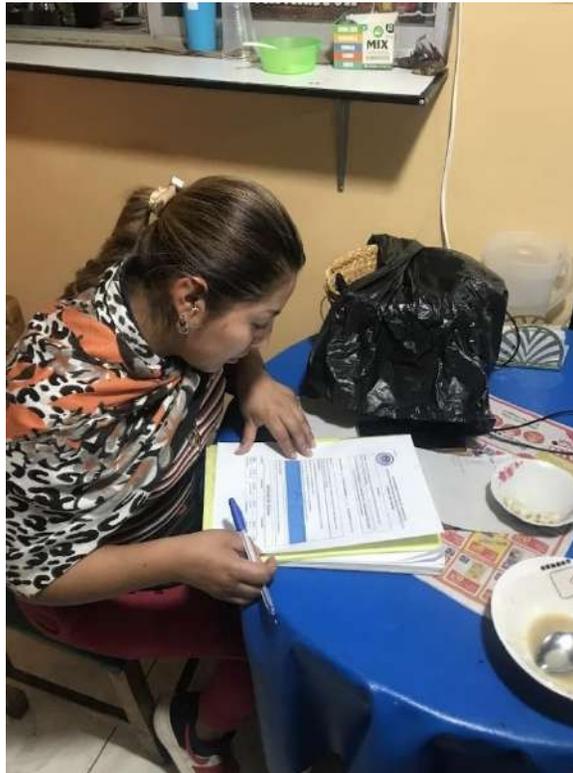




Visita a los establecimientos gastronómicos de gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga



Encuestas realizadas a los propietarios de restaurantes gastronómicos como prestadores de servicios de la gastronomía tradicional de la ciudad de Latacunga



Nota: Elaborado por Juan Puertas.