



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

Análisis de la cocina tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia

San Luis, cantón Riobamba.

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciado en Turismo

Autor

Morocho León, Jenifer Dayana

Tutor

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

Riobamba, Ecuador. 2025

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Jenifer Dayana Morocho León, con cédula de ciudadanía 0650350382, autora del trabajo de investigación titulado: “Análisis de la cocina tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba”, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

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

En Riobamba, a los 15 días del mes de diciembre de 2025.




Jenifer Dayana Morocho León

C.I: 0650350382

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Mgs. Roger Badín Paredes Guerrero catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación titulado: “ANÁLISIS DE LA COCINA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA SAN LUIS”, bajo la autoría de Jenifer Dayana Morocho León; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los 15 días del mes de diciembre de 2025.



Mgs. Roger Badín Paredes Guerrero

C.I: 1802738276

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “ANÁLISIS DE LA COCINA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA SAN LUIS”, presentado por Jenifer Dayana Morocho León, con cédula de identidad número 0650350382, bajo la tutoría de Mgs. Roger Badín Paredes Guerrero; certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a los 15 días del mes de diciembre del 2025.

Mgs. Danilo Paul Quintana Puga
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO

Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO

Mgs. Margoth Isabel Cali Pereira
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



CERTIFICACIÓN

Que, **MOROCHO LEÓN JENIFER DAYANA** con CC: **0650350382**, estudiante de la Carrera TURISMO, Facultad de CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS; ha trabajado bajo mi tutoría con el trabajo de investigación titulado "**ANÁLISIS DE LA COCINA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA SAN LUIS**", cumple con el 10 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio COMPILATIO, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 11 de diciembre de 2025



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
TUTOR(A)

DEDICATORIA

Dedico mi trabajo a Dios por darme sabiduría, inteligencia, por cuidarme. A mi abuelita Alejandra por ser mi mayor inspiración, mi mami Carmen por su gran amor y apoyo, por luchar y sacrificarse día a día para que no nos falte el pan en la mesa.

A mi padre adoptivo, a mis hermanos por ser mi mayor inspiración y motivación para no rendirme y seguir adelante rompiendo barreras y a esforzarme día a día sin decaerme. A todos mis docentes por ser mi guía, por su paciencia y por compartir sus conocimientos conmigo.

A mis catequistas, mis compañeras del coro por su apoyo moral y aprecio a esta humilde servidora.

A mi pequeña Mia, que desde su llegada alegró mis días y se convirtió en la nueva fuente de inspiración.

A mis jefes de trabajo, Don Carlos Yumisaca y Alexandra Pinduisaca agradezco infinitamente por esa oportunidad confiar en mí y darme esa oportunidad de trabajar en su local sin tener experiencia. Por compartir sus anécdotas, sus experiencias, por sus sabios consejos y ser un espejo para guiarme y como él dice “Tú eres capaz, tú eres fuerte, inteligente y todo lo que te propongas lo vas a cumplir, solo ten presente que Dios va en primer lugar y luego todo tu esfuerzo que haces por conseguir lo que anhelas”.

Finalmente, a mi amiga Evelyn quien, con sus consejos, su gran aprecio, su apoyo a hecho que nuestra amistad sea muy valiosa y significativa en mi vida. A mi mejor amigo Jhon, quien ha estado en todo momento, que a pesar de la distancia siempre me ha estado apoyando moralmente con sus bonitas palabras de motivación y su valioso tiempo para escucharme y aconsejarme.

A todos, ¡Diosle pague por su gran apoyo!

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme esa dicha de gozar de salud y vida, a mi madre por ser un pilar fundamental en mi vida, por su gran amor, apoyo incondicional, por ser un gran ejemplo a seguir, por las enseñanzas que me ha brindado desde niña para ser mejor persona cada día, una mujer llena de valores, fuerte, inteligente y sobre todo humilde.

A mis profesores por compartir sus aprendizajes y ser unos guías para mi formación profesional, a mis amigos, compañeros de trabajo por impulsarme a ser mejor persona cada día.

A la Universidad Nacional de Chimborazo por darme la oportunidad de estudiar la carrera que anhelaba.

A mi docente tutor Mgs. Roger Paredes por ser un guía académico, por las enseñanzas compartidas, sabiduría, paciencia que han sido esenciales en este proceso.

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE FIGURAS

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I.....15

INTRODUCCIÓN15

 Antecedentes17

 Planteamiento del Problema19

 Problema General.....20

 Problemas Específicos.....20

 Justificación20

 Justificación Teórica.....20

 Justificación Práctica21

 Justificación Metodológica21

 Objetivos.....22

 General.....22

 Específicos22

 Hipótesis22

 Hipótesis General22

 Hipótesis Específicas.....22

CAPÍTULO II.24

MARCO TEÓRICO.....24

 Estado del arte.....24

 Marco teórico26

 Cocina tradicional26

 Identidad cultural.....30

CAPÍTULO III.....34

METODOLOGÍA.....	34
Tipo de investigación	34
Enfoque.....	35
Tipo.....	35
Métodos	36
Diseño de Investigación.....	38
Corte	38
Técnicas de recolección de datos	38
Instrumentos.....	40
Validez de los instrumentos.....	40
Población de estudio y tamaño de la muestra	43
CAPÍTULO IV.....	45
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	45
Hipótesis general	55
Hipótesis específica 1	56
Hipótesis específica 2	58
Hipótesis específica 3	59
CAPÍTULO V.....	61
CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES	61
Conclusiones	61
Recomendaciones.....	62
CAPÍTULO VI.....	63
PROPUESTA	63
Título del proyecto	63
Introducción	63
Objetivos.....	64
Objetivo general	64
Objetivos específicos.....	64
Justificación	64
Metodología	65
Desarrollo de la propuesta	68
Resultados	70
Instructivo didáctico	71
BIBLIOGRAFÍA.....	72
ANEXOS	81

Anexo 1. Árbol de problemas	81
Anexo 2. Matriz de operacionalización	82
Anexo 3. Matriz de consistencia	84
Anexo 4. Análisis, interpretación y discusión de resultados	98
Anexo 5. Guía gastronómica de la parroquia San Luis	122
Anexo 6. Fichas para la guía gastronómica	123
Anexo 7. Fotografías de las encuestas realizadas	131

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Validez de instrumentos.....	40
Tabla 2. Confiabilidad de la Variable Independiente: Cocina Tradicional	42
Tabla 3. Confiabilidad de la Variable Dependiente: Identidad Cultural.....	42
Tabla 4. Resumen e interpretación de resultados – Variable Independiente.....	45
Tabla 5. Resumen e interpretación de resultados – Variable Dependiente	48
Tabla 6. Entrevista personas adultas mayores – San Luis.....	51
Tabla 7. Entrevista representante – San Luis	53
Tabla 8. Prueba de hipótesis general.....	56
Tabla 9. Prueba de hipótesis específica 1	57
Tabla 10. Prueba de hipótesis específica 2.....	59
Tabla 11. Prueba de hipótesis específica 3.....	60
Tabla 12. Platos representativos	66
Tabla 13. Platos identificados	67
Tabla 14. Instructivo didáctico	71
Tabla 15. Género.....	98
Tabla 16. Edad	99
Tabla 17. Nivel de instrucción.....	100
Tabla 18. Saberes locales	101
Tabla 19. Productos Propios	102
Tabla 20. Manejo inocuo de alimentos	103
Tabla 21. Generaciones posteriores	104
Tabla 22. Ceremonias.....	105
Tabla 23. Técnicas culinarias	106
Tabla 24. Valor cultural	107
Tabla 25. Identidad culinaria	108
Tabla 26. Prácticas agrícolas	109
Tabla 27. Género.....	110
Tabla 28. Edad	111
Tabla 29. Nivel de instrucción.....	112
Tabla 30. Sucesos.....	113
Tabla 31. Pasado	114
Tabla 32. Propósito	115
Tabla 33. Enseñanzas	116
Tabla 34. Aprendizajes.....	117
Tabla 35. Evolución	118
Tabla 36. Conocimientos.....	119
Tabla 37. Sociedad.....	120
Tabla 38. Conductas colectivas	121

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Género	98
Figura 2. Edad	99
Figura 3. Nivel de instrucción	100
Figura 4. Saberes locales	101
Figura 5. Productos propios.....	102
Figura 6. Manejo inocuo de alimentos.....	103
Figura 7. Generaciones posteriores.....	104
Figura 8. Ceremonias	105
Figura 9. Técnicas culinarias	106
Figura 10. Valor cultural	107
Figura 11. Identidad culinaria.....	108
Figura 12. Prácticas agrícolas.....	109
Figura 13. Género	110
Figura 14. Edad.....	111
Figura 15. Nivel de instrucción	112
Figura 16. Sucesos	113
Figura 17. Pasado.....	114
Figura 18. Propósito.....	115
Figura 19. Enseñanzas.....	116
Figura 20. Aprendizajes	117
Figura 21. Evolución.....	118
Figura 22. Conocimientos	119
Figura 23. Sociedad	120
Figura 24. Conductas colectivas	121

RESUMEN

La investigación se basó en el análisis de la cocina tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba. El problema identificado se enfoca en la tendencia de la pérdida de identidad cultural, existe el débil interés por la cocina tradicional la cual amenaza el fortalecimiento de la identidad cultural en la Parroquia San Luis, cuenta con el objetivo de analizar la relación de la cocina tradicional en el fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba. La investigación se desarrolló mediante una metodología mixta, para lograr una comprensión más completa sobre el estudio, se utilizó encuestas a la población de San Luis para identificar el perfil, opiniones, y entrevistas a los representantes de la parroquia y a personas adultas que tengan más conocimiento sobre el tema de estudio. Los hallazgos señalan que la mayoría de la población el 81,8%, indican que es muy importante la transmisión de saberes ancestrales culinarios entre los habitantes de la parroquia San Luis. Así mismo el 82,4% menciona que es muy importante reconocer la influencia de los sucesos históricos en la identidad de su parroquia. Además, se recomienda a los líderes de la junta parroquial documentar y preservar recetas de la cocina tradicional, con el objetivo de mantener vivas las recetas que solían preparar antiguamente en la parroquia utilizando ingredientes locales, manteniendo así viva la identidad cultural de la parroquia San Luis.

Palabras claves: Cocina tradicional, Identidad cultural, Saberes ancestrales, Sucesos históricos

ABSTRACT

The research was based on an analysis of traditional cuisine to strengthen the cultural identity of the San Luis parish, Riobamba canton. The problem identified focuses on the trend of cultural identity loss, with weak interest in traditional cuisine threatening to undermine cultural identity in the San Luis parish. The aim is to analyze the relationship between traditional cuisine and the strengthening of cultural identity in the parish of San Luis, Riobamba canton. The research was conducted using a mixed methodology. To achieve a more complete understanding of the study, surveys were conducted among the population of San Luis to identify their profile and opinions, and interviews were conducted with representatives of the parish and adults who have more knowledge about the subject of the study. The findings indicate that most of the population (81.8%) believe that the transmission of ancestral culinary knowledge among the inhabitants of the San Luis parish is very important. Likewise, 82.4% mention that it is very important to recognize the influence of historical events on the identity of their parish. In addition, it is recommended that the leaders of the parish council document and preserve traditional cuisine recipes to keep alive the recipes that were traditionally prepared in the parish using local ingredients, thus maintaining the cultural identity of the San Luis parish.

Keywords: Traditional cuisine, cultural identity, ancestral knowledge, historical events.



Andrea Paola Goyes
Robalino



Translation reviewer: MSc. Andrea Paola Goyes R./

Professor at UNACH/

Date: 17/12/2025

CAPÍTULO I.

INTRODUCCIÓN

La parroquia San Luis, ubicada en el cantón Riobamba de la provincia de Chimborazo, Ecuador, conocida como “cuna de la productividad agrícola” es un lugar donde la riqueza cultural, agricultura, ganadería y gastronomía abundan. Esta parroquia es muy rica en tradiciones y prácticas culturales, se encuentra rodeada de majestuosas montañas, adornado de verdes campos y cultivos.

La cocina tradicional sanlueña es un elemento fundamental que satisface las necesidades alimentarias, también actúa como un vehículo de transmisión de valores, costumbres e historia de su gente.

La identidad de San Luis se construye a través de sus tradiciones, costumbres y, especialmente, de su cocina tradicional. Los sabores autóctonos que nacen de las cocinas de sus hogares son un testimonio de la historia y la cultura de su población. Platos como el cuy asado, la cerveza del pobre, el ponche, locro de sambo con cuy, tortillas de maíz, la fanesca, el cariucho, el jucho, las humitas y los chigüiles, son solo algunas de las delicias que componen un patrimonio gastronómico que destaca por su autenticidad y variedad. La globalización y la modernización amenazan las tradiciones de la parroquia San Luis, es crucial valorar y preservar la cocina tradicional como un elemento distintivo de la identidad de la parroquia.

En el presente trabajo de investigación podemos encontrar el capítulo I, en el cual se realizó la introducción y el planteamiento del problema, destacando la importancia de realizar un análisis sobre la cocina tradicional para fortalecer la identidad cultural del lugar de estudio.

En el capítulo II, se desarrolló el marco teórico donde va la parte teórica con las bibliografías para brindar respaldo al tema de investigación. En este capítulo se recopiló y analizó

los principales conceptos respecto a las dos variables, la cocina tradicional y la identidad cultural.

En el capítulo III, presenta la metodología la cual fue utilizada en el desarrollo del trabajo de investigación. El estudio se desarrolló bajo una metodología mixta, para obtener una comprensión más completa sobre el estudio, se utilizó encuestas a la población de San Luis para identificar el perfil, opiniones, y entrevistas a los representantes de la parroquia y a personas adultas que tengan más conocimiento sobre el tema de estudio.

En el capítulo IV, se presenta los resultados que se obtuvieron de los instrumentos de investigación con la utilización de la aplicación, además la comprobación de hipótesis, los resultados las cuales fueron fundamentadas en las bases teóricas relacionadas con la cocina tradicional, identidad cultural y saberes ancestrales.

En el capítulo V, presenta las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

En el capítulo VI, contiene la propuesta realizada, la cual será un apoyo para que lo pongan en práctica los representantes de la localidad.

Antecedentes

Internacionales

En la investigación realizada por García (2019), titulada “Cocinas tradicionales en declive: riesgo para el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria en Guayatá” como revista de antropología y sociología en la Universidad de Caldas Colombia, buscó realizar un análisis sobre las relaciones que hay entre la cocina tradicional, la seguridad alimentaria y las transformaciones en las prácticas culturales en una comunidad rural campesina, para el estudio se aplicó una observación etnográfica y entrevistas semiestructuradas mediante los cuales se identifican los cambios en la relación de la producción y alimentación de la comunidad.

En esta investigación menciona que Guayatá posee de un calendario festivo, donde todos los meses del año realizan eventos a excepción del mes de febrero. En cada mes del año celebran sus festividades así mismo relacionando la cocina tradicional con las fiestas tradicionales.

La conclusión de la investigación permitió visualizar los factores que amenazan la conservación de la cocina tradicional, los cambios que hay dentro de las familias de la manera en preparar un plato, los instrumentos de cocina que se utiliza, las técnicas y las relaciones que tiene la cocina con las festividades. Día a día los riesgos de perder estas tradiciones van aumentando, debido a la migración campesina, el desinterés de las nuevas generaciones y la aparición de las nuevas tecnologías.

La investigación realizada por Sánchez (2019), tiene una relación casi directa con el tema de Análisis de la cocina tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba, debido a que el estudio siendo realizada en Colombia tiene como estudio fundamental las cocinas tradicionales la cual forma parte del conjunto patrimonial relacionado a la identidad cultural de los pueblos. Para el estudio de los sistemas culinarios se ha profundizado

una investigación sobre el conocimiento de la cocina tradicional, la salvaguardia y el fomento tradicional de Colombia.

Locales

En la investigación desarrollada por Hidalgo (2024), que se llevó a cabo en la Universidad Nacional de Chimborazo con el tema “Saberes ancestrales alimentarios y turismo cultural en la parroquia san juan, cantón Riobamba” como trabajo de Titulación para optar el título de Ingeniería en Gestión Turística y Hotelera, dicho estudio realizado en la parroquia San Juan con buscó analizar la manera en cómo se relaciona los saberes ancestrales alimentarios con el desarrollo del turismo cultural de la parroquia San Juan cantón Riobamba. Para esto se estudió una muestra de 8.621 turistas durante los días de feriado del mes de diciembre y febrero quienes visitaron los atractivos turísticos de la parroquia San Juan del cantón Riobamba durante esta visita degustaron de la gastronomía local.

Para el estudio se aplicó un cuestionario para las dos variables, siendo el primer modelo de la encuesta de la variable independiente Saberes Ancestrales Alimentarios y la otra variable dependiente Turismo Cultural. La metodología empleada se basa en la investigación documental, descriptiva, correlacional y no experimental.

La problemática de la investigación hace referencia que, debido a la migración de los cultivos únicos de la zona, el débil interés de las nuevas generaciones por la cocina, la adaptación de culturas de afuera existe la pérdida de los saberes ancestrales alimentarios también que los pobladores tengan ese desinterés por el turismo cultural.

El objetivo general de la investigación es analizar de qué manera se relaciona los saberes ancestrales alimentarios con el desarrollo del turismo cultural de la parroquia San Juan cantón Riobamba. Los objetivos específicos comprenden en analizar la relación entre el conocimiento con

el desarrollo del turismo cultural, las costumbres con el desarrollo del turismo cultural y la convivencia comunitaria con el desarrollo del turismo cultural de la parroquia San Juan, cantón Riobamba.

En la conclusión de la investigación se identificó que la historia cultural aportada por los ancestros de la localidad es fundamental para motivar a la población a brindar sus conocimientos a los turistas respecto a la variable independiente. Mientras que en la variable dependiente los resultados obtenidos se indica que las costumbres se relacionan con el desarrollo del turismo cultural de la parroquia San Juan, esto quiere decir que si no valoran su identidad, su cultura, sus tradiciones y el amor a su parroquia poco a poco se irá perdiendo y quedando en el olvido las herencias de los ancestros.

Planteamiento del Problema

Según la PDOT de San Luis (2023), menciona que uno de los problemas es la tendencia de la pérdida de identidad cultural, existe el débil interés por la cocina tradicional la cual amenaza el fortalecimiento de la identidad cultural en la Parroquia San Luis.

La cocina tradicional de la parroquia San Luis, cantón Riobamba, representa un patrimonio cultural significativo que refleja la identidad y la historia de su comunidad. Con las nuevas generaciones, se ha observado que existe un débil interés por la cocina tradicional, la cual amenaza el fortalecimiento de la identidad cultural.

Se ha observado que existe un desconocimiento de la herencia cultural que poseen las generaciones actuales, lo que impide la transmisión de conocimientos y prácticas culinarias a las nuevas generaciones.

La globalización ha traído consigo la nuevas costumbres y hábitos alimenticios, esto ha llevado a la pérdida de las técnicas de recetas de la cocina tradicional.

La comunidad enfrenta un acceso limitado a ingredientes locales, lo que dificulta la elaboración de platos tradicionales y contribuye a la pérdida de la diversidad de cocina.

También existe una débil información adecuada sobre técnicas y recetas tradicionales hace que haya el desinterés y el olvido de la cocina tradicional local.

Problema General

- ¿Cuál es la relación de la cocina tradicional en el fortalecimiento de la identidad cultural de la Parroquia San Luis, cantón Riobamba?

Problemas Específicos

- ¿Cuál es la relación entre las prácticas culinarias y la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba?
- ¿Cuál es la relación entre los saberes ancestrales y la identidad cultural de la parroquia San Luis?
- ¿Cuál es la relación entre los ingredientes tradicionales y la identidad cultural de la parroquia San Luis?

Justificación

Justificación Teórica

Este estudio es fundamental para conocer sobre la cocina tradicional de la parroquia San Luis, que son parte integral de su patrimonio cultural. La cocina tradicional es un reflejo de la historia y la identidad de la comunidad. Al identificar y valorar la cocina tradicional, se busca promover un sentido de pertenencia entre los habitantes, lo que puede fortalecer la cohesión social y la identidad cultural.

La parroquia es reconocida por su variedad y riqueza de productos agrícola, ganadería y sus tradiciones sin embargo factores como la desvalorización de los productos locales, débil interés

de las nuevas generaciones por los saberes ancestrales, la escasa información de las prácticas culinarias de la cocina tradicional, acceso limitado a ingredientes tradicionales, débil empoderamiento y organización de los pobladores por la conservación de dichas costumbres y tradiciones y otros factores afectan a la cocina tradicional de la parroquia, por lo tanto, la presente investigación pretende analizar la relación que tiene la cocina tradicional al fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia y así mismo determinar la relación que tiene los ingrediente tradicionales y la cultura de la parroquia.

Justificación Práctica

Debido a la existencia de la cultura culinaria, celebración de las fiestas, expresiones artísticas en la parroquia San Luis, pero a la vez de la desvalorización de la identidad cultural se pretende realizar un análisis de la cocina tradicional donde se genere beneficios para la parroquia, las familias, restaurantes y puestos de comida y sobre todo para rescatar las tradiciones culinarias de nuestros ancestros y fortalecer la identidad cultural de la parroquia.

Justificación Metodológica

El desarrollo de la investigación dependió de los resultados obtenidos a través de la aplicación de los instrumentos de investigación, esto nos permitió conocer más sobre la necesidad de la investigación y obtener más información detallada. Para alcanzar los resultados de la investigación se aplicó encuestas, entrevistas y guías de observación. Las preguntas de las encuestas fueron compuestas por preguntas cerradas con una valoración en escala de Likert así mismo las preguntas de la entrevista están abiertas las cuales ayudaron a obtener información cualitativa para el desarrollo de la investigación.

Objetivos

General

- Analizar la relación de la cocina tradicional en el fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

Específicos

- Determinar la incidencia de las prácticas culinarias en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.
- Determinar la incidencia de los saberes ancestrales en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.
- Determinar la incidencia de los ingredientes tradicionales en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

Hipótesis

Hipótesis General

H1: La cocina tradicional incide en el fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

H0: La cocina tradicional no incide en el fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

Hipótesis Específicas

H1: Las prácticas culinarias inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

H0: Las prácticas culinarias no inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

H1: Los saberes ancestrales inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

H0: Los saberes ancestrales no inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

H1: Los ingredientes tradicionales inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

H0: Los ingredientes tradicionales no inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

CAPÍTULO II.

MARCO TEÓRICO.

Estado del arte

Estado del Arte Variable Independiente: Cocina Tradicional

La investigación titulada “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México” publicada por Meléndez Torres y Cañez De la Fuente (2010), se basa en el estudio de las cocinas tradicionales las cuales permite conocer las características de una comunidad ya sea de la vida social, económica, cultural, así mismo los diferentes cambios alimenticios y formas de vida que existen en las nuevas generaciones. También sobre la desaparición y la adaptación de saberes y prácticas culinarias. Así mismo se plantea que la cocina tradicional es un patrimonio intangible dentro de la sociedad y las comunidades siendo una fuente económica fundamental.

De la misma manera Quiroga (2016), en su estudio titulado Registro de las tradiciones culinarias del cantón Guamote como patrimonio cultural inmaterial 2015 se busca preservar las tradiciones culinarias mediante la investigación de sus raíces históricas. Busca fomentar la preservación y difusión de este patrimonio para fortalecer la identidad cultural del cantón Guamote y promover futuras investigaciones. Además, tiene como propósito evidenciar la riqueza cultural y tradicional, mediante la recopilación de información la cual permitió la elaboración de un registro detallado sobre los platos típicos y tradicionales esto contribuirá al impulso del turismo del cantón.

El proyecto de investigación titulado “Patrimonio alimentario y turismo cultural de la parroquia Licán, cantón Riobamba” publicada por Guapulema Narvaez (2023), la investigación tiene como objetivo identificar la incidencia del patrimonio alimentario en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia Licán cantón Riobamba. La parroquia Licán presenta una gran diversidad

y relevancia sobre las prácticas y conocimientos transmitidos a lo largo del tiempo, para realizar el estudio se llevó a cabo un análisis utilizando las técnicas cualitativas que permitieron observar las actitudes y comportamientos siendo esto una base para el fortalecimiento del turismo en la parroquia.

De la misma manera la investigación titulada “Estudio de la gastronomía tradicional de la comunidad de Collanas (Zona de canjal), del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi” publicada por Toapaxi Toalombo (2019), tiene como propósito estudiar la gastronomía tradicional de la comunidad San Francisco de Collanas (Zona del Canal) del cantón Salcedo provincia de Cotopaxi. Además, se destaca preparación de platos tradicionales propios de la localidad, con productos propios ya que la principal actividad que se realiza en la localidad es la agricultura, el cultivo de granos, los cuales son transformados en harinas y estas sirven como base para la preparación de recetas tradicionales.

Estado del Arte Variable Dependiente: Identidad Cultural

La investigación titulada “Sentido de pertenencia e identidad cultural en la comunidad San Bartolo, parroquia del Eno, cantón Lago Agrio” publicada por Rivera (2023), se basa en el estudio del sentido de pertenencia e identidad cultural para impulsar la conservación y la revalorización de su cultura, se busca recuperar los valores, creencias, costumbres y tradiciones de la comunidad. Cada comunidad tiene sus diferentes identidades que los hace diferentes que conforman una cultura y una historia. Dicha investigación tubo el interés de conocer los hechos de la pérdida del sentido de pertenencia de la comunidad.

De la misma manera Sempertegui (2025), en su estudio titulado Identidad cultural Tsáchilas como atractivo turístico en Santo Domingo, busca determinar el gran potencial que tiene la cultura Tsáchilas como atractivo turístico del cantón Santo Domingo, dicha investigación tiene

como finalidad preservar las tradiciones culturales estas ser promocionadas para ampliar la oferta turística y atraer a turistas. La población Tsáchilas se resalta por las ceremonias, celebraciones y la sabiduría ancestral que lo practican, sin embargo, por las bajas promociones que hay existe el desconocimiento por parte de los turistas.

Marco teórico

Variable independiente: Cocina Tradicional

Cocina tradicional

La cocina tradicional es aquella que tiene valor simbólico; forma parte constitutiva de las costumbres y tradiciones de cierta comunidad determinada por un conjunto de técnicas, saberes y conocimientos específicos, los cuales la dotan de una identidad propia, nutriendo el acervo cultural nacional. Asimismo, es distinto en todos los territorios pues sus diferencias están determinadas por condiciones climáticas y geográficas, produciendo una amalgama de olores y sabores a partir de procesos específicos de elaboración (Nieto Mejía, 2020).

Prácticas culinarias

Según Maldonado (2023), las prácticas culinarias son procesos que van desde la obtención de los productos hasta la utilización de las técnicas e instrumentos con las que se manipulan y a los que se somete cada producto para prepararlo hasta ser consumido, incluyendo además las formas de conservación ancestral.

Saberes locales

Los saberes locales son un conjunto de conocimientos, habilidades y prácticas que desarrollan y comparten dentro de una comunidad, está relacionado con su entorno, cultura y tradiciones.

Constituyen una parte esencial de la cosmovisión o epistemología con la que los productores campesinos ordenan sus experiencias, comprenden el mundo y actúan en él para

satisfacer sus necesidades. Así, conforman un conjunto de categorías, parámetros, preferencias y contenidos, que estructuran las experiencias y las conductas (Landini, 2010).

Productos propios

Según (Thompson, s. f.), un producto es aquello que toda empresa (grande, mediana o pequeña), organización (ya sea lucrativa o no) o emprendedor individual ofrece a su mercado meta con la finalidad de lograr los objetivos que persigue (utilidades, impacto social, etcétera).

Los productos propios son aquellos bienes o servicios que son generados, elaborados o producidos por una comunidad, un individuo o por una empresa. Esta iniciativa genera transformaciones económicas, sociales dentro de una comunidad, esta busca la inclusión equitativa (Burgos Doria, 2016).

Manejo inocuo de alimentos

El manejo inocuo de alimentos se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud (Ministerio de Salud y Protección Social, 2025).

Saberes ancestrales

Los saberes ancestrales son los conocimientos que tienen los pueblos y comunidades indígenas, que van transmitiendo de generación en generación. Estas prácticas se han mantenido durante el pasar de los años, principalmente mediante las tradiciones orales de los pueblos y de las costumbres que se han heredado de los antepasados de padres a hijos manteniendo una convivencia comunitaria la cual caracteriza a nuestro pueblo indígena (Arellano Yautivi, 2023).

Además, saberes ancestrales se refiere a los conocimientos que nuestros mayores dejaron como un legado para transmitirlos a generaciones posteriores a través de la oralidad, prácticas,

rituales, ceremonias, técnicas culinarias, tradiciones y estos han servido como una guía para el pueblo o comunidad por el camino del bien y para valorar nuestras raíces.

Generaciones posteriores

Las generaciones son el medio a través del cual dos calendarios distintos el del curso de la vida y el de la experiencia histórica se sincronizan. El tiempo biográfico y el tiempo histórico se funden y se transforman mutuamente dando origen a una generación social (Leccardi y Feixa, 2011).

Ceremonias

Hace alusión al ambiente dentro del cual se realizan los actos oficiales y ceremoniales, es decir las formalidades que al cumplirse dan suntuosidad a un acto. El ceremonial nace de la experiencia y tiene como objetivo reglamentar las relaciones entre las autoridades, personalidades y demás personas asistentes a un acto en el que la precedencia, participación y demás formalidades optimizan el tiempo y recursos (Barreros Carvajal, 2023).

Técnicas culinarias

Las técnicas culinarias son una serie de procesos que aplicamos a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles y deliciosos. Mediante estas técnicas es posible eliminar gérmenes, suaviza ingredientes para facilitar la masticación y digestión, potencia o debilitar su sabor u olor y darles otro aspecto más apetecible (Hidalgo Ramirez, 2024).

Ingredientes tradicionales

La preparación de diferentes platos cuyos ingredientes principales eran los alimentos ancestrales (papa, frijol, nabos, calabaza) y otros alimentos tradicionales del municipio, como la cebada. Con estos alimentos se ofreció una variedad de productos como arepas de calabaza, papa chorreada, ají de calabaza, papa salada, sancocho boyacense, nabos endulzados, nabos guisados,

frijol guisado, sopa de frijol, salsa de calabaza y crecido boyacense (Camargo Coronel, 2021).

Se puede decir que los ingredientes tradicionales son aquellos que forman parte de una preparación de una comida la cual son transmitida de generación en generación y tienen una historia, un significado cultural tanto para la familia como para la comunidad.

Valor cultural

Los valores se definen como aspectos que cumplen conductas representativas, necesidades y comprenden criterios que guía la conducta de la persona. Los valores son principios, virtudes y cualidades que define a una persona, sociedad, acción u objeto. Estos valores muestran en cada persona y lo motiva a actuar de distintas maneras, ya que estas forman parte de sus creencias, influyen en sus comportamientos y reflejan los intereses y las emociones (Guamán Curichumbi , 2022).

El patrimonio culinario actúa como un medio de comunicación cultural, reflejando las tradiciones culturales, costumbres y todo lo que tiene en particular la localidad. La cocina y la gastronomía están relacionadas con la vida local y el sector de servicios. De este modo, la gastronomía no solo contribuye al desarrollo local, sino también ayuda a potencializar el turismo (Guapulema Narvaez , 2023).

Identidad culinaria

La identidad es una representación, una marca o seña donde se ponen de manifiesto las formas en que una cultura es interiorizada: son las pautas culturales con las que el individuo se identifica o donde se establecen las fronteras entre los rasgos comunes y las diferencias (Gastronomía, 2022).

La identidad culinaria es variable y evolutiva, y lo que hoy no es identitario, con el paso de los años puede llegar a serlo. Históricamente, las fronteras alimentarias no han sido nunca rígidas

ni infranqueables; al contrario, es la permeabilidad, el constante flujo de grupos sociales el que provoca que, en los territorios, el proceso común sea el de la multiculturalidad. Un proceso que no debe intimidar a las cocinas en su ser identitario; precisamente, la función que debe adquirir la cocina de producto ha de ser la de revitalizar y construir vínculos culturales entre el alimento y el grupo social al que identifica, y de esta forma señalar un territorio para diferenciarlo de otros; para Santamaría, amar la cocina “es aceptar un legado histórico que es patrimonio colectivo para transmitirlo a la futuras generaciones totalmente renovado y vivo, reconocible y actual (Gastronomía, 2022).

Prácticas agrícolas

Son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros y económicamente factibles traducidos en la obtención de productos alimenticios y no alimenticios más inocuos y saludables para el autoconsumo y el consumidor (Izquierdo & Rodríguez Fazzone, 2006).

Variable dependiente: Identidad Cultural

Identidad cultural

La identidad cultural son los conjuntos de rasgos como costumbres, tradiciones, valores y creencias, que comparten un grupo de personas de un determinado lugar lo que les permite diferenciarse del resto (Triviño , Arandia, Robles , & Rivera , 2019).

La identidad se encuentra ligada al desarrollo de un lugar y se va originando gracias a su evolución. Toda comunidad genera costumbres, tradiciones, leyes, etc., para crecer y avanzar a lo largo del tiempo, que componen y forman su cultura. A cambio, gracias a la cultura, dicha

comunidad es capaz de continuar desarrollándose. Por ello, la identidad local de un pueblo viene caracterizada por su cultura, su desarrollo en definitiva (Cepeda Ortega, 2018).

La identidad cultural de un pueblo históricamente se determina por varios aspectos la cual refleja su cultura, su lengua como medio de comunicación entre la sociedad, las relaciones sociales, los ritos y ceremonias, también el comportamiento de la sociedad, que incluye un conjunto de valores y creencias. Los elementos de la identidad cultural son inmateriales ya que estas surgen de una colectividad (Pilco Amanta, 2024).

Historia

La historia estudia los sucesos pasados de la humanidad, esta se basa en documentos, registros, testimonios confiables para tener como un respaldo de lo que sucedió en el pasado y dar a conocer las narraciones e interpretar sobre estos sucesos mediante escritos realizadas por los historiadores (Arellano, 2023).

La historia es la memoria viva que va creciendo: cuando una sociedad tiene más memoria viva, es más profunda y más humana. Vivir es convertir en historia positiva lo que pasa, y superar las contradicciones con optimismo. Saber caminar en la historia y dar salida a los problemas ayuda a vivir (Paz Quezada, 2017).

Sucesos

El suceso se distingue del conocimiento que tienen los historiadores de la historia, de su larga duración, de los periodos históricos y de los acontecimientos señeros que dan forma al conocimiento de la historia, lo que permite otra distinción de términos y conceptos (Flores, 2015).

El suceso está relacionado al ámbito lingüístico al igual que el hecho es decir que tienen una existencia a algo que ya ha ocurrido, un acontecimiento del conocimiento de lo que ha ocurrido en el evento, esto es fundamental para diferenciar las nociones, esta también puede integrarse

dentro de la definición tradicional de la historiografía (Flores , 2015).

Pasado

Es el relato que cuentan los historiadores de hechos que ya sucedieron.

El acceso a los hechos de antaño sólo es posible de manera indirecta, a través de los restos materiales y fuentes escritas que a ellos remiten, por lo que las competencias básicas del historiador son las de lectura y escritura (dicho esto sin detrimento del trabajo arqueológico) (Flores , 2015).

Conocimiento de tradiciones

Se entiende que los conocimientos tradicionales acogen el contenido de los conocimientos técnicos tradicionales, la evolución, la innovación, la información, las prácticas, la experiencia, el aprendizaje y las enseñanzas de los sistemas de conocimientos tradicionales. Entre estas están las técnicas agrícolas tradicionales, conocimiento del medio ambiente, la medicina, entre otros (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, 2014).

Cultura

La cultura es la forma de pensar y actuar, esta debe ser compartida con la sociedad y realizar una construcción simbólica en donde las personas puedan interactuar en varias tramas de sentido que conduzcan a ver la forma de ser y estar en el cosmos de la vida. La cultura permite conocer el pasado y el presente, lo tradicional y ayuda a comprender las diversas dimensiones del sentido de vida de las personas (Guerrero Arias, 2002).

La cultura es una construcción social e histórica que responde al propósito específico que cada grupo se traza como propio. De ahí que la cultura es dinámica en tanto que los valores que se crean, recrean, permanecen y se combinan en los encuentros y desencuentros entre los distintos pueblos o construcciones culturales (Aushay Yupangui, 2019).

Construcciones culturales

Conjuntos más o menos ordenados de ideas, que intentan estructurar los conocimientos o pautas de actuación relativas a un área de la realidad. Al efecto son examinadas diversas muestras de grupos, así como la imagen que generan sobre sí mismos, con especial incidencia en el ámbito simbólico, fundamentalmente en el de la heráldica (Esparza Leibar, 2018).

Sociedad

La sociedad ha ido estableciendo un conjunto de estructuras en orden a proveer las condiciones que facilitan el logro de sus fines, de manera que buscan perfeccionar, armonizar, sistematizar y promover las actividades de las personas y de los grupos sociales en orden a la consecución del bien común político. Esta sociedad políticamente organizada es el Estado, que se podría explicar como “una sociedad formada por un gran número de personas que viven en un mismo territorio tiene leyes comunes y colaboran armónicamente para lograr la prosperidad temporal (que no es sólo material) de sus miembros. Su finalidad y su razón de ser es, por tanto, el bien común temporal, en su sentido amplio” (Paz Quezada, 2017).

Conductas colectivas

Las conductas - colectivas en este caso estarían asociadas a la intención de la conducta. esta a su vez estaría determinada por la norma subjetiva (opinión de los otros significativos; motivación a hacerles caso y por la actitud (suma de creencias sobre atributos y valoración de estos) (Páez , Valencia, & Echebarría, 1993).

La conducta colectiva se refiere a las acciones espontáneas de grupos de personas ante un estímulo común en una situación ambigua. Estos grupos suelen ser transitorios y carecen de organización formal. La conducta colectiva puede variar desde protestas pacíficas hasta revueltas, y es influenciada por los medios de comunicación (Rodriguez , 2025).

CAPÍTULO III.

METODOLOGÍA.

Tipo de investigación

Se utilizó la investigación de campo y documental no experimental.

Investigación de campo

La investigación de campo consiste en la recopilación de información fuera del área, implica la manipulación de una variable la cual aún no ha sido comprobada, su objetivo es entender cuáles son las posibles causas, permite crear nuevas ideas, conocimientos sobre la realidad social, además analiza la situación mediante ellos identificar las posibles necesidades y problemas (Graterol, 2011).

La presente investigación es de campo porque se recolectaron los datos en el lugar donde se dan los hechos, con la población del centro de la parroquia San Luis para obtener más información sobre la cocina tradicional y la identidad cultural.

Investigación documental

La investigación documental se basa en el estudio y el análisis de textos o información escrita sobre el tema de investigación a desarrollar. Tiene como objetivo identificar relaciones, diferenciar, está compuesto por etapas, contiene enfoques y conocimientos sobre el tema de estudios (Bernal , Metodología de la investigación, 2010).

La investigación es documental, ya que se apoyó en artículos de revistas, tesis, informes y libros, los mismos que sirvieron para el análisis para el marco teórico, variable, dimensiones e indicadores, además la información obtenida de la revisión literaria permitió obtener más información sobre el estudio y a entender mejor el entorno social.

Enfoque

El presente estudio tiene un enfoque cualitativo y cuantitativo, ya que consiste en obtener información mediante entrevistas y observaciones, en lo cuantitativo se centra en recopilar y analizar datos numéricos para describir la relación y la importancia que tiene las preguntas con respecto a las variables.

La investigación cualitativa, es aquella investigación que recaba información sobre las historias pasadas la cual facilita al lector tener una ubicación de esta técnica permitiéndole obtener un mayor conocimiento y entendimiento (Prieto Sanz, 2016).

La investigación es cualitativa, ya que ayudó a obtener información específica y a tener un mayor entendimiento, mediante la utilización de entrevistas y las guías de observación.

La investigación cuantitativa es aquella investigación que implica el análisis y estudio de la realidad objetiva mediante las mediciones y valoraciones numéricas las cuales permite recoger datos confiables con el fin de buscar respuestas opuestas o generalizadas (Escudero Sánchez & Cortez Suárez, 2017).

La investigación es cuantitativa, ya que ayudó a cumplir con los objetivos propuestos, perfil de la población del centro de la parroquia San Luis y la opinión sobre la importancia que tiene las preguntas con respecto a las variables de la investigación.

Tipo

El estudio que se realizó fue una investigación descriptiva y correlacional.

Investigación descriptiva

La investigación descriptiva interpreta lo que es muestra, describe e identifica hechos, situaciones, características o aspectos de un tema específico, desarrolla productos, modelos, prototipos o guías. Esta investigación no tiene como objetivo explicar el por qué ocurren dichos

hechos o fenómenos, sino dar a conocer tal y como son. Dicha investigación sirve como una base fundamental para otros tipos de estudios, reconoce que muchas investigaciones incluyen elementos descriptivos. A demás se construye mediante las preguntas que el investigador desea responder. Las herramientas que utiliza la investigación descriptiva son las encuestas, entrevistas, observación directa y la revisión de documentos (Bernal , 2010).

La investigación es descriptiva, ya que se centró en describir las características de los jefes de hogar, en las fichas de observación se describió los ingredientes, técnicas y la preparación de un plato tradicional de la parroquia.

Investigación correlacional

La investigación correlacional es un método no experimental tiene la capacidad explicativa, explora la relación entre dos variables, brinda facilidad para tener ideas sobre el comportamiento de ciertos fenómenos. Esta relación ayuda a medir y a observar las variables sin tocarlas (Fernández Collado & Baptista Lucio, 2014).

La investigación es correlacional, ya que se enfocó en investigar como la cocina tradicional se relaciona con la identidad cultural de la parroquia San Luis.

Métodos

Científico

Según Chuga (2023), “El método científico es una metodología o procedimiento diseñada con el fin de obtener nuevos conocimientos”.

Es método científico, ya que permitió investigar cuidadosamente y metódico cómo la cocina tradicional influye en la identidad cultural.

Inductivo

El método inductivo es uno de los métodos lógicos. Consiste en aquel proceso de razonamiento que busca la explicación de las causas de los casos que van desde lo particular a lo general. La idea es observar el rasgo común existente en diversos casos particulares, pertenecientes al mismo tipo, con la finalidad de encontrar las relaciones o rasgos comunes que nos permitan formular una generalización o una ley para su explicación al momento de generalizar (Chuga Guaman & Sidel Almache, 2023).

El método es inductivo ya que para la investigación se realizó la observación, el análisis, la comparación de las dos variables.

Deductivo

El método deductivo es uno de los métodos lógicos que consiste en el proceso de razonamiento que parte desde una conclusión, ley o algún principio de casos generales para buscar su aplicación en los casos particulares. La idea es encontrar aquellos principios desconocidos partiendo de los que ya se conocen y encontrar en ellos consecuencias desconocidas (Chuga Guaman & Sidel Almache, 2023).

El método es deductivo, ya que se realizó investigaciones teóricas sobre la identidad cultural y la importancia de la cocina tradicional. Además, se analizó cómo la cocina tradicional se lleva a cabo en la vida actual y cómo contribuye a la identidad cultural de la parroquia.

Analítico

El método analítico es uno de los métodos lógicos y consiste en el proceso que realiza nuestro cerebro para comprender totalidades complejas a partir de evaluar pequeñas partes. Como lo dice el nombre, es el análisis que se realiza por medio del discernimiento de los diversos elementos que conforman un todo, utilizando la lógica.

El método es analítico, ya que se enfocó en describir la cocina tradicional y ayudó a comprender el valor cultural y cómo se relaciona con la identidad cultural de la parroquia (Chuga Guamán & Sidel Almache, 2023).

Diseño de Investigación

El diseño del estudio es no experimental.

Diseño no experimental

Los diseños no experimentales son aquellos en que el control de las variables es nulo o deja de tener relevancia para centrarse en una única observación o en varias de ellas en momentos temporalmente diferentes, pero en ausencia de mecanismos que permitan controlar y especificar los efectos de unas variables sobre otras (Salinas Meruane & Cárdenas Castro, 2009).

La investigación es de diseño no experimental ya que no se intervino ni se manipuló las variables, sin que se observa y analiza los datos recolectados, tal y como se presenta en la realidad.

Corte

Corte Transversal

Los diseños transversales consisten en la recolección de datos esta se realiza en un momento determinado. Dentro de este diseño se encuentran los estudios exploratorios, descriptivos y correlaciones (Arispe & al., 2020).

El corte de la investigación es transversal ya que analizó los datos y se recopiló información de las variables en un periodo de tiempo determinado, sabiendo que la población es específica. Este corte ayuda a la obtención de una visión inmediata y actual sobre las opiniones de la población y los jefes de hogar del centro de la parroquia San Luis.

Técnicas de recolección de datos

La investigación tiene como objetivo principal analizar la relación de la cocina tradicional

al fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba. Para cumplir con este objetivo se llevará a cabo la recopilación de información mediante encuestas, entrevistas y guías de observación.

La información obtenida será muy importante ya que nos ayuda a obtener información detallada y específica sobre el tema de investigación.

Técnicas

Las técnicas de investigación son un conjunto de procedimientos, herramientas e instrumentos organizados que ayudan al investigador a obtener información, al planteamiento de nuevas ideas y a profundizar el conocimiento sobre el tema de estudio de la investigación (Maya, 2014).

Según Albornoz (2023), la encuesta “pretende obtener información de un grupo o una porción de la población de interés”.

En el proyecto de investigación se utilizó las encuestas, se realizó dos encuestas una dirigida para los líderes del GAD Parroquial y la otra encuesta fue dirigida para la población jefes de hogar.

La entrevista es una técnica que permite obtener datos mediante un diálogo o conversación persona a persona, entre el entrevistador y el entrevistado de tal manera que el entrevistador pueda obtener la información requerida. Su ventaja esencial reside en que son los mismos actores sociales quienes proporcionan los datos relativos a sus conductas, actitudes, opiniones, deseos, actitudes y expectativas (Albornoz Zamora & Guzmán, 2023).

Se elaboró una entrevista con preguntas concretas para obtener información y fueron aplicadas a personas adultas y a representantes de la parroquia.

Según Albornoz (2023), la observación “Consisten en observar directamente el

comportamiento o las acciones de las personas o los eventos. Pueden ser observaciones estructuradas o no estructuradas.”

Se realizó la observación participante ya que tuve la oportunidad de formar parte de la población donde se desarrolla el estudio.

Instrumentos

En base a la matriz de operacionalización de variables, se consideró factible realizar encuestas con 12 preguntas, de las cuales 3 son de información general y 9 preguntas relacionadas a los indicadores. Las preguntas de la encuesta fueron evaluadas con la escala de Likert, en información general se colocó preguntas para obtener información de los encuestados como la edad, género y el nivel de instrucción. Además, se realizó entrevistas de compuestas de 10 preguntas para recabar información sobre la cocina tradicional y la identidad cultural de la parroquia y para el procesamiento de datos se usó aplicaciones como Excel y SPSS.

Validez de los instrumentos

Una vez realizado la estructuración y las respectivas revisiones de los instrumentos por el docente tutor, se realizó la validación de los instrumentos por el Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero, tutor de la presente investigación.

Validación de expertos

Tabla 1.

Validez de instrumentos

Nombre	Cargo que desempeña
Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero	Docente de la Carrera de Turismo

Nota. Fuente: Docente experto, Carrera de Turismo

Confiabilidad de instrumentos

Confiabilidad Variable Independiente: Cocina Tradicional

Se utilizó el coeficiente alfa de Cronbach, que es una medida estadística utilizada para evaluar las preguntas en una escala. Si el resultado es menor a 7, el instrumento que se utilizó no es válido. Los valores del coeficiente alfa son los siguientes:

Coeficiente alfa $\geq .9$ es excelente.

Coeficiente alfa $.8 \leq a < .9$ es bueno.

Coeficiente alfa $.7 \leq a \leq .8$ es aceptable.

Coeficiente alfa $.6 \leq a < .7$ es cuestionable.

Coeficiente alfa $.5 \leq a < .6$ es pobre.

Coeficiente alfa $< .5$ es inaceptable.

Alfa de Cronbach

El coeficiente Alfa de Cronbach es un modelo de consistencia interna, basado en el promedio de las correlaciones entre los ítems. Entre las ventajas de esta medida se encuentra la posibilidad de evaluar cuánto mejoraría (o empeoraría) la fiabilidad de la prueba si se excluyera un determinado ítem (Grupo de Innovación Educativa Universitat de València, 2010).

Según Ortega (2021), indica que el Alfa de Cronbach “es una medida estadística utilizada para evaluar la confiabilidad interna de un conjunto de preguntas o ítems en un cuestionario”. Es decir que el Alfa de Cronbach nos ayuda a medir cuán consistentes y relacionadas entre sí son las preguntas en una escala de medición.

Mediante el análisis de la fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable

independiente se ha encuestado a 347 jefes de hogar de la parroquia San Luis, cantón Riobamba, se generaron los siguientes resultados.

Estadístico Alfa de Cronbach Variable independiente

Tabla 2.

Confiabilidad de la Variable Independiente: Cocina Tradicional

Alfa de Cronbach	N° de elementos
0,938	9

Nota, Fuente: SPSS, Morocho Jenifer, (2025)

En conclusión, el instrumento presenta un grado de fiabilidad de 0,938, por lo que se considera aceptable y confiabilidad como Excelente.

Confiabilidad de la Variable dependiente: Identidad Cultural

Mediante el análisis de la fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable independiente se ha encuestado a 340 miembros de la parroquia San Luis, cantón Riobamba, se generaron los siguientes resultados.

Tabla 3.

Confiabilidad de la Variable Dependiente: Identidad Cultural

Alfa de Cronbach	N° de elementos
0,910	9

Nota, Fuente: SPSS, Morocho Jenifer, (2025)

En conclusión, el instrumento presenta un grado de fiabilidad de 0,910, por lo que se considera aceptable y confiabilidad como Excelente.

Población de estudio y tamaño de la muestra

Población variable independiente: Cocina Tradicional

La población de la variable independiente está conformada por los jefes de hogar de la cabecera parroquial San Luis, que es un total de 347 miembros los cuales la mayoría son personas adultas quienes cuentan con experiencia y más conocimiento claro sobre la cocina tradicional.

Selección de la muestra

No se realizó la muestra, ya que para la realización de la investigación se trabajó con el número total de los jefes de hogar.

Población variable dependiente: Identidad Cultural

Para el estudio, se obtuvieron datos de la parroquia San Luis, ubicada en el cantón Riobamba, provincia Chimborazo.

La población que habita en la parroquia de San Luis, según el último censo de población y Vivienda (INEC 2022) es 2954 habitantes.

Mediante el diagnóstico inicial del proyecto de investigación “ Análisis de la cocina tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia San Luis” y las entrevistas realizadas a los representantes de la parroquia, llegamos a la conclusión que existe una población de 2954 habitantes en la cabecera parroquial.

Por tanto, este antecedente y las respuestas facilitadas por los representantes de la parroquia permitieron determinar concluir una población de 2954 habitantes para aplicar técnicas de muestreo probabilístico – aleatorio simple, determinando la muestra de 340 encuestas, aplicando la fórmula estadística específica con el 95% de nivel de confianza y 5% del error estimado.

Para lo cual se utilizó la siguiente fórmula para obtener la muestra:

N= Tamaño de la población = 2954

Z= Nivel de confianza = 95% = 1,96

p= Probabilidad de éxito = 0,5

q= Probabilidad de fracaso = 0,5

e= Error de estimación máximo aceptado = 0,05= 0,0025

n= ?

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

$$n = \frac{2954(1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5}{0,0025 (2954) + (1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5}$$

$$= 340$$

Selección de la muestra

Una vez que se realizó el ejercicio de Población Finita se obtuvo como resultado de 340 para lo cual se aplicó las respectivas encuestas a la población en general de la cabecera parroquial San Luis.

CAPÍTULO IV.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Análisis e interpretación de resultados

Análisis e interpretación de resultados de la variable independiente: Cocina Tradicional

Tabla 4.

Resumen e interpretación de resultados - Variable Independiente

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL		
a)	Género	Se observa que el total de los jefes de hogar de la parroquia San Luis : el 54% es de género femenino y el 46 % es de género masculino, por lo que se concluye que el mayor porcentaje 54% de los encuestados son de género femenino.
b)	Edad en años	Del total de los encuestados a los jefes de hogar: el 26% se encuentra en un rango de edad de entre 18 – 32 años, el 17% tienen de 33 – 47 años, el 41% se encuentran en el rango de 48 – 62 años, el 14% corresponde a 63 – 77 años y el 2% están en el rango de 78 años o más. En conclusión, el mayor porcentaje corresponde al 41% la cual representa a la edad que se encuentra en el rango de entre 48 – 62 años.
c)	Nivel de educación	Del total de los encuestados el 1% no posee un nivel de educación, el 20% poseen un nivel de educación básica, el 50% menciona que tiene un nivel de educación de bachillerato, el 12% ha accedido a educación superior no universitario, el 15% poseen un nivel de educación de superior universitario y el 3% tienen un nivel de educación de posgrado. Por lo que se concluye que el mayor porcentaje del nivel de educación corresponde al 50% bachillerato.
PRÁCTICAS CULINARIAS		
1	¿Qué tan importante considera usted la transmisión de saberes ancestrales culinarios entre los habitantes de la parroquia?	Del total de los encuestados, el 1,2% menciona que es nada importante, el 1,4% menciona que es poco importante, el 1,7% menciona que es medianamente importante, el 13,8% menciona que es importante y el 81,8% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 81,8% es muy importante la transmisión de saberes ancestrales culinarios entre los habitantes de la parroquia San Luis.

2	¿Qué tan importante considera usted el uso de productos propios en la preparación de platos tradicionales de la parroquia?	Del total de los encuestados, el 0% menciona que es nada importante, el 0% menciona que es poco importante, el 0% menciona que es medianamente importante, el 4,3% menciona que es importante y el 95,7% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 95,7% menciona que es muy importante el uso de productos propios en la preparación de platos tradicionales de la parroquia.
3	¿Qué tan importante considera usted tener cuidado con la limpieza al momento de realizar preparaciones culinarias?	Se observa que el total de los jefes de hogar de la parroquia San Luis: el 0,3% menciona que es nada importante, el 1,7% menciona que es poco importante, el 1,4% menciona que es medianamente importante, el 16,7% menciona que es importante y el 79,8% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 79,8% menciona que es muy importante tener cuidado con la limpieza al momento de realizar preparaciones culinarias.

SABERES ANCESTRALES

4	¿Qué tan importante considera usted preservar los saberes ancestrales entre las nuevas generaciones de la parroquia?	Del total de los encuestados a los jefes de hogar: el 0% menciona que es nada importante, el 0,3% menciona que es poco importante, el 5,2% menciona que es medianamente importante, el 22,9% menciona que es importante y el 71,2% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 71,2% menciona que es muy importante preservar los saberes ancestrales entre las nuevas generaciones de la parroquia.
5	¿Qué tan importante considera usted continuar con las ceremonias ancestrales culinarias, culturales, sociales y religiosas que caracterizan a la parroquia?	Se observa que el total de los jefes de hogar de la parroquia San Luis: el 1,7% menciona que es nada importante, el 2,0% menciona que es poco importante, el 2,6% menciona que es medianamente importante, el 17,7% menciona que es importante y el 75,9% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 75,9% menciona que es muy importante continuar con las ceremonias ancestrales culinarias, culturales, sociales y religiosas que caracterizan a la parroquia.
6	¿Qué tan importante considera usted mantener las técnicas culinarias arraigadas a los saberes ancestrales de la población?	Del total de los encuestados a los jefes de hogar: el 0,3% menciona que es nada importante, el 0,9% menciona que es poco importante, el 2,0% menciona que es medianamente importante, el 18,7% menciona que es importante y el 78,1% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 78,1% menciona que es muy importante mantener las técnicas culinarias arraigadas a los saberes ancestrales de la población.

INGREDIENTES TRADICIONALES

7	¿Qué tan importante considera usted mantener los ingredientes tradicionales de la parroquia como valor cultural de la misma?	Se observa que el total de los jefes de hogar de la parroquia San Luis: el 2,6% menciona que es nada importante, el 3,7% menciona que es poco importante, el 3,7% menciona que es medianamente importante, el 57,1% menciona que es importante y el 32,9% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 32,9% menciona que es importante mantener los ingredientes tradicionales de la parroquia como valor cultural de la misma.
8	¿Qué tan importante considera usted preservar los ingredientes tradicionales para fortalecer la identidad culinaria de la parroquia?	Se observa que el total de los jefes de hogar de la parroquia San Luis: el 0% menciona que es nada importante, el 0% menciona que es poco importante, el 1,5% menciona que es medianamente importante, el 27,8% menciona que es importante y el 70,7% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 70,7% menciona que es muy importante preservar los ingredientes tradicionales para fortalecer la identidad culinaria de la parroquia.
9	¿Qué tan importante considera usted que las prácticas agrícolas sean sustentables y sostenibles en el tiempo para la preservación de los ingredientes tradicionales?	Del total de los encuestados a los jefes de hogar: el 1,5% menciona que es nada importante, el 1,8% menciona que es poco importante, el 3,3% menciona que es medianamente importante, el 32,9% menciona que es importante y el 60,5% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 60,5% menciona que es muy importante que las prácticas agrícolas sean sustentables y sostenibles en el tiempo para la preservación de los ingredientes tradicionales.

Nota, Fuente: elaboración propia a partir de los resultados de la encuesta aplicados a la población, (2025)

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

Tabla 5

Resumen e interpretaciones de resultados - Variable Dependiente

Nº	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
INFORMACIÓN GENERAL		
a)	Género	Del total de encuestados a la población de la parroquia San Luis: el 53% es de género femenino y el 47 % es de género masculino, por lo que se concluye que el mayor porcentaje 53% de los encuestados son de género femenino.
b)	Edad en años	Se observa que del total de los encuestados: el 20% se encuentra en un rango de edad de entre 18 – 32 años, el 19% tienen de 33 – 47 años, el 45% se encuentran en el rango de 48 – 62 años, el 15% corresponde a 63 – 77 años y el 1% están en el rango de 78 años o más. En conclusión, el mayor porcentaje corresponde al 45% la cual representa a la edad que se encuentra en el rango de entre 48 – 62 años.
c)	Nivel de educación	Del total de los encuestados el 0% no posee un nivel de educación, el 26% poseen un nivel de educación básica, el 55% menciona que tiene un nivel de educación de bachillerato, el 9% ha accedido a educación superior no universitario, el 10% poseen un nivel de educación de superior universitario y el 0% tienen un nivel de educación de posgrado. Por lo que se concluye que el mayor porcentaje del nivel de educación corresponde al 55% bachillerato.
HISTORIA		
1	¿Qué tan importante considera usted reconocer la influencia de los sucesos históricos en la identidad de su parroquia?	Se observa que el total de los encuestados a la población de la parroquia San Luis: el 0,6% menciona que es nada importante, el 1,7% menciona que es poco importante, el 4,6% menciona que es medianamente importante, el 10,7% menciona que es importante y el 82,4% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 82,4% menciona que es muy importante reconocer la influencia de los sucesos históricos en la identidad de su parroquia.
2	¿Qué tan importante considera usted analizar los sucesos pasados como eje de partida para el fortalecimiento de la identidad cultural?	Del total de encuestados a la población de la parroquia San Luis: el 0,3% menciona que es nada importante, el 1,2% menciona que es poco importante, el 1,4% menciona que es medianamente importante, el 4,9% menciona que es importante y el 92,2% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 92,2% menciona que es muy importante analizar los sucesos

		pasados como eje de partida para el fortalecimiento de la identidad cultural.
3	¿Qué tan importante considera usted crear e implementar actividades, programas o eventos culturales con base en la historia de la parroquia?	Se observa que el total de los encuestados de la parroquia San Luis: el 0,3% menciona que es nada importante, el 0,6% menciona que es poco importante, el 2,3% menciona que es medianamente importante, el 11,0% menciona que es importante y el 85,8% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 85,8% menciona que es muy importante crear e implementar actividades, programas o eventos culturales con base en la historia de la parroquia.
CONOCIMIENTO DE TRADICIONES		
4	¿Qué tan importante considera usted la enseñanza de las tradiciones culturales por parte de los adultos mayores para fortalecer la identidad cultural?	Del total de encuestados a la población de la parroquia San Luis: el 0% menciona que es nada importante, el 4,3% menciona que es poco importante, el 12,1% menciona que es medianamente importante, el 12,1% menciona que es importante y el 71,4% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 71,4% menciona que es muy importante la enseñanza de las tradiciones culturales por parte de los adultos mayores para fortalecer la identidad cultural.
5	¿Qué tan importante considera usted que los jóvenes aprendan sobre la historia de sus raíces culturales?	Se observa que el total de los encuestados de la parroquia San Luis: el 1,7% menciona que es nada importante, el 2,3% menciona que es poco importante, el 3,5% menciona que es medianamente importante, el 18,8% menciona que es importante y el 73,7% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 73,7% menciona que es muy importante que los jóvenes aprendan sobre la historia de sus raíces culturales.
6	¿Qué tan importante considera usted fomentar a la evolución del territorio manteniendo las tradiciones que generan identidad cultural al mismo?	Del total de encuestados a la población de la parroquia San Luis: el 1,7% menciona que es nada importante, el 3,2% menciona que es poco importante, el 6,4% menciona que es medianamente importante, el 13,0% menciona que es importante y el 75,7% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 75,7% menciona que es muy importante fomentar a la evolución del territorio manteniendo las tradiciones que generan identidad cultural al mismo.
CULTURA		
7	¿Qué tan importante considera usted	Se observa que el total de los encuestados de la parroquia San Luis: el 0,9% menciona que es nada importante, el 1,2% menciona que

	conocer sobre los símbolos culturales (vestimenta, instrumentos, artesanías, entre otros) propios de la localidad?	es poco importante, el 2,3% menciona que es medianamente importante, el 6,4% menciona que es importante y el 89,3% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 89,3% menciona que es muy importante conocer sobre los símbolos culturales (vestimenta, instrumentos, artesanías, entre otros) propios de la localidad.
8	¿Qué tan importante considera usted que la sociedad actual valore y respete las manifestaciones culturales propias de la parroquia San Luis?	Se observa que el total de los encuestados de la parroquia San Luis: el 2,3% menciona que es nada importante, el 8,4% menciona que es poco importante, el 28,9% menciona que es medianamente importante, el 6,6% menciona que es importante y el 53,8% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 53,8% menciona que es muy importante que la sociedad actual valore y respete las manifestaciones culturales propias de la parroquia San Luis.
9	¿Qué tan importante considera usted la participación en festividades tradicionales como medio para preservar la colectividad en el territorio?	Del total de encuestados a la población de la parroquia San Luis: el 0,9% menciona que es nada importante, el 1,2% menciona que es poco importante, el 1,7% menciona que es medianamente importante, el 6,1% menciona que es importante y el 90,2% menciona que es muy importante. Por lo que se concluye que el 90,2% menciona que es muy importante la participación en festividades tradicionales como medio para preservar la colectividad en el territorio.

Nota, Fuente: elaboración propia a partir de los resultados de la encuesta aplicados a la

población, (2025)

Variable independiente: Cocina Tradicional

Entrevista dirigida personas adultos mayores

Nombre: Sra. Mayra Salao

Tabla 6.

Entrevista personas adultas mayores – San Luis

N°	Preguntas	Respuesta
1	Nombre	Mi nombre Mayra Salao, tengo 75 años de edad, soy moradora de la parroquia San Luis. Me caracterizo por ser de la etnia indígena Puruhá. Gracias a mis abuelitos tengo mi origen aquí en mi linda parroquia San Luis.
2	¿Podría usted mencionar que importancia tiene la transmisión de saberes ancestrales culinarios entre los habitantes de la parroquia San Luis?	Es muy importante saber y poder transmitir los saberes y conocimientos ancestrales en la parroquia, ya que por los cambios actuales la juventud perdió conocimientos sobre nuestras raíces.
3	¿Cuáles considera que son los productos agrícolas representativos de la parroquia San Luis para la preparación de platos tradicionales locales?	Yo considero que los productos agrícolas que nos representa a San Luis y lo utilizamos para las preparaciones de nuestras comidas son las papas, la cebolla, la lechuga.
4	¿Cuál es el procedimiento que usted realiza para tener un manejo inocuo de alimentos al momento de realizar preparaciones culinarias?	Antes de preparar mis alimentos yo realizo lo siguiente: lavado de manos, lavado de productos y desinfectar los instrumentos de cocina, los utensilios.
5	¿Usted considera que es importante que los jóvenes preserven los saberes ancestrales de la parroquia? ¿Por qué?	Si es muy importante para tener una razón de ser, de nuestra cultura, tradiciones y para a futuro compartir a las nuevas generaciones.
6	¿Considera que es importante continuar con las ceremonias ancestrales culinarias, culturales, sociales y religiosas que caracterizan a la parroquia? ¿Por qué?	Si, porque de cierta manera es nuestra identidad como sanlueños que somos. Resalta a nuestra cultura.
7	¿Qué acciones considera usted necesarias para mantener vivas las	Considero que es muy necesario la difusión de saberes, realizar campañas de promoción, motivar a

	técnicas culinarias tradicionales que están arraigadas a los saberes ancestrales de la parroquia San Luis?	la juventud y a los niños, buscar apoyo con las autoridades.
8	¿Cuáles son los ingredientes tradicionales de la parroquia que tienen valor cultural?	Los ingredientes que tienen un valor cultural son la habilla y el maíz. Estos dos granos significan mucho para nuestra gente. Antiguamente nuestros abuelitos sembraban estos granitos y luego de varios meses lo cosechaban, lo llevaban a casa ahí lo molíamos en piedra, hacían la harina y eso eran nuestro sustento. En especial con la harina de maíz hacíamos tortillas y eso lo teníamos para toda la semana.
9	¿Cómo cree usted que la preservación de los ingredientes tradicionales puede contribuir al fortalecimiento de la identidad culinaria de la parroquia San Luis?	Yo creo es factible impulsar la producción masiva de los productos propios de nuestra localidad, sembrar en nuestros campos para que no se pierdan o los productos que ya se perdieron volverlos a sembrar ya que muchos productos son un ingrediente muy fundamental en los platos tradicionales de nuestra parroquia y de nuestros hogares.
10	¿Qué opina usted respecto a la importancia de aplicar prácticas agrícolas sustentables y sostenibles para conservar los ingredientes tradicionales utilizados en la preparación de un plato tradicional?	Es importante, para evitar los químicos. Hoy en día en todo lado sobre todo en San Luis la gente utiliza muchos químicos pen un producto agrícola desde el día en que siembran hasta el día en que cosechan, y no nos damos cuenta del daño que nos hacemos y a la madre naturaleza, dañamos el ambiente para nuestras futuras generaciones. Seria lindo volver a la antigua donde todo era natural y así cosechábamos nuestros productos agrícolas sanos y los paltos que preparábamos eran más saludables y ricos.

Nota, Fuente: Entrevista, Morocho Jenifer, (2025)

Variable dependiente: Identidad Cultural

Entrevista dirigida al representante de la parroquia San Luis

Nombre: Ing. Juan Carlos Morocho

Tabla 7.

Entrevista representante - San Luis

N°	Preguntas	Respuesta
1	Nombre y cargo que posee	Mi nombre es Juan Carlos Morocho, tengo 35 años de edad, oriundo de la parroquia San Luis. Gracias a la confianza de mi linda gente soy el presidente de la junta parroquial, lidero a muchas comunidades.
2	¿Considera usted importante reconocer la influencia de los sucesos históricos en la identidad de su parroquia? ¿Por qué?	Si porque en base a eso damos a conocer a nuestros hijos sobre el pasado, la vida de nuestros ancestros.
3	¿Considera usted que los sucesos del pasado son un eje de partida para el fortalecimiento de la identidad cultural? ¿Por qué?	Si, porque mediante el ejemplo antiguo sabían guiar a nuestras generaciones, ya que ellos tenían ese conocimiento de aconsejar a nuestros hijos.
4	¿Qué actividades, programas o eventos culturales se puede generar e implementar para rescatar la identidad cultural de la parroquia?	Yo considero que es importante rescatar nuestras festividades culturales, como son el Jahuai era una celebración en honor y agradecimiento al altísimo por las cosechas. Era una tradición fundamental.
5	¿Cuáles son las enseñanzas de las tradiciones culturales que tiene por parte de los adultos mayores para fortalecer la identidad cultural de la parroquia?	Las enseñanzas que me dejó mi abuelito es valorar la vestimenta, nuestro idioma, nuestra comida. En la vestimenta ya no lo utilizo, pero cuando hay eventos en la parroquia yo las utilizo lo que es poncho y sombrero blanco, a más de mostrar a la gente en mi corazón me llena de orgullo poder utilizar esta vestimenta que tienen un significado único en mi familia y en la parroquia.
6	¿Considera usted que es importante que los jóvenes	Si, porque así ellos conocerán como fueron los abuelitos. Que ellos conozcan el contexto de donde somos y a donde vamos.

	conozcan la historia de sus raíces culturales? ¿Por qué?	
7	¿Cuál es su opinión sobre la importancia de desarrollar el territorio en aspectos como infraestructura, turismo, tecnología manteniendo vivas las tradiciones que forman parte de su identidad cultural?	Estamos siendo buenos líderes como directiva de la parroquia en mejorar las fiestas tradicionales, en dar un mejoramiento de las calles innovando, pero así mismo manteniendo lo que fueron creados por nuestros ancestros.
8	¿Cuáles son los símbolos culturales (vestimenta, instrumentos, artesanías, etc.) propios de la localidad?	Dentro de la vestimenta tenemos para el hombre la camisa, el pantalón de tela y el sombrero blanco. Para mujercitas el anaco, la blusita, la bayeta, las guashcas, los chumbis y la shigra. En instrumentos de trabajo tenemos la hoz, machete, azadón y el pico. En artesanías tenemos el tiesto, las guashcas, cuchara de palo y las ollitas de barro.
9	¿Considera usted que la sociedad actual valora y respeta las manifestaciones culturales propias de la parroquia San Luis? ¿Por qué?	Son pocos porque a muchos no les interesa. Somo muy pocas personas quienes aspiramos conocer nuestra propia cultura.
10	¿Considera usted que la participación en festividades tradicionales son un medio para preservar la colectividad en el territorio?	Si es importante ya que mediante estas festividades se unen familias de todo lado, en especial los migrantes llegan donde sus familias a compartir momentos representativos que tienen un gran valor.

Nota, Fuente: Entrevista, Morocho Jenifer, (2025)

Prueba de Hipótesis

Hipótesis general

a) Planteamiento de hipótesis

H1: La cocina tradicional incide en el fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia San Luis.

H0: La cocina tradicional no incide en el fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia San Luis.

b) Nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

c) Elección del estadístico de prueba

Para realizar el análisis de la prueba de hipótesis general de las dos variables de estudio, para lo cual se aplicó la correlación de chi-cuadrado de Pearson para determinar que influye significativamente.

d) Lectura de P_valor

Tabla 8.

Prueba de Hipótesis General

Prueba de chi-cuadrado			
	Valor	Df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	604,285 ^a	12	<,001
Razón de verosimilitud	254,180	12	<,001
Asociación lineal por lineal	252,773	1	<,001
N de casos válidos	347		
a. 13 casillas (65,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 0,2.			

Nota, Fuente: IBM, SPSS Statistics Editor de datos, Morocho Jenifer (2025).

e) Decisión

El cálculo de chi-cuadrado considerado para la prueba realizado de la hipótesis general, se obtuvo los siguientes resultados, el nivel de significancia $(0,05) = 5\%$, indica que $P_{\text{valor}} = 0,001 < \alpha = 0,05$, por lo que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alterna (H_1).

Hipótesis específica 1

a) Planteamiento de hipótesis

H1: Las practicas culinarias inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

H0: Las practicas culinarias no incide en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

b) Nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

c) Elección del estadístico de prueba

Para la perspectiva de la prueba de hipótesis Específica 1 se consideró en análisis de ambas variables de estudio, para lo cual se aplicó la correlación de chi-cuadrado de Pearson para determinar si influye significativamente.

d) Lectura de P_valor

Tabla 9.

Prueba de hipótesis específica 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	1056,919 ^a	16	<,001
Razón de verosimilitud	314,881	16	<,001
Asociación lineal por lineal	296,715	1	<,001
N de casos válidos	347		
a. 19 casillas (76,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 0,0.			

Nota, Fuente: IBM, SPSS Estadística Editor de datos, Morocho Jenifer (2025)

e) Decisión

El cálculo de chi – cuadrado estimado para la prueba realizada de la hipótesis específica 1, se obtuvo los siguientes resultados, el nivel de significancia $(0,05) = 5\%$, indica que $P_valor = 0,01 < \alpha = 0,05$, por lo que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alterna (H_1).

Hipótesis específica 2

a) Planteamiento de hipótesis

H1: Los saberes ancestrales inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

H0: Los saberes ancestrales no inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

b) Nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

c) Elección del estadístico de prueba

Para la perspectiva de la prueba de hipótesis específica 2 se consideró en análisis de ambas variables de estudio, para lo cual se aplicó la correlación de chi-cuadrado de Pearson para determinar si influye significativamente.

d) Lectura de P_valor

Tabla 10.*Prueba de hipótesis específica 2*

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	608,866 ^a	12	<,001
Razón de verosimilitud	249,588	12	<,001
Asociación lineal por lineal	237,813	1	<,001
N de casos válidos	347		
b. 14 casillas (70,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 0,2.			

Nota, Fuente: IBM, SPSS Estadística Editor de datos, Morocho Jenifer (2025)

e) Decisión

El cálculo de chi – cuadrado estimado para la prueba realizada de la hipótesis específica 2, se obtuvo los siguientes resultados, el nivel de significancia $(0,05) = 5\%$, indica que $P_{\text{valor}} = 0,01 < \alpha = 0,05$, por lo que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alterna (H_1).

Hipótesis específica 3*a) Planteamiento de hipótesis*

H1: Los ingredientes tradicionales inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

H0: Los ingredientes tradicionales no inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

b) Nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

c) *Elección del estadístico de prueba*

Para la perspectiva de la prueba de hipótesis Específica 3 se consideró en análisis de ambas variables de estudio, para lo cual se aplicó la correlación de chi-cuadrado de Pearson para determinar si influye significativamente.

d) *Lectura de P_valor*

Tabla 11.

Prueba de hipótesis específica 3

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	368,618 ^a	12	<,001
Razón de verosimilitud	266,175	12	<,001
Asociación lineal por lineal	217,400	1	<,001
N de casos válidos	347		
c. 13 casillas (65,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 0,3.			

Nota, Fuente: IBM, SPSS Estadística Editor de datos, Morocho Jenifer (2025)

e) *Decisión*

El cálculo de chi – cuadrado estimado para la prueba realizada de la hipótesis específica 3, se obtuvo los siguientes resultados, el nivel de significancia $(0,05) = 5\%$, indica que $P_valor = 0,01 < \alpha = 0,05$, por lo que se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alterna (H_1).

CAPÍTULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- La cocina tradicional si tiene una relación con la identidad cultural ya que la mayoría de los encuestados consideran que es muy importante conocer de donde somos y a donde vamos, valorar nuestras raíces y mantenerlos y poder compartir a nuestras generaciones.
- Con base a los resultados obtenidos durante el desarrollo de la investigación, se puede concluir que es muy importante que los jóvenes preserven los saberes ancestrales de la parroquia para que ellos sean un puente de comunicación a las nuevas generaciones y así poder preservar el legado de nuestros antepasados, entre estas las enseñanzas de las tradiciones culturales, los valores, el saber valorar la vestimenta, nuestros orígenes, entre otros.
- Con base a los resultados obtenidos de la incidencia de los saberes ancestrales en la identidad cultural de la parroquia se puede constatar que en las dos encuestas el termino de confiabilidad nos dio como resultado excelente, para lo cual se utilizó el programa de SPSS, alfa de Cronbach.
- Los ingredientes tradicionales inciden en la identidad cultural ya que tienen dentro de la localidad varios ingredientes que simbolizan y forman parte de la identidad cultural.

Recomendaciones

- Los líderes de la junta parroquial deben documentar y preservar recetas de la cocina tradicional, con el objetivo de mantener vivas las recetas que solían preparar antiguamente en la parroquia utilizando ingredientes locales, manteniendo así viva la identidad cultural de la parroquia San Luis.
- Se recomienda a los representantes de la junta parroquial realizar charlas con temáticas sobre la importancia de conservar nuestra identidad cultural, dar a conocer el valor representativo que tiene las prácticas culinarias dentro de nuestros hogares ya que son nuestros raíses.
- Generar proyectos de rescate y revalorización de los saberes ancestrales relacionados con la cocina, mediante entrevistas a adultos mayores o cocineras tradicionales ya que ellos son los portadores de conocimientos.
- Motivar a la población sanlueña el cultivo y consumo de productos locales tradicionales, valorando así nuestros propios productos y reduciendo la dependencia de productos externos.

CAPÍTULO VI.

PROPUESTA

Título del proyecto

“Diseño de un recetario con platos tradicionales de la parroquia San Luis, como instrumento de promoción del turismo gastronómico”

Introducción

La cocina tradicional es una expresión de la identidad cultural de los pueblos, comunidades ya que refleja su historia, costumbres, tradiciones y todo lo que les rodea. En la parroquia San Luis, cantón Riobamba, provincia Chimborazo, la cocina tradicional integra un legado ancestral transmitido de generación en generación. Sin embargo, con el pasar de los años y los cambios que ha existido dentro de la parroquia y con la migración han provocado que muchas recetas pierdan o sean reemplazadas por comidas rápidas.

Ante este caso, el diseño de un recetario es una herramienta fundamental para rescatar, documentar y poder compartir con la sociedad los platos tradicionales, fortaleciendo la identidad cultural de la parroquia. El recetario además de ser un material educativo y turístico también contribuirá al reconocimiento del patrimonio inmaterial culinario de la localidad.

Para la elaboración del recetario se realizó encuestas, entrevistas, se adjuntó información y se procedió al desarrollo de las fichas, una vez completado las fichas se diseñó el recetario en Canva.

Dicha propuesta busca valorar las recetas tradicionales de la localidad como una herramienta de desarrollo sostenible y preservación cultural, promoviendo la participación de los habitantes y motivándolos a recuperar sus tradiciones.

Objetivos

Objetivo general

Diseñar un recetario con platos tradicionales de la parroquia, mediante la recopilación de recetas locales con el fin de rescatar y fortalecer la identidad cultural.

Objetivos específicos

- Identificar los platos tradicionales representativos de la localidad, mediante encuestas a los portadores de conocimiento culinario con el fin de seleccionar las recetas más significativas.
- Recopilar información detallada de los platos representativos ya seleccionados mediante entrevistas para generar las fichas y elaborar el recetario.
- Elaborar fichas descriptivas de cada receta, mediante la redacción de técnicas de preparación, ingredientes y recomendaciones, con el propósito de diseñar un recetario.
- Fortalecer en turismo gastronómico de la parroquia San Luis.

Justificación

En la parroquia San Luis existen gran variedad de productos propios, así mismo existían platos tradicionales que tenían un valor simbólico, pero con el pasar de los años se desvaneció en su totalidad, las nuevas generaciones han hecho que poco a poco se vaya perdiendo las tradiciones, costumbres de la localidad. Hoy en día tienen un gran desinterés por conocer sobre nuestros raíses, de donde somos.

Por lo tanto, el objetivo de esta propuesta es diseñar un recetario que recopile y difunda los platos tradicionales de la parroquia San Luis, con el fin de rescatar y fortalecer la identidad cultural, favoreciendo de esta manera el interés de las personas sobre todo de los jóvenes, el rescatar nuestras raíces, las herencias de nuestros antepasados y sobre todo valorar nuestra identidad, de

donde somos y hacia donde vamos.

Este recetario facilitará a la parroquia:

- Conocer sobre la gran importancia de valorar nuestras raíces.
- Identificar cuáles son las recetas, técnicas para elaborar un plato tradicional de su localidad.

En resumen, la propuesta busca motivar a la población a rescatar lo propio de la localidad y a valorar, mediante el diseño de una guía gastronómica.

Metodología

La metodología para diseñar el recetario es de tipo descriptiva, participativa y vivencial, centrada en el aprendizaje sobre los saberes, prácticas y el rescate de conocimientos ancestrales, siendo las personas de la parroquia San Luis los portadores de la cultura.

Para la elaboración del recetario se realizó encuestas y entrevistas a los portadores del conocimiento culinario en este caso a 8 abuelitas de la localidad ya que ellas tienen más facilidad de compartir conocimientos de los platos tradicionales que se preparaban antiguamente y que hoy en día por las nuevas generaciones se perdió las tradiciones. Una vez que se identificó los platos representativos se realizó la entrevista más detallada sobre los platos para la elaboración de las fichas en donde va redactados ingredientes, preparación, técnicas culinarias, el lugar donde se prepara y en que ocasiones.

Encuestas sobre los platos representativos

En el proceso 1 que fueron las encuestas de lo que se obtuvo los siguientes datos:

Los 8 platos representativos de la parroquia.

Tabla 12.*Platos representativos*

Platos representativos	Lugar donde se prepara	En que ocasiones
• Cerveza del pobre	Cabecera Central de la parroquia	Fiestas de Reyes, navidad, bodas.
• Chicha de jora	Comunidad Guaslán Grande	Festividades familiares, comunales, parroquiales
• Ponche	Comunidad Guaslán Grande, Candelaria, Cabecera Central de la parroquia	Festividades familiares, comunales, parroquiales
• Cariucho	Comunidad Guaslán Grande	Capitanía, fiestas patronales
• Colada de zapallo	Comunidad Candelaria	Carnaval
• Tortillas de maíz	Comunidad Guaslán Grande	Carnaval, semana santa, navidad
• Locro de sambo con cuy	Comunidad Guaslán Grande	Carnaval
• Papas con cuy	Comunidad Guaslán Grande	Carnaval, bodas, pedida de mano

Nota, Fuente: Entrevista, Morocho Jenifer, (2025)

Con toda esta información se diseñó un recetario con platos tradicionales de la parroquia San Luis.

Entrevista sobre lo platos identificados

En el proceso 2 que fue recopilar la información detallada de los platos, se obtuvo lo siguiente:

Entrevista a la señora Emilia Pinta, quien dio a conocer un poco de la historia sobre la deliciosa bebida el ponche. Ella mencionó que hace años atrás uno de los granos representativos de la parroquia era el maíz, se producía en abundancia y aprovechaban este grano para la elaboración de varias recetas, siendo una de estas el ponche. Esta bebida se convirtió en uno de los más representativos en las festividades sobre todo en las bodas. Para ir a la pedida de la mano las

novias eran quien iban con sus familiares a casa del novio a pedir matrimonio, se reunían toda la familia a preparar comida, para elaborar el ponche 3 semanas antes ellos ya ponían el maíz en sacos enterrando para que salgan las raíces una vez esté así lo molían y se obtenía una harina y con eso preparaban la bebida en pilches, pundos y barriles grandes. Y eso llevaban a casa del novio.

Mientras la abuelita iba redactando la historia también decía los ingredientes que se utilizaba, cómo se preparaba, las técnicas y recomendaciones.

Así mismo obtuve información de todos los platos identificados entrevistando a diferentes abuelitas, ellas fueron:

Tabla 13.

Platos identificados

Entrevistado	Platos identificados
• Richar García	• Cerveza del pobre
• María Pérez	• Chicha de jora
• Emilia Pinta:	• Ponche
• Carmen León	• Cariucho
• Elena Tuquinga:	• Colada de zapallo
• Martha León:	• Tortillas de maíz
• Angela Morocho:	• Locro de sambo con cuy
• Ana León:	• Papas con cuy

Nota, Fuente: Entrevista, Morocho Jenifer, (2025)

Elaboración de las fichas

En el proceso 3 se elaboró las fichas.

Con toda la información obtenida, se elaboró las fichas en donde están los ingredientes, preparación y técnicas culinarias de cada receta.

Con estas fichas se elaboró el recetario la cual utilicé Canva en donde están todos los 8 platos representativos descritos con sus respectivas fotografías, ingredientes con sus medidas, preparación y sus recomendaciones, mencionados anteriormente (ver anexo 6).

Desarrollo de la propuesta

La propuesta “Diseño de un recetario con platos tradicionales de la parroquia San Luis” plantea un proceso claro y estructurado para promover la valoración de la cocina tradicional de la localidad, donde los habitantes además de adquirir conocimientos compartan sus saberes, relatos, prácticas y recetas.

Identificación y selección de platos tradicionales

Se realizará un acercamiento directo con la comunidad, especialmente con adultos mayores, mediante entrevistas y conversaciones donde se identificarán los platos más representativos de la localidad los mismo que forma parte del recetario. Esta selección no solo responde a su antigüedad, sino también a su pertenencia en la memoria colectiva y su valor identitario.

Recopilación de información

Una vez definido los platos, se procede a una segunda etapa de documentación. Se aplica entrevistas más profundas a las 8 abuelitas de la localidad, quienes aportan:

- Ingredientes utilizados antiguamente
- Técnicas de preparación y los utensilios tradicionales
- Cantidades aproximadas
- Recomendaciones
- Historias relacionadas a la receta

Elaboración de las fichas

Con la información recopilada se estructurará las fichas. Cada ficha debe contener:

- Nombre del plato
- Método de cocción
- Tiempo de preparación
- Porciones
- Ingredientes
- Preparación
- Técnicas culinarias
- Observaciones

Diseño y estructuración del recetario

El diseño del recetario se desarrollará de la siguiente manera:

- Portada
- Índice
- Redacción del título de la guía
- Ubicación y turismo
- Historia de la elaboración del ponche
- Instrucciones generales de cocina
- Menaje y utensilios necesarios para la preparación
- Descripción de los platos tradicionales del lugar
- Importancia del rescate
- Dedicatoria

Fortalecer en turismo gastronómico

Con el recetario diseñado se busca fortalecer la identidad cultural, motivar a la sociedad a

rescatar estos platos tradicionales, dar valor a los conocimientos de nuestros ancestros, mantener los ingredientes que hoy en día se van perdiendo y comercializar así poder generar ingresos.

Resultados

Luego de finalizar con el diseño del recetario, se espera obtener los siguientes resultados:

- Reconocimiento y valoración de nuestras raíces, mediante la participación de los habitantes en la elaboración del diseño de la guía.
- Fortalecimiento de la identidad cultural mediante la reflexión sobre la importancia de la cocina como un elemento fundamental de memoria, tradición y participación de las personas
- Promoción del turismo culinario, ya que muchos turistas llegan a la localidad por degustar de los platos tradicionales del lugar.
- Motivación a la población y ayudar con iniciativas locales, ya sea que generen un emprendimiento ya sea restaurantes donde ofrezcan platos elaborados con productos de la parroquia.

Link del recetario:

https://www.canva.com/design/DAG2LIHGUE0/vruLpLwCUentlSIZ_YgsgA/edit?utm_content=DAG2LIHGUE0&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Instructivo didáctico

Tabla 14.

Instructivo didáctico

Presentación de la propuesta/Día	Temática	Actividades	Materiales	Método/Enfoque
Día 1	Saludo, introducción sobre la temática: cocina tradicional y el vínculo con la identidad cultural.	Saludo, presentarse ante el público, ser dinámica, ganar confianza con los participantes para que esta reunión no sea nada aburrida.	<ul style="list-style-type: none"> • Papelotes • Marcadores • Collage con imágenes sobre la temática. 	Participativo/r eflexivo
	Reconocimiento de ingredientes, prácticas, técnicas y saberes.	Se expondrán temas de interés. Invitar a las personas a participar con sus opiniones, ideas, conocimientos. Igual se aplicará dinámicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Pizarrón • Carteles • Marcadores • Materiales para realizar la dinámica 	Participativo
	Memoria sobre la historia de las tradiciones de nuestros ancestros.	Se realizará una breve exposición luego se pondrá en práctica lo aprendido. <ul style="list-style-type: none"> • Se desarrollará un debate sobre la gran importancia que tiene la cocina tradicional en la identidad cultural 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes del campo • Pizarrón • Utensilios antiguos en caso de que alguien aun lo conserve • Materiales para realizar la práctica 	Participativo
	Demostración de un plato tradicional.	En la presentación de la propuesta se invitará a las personas que tengan conocimiento sobre la preparación de los platos tradicionales de la localidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Productos propios de la localidad • Utensilios 	Participativo

Nota: Instructivo de las actividades que se va a realizar.

BIBLIOGRAFÍA

Adorno, T. W., & Nietzsche, F. (s. f.). *Desde Ciudad Moreno Provincia de Buenos Aires*
Número 16.

Albornoz Zamora, E. J., & Guzmán, M. (2023). *Metodología de la investigación aplicada a las ciencias de la salud y la educación*. Quito, Ecuador: Mawil Publicaciones de Ecuador, 2023. doi:<https://doi.org/10.26820/978-9942-622-59-4>

Arellano Yautivi, F. D. (2023). Gestión y turismo comunitario en la comunidad Yocón, cantón Alausí. Obtenido de
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/12036/1/Arellano%20Yautivi%2C%20F%20%282023%29%20Gesti%C3%B3n%20y%20Turismo%20Comunitario%20en%20la%20comunidad%20Yoc%C3%B3n%20canton%20Alaus%C3%AD.%20%28Tesis%20de%20Pregrado%29%20Universidad%20Nacional%20de%20C>

Arellano, F. (2023). *Qué es la Historia*. Obtenido de Enciclopedia Significados:
<https://www.significados.com/historia/>

Arispe, C., & al., e. (2020). La investigación científica. Obtenido de
<https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/4310/1/LA%20INVESTIGACI%C3%93N%20CIENT%C3%8DFICA.pdf>

Aushay Yupangui, H. R. (2019). Mi cultura yachakuna en el aprendizaje de ciencias sociales en el cuarto año de educación básica en la Unidad Educativa Fernando Daquilema. Obtenido de
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/5529/1/UNACH-EC-IPG-PED-DOC-INT-2019-0003.pdf>

- Barreros Carvajal, M. F. (2023). Elaboración de normas de ceremonia y protocolo para la organización y eventos dentro de la Unidad Educativa Fiscomicional "Monseñor Alberto Zambrano Palacios" PCEI, 2021. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/20085/1/62T00260.pdf>
- Bernal , C. (2010). *Metodología de la investigación*. Pearson. Obtenido de <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Burgos Doria, R. (2016). El turismo comunitario como iniciativa de desarrollo local. Caso localidades de Ciudad Bolívar y Usme zona rural de Bogotá. *Hallazgos*, 13(26). <https://doi.org/10.15332/s1794-3841.2016.0026.08>
- Cajal , A. (s.f.). Investigación de campo: características, tipos, técnicas y etapas. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20de%20Campo.pdf>
- Camargo Coronel, D. P. (2021). Pedagogía de la alimentación tradicional. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5155/515570457010/html/>
- Cepeda Ortega, J. (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: el patrimonio y la educación. Obtenido de https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/31158/revistas_uva_es__tabanque_article_view_2092_1732.pdf?sequence=5&isAllowed=y
- Chuga Guamán, J. G., Cañizales Jota, A. L., & Zambrano Sanguinetti, L. C. (2023). *Metodología de la investigación aplicada a las ciencias de la salud y la educación*. Quito, Ecuador: Mawil Publicaciones de Ecuador, 2023. doi:<https://doi.org/10.26820/978-9942-622-59-4>

Dzib Hau, R. M., Gracia, M. A., García Bustamante, R., Estrada Lugo, E. J., & Horbath

Corredor, J. E. (2019). Significados de la cocina tradicional para los grupos domésticos Mayas Macehuales en Huay Max, Quintana Roo, México.

doi:10.24836/es.v29i53.692

Escudero Sánchez, C. L., & Cortez Suárez, L. A. (2017). Técnicas y métodos cualitativos para la investigación científica. Obtenido de

<https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12501/1/Tecnicas-y-MetodoscualitativosParaInvestigacionCientifica.pdf>

Esparza Leibar, A. (2018). *Construcciones culturales y transformación social*

[[Http://purl.org/dc/dcmitype/Text](http://purl.org/dc/dcmitype/Text), UNED. Universidad Nacional de Educación a Distancia]. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=151142>

Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la invesrigación*.

Obtenido de

https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf

Flores, R. (2015). Sucesos y relatos Hacia una semióticaaspectual. Obtenido de

<https://www.designisfels.net/wp-content/uploads/2021/05/sucesos-y-relatos-dr-roberto-flores.pdf>

Gallardo Echenique, E. E. (2017). Metodología de la investigación. Obtenido de

https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/4278/1/DO_UC_EG_MAI_UC0584_2018.pdf

García Molano, O. J. (2019). Cocinas tradicionales en declive: riesgo para el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria en Guayatá. Obtenido de

<https://www.redalyc.org/comocitar.ou?id=738180593002>

Gastronomía, E. (2022, abril 23). *La identidad gastronómica—Euskal Gastronomía*.

<https://www.euskalgastronomia.org/la-identidad-gastronomica/>

Graterol, R. (2011). Metodología de la investigación. Obtenido de

<https://jofillop.wordpress.com/wp-content/uploads/2011/03/metodos-de-investigacion.pdf>

Grupo de Innovación Educativa Universitat de València. (2010). SPSS: Análisis de

fiabilidad. Obtenido de https://www.uv.es/innomide/spss/SPSS/SPSS_0801B.pdf

Guamán Curichumbi, M. V. (2022). Los valores culturales en el fortalecimiento de la

identidad cultural en los niños de educación inicial de la Unidad Educativa

Intercultural Bilingüe Cocán, parroquia Tixán, cantón Alausí, provincia de

Chimborazo. Obtenido de

<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/9698/1/Bravo%20Mancero%20CP%20%282022%29Los%20valores%20culturales%20en%20el%20fortalecimiento%20de%20la%20identidad%20cultural%20en%20los%20ni%C3%B1os%20de%20educaci%C3%B3n%20inicial%20de%20la%20Unidad%20Educativ>

Guapulema Narvaez, V. L. (2023). Patrimonio alimentario y turismo cultural de la

parroquia Licán, cantón Riobamba. Obtenido de

<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/10826/3/Guapulema%20Narvaez%20V.%20%282023%29%20Patrimonio%20Alimentario%20y%20Turismo%20Cultural%20de%20la%20Parroquia%20Lic%C3%A1n%20Cant%C3%B3n%20Riobamba..pdf>

Guerrero Arias, P. (2002). La cultura, Estrategias conceptuales para entender la identidad,

la diversidad, la alteridad y la diferencia. *Abya-Yala*. Obtenido de

https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1009&context=abya_yala

- Hidalgo Ramirez, L. A. (2024). Saberes ancestrales alimentarios y turismo cultural en la parroquia San Juan, cantón Riobamba. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/12699/1/Hidalgo%20Ramirez%2c%20L%20%282024%29%20Saberes%20ancestrales%20alimentarios%20y%20turismo%20cultural%20en%20la%20parroquia%20San%20Juan%2c%20cant%c3%b3n%20Riobamba.%28Tesis%20de%20Pregrado%29Universidad%20de%20Cuenca.pdf>
- Izquierdo, J., & Rodríguez Fazzone, M. (2006). Buenas prácticas agrícolas: En busca de sostenibilidad, competitividad y seguridad alimentaria. Obtenido de <https://www.fao.org/4/A0718s/A0718s00.pdf>
- Landini, F. (2010). La dinámica de los saberes locales y el proceso de localización del saber científico. Aportes desde un estudio de caso. *Cuadernos de Desarrollo Rural*.
- Leccardi, C., & Feixa, C. (2011). El concepto de generación en las teorías sobre la juventud. *Ultima década*, 19(34), 11-32. <https://doi.org/10.4067/S0718-22362011000100002>
- Maldonado Cachimuel, A. C. (2023). Patrimonio alimentario y desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/10659/1/Maldonado%20Cachimuel%2c%20A.%20%282023%29%20Patrimonio%20Alimentario%20y%20Desarrollo%20del%20Turismo%20Cultural%20en%20la%20Matriz%20del%20Cant%c3%b3n%20Otavalo%2c%20Provincia%20de%20Imbabura..pdf>

- Maya, E. (2014). Métodos y técnicas de investigación. Obtenido de https://librosoa.unam.mx/bitstream/handle/123456789/2418/metodos_y_tecnicas.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- Mélendez Torres , J. M., & Gañez De la Fuente, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito Sonora, México. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2025). *GOV.CO*. Obtenido de MinSalud: <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/inocuidad-alimentos.aspx#:~:text=%E2%80%8B%E2%80%8BLa%20inocuidad%20de,un%20riesgo%20para%20la%20salud.>
- Nieto Mejía, A. (2020). Gastronomía y turismo: una reflexión cultural. Obtenido de <https://books.scielo.org/id/t267z/pdf/nieto-9786289558210.pdf>
- Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (2014). *Propiedad intelectual y conocimientos tradicionales*. OMPI. Obtenido de https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/tk/920/wipo_pub_920.pdf
- Ortega, C. (2021). *Alfa de Cronbach: Qué es y cuál es su importancia*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/alfa-de-cronbach/>
- Páez , D., Valencia, J., & Echebarría, A. (1993). Racionalidad individual y colectiva: El caso del nacionalismo radical Vasco. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/805/80525106.pdf>
- Paz Quezada, L. (2017). La sociedad y sus elementos, una aproximación al pensamiento de Rafael Alvira sobre los elementos que configuran una sociedad. Obtenido de

file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-

LaSociedadYSusElementosUnaAproximacionAlPensamient-6086151.pdf

PDOT San Luis. (2023). PDOT San Luis. Obtenido de

<https://sanluis.gob.ec/index.php/gad-parroquial/planes-y-programas/537-plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-parroquia-san-luis/file>

PENTACIENCIAS. (2023). Consideraciones sobre cultura, interculturalidad, identidad cultural y educación. Obtenido de

<https://www.editorialalema.org/index.php/pentaciencias/article/view/396/517>

Pilco Amanta, M. V. (2024). Turismo cultural y gastronómico en la parroquia de Bayushig, perteneciente al cantón Penipe, provincia de Chimborazo. Obtenido de

<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/14324/1/Pilco%20A.%2cMarco%20V.%20%282024%29%20e2%80%9cTurismo%20cultural%20y%20gastron%3b%3mico%20en%20la%20parroquia%20de%20Bayushig%2c%20cant%3b%3n%20Penipe%2c%20provincia%20de%20Chimborazo%e2%80%9d.pdf>

Prieto Sanz, H. (2016). Los grupos de discusión en Investigación Cualitativa, por Rosaline Barbour. Obtenido de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-

LosGruposDeDiscusionEnInvestigacionCualitativa-5427777.pdf

Quiroga Avilés, C. A. (2016). Registro de las tradiciones culinarias del cantón Guamote como patrimonio cultural inmaterial 2015. Obtenido de

<https://dspace.esPOCH.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/8179e53f-22a2-44fe-b425-616fa037be7b/content>

Rivera Salinas , A. A. (2023). Sentido de pertenencia e identidad cultural en la comunidad San Bartolo, parroquia El Eno, cantón Lago Agrio. Obtenido de

<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/11837/1/Rivera%20Salinas%2c%20A.>

%20%282023%29%20Sentido%20de%20Pertenencia%20e%20Identidad%20Cultural%20en%20la%20comunidad%20de%20San%20Bartolo%2c%20parroquia%20El%20Eno%2c%20cant%20c3%20b3n%20Lago%20Agrio..pdf

Rodriguez , R. (2025). Obtenido de <https://es.slideshare.net/slideshow/conducta-colectiva-43600300/43600300>

Salinas Meruane, P., & Cárdenas Castro, M. (2009). Métodos de investigación social. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/55376.pdf>

Sánchez Gutiérrez, E. (2019). Ver, preguntar y cocinar y cocinar cantando. La cocina tradicional del Pacífico colombiano: un patrimonio cultural en riesgo. Obtenido de file:///F:/HP/Documents/7mo%20SEMESTRE/ING%20Daniel/MI%20TESIS/Doc.%20otras%20TESIS/DOC.%20Octavo/cocina%20tradicional_.pdf

Sanipatin, Y. (2023). Los saberes ancestrales como parte del modelo educativo actual en el Ecuador: Análisis. *Redilat*. doi:<https://doi.org/10.56712/latam.v4i2.869>

Sánchez Jaramillo, L. F. (2005). La historia como ciencia. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1341/134116845005.pdf>

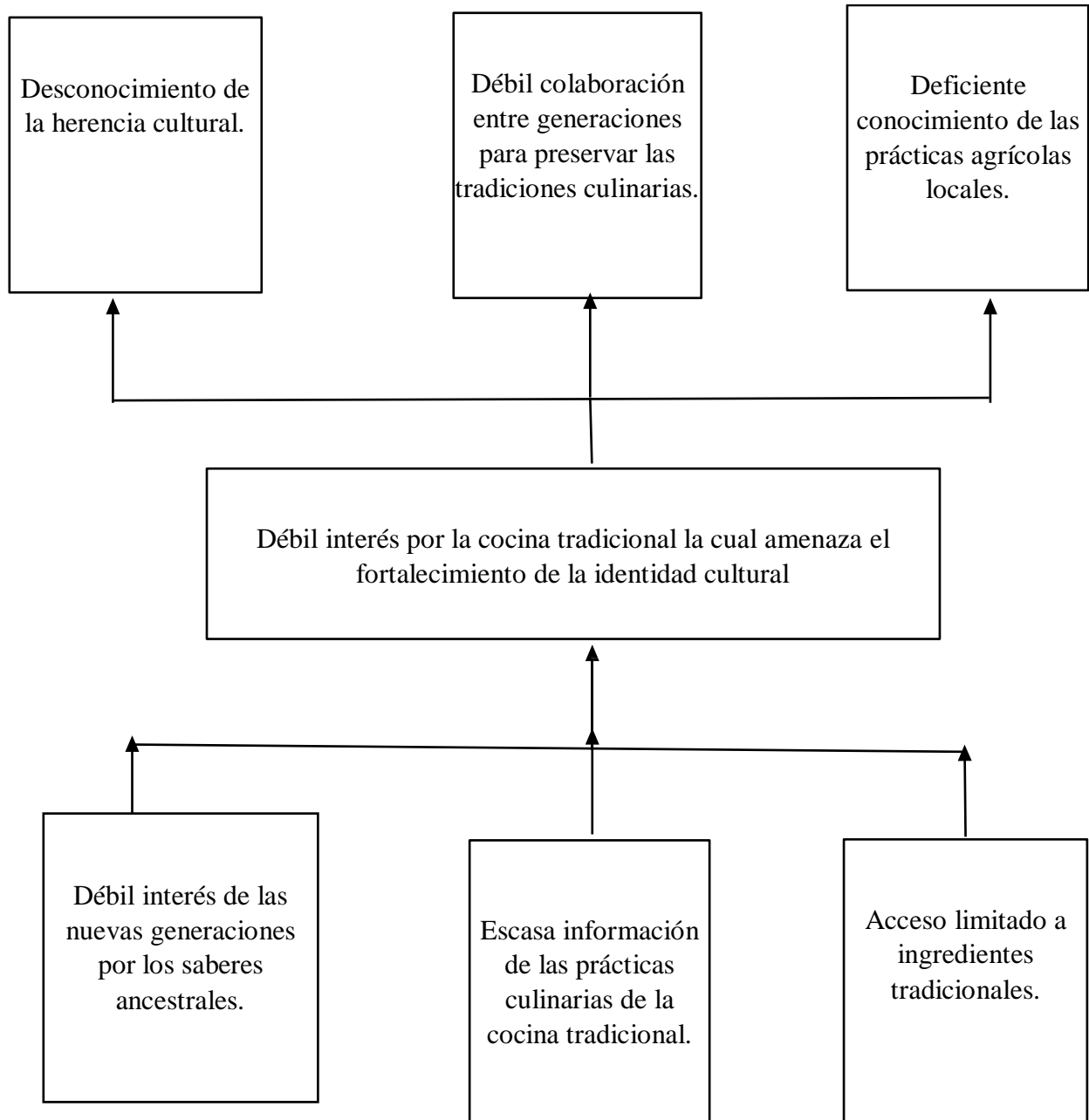
Sempertegui Medranda, M. B. (2025). Identidad cultural Tsáchilas como atractivo turístico en Santo Domingo. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/15031/1/Sempertegui%20M.%20Maria%20B.%20%282026%29%20%20IDENTIDAD%20CULTURAL%20TSACHILA%20COMO%20ATRACTIVO%20TURISTICO%20EN%20SANTO%20DOMINGO%20%284%29.pdf>

Toapaxi Toalombo, M. I. (2019). Estudio de la gastronomía tradicional de la comunidad de collanas (zona de canal), del cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/84T00632.pdf>

Triviño , K., Arandia, J. C., Robles , G., & Rivera , G. (2019). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. Obtenido de <meli/journal/215/215974010/215974010.pdf>

ANEXOS

Anexo 1. Árbol de problemas



Anexo 2. Matriz de operacionalización

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	DEFINICIÓN DE LAS DIMENSIONES	INDICADORES	INSTRUMENTO
COCINA TRADICIONAL (independiente)	La cocina tradicional es considerada por las mujeres como lugar-espacio para preparar, consumir y compartir diversos platillos elaborados con productos obtenidos de la milpa, del solar o huerto, en tiendas comunitarias, de vendedores ambulantes y en tiendas de cadenas comerciales (Dzib Hau et al., 2019).	La cocina tradicional es un conjunto de prácticas culinarias que se transmiten degeneración en generación, es una expresión cultural de un pueblo, que refleja su historia, tradiciones, cultura, valores a través de sus saberes ancestrales . Se caracteriza por el uso de ingredientes tradicionales y técnicas de preparación que han sido modificadas con el pasar de los tiempos.	Prácticas culinarias Saberes ancestrales Ingredientes tradicionales	Las prácticas culinarias como medio para objetivar acciones y saberes locales asociados a especies comestibles olvidadas o poco valoradas, a fin de que se asimile y difunda la importancia de esta biodiversidad y se afronten problemas derivados de su olvido o su poca valoración (Castro y Balzaretti, 2003; Linares et al., 2006). Se denominan saberes ancestrales a todos aquellos conocimientos que propiamente poseen las personas que no han permitido que su pensamiento sea colonizado, manteniendo sus costumbres, tradiciones y modo de vida como lo hacían sus ancestros, respetando la diversidad de vida que existe a su alrededor y fomentando el buen vivir a partir de sus experiencias (Sanipatin, 2023). "Los ingredientes tradicionales son aquellos que tienen un valor cultural significativo y son cultivados o producidos localmente, reflejando la biodiversidad y las prácticas agrícolas de una región"(Fernández, 2021). .	<ul style="list-style-type: none"> Saberes locales Productos propios Manejo inocuo de alimentos Generaciones posteriores Ceremonias Técnicas culinarias Valor cultural Identidad culinaria Prácticas agrícolas 	Tipo Investigación de campo Documental Enfoque Cualitativo Cuantitativo Método Científico Inductivo Deductivo Analítico Técnica Entrevista Encuesta Guías de observación Instrumento Guía de entrevista Cuestionarios
IDENTIDAD CULTURAL (dependiente)	La identidad cultural son los conjuntos de rasgos como costumbres, tradiciones, valores y creencias, que comparten un grupo de personas de un determinado	La identidad cultural es considerada como un conjunto de valores, tradiciones, creencias y modos	Historia	La historia es el conocimiento de lo que sucedió en el pasado, en tanto el historiador, como sujeto cognoscente en la historia, tiene el propósito de buscar en el pasado respuestas a inquietudes presentes (Sánchez Jaramillo, 2005).	<ul style="list-style-type: none"> Sucesos Pasado Propósito 	

	<p>lugar lo que les permite diferenciarse del resto (Maldonado Cachimuel, Patrimonio alimentario y desarrollo del turismo cultural en la matriz del cantón Otavalo, provincia de Imbabura, 2023).</p>	<p>de comportamiento, está relacionada a la historia y al patrimonio cultural. Se caracteriza por el conocimiento de tradiciones, rasgos propios la cual hace diferente a otras culturas.</p>	<p>Conocimiento de tradiciones</p> <p>Cultura</p>	<p>Son los conocimientos especializados, capacidades, innovaciones, prácticas, enseñanzas y aprendizajes desarrollados en un contexto tradicional, con un pueblo indígena o comunidad local, y que se transmiten de generación en generación. Son conocimientos dinámicos y en constante evolución(OMPI, 2014: 10).</p> <p>La cultura en un sentido global abarca todo el saber humano, el arte, el conocimiento, la forma de ser y de pensar de las personas, los valores, las tradiciones o creencias anexadas a la educación como una herramienta de crecimiento y desarrollo. Por ejemplo, la educación cultural y artística que hace que el participante se responsabilice de su propia transformación para que a través del arte y de su práctica alcance la dinamización social en la cual todas las formas de expresión humana están y seguirán presentes (PENTACIENCIAS, 2023). Además, estos valores compartidos cumplen un papel fundamental dentro del individuo y las conductas colectivas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enseñanzas • Aprendizajes • Evolución • Conocimientos • Sociedad • Conductas colectivas 	
--	---	--	---	--	--	--

Anexo 3. Matriz de consistencia

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS	VARIABLES (VI)	DIMENSIONES O ASPECTOS	INDICADORES	METODOLOGÍA
¿Cuál es la relación de la cocina tradicional en el fortalecimiento de la identidad cultural de la Parroquia San Luis, cantón Riobamba?	Analizar la relación de la cocina tradicional en el fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.	La cocina tradicional incide en el fortalecimiento de la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.	Cocina tradicional	<ul style="list-style-type: none"> • Prácticas culinarias • Saberes ancestrales • Ingredientes tradicionales 	<ul style="list-style-type: none"> • Saberes locales • Productos propios • Manejo inocuo de alimentos • Generaciones posteriores • Ceremonias • Técnicas culinarias • Valor cultural • Identidad culinaria • Prácticas agrícolas 	Método Científico, inductivo, deductivo, analítico Técnica Entrevista, encuesta, guías de observación Instrumento Guía de entrevista, cuestionarios
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas	Vd			
¿Cuál es la relación entre las prácticas culinarias y la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba?	Determinar la incidencia de las prácticas culinarias en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.	Las practicas culinarias inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.	Identidad cultural	<ul style="list-style-type: none"> • Historia • Conocimiento de tradiciones • Cultura 	<ul style="list-style-type: none"> • Sucesos • Pasado • Propósito • Enseñanzas • Aprendizajes • Evolución 	
¿Cuál es la relación entre los saberes ancestrales y la identidad cultural de la parroquia San Luis?	Determinar la incidencia de los saberes ancestrales en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.	Los saberes ancestrales inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.			<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos • Sociedad • Conductas colectivas 	

¿Cuál es la relación entre los ingredientes tradicionales y la identidad cultural de la parroquia San Luis?	Determinar la incidencia de los ingredientes tradicionales en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.	Los ingredientes tradicionales inciden en la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.				
---	--	--	--	--	--	--

8.9 Anexo 4 Encuesta

8.9.1 Encuesta variable independiente



CARRERA DE
TURISMO

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

“ANÁLISIS DE LA COCINA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA SAN LUIS, CANTÓN RIOBAMBA”

Cuestionario dirigido a los jefes de hogar de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

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

Encuestadora: Jenifer Dayana Morocho León

OBJETIVO GENERAL

Recolectar datos referentes a la variable independiente Cocina Tradicional para la investigación titulada: “Análisis de la cocina tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba”

INSTRUCCIONES GENERALES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems y responda según su criterio.
- Marque su respuesta con una **X** de acuerdo a la siguiente tabla:

1	Nada importante
2	Poco importante
3	Medianamente importante
4	Importante
5	Muy importante

- Trate de contestar todas las preguntas.
- Los ítems tienen únicamente una respuesta.
- Su criterio será de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo de investigación.

CONFIDENCIALIDAD

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

INFORMACIÓN :

Jenifer Dayana Morocho León

morocho.morocho@unach.edu.ec

A. INFORMACIÓN GENERAL

1. ¿Cuál es su género?

Masculino		Femenino	
-----------	--	----------	--

2. ¿Cuál es su edad?

18 – 32		33- 47		48 - 62		63- 77		78 o mas	
---------	--	--------	--	---------	--	--------	--	----------	--

1. ¿Cuál es su nivel de instrucción?

No posee		Educación básica		Bachillerato		Superior no universitario		Superior universitario		Posgrado	
----------	--	------------------	--	--------------	--	---------------------------	--	------------------------	--	----------	--

B. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

Ítems		Parámetro				
		1	2	3	4	5
Nº		Nada importante	Poco importante	Medianamente importante	Importante	Muy Importante
PRÁCTICAS CULINARIAS						
¿Qué tan importante considera usted?						
1	La transmisión de saberes ancestrales culinarios entre los habitantes de la parroquia.					
2	El uso de productos propios en la preparación de platos tradicionales de la parroquia.					
3	El manejo inocuo de alimentos al momento de realizar preparaciones culinarias.					
SABERES ANCESTRALES						
¿Qué tan importante considera usted?						
4	Preservar los saberes ancestrales entre las nuevas generaciones de la parroquia.					
5	Continuar con las ceremonias ancestrales culinarias, culturales, sociales y religiosas que caracterizan a la parroquia.					
6	Mantener las técnicas culinarias arraigadas a los saberes ancestrales de la población.					
INGREDIENTES TRADICIONALES						
¿Qué tan importante considera usted?						

7	Mantener los ingredientes tradicionales de la parroquia como valor cultural de la misma.					
8	Preservar los ingredientes tradicionales para fortalecer la identidad culinaria de la parroquia.					
9	Qué las prácticas agrícolas sean sustentables y sostenibles en el tiempo para la preservación de los ingredientes tradicionales.					

¡Gracias por su colaboración!

Encuesta variable dependiente



CARRERA DE
TURISMO

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

“ANÁLISIS DE LA COCINA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA SAN LUIS, CANTÓN RIOBAMBA”

Cuestionario dirigido a toda la población de la parroquia San Luis, cantón Riobamba.

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

Encuestadora: Jenifer Dayana Morocho León

OBJETIVO GENERAL

Recolectar datos referentes a la variable dependiente Identidad Cultural para la investigación titulada: “Análisis de la cocina tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba”

INSTRUCCIONES GENERALES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems y responda según su criterio.
- Marque su respuesta con una **X** de acuerdo a la siguiente tabla:

1	Nada importante
2	Poco importante
3	Medianamente importante
4	Importante
5	Muy importante

- Trate de contestar todas las preguntas.
- Los ítems tienen únicamente una respuesta
- Su criterio será de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo de investigación.

CONFIDENCIALIDAD

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

INFORMACIÓN :

Jenifer Dayana Morocho León

morocho.morocho@unach.edu.ec

C. INFORMACIÓN GENERAL

1. ¿Cuál es su género?

Masculino		Femenino	
-----------	--	----------	--

2. ¿Cuál es su edad?

18 – 32		33- 47		48 - 62		63- 77		78 o mas	
---------	--	--------	--	---------	--	--------	--	----------	--

3. ¿Cuál es su nivel de instrucción?

No posee		Educación básica		Bachillerato		Superior no universitario		Superior universitario		Posgrado	
----------	--	------------------	--	--------------	--	---------------------------	--	------------------------	--	----------	--

D. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

Nº		1 Nada importante	2 Poco importante	3 Medianamente importante	4 Importante	5 Muy Importante
HISTORIA						
¿Qué tan importante considera usted?						
1	Reconocer la influencia de los sucesos históricos en la identidad de su parroquia.					
2	Analizar los sucesos pasados como eje de partida para el fortalecimiento de la identidad cultural.					
3	Crear e implementar actividades, programas o eventos culturales con base en la historia de la parroquia.					
CONOCIMIENTO DE TRADICIONES						
¿Qué tan importante considera usted?						
4	Las enseñanzas de las tradiciones culturales por parte de los adultos mayores para fortalecer la identidad cultural.					
5	Que los jóvenes aprendan sobre la historia de sus raíces culturales.					
6	Fomentar a la evolución del territorio manteniendo las tradiciones que generan identidad cultural al mismo.					
CULTURA						
¿Qué tan importante considera usted?						

7	Conocer sobre los símbolos culturales (vestimenta, instrumentos, artesanías, entre otros) propios de la localidad.					
8	Que la sociedad actual valore y respete las manifestaciones culturales propias de la parroquia San Luis.					
9	La participación en festividades tradicionales como medio para preservar la colectividad en el territorio.					

¡Gracias por su colaboración!

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

**“ANÁLISIS DE LA COCINA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA
IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA SAN LUIS, CANTÓN
RIOBAMBA”**

Cuestionario dirigido a la población de la parroquia San Luis, cantón Riobamba

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

Encuestadora: Jenifer Dayana Morocho León

OBJETIVO GENERAL

Recolectar datos referentes a la variable independiente Cocina Tradicional para la investigación titulada “Análisis de la cocina tradicional para fortalecer la identidad cultural de la parroquia San Luis, cantón Riobamba”

INSTRUCCIONES GENERALES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems y responda según su criterio.
- Trate de contestar todas las preguntas.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo de investigación.

CONFIDENCIALIDAD

- Esta entrevista es autorizada, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a mantener la reserva del caso.

INFROMACIÓN :

Jenifer Dayana Morocho León

morocho.morocho@unach.edu.ec

E. INFORMACIÓN GENERAL

1. Nombre del entrevistado/a

F. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

N°	Ítems
PRÁCTICAS CULINARIAS	
1	¿Podría usted mencionar que importancia tiene la transmisión de saberes ancestrales culinarios entre los habitantes de la parroquia San Luis?
2	¿Cuáles considera que son los productos agrícolas representativos de la parroquia San Luis para la preparación de platos tradicionales locales?
3	¿Cuál es el procedimiento que usted realiza para tener un manejo inocuo de alimentos al momento de realizar preparaciones culinarias?
SABERES ANCESTRALES	
4	¿Usted considera que es importante que los jóvenes preserven los saberes ancestrales de la parroquia? ¿Por qué?
5	¿Considera que es importante continuar con las ceremonias ancestrales culinarias, culturales, sociales y religiosas que caracterizan a la parroquia? ¿Por qué?
6	¿Qué acciones considera usted necesarias para mantener vivas las técnicas culinarias tradicionales que están arraigadas a los saberes ancestrales de la parroquia San Luis?
INGREDIENTES TRADICIONALES	
7	¿Cuáles son los ingredientes tradicionales de la parroquia que tienen valor cultural?

8	¿Cómo cree usted que la preservación de los ingredientes tradicionales puede contribuir al fortalecimiento de la identidad culinaria de la parroquia San Luis?
9	¿Qué opina usted respecto a la importancia de aplicar prácticas agrícolas sustentables y sostenibles para conservar los ingredientes tradicionales utilizados en la preparación de un plato tradicional?

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

“ANÁLISIS DE LA COCINA TRADICIONAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PARROQUIA SAN LUIS, CANTÓN RIOBAMBA”

Cuestionario dirigido a los Líderes del GAD de la parroquia San Luis, cantón Riobamba

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

Encuestadora: Jenifer Dayana Morocho León

OBJETIVO GENERAL

Recolectar datos referentes a la variable independiente Cocina Tradicional para la investigación titulada “análisis de la cocina tradicional para fortalecer la identidad

INSTRUCCIONES GENERALES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems y responda según su criterio.
- Trate de contestar todas las preguntas.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo de investigación.

CONFIDENCIALIDAD

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

INFROMACIÓN :

Jenifer Dayana Morocho León

morocho.morocho@unach.edu.ec

G. INFORMACIÓN GENERAL

1. Nombre del entrevistado

2. Cargo que ocupa

H. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

N°	Ítems
HISTORIA	
1	¿Considera usted importante reconocer la influencia de los sucesos históricos en la identidad de su parroquia? ¿Por qué?
2	¿Considera usted que los sucesos del pasado son un eje de partida para el fortalecimiento de la identidad cultural? ¿Por qué?
3	¿Qué actividades, programas o eventos culturales se puede generar e implementar para rescatar la identidad cultural de la parroquia?
CONOCIMIENTO DE TRADICIONES	
4	¿Cuáles son las enseñanzas de las tradiciones culturales que tiene por parte de los adultos mayores para fortalecer la identidad cultural de la parroquia?
5	¿Considera usted que es importante que los jóvenes conozcan la historia de sus raíces culturales? ¿Por qué?
6	¿Cuál es su opinión sobre la importancia de desarrollar el territorio en aspectos como infraestructura, turismo, tecnología manteniendo vivas las tradiciones que forman parte de su identidad cultural?
CULTURA	

7	¿Cuáles son los símbolos culturales (vestimenta, instrumentos, artesanías, etc.) propios de la localidad?
8	¿Considera usted que la sociedad actual valora y respeta las manifestaciones culturales propias de la parroquia San Luis? ¿Por qué?
9	¿Considera usted que la participación en festividades tradicionales son un medio para preservar la colectividad en el territorio?

Anexo 4. Análisis, interpretación y discusión de resultados

Tabulación y gráficos de la variable independiente: Cocina Tradicional

a) Género

Tabla 15.

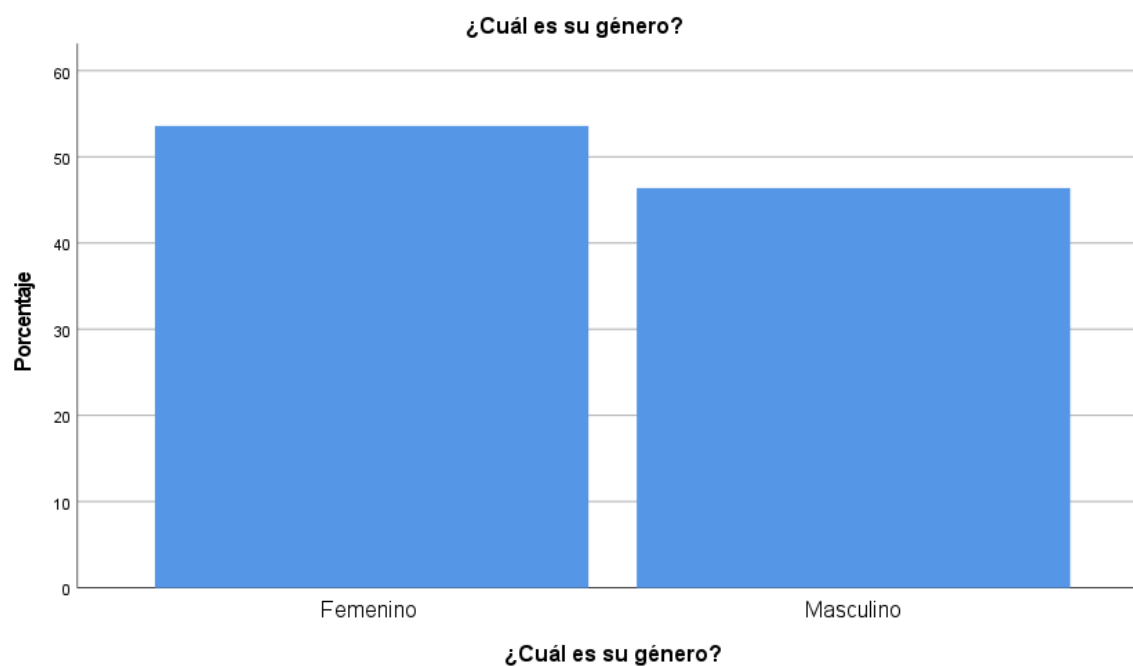
Género

¿Cuál es su género?					
		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Femenino	186	53,6	53,6	53,6
	Masculino	161	46,4	46,4	100,0
	Total	347	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 1.

Género



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

b) Edad

Tabla 16.

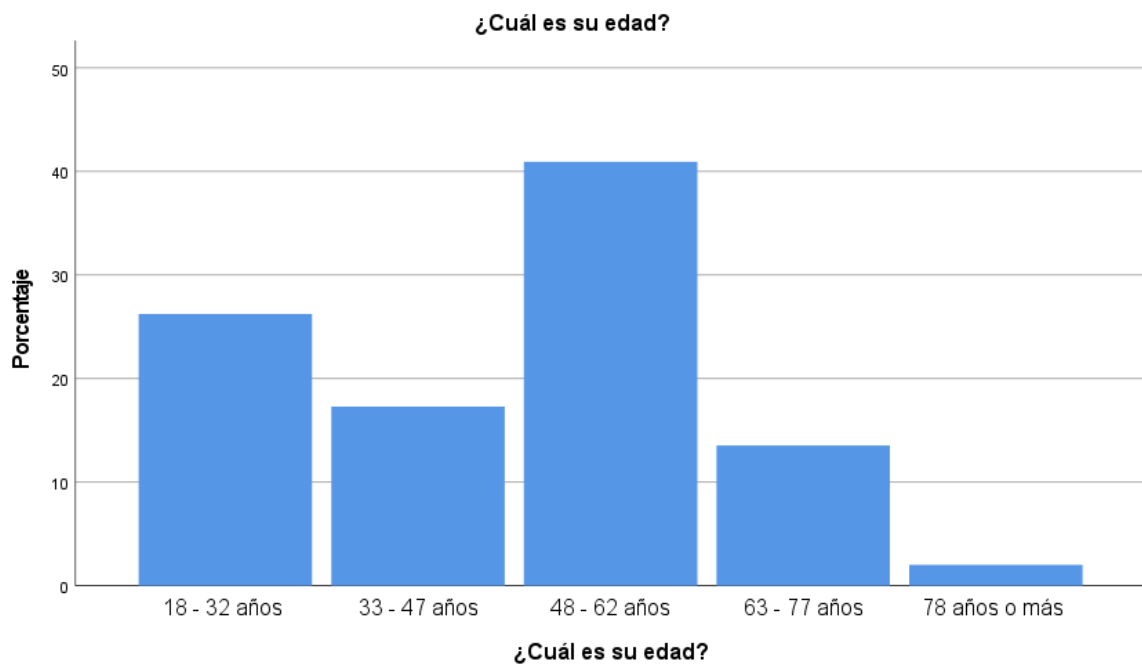
Edad

¿Cuál es su edad?				
	Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido 18 - 32 años	91	26,2	26,2	26,2
33 - 47 años	60	17,3	17,3	43,5
48 - 62 años	142	40,9	40,9	84,4
63 - 77 años	47	13,5	13,5	98,0
78 años o más	7	2,0	2,0	100,0
Total	347	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 2.

Edad



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

c) Nivel de instrucción

Tabla 17.

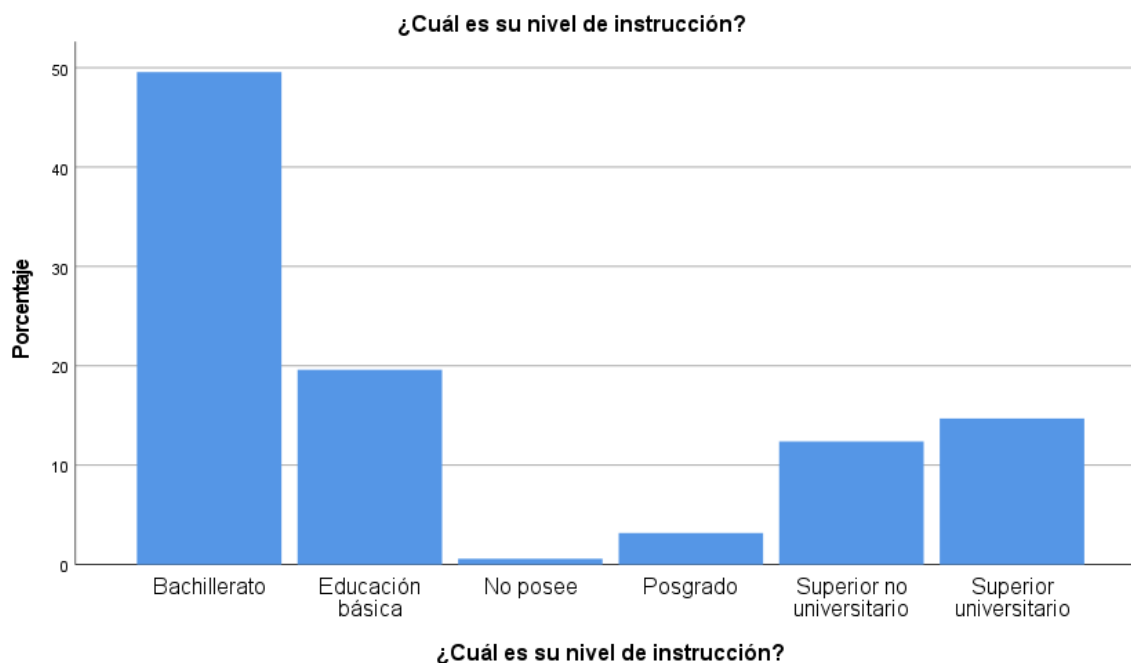
Nivel de instrucción

¿Cuál es su nivel de instrucción?				
	Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bachillerato	172	49,6	49,6
	Educación básica	68	19,6	69,2
	No posee	2	,6	69,7
	Posgrado	11	3,2	72,9
	Superior no universitario	43	12,4	85,3
	Superior universitario	51	14,7	100,0
	Total	347	100,0	100,0

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 3.

Nivel de instrucción



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Dimensión Prácticas Culinarias

1. ¿Qué tan importante considera usted la transmisión de saberes ancestrales culinarios entre los habitantes de la parroquia?

Tabla 18.

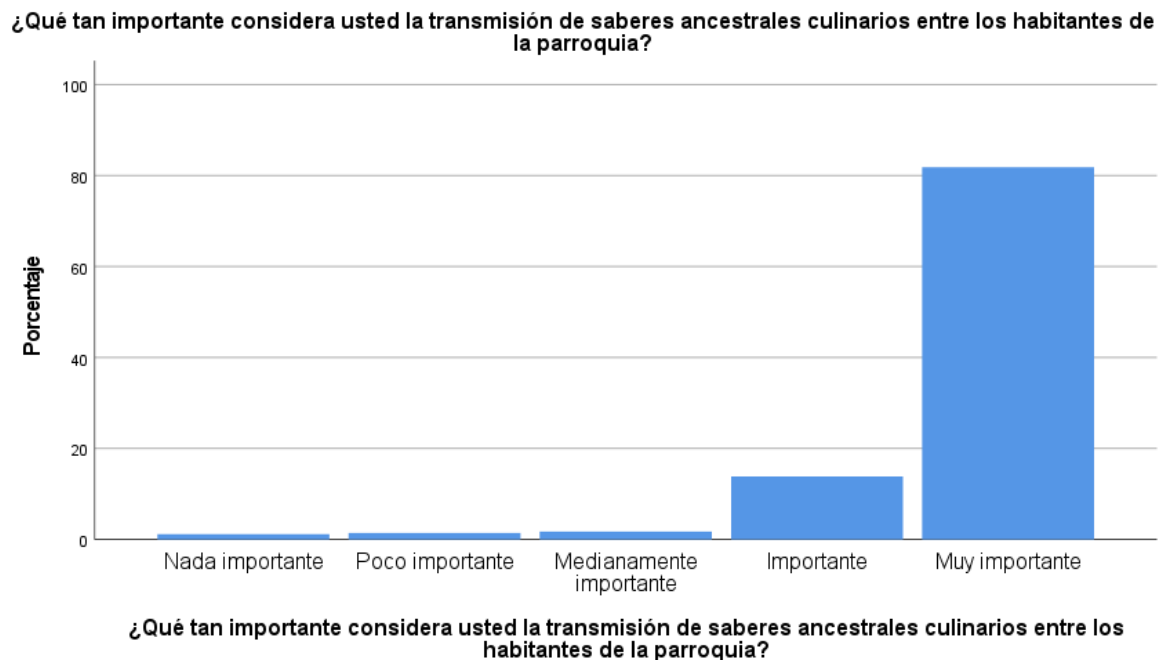
Saberes Locales

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	4	1,2	1,2	1,2
	Poco importante	5	1,4	1,4	2,6
	Medianamente importante	6	1,7	1,7	4,3
	Importante	48	13,8	13,8	18,2
	Muy importante	284	81,8	81,8	100,0
	Total	347	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 4.

Saberes Locales



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

2. ¿Qué tan importante considera usted el uso de productos propios en la preparación de platos tradicionales de la parroquia?

Tabla 19.

Productos propios

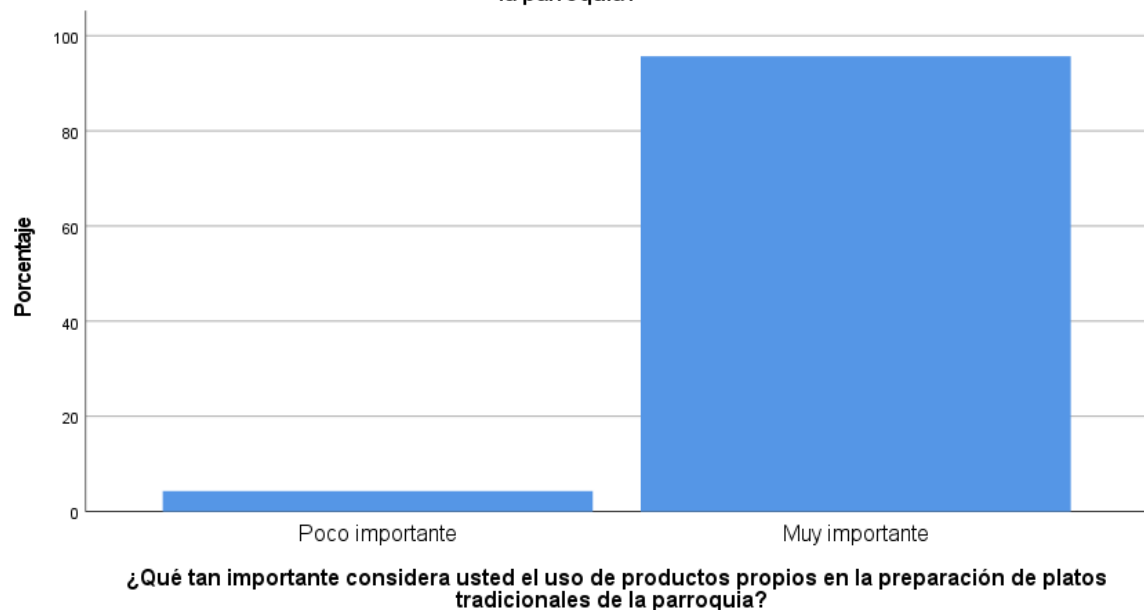
		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	15	4,3	4,3	4,3
	Muy importante	332	95,7	95,7	100,0
	Total	347	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 5.

Productos Propios

¿Qué tan importante considera usted el uso de productos propios en la preparación de platos tradicionales de la parroquia?



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

3. ¿Qué tan importante considera usted tener cuidado con la limpieza al momento de realizar preparaciones culinarias?

Tabla 20.

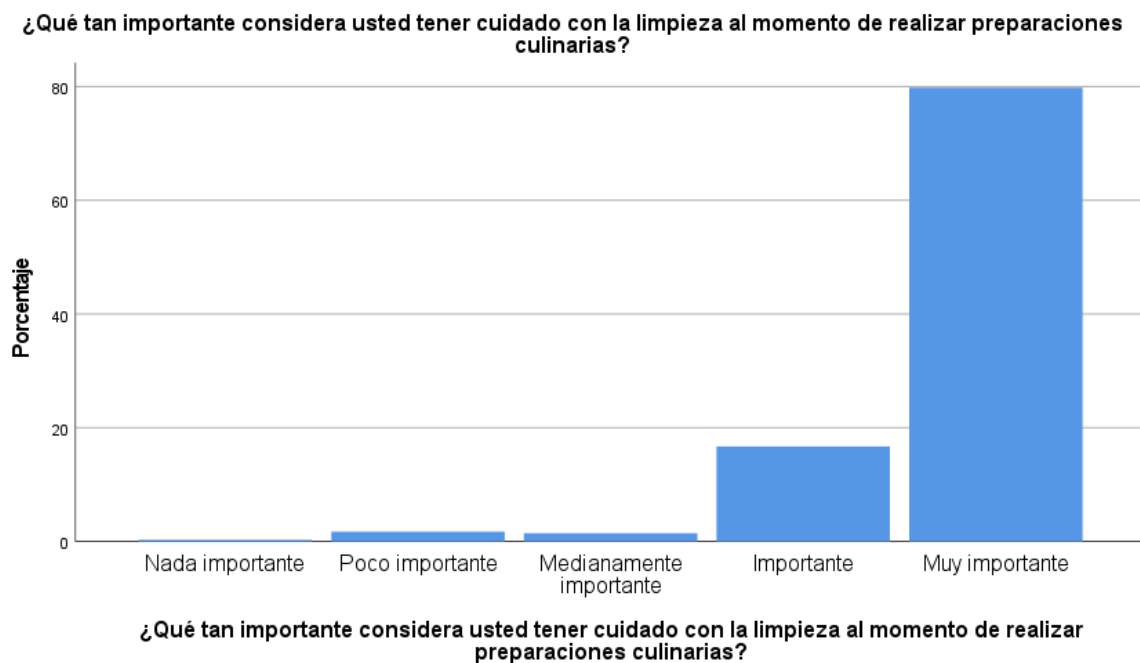
Manejo inocuo de alimentos

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	1	,3	,3	,3
	Poco importante	6	1,7	1,7	2,0
	Medianamente importante	5	1,4	1,4	3,5
	Importante	58	16,7	16,7	20,2
	Muy importante	277	79,8	79,8	100,0
	Total	347	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 6.

Manejo inocuo de alimentos



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Dimensión Saberes Ancestrales

4. ¿Qué tan importante considera usted preservar los saberes ancestrales entre las nuevas generaciones de la parroquia?

Tabla 21.

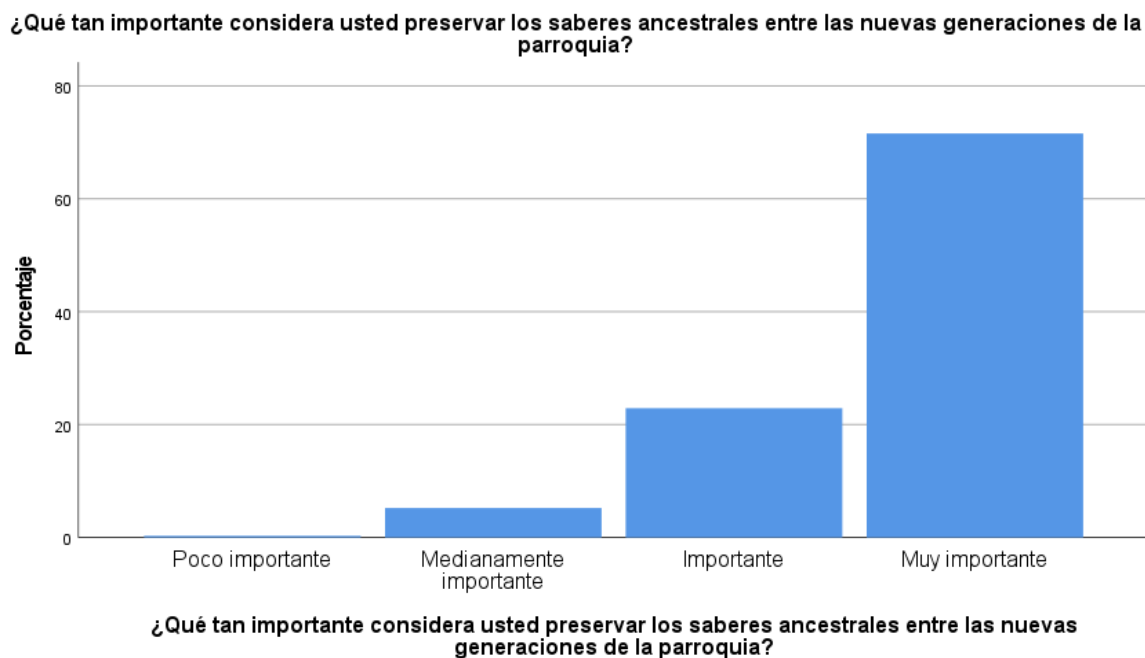
Generaciones posteriores

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	1	,3	,3	,3
	Medianamente importante	18	5,2	5,2	5,5
	Importante	79	22,8	22,9	28,4
	Muy importante	247	71,2	71,6	100,0
	Total	345	99,4	100,0	
Perdidos	Sistema	2	,6		
Total		347	100,0		

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 7.

Generaciones Posteriores



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

5. ¿Qué tan importante considera usted continuar con las ceremonias ancestrales culinarias, culturales, sociales y religiosas que caracterizan a la parroquia?

Tabla 22.

Ceremonias

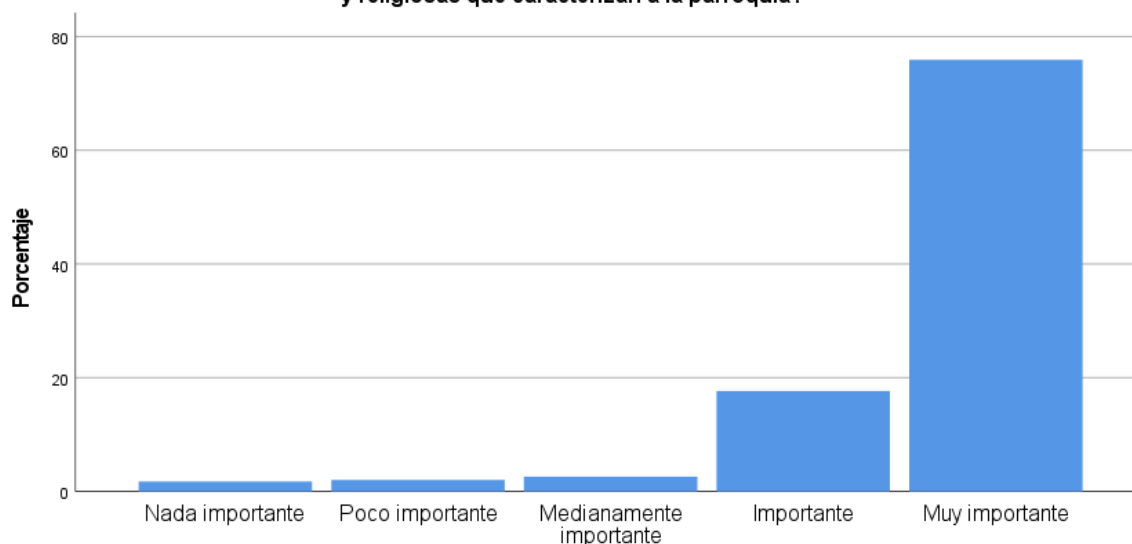
		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	6	1,7	1,7	1,7
	Poco importante	7	2,0	2,0	3,8
	Medianamente importante	9	2,6	2,6	6,4
	Importante	61	17,6	17,7	24,1
	Muy importante	262	75,5	75,9	100,0
	Total	345	99,4	100,0	
Perdidos	Sistema	2	,6		
Total		347	100,0		

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 8.

Ceremonias

¿Qué tan importante considera usted continuar con las ceremonias ancestrales culinarias, culturales, sociales y religiosas que caracterizan a la parroquia?



¿Qué tan importante considera usted continuar con las ceremonias ancestrales culinarias, culturales, sociales y religiosas que caracterizan a la parroquia?

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

6. ¿Qué tan importante considera usted mantener las técnicas culinarias arraigadas a los saberes ancestrales de la población?

Tabla 23.

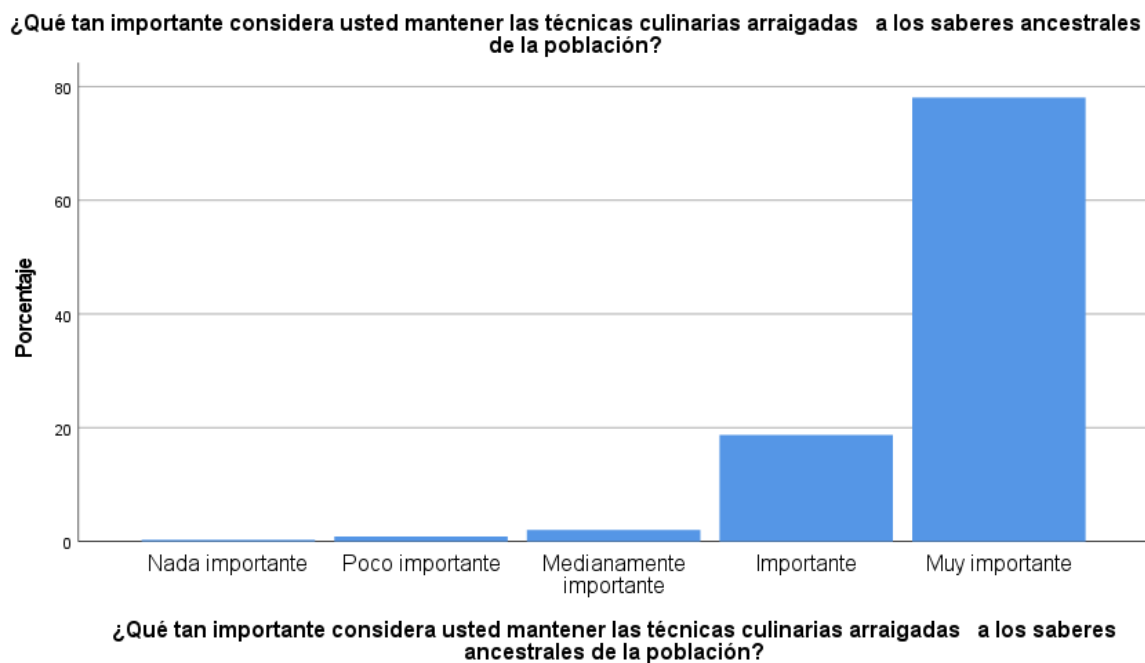
Técnicas Culinarias

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	1	,3	,3	,3
	Poco importante	3	,9	,9	1,2
	Medianamente importante	7	2,0	2,0	3,2
	Importante	65	18,7	18,7	21,9
	Muy importante	271	78,1	78,1	100,0
	Total	347	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 9.

Técnicas Culinarias



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Dimensión Ingredientes Tradicionales

7. ¿Qué tan importante considera usted mantener los ingredientes tradicionales de la parroquia como valor cultural de la misma?

Tabla 24.

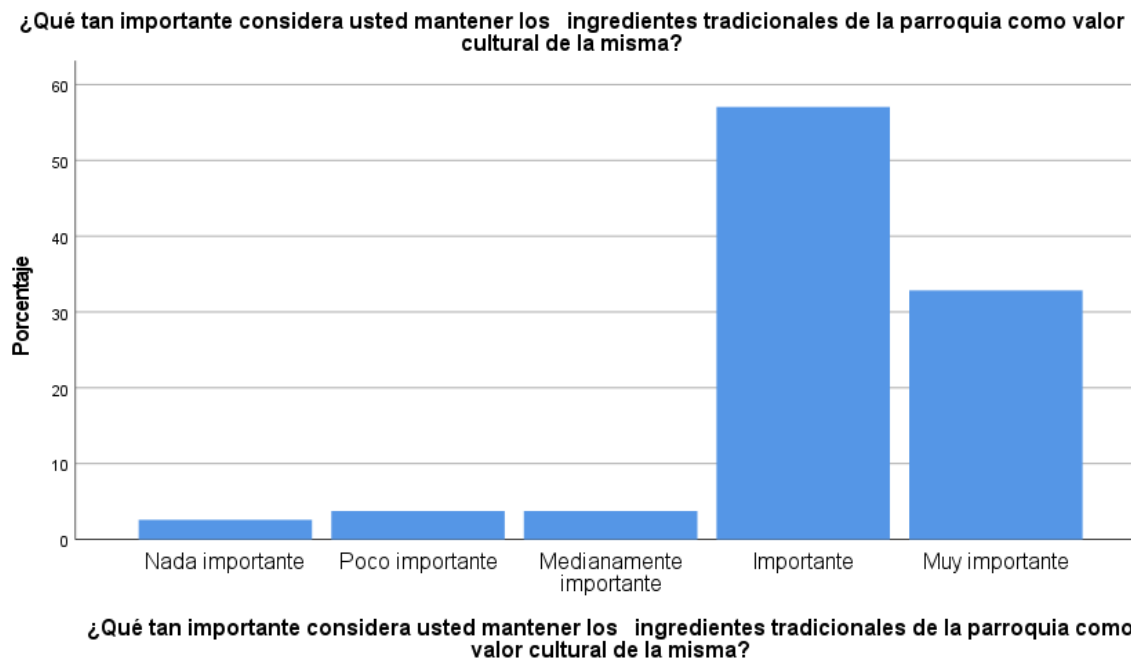
Valor cultural

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	9	2,6	2,6	2,6
	Poco importante	13	3,7	3,7	6,3
	Medianamente importante	13	3,7	3,7	10,1
	Importante	198	57,1	57,1	67,1
	Muy importante	114	32,9	32,9	100,0
	Total	347	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 10.

Valor Cultural



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

8. ¿Qué tan importante considera usted preservar los ingredientes tradicionales para fortalecer la identidad culinaria de la parroquia?

Tabla 25.

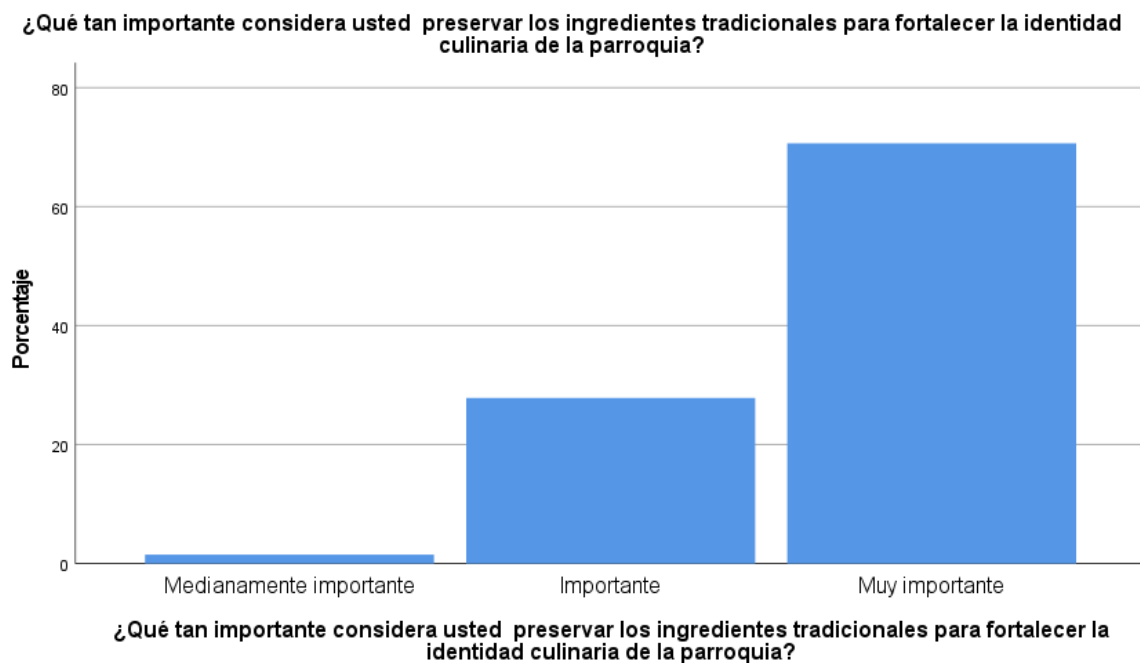
Identidad Culinaria

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	5	1,4	1,5	1,5
	Importante	93	26,8	27,8	29,3
	Muy importante	236	68,0	70,7	100,0
	Total	334	96,3	100,0	
Perdidos	Sistema	13	3,7		
Total		347	100,0		

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 11.

Identidad Culinaria



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

9. ¿Qué tan importante considera usted que las prácticas agrícolas sean sustentables y sostenibles en el tiempo para la preservación de los ingredientes tradicionales?

Tabla 26.

Prácticas Agrícolas

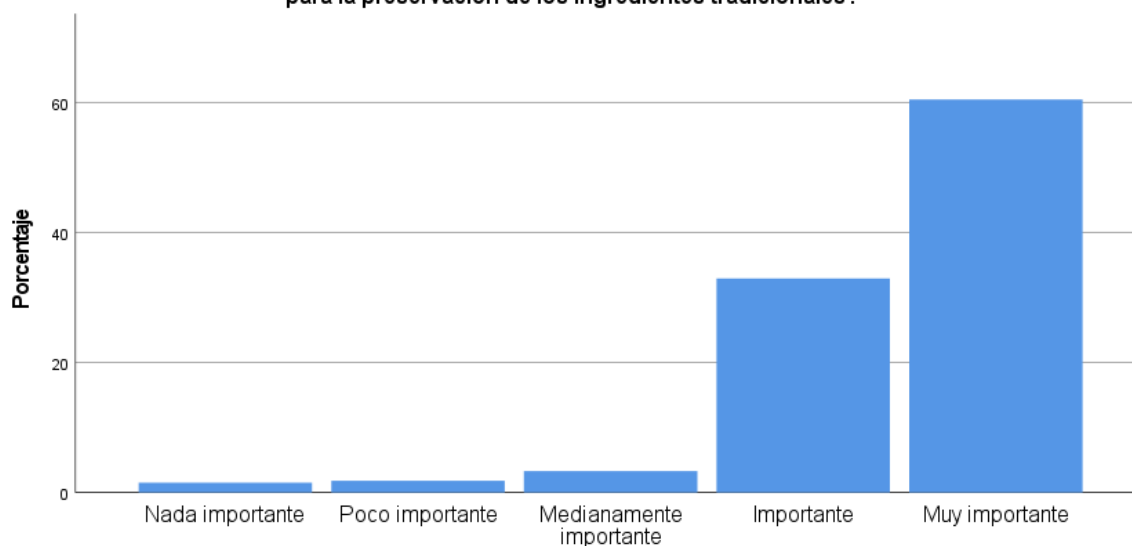
		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	5	1,4	1,5	1,5
	Poco importante	6	1,7	1,8	3,3
	Medianamente importante	11	3,2	3,3	6,6
	Importante	110	31,7	32,9	39,5
	Muy importante	202	58,2	60,5	100,0
	Total	334	96,3	100,0	
Perdidos	Sistema	13	3,7		
Total		347	100,0		

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 12.

Prácticas Agrícolas

¿Qué tan importante considera usted que las prácticas agrícolas sean sustentables y sostenibles en el tiempo para la preservación de los ingredientes tradicionales?



¿Qué tan importante considera usted que las prácticas agrícolas sean sustentables y sostenibles en el tiempo para la preservación de los ingredientes tradicionales?

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Tabulación y gráficos de la variable dependiente: Identidad Cultural

a) Género

Tabla 27.

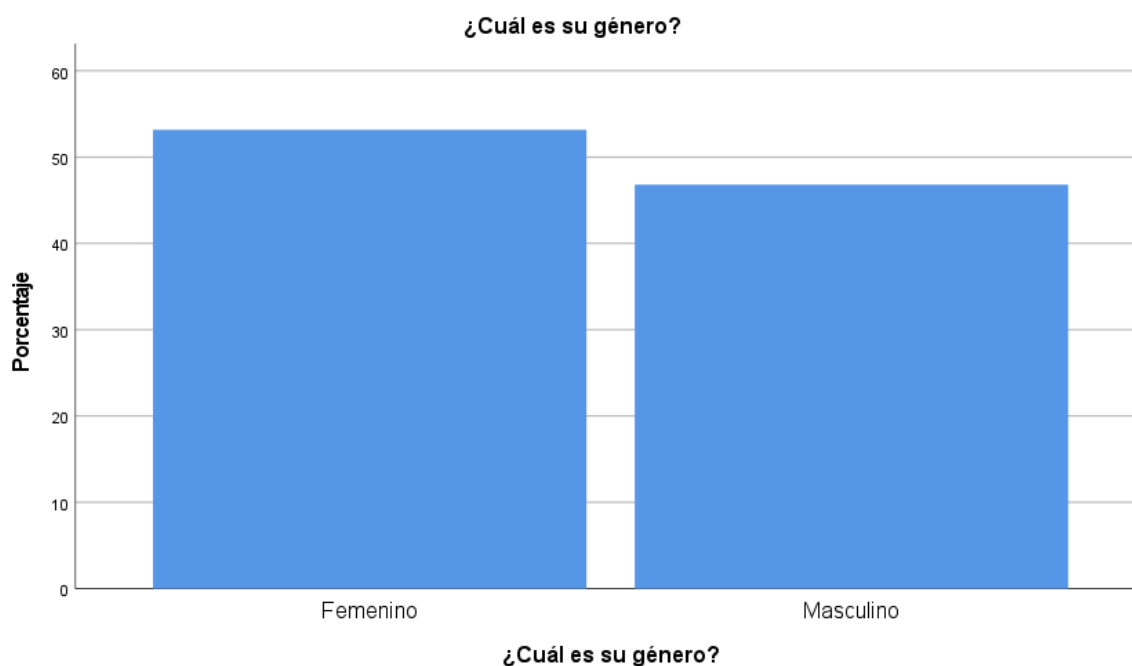
Género

¿Cuál es su género?					
Válido		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Femenino	184	53,2	53,2	53,2
	Masculino	162	46,8	46,8	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 13.

Género



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

b) Edad

Tabla 28.

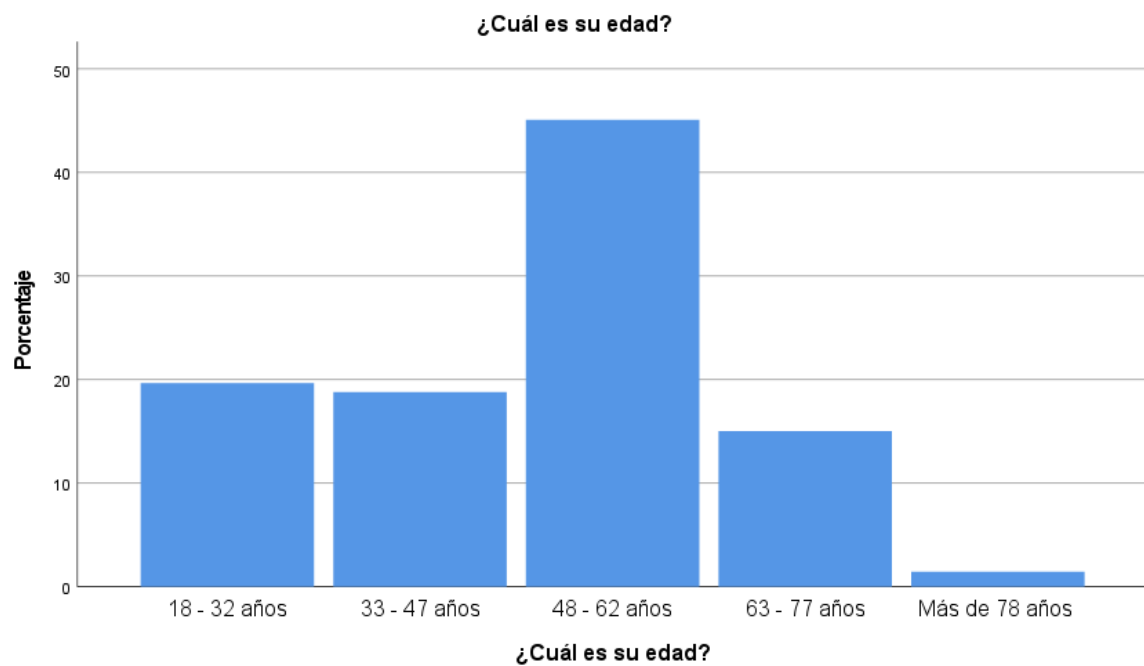
Edad

¿Cuál es su edad?				
	Frecuencia	%	Porcenta je válido	Porcentaje acumulado
Váli do	18 - 32 años	68	19,7	19,7
	33 - 47 años	65	18,8	38,4
	48 - 62 años	156	45,1	83,5
	63 - 77 años	52	15,0	98,6
	Más de 78 años	5	1,4	100,0
Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 14.

Edad



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

c) Nivel de instrucción

Tabla 29.

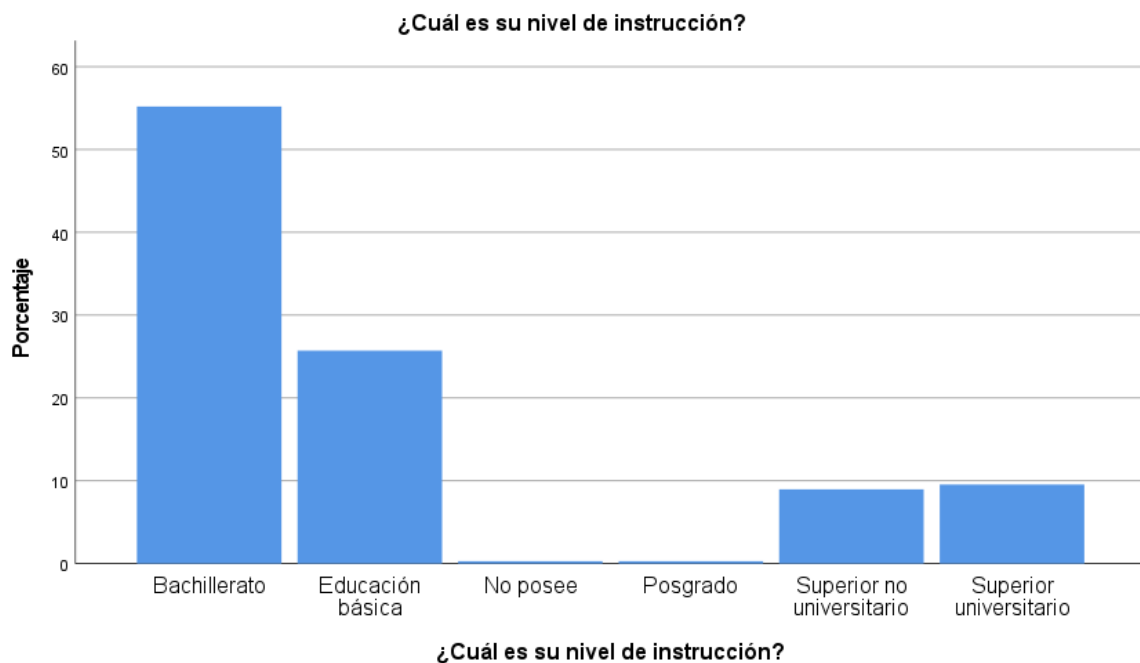
Nivel de instrucción

¿Cuál es su nivel de instrucción?					
		Frecuencia	%	Porcenta je válido	Porcentaje acumulado
Váli do	Bachillerato	191	55,2	55,2	55,2
	Educación básica	89	25,7	25,7	80,9
	No posee	1	,3	,3	81,2
	Posgrado	1	,3	,3	81,5
	Superior no universitario	31	9,0	9,0	90,5
	Superior universitario	33	9,5	9,5	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 15.

Nivel de Instrucción



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Dimensión Historia

1. ¿Qué tan importante considera usted reconocer la influencia de los sucesos históricos en la identidad de su parroquia?

Tabla 30.

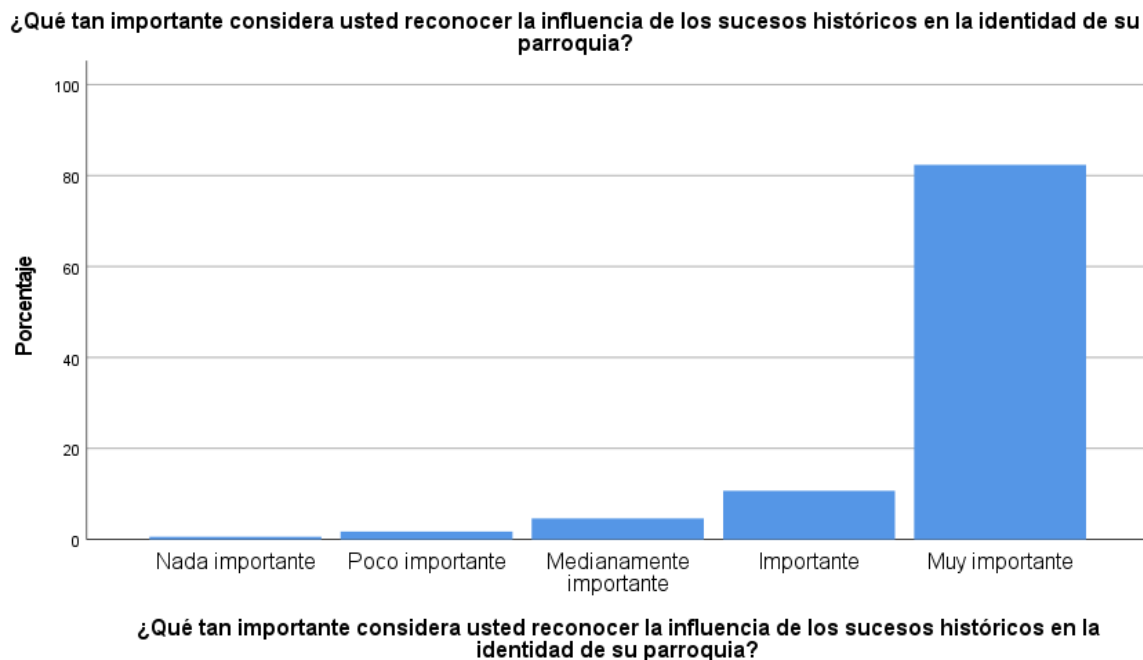
Sucesos

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	2	,6	,6	,6
	Poco importante	6	1,7	1,7	2,3
	Medianamente importante	16	4,6	4,6	6,9
	Importante	37	10,7	10,7	17,6
	Muy importante	285	82,4	82,4	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 16.

Sucesos



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

2. ¿Qué tan importante considera usted analizar los sucesos pasados como eje de partida para el fortalecimiento de la identidad cultural?

Tabla 31.

Pasado

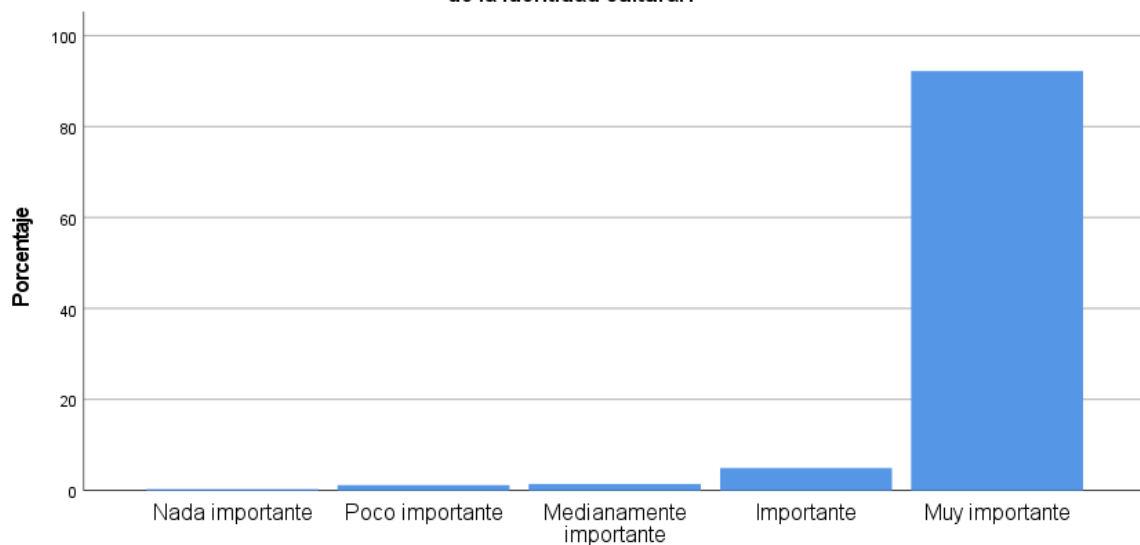
		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	1	,3	,3	,3
	Poco importante	4	1,2	1,2	1,4
	Medianamente importante	5	1,4	1,4	2,9
	Importante	17	4,9	4,9	7,8
	Muy importante	319	92,2	92,2	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 17.

Pasado

¿Qué tan importante considera usted analizar los sucesos pasados como eje de partida para el fortalecimiento de la identidad cultural?



¿Qué tan importante considera usted analizar los sucesos pasados como eje de partida para el fortalecimiento de la identidad cultural?

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

3. ¿Qué tan importante considera usted crear e implementar actividades, programas o eventos culturales con base en la historia de la parroquia?

Tabla 32.

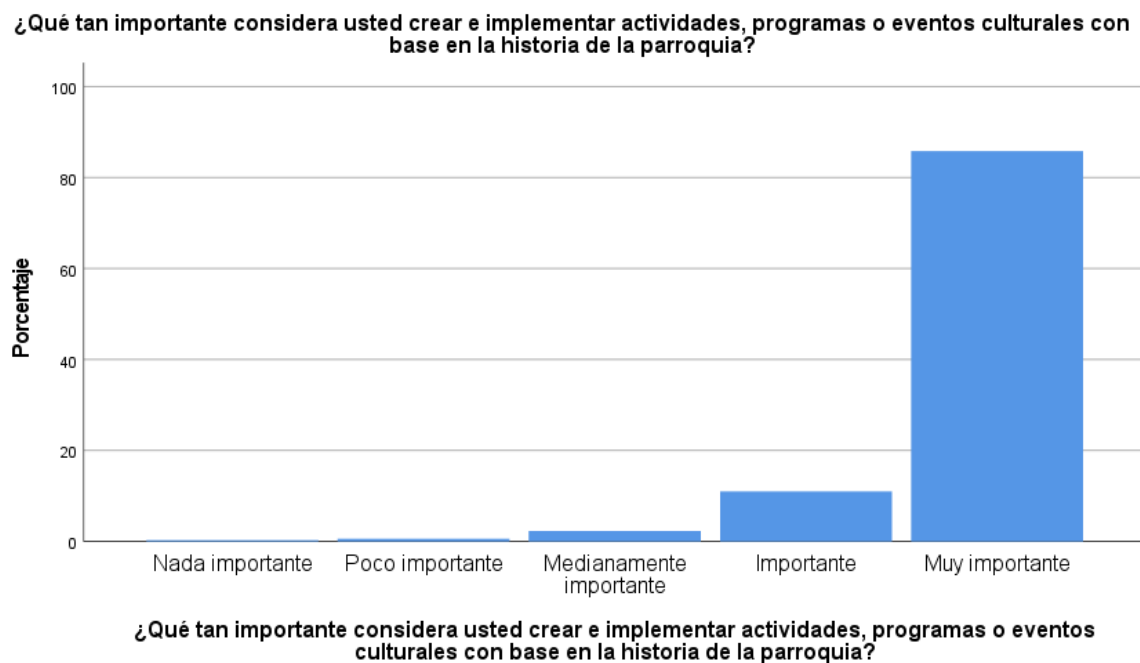
Propósito

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	1	,3	,3	,3
	Poco importante	2	,6	,6	,9
	Medianamente importante	8	2,3	2,3	3,2
	Importante	38	11,0	11,0	14,2
	Muy importante	297	85,8	85,8	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 18.

Propósito



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Dimensión de conocimiento de tradiciones

4. ¿Qué tan importante considera usted la enseñanza de las tradiciones culturales por parte de los adultos mayores para fortalecer la identidad cultural?

Tabla 33.

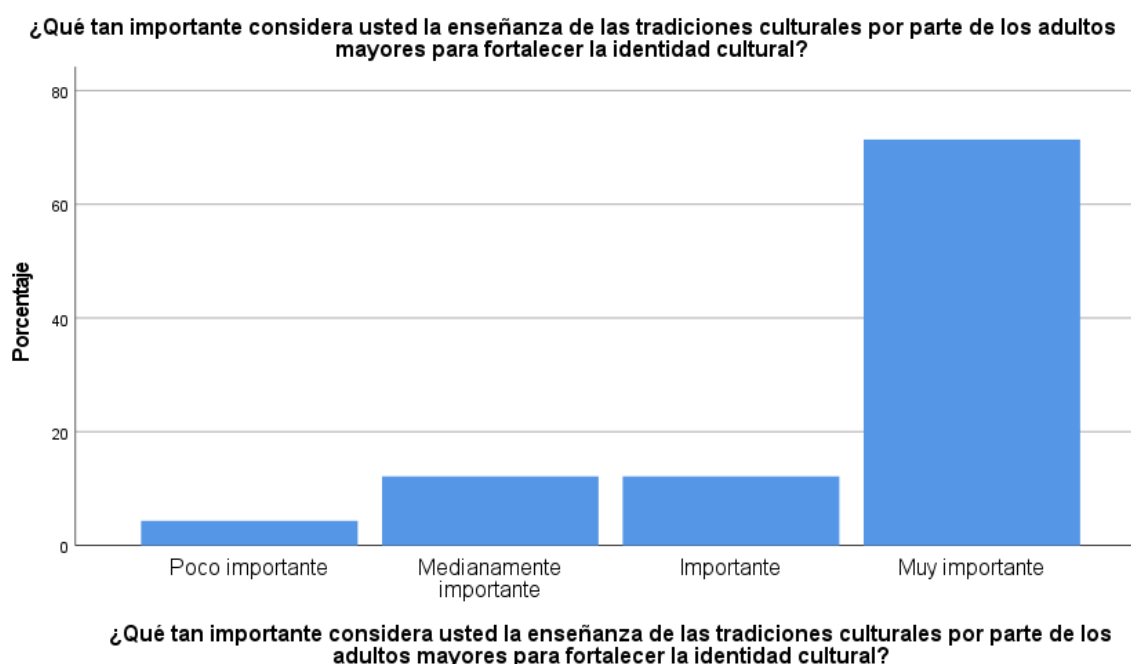
Enseñanzas

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válid o	Poco importante	15	4,3	4,3	4,3
	Medianamente importante	42	12,1	12,1	16,5
	Importante	42	12,1	12,1	28,6
	Muy importante	247	71,4	71,4	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 19.

Enseñanzas



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

5. ¿Qué tan importante considera usted que los jóvenes aprendan sobre la historia de sus raíces culturales?

Tabla 34.

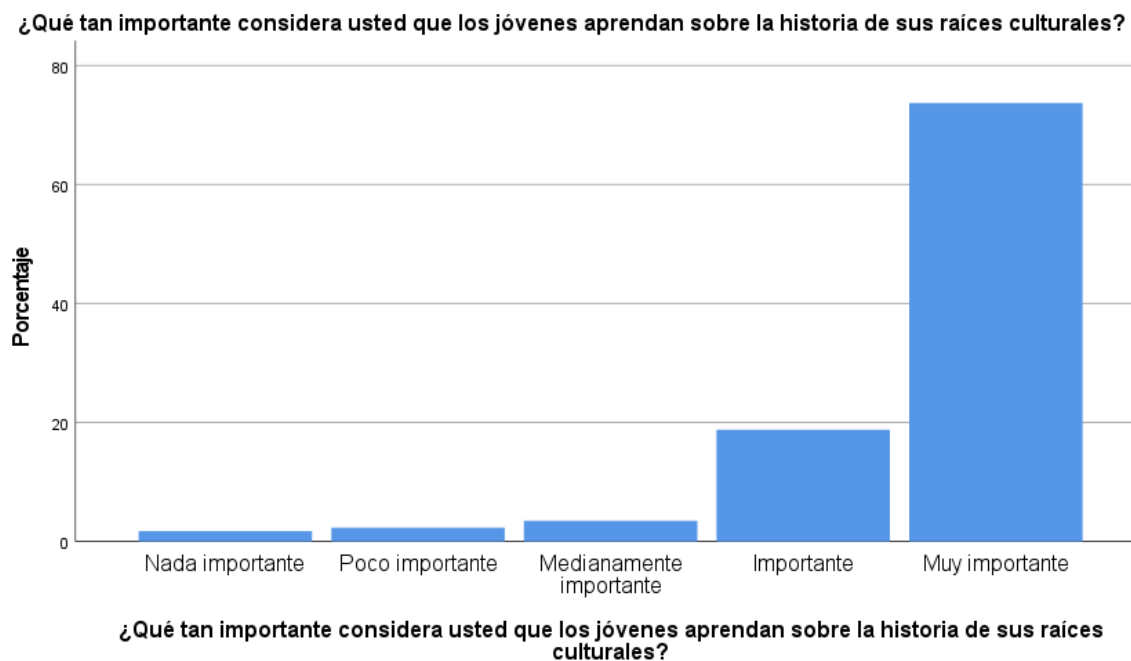
Aprendizajes

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	6	1,7	1,7	1,7
	Poco importante	8	2,3	2,3	4,0
	Medianamente importante	12	3,5	3,5	7,5
	Importante	65	18,8	18,8	26,3
	Muy importante	255	73,7	73,7	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 20.

Aprendizajes



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

6. ¿Qué tan importante considera usted fomentar a la evolución del territorio manteniendo las tradiciones que generan identidad cultural al mismo?

Tabla 35.

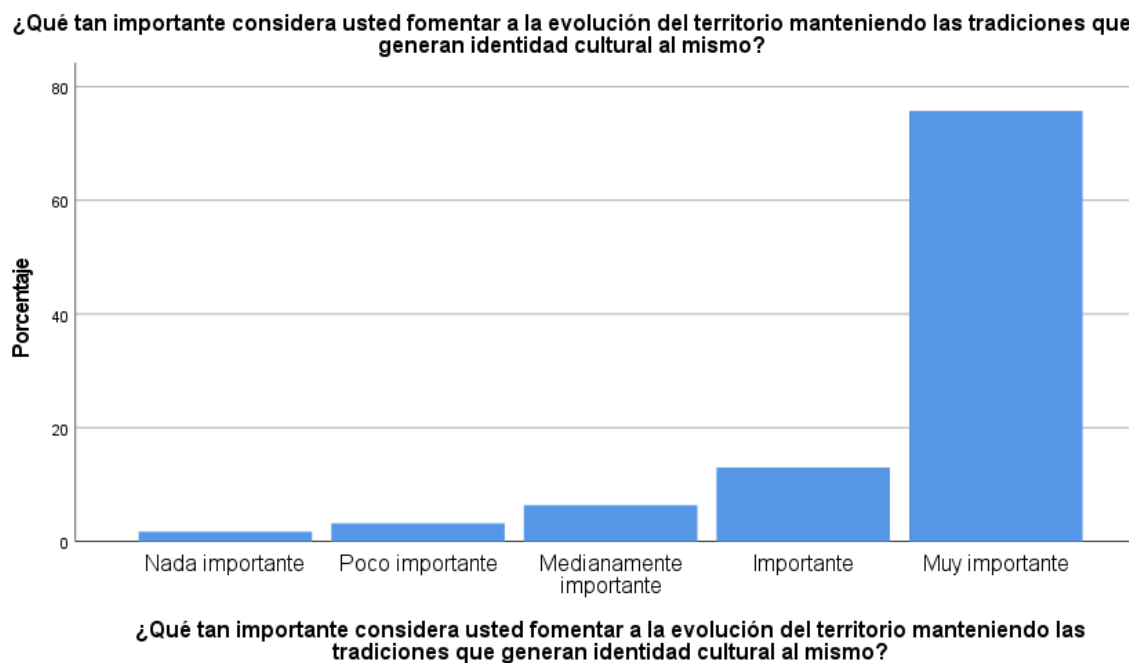
Evolución

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	6	1,7	1,7	1,7
	Poco importante	11	3,2	3,2	4,9
	Medianamente importante	22	6,4	6,4	11,3
	Importante	45	13,0	13,0	24,3
	Muy importante	262	75,7	75,7	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 21.

Evolución



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Dimensión Cultura

7. ¿Qué tan importante considera usted conocer sobre los símbolos culturales (vestimenta, instrumentos, artesanías, entre otros) propios de la localidad?

Tabla 36.

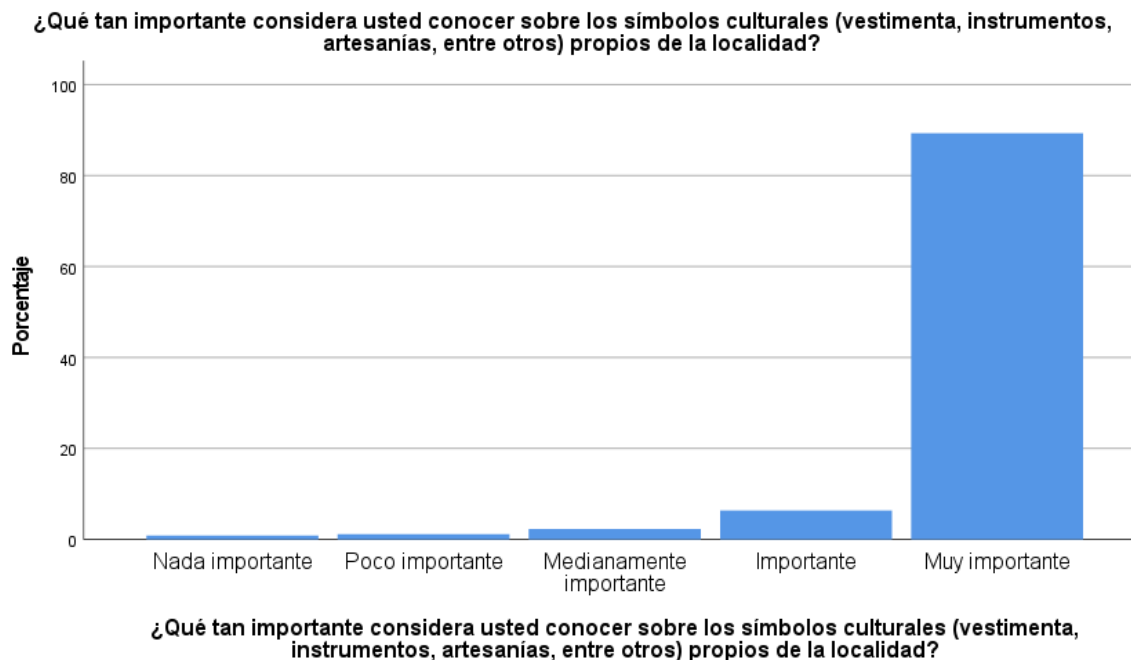
Conocimientos

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	3	,9	,9	,9
	Poco importante	4	1,2	1,2	2,0
	Medianamente importante	8	2,3	2,3	4,3
	Importante	22	6,4	6,4	10,7
	Muy importante	309	89,3	89,3	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 22.

Conocimientos



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

8. ¿Qué tan importante considera usted que la sociedad actual valore y respete las manifestaciones culturales propias de la parroquia San Luis?

Tabla 37.

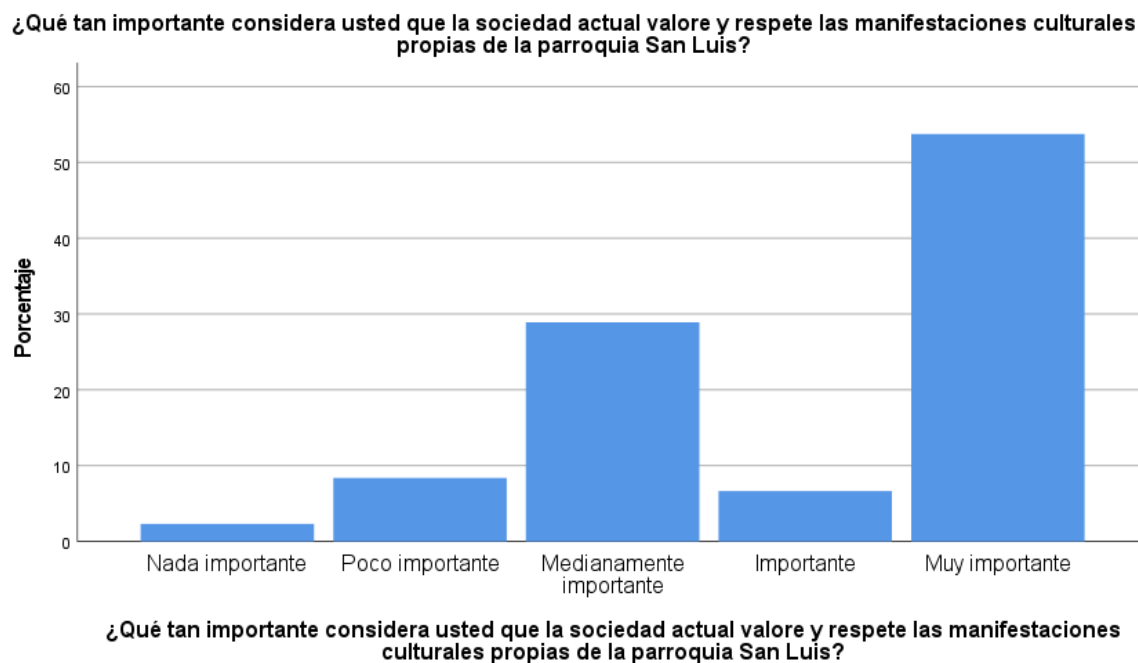
Sociedad

		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	8	2,3	2,3	2,3
	Poco importante	29	8,4	8,4	10,7
	Medianamente importante	100	28,9	28,9	39,6
	Importante	23	6,6	6,6	46,2
	Muy importante	186	53,8	53,8	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Figura 23.

Sociedad



Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

9. ¿Qué tan importante considera usted la participación en festividades tradicionales como medio para preservar la colectividad en el territorio?

Tabla 38.

Conductas colectivas

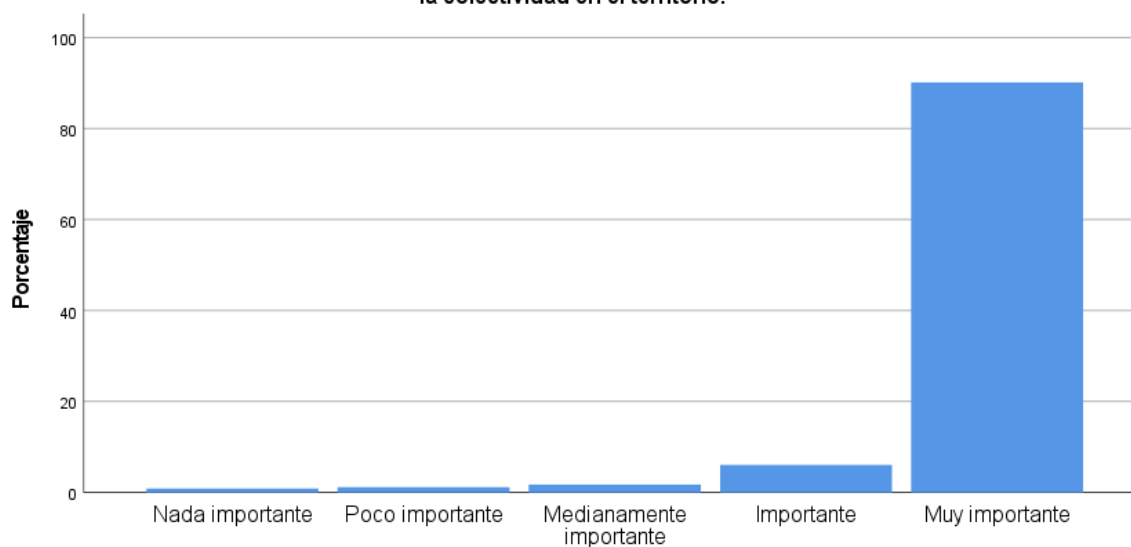
		Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	3	,9	,9	,9
	Poco importante	4	1,2	1,2	2,0
	Medianamente importante	6	1,7	1,7	3,8
	Importante	21	6,1	6,1	9,8
	Muy importante	312	90,2	90,2	100,0
	Total	346	100,0	100,0	

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión

Figura 24.

Conductas Colectivas

¿Qué tan importante considera usted la participación en festividades tradicionales como medio para preservar la colectividad en el territorio.



¿Qué tan importante considera usted la participación en festividades tradicionales como medio para preservar la colectividad en el territorio.

Nota: Extraído del software IBM SPSS Statistics Versión 27

Anexo 5. Guía gastronómica de la parroquia San Luis



Nota, Fuente: elaboración propia, recetario de la cocina tradicional, (2025)

Anexo 6. Fichas para la guía gastronómica

		UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS CARRERA TURISMO FICHA DE RECETAS				FACULTAD DE Ciencias Políticas y Administrativas
Receta: Tortillas de maíz						
Género: Plato fuerte						
Método de cocción: Seco / Tortilla						
Tiempo aproximado de preparación: 1 hora						
Porciones: 40 pax						
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	CORTE		
Harina de maíz	gr	2268	Lista para usar	-		
Mapawira	cda	2	Lista para usar	-		
Sal	cda	½	disuelta	-		
Huevos	uni	5	Lavadas	-		
Cebolla blanca	uni	3	Lavadas y limpias	-		
PREPARACIÓN:						
<ul style="list-style-type: none"> En un recipiente cernir la harina de maíz, mientras en una olla aparte poner a calentar el agua, agregar la cebolla picada en cuadritos y sal al gusto. En un recipiente grande ponemos la harina mezclamos con la mapawira, los huevos lo mezclamos luego agregamos el agua con todo eso hacemos una masa. Lo amasamos por unos 20 minutos lo tapamos con un mantel y dejamos reposar por 15 minutos. Una vez que la masa este en su punto procedemos a realizar las bolitas y con las mismas manos aplastamos. Prendemos el fogón y ponemos el tiesto a calentar y vamos ubicando las masitas de tortillas sobre el tiesto, tener cuidado de que no se quemen debemos estar pendientes y cambiar de los lados. Finalmente vamos sacando y poniendo en una canasta y lo degustamos acompañado de un cafecito de cedrón. 						
TÉCNICAS CULINARIAS						
Amasado a mano la masa de maíz. Cocción seca sobre un tiesto. Conservación en calor cubierta con un mantel para mantener la suavidad.						
OBSERVACIONES:						



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



FACULTAD DE
Ciencias Políticas
y Administrativas

Receta: Papas con cuy, ají molido en piedra

Género: Plato fuerte

Método de cocción: Medio seco / Parrilla

Tiempo aproximado de preparación: 1 hora

Porciones: 5 pax






INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	CORTE
Cuy	uni	1	Lavadas y limpias	Presas grandes
Papas	uni	15	Limpia	Dados medianos
Sal	c/n	Al gusto	-	
Ajo	uni	4	-	Cuadros pequeños
Cebolla blanca	gr	100	Pelada y lavada	Picado fino
Comino en grano	cda	½	-	
Cebolla paiteña	uni	1	Pelada y lavada	Picado en cuadritos
Perejil	Rama	1	Lavada	Picado fino
Pimienta	uni	1	Lavada y picada	Picado en tiras
Maní	lb	1	Molida	Enteras
Ají	uni	2	Lavada	Entera
Tomatillo	uni	4	Lavada y picada	Picado en cuadritos
Cilandro	ramillete	½	Lavado y picado	Fino
Achiote	cda	1	-	-
Aceite	ml	50	-	-
Limón	uni	2	Lavado	-
Piola	-	-	-	-
Carrizo	-	-	-	-

PREPARACIÓN:

- Pelamos las papas, ponemos en una olla a hervir agua con sal, picar en cuadritos o machucar en piedra la cebolla blanca o colorada, ajo y añadir las papas peladas, dejar hervir por 30 minutos.
- Mientras hierve las papas, en una olla aparte poner a hervir agua para pelar el cuy, matamos al cuy lo enterramos en el agua hirviendo y empezamos a pelar. Una vez terminado de pelar el cuy procedemos a destriparlo, lo lavamos con mucha agua.
- En un recipiente preparamos el aliño en esta incluye ajo, cebolla, comino en grano, apio, perejil, cilandro molido en piedra y sal al gusto y aliñamos al cuy.
- Prendemos el fogón quemamos la leña para obtener el carbón una vez que tengamos el carbón en abundancia al cuy lo metemos en un carrizo atándolo con una piolita y lo ponemos sobre el carbón, pero va sostenido con la mano y empezamos a asar.
- Para preparar el maní, el maní lo tostamos en tiesto por 10 minutos, lo sacamos y procedemos a pelar, una vez pelado lo machacamos en piedra y lo ponemos aparte en un recipiente.
- En una olla aparte para preparar el refrito, picamos la cebolla blanca en cuadritos, mapawira, y el mismo aliño que usamos para el cuy lo agregamos, sal al gusto y achiote, lo mezclamos y lo refreímos.
- Luego agregamos el maní, un litro de agua y medio litro de leche. Y dejamos hervir por 10 minutos.
- En la piedra machucamos el ají rocoto hasta que quede ñutito (bien aplastado) lo sacamos y ponemos en un recipiente, luego machucamos el tomatillo haciendo el mismo procedimiento, lo adjuntamos en una tawita (recipiente) y lo mezclamos con el ají, cilandro picado, limón, aceite y sal al gusto.
- Una vez cumplida el hervor de las papas escurrimos el agua lo tapamos con un mantel y dejamos secar por 5 minutos. El cuy debe estar amarillo lo desatamos del carrizo ponemos en un tawita lo pedaceamos.

TÉCNICAS CULINARIAS

<p>Cocinar en olla de acero inoxidable en cocina de leña. Asar el cuy en carbón y cubrirlo con achiote. Moler el ají en piedra. Tostar el maní en un tiesto. Moler el maní en un molino de piedra.</p>
OBSERVACIONES:

<div><div></div><div><div>UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO</div><div>FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS</div><div>CARRERA TURISMO</div><div>FICHA DE RECETAS</div></div><div><div>FACULTAD DE Ciencias Políticas y Administrativas</div></div></div>				
Receta: Locro de sambo con cuy				
Género: Plato fuerte				
Método de cocción: Medio seco / Parrilla				
Tiempo aproximado de preparación: 1 hora				
Porciones: 5 pax				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	CORTE
Sambo tierno	gr	500	Lavadas y limpias	Dados medianos
Papas	gr	400	Peladas y lavadas	En cubos
Choclo tierno	uni	2	Desgranado	Granos
Cuy	uni	1	Limpio	Presas grandes
Cebolla blanca	gr	100	Pelada y lavada	Picada fina
Cebolla colorada	uni	1	Pelada y lavada	Picada fina
Cilandro	c/n		Lavado y picado	Fino
Zanahorias	gr	100	Peladas y lavadas	En cubitos
Ajo	Diente	4	Pelados	Picadas en cuadritos
Habas tiernas	gr	150	Desvainadas y lavadas	Enteras
Sal	c/n		Medida al gusto	
Apio	Rama	1	Lavado	Picado fino
Perejil	Rama	1	Lavado	Picado fino
Agua	lts	3	Medida	
PREPARACIÓN:				
<ul style="list-style-type: none">• Pelamos el sambo en un recipiente grande y lo picamos en cuadritos.• Prendemos el fogón colocamos una olla grande con agua, agregamos el sambo picado.• Picamos la zanahoria, la cebolla colorada, los choclos tiernos desgranados, las habas tiernas y sal al gusto, dejamos hervir.• A un lado del fogón colocamos otra olla con agua y dejamos hervir, mientras matamos al cuy y procedemos a pelarlo, lo cortamos en pedacitos y lo añadimos a la olla donde está hirviendo el sambo.• Pelamos las papas lo lavamos y agregamos a la olla y dejamos hervir por 30 minutos.• Aparte picamos la cebolla blanca y el cilandro y lo botamos en la olla. Finalmente retiramos la olla del fuego y a degustar del locro de sambo.				
TÉCNICAS CULINARIAS				
Cocinar en olla de acero inoxidable en cocina de leña. Chamuscado del cuy (pelar el cuy pasándolo por agua caliente)				
OBSERVACIONES:				



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



FACULTAD DE
Ciencias Políticas
y Administrativas

Receta: Chicha de jora

Género: Bebida

Método de cocción: hervido o cocción prolongada

Tiempo aproximado de preparación: 30 min

Porciones: 10 Pax



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	CORTE
Guayaba	gr	250	Lavadas y limpias	Dados medianos
Naranja	Unidad	2	Limpia	Dados medianos
Polvo de maíz chaquisara (maíz podrido lo hacen polvo) (polvo de jora)	gr	300	Tamizado y listo para disolver	Polvo
Canela	Uni	2 ramas	Limpia	Trozos
Panela	gr	400	Troceada	Trozos
Agua	lts	3 litros	Medida y reservada	

PREPARACIÓN:

El grano de maíz colorado seco se debe enterrar en la tierra haciendo montoncitos y dejar por unos días hasta que salga las raicitas, sacar y hacer secar sobre una estera.

- Luego del secado hacer moler, hasta obtener una harina. En una olla poner el agua a calentar verter la harina de maíz y mecerlo hasta formar una colada.
- Añadir la panela, guayaba, naranja y canela.
- Dejarlo hervir por 30 minutos.
- Retiramos del fuego dejamos enfriar y procedemos a ponerlo en una pipa (tacho), taparlo y dejarlo a fermentar por una semana.

TÉCNICAS CULINARIAS

Cocinar en olla de acero inoxidable en cocina de leña.

OBSERVACIONES:



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



FACULTAD DE
Ciencias Políticas
y Administrativas

Receta: Ponche

Género: Bebida

Método de cocción: hervido o cocción prolongada

Tiempo aproximado de preparación: 30 min

Porciones: 10 Pax



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	CORTE
Chicha de jora	Lts	3	Medir	Liquido
Canela	Uni	3 ramas	Limpiar	Trozos
Panela	Lb	1 libra (aprox. 450g)	Trocear en partes pequeñas	Trozos
Trago	ml	250 ml	Medir	Liquido
Huevos	Uni	4	Lavado	Enteros
Bicarbonato	cdta	½	Medir	Polvo fino

PREPARACIÓN:

- Prender el fogón, en una olla añadir la chicha de jora y dejarlo hervir.
- Separar las yemas de los huevos y batirlo en un tazón, ponerlo en la olla donde está la chicha.
- Añadir el bicarbonato, panela, canela y poco a poco agregar la cerveza o el trago y dejarlo hervir por unos minutos.
- Finalmente retirar del fuego y dejar enfriar.

TÉCNICAS CULINARIAS

Cocinar en olla de acero inoxidable en cocina de leña.

OBSERVACIONES:



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



FACULTAD DE
Ciencias Políticas
y Administrativas

Receta: Colada de sapallo				
Género: Plato fuerte				
Método de cocción: Hervido				
Tiempo aproximado de preparación: 1 hora				
Porciones: 30 pax				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	CORTE
Zapallo	lb	10	Lavadas, pelada	Cubos
Canela	Ramas	3	Entera	-
Aniz	cda	2	En grano	-
Clavos de olor	uni	6	Entero	-
Leche	lts	2		-
Harina de maíz	Taza	1 ½	Disuelta en una poco de agua	-
PREPARACIÓN:				
<ul style="list-style-type: none">• Pelamos el zapallo en un recipiente grande y lo picamos en cuadritos.• Prendemos el fogón y colocamos una olla grande agua y añadimos el zapallo picado.• Dejamos hervir hasta que el zapallo este bien cocinado.• En un recipiente aparte batimos la harina de maíz con un poco de agua.• Añadimos la mezcla en la olla hirviendo, luego agregamos todos los condimentos.• Dejamos hervir por unos 15 min, luego retiramos del fuego y dejarlo enfriar para poder degustarlo.				
TÉCNICAS CULINARIAS				
Cocinar en olla de acero inoxidable en cocina de leña.				
OBSERVACIONES:				



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



FACULTAD DE
Ciencias Políticas
y Administrativas

Receta: Cariucho

Género: Plato fuerte

Método de cocción: Hervido

Tiempo aproximado de preparación: 1 hora

Porciones: 15 pax



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	CORTE
Habas	lb	2	Lavadas	Granos
Papas chauchas	lb	2	Lavadas	Granos
Oca	lb	2	Lavadas	Granos
Melloco	lb	2	Lavadas	Granos
Choclo tierno	lb	2	Lavadas	Granos
Queso	c/n	-	-	Cuadrados
Ají	uni	1	Lavada y picada	Cuadros pequeños
Tomate	uni	2	Lavadas	Pecada en cuadritos
Cilandro	c/n	-	Lavadas y picado	Fino
Aceite	c/n	-	-	-
Limón	uni	1	Lavadas	Exprimida

PREPARACIÓN:

- Lavamos todos los granos.
- Prendemos el fogón y en una olla grande agregamos el agua, cantidad necesaria.
- Añadimos todos los granos ponemos un poco de sal y dejamos hervir.
- En un recipiente picamos el ají en cuadros pequeños, el tomate, ½ litro de agua, un limón, sal al gusto y cilandro.
- Retiramos la olla del fogón, escurrimos el agua.
- En un recipiente grande sacamos los granos y las papas.

TÉCNICAS CULINARIAS

Cocinar en olla de acero inoxidable en cocina de leña.


OBSERVACIONES:



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



FACULTAD DE
Ciencias Políticas
y Administrativas

Receta: Cerveza de pobre				
Género: Bebida				
Método de cocción: Batido				
Tiempo aproximado de preparación: 40 min				
Porciones: 20 pax				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	CORTE
Chicha de jora	Lts	5	Liquido	-
Huevos	uni	6	Limpias	-
Bicarbonato	c/n	-	-	-
Trago	c/n	-	-	-
azúcar	gr	113	-	-
PREPARACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> Batimos los huevos solo las yemas durante 15 min, en un recipiente aparte batimos las claras y luego los mezclamos en conjunto con el azúcar. En un tacho grande agregamos la chicha de jora y luego ponemos los huevos batidos. Agregamos el bicarbonato. Si desean se puede añadir el trago. 				
TÉCNICAS CULINARIAS				
Cocinar en olla de acero inoxidable en cocina de leña.				
OBSERVACIONES:				

Anexo 7. Fotografías de las encuestas realizadas

Entrevistas



Nota, Fuente: elaboración propia, entrevistas realizadas a las abuelitas de la parroquia,
(2025)



Nota, Fuente: elaboración propia, entrevistas realizadas a la población, (2025)



Nota, Fuente: elaboración propia, entrevistas realizadas a la población, (2025)



Nota, Fuente: elaboración propia, entrevistas realizadas a la población, (2025)



Nota, Fuente: elaboración propia, entrevistas realizadas a la población, (2025)

Entrevista a las autoridades de la parroquia San Luis



Nota, Fuente: elaboración propia, entrevistas realizadas a las autoridades de la parroquia San Luis, (2025)