

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Ingeniera en Gestión
Turística y Hotelera

TRABAJO DE TITULACIÓN

Título del proyecto

**PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO
DE LA COMUNIDAD MACHÁNGARA, PARROQUIA CACHA, DE LA
PROVINCIA DE CHIMBORAZO.**

Autora:

Janneth Patricia Yasaca Ayol

Tutora:

Mgs, Paula Elizabeth Moreno

Riobamba – Ecuador

2020

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

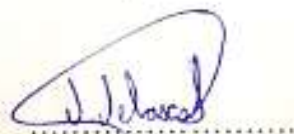
Los miembros del tribunal del proyecto titulado “**Patrimonio Cultural Alimentario y Desarrollo Turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo**”, presentado por la estudiante: Yasaca Ayol Janneth Patricia y dirigido por: Mgs. Moreno Aguirre Paula Elizabeth. Una vez escuchada la defensa oral y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación escrito en el cual se ha constatado el cumplimiento de las observaciones realizadas, remite la presente para uso y custodia en la Biblioteca de la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas de la Universidad Nacional de Chimborazo.

Para constancia firman:

Mgs. Paula Moreno
Tutora del Proyecto



Dr. Víctor Velasco
Presidente del Tribunal



Dra. Silvia Aldáz
Miembro del Tribunal



Dr. Diego Calvopiña
Miembro del Tribunal

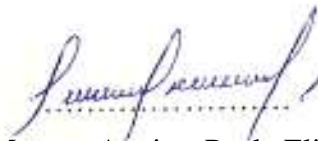


CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Yo Mgs. Moreno Aguirre Paula Elizabeth, certifico que el presente proyecto de investigación previo a la obtención del título de Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera, con el tema **“Patrimonio Cultural Alimentario y Desarrollo Turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia Chimborazo”**, ha sido dirigido y revisado durante todo el proceso de investigación por mi persona en calidad de tutora, por lo que se encuentra apto para su presentación y defensa respectiva.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad.

Atentamente;



Mgs. Moreno Aguirre Paula Elizabeth
Tutora del proyecto

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La responsabilidad del contenido de la presente investigación corresponde exclusivamente a: Janneth Patricia Yasaca Ayol (Autor), Mgs. Paula Elizabeth Moreno Aguirre (Tutor) y el contenido de la misma a la Universidad Nacional de Chimborazo.



Janneth Patricia Yasaca Ayol
060492348-2

DEDICATORIA

Este proyecto de investigación lo dedico al ser más divino Dios por regalarme vida, salud y por darme fuerzas para seguir adelante a pesar de muchas adversidades.

A mis padres, Carlos y Rosa por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos más difíciles y por proveerme los recursos necesarios para culminar mi carrera, a mis hermanos Lorena y Roberto por estar siempre apoyándome y alegrando mis días con sus ocurrencias.

A mi hija Arleth Sofía que es mi motor y mi mayor inspiración para cumplir mis metas.

AGRADECIMIENTO

Gratitud infinita a los docentes de la Universidad Nacional de Chimborazo, de la Carrera De Gestión Turística y Hotelera, a mi Tutora Mgs. Paula Moreno, por compartir sus conocimientos y por tener paciencia en todo tiempo.

De igual manera un agradecimiento especial para el Gobierno Parroquial Rural de Cacha, por su colaboración para la realización de este proyecto.

RESUMEN

Esta investigación fue realizada en la comunidad Machángara de la parroquia Cacha, perteneciente a la Provincia de Chimborazo, se enfocó en el estudio de dos variables patrimonio cultural alimentario y desarrollo turístico, la misma que tuvo como principal objetivo determinar la influencia del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico, esta investigación fue ejecutada mediante trabajo de campo, y revisión bibliográfica, la presente investigación es correlacional, descriptivo y su diseño de estudio es no experimental trasversal.

Para la recopilación de información se aplicó encuestas y entrevistas previamente validadas por un grupo de expertos asignados, la encuesta de la variable dependiente desarrollo turístico se aplicó a los pobladores de la comunidad Machángara, para la variable independiente patrimonio cultural alimentario se realizó entrevistas a miembros de la junta parroquial y a personas claves como a las personas de la tercera edad cuya información obtenida permitió determinar el nivel de conocimiento que poseen acerca del tema.

Con los datos obtenidos al aplicar los instrumentos se procede al procesamiento de la información se realizó en el programa estadístico SPSS, gracias a ello fue posible generar tablas y gráficos para posteriormente realizar la interpretación, con la aplicación chi cuadrado se logró validar las hipótesis planteadas, donde se evidencia que no existe influencia entre el patrimonio cultural alimentario y el desarrollo turístico. En base a los datos obtenidos se planteó una propuesta que consiste en plantear estrategias para la conservación y difusión de las costumbres y saberes ancestrales del patrimonio cultural alimentario con el fin de fomentar la cultura, tradición y costumbres de la comunidad.

Palabras clave: Patrimonio Cultural Alimentario, desarrollo, cultura, conservar, difundir.

ABSTRACT

ABSTRACT

This investigation carried out in the Machángara community of the Cacha parish, belonging to the Chimborazo Province, focused on the study of two variables: cultural foodstuff heritage and tourism development, the main objective was to analyze the influence of the cultural foodstuff heritage in the tourism development, this investigation carried out through field work, and literature review, the present investigation is correlational, descriptive and its study design is non-experimental cross-sectional. For the collection of information, surveys and interviews previously validated by a group of assigned experts applied, the survey of the tourism development dependent variable applied to the inhabitants of the Machángara community, for the independent variable cultural foodstuff heritage interviews conducted to members of the parish board and key people such as senior citizens whose information obtained allowed to determine the level of knowledge they have about the theme.

With the data obtained when applying the instruments, the information processing carried out in the SPSS statistical program, thanks to this it was possible to generate tables and graphs to later perform the interpretation, with the chi-square application it was possible to validate the hypotheses raised, where it evidenced that there is no influence between the foodstuff cultural heritage and tourism development, based on the data obtained, it was made a offer that consists of proposing strategies for the conservation and diffusion of the ancestral customs and knowledge of the foodstuff cultural heritage, in order to promote the culture, tradition and customs of the community.

Keywords: foodstuff cultural heritage, development, culture, conserve, disseminate.



Reviewed by: Chávez, Maritza



Language Center Teacher

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	II
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	III
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
RESUMEN	VI
ABSTRACT.....	VII
ÍNDICE DE CUADROS.....	XII
ÍNDICE DE TABLAS	XIII
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	XIV
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I: Planteamiento del Problema	3
1.1 Situación problemática.....	3
1.2 Formulación del Problema.....	4
1.2.1 Problema General.....	4
1.2.2 Problemas Específicos.....	4
1.3 Justificación	5
1.3.1 Justificación Teórica.....	5
1.3.2 Justificación Practica.....	6
1.3.3 Justificación Metodológica.....	6
1.4 Objetivos.....	6
1.4.1 Objetivo General.....	6
1.4.2 Objetivos Específicos.....	6
1.5 Hipótesis	7
1.5.1 Hipótesis General.....	7
1.5.2 Hipótesis Específicas.....	7
CAPÍTULO 2: Marco Teórico.....	8

2.1	Antecedentes de la Investigación.....	8
2.2	Marco Filosófico o Epistemológico de la Investigación.....	9
2.2.1	Epistemología del Patrimonio Cultural Alimentario.....	9
2.2.2	Epistemología de Desarrollo Turístico.....	9
2.3	Bases Teóricas/ Estado del Arte	10
2.3.1	Bases Teóricas Variable Independiente: Patrimonio Cultural Alimentario.....	10
2.3.2	Bases Teóricas Variable Dependiente: Desarrollo Turístico.....	14
2.3.3	Estado del Arte Variable Independiente; Patrimonio Cultural Alimentario.....	17
2.3.4	Estado del Arte Variable Dependiente; Desarrollo Turístico.....	19
CAPITULO III: Metodología.....		20
3.1	Tipo y Diseño de Investigación.....	20
3.1.1	Tipo de Investigación.....	20
3.1.2	Diseño de la investigación.....	21
3.2	Unidad de Análisis.....	22
3.3	Población de estudio	22
3.4	Tamaño de la Muestra.....	22
3.5	Selección de la Muestra	23
3.6	Operacionalización de Variables y Matriz de Consistencia	24
3.6.1	Operacionalización de Variables.....	25
3.6.2	Matriz de consistencia.....	27
3.7	Técnicas e Instrumentos de la Investigación	28
3.7.1	Técnicas.....	28
3.7.2	Instrumentos.....	28
3.8	Validez de los Instrumentos.....	28
3.8.1	Validación de la Encuesta sobre el Desarrollo Turístico, dirigida a los Pobladores de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha (Encuesta 1).....	28
3.8.2	Validación de la entrevista sobre el patrimonio cultural alimentario, dirigida personas claves y dirigentes de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha (Entrevista 1).....	29
3.9	Confiabilidad de los Instrumentos	30
3.9.1	Alfa de Cronbach, Variable Dependiente Desarrollo Turístico.....	30
3.10	Análisis e Interpretación de la Información.....	30
CAPÍTULO IV: Resultados y Discusión.....		31
4.1.	Análisis, interpretación y discusión de resultados	31
4.1.1.	Encuesta aplicada a la población de la comunidad Cacha Machángara.....	31

4.1.2. Entrevista aplicada a representantes del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial y personas claves.....	34
4.2 Prueba de Hipótesis.....	37
4.1.2 Hipótesis general.....	37
4.2.2 Prueba de Hipótesis Específicas.....	38
5. Conclusiones hipótesis.....	42
6. Recomendaciones.....	43
Bibliografía.....	44
7. Anexos.....	49
Anexo 1 Propuesta.....	49
7.1 Título de la Propuesta.....	49
7.2 Introducción.....	49
7.3 Objetivos.....	50
7.3.1 Objetivo General.....	50
7.3.2 Objetivos Específicos.....	50
7.5 Contenido de la Propuesta.....	50
1. Datos generales.....	50
1.1. Macro localización.....	50
1.2. Micro localización.....	51
1.3. Límites.....	51
1.4. Extensión del territorio.....	51
1.5. Demografía.....	51
7.6 Desarrollo de la propuesta.....	52
7.6.1 Análisis de las debilidades de la comunidad Machángara.....	52
8. Estrategias de conservación.....	53
8.2 Estrategias de difusión.....	54
Anexos	
Varios.....	55
Anexo A: Oficio Emitido por la Dirección de Carrera.....	55
Anexo B: Formato de la Entrevista Variable Independiente.....	57
Anexo C: Formato de la encuesta variable dependiente.....	58

Anexo D: Validación de la encuesta realizada a la población de la comunidad.....	59
Anexo F: Guía de la Entrevista.....	67
Anexo G: Diagnóstico Del Patrimonio Cultural Alimentario Productos Primarios.....	68
Anexo H: Diagnóstico del patrimonio cultural alimentario productos elaborados.....	69
Anexo I: Presentación de Resultados.....	70

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Operacionalización de variables	25
Cuadro 2 Matriz de consistencia.....	27
Cuadro 3 Expertos seleccionados para validar la encuesta 1.....	29
Cuadro 4 Expertos seleccionados para validar la entrevista 1	29
Cuadro 5 Alfa de Cronbach Desarrollo Turístico.....	30
Cuadro 6 Resumen del análisis e interpretación de resultados de encuestas a pobladores.....	31
Cuadro 7 Prueba de hipótesis general.....	37
Cuadro 8 Prueba de hipótesis específica 1.....	38
Cuadro 9 Prueba de hipótesis específica 2.....	39
Cuadro 10 Prueba de hipótesis específica 3.....	40
Cuadro 11 Prueba de hipótesis específica 4.....	41
Cuadro 12 Análisis de debilidades de la comunidad Machángara.....	52
Cuadro 13 Estrategias de conservación.	53
Cuadro 14 Estrategias de difusión	54
Cuadro 15 Guía de entrevista.....	67
Cuadro 16 Diagnóstico del Patrimonio Cultural Alimentario productos primarios	68
Cuadro 17 Diagnóstico del Patrimonio Cultural Alimentario productos elaborados	69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Género de los pobladores	70
Tabla 2 Edad de los pobladores	71
Tabla 3 Nivel de educación.....	72
Tabla 4 Nivel de facilidades turísticas	73
Tabla 5 Calidad de servicios	74
Tabla 6 Calidad de vida.....	75
Tabla 7 Actividades culturales	76
Tabla 8 Oportunidades turísticas.....	77
Tabla 9 Implementación de estrategias	78
Tabla 10 Implementación de una guía	79
Tabla 11 Conservación de atractivos naturales y culturales	80
Tabla 12 Conservación del Patrimonio Cultural Alimentario.....	81
Tabla 13 Nivel de protección del Patrimonio Cultural Alimentario	82

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Género de los Pobladores	70
Ilustración 2 Edad de los Pobladores.....	71
Ilustración 3 Nivel de educación	72
Ilustración 4 Nivel de Facilidades Turísticas	73
Ilustración 5 Calidad de servicios.....	74
Ilustración 6 Calidad de vida.....	75
Ilustración 7 Actividades culturales	76
Ilustración 8 Oportunidades turísticas	77
Ilustración 9 Implementación de estrategias	78
Ilustración 10 Implementación de una Guía.....	79
Ilustración 11 Conservación de atractivos naturales y culturales.....	80
Ilustración 12 Conservación del Patrimonio Cultural Alimentario	81
Ilustración 13 Nivel de Protección del Patrimonio Cultural Alimentario	82

INTRODUCCIÓN

El turismo y la cultura son dos ámbitos íntegros y muy diferenciados, en la actualidad se encuentran estrechamente ligados, el turismo se ha fusionado para implementar una nueva opción al desarrollo económico regional y contribuir a la supervivencia de las comunidades indígenas y al desarrollo de los diferentes cantones del Ecuador, tal es el caso de la comunidad Machángara, parroquia Cacha donde poseen y conservan su cultura, idioma, creencias pero tienen un deficiente aprovechamiento del patrimonio cultural alimentario por ello el objetivo principal de esta investigación es determinar la relación que existe entre el Patrimonio Cultural Alimentario y el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.

La problemática que se ha identificado de manera general es la falta de interés por parte de la población y al desconocimiento del gran potencial que posee Machángara debido a ello no lo transmiten a los turistas, esto impide la expansión a nuevas formas de desarrollo turístico, para la comunidad de igual manera el interés de las autoridades responsables es limitado y conlleva a una escasa generación de programas, planes y proyectos, esto genera el desaprovechamiento del patrimonio cultural alimentario que posee la comunidad.

A continuación, se realiza el detalle por capítulos.

Capítulo I: trata del planteamiento del problema aquí se realizó el análisis y diagnóstico de los problemas que tiene la comunidad, también se escogió la metodológica de la investigación, objetivos generales y específicos e hipótesis generales y específicas.

Capítulo II: comprende el marco teórico de la investigación; antecedentes, marco filosófico y epistemológico y las bases teóricas/estado del arte.

El capítulo III, se describe la metodología utilizada en la presente investigación, detallando tipo y el diseño de la investigación, la unidad de análisis, al igual que la población y la muestra que aportaran datos concretos para el desarrollo de esta investigación, también se realizó la operacionalización de cada variable y la matriz de consistencia, las técnicas e instrumentos apropiados para este trabajo, la validez de los instrumentos y su confiabilidad.

El capítulo IV, describe de manera acertada los resultados de la investigación mediante el análisis y la interpretación de resultados, además se describe la prueba de hipótesis mediante el método de chi cuadrado.

CAPITULO I: Planteamiento del Problema

1.1 Situación problemática

Actualmente en el Ecuador se ha ido desapareciendo el valor de las tradiciones, costumbres, saberes, prácticas ancestrales, expresiones orales además el patrimonio cultural alimentario, de cada pueblo, debido al desinterés de la población y de las autoridades esto ocasiona que no se desarrolle planes y proyectos turísticos que ayuden al desarrollo turístico, y económico de muchas parroquias que existen dentro de la provincia.

Machángara es una comunidad que pertenece a la parroquia Cacha se encuentra localizada en el cantón Riobamba, es la primera parroquia indígena del Ecuador este grupo étnico es una población muy antigua, perteneciente a la nacionalidad Puruhá, la comunidad es conocida por su gran riqueza cultural, histórica y una gran variedad de conocimientos y saberes en torno a su forma de vida, tradiciones y sobre su patrimonio Cultural Alimentario, dejando en segundo plano el turismo esto se debe a la falta de interés por parte de la población y el desconocimiento acerca de la variedad de platos típicos que posee Machángara, esto genera el abandono de conocimientos y prácticas tradicionales del patrimonio cultural alimentario debido a ello no lo difunden a los turistas, esto impide la expansión a nuevas formas de desarrollo turístico, para la comunidad.

De igual manera el interés de las autoridades responsables es limitado esto conlleva a una escasa generación de programas, planes y proyectos, y genera el desaprovechamiento del patrimonio cultural alimentario que posee la comunidad de esta manera se pierden las posibilidades de emplear a la comunidad y como consecuencia los habitantes se ven obligados a buscar nuevas actividades para mejorar sus situaciones económicas por ello se ven obligados a emigrar, provocando una insuficiente valoración y desconocimiento de todo el

potencial turístico que posee la comunidad y reduce la posibilidad de dinamizar la economía y fomentar el desarrollo turístico de la comunidad.

1.2 Formulación del Problema

1.2.1 Problema General

¿De qué manera influye el patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?

1.2.2 Problemas Específicos

- ¿De qué manera influye la importancia del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?
- ¿De qué manera influye la importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?
- ¿De qué manera influye la historia del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?
- ¿De qué manera influye la elaboración del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?

1.3 Justificación

1.3.1 Justificación Teórica

El turismo se ha convertido en la actividad más importante en muchas de las provincias del país, incluso ha pasado a ser una de las principales fuentes económicas generadoras de empleo e ingresos para sus habitantes y no solo se puede hablar de un país, sino a nivel mundial.

Esta investigación tiene como finalidad determinar la relación existente entre el patrimonio cultural alimentario y el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la comunidad de Machángara

La presente investigación aportara con información relevante y valiosa sobre el patrimonio cultural alimentario y el desarrollo turístico mediante investigaciones bibliográficas, artículos científicos, estudios técnicos y trabajos académicos con la finalidad de que los resultados obtenidos después del proceso de investigación puedan servir como fuente a otros trabajos.

La presente investigación es realizada debido a que presenta aspectos favorables hacia la sociedad para fortalecer aspectos que no estaban tomados en cuenta y permitirán la mejora a nivel local, para ello se plantearon estrategias que permitirán una gran mejora en el conocimiento, difusión y protección del patrimonio cultural alimentario, los resultados permitirán desarrollar la actividad turística de manera adecuada y verificar si aporta a la economía del sector.

1.3.2 Justificación Práctica

Para potencializar el desarrollo turístico con énfasis en el aspecto culinario se necesita de múltiples aspectos que influyen en los platos típicos tradicionales de la comunidad los cuales se evidencian en el desarrollo de la investigación.

Una vez analizado los problemas existentes se plantearon estrategias que permitirán una serie de mejoras tanto en la conservación y difusión del Patrimonio Cultural Alimentario.

1.3.3 Justificación Metodológica

Esta investigación se realiza de manera metodológica se utilizó el método inductivo, este método se aplicará puesto que partiendo de una hipótesis y antecedentes particulares se buscará obtener conclusiones generales, además se utilizó instrumentos como la encuesta, que fue aplicada a los pobladores de la comunidad y las entrevistas que fueron aplicadas a los miembros de la junta parroquial y a personas claves.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General.

Analizar la influencia del Patrimonio Cultural Alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Analizar la influencia de la importancia cultural del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.
- Analizar la influencia de la importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.

- Analizar la influencia de la historia del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.
- Analizar la influencia de la elaboración del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.

1.5 Hipótesis

1.5.1 Hipótesis General

El patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.

1.5.2 Hipótesis Específicas

HE1: La importancia del Patrimonio Cultural Alimentario influye en el desarrollo turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

HE2: La importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

HE3: La historia del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

HE4: La elaboración del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

CAPÍTULO 2: Marco Teórico

2.1 Antecedentes de la Investigación

A continuación, se presentan ciertos antecedentes directamente vinculados al tema de investigación, los cuales para efectos del presente estudio se los ha tomado como referencia:

Hurtado & Perugachi (2017) en su investigación “Estudio del Patrimonio Cultural Alimentario de las comunidades indígenas de laprovincia de cotopaxi y su aporte al desarrollo del turismo comunitario” mencionan que el patrimonio cultural alimentario son los saberes gastronómicos y alimentarios que posee un lugar determinado el cual con el pasar del tiempo se convierte en el referente de la identidad definiéndose como rasgos esenciales de una cultura, además manifiestan que todo alimento preparado contiene una importancia simbólica e identidad para un país, ciudad o comunidad.

También mencionan que el desarrollo turístico comunitario son los procesos de transformación social que buscan mejorar las condiciones de vida de las personas que habitan en un determinado territorio, a través del empoderamiento de las mismas.

Lema & Arias, (2018). Realizaron una investigación titulada “Estudio del Patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta para el desarrollo del turismo gastronómico”. Donde manifiestan que la cocina se convierte en un espacio fundamental en donde el patrimonio alimentario se recrea, y en el que los saberes y sabores se conjugan para crear una variedad infinita de platos y bebidas que tenemos a nuestra disposición” (pág. 19). Desde el punto de vista se considera necesario hablar sobre la cocina ya que el patrimonio natural y cultural alimentario engloba la producción, preparación y consumo de alimentos que forman parte del patrimonio.

En su tesis de grado “Patrimonio alimentario y desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo” menciona que el patrimonio alimentario se enfoca en el conocimiento, esto no implica solamente la transmisión de conocimiento oral y empírica sino también factores como la temporalidad, creencias y necesidades que han llevado al ser humano a crear sus platillos identitarios, además indica que la cultura alimentaria se refiere a las formas de cultivar, cosechar y preparar los alimentos y a los ritos o celebraciones, también menciona que las tradiciones alimentarias son parte del patrimonio de la humanidad y se están perdiendo esto amenaza con erosionar el bienestar humano. Carrasco García, (2019).

2.2 Marco Filosófico o Epistemológico de la Investigación

2.2.1 Epistemología del Patrimonio Cultural Alimentario

El patrimonio cultural alimentario se ha definido como el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias, establecido por la colectividad como una herencia del pasado (Bessièrè, 2012) . Este patrimonio integra, concretamente, el conjunto de productos agrícolas no procesados (cerezas, carne, leche) y procesados (quesos, embutidos...), los conocimientos y saber-hacer movilizados en su producción y elaboración, (formas de crianza, sistemas de curación, recetas...) así como todos aquellos objetos (utensilios culinarios, enseres de mesa), saberes y prácticas vinculados a su consumo (rituales de consumo, maneras de mesa, costumbres, leyendas...) e incluye también sus formas de distribución (mercados locales, venta directa en la granja...). El concepto de patrimonio se refiere también a las formas de comensalidad y de sociabilidad ligadas a la alimentación y al simbolismo alimentario.

2.2.2 Epistemología de Desarrollo Turístico

El desarrollo turístico responde a las necesidades de los turistas actuales y las regiones receptoras y al mismo tiempo protege y fomenta las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacerse las

necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida

“El concepto de desarrollo toma una dimensión mayor en el debate académico y político en el siglo xx con la necesidad de incluir al debate la distribución del ingreso y la inclusión social.”. En este punto, se puede abarcar el desarrollo turístico como un instrumento que promueve oportunidades a largo plazo, bajo estándares del compromiso social, en el que el factor económico y el espacio. (Monge, 2016)

2.3 Bases Teóricas/ Estado del Arte

2.3.1 Bases Teóricas Variable Independiente: Patrimonio Cultural Alimentario

Patrimonio

(Canchiña, 2016) . Define al patrimonio como un legado material e inmaterial que nos ha sido heredado por las culturas indígenas ecuatorianas y el mestizaje resultado de la colonización española y debe ser conservada para las futuras generaciones. Se entiende como patrimonio al “Conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente y que una generación hereda o trasmite a las siguientes con el principal propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia”.

Patrimonio cultural

Es el conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente, y que una generación hereda / trasmite a la siguiente con el propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia. (DeCarli, 2016).

Patrimonio cultural inmaterial.

Según la definición de la (UNESCO, 2018) el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) se compone por tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y al universo, y saberes y técnicas vinculadas a la artesanía tradicional.

A su vez la organización mundial del turismo con sus siglas en ingles (Organización Mundial de Turismo, 2018) menciona que «Patrimonio cultural inmaterial» son los usos, expresiones, conocimientos y técnicas, así como los objetos y espacios culturales asociados, que las comunidades y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural.

Se manifiestan en los siguientes ámbitos:

- Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- Artes del espectáculo;
- Usos sociales, rituales y actos festivos;
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- Técnicas artesanales tradicionales

El patrimonio cultural alimentario

El patrimonio cultural comprende tanto lo material (como la arquitectura), como lo inmaterial (como un idioma). Dentro del patrimonio cultural, inmaterial y material, se encuentra el alimentario, es decir el que está ligado al alimento. El patrimonio cultural alimentario se refiere a todos los alimentos preparados que tienen una importancia cultural, simbólica e identitaria. Es decir que se trata de comidas, muchas veces consideradas como platos típicos, que tienen una historia y un valor importante para un país, una ciudad o una

comunidad, que se han transmitido de generación en generación, junto con los conocimientos y prácticas necesarios para su elaboración, y a los cuales los miembros de la comunidad, ciudad o país reconocen como propios.

Esta noción se complementa con la de patrimonio natural alimentario, que se refiere en cambio a los productos naturales con los que se prepara la comida, como por ejemplo la quinua o el maíz. Así, mientras los ingredientes de un plato pueden ser parte del patrimonio natural alimentario, todo lo que se refiere a la preparación y al conocimiento y tradición para elaborar el plato, además del plato mismo, se considera como patrimonio cultural alimentario. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2018).

Tradición

La tradición se define como el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad, además se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. (Morlino, 2010).

Patrimonio natural alimentario

En cuanto al patrimonio natural alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida. En cambio, la preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidas de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en sí, se considera patrimonio cultural alimentario. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014).

Soberanía alimentaria

La soberanía alimentaria implica recuperar el rol de la sociedad para decidir: qué producir, cómo producir, dónde producir, para quién producir (Plan Nacional del Buen Vivir).

El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria” (art. 13) como parte del reconocimiento del derecho a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, para lo cual es necesario incidir tanto en las condiciones de producción, distribución y consumo de alimentos. La revalorización del patrimonio alimentario local, regional o nacional es, entonces, una apuesta no solo por el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades, sino también el vehículo por el cual garantizar una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada para los y las ecuatorianas. (Ministerio de cultura y Patrimonio, 2013)

Plato típico

Es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. Se puede ver que en la mayoría de los casos que un plato típico contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones. (López & Cañizares, 2012).

Criterios para identificar el alimento patrimonial.

Ingredientes: la utilización de los ingredientes en la preparación de cualquier plato es primordial ya que del ingrediente depende la calidad y el sabor del producto elaborado y a su vez sea exquisito. Se habla que en la actualidad muchos ingredientes son reemplazados con productos industriales modernos, por ello se pierde el sabor y la calidad nutricional, entre los que se puede mencionar son los aceites vegetales, margarinas, animales criados con transgénicos, productos agrícolas cultivados con demasiados abonos químicos, salsas sintéticas, harinas refinadas, saborizantes. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014).

Formas de preparación: la preparación de un alimento patrimonial es significativo ya que esta ayuda a la digestión, además cuando un alimento se cocina bien este tiene más sabor, así también hay que preparar poniendo en práctica ciertas técnicas culinarias basadas en el pasado. Por ende, actualmente los alimentos son preparados de una manera rápida y fácil que consideran como una manera moderna de preparación. Por otra parte, cuando un producto es preparado diferente a lo de antes no se debe considerar alimento patrimonial y tampoco llevar el mismo nombre. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014).

Presentación: en cuanto a la presentación y para que el plato sea considerado patrimonial es importante la combinación de los demás elementos, por ejemplo, la papas con cuy tienen una combinación de papas, zarza de maní, lechuga y cuy. Pero si deseamos añadir arroz o yuca este plato no sería considerado como patrimonio por la composición diferente que se está dando. (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014).

2.3.2 Bases Teóricas Variable Dependiente: Desarrollo Turístico

Turismo

El turismo es una actividad social, cultural y económico que se relaciona con la movilidad de las personas de su lugar habitual de trabajo o estadía por diferentes motivos como de recreación o negocios teniendo como referencia que ellos son considerados como visitantes y el turismo tiene que ver con actividades que tengan pernoctación y actividades económicas por 24h consideradas como turismo. (Organización Mundial de Turismo, 1998).

Desarrollo turístico

Es la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general puede también incluir los

efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos. (Pearce, 1991).

Esta definición puede dividirse en dos partes: la primera hace referencia a la estructura socio-productiva que en los centros receptores hace posible que el visitante disfrute de los recursos que han motivado su desplazamiento. La segunda parte se refiere al impacto económico de la actividad turística, que genera ingresos económicos provenientes de los centros emisores de turismo y empleos.

(Crosby, 2018) En el libro “desarrollo y gestión del turismo en áreas rurales-naturales”, menciona que el espacio turístico es importante para el desarrollo de actividades que ayuden a alcanzar metas competitivas en diferentes áreas donde se ejecute el turismo, logrando un compromiso de cambio en el medio ambiente y proponiendo un turismo diferente al conocido, cuidando el sector territorial para su desarrollo turístico dando un destino con procesos de calidad.

Revitalización cultural

Según torres (1994) en su libro “Manual de revitalización cultural comunitario” indica que la revitalización cultural es:

Es una metodología de trabajo, destinada al fortalecimiento cultural de los grupos de base. Sirve para que una comunidad campesina, un pueblo afro, una nacionalidad indígena, o inclusive los pobladores de un barrio; puedan discutir, paso a paso, serenamente los problemas que afectan a sus culturas, encontrar las soluciones apropiadas y cumplir las actividades que hayan decidido realizar para conservar y enriquecer su cultura.

La metodología ayuda también a encontrar los bienes culturales que se están perdiendo, a darles la importancia que tienen para los comuneros, para los jóvenes, mujeres, ancianos y

todas las personas que se identifican con esos bienes y que creen firmemente que tiene que ser rescatados del olvido para entregarlos a toda la sociedad.

Así también la revitalización cultural es un camino ordenado para ayudar a fortalecer la identidad de pueblos, a través de una acción coordinada entre el equipo animador y la organización local. La metodología empieza con la definición de los problemas culturales, encuentra sus soluciones, organiza el proceso de recolección, estimula las formas de actuar sobre ellos y su difusión para enriquecer el patrimonio cultural de los grupos base. (Torres, 1994).

Estrategias

K. J. Halten: (1987)”, Es el proceso a través del cual una organización formula objetivos, y está dirigido a la obtención de los mismos. (Palacio, 2019).

Los componentes de la Estrategia

Varios autores han tratado de describir directamente los componentes de una estrategia. Un ejemplo reciente es el de (Hambrick & Fredrickson, 2001) quienes distinguen ente los siguientes elementos: misión (propósito y valores); objetivos de largo plazo; estrategia y arreglos organizacionales (estructura, incentivos, etc.). Los componentes de la estrategia son: dominio; vehículos o modo de crecimiento; diferenciadores o ventaja competitiva; etapas o fases de acción, y lógica económica.

Funciones de la estrategia en la empresa

A nivel directivo, la estrategia se emplea como el medio para realizar diversas funciones como:

- **Soporte para la toma de decisiones.-** aporta sencillez y coherencia a las decisiones que se toman en la empresa, tanto en las pequeñas del día a día como en las más importantes. La unidad en las decisiones de la empresa en cuanto a que todas sigan un mismo rumbo es fundamental para conseguir el éxito.
- **Proceso de coordinación y comunicación.-** responde al concepto de planificación estratégica, que sirve para lograr la coordinación y el consenso de las decisiones empresariales.

Meta: el propósito estratégico.- una estrategia de éxito se orienta a largo plazo y persigue como fin último la supervivencia de la empresa. (Col, 1982).

Difusión

La difusión también indica la divulgación de ideas, conocimientos, cultura o noticias. En este sentido, la difusión de los elementos mencionados suelen usar los medios de comunicación como, por ejemplo, la prensa, la televisión, la radio o las redes sociales para propagarlos hacia un público más amplio. (Castillo, 2004-2005).

2.3.3 Estado del Arte Variable Independiente; Patrimonio Cultural Alimentario.

El Patrimonio Alimentario Fortalece las Identidades Comunitarias.

(Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2014), en la revista denominada patrimonio alimentario se menciona que la cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas. Todos los alimentos preparados contienen una gran importancia simbólica cultural e identitaria para una comunidad, ciudad o país, se trata muchas veces de comidas que son catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar.

El sistema alimentario está ligado al resto de sistemas -económico, político, familiar y cultural-, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae

consigo cada alimento y cada plato que consumimos. Una de las principales estrategias de acción que plantea el ministerio de cultura y patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que somos y lo que tenemos.

Memoria y Patrimonio Alimentario: La Importancia De Los Saberes Empíricos

El patrimonio alimentario está formado por un “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas que están asociadas a la alimentación”,(Goody, 1998).

Es decir que las formas y los ritmos de abastecimiento alimentario de una determinada cultura o grupo, las técnicas y los espacios de almacenaje, las técnicas y los procesos de preparación culinaria y los hábitos de consumo y de sociabilidad alrededor de la comida, de igual modo que las representaciones, creencias y conocimientos relativos a estos aspectos, forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorizado o desvalorizado por cada generación. Los saberes alimentarios y culinarios empíricos representan una gran parte del patrimonio alimentario local de algunos lugares, estos saberes se afirman y se deben transmitir a través de la memoria individual y colectiva, contada por cada individuo, la memoria representa una importante contribución para la construcción permanente de la identidad local y cultural.

Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. “el patrimonio alimentario en la modernidad alimentaria”

En las ciudades y centros de ocio proliferan los establecimientos con una oferta cada vez más variada: restaurante de cocina de mercado, restaurantes de comida tradicional, restaurantes de “nueva cocina”, sofisticados y caros, o restaurantes informales y “juveniles”, establecimientos especializados en comida vegetariana o diferentes versiones de comida

“étnica”, de comida rápida o de menú, de “montaditos” o de tapas. Una oferta orientada no sólo a alimentar, a satisfacer el hambre, sino a divertir, a entretener. La comida siempre ha sido factor de sociabilidad, la comensalidad siempre ha creado vínculos y expresado relaciones sociales. (Fischler, 1995)

En muchas ciudades, localidades, pueblos se extiende la construcción del patrimonio alimentario, como una faceta más, entre otras, de la oferta de la “comida diversión”, aunque no responda a esta única función, en la modernidad alimentaria conviven un gran número de representaciones sobre la alimentación, asociadas a distintos valores, a diferentes formas de ver el mundo.

La necesidad biológica de nutrirse se convierte, en el ser humano, en exigencia social de seleccionar (qué, cómo, con quién, cuándo, porqué se come). Y, en nuestras sociedades, la exigencia de seleccionar, como consecuencia de importantes transformaciones en la producción y la distribución, se puede satisfacer de muy diversas maneras. (Gracia, 1960 - 1990).

2.3.4 Estado del Arte Variable Dependiente; Desarrollo Turístico

“Desarrollo Turístico en Cabo Verde. Perfil y percepción del residente en Sao Nicolau”

En esta revista se menciona que para conseguir el desarrollo turístico de una determinada área geográfica es necesario contar con la cooperación de una serie de actores entre los que destacan: la población de los núcleos de destino, localidades litorales, localidades de interior, administraciones públicas, agentes/promotores turísticos y usuarios de la experiencia turística. (Canalejo, 2018).

Reflexiones acerca del desarrollo del turismo: caso de estudio observatorio de turismo para la provincia de pichincha.

Según los autores (Santos, Mena , & Salazar, 2018), manifiestan que el turismo es una de las industrias más grandes del mundo, uno de sus sectores económicos de más rápido crecimiento y su evolución es un problema común que afecta a cada individuo en nuestra sociedad. Por una parte, el turismo tiene muchos beneficios y en muchos países es la principal fuente de ingreso.

Esta investigación es indispensable para que el crecimiento de una población tenga mejor alcance sobre el desarrollo del turismo generando fuentes de ingresos económicos a los beneficiarios y así se categoriza a un lugar como un destino turístico creciente.

“La sustentabilidad en el planeamiento del desarrollo turístico en ciudades patrimoniales”,

Según (Baños, 2012) indica que las ciudades con un patrimonio significativo tienen ante sí el reto de alcanzar un desarrollo sustentable, una alta afluencia turística puede modificar sus recursos culturales, en contradicción con las necesidades y aspiraciones de los visitantes, en este artículo buscan profundizar enfoques de la sustentabilidad dentro del planeamiento del desarrollo turístico para la preservación de recursos culturales urbanos y se basa en la revisión de ejemplos de acciones de planeamiento en ciudades patrimoniales.

CAPITULO III: Metodología

3.1 Tipo y Diseño de Investigación

3.1.1 Tipo de Investigación

Investigación de Campo:

Se realizó mediante salidas de campo, donde se pudo aplicar las encuestas a los pobladores, en cambio a miembros de la junta parroquial y a personas claves como a las personas mayores se realizó entrevistas.

Investigación documental

Este estudio se desarrolló con la investigación de campo, donde este tipo se apoya en informaciones que provienen de artículos científicos, libros, tesis, sitios web que sirvieron para la realización del marco teórico de la investigación.

3.1.2 Diseño de la investigación

No experimental: este diseño se basa en la observación, obteniendo los datos directamente para analizarlos posteriormente, además las variables de estudio no se alteran, ni manipulan.

Transversal: es de corte transversal ya que se recolectan datos en un solo momento, y se describen las dos variables, y se analiza su relación, en este caso se estudiará a personas claves, a dirigentes de la junta parroquial y a los pobladores de la comunidad Machángara.

Descriptiva: se realiza un análisis de relación entre las variables del patrimonio cultural alimentario y desarrollo turístico, utilizando la encuesta y entrevistas para obtener información cuantitativa.

Correlacional: puesto a que se determinaron dos variables, como corresponde al patrimonio cultural alimentario y desarrollo turístico.

3.2 Unidad de Análisis

La unidad de análisis para la variable independiente será, personas claves como los adultos mayores, e informantes expertos sobre el patrimonio cultural alimentario en este caso son los miembros de la junta parroquial.

Para la variable dependiente se tomó en cuenta como unidad de análisis a la población de la parroquia Cacha es de 3376 habitantes (INEC 2010), ya que como personas que habitan en la comunidad conocen sobre el desarrollo turístico de su comunidad.

3.3 Población de estudio

La unidad de análisis para la población 1 corresponde a la variable independiente patrimonio cultural alimentario, se procedió a realizar 10 entrevistas, 5 entrevistas a personas claves en este caso a adultos mayores, y a 5 dirigentes de la junta parroquial.

Para la población 2 corresponde la variable dependiente desarrollo turístico son los pobladores de la parroquia Cacha en un número de 3376 económicamente activos.

3.4 Tamaño de la Muestra

Para la variable independiente no se obtuvo muestra alguna, se trabajó con la población señalada en el apartado anterior.

La muestra de la variable dependiente se obtuvo con la aplicación de la siguiente fórmula:

Fórmula:

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

Donde:

n= tamaño de la muestra

N= población o universo

E= error máximo aceptable (0.05)

p= probabilidad de ocurrencia de un fenómeno (0.50)

q= probabilidad de no ocurrencia del fenómeno (0.50)

K= nivel de confianza deseado (95%= 1.96)

$$N = \frac{(0.50) \cdot (0.50) \cdot 3376}{\frac{(3376-1)(0.05)^2}{1.96^2} + (0.50) \cdot (0.50)} = 345$$

3.5 Selección de la Muestra

Fase 1: la muestra no es probabilística, se seleccionó con un fin específico como es la aplicación de entrevistas a personas claves y miembros de la junta parroquial de Cacha.

Fase 2: la muestra es probabilística, se aplicó encuestas a 345 pobladores de Cacha.

3.6 Operacionalización de Variables y Matriz de Consistencia

En este apartado se sustenta como se realizó la investigación mediante la operacionalización de variables y la matriz de consistencia, donde se podrá apreciar la descripción de los objetivos planteados, de las dimensiones, indicadores y variables.

3.6.1 Operacionalización de Variables

Cuadro 1 Operacionalización de variables

Variable	Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítem	Método, técnica e instrumento
Independiente: Patrimonio cultural alimentario	El patrimonio cultural alimentario se refiere a todos los alimentos preparados que tienen una importancia cultural, simbólica e identitaria. Es decir que se trata de comidas, muchas veces consideradas como platos típicos, que tienen una historia y un valor importante para un país, una ciudad o una comunidad, que se han transmitido de generación en generación, junto con los conocimientos y prácticas necesarios para su elaboración , y a los cuales los miembros de la comunidad, ciudad o país reconocen como propios. (Ministerio de cultura y Patrimonio, 2018)	Importancia cultural del patrimonio cultural alimentario.	-Conocimiento -Valor -Tradición	- Conocimientos del patrimonio cultural alimentario (los periodos/ tiempos en que se preparan alimentos y bebidas emblemáticas). - conocimientos sobre las prácticas ancestrales de preparación de los alimentos típicos de la comunidad. ¿Considera importante tener conocimiento del valor nutricional de los productos nativos que se cultivan en la comunidad? -¿considera importante motivar a las nuevas generaciones a valorar el legado cultural que tiene su comunidad? ¿Mantienen la tradición de sus antepasados para la siembra, cultivo y cosecha de los alimentos propios la zona?	Diseño de la investigación No experimental Transversal Descriptiva Correlacional Técnica: Entrevista Instrumento Guía de entrevista
		Importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario.	-Propio -Representativo -Identidad	- ¿Mantienen las costumbres propias de sus antepasados al momento de preparar los platos típicos? - ¿Es importante que el patrimonio cultural alimentario representativo de la comunidad se oferte en los platos que se prepara en los establecimientos de alimentos y bebidas? ¿Considera que el patrimonio cultural alimentario refleja la identidad cultural de la comunidad?	
		-Historia del patrimonio cultural alimentario.	-Saberes ancestrales	¿Considera importante el uso de saberes ancestrales (horno de leña, condimentos) para la preparación de los alimentos?	
		-Elaboración del patrimonio cultural alimentario.	-Ingredientes -Utensilios	-¿Conoce los principales ingredientes tradicionales para la elaboración de los alimentos? ¿Mantienen los utensilios tradicionales de cocina para la elaboración de los alimentos?	

Operacionalización de Variables

Variable	Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítem	Método, técnica e instrumento
Dependiente: Desarrollo turístico	El turismo que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas. (OMT, 2008).	Económicas	Facilidades	- ¿Según su criterio el nivel de facilidades turísticas existentes en la parroquia Cacha es?	Método: Transversal Descriptivo Correlacional Técnica: Encuesta Instrumento Cuestionario
			Calidad	- ¿Cómo considera la calidad de los servicios que existe (alimentación) en la parroquia Cacha comunidad Machángara? - ¿según su criterio considera que la calidad de vida que tiene la población de la comunidad Machángara, parroquia Cacha es?	
			Actividades culturales	- ¿Cómo califica las actividades culturales que se desarrollan, para aportar al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?	
		Sociales	Oportunidades	¿Según su criterio como considera las oportunidades turísticas que ofrece la parroquia Cacha, Machángara para el desarrollo turístico de la misma?	
			Implementación	. ¿Cómo considera usted que la implementación de estrategias, contribuye al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara? ¿Cómo considera usted que la implementación de una guía, donde se promoció los atractivos y el patrimonio cultural alimentario aporta al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?	
		Medioambientales	Conservación	¿Cómo considera usted que la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara? ¿Cómo considera usted que la conservación del patrimonio cultural alimentario (platos típicos y alimentos propios que se cultivan) ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?	
Protección	¿Según su criterio como considera el nivel de protección del patrimonio cultural alimentario en la parroquia Cacha, Machángara?				

Elaborado por: Janneth Yasaca

3.6.2 Matriz de consistencia

Cuadro 2 Matriz de consistencia

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables/ Dimensiones	Metodología	Población
<p>General: ¿De qué manera influye el patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?</p>	<p>General: Analizar la influencia del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.</p>	<p>General: El patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo</p>	<p>Independiente: <u>Patrimonio cultural alimentario</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Importancia Cultural del Patrimonio Cultural Alimentario. • Importancia Simbólica del Patrimonio Cultural Alimentario. • Historia del Patrimonio Cultural Alimentario • Elaboración del Patrimonio Cultural Alimentario 	<p>Tipo de investigación: De campo Documental</p> <p>Diseño de la investigación No experimental Transversal Descriptiva Correlacional</p> <p>Técnicas Entrevista Encuesta</p> <p>Instrumento Cuestionario</p>	<p>Población 1: 10 entrevistas aplicadas a miembros de la junta parroquial y personas claves en este caso personas de la tercera edad.</p> <p>Población 2: 345 encuestas aplicadas a habitantes de la comunidad Machángara.</p>
<p>Específico ¿De qué manera influye la importancia cultural del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?</p>	<p>Específicos Analizar la influencia de la importancia cultural del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.</p>	<p>Específicos La importancia cultural del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo</p>	<p>Dependiente <u>Desarrollo turístico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Económicas • Sociales • Medioambientales 		
<p>¿De qué manera influye la importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?</p>	<p>Analizar la influencia de la importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo</p>	<p>La importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo</p>			
<p>¿De qué manera influye la historia del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?</p>	<p>Analizar la influencia de la historia del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo</p>	<p>La historia del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo</p>			
<p>¿De qué manera influye la elaboración del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo?</p>	<p>Analizar la influencia de la elaboración del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo</p>	<p>La elaboración del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo</p>			

Elaborado por: Janneth Yasaca

3.7 Técnicas e Instrumentos de la Investigación

3.7.1 Técnicas

- **Entrevista:** se entrevistó a personas claves como son personas de la tercera edad que tengan conocimiento sobre el tema y a los miembros de la junta parroquial.
- **Encuesta:** se utilizará un cuestionario para conocer las distintas opiniones de los pobladores y esto ayudará a establecer estrategias para fortalecer las debilidades existentes.

3.7.2 Instrumentos

- Guía de entrevista
- **Cuestionario de la encuesta:** para la variable dependiente se utilizó la encuesta que está basada con 10 preguntas, con escala de medición Likert donde:
- 1= deficiente, 2= regular, 3=bueno, 4= muy bueno y 5= excelente

3.8 Validez de los Instrumentos

3.8.1 Validación de la Encuesta sobre el Desarrollo Turístico, dirigida a los Pobladores de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha (Encuesta 1).

Para el procedimiento de validación de los instrumentos se nos asignó a un grupo de expertos, que tienen conocimientos sobre el tema y brindan información que ayudaran a la validez del cuestionario. A continuación, se presenta la tabla, donde se muestra el listado de los expertos, cargo institucional y la asignación del tribunal que sustenta el proyecto:

Cuadro 3 Expertos seleccionados para validar la encuesta 1.

Nº	Experto	Cargo	Asignación del tribunal
1	Dr. Víctor Velasco	Docente UNACH	Presidente
2	Dr. Diego Calvopiña	Docente UNACH	Miembro 1
3	Dra. Silvia Aldáz	Docente UNACH	Miembro 2

Fuente: Elaboración propia

3.8.2. Validación de la entrevista sobre el patrimonio cultural alimentario, dirigida a personas claves y dirigentes de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha (Entrevista 1).

Para el procedimiento de validación de los instrumentos se asignó a un grupo de expertos, que tienen conocimientos sobre el tema y brindan información que ayudaran a la validez del cuestionario. A continuación, se presenta la tabla, donde se muestra el listado de los expertos, cargo institucional y la asignación del tribunal que sustenta el proyecto:

Cuadro 4 Expertos seleccionados para validar la entrevista 1

Nº	Experto	Cargo	Asignación del tribunal
1	Dr. Víctor Velasco	Docente UNACH	Presidente
2	Dr. Diego Calvopiña	Docente UNACH	Miembro 1
3	Dra. Silvia Aldáz	Docente UNACH	Miembro 2

Fuente: Elaboración propia

Los resultados obtenidos en la validación del instrumento por los expertos demostraron que el instrumento si cumple con un diseño apropiado y puede ser considerado como un instrumento de medición que ayudara a alcanzar los objetivos de investigación, el cual si posee una relación con el proyecto de investigación.

3.9 Confiabilidad de los Instrumentos

3.9.1 Alfa de Cronbach, Variable Dependiente Desarrollo Turístico.

Para obtener la fiabilidad del cuestionario correspondiente a la variable dependiente gestión se realizó mediante el estadígrafo alfa de Cronbach; dichos valores aprobados deben ser mayores o iguales a 0,7.

George y Mallery (2003) proponen las recomendaciones siguientes para determinarlos coeficientes de alfa de Cronbach: Cuando un coeficiente alfa es mayor a 9 es excelente, mayor a 8 es bueno, mayor a 7 es aceptable, mayor a 6 es cuestionable, mayor a .5 es pobre y menor a 5 es inaceptable (p.231).

Para ello se aplicó la prueba piloto a 20 habitantes de la parroquia Cacha, comunidad Machángara concluyendo así que el constructo tiene estabilidad interna y los datos que se obtuvieron con ello, es adecuado puesto que su grado de confiabilidad es de 0,793.

Cuadro 5 Alfa de Cronbach Desarrollo Turístico

Alfa de Cronbach	N de elementos
0.793	20

Fuente: IMB SPSS statistics v-22

Elaborado por: Janneth Yasaca

3.10 Análisis e Interpretación de la Información.

Los resultados obtenidos estarán ordenados en gráficos y tablas. Las tablas estarán compuestas por variables, frecuencia y porcentaje, de esta manera llevar a cabo un análisis claro de los resultados obtenidos mediante las encuestas, creando una base de datos y

posteriormente ser validados por el programa SPSS V22, por lo cual la información arrojada por los instrumentos de investigación será a donde llegue la investigación.

CAPÍTULO IV: Resultados y Discusión

4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados

En esta fase del proyecto se realiza el análisis estadístico descriptivo de los resultados de las encuestas aplicadas a la población de la Comunidad Cacha Machángara, los resultados se pueden observar en el cuadro número 6 respectivamente, donde se encuentran los anexos, estos resultados vienen representados en tablas y cada una de ellas se acompaña de una gráfica que contiene los porcentajes correspondientes a la investigación.

4.1.1. Encuesta aplicada a la población de la comunidad Cacha Machángara.

Cuadro 6 Resumen del análisis e interpretación de resultados de encuestas a pobladores

NN°	Ítem	Interpretación
Información general		
11	Género de los pobladores	Se puede observar que el 51.9% de los pobladores son de género femenino, mientras que el 48,1 % restante corresponden a género masculino, concluimos que el mayor porcentaje corresponde al 51.9% que son pobladores de género femenino.
22	Edad de los pobladores	La edad promedio de pobladores de la comunidad Machángara es de 31- 35 que pertenece al 30,1%, el 25,8% corresponde a los pobladores de 36- 40 años, el 20,6% corresponde a pobladores de 20-25 años, el 12,5% pertenece a los pobladores de 50 años en adelante y el 11% corresponde a los pobladores de 26- 30 años. Se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 30,1%, que corresponde a pobladores de 31 a 35 años.
33	Nivel de educación	Se observó que el 27,2% de la población de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, tienen educación superior universitaria, el 26,7% corresponde a los pobladores de educación superior no universitario, el 24.6% corresponde a los pobladores de educación secundaria, el 21.4% pertenece a los pobladores con educación primaria. Se concluye que el mayor porcentaje corresponde el 27,2% de la población tienen educación superior universitaria.

NN°	Ítem	Interpretación
44	¿Según su criterio el nivel de facilidades turísticas existentes en la parroquia Cacha es?	Se observó que el 47% de la población considera que el nivel de facilidades turísticas es regular, el 30.4% de la población considera que el nivel de facilidades turísticas es bueno, el 20.3 % considera que las facilidades turísticas existentes son deficientes y el restante de la población que corresponde al 8% considera que las facilidades turísticas existentes en la parroquia Cacha son muy buenas. Se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 47% donde manifiestan que el nivel de facilidades turísticas es regular.
55	¿Cómo considera la calidad de los servicios que existe (alimentación) en la parroquia Cacha comunidad Machángara?	Se observó que el 42.9% de la población de la comunidad Machángara, considera que la calidad de los servicios es regular, el 37,1% de la población considera que la calidad de los servicios que existe es buena, el 17,1% de la población considera que la calidad de los servicios es deficiente y el 10% de la población considera que la calidad de os servicios es muy bueno. Se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 42.9% de la población que considera que la calidad de los servicios es regular.
66	¿Según su criterio considera que la calidad de vida que tiene la población de la comunidad Machángara, parroquia Cacha es?	Se observó que el 76.2% de la población considera buena, a la calidad de vida que tienen el 15,4% de la población considera muy bueno a la calidad de vida que tienen, el 6.7% de la población considera regular a la calidad de vida que tiene el 3% considera que la calidad de vida que tiene es deficiente. Se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 76.2% de la población considera buena, a la calidad de vida que tienen.
77	¿Cómo califica las actividades culturales que se desarrollan, para aportar al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?	Se observó que el 47,5% de la población considera muy bueno a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico, el 31% de la población considera como bueno a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico, el 20.3 % considera excelente a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico de la comunidad el 1,2% considera regular a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico de la comunidad. Se concluye que el mayor porcentaje es el 47,5% de la población que considera muy bueno a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico.
88	¿Según su criterio como considera las oportunidades turísticas que ofrece la parroquia Cacha, Machángara para el desarrollo turístico de la misma?	Se observó que el 42% de la población considera bueno a las oportunidades turísticas que ofrece, Machángara, el 40,9% de la población considera como muy bueno a las oportunidades turísticas que ofrece, la misma el 15,1 % considera excelente a las oportunidades turísticas que ofrece, la comunidad , el 2% considera regular a las oportunidades turísticas que ofrece, la comunidad Machángara. Se concluye que el mayor porcentaje es el 42% de la población que considera bueno a las oportunidades turísticas que ofrece, la comunidad Machángara.
99	¿Cómo considera usted que la implementación de estrategias contribuye	Se observó que el 52,8% de la población considera muy bueno, que la implementación de

	al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?	estrategias, de promoción contribuirá al desarrollo turístico de la comunidad, el 31,6% de la población considera como bueno la implementación de estrategias, , el 13,9% considera excelente la implementación de estrategias, de promoción, el 1,7% considera regular la implementación de estrategias, Se concluye que el mayor porcentaje es el 52,8% de la población considera muy bueno la implementación de estrategias, de promoción contribuirá al desarrollo turístico de la comunidad.
NN°	Ítem	Interpretación
110	¿Cómo considera usted que la implementación de una guía, donde se promoció los atractivos y el patrimonio cultural alimentario, aporta al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?	Se observó que el 51,9% de la población considera muy bueno a la implementación de una guía, para promocionar los atractivos, y el patrimonio cultural alimentario de su comunidad, el 28,1% de la población considera excelente a la implementación una guía, para promocionar los atractivos, y el patrimonio cultural alimentario de su comunidad, el 19,7% considera bueno a la implementación de una guía, para promocionar los atractivos, y el patrimonio cultural alimentario de su comunidad. Se concluye que el mayor porcentaje es el 51,9% de la población considera muy bueno a la implementación de una guía, para promocionar los atractivos, y el patrimonio cultural alimentario de su comunidad
111	¿Cómo considera usted que la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?	Se observó que el 50,4% de la población considera muy bueno la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad Machángara, el 31,9% de la población considera excelente la conservación de los atractivos naturales y culturales, el 17,1% de la población considera bueno la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de comunidad Machángara, el 0,6% de la población considera como regular a la conservación de los atractivos naturales y culturales. Se concluye que el mayor porcentaje es el 50,4% de la población considera muy bueno la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad Machángara.
112	¿Cómo considera usted que la conservación del patrimonio cultural alimentario (platos típicos y alimentos propios que se cultivan) ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?	Se observó que el 42,9% de la población considera muy bueno la conservación del patrimonio cultural alimentario ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad el 44,1% de la población considera excelente la conservación del patrimonio cultural alimentario ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha comunidad, el 12,5% de la población considera bueno, la conservación del patrimonio cultural alimentario , el 0,6% de la población considera como regular la conservación del patrimonio cultural. Se concluye 42,9% de la población considera muy bueno la conservación del patrimonio cultural alimentario y manifiestan que así ayudara al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad Machángara.
13	¿Según su criterio como considera el nivel de protección del patrimonio cultural alimentario en la parroquia Cacha, Machángara?	Se observó que el 44,3% de la población considera excelente el nivel de protección del patrimonio cultura alimentario, el 44,1% de la población considera muy bueno el nivel de protección del patrimonio cultura alimentario, el 11,6% de la

		<p>población considera bueno el nivel de protección del patrimonio cultura alimentario. Se concluye 44,3% de la población considera el nivel de protección del patrimonio cultura alimentario.</p>
--	--	---

Fuente: Elaboración propia

4.1.2. Entrevista aplicada a representantes del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial y personas claves.

El análisis de información obtenida mediante la aplicación de entrevistas a los representantes de la junta parroquial, se pudo detectar que ellos tienen conocimientos de las practicas ancestrales de preparación de los alimentos típicos, y de los periodos de las cosechas, pero lamentablemente se ha perdido la tradición que dejaron sus antepasados al momento de preparar la tierra, de cultivar y de cosechar, actualmente muchas de las personas utilizan muchos químicos en sus cultivos eso ha llevado a que pierdan su valor nutricional.

Actualmente el Ecuador posee una gran riqueza cultural que se manifiesta en la historia de sus pueblos y en la variedad de lenguas y costumbres que caracterizan nuestra identidad, hoy en día la juventud de la comunidad está haciendo a un lado sus costumbres hereditarias para urbanizarse, esto comienza a poner en riesgo de desaparición de las tradiciones, costumbres, idioma, vestimenta, comidas, sin duda alguna esta es una de las principales problemáticas, que se ha tratado de trabajar en ello mediante reuniones para concientizar y fomentar conocimientos sobre el patrimonio cultural alimentario.

“Las costumbres y tradiciones forman un conjunto de oportunidades para estrechar vínculos entre padres e hijos, al recordar nuestras raíces y transmitir el legado de nuestros antepasados, lamentablemente las personas están abandonando las costumbres al momento de preparar la tierra, antes se preparaba la tierra con yunta,

ahora lo hacen con maquinarias, antes se cultivaba de manera natural, ahora en todos los cultivos utilizan químicos.” (E1).

Es muy importante dar a conocer el patrimonio cultural alimentario, es decir las comidas típicas y promocionarlo en restaurantes ya sea de la localidad y en otras localidades, y así dar a conocer nuestro legado cultural e histórico esto es una parte elemental de saber quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde vamos.

“Consideramos muy importante conocer los platos típicos que se preparan en la comunidad, y también es importante compartir con otras localidades, promocionar en nuestros restaurantes y en otros lugares ya que Cacha posee una riqueza cultural y sobre todo una variedad de comidas” (E5).

En el caso de las personas de la tercera edad tienen un amplio conocimiento sobre el patrimonio cultural alimentario, manifiestan que los productos nativos o ancestrales que se cultivan en la comunidad en la zona alta son la oca, la mashua, la quinua, las habas, la cebada, el chocho, el melloco, el maíz cultivan todos sus productos con abonos orgánicos, y así conservan sus nutrientes, por los meses de agosto, septiembre y diciembre se presentan heladas que dañan a los cultivos, además la baja calidad del suelo y falta de agua de regadío ha originado que la producción agrícola de la parroquia sean destinados para consumo interno y en pequeñas cantidades sean destinadas para la comercializado en la ciudad, a esto debe sumarse la irregularidad del suelo, existen tres niveles climáticos en donde las partes altas tiene mayor posibilidad de desarrollar actividad agrícola, el resto de comunidades deben esperar la acción de la naturaleza a través de la lluvia.

“Las personas conocen muy bien las temporadas de lluvia, sequía y las heladas, por lo cual ellos cultivan en pocas cantidades para su consumo, la población tiene acceso al consumo de productos alto en nutrientes, los mismos que para su cultivo utilizan abono orgánico”. (E7-10).

Como ya se mencionó en el apartado anterior sobre los alimentos patrimoniales de Machángara, de ellas se derivan los alimentos patrimoniales o platos típicos son el arroz de cebada, que se obtiene moliendo en la piedra de igual forma de la cebada también se obtiene la machica, con ella se prepara el “chapo” es un cucayo (fiambre) esta comida lo llevaban nuestros ancestros a las mingas o cuando se iban a la cosecha, otro patrimonio alimentario son las habas, con ella se prepara el tasno de habas, las habas cocinadas, la sopa de quínoa, la colada de maíz, y un plato típico muy conocido en la sierra son las papas con cuy, el locro de cuy.

En anexos se presenta una tabla detallada del patrimonio cultural alimentario de la comunidad Machángara, donde se determinó que existen 14 preparaciones patrimoniales divididas en 5 bebidas, 1 plato fuerte, 3 sopas y 5 cucayos. (*VER ANEXOS G-H*).

4.2 Prueba de Hipótesis

Para realizar la comprobación de la hipótesis se utilizará la prueba estadística conocida como chi-cuadrado, para determinar si existe o no la relación entre las dos variables en estudio, para lo cual se presenta a continuación los datos obtenidos sobre la estimación de las hipótesis.

4.1.2 Hipótesis general

- a) **H₀**. El patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.
- H₁**. El patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.
- b) $\alpha = 0,05$
- c) Prueba de chi-cuadrado

Cuadro 7 Prueba de hipótesis general

	Valor	Gl	Sig. Asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de pearson	18,083 ^a	15	,258
Razón de verosimilitud	15,106	15	,444
Asociación lineal por lineal	,777	1	,378
N de casos válidos	7		

Fuente: IBM Spss Statistic V-22

Elaborado Por: Janneth Yasaca

- d) **Decisión:** como resultado tenemos que el valor de $p = 0,258$ es mayor que $\alpha = 0,05$. Por lo tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (h_1) y se acepta la hipótesis de nula (h_0). Concluyendo así que el patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia de Chimborazo.

4.2.2 Prueba de Hipótesis Específicas

Prueba de Hipótesis Específica 1

a) **H₀**. La importancia cultural del Patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

H₁. La importancia cultural del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

b) $\alpha = 0,05$

c) Prueba de chi-cuadrado

Cuadro 8 Prueba de hipótesis específica 1

	Valor	Gl	Sig. Asintótica (2 carcas)
Chi-cuadrado de Pearson	21,000 ^a	15	,137
Razón de verosimilitud	17,878	15	,269
Asociación lineal por lineal	,538	1	,463
N de casos válidos	7		

Fuente: IBM Spss Statistic V-22

Elaborado Por: Janneth Yasaca

D) decisión: como resultado tenemos que el valor de $p = 0,137$ es mayor que $\alpha = 0,05$. Por lo tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (h_1) y se acepta la hipótesis nula (h_0). Concluyendo así que la importancia cultural del patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

Prueba de hipótesis específica 2

a) **H₀**. La importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

H₁. La importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

b) $\alpha = 0,05$

c) Prueba de chi-cuadrado

Cuadro 9 Prueba de hipótesis específica 2

	Valor	Gl	Sig. Asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de pearson	22,750 ^a	20	,301
Razón de verosimilitud	18,925	20	,527
Asociación lineal por lineal	,793	1	,373
N de casos válidos	7		

Fuente: IBM SPSS Statistic V-22

Elaborado Por: Janneth Yasaca

d) **Decisión:** como resultado tenemos que el valor de $p = 0,301$ es mayor que $\alpha = 0,05$.

Por lo tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (h_1) y se acepta la hipótesis nula (h_0). Concluyendo así que la importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la Comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

Prueba de hipótesis específica 3

a) **H₀**. La historia del patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la Provincia de Chimborazo.

H₁. La historia del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

b) $\alpha = 0,05$

c) Prueba de chi-cuadrado

Cuadro 10 Prueba de hipótesis específica 3

	Valor	Gf	Sig. Asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	14,000 ^a	10	,173
Razón de verosimilitud	14,059	10	,170
Asociación lineal por lineal	2,036	1	,154
N de casos válidos	7		

Fuente: IBM Spss Statistic V-22

Elaborado Por: Janneth Yasaca

d) **Decisión:** como resultado tenemos que el valor de $p = 0,173$ es mayor que $\alpha = 0,05$.

Por lo tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (h_1) y se acepta la hipótesis nula (h_0). Concluyendo así que la historia del patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

Prueba de hipótesis específica 4

a) **H₀**. La elaboración del patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

H₁. La elaboración del patrimonio cultural alimentario influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

b) $\alpha = 0,05$

c) Prueba de chi-cuadrado

Cuadro 11 Prueba de hipótesis específica 4

	Valor	Gl	Sig. Asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	17,500 ^a	15	,290
Razón de verosimilitud	16,152	15	,372
Asociación lineal por lineal	1,288	1	,256
N de casos válidos	7		

Fuente: IBM Spss Statistic V-22

Elaborado por: Janneth Yasaca

d) **Decisión:** como resultado tenemos que el valor de $p = 0,290$ es que $\alpha = 0,05$. Por lo tanto, se rechaza la hipótesis de investigación (h_1) y se acepta la hipótesis nula (h_0) concluyendo así que la elaboración del patrimonio cultural alimentario no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

5. Conclusiones hipótesis

- Se ha constatado que no existe influencia significativa del patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, resultado que se ha obtenido de la hipótesis planteada por tal motivo se buscó estrategias que ayuden al desarrollo turístico de la comunidad.
- La dimensión importancia cultural del patrimonio cultural alimentario frente al desarrollo turístico se obtiene un nivel mayor al requerido, por lo que se concluye que no existe relación significativa de la importancia cultural del Patrimonio cultural alimentario en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, lo cual afecta al desarrollo turístico de la comunidad ya que no existe interés por la cultura, por lo que es esencial el fortalecimiento de la cultura y tradiciones de la comunidad.
- La importancia simbólica del patrimonio cultural alimentario no influye significativamente en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, al momento de realizar la investigación de campo se pudo evidenciar que lastimosamente ha ido decayendo la importancia simbólica de las creencias, formas de preparación del patrimonio cultural alimentario, no existe interés suficiente por parte de la población.
- De acuerdo a los resultados obtenidos la historia del patrimonio cultural alimentario no influye significativamente en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, por tal motivo se debe fortalecer los saberes ancestrales del patrimonio cultural alimentario de la comunidad, para que sea aprovechada al máximo y así dar paso al desarrollo turístico de la comunidad.

- Con lo que respecta a la elaboración del patrimonio cultural alimentario, de acuerdo a los resultados de la comprobación de hipótesis se concluye que el nivel de significancia es mayor al requerido, por lo que se demuestra que la elaboración no influye en el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, para ello se requiere un fortalecimiento de los saberes ancestrales.

6. Recomendaciones

- Es necesario que las personas y autoridades de la junta parroquial de la comunidad Machángara o entidades públicas y privadas gestionen estrategias, para fortalecer los conocimientos del valor cultural de los alimentos patrimoniales de la comunidad.
- La importancia cultural del patrimonio cultural alimentario de un pueblo debe ser respetada y no minimizada, por lo que se recomienda a los miembros de la junta parroquial tomar mayor atención y organicen capacitaciones, planes de revitalización, del patrimonio cultural alimentario de su comunidad en cuanto a, formas de preparar los platos típicos y de esa manera fortalecer los conocimientos de los pobladores y de esta manera ellos puedan difundir esta información a propios y extraños y así lograr que los habitantes valoren su cultura, sus saberes ancestrales y lo mantengan.
- Se recomienda a todos los pobladores dar importancia al patrimonio cultural alimentario de su comunidad para así lograr el fortalecimiento de los conocimientos ancestrales y la importancia de la utilización de los productos ancestrales en la elaboración de los platos típicos, esto mediante campañas de concienciación del valor ancestral que tienen los platos típicos y como eso lo

pueden utilizar para generar ingresos y ayudar al desarrollo del turismo de la misma.

- Se recomienda que se ejecuten más investigaciones, sobre la historia del patrimonio cultural alimentario y del desarrollo del turismo puesto que esta además mencionar que estas son dos áreas que van de la mano, y que a la larga esta información servirá para unas futuras investigaciones y proyectos, que será de gran utilidad para la comunidad.
- Se recomienda a los miembros de la Junta Parroquial apoyar en los proyectos y estrategias para proteger y conservar el patrimonio cultural alimentario con la finalidad de encaminar al aprovechamiento del gran legado que posee la comunidad.

Bibliografía

Baños, Z. (2012). La sustentabilidad en el planeamiento del desarrollo turístico en ciudades patrimoniales. Obtenido de

http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-58982012000200004

- Bessière, J. (2012). *Patrimoine alimentaire et innovation en espace rural, Collection Update*. Toulouse : Editions QUAE.
- Brainly. (22 de Enero de 2017). *Brainly*. Obtenido de <https://brainly.lat/tarea/1815079>
- Cáceres, J., & Massanés, T. (s.f.). La alimentación como objeto de estudio para la antropología. *Revista ciencias sociales*, 19:137-152.
- Canalejo, A. M. (2018). Desarrollo turístico en Cabo Verde. Perfil y percepción del residente en Sao Nicolau. *Revista de responsabilidad social de la empresa*, (28). Obtenido de https://www.accioncontraelhambre.org/sites/default/files/documents/revista_rse_n2
- Canchiña, Á. (22 de Octubre de 2016). *Difusión del Patrimonio Alimentario de la Nacionalidad Tsa'chila*. Obtenido de Docplayer.es: Url: <https://docplayer.es/164140269-Universidad-nacional-de-chimborazo-facultad-de-ciencias-politicas-y-administrativas-carrera-de-gestion-turistica-y-hotelera.html>
- Carrasco García, B. S. (25 de Junio de 2019). *Patrimonio Alimentario y Desarrollo Turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/5500/1/UNACH-EC-ING-GEST-TUR-2019-0017.pdf>
- Castillo, L. (25 de Enero de 2004-2005). *Difusión de la información*. Obtenido de <https://www.uv.es/macass/T6.pdf>
- Col, H. (1982). *SUMMERS On Strategy*. Novato CA: Presidio Press.
- Crosby, A. (2018). *Desarrollo Y Gestión Del Turismo en Áreas Rurales-naturales*. Madrid: ISBN.
- DeCarli, G. (2008). *Conceptos utilizados en los trabajos de investigación y publicaciones de la Fundación ILAM*. Madrid: Ilam. Obtenido de Url: <https://docplayer.es/164140269-Universidad-nacional-de-chimborazo-facultad-de-ciencias-politicas-y-administrativas-carrera-de-gestion-turistica-y-hotelera.html>
- Escobar, G. (2004). *Iniciación en las técnicas culinarias*. México: Limusa.
- Fischler, C. (1995). *El (H)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.
- García , P. (2011). *El Patrimonio Cultural. Conceptos Básicos. España*. Obtenido de Recuperado el 10 Diciembre de 2016, de https://books.google.com.ec/books?id=N_wywnJiPQC&printsec=frontcover&dq=patrimonio+cultural+concepto&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwim4_-

xpeDQAhVG7SYKHcKzCmMQ6AEIGDAA#v=onepage&q=patrimonio%20cultural%20concepto&f

- Goody, J. (1998). *Entre l'Oralité et l'Écriture*. Paris: Presses Universitaires de France, 202. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Goody, J. (2008). *Cocina, cuisine y clase*. Estudio de sociología comparada.
- Gracia, M. (1960 -1990). *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano*.
- Grant, R. (1982). *Dirección estratégica*. Nueva York: Thomson CIVITAS 4 edición.
- Gutiérrez, J., Castillo, R., & Castañeda, J. (1986). *Recursos Naturales y Turismo*. D.F México: Limusa.
- Hambrick, D., & Fredrickson, J. (5 de junio de 2001). *La estrategia*. Obtenido de <http://www.dcne.ugto.mx/Contenido/MaterialDidactico/amezquita/Lecturas/Estrategia.pdf>
- Hurtado, A., & Perugachi, K. (2017). Estudio del patrimonio cultural alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi y su aporte al desarrollo del turismo comunitario,. Obtenido de Estudio del patrimonio cultural alimentario de las comunidades indígenas de la provincia de Cotopaxi y su aporte al desarrollo del turismo comunitario.
- Hurtado, A., & Perugachi, K. (2017). *Estudio del patrimonio cultural alimentario de las comunidades indígenas de laprovincia de cotopaxi y su aporte al desarrollo del turismo comunitario*. Latacunga.
- Jiménez, F. S. (2012). El turista 2.0 como receptor de la promoción turística: estrategias lingüísticas e importancia de su estudio¹. *turismo y patrimonio cultural* , 143-153.
- Lema , D., & Arias, D. (01 de Enero de 2018). *Estudio del patrimonio Alimentario de la parroquia Belisario Quevedo como propuesta para el desarrollo del Turismo Gastronómico*. Obtenido de Bibliotecas del Ecuador.com: Url: <https://www.bibliotecasdeecuador.com/Record/ir-:21000-15390/Description>
- López, G. T., & Cañizares, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Revista de turismo y patrimonio cultural*, 10(5), 575-584. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4122/1/UPSE-THT-2017-0003.pdf>
- López, P. (2015). Inventario de recursos turísticos como base para la planificación territorial en la zona Altiplano de San Luis Potosi.
- Martínez, J. (2011). *Gastronomía y nutrición* editorial Síntesis S.A España.
- Ministerio de cultura y Patrimonio. (2013). *¿Que es el Patrimonio Alimentario?*

- Ministerio de cultura y Patrimonio. (20 de Junio de 2016). Recuperado el 13 de noviembre de 2019, de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/El_patrimonio_cultural_alimentario
- Ministerio de cultura y Patrimonio. (1 de Junio de 2018). Obtenido de http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/El_patrimonio_cultural_alimentario
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2014). Potencialización del Patrimonio Alimentario Ecuatoriano. *¿POR QUÉ LA SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL ECUADOR?*, 92. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA%20FLORES.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio;. (10 de noviembre de 2018). *Ministerio de cultura y Patrimonio*. Obtenido de Ministerio de cultura y Patrimonio: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFANIA%20FLORES.pdf>
- Ministerio de Educacion y ciencia. (1997). La transformación de la cultura alimentaria.Cambios y permanencias en un contexto urbano.
- Monge, J. (2016). El desarrollo turístico sostenible: "Tren Crucero del Ecuador. *I*, 57-72. Recuperado el 26 de Agosto de 2019
- Morlino, L. (2010). Morlino, Leonardo. "Explicar la calidad democrática:¿ qué tan relevantes son las tradiciones autoritarias?". *Revista de ciencia política*, 3-22. Recuperado el 25 de Agosto de 2019, de Definición de tradición (<https://definicion.de/tradicion/>)
- Oliveira, S. (2007). Estudios y Perspectiva de la Importancia de la importancia de la gastronomía en el Turismo. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n3/v16n3a01.pdf>, 5.
- Organización Mundial de Turismo. (1998). *La conferencia general de la organización de las naciones unidas para la*. Obtenido de <http://www2.unwto.org/es>
- Ortiz , F. (2002). “Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar”, en: *Letras Hispánicas* 528 , Cátedra, Madrid.
- Palacio, F. w. (7 de 5 de 2019). *concepto de estrategia*. Obtenido de <http://blog.pucp.edu.pe/blog/freddycastillo/2012/03/14/el-concepto-de-estrategia/>
- PDOT Cacha. (25 de Agosto de 2017). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cacha. Riobamba, Chimborazo, Ecuador. Recuperado el 10 de Noviembre de 2019, de oc Player: <https://docplayer.es/34978231-Actualizacion-del-plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-de-la-parroquia-cacha.html>

- Pearce, D. (1991). *Desarrollo Turístico. Su planificación y ubicación geográfica*. México, Trillas.
- Querol, M. (2010). *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural*. España.
- Santos, J., Mena, F., & Salazar, D. (2018). Reflexiones acerca del desarrollo del turismo: Caso de estudio observatorio de turismo para la provincia de Pichincha. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/14071-Texto%20do%20artigo-58942-1-10-20190115.pdf>
- Torres, V. (1994). *Manual de Revitalización Cultural Comunitaria*. Quito: NINA Comunicaciones.
- UNESCO. (27 de Diciembre de 2018). *Patrimonio Inmaterial*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/7924/1/FCHE-CHT-183.pdf>
- UNWTO. (25 de Diciembre de 2018). *Turismo y patrimonio cultural inmaterial*. Obtenido de <http://ethics.unwto.org/es/content/turismo-y-patrimonio-cultural-inmaterial>

7. Anexos

Anexo 1 Propuesta.

7.1 Título de la Propuesta

Diseño de estrategias de conservación y difusión del Patrimonio Cultural Alimentario para el desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

7.2 Introducción

Con el pasar del tiempo la actividad turística se ha convertido en un factor importante para el desarrollo económico y la conservación cultural de los pueblos, por ello aprovechar esta actividad significa tener bienestar y desarrollo socioeconómico ya que esta actividad es poco aprovechada en el Ecuador.

La comunidad Cacha Machángara es una comunidad milenaria como la denominan sus habitantes, posee un rico patrimonio cultural con gran potencial turístico y a su vez posee un gran legado alimentario, que está siendo olvidada por sus habitantes es decir no lo conservan ni lo valorar por ello se estableció estrategias para mejorar la situación económica del sector y así reafirmar su cultura e identidad además representa una buena oportunidad para contribuir al desarrollo turístico de la comunidad.

La propuesta está enfocada en el diseño de estrategias de conservación y difusión del Patrimonio Cultural Alimentario, basada en capacitaciones con temas de prácticas tradicionales, formas de preparación, y sobre la conservación del Patrimonio Cultural Alimentario, está enfocada principalmente a niños, jóvenes y personas dedicadas a la actividad turística, además se diseñara un plan de difusión de los saberes, técnicas,

costumbres y recetas del Patrimonio cultural alimentario en medios audiovisuales, impresos y uso de TIC's.

7.3 Objetivos

7.3.1 Objetivo General

Diseñar estrategias de conservación y difusión del patrimonio cultural alimentario para el Desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

7.3.2 Objetivos Específicos

- Establecer estrategias de conservación del Patrimonio Cultural Alimentario, que ayuden al desarrollo turístico de la comunidad.
- Diseñar estrategias difusión del patrimonio cultural alimentario basada en medios audiovisuales, y uso de TIC's.

7.5 Contenido de la Propuesta

1. Datos generales

1.1. Macro localización

Ecuador es un país andino localizado en el territorio noroccidental de América del Sur, con una extensión de 283.560 km²; es el tercer país más pequeño de Latinoamérica; está conformado por 24 provincias, 221 cantones y 1500 parroquias, geográficamente; el país está ubicado al noroeste de Sudamérica sobre la línea ecuatorial, posee cuatro regiones costa, sierra, amazonia e insular además es un país donde el 7% de la población total se autodefine como indígena (INEC, 2010).

1.2. Micro localización

Machángara es una comunidad que pertenece a la parroquia Cacha se encuentra localizada en el cantón Riobamba, es la primera parroquia indígena del Ecuador. Este grupo étnico es una población muy antigua, perteneciente a la nacionalidad Puruha.

1.3. Límites

Norte: ciudad de Riobamba

Sur: parroquia Santiago de Quito, San José, comunidades Bashug, Obraje

Este: Tzalaron y parroquia de San Luis.

Oeste: Gatazo chico, Gatazo Zambrano y Ugshapamba.

1.4. Extensión del territorio

Cacha Machángara tiene una superficie total de 128,16 has.

1.5. Demografía

La comunidad Cacha Machángara cuenta con 139 habitantes, con un índice de analfabetismo del 45,74%, la mayoría de los habitantes se dedican principalmente a las actividades agrícolas. (PDOT Cacha, 2017).

En la actualidad las generaciones más recientes se han visto en la necesidad de migrar a las grandes ciudades, debido a escasas oportunidades laborales, esto hace que ellos olviden y pierdan su identidad, sus costumbres e incluso su vestimenta, mientras que en la comunidad aún viven las personas mayores que aún conservan celosamente el legado de sus ancestros.

Un factor que aleja a las personas de su cultura, de su vestimenta, su idioma, sus comidas es la discriminación que aún en la actualidad existe quien los discrimina

considera que los pueblos indígenas son inferiores por sus rasgos físicos, color de piel, su forma de vestir, por su lengua o idioma, su posición socioeconómica o sus costumbres y tradiciones.

7.6 Desarrollo de la propuesta

7.6.1 Análisis de las debilidades de la comunidad Machángara.

Al realizar la investigación sobre el Patrimonio Cultural alimentario se ha evidenciado algunas debilidades que perjudica a la conservación de la misma, una vez analizado las debilidades partimos con las estrategias.

Cuadro 12 Análisis de debilidades de la comunidad Machángara

DEBILIDADES	CAUSA	EFEECTO
Abandono de conocimientos y prácticas tradicionales del patrimonio cultural alimentario por parte de la población y la junta parroquial.	Insuficiente transmisión de los saberes, técnicas para la preparación del patrimonio cultural alimentario en toda la población.	Desaparición de los conocimientos y saberes del patrimonio cultural alimentario.
Introducción de nuevos hábitos y costumbres que ha reemplazado los platos típicos por una dieta globalizada, es decir por productos exportados como enlatados y nada variados.	Escaso interés en seguir preparando los platos típicos por parte de los hijos y jóvenes de la comunidad.	Perdida de cultivos representativos, y afecciones en la salud.
Inadecuada difusión del patrimonio cultural alimentario, que existe en la comunidad.	Carencia de recursos ligados a la comunicación y difusión del patrimonio alimentario	No promueve el potencial turístico de la comunidad.

Elaborado por: Janneth Yasaca (2020).

8. Estrategias de conservación.

Cuadro 13 Estrategias de conservación.

Debilidad	Objetivo	Estrategia	Actividades	Responsable	Presupuesto	Tiempo	Evaluación	Indicadores de monitoreo
1. Abandono de conocimientos y prácticas tradicionales del patrimonio cultural alimentario por parte de la población y la junta parroquial.	Fortalecer los conocimientos de la población sobre prácticas y tradiciones del Patrimonio Cultural Alimentario.	1.- Plan de revitalización del Patrimonio Cultural Alimentario.	-Realizar una planificación y coordinar con las autoridades comunitarias. Realizar un plan operativo que contemple la información sobre el Patrimonio Cultural Alimentario. -Diálogo en la comunidad en este espacio los gestores culturales favorecen la sensibilidad de las personas y revitalizan la memoria histórica de la comunidad.	Junta parroquial	200.00	3 meses	Se realizará durante la implementación de la estrategia, con el fin de realizar mejoras para lograr lo planificado.	Módulos Fotografías Listado de participantes
2. Abandono de productos nativos y platos típicos.	Rescatar los productos y platos típicos de la comunidad y posicionarlo.	2.- Realizar un inventario de productos y platos típicos.	Realizar fichas donde se detallan en forma clara y precisa los puntos más relevantes de cada producto y de cada plato típico.	Junta Parroquial	250.00	4 meses	Mensual, para verificar el cumplimiento de objetivos.	Información recolectada. Fichas terminadas
3. Introducción de nuevos hábitos y costumbres que ha reemplazado los platos típicos por una dieta globalizada, es decir por productos exportados como enlatados y nada variados.	Organizar ferias inclusivas para promover el consumo del Patrimonio Cultural Alimentario de la comunidad.	3. Realizar una Expo feria con la temática "Alimenta tus raíces".	-Planificar una Expo feria con la temática "Alimenta tus raíces" desde las manos de nuestros ancestros, donde se preparará platos típicos de manera tradicional y se ofertará a los mismos habitantes de la comunidad de esta manera se busca promover el consumo del Patrimonio Cultural Alimentario propio del sector.	Junta Parroquial Cacha Personal de turismo Moradores de la comunidad	700.00	4 meses	Mensual, para verificar el cumplimiento de objetivos.	Fotografías Cronograma de la expo feria.

Elaborado por: Janneth Yasaca (2020).

8.2 Estrategias de difusión

Cuadro 14 Estrategias de difusión

Elaborado por: Janneth Yasaca (2020)

Debilidad	Objetivo	Estrategia	Actividades	Responsable	Presupuesto	Tiempo	Evaluación	Indicadores de monitoreo
Inadecuada difusión del patrimonio cultural alimentario.	Diseñar un plan de difusión de los saberes ancestrales del Patrimonio Cultural Alimentario en medios audiovisuales, impresos y en tecnología, información y comunicación para contribuir al desarrollo turístico de la comunidad.	Diseño de un plan de difusión de los saberes, técnicas, costumbres y recetas del PCA en medios audiovisuales, impresos y uso de TIC's	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diseño de la página web oficial del GAD Parroquial Cacha, agregar información sobre el Patrimonio Cultural Alimentario. 2. Diseño promocional como son folletos, banners, además se trabajara con los medios de comunicación donde ofrecerán información relevante y comprensible sobre el Patrimonio Cultural Alimentario. 3. Difundir a través de redes sociales, diseñar blogs, trípticos con información del Patrimonio Cultural Alimentario 	Junta Parroquial Cacha. Personas expertas en marketing.	700.00	4 meses	Se realizara cada mes para verificar si se cumplieron los objetivos planteados.	Contenidos de las páginas webs, Facebook. Fotografías, videos. Trípticos

Anexos Varios

Anexo A: Oficio Emitido por la Dirección de Carrera



Riobamba 14 de julio del 2019

Señor

Marcelo Toabanda
PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL CACHA

Presente:

De mi consideración reciba un cordial y afectuoso saludo a la vez asegurándole éxitos en su desempeño diario.

Por medio del presente yo **Janneth Patricia Yasaca Ayol** ecuatoriana con cédula **060492348 2**, estudiante egresada de la Universidad Nacional de Chimborazo, de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera, me dirijo a usted con el objeto de solicitarle autorice a quien corresponda se facilite brindar información necesaria para la realización de entrevistas y levantamiento de información para el proyecto de investigación titulado "Patrimonio Cultural Alimentario y Desarrollo Turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

Por la atención que se digne dar a la presente, anticipo mis sinceros agradecimientos.

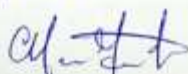
Atentamente:


Janneth Patricia Yasaca Ayol
06049234-2

Recibido

Ecta/4-07-2019

Hora 13:08



Anexo B: Formato de la Entrevista Variable Independiente



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

ENTREVISTA

Dirigida a: dirigentes de la comunidad, personas claves de la comunidad Machángara, Parroquia Cacha

GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Patrimonio Cultural Alimentario y Desarrollo Turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

La presente encuesta tiene como objetivo recoger información sobre el patrimonio cultural inmaterial alimentario de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, provincia de Chimborazo

Formulario N° _____ Fecha de la Entrevista _____

Encuestador: Janneth Yasaca

Preguntas

Dimensión:		Observaciones
Importancia Cultural del Patrimonio cultural alimentario		
1	Conocimientos del patrimonio cultural alimentario (los periodos/ tiempos en que se preparan alimentos y bebidas emblemáticas).	
2	Conocimientos sobre las prácticas ancestrales de preparación de los alimentos típicos de la comunidad.	
3	¿Considera importante tener conocimiento del valor nutricional de los productos nativos que se cultivan en la comunidad?	
4	¿Considera importante motivar a las nuevas generaciones a valorar el legado cultural que tiene su comunidad?	
5	¿Mantienen la tradición de sus antepasados para la siembra, cultivo y cosecha de los alimentos propios la zona?	
Importancia Simbólica del Patrimonio cultural alimentario		
6	¿Mantienen las costumbres propias de sus antepasados al momento de preparar los platos típicos?	
7	¿Es importante que el patrimonio cultural alimentario representativo de la comunidad se oferte en los platos que se prepara en los establecimientos de alimentos y bebidas?	
8	¿Considera que el patrimonio cultural alimentario refleja la identidad cultural de la comunidad?	
Historia del Patrimonio cultural alimentario		
9	¿Considera importante el uso de saberes ancestrales (horno de leña, condimentos) para la preparación de los alimentos?	
Elaboración del Patrimonio cultural alimentario		
10	¿Conoce los principales ingredientes tradicionales para la preparación de los alimentos?	
11	¿Mantienen los utensilios tradicionales de cocina para preparar los alimentos?	

Anexo C: Formato de la encuesta variable dependiente



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ENCUESTA

Dirigida a: pobladores de la Comunidad Machángara, Parroquia Cacha

PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD

MACHÁNGARA.PARROQUIA CACHA, DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO.

Formulario N° __ Fecha De La Encuesta _____ Encuestador: Janneth Yasaca

1	2	3	4	5
Malo	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente

Datos Generales

Edad	25-30	31-35	36-40	Más De 50	
Género	Masculino		Femenino		
Nivel De Educación	Primaria	Secundaria	Superior No Universitaria	Superior Universitaria	Maestría

N	Preguntas	1	2	3	4	5
Económicas						
1	¿Según su criterio el nivel de facilidades turísticas existentes en la parroquia Cacha es?					
2	¿Cómo considera la calidad de los servicios que existe (alimentación) en la parroquia Cacha comunidad Machángara?					
3	¿Según su criterio considera que la calidad de vida que tiene la población de la comunidad Machángara, parroquia Cacha es?					
4	¿Cómo califica las actividades culturales que se desarrollan, para aportar al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?					
Sociales						
5	¿Según su criterio como considera las oportunidades turísticas que ofrece la parroquia Cacha, Machángara para el desarrollo turístico de la misma?					
6	¿Cómo considera usted que la implementación de estrategias contribuye al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?					
7	¿Cómo considera usted que la implementación de una guía, donde se promoció los atractivos y el patrimonio cultural alimentario aporta al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?					
Medioambientales						
8	¿Cómo considera usted que la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?					
9	¿Cómo considera usted que la conservación del patrimonio cultural alimentario (platos típicos y alimentos propios que se cultivan) ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?					
10	¿Según su criterio como considera el nivel de protección del patrimonio cultural alimentario en la parroquia Cacha, Machángara?					
	TOTAL:					

“GRACIAS POR SU COLABORACIÓN”

Anexo D: Validación de la encuesta realizada a la población de la comunidad



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

TABLA DE EVALUACION DE EXPERTOS

Apellidos y Nombres del experto: Diego Calvo Piña
 Título/Grado:

PhD.	<input checked="" type="checkbox"/>
Doctor	<input type="checkbox"/>
Magister	<input type="checkbox"/>

Universidad en la que labora: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 Facultad en la que labora: FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 Carrera en la que labora: GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
 Fecha: 24 de Enero 2019.....

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Patrimonio Cultural Alimentario y Desarrollo Turístico de la comunidad Machangara, parroquia Cacha, de la Provincia de Chimborazo.

El instrumento de medición pertenece a la variable Independiente: Patrimonio Cultural Alimentario.

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de Si o No. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el Patrimonio Cultural Alimentario de la comunidad Machangara, parroquia Cacha, Provincia de Chimborazo

Ítems	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		SI	NO	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitara el logro de los objetivos de la investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitara el	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

TABLA DE EVALUACION DE EXPERTOS

Apellidos y Nombres del experto: Silvia Mariela Aldaz
 Título/Grado:

PhD.	()
Doctor	()
Magister	(x)

Universidad en la que labora: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 Facultad en la que labora: FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 Carrera en la que labora: GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
 Fecha: 21 de Enero de 2018

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Patrimonio Cultural Alimentario y Desarrollo Turístico de la comunidad Machangara, parroquia Cacha, de la Provincia de Chimborazo.

El instrumento de medición pertenece a la variable Independiente: Patrimonio Cultural Alimentario.

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de Si o No. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el Patrimonio Cultural Alimentario de la comunidad Machangara, parroquia Cacha, Provincia de Chimborazo

Ítems	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		SÍ	NO	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	/		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	/		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	/		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitara el logro de los objetivos de la investigación?	/		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	/		
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?		/	
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?		/	
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitara el			

8	¿El diseño del instrumento de medición facilitara el análisis y procedimiento de datos?	/		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	/		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	/		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?	/		
TOTAL				

SUGERENCIAS

Debe mejorar Indicadores para generar preguntas

.....

.....

.....

.....

 Firma del Experto:



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

TABLA DE EVALUACION DE EXPERTOS

Apellidos y Nombres del experto: Vicente Vasquez S.

Título/Grado:

PhD.	()
Doctor	()
Magister	()

Universidad en la que labora: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 Facultad en la que labora: FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 Carrera en la que labora: GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
 Fecha: 30.01.2013

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:
 PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DE LA
 COMUNIDAD MACHÁNGARA, PARROQUIA CACHA, DE LA PROVINCIA DE
 CHIMBORAZO.

El instrumento de medición pertenece a la variable Independiente: Patrimonio Cultural Alimentario.
 Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de Si o No. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre Patrimonio Cultural Alimentario de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, de la provincia de Chimborazo.

Ítems	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		SI	NO	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	/		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	/		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	/		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitara el logro de los objetivos de la investigación?	/		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	/		
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	/		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	/		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitara el análisis y procedimiento de datos?	/		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	/		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	/		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?	/		
TOTAL				

SUGERENCIAS

Congrua con el tema

[Firma]

Firma del Experto

Firma del Tutor

Anexo E: Validación de la entrevista aplicada a miembros de la junta parroquial y a personas claves.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

TABLA DE EVALUACION DE EXPERTOS

Apellidos y Nombres del experto: Silvia Mariela Aldaz
 Título/Grado:

PhD.	()
Doctor	()
Magister	(x)

Universidad en la que labora: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 Facultad en la que labora: FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 Carrera en la que labora: GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
 Fecha: 21 de febrero 2013

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Patrimonio Cultural Alimentario y Desarrollo Turístico de la comunidad Machangara, parroquia Cacha, de la Provincia de Chimborazo.

El instrumento de medición pertenece a la variable Dependiente: Desarrollo Turístico

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de Si o No. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el Desarrollo Turístico de la comunidad Machangara, parroquia Cacha, Provincia de Chimborazo

Ítems	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		SÍ	NO	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	/		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	/		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	/		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitara el logro de los objetivos de la investigación?	/		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	/		
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	/		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	/		

8	¿El diseño del instrumento de medición facilitara el análisis y procedimiento de datos?	/		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	/		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	/		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?	/		
TOTAL				

SUGERENCIAS

.....
 *Revisar los indicadores para generar*

.....
 Firma del Experto:



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

TABLA DE EVALUACION DE EXPERTOS

Apellidos y Nombres del experto: Diego Calva Piña
 Título/Grado:

PhD.	(X)
Doctor	()
Magister	()

Universidad en la que labora: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
 Facultad en la que labora: FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
 Carrera en la que labora: GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
 Fecha: 24 de Febrero de 2019.....

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Patrimonio Cultural Alimentario y Desarrollo Turístico de la comunidad Machangara, parroquia Cacha, de la Provincia de Chimborazo.

El instrumento de medición pertenece a la variable Dependiente: Desarrollo Turístico

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de Si o No. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el Desarrollo Turístico de la comunidad Machangara, parroquia Cacha, Provincia de Chimborazo

Ítems	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		SÍ	NO	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	✓		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	✓		
3	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	✓		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitara el logro de los objetivos de la investigación?	✓		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	✓		
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	✓		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	✓		

8	¿El diseño del instrumento de medición facilitara el análisis y procedimiento de datos?	✓		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	✓		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	✓		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?	✓		
TOTAL				

SUGERENCIAS

.....

.....

.....



 Firma del Experto:

Anexo F: Guía de la Entrevista

Autoridades de la junta parroquial y personas de la tercera edad (actores informantes) de la parroquia Cacha comunidad Machángara.

Cuadro 15 Guía de entrevista

N^a	Nombre y Apellido	Cargo
1	Marcelo Toabanda	Presidente de la junta parroquial
2	José Janeta	Vicepresidente de la junta parroquial
3	Rosa Tuglla	Vocal de la junta parroquial
4	José Morocho	Vocal de la junta parroquial
5	Cecilia Padilla	Vocal de la junta parroquial
6	Manuela Pilco	Actor informante
7	Pedro Ganán	Actor informante
8	Margarita Gualán	Actor informante
9	Carmen Agualsaca	Actor informante
10	Manuel Gualán	Actor informante

Fuente: entrevistas aplicadas en mayo del 2019

Anexo G: Diagnóstico Del Patrimonio Cultural Alimentario Productos Primarios

Cuadro 16 Diagnóstico del patrimonio cultural alimentario productos primarios

N	Nombre del producto	Forma de obtención
1	Cebada	Cultivo
2	Maíz	Cultivo
3	Habas	Cultivo
4	Papa	Cultivo
5	Quinoa	Cultivo
6	Mashwa	Cultivo
7	Melloco	Cultivo
8	Trigo	Cultivo
9	Cuy	Crianza
10	Gallina	Crianza
11	Cerdo	Crianza

Fuente: Elaboración propia

Anexo H: Diagnóstico del patrimonio cultural alimentario productos elaborados

Cuadro 17 Diagnóstico del patrimonio cultural alimentario productos elaborados

N	Nombre del plato	Tipo de plato
1	Papa yanu	Cucayo
2	Sopa de quinua	Sopa
3	Arroz de cebada	Bebida
4	Sopa de cebada molida en piedra	Sopa
5	Tasno de habas	Cucayo
6	Papas con cuy	Plato fuerte
7	Locro de cuy	Sopa
8	Chapo	Cucayo
9	Chicha	Bebida
10	Dulce de trigo pelado	Bebida
11	Machica	Cucayo
12	Dulce de mashwa	Bebida
13	Colada de machica	Bebida
14	Habas, melloco yanu	Cucayu

Fuente: Elaboración propia

Una vez diagnosticado el patrimonio cultural alimentario de la comunidad Machángara.se determinó que existen 14 preparaciones patrimoniales divididas en 5 bebidas, 1 plato fuerte, 3 sopas y 5 cucayos. Todas estas preparaciones contienen un gran valor nutricional y gustativo.

Anexo I: Presentación de Resultados

Presentación de los resultados

A continuación, se presenta los resultados de la encuesta sobre el desarrollo turístico la cual fue aplicadas a la población de la comunidad Cacha Machángara, la información se presenta en tablas que contienen la variable, frecuencia absoluta y el porcentaje o frecuencia relativa; junto a cada tabla se acompaña la gráfica correspondiente y la interpretación de los resultados obtenido.

1. Género de los pobladores

Tabla 1 Género de los pobladores

Genero	Población	Porcentaje
Femenino	179	51.9 %
Masculino	166	48.1%
Total	345	100%

Fuente: Encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado por: Janneth Yasaca

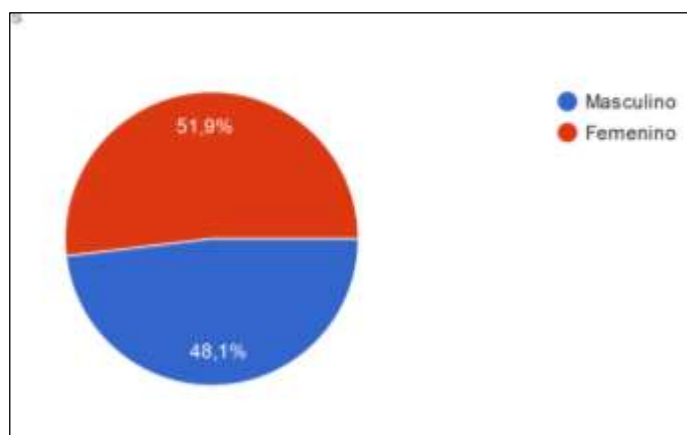


Ilustración 1 Género de los Pobladores

Fuente: Encuestas Aplicadas en Mayo Del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

Se pudo observar que el 51.9% de los pobladores son de género femenino, mientras que el 48,1 % restante corresponden a género masculino, concluimos que el mayor porcentaje corresponde al 51.9% que son pobladores de género femenino.

1.2 Edad

Tabla 2 Edad de los pobladores

Edad	Población	Porcentaje
20-25	71	20.6%
26-30	38	11%
31-35	104	30.1%
36-40	89	25.8%
Más de 50	43	12.5%
Total	345	100%

Fuente: Encuestas Aplicadas En Mayo Del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

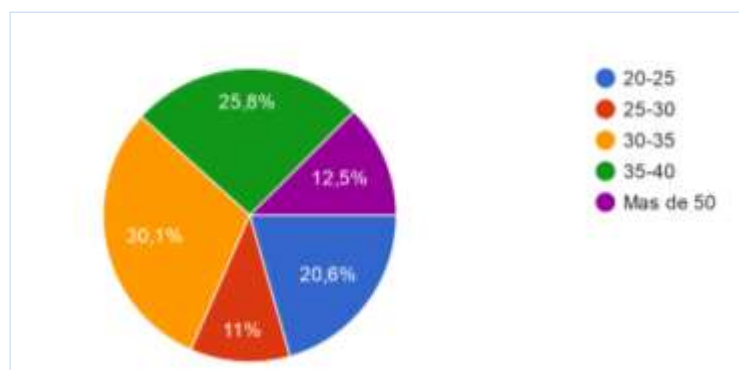


Ilustración 2 Edad de los Pobladores

Fuente: Encuestas aplicadas en mayo Del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

La edad promedio de pobladores de la comunidad Machángara es de 31- 35 que pertenece al 30,1%, el 25,8% corresponde a los pobladores de 36- 40 años, el 20,6% corresponde a pobladores de 20-25 años, el 12,5% pertenece a los pobladores de 50 años en adelante y el 11% corresponde a los pobladores de 26-30 años.

Se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 30,1%, que corresponde a pobladores de 31 a 35 años.

1.3 Nivel de educación

Tabla 3 Nivel de educación

Nivel de educación	de Población	Porcentaje
Primaria	74	21.4%
Secundaria	85	24.6%
Superior no universitario	92	26.7%
Superior universitario	94	27.2%
Maestría	0	0
Total	345	100%

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado por: Janneth Yasaca

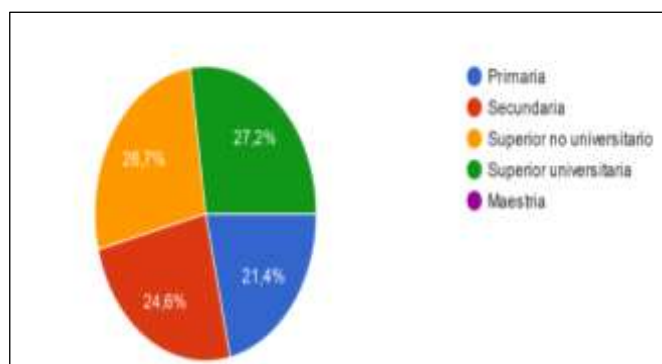


Ilustración 3 Nivel de educación

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado por: Janneth Yasaca

Se observó que el 27,2% de la población de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, tienen educación superior universitaria, el 26,7% corresponde a los pobladores de educación superior no universitario, el 24,6% corresponde a los pobladores de educación secundaria, el 21,4% pertenece a los pobladores con educación primaria.

Se concluye que el mayor porcentaje corresponde el 27,2% de la población tienen educación superior universitaria.

1.4 ¿Según su criterio el nivel de facilidades turísticas existentes en la parroquia Cacha es?

Tabla 4 Nivel de facilidades turísticas

Nivel de facilidades turísticas	de Población	Porcentaje
Deficiente	70	20.3%
Regular	162	47%
Bueno	105	30.4%
Muy bueno	8	2.3%
Excelente	0	0
Total	345	100%

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019
Elaborado Por: Janneth Yasaca

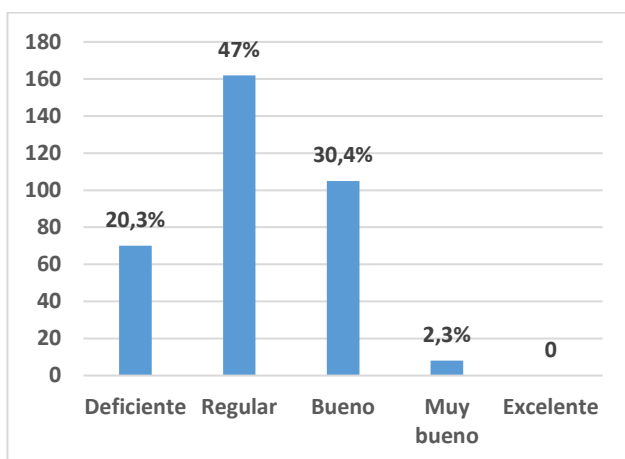


Ilustración 4 Nivel de Facilidades Turísticas

Fuente: Encuestas Aplicadas En Mayo Del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

Se observó que el 47% de la población considera que el nivel de facilidades turísticas es regular, el 30.4% de la población considera que el nivel de facilidades turísticas es bueno, el 20.3 % considera que las facilidades turísticas existentes son deficientes y el restante de la población que corresponde al 8% considera que las facilidades turísticas existentes en la parroquia Cacha son muy buenas.

Se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 47% donde manifiestan que el nivel de facilidades turísticas es regular.

1.5 ¿Cómo considera la calidad de los servicios que existe (alimentación) en la parroquia Cacha comunidad Machángara?

Tabla 5 Calidad de servicios

Calidad de servicios	Población	Porcentaje
Deficiente	59	17.1%
Regular	148	42.9%
Bueno	128	37.1%
Muy bueno	10	2.9%
Excelente	0	0
Total	345	100%

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

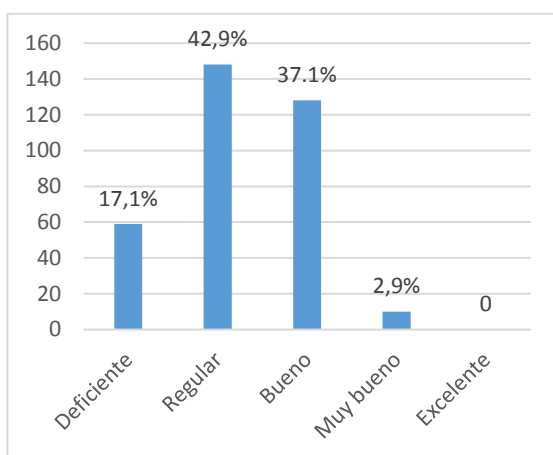


Ilustración 5 Calidad de servicios

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

Se observó que el 42.9% de la población de la comunidad Machángara, parroquia Cacha, considera que la calidad de los servicios es regular, el 37,1% de la población considera que la calidad de los servicios que existe es buena, el 17,1% de la población considera que la calidad de los servicios es deficiente y el 10% de la población considera que la calidad de os servicios es muy bueno.

Se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 42.9% de la población que considera que la calidad de los servicios es regular.

1.6 ¿Según su criterio considera que la calidad de vida que tiene la población de la comunidad Machángara, parroquia Cacha es?

Tabla 6 Calidad de vida		
Calidad de vida	Población	Porcentaje
Deficiente	3	0.9%
Regular	23	6.7%
Bueno	263	76.2%
Muy bueno	53	15.4%
Excelente	3	0.9%
Total	345	100%

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado por: Janneth Yasaca

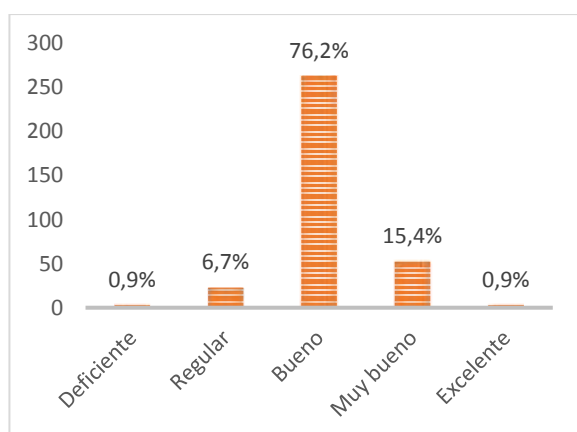


Ilustración 6 Calidad de vida

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado por: Janneth Yasaca

Se observó que el 76.2% de la población considera buena, a la calidad de vida que tienen el 15,4% de la población considera muy bueno a la calidad de vida que tienen, el 6.7% de la población considera regular a la calidad de vida que tiene el 3% considera que la calidad de vida que tiene es deficiente.

Se concluye que el mayor porcentaje corresponde al 76.2% de la población considera buena, a la calidad de vida que tienen.

1.7 ¿Cómo califica las actividades culturales que se desarrollan, para aportar al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?

Tabla 7 Actividades culturales

Actividades culturales	Población	Porcentaje
Deficiente	0	0
Regular	4	1.2%
Bueno	107	31%
Muy bueno	164	47.5%
Excelente	70	20.3%
Total	345	100%

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.
Elaborado Por: Janneth Yasaca

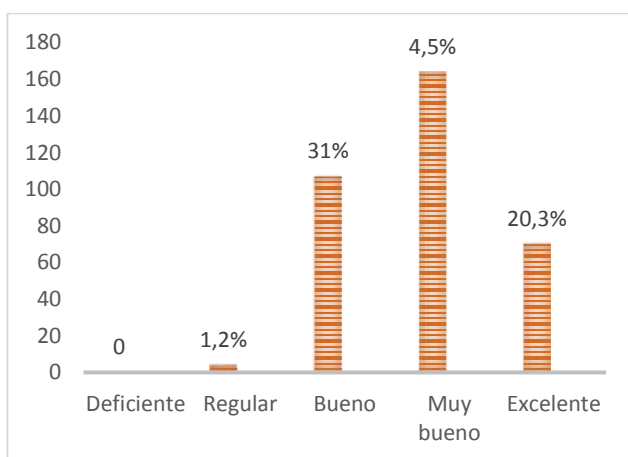


Ilustración 7 Actividades culturales

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.
Elaborado por: Janneth Yasaca

Se observó que el 47,5% de la población considera muy bueno a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico, el 31% de la población considera como bueno a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico, el 20,3 % considera excelente a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico de la comunidad el 1,2% considera regular a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico de la comunidad.

Se concluye que el mayor porcentaje es el 47,5% de la población que considera muy bueno a las actividades culturales que se desarrollan para aportar al desarrollo turístico.

1.8 ¿Según su criterio como considera las oportunidades turísticas que ofrece la parroquia Cacha, Machángara para el desarrollo turístico de la misma?

Tabla 8 Oportunidades turísticas

Actividades culturales	Población	Porcentaje
Deficiente	0	0
Regular	7	2%
Bueno	145	42%
Muy bueno	141	40.9%
Excelente	52	15.1%
Total	345	100%

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

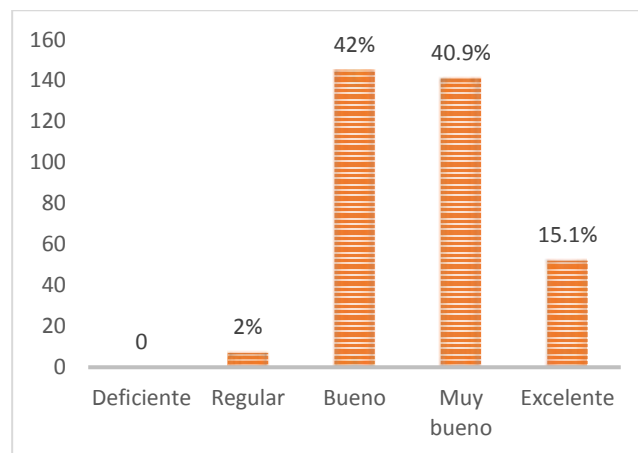


Ilustración 8 Oportunidades turísticas

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

Se observó que el 42% de la población considera bueno a las oportunidades turísticas que ofrece, Machángara, el 40,9% de la población considera como muy a las oportunidades turísticas que ofrece, Machángara, el 15,1 % considera excelente a las oportunidades turísticas que ofrece, Machángara, el 2% a las oportunidades turísticas que ofrece, la comunidad Machángara.

Se concluye que el mayor porcentaje es el 42% de la población que considera bueno a las oportunidades turísticas que ofrece, la comunidad Machángara.

¿Cómo considera usted que la implementación de estrategias, contribuye para el desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?

Tabla 9 Implementación de estrategias

Actividades culturales	Población	Porcentaje
Deficiente	0	0
Regular	6	1.7%
Bueno	109	31.6%
Muy bueno	182	52.8%
Excelente	48	13.9%
Total	345	100%

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

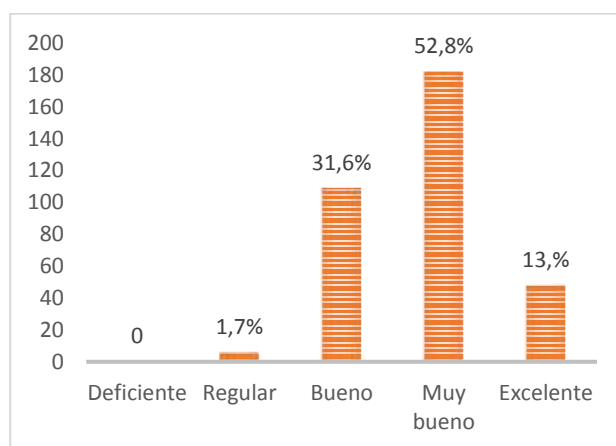


Ilustración 9 Implementación de estrategias

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado por: Janneth Yasaca

Se observó que el 52,8% de la población considera muy bueno, la implementación de estrategias, de promoción contribuirá al desarrollo turístico de la comunidad, el 31,6% de la población considera como bueno la implementación de estrategias, de promoción contribuirá al desarrollo turístico de la comunidad, el 13,9% considera excelente la implementación de estrategias, de promoción contribuirá al desarrollo turístico de la comunidad, el 1,7% considera regular la implementación de estrategias, de promoción contribuirá al desarrollo turístico de la comunidad.

Se concluye que el mayor porcentaje es el 52,8% de la población considera muy bueno la implementación de estrategias, de promoción contribuirá al desarrollo turístico de la comunidad.

¿Cómo considera usted que la implementación de una guía, donde se promoció los atractivos y el patrimonio cultural alimentario aporta al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?

Tabla 10 Implementación de una guía

Implementación de estrategias	Población	Porcentaje
Deficiente	0	0
Regular	0	0
Bueno	68	19.7%
Muy bueno	179	51.9%
Excelente	97	28.1%
Total	345	100%

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

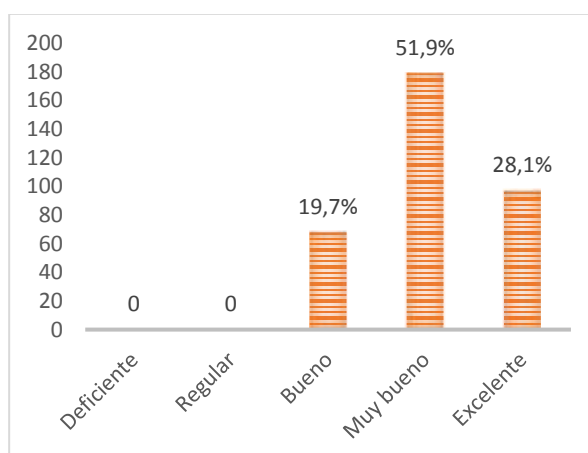


Ilustración 10 Implementación de una Guía

Fuente: Encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

Se observó que el 51,9% de la población considera muy bueno a la implementación de estrategias, para promocionar los atractivos, y manifestaciones culturales de su comunidad, el 28,1% de la población considera excelente a la implementación de estrategias, para promocionar los atractivos, y manifestaciones culturales su comunidad, el 19,7% considera bueno a la implementación de estrategias, para promocionar los atractivos, y manifestaciones culturales de su comunidad.

Se concluye que el mayor porcentaje es el 51,9% de la población considera muy bueno a la implementación de estrategias, para promocionar los atractivos, y manifestaciones culturales de su comunidad.

¿Cómo considera usted que la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?

Tabla 11 Conservación de atractivos naturales y culturales

Conservación de atractivos	Población	Porcentaje
Deficiente	0	0
Regular	2	0.6%
Bueno	59	17.1%
Muy bueno	174	50.4%
Excelente	110	31.9%
Total	345	100%

Fuente: encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

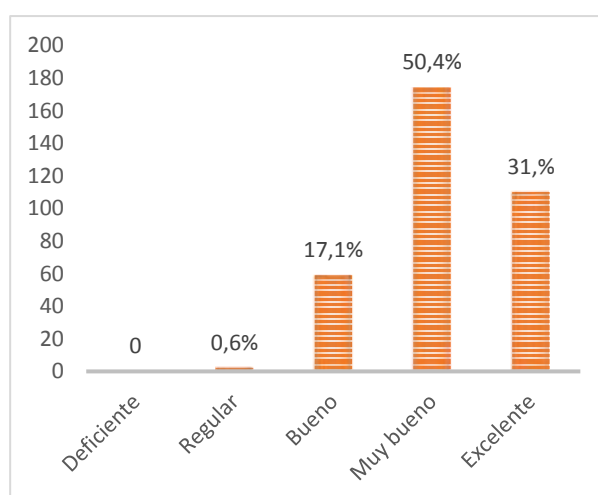


Ilustración 11 Conservación de atractivos naturales y culturales

Fuente: Encuestas Aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

Se observó que el 50,4% de la población considera muy bueno la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad Machángara, el 31,9% de la población considera excelente la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad Machángara, el 17,1% de la población considera bueno la conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad Machángara, el 0,6% de la población considera como regular a la

conservación de los atractivos naturales y culturales ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad Machángara.

¿Cómo considera usted que la conservación del patrimonio cultural alimentario (platos típicos y alimentos propios que se cultivan) ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, Machángara?

Tabla 12 Conservación del Patrimonio Cultural Alimentario

Conservación del patrimonio alimentario	Población	Porcentaje
Deficiente	0	0
Regular	2	0.6%
Bueno	43	12.5%
Muy bueno	148	42.9%
Excelente	152	44.1%
Total	345	100%

Fuente: Encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

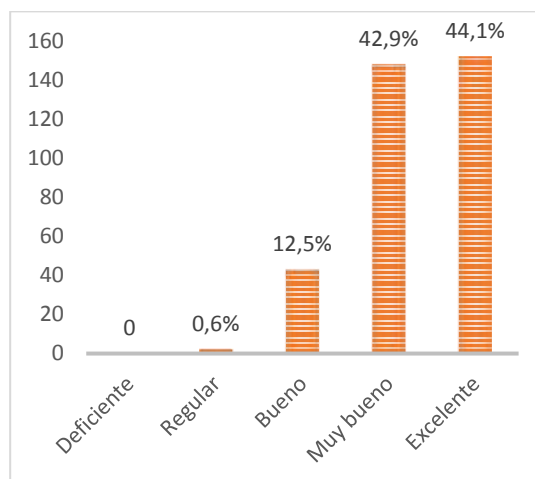


Ilustración 12 Conservación del Patrimonio Cultural Alimentario

Fuente: Encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

Se observó que el 42,9% de la población considera muy bueno la conservación del patrimonio cultural alimentario ayuda al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad Machángara el 44,1% de la población considera excelente la conservación del patrimonio cultural alimentario, el 12,5% de la población considera bueno, la conservación del patrimonio cultural alimentario, el 0,6% de la población considera como regular la conservación del patrimonio cultural alimentario. Se concluye 42,9% de la

población considera muy bueno la conservación del patrimonio cultural alimentario y manifiestan que así ayudara al desarrollo turístico de la parroquia Cacha, comunidad Machángara.

¿Según su criterio como considera el nivel de protección del patrimonio cultural alimentario en la parroquia Cacha, Machángara?

Tabla 13 Nivel de protección del Patrimonio Cultural Alimentario

Medida de salvaguardia	de Población	Porcentaje
Deficiente	0	0
Regular	0	0.
Bueno	40	11.6%
Muy bueno	152	44.1%
Excelente	153	44.3%
Total	345	100%

Fuente: Encuestas Aplicadas En Mayo Del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

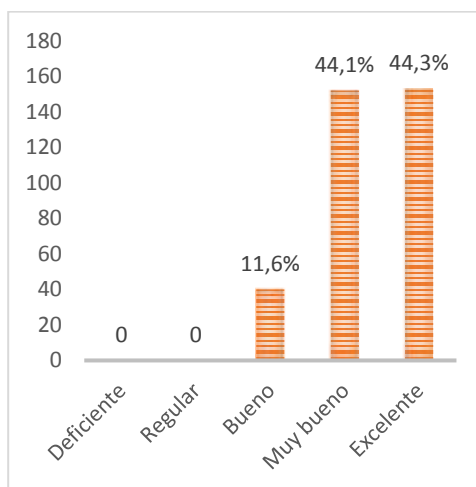


Ilustración 13 Nivel de Protección del Patrimonio Cultural Alimentario

Fuente: Encuestas aplicadas en mayo del 2019.

Elaborado Por: Janneth Yasaca

Se observó que el 44,3% de la población considera excelente el nivel de protección del patrimonio cultura alimentario, el 44,1% de la población considera muy bueno el nivel de protección del patrimonio cultura alimentario, el 11,6% de la población considera bueno el nivel de protección del patrimonio cultura alimentario.

Se concluye 44,3% de la población considera el nivel de protección del patrimonio cultura alimentario.