

**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 Ingeniero en  
Gestión Turística y Hotelera

**TEMA:**

**“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO  
DE LA PARROQUIA YARUQUÍES DEL CANTÓN RIOBAMBA”**

**Autor:** Paco Xavier Moreno Miranda

**Tutor:** Msc. Carlos Fernando Inga Aguagallo

**Riobamba – Ecuador**

**Año 2020**

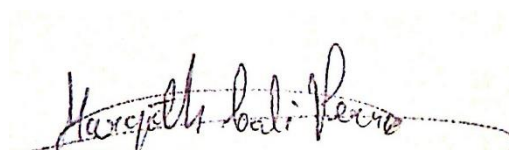
## PÁGINA DE REVISIÓN DEL TRIBUNAL

Los miembros del tribunal de sustentación del proyecto de investigación de título: “PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA YARUQUÍES DEL CANTÓN RIOBAMBA”, presentado por Paco Xavier Moreno Miranda y dirigida por el. Msc. Carlos Fernando Inga Aguagallo, 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 UNACH; para constancia de lo expuesto firman:

A los 11 días del mes de Junio del año 2020

Msc. Margoth Cali

**Presidente del Tribunal**



Firma \_\_\_\_\_

Msc. Henry Villa


**Miembro del Tribunal**



Firma \_\_\_\_\_

Dr. Víctor Velasco

**Miembro del Tribunal**



Firma \_\_\_\_\_

## **CERTIFICADO DEL TUTOR**

El suscrito docente-tutor de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera, de la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas, de la Universidad Nacional de Chimborazo, Msc. Carlos Fernando Inga Aguagallo CERTIFICA, que el señor Paco Xavier Moreno Miranda con C.I: 060511529-4, se encuentra apto para la presentación del proyecto de investigación: “PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA YARUQUÍES DEL CANTÓN RIOBAMBA” y para que conste a los efectos oportunos, expido el presente certificado, a petición de la persona interesada, el 29 de Abril en la ciudad de Riobamba en el año 2020.

Atentamente,



Msc. Carlos Fernando Inga Aguagallo  
DOCENTE – TUTOR DE LA CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

## **AUTORÍA**

Yo, Paco Xavier Moreno Miranda, portador de la cédula de ciudadanía número 060511529-4, certifico que el contenido de este proyecto de investigación es de mi autoría junto a mi docente tutor, por lo que eximo expresamente a la Universidad Nacional de Chimborazo y a sus representantes jurídicos de posibles acciones legales por el contenido de la misma. De la misma forma autorizo a la Universidad Nacional de Chimborazo para que realice la digitalización y difusión pública de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.



---

Paco Xavier Moreno Miranda

C.I. 060511529-4

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mis padres por todo su amor y ayuda proporcionada durante todo este proceso universitario. A mi tutor Msc. Carlos Fernando Inga por su apoyo incondicional durante el desarrollo de este trabajo. A los habitantes de la parroquia Yaruquies por la ayuda brindada durante esta investigación. A los docentes de la carrera en gestión turística y hotelera por todos los conocimientos impartidos durante todo este proceso universitario.

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación está especialmente dedicado a mi familia quienes me han apoyado incondicional mente durante todo este proceso universitario. A cada uno de mis maestros por todas las enseñanzas impartidas durante todo este camino recorrido. A mi compañera de vida Cristina Alejandra Bonilla por siempre creer en mí y ser testigo de este logro profesional.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	vi
RESUMEN.....	xiii
INTRODUCCIÓN.....	15
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
1.1 Planteamiento del problema.....	16
1.2 Formulación del problema.....	17
1.2.1 Problema General.....	17
1.2.2 Problemas Específicos.....	17
1.3 Justificación.....	17
1.3.1 Justificación Teórica.....	17
1.3.2 Justificación Práctica.....	17
1.3.3 Justificación Metodológica.....	18
1.4 OBJETIVOS.....	18
1.4.1 Objetivo General.....	18
1.4.2 Objetivos Específicos.....	18
1.5 Hipótesis General.....	18
1.5.1 Hipótesis específicas.....	18
CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO.....	19
2.1 Antecedentes de investigación.....	19
2.2 Marco Filosófico o epistemológico de la investigación.....	20
2.2.1 La epistemología del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	20
2.2.2 La epistemología del Turismo Gastronómico.....	20
2.3 Estado del arte.....	21
2.4 Bases Teóricas.....	24
2.4.1. Turismo gastronómico (variable dependiente).....	24
2.4.2 Patrimonio Cultural Inmaterial.....	26
CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA.....	28
3.1 Tipo y Diseño de Investigación.....	28
3.1.1 Tipo.....	28
3.1.2 Diseño.....	28
3.2 Población de estudio.....	29
3.2.1 Método a emplear.....	29
3.3 Unidad de análisis.....	31
3.4 Tamaño de muestra.....	31
3.5 Selección de la muestra.....	32
3.6 Variables Independiente – Dependiente ( <i>Operacionalización de variables</i> ).....	33
3.7 Técnicas e instrumentos de la investigación.....	35
3.8 Validez de los instrumentos.....	35
3.8.1 Validación del instrumento de investigación, dirigido a los habitantes y turistas de la parroquia Yaruqués.....	35
CAPÍTULO 4: RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	37
4.1 Análisis, interpretación y discusión de resultados.....	37
4.1.1 Encuesta Aplicada a habitantes de la parroquia Yaruqués.....	37
4.2. Pruebas de hipótesis.....	41

4.2.1. Hipótesis General .....	41
4.2.2. Hipótesis Específica 1 .....	42
4.2.3. Hipótesis Específica 2 .....	43
4.2.4. Hipótesis Específica 3 .....	44
CONCLUSIONES.....	45
RECOMENDACIONES .....	46
BIBLIOGRAFÍA .....	47
5. ANEXOS.....	50
5.1 PROPUESTA .....	50
5.2 Introducción.....	50
5.4 Contenido de la Propuesta .....	51
ANEXOS VARIOS .....	84
Presentación de Resultados – Patrimonio Cultural Inmaterial .....	85



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Fórmulas de proyección .....	29
Tabla 2. Proyección de la Población .....	30
Tabla 3. Población de estudio .....	30
Tabla 4. Análisis de Resultados Variable Independiente .....	37
Tabla 5. Análisis de Resultados Variable Dependiente .....	39
Tabla 6. Chi cuadrado hipótesis general .....	41
Tabla 7. Chi cuadrado hipótesis específica 1 .....	42
Tabla 8. Chi cuadrado hipótesis específica 2 .....	43
Tabla 9. Chi cuadrado hipótesis específica 3 .....	44
Tabla 10. Pregunta 1 .....	85
Tabla 11. Pregunta 2 .....	86
Tabla 12. Pregunta 3 .....	87
Tabla 13. Pregunta 4 .....	88
Tabla 14. Pregunta 5 .....	89
Tabla 15. Pregunta 6 .....	90
Tabla 16. Pregunta 7 .....	91
Tabla 17. Pregunta 8 .....	92
Tabla 18. Pregunta 9 .....	93
Tabla 19. Pregunta 10 .....	94
Tabla 20. Pregunta 1 .....	95
Tabla 21. Pregunta 2 .....	96
Tabla 22. Pregunta 3 .....	97
Tabla 23. Pregunta 4 .....	98
Tabla 24. Pregunta 5 .....	99
Tabla 25. Pregunta 6 .....	100
Tabla 26. Pregunta 7 .....	101
Tabla 27. Pregunta 8 .....	102
Tabla 28. Pregunta 9 .....	103
Tabla 29. Pregunta 10 .....	104

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Proyecciones 2010 -2019.....	30
Cuadro 2. Operacionalización de la variable independiente e dependiente. ....	33
Cuadro 3. Expertos seleccionados para la validación.....	35
Cuadro 4. Estadísticas de Fiabilidad .....	36
Cuadro 5. Estadísticas de Fiabilidad .....	36
Cuadro 7. Descripción de Puntos Gastronómicos .....	77
Cuadro 8. Presupuesto de la propuesta.....	82
Cuadro 9. Etapas de la propuesta.....	83
Cuadro 10. Matriz de Consistencia.....	105

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Contenido de la propuesta .....	52
Gráfico 2. Mapa de Puntos Gastronómicos .....	76
Gráfico 3.Árbol de Problemas .....	83
Gráfico 4.FODA .....	84
Gráfico 5: Resultados pregunta 1 .....	85
Gráfico 6: Resultados pregunta 2 .....	86
Gráfico 7: Resultados pregunta 3 .....	87
Gráfico 8: Resultados pregunta 4 .....	88
Gráfico 9: Resultados pregunta 5 .....	89
Gráfico 10: Resultados pregunta 6 .....	90
Gráfico 11: Resultados pregunta 7 .....	91
Gráfico 12: Resultados pregunta 8 .....	92
Gráfico 13: Resultados pregunta 9 .....	93
Gráfico 14: Resultados pregunta 10 .....	94
Gráfico 15: Resultados pregunta 1 .....	95
Gráfico 16: Resultados pregunta 2 .....	96
Gráfico 17: Resultados pregunta 3 .....	97
Gráfico 18: Resultados pregunta 4 .....	98
Gráfico 19: Resultados pregunta 5 .....	99
Gráfico 20: Resultados pregunta 6 .....	100
Gráfico 21: Resultados pregunta 7 .....	101
Gráfico 22: Resultados pregunta 8 .....	102
Gráfico 23: Resultados pregunta 9 .....	103
Gráfico 24: Resultados pregunta10 .....	104

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Pase del Niño Yaruquíes .....	56
Ilustración 2: Corpus Christi Yaruquíes 2020 .....	57
Ilustración 3: Procesión de Semana Santa 2019.....	58
Ilustración 4: Animero de Yaruquíes 2019.....	58
Ilustración 5: Pase del Niño de dulce nombre .....	59
Ilustración 6: Fiesta de San Juan Bautista .....	60
Ilustración 7: Carnaval Yaruquíes .....	60
Ilustración 8: Fiesta de los reyes (San Vicente Ferrer 2020).....	61
Ilustración 9: Fiesta de los reyes (San Vicente Ferrer 2020).....	62
Ilustración 10: Representación de los reyes .....	62
Ilustración 11: Iglesia de San José del Batán 2020 .....	63
Ilustración 12: Festividad de San José.....	63
Ilustración 13: Champús.....	65
Ilustración 14: Volquetero de Yaruquíes 2020.....	66
Ilustración 15: Los Auténticos Volqueteros de Doña Rosita 2019 .....	66
Ilustración 16: Hornado con tripas de cerdo.....	67
Ilustración 17: Hornado calentado a carbón .....	67
Ilustración 18: Horno de Leña Yaruquíes 2020.....	68
Ilustración 19: Pan en horno de leña Yaruquíes 2020 .....	68
Ilustración 20: Muyuelas Yaruquíes 2020.....	69
Ilustración 21: Tienda de doña Tamara Duchi .....	69
Ilustración 22: Local de doña Luisa Carillo .....	70
Ilustración 23: Colada Morada Yaruquíes 2020.....	71
Ilustración 24: Colada Morada Yaruquíes 2020.....	71
Ilustración 25: Hornado el buen sabor Yaruquíes 2020 .....	72
Ilustración 26: Cholas y Tortas Yaruquíes .....	72
Ilustración 27: Fritada con tortillas.....	73
Ilustración 28 : Local Sabor Bataneño .....	73
Ilustración 29: Cuy en horno de leña Yaruquíes 2020 .....	74
Ilustración 30: Local de cuyes en leña Yaruquíes 2020 .....	74
Ilustración 31: Chicha Loja Yaruquíes 2020.....	75
Ilustración 32: Parroquia Yaruquíes 2020 .....	84
Ilustración 33: Pases del niño Yaruquíes 2020.....	84
Ilustración 34: Pases del niño Yaruquíes 2020.....	84
Ilustración 35: Gastronomía San Vicente Yaruquíes 2020 .....	84
Ilustración 36: Gastronomía San Vicente Yaruquíes 2020 .....	84

## **RESUMEN**

La finalidad de la investigación fue comprobar la influencia del Patrimonio Cultural Inmaterial en el Turismo Gastronómico dentro de la parroquia urbana de Yaruquíes perteneciente al cantón Riobamba. En el documento se desarrolla un estudio acerca de las variables Patrimonio Cultural Inmaterial y Turismo Gastronómico las cuales manejan la dirección de la investigación con el objetivo de profundizar el conocimiento en dichas áreas. El trabajo de investigación que se muestra a continuación es de tipo exploratorio y correlacional. Las muestras obtenidas para el estudio de la investigación pertenecen a los habitantes de la parroquia Yaruquíes y aquellos visitantes interesados en la tradición gastronómica de la parroquia, para lo cual se ha elaborado un instrumento debidamente validado, el mismo que se aplicó a las poblaciones antes mencionadas. Se obtuvo como resultado una deficiencia en cuanto a la práctica del patrimonio gastronómico dentro de la parroquia, por lo cual es necesario potencializar el ámbito gastronómico para el fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial. También se evidenció que los turistas interesados en la gastronomía necesitan enriquecer su experiencia culinaria a través de la mejora de los productos gastronómicos. Al realizar la comprobación de hipótesis a través de métodos estadísticos se logró evidenciar una considerable influencia de las expresiones culturales del patrimonio cultural inmaterial en el turismo gastronómico.

Como consecuencia de aquello se realizó una investigación de campo en donde se recopiló información relevante en cuanto a las expresiones culturales de la parroquia Yaruquíes; entre ellas se tomó en cuenta los actos festivos y a la gastronomía que se relacionaba con los mismos. Todo esto con el objetivo de diseñar una guía cultural mediante una plataforma digital, la cual sea de uso para uso de los habitantes de la parroquia y turistas que se interesen en la cultura de la misma.

**Palabras clave:** Patrimonio Cultural Inmaterial, Turismo Gastronómico, Gastronomía.

## ABSTRACT

The purpose of this research was to verify the influence of the Intangible Cultural Heritage in Gastronomic Tourism within the urban parish of Yaruquíes, belonging to the Riobamba canton. The document developed analyzes about the variables of Intangible Cultural Heritage and Gastronomic Tourism which manage the direction of research with the aim of deepening knowledge in these areas. The research work shown below is exploratory and correlational. The samples obtained for the study belong to the inhabitants of the Yaruquíes parish and those visitors interested in the gastronomic tradition of the parish, for this purpose, a duly validated instrument has been developed, it was applied to the aforementioned populations. It resulted in a deficiency in the practice of gastronomic heritage within the parish, so it is necessary to strengthen the gastronomic field for the strengthening of the intangible cultural heritage. It was also evident that tourists interested in gastronomy need to enrich their culinary experience through the improvement of gastronomic products. When testing hypotheses through statistical methods, it was possible to show a considerable influence of the cultural expressions of the intangible cultural heritage in gastronomic tourism.

As a result of this, a field investigation was carried out in which relevant information was collected regarding the cultural expressions of the Yaruquíes parish; among them, festive events and gastronomy related to them were taken into account. Everything was carried out with the aim of designing a cultural guide through a digital platform, which will be used by the inhabitants of the parish and tourists who are interested in its culture.

**Keywords:** Intangible Cultural Heritage, Gastronomic Tourism, Gastronomy.



Reviewed by: Armas Geovanny,  
Mgs. Linguistic Competences  
Professor

## **INTRODUCCIÓN**

El patrimonio cultural inmaterial está conformado por aquellas prácticas culturales, expresiones, saberes o técnicas que son transmitidas de generación en generación. La Gastronomía conforma una parte de este conjunto de tradiciones practicadas en nuestro país y en todo el mundo.

Yaruquíes es la quinta parroquia urbana perteneciente al cantón Riobamba conocida por ser la cuna de la nacionalidad riobambeña. Definitivamente un lugar muy lleno de historia y tradiciones las cuales se desarrollan dentro de un ambiente de absoluta tranquilidad. La Gastronomía existente en la parroquia Yaruquíes ha dado como resultado ciertos platos tradicionales representativos tales como; la fritada, el hornado, el pan en horno de leña, el popular volquetero, los mismos que manejan a su alrededor una verdadera tradición gastronómica. La Gastronomía de Yaruquíes se caracteriza por lograr mantener con el pasar de los años los hábitos ancestrales de preparación y sabor. La mayoría de sitios gastronómicos son propiedad de personas que han alcanzado una avanzada edad, lo que ha permitido tener un conocimiento histórico local necesario para transmitirlo hacia quienes los visitan. Toda tradición gastronómica se relaciona con la práctica de festividades, y en la parroquia Yaruquíes existen varias de ellas. Desde prácticas religiosas hasta danzas típicas, la parroquia ofrece durante todo el año distintas festividades culturales y diferentes tradiciones, las cuales forman parte de una interesante cultura que vale la pena atreverse a conocer.

El Turismo Gastronómico practicado en la parroquia Yaruquíes necesita un fortalecimiento en cuanto a la experiencia obtenida por el turista ya que actualmente no existe un verdadero producto gastronómico debidamente estructurado que sea reconocido por turistas interesados en la gastronomía tradicional. La actual investigación lleva como fin obtener información en cuanto a las actividades gastronómicas de la parroquia reconociendo el estado actual y las posibles soluciones a las deficiencias encontradas dentro de este ámbito, para que de esta forma lograr potencializar la actividad gastronómica y como resultado de aquello se desarrolle un correcto turismo gastronómico, causando de esta manera un impacto positivo en la actividad económica del sector.

## **CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

### **1.1 Planteamiento del problema**

Yaruquíes es la quinta parroquia urbana del Cantón Riobamba considerada la cuna de la nacionalidad Riobambeña debido a su importancia histórica. La parroquia antiguamente se consideraba muy comercial con el pasar de los años llegó a tener importantes atracciones turísticas gastronómicas como fueron los famosos cuyes asados del Pénjamo, el pan hecho en horno de leña conocido a nivel de cantón es uno de los atractivos gastronómicos más representativos de la parroquia, el tradicional champús también formaba parte de la oferta gastronómica de la parroquia principalmente en época de finados.

Lastimosamente en la actualidad la parroquia no cuenta con un producto gastronómico característico y propio de la localidad que motive a los turistas su desplazamiento hacia la parroquia. Sin embargo, existen locales que ofertan comida típica como la fritada, el volquetero, al igual que algunos hornos donde se elaboran el pan en horno de leña. Lastimosamente la mayoría de estos locales gastronómicos se encuentran en manos de adultos mayores los cuales no han sabido transmitir el conocimiento a las nuevas generaciones o a su vez las nuevas generaciones no se han interesado en mantener la tradición gastronómica.

Otra situación que cabe mencionar es que los locales existentes no brindan un adecuado servicio al cliente y junto con esto el turista que hace uso del servicio no se lleva consigo una experiencia realmente positiva, lo cual es un arma fundamental para que el turista vuelva a vivir esta actividad y a su vez la recomiende.

Una de las dificultades que se vive en la parroquia referente al turismo gastronómico, es la actitud de la población y de quienes hacen el papel de responsables, ya que en la parroquia no existe el ánimo de realizar emprendimientos gastronómicos los cuales fomenten las actividades turísticas en la parroquia y así se produzca un crecimiento económico.



## **1.2 Formulación del problema**

### **1.2.1 Problema General**

¿De qué manera influye el Patrimonio Cultural Inmaterial en el Turismo Gastronómico de la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba?

### **1.2.2 Problemas Específicos**

¿De qué manera influyen las prácticas culturales en el turismo gastronómico?

¿De qué manera influyen las expresiones culturales en el turismo gastronómico?

¿De qué manera influyen los saberes y técnicas ancestrales en el turismo gastronómico?

## **1.3 Justificación**

### **1.3.1 Justificación Teórica**

El trabajo realizado contiene conceptos y dimensiones que buscan ampliar el entendimiento acerca de las variables Patrimonio Cultural Inmaterial y al Turismo Gastronómico. Mediante una mayor comprensión de las variables podemos entender a mayor escala la realidad actual del sitio en donde se desarrolla la investigación. El desarrollo de las variables de investigación puede ser de utilidad para futuras investigaciones relacionadas al mismo campo investigativo. El trabajo de investigación está encaminado hacia el rescate de los valores culturales y a la conservación de los mismos; esto permitirá un avance en el desarrollo cultural en los habitantes del sector donde se ha detectado el problema de investigación.

### **1.3.2 Justificación Práctica**

Según los objetivos de la investigación se buscó la influencia entre en el Patrimonio Cultural Inmaterial y el Turismo Gastronómico; identificando cuál de las dimensiones del patrimonio influye en el turismo gastronómico. Según el resultado de esta relación se obtuvo una posible estrategia de solución a la problemática detectada. Dicha estrategia ayudará a un mejoramiento en cuanto a la demanda turística por motivos culturales y gastronómicos.

Este proceso investigativo es realizado debido a la existencia de una necesidad de motivar a la demanda turística en la parroquia Yaruquíes, trabajando en atractivos de carácter inmaterial.

### **1.3.3 Justificación Metodológica**

Para el desarrollo de la investigación se elaboró un cuestionario debidamente validado previamente por los expertos en el área. La información que contiene este instrumento de investigación puede ser de beneficio para futuras investigaciones en el área turística. Los resultados obtenidos en cuanto a la relación que tienen entre si cada una de las hipótesis se lograron mediante la plataforma SPSS, asignando un valor numérico que identifica el grado de relación existente. Dentro de los resultados se estructuraron gráficos estadísticos que muestran el porcentaje de opinión por parte de los encuestados.

## **1.4 OBJETIVOS**

### **1.4.1 Objetivo General**

Identificar de qué manera influye el patrimonio cultural inmaterial en el turismo gastronómico de la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba.

### **1.4.2 Objetivos Específicos**

Identificar la influencia de las prácticas culturales en el turismo gastronómico.

Identificar la influencia de las expresiones culturales en el turismo gastronómico.

Identificar la influencia de los saberes y técnicas culturales en el turismo gastronómico.

## **1.5 Hipótesis General**

El patrimonio cultural inmaterial influye significativamente en el turismo gastronómico de la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba.

### **1.5.1 Hipótesis específicas**

Las prácticas culturales influyen significativamente en el turismo gastronómico.

Las expresiones culturales influyen significativamente en el turismo gastronómico.

Los saberes y técnicas culturales influyen significativamente en el turismo gastronómico.

## **CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO**

### **2.1 Antecedentes de investigación**

En la realización de la investigación se ha encontrado antecedentes de investigación relacionados al Patrimonio Cultural Inmaterial y al turismo gastronómico.

CRUZ, M. (2018) Define en su trabajo de investigación relacionado al patrimonio Inmaterial que “cuando se habla del patrimonio inmaterial nos referimos a la diversidad de expresiones populares. Estas expresiones culturales son valiosas mientras sigan siendo practicadas en los sitios que las originaron”.

Todas aquellas formas en la que la cultura de cierto lugar logra expresarse popularmente se denominan patrimonio inmaterial; Las diferentes prácticas relacionadas a este tipo de patrimonio son de gran valor cultural siempre y cuando sigan siendo realizadas con el pasar de los años y siempre y cuando logren mantenerse.

Zambonbino, V. (2015) El ser humano es considerado como la más elevada manifestación de cultura. Dentro de su pensamiento filosófico ha comprendido lo que significa en relación al universo; se ha ubicado en los límites máximos de expresiones culturales, logrando una clasificación de bienes patrimoniales con esencia inmaterial y material.

Los seres humanos somos la máxima expresión de cultura dentro de la naturaleza; por lo tanto nos encontramos en el eje principal dentro de los bienes naturales tanto como culturales. Considerados productores de cultura, los seres humanos hemos podido clasificar a los bienes patrimoniales como materiales e inmateriales.

Lopez, T. (2015) Enuncia en su proyecto de investigación Turismo Gastronómico en el cantón Mocha que “el turismo gastronómico asienta sus bases en la necesidad de alimentarse, primordial motivación del turista en este ámbito de turismo, además de satisfacer una de las necesidades de autorrealización de Maslow, lo que indica que el turista, cuando se traslada a un determinado sitio, busca disfrutar de las tradiciones culinarias.

Se entiende por turismo gastronómico, como aquel viaje que tiene como motivación principal la degustación de platos elaborados o productos típicos locales”.

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

La epistemología estudia el grado de certeza del conocimiento científico de las diferentes áreas con el objetivo de estimar su importancia a la persona (Barrera, L 2016). La rama filosófica con la que se relaciona la investigación es La Epistemología ya que dicha rama estudia todo lo relacionado a la teoría del conocimiento absoluto y a la búsqueda de la verdad por lo tanto mediante la investigación se estudiará todas las circunstancias reales, históricas, psicológicas etc.; Para que de esta forma lograr obtener un resultado el cual fomentará el crecimiento de nuestro conocimiento.

### **2.2.1 La epistemología del Patrimonio Cultural Inmaterial**

Se ha determinado a la filosofía de la cultura como el origen filosófico de la investigación, dicha disciplina propone analizar el fenómeno de la cultura, investigando sus orígenes y leyes de transformación al igual que sus fases junto a sus fines más remotos. La globalización del último siglo y las relaciones culturales a escala mundial han dado como resultado ubicar a la cultura del ser humano en el primer plano de la reflexión filosófica. La filosofía cultural explica que cada uno de los fenómenos culturales ya sea relacionados al arte, la educación o al pensamiento científico, no son creados por la misma, aquellos se consideran productos del pensamiento humano, que han pasado por un proceso de reflexión natural o cultural.

Es decir un fenómeno nacido de la mente humana, que se limita a ser explicado o analizado, sin embargo la filosofía de la cultura trata de valorizar su verdad y belleza considerándolos como creaciones culturales concretas (Ruiz, R. 2006)

### **2.2.2 La epistemología del Turismo Gastronómico**

Existen diferentes aportes hacia el estudio turístico que han ampliado la literatura académica en el área; Dichos estudios se han desarrollado dentro del ámbito sociológico y económico.

Se considera al turismo como un fenómeno compuesto por diversas dimensiones que deben ser analizadas en las cuales el hombre dentro de la sociedad es el principal centro de estudio.

El hecho de encontrarse con otras culturas, tradiciones y formas de vida, genera un impacto en hábitos y costumbres de manera positiva o negativa. Noticias referentes a guerras, epidemias o desastres naturales vuelven al ámbito turístico sensible y vulnerable (Castillo, M. 2007)

Existen diferentes criterios que ubican a la Gastronomía como una técnica, arte, o ciencia; al igual que algunos pensadores concuerdan en que la gastronomía mejoró totalmente la calidad de vida del ser humano. Las diferentes corrientes gastronómicas han surgido debido que el ser humano se encuentra en constante mejoramiento en sus técnicas, métodos creativos, acercamiento a su identidad e investigación. La Gastronomía se ha desarrollado dentro de un ambiente artístico, técnico y científico; el pensamiento de quienes fueron sus iniciadores y la influencia en cuanto a sus corrientes gastronómicas han dado como resultado una verdadera epistemología gastronómica.

La epistemología del turismo gastronómico se basa en una de las políticas del plan nacional de desarrollo toda una vida la cual establece: “Procurar fomentar el rescate, revalorización y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y prácticas culturales” (Secretaría técnica plan toda una vida, 2017)

### **2.3 Estado del arte**

Gonzales Cambeiro en su artículo referente al patrimonio inmaterial enuncia que es de suma importancia tomar una verdadera conciencia del patrimonio cultural inmaterial, en cuanto a su estilo de evolución fugaz y cambiante. Aquel tipo de patrimonio se encuentra involucrado directamente con los individuos que lo han creado y recreado como parte de sus costumbres. En consecuencia lo más recomendable es llevar un registro periódico de las manifestaciones culturales, con el objetivo de obtener una muestra documentada de la evolución histórica (Cambeiro, G. 2015)

Todo tipo de manifestación cultural sufre cambios con el pasar del tiempo. El patrimonio cultural inmaterial está estrechamente relacionado con las personas o individuos que lo practican y recrean. Como aporte significativo para nuestra investigación y en relación a la conservación del patrimonio inmaterial el autor propone manejar un registro periódico en

cuanto a las manifestaciones culturales, con el objetivo de obtener una muestra documentada de la evolución histórica de las actividades tradicionales.

Según Arizpe, L . (2016) en su artículo sobre las discusiones del patrimonio cultural inmaterial enuncia que el patrimonio cultural intangible es la base primordial en la construcción de toda sociedad e identidad.

La idea expresada por el autor en su artículo aporta a nuestra investigación significativamente ya que mediante el desarrollo de la investigación se aporta a la valoración cultural de la localidad.

Jiménez; Asencio, (2018) en su artículo de investigación patrimonio cultural inmaterial y turismo enuncian lo siguiente: Se considera a la cultura como un recurso introducido por la UNESCO, dando entrada a nueva escena de categoría patrimonial. Desde la convención de patrimonio cultural celebrada en 2003, el patrimonio cultural inmaterial está obteniendo gran interés como un elemento clave en destinos turísticos y como una oportunidad de desarrollo de los territorios. Las tradiciones, actos festivos, rituales u otras expresiones culturales benefician positivamente la autenticidad del destino y les brindan experiencias significativas a turistas y visitantes. La OMT (organización mundial de turismo) enuncia: “Fomentar un uso responsable de este patrimonio con fines turísticos, puede generar oportunidades de empleo, mitigar la pobreza, y el éxodo rural.

En los últimos tiempos se ha incluido a la cultura como elemento estratégico en la ampliación de posibilidades turísticas. Todas aquellas tradiciones festivas, rituales u otras expresiones culturales, usadas responsablemente como un fin turístico, son elementos clave para un desarrollo de los destinos turísticos.

Molano, L . (2014) En su artículo de identidad cultural explica que el patrimonio cultural desempeña un papel primordial en el crecimiento de un territorio. Varios países de América Latina y Europa han apostado por revalorizar su identidad cultural como pilar fundamental de su desarrollo.

La opinión del autor es de gran significancia para la investigación debido a que mediante el patrimonio cultural y la gastronomía se pretende revalorizar la cultura gastronómica que con el pasar del tiempo ha ido en decaimiento.

El turismo gastronómico debe ser tomado en cuenta como una nueva modalidad de hacer turismo por parte del visitante. El turista gastronómico se motiva por los alimentos y platos típicos con el objetivo de aprender su significado cultural que los ha construido junto con la historia que lo rodea. Se identifica al turismo gastronómico como una práctica cultural y a la gastronomía tradicional como una exclusiva actividad en donde la experiencia desempeña un papel fundamental (Mogollón, J. 2015)

El análisis del autor es de vital importancia para la investigación ya que nos aporta a un mayor entendimiento de lo que significa en realidad el Turismo Gastronómico y lo que representa en cuanto a cultura y patrimonio de todo territorio.

Oliveira ,S. (2014) En su artículo La Gastronomía como atractivo turístico principal de un destino señala: “Los turistas perciben a la gastronomía como una actividad en donde logran saborear mejor la cultura de un lugar. No es suficiente con el hecho de probar la comida, los turistas en la actualidad buscan encontrarse con la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo. Quien emprende un viaje con el objetivo de crecer su conocimiento sobre la tradición gastronómica de un lugar, o para aprender a elaborar un platillo, lo está realizando debido a una motivación gastronómica cultural”.

La presente información proporcionada por el autor se considera de gran significancia para el desarrollo de esta investigación ya que se analiza la psicología y el comportamiento del turista hacia la gastronomía de cierto lugar, identificando en él sus gustos y preferencias al momento de a conocer la cultura de determinado territorio.

Bartolotto,Ch.(2014) En su artículo Las dificultades del patrimonio cultural plantea lo siguiente: “No se comprende al PCI mediante prácticas culturales en sí mismas, ni siquiera prácticas culturales que se han sometido a un proceso de patrimonialización independiente del ámbito legal que proponen los programas de la Unesco. En definitiva , se ha intentado tomar en cuenta un modelo específico de organización cultural que no solo incluya a los desafíos de la patrimonialización de las expresiones que correspondan o se deban a una razón

antropológica de cultura sino que también se cuestione radicalmente la problemática de institucionalizar el patrimonio cultural inmaterial como un resultado de la aplicación de un instrumento legal internacional manipulado por la Unesco: la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

El presente análisis se considera de gran significancia para la investigación ya que aborda la problemática que sufre el patrimonio cultural inmaterial en cuanto a su enfoque antropológico y la institucionalización del patrimonio mediante la convención para la salvaguardia del patrimonio.

Olivera, A. (2014) en su artículo Patrimonio Cultural Inmaterial elemento turístico y esencia de los territorios nos indica: “El patrimonio cultural está muy por encima de aquellos monumentos o colecciones de artefactos, este ámbito se compone también de tradiciones o expresiones culturales vivas que son herencia de nuestros antepasados y que tienen el deber de ser transmitidas hacia nuestra descendencia, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Estos son acontecimientos que toda una vida han formado parte de nuestra historia, pero sólo actualmente son reconocidos como bienes patrimoniales.

Este concepto establecido por el autor aporta significativamente ya que explica lo que representa el patrimonio cultural Inmaterial haciendo referencia al reciente reconocimiento como bien patrimonial por parte de las instituciones patrimoniales. La investigación del autor hace énfasis en el hecho de que este tipo de acontecimientos patrimoniales siempre han estado a la vista pero solo actualmente obtienen la importancia que merecen.

## **2.4 Bases Teóricas**

### **2.4.1. Turismo gastronómico (variable dependiente)**

La actividad gastronómica, un factor primordial de la historia, la tradición y la identidad cultural, se han convertido en atractivos relevantes que motivan visitar un destino. Según el segundo informe mundial de la OMT (Organización Mundial del Turismo) sobre turismo gastronómico, esta sección del turismo proporciona un enorme fortalecimiento de las



economías locales, regionales y nacionales y promueve también la sostenibilidad y la inclusión. El informe se presentó en el tercer Foro Mundial de la OMT sobre Turismo Gastronómico, organizado en San Sebastián (España), en unión con el Basque Culinary Center (OMT, 2017).

Según la OMT (Organización Mundial del Turismo) turismo gastronómico se refiere a turistas que durante el tiempo de sus visitas se desenvuelvan en actividades relacionadas con el patrimonio cultural alimentario, con el principal objetivo de conocer, degustar y aprender productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria.

Según Fields, K . (2002) “las motivaciones gastronómicas se relacionan estrechamente al hecho de que el acto de comer es una actividad natural para los seres humanos y que la comida remueve los sentidos y provoca diferentes estímulos sensoriales. Así, estos diferentes estímulos se los denomina como necesidades que no son cubiertos de forma plena en la vida cotidiana, como la necesidad de tomarse un descanso o el deseo de probar nuevos platos y sabores. Un turista que viaja solo por el deseo de saborear una comida distinta lo hace, debido a una motivación gastronómica física.

El Turismo Gastronómico es una actividad turística que realizan las personas, con el fin de conocer, aprender acerca de las tradiciones gastronómicas de un sector. Dicha actividad se complementa con la relación de actividades culturales, tales como: Festividades, Rituales, Ceremonias etc. Aquella actividad produce un impacto económico positivo dentro de las familias involucradas en el ámbito gastronómico. Un individuo que realiza turismo gastronómico, no solo se involucra con la gastronomía sino también con la cultura, historia, y tradiciones que rodean a un destino.

#### **2.4.1.1 Producto Gastronómico**

Conjunto de productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas materiales e inmateriales en itinerarios, tours, circuitos, rutas, las mismas que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos y expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento de los turistas. Producto compuesto en función de los

componentes básicos que lo integran como, mercados, productos, atracciones y actividades, infraestructura interna y externa, superestructura (Montecinos, A. 2016)

#### **2.4.1.2 Servicio Gastronómico**

Los establecimientos gastronómicos fueron conocidos como espacios públicos donde una persona podía obtener un alimento con el fin de cubrir una necesidad primaria. Existen factores sociales que intervinieron en la gastronomía a través de los años. En la actualidad los restaurantes y las cafeterías son considerados como espacios sociales donde frecuenta uno o más individuos en busca de un producto y/o servicio que satisfaga las necesidades deseos, y genere una experiencia desde el punto de vista hedonista (Salazar, D. 2017)

#### **2.4.1.3 Experiencia Gastronómica**

La experiencia gastronómica de un destino no solo está representada por sus restaurantes. Aquellos verdaderos turistas gastronómicos no van sentir que han conseguido todo lo que buscan en materia de comida confinados en las paredes de uno de ellos.

Existe una tendencia claramente experiencial en la gastronomía en donde se necesita saber cómo se elaboran las comidas o de dónde vienen. Se buscan experiencias personales con productores artesanos, granjeros, cocineros o fabricantes de cerveza.

El objetivo no solo es comer bien sino aprender acerca de un producto en particular o de la cultura gastronómica de la región (García, M. 2015)

#### **2.4.2 Patrimonio Cultural Inmaterial**

Cuando hablamos de Patrimonio Cultural Inmaterial nos referimos a las practicas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación. El patrimonio inmaterial brinda a las comunidades un sentimiento de identidad. El patrimonio cultural inmaterial favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social, generando ingresos económicos. Numerosos saberes tradicionales autóctonos se pueden integrar en políticas sanitarias, la educación o la gestión de los recursos naturales (Unesco, 2003).

### **2.4.2.1 Prácticas Culturales**

Se entiende por prácticas culturales a las actividades específicas que realizan las personas dentro de un campo cultural determinado ( religioso, deportivo ,escolar ,científico) , las mismas que están orientadas a la formación y/o recreación ,presupone que son espacios sociales que se van abriendo y consolidando históricamente (procesos de secularización cultural) , que al interno de cada campo hay lógicas específicas , así como en cada uno de ellos hay procesos de formación disciplinaria de estas artes , técnicas o saberes con diferente profundidad en cuanto a la percepción , sensibilización , nivel de práctica para el dominio técnico , conocimientos de ciertos códigos de esas prácticas y las formas de participación y organización de cada campo (Contreras, R.2014)

### **2.4.2.2 Expresiones Culturales**

Las expresiones culturales tradicionales son todas las formas tangibles e intangibles de expresión en que se manifiestan la cultura tradicional y los conocimientos tradicionales, los mismo que se transmiten de generación en generación, y que incluyen entre otras: las expresiones frenéticas y verbales, expresiones musicales y sonoras, expresiones corporales, expresiones tangibles y las adaptaciones de esas expresiones (Cig, 2014).

### **2.4.2.3 Saberes y Técnicas**

Los portadores del patrimonio cultural inmaterial o de saberes tradicionales, son personas que a partir de su experiencia de vida, guardan los conocimientos, saberes o técnicas inherentes a las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial y que debido a esa cualidad cumplen un roll importantes en la práctica, recreación y continuidad de dichas manifestaciones al tiempo que son reconocidas por sus comunidades, como trasmisores o guardianes de su patrimonio inmaterial (Charvet, E. 2014)

## **CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA**

### **3.1 Tipo y Diseño de Investigación**

#### **3.1.1 Tipo**

##### **Investigación de Campo**

La investigación se denomina investigación de campo ya que existió un traslado hacia el lugar del problema es decir donde ocurren los hechos. La investigación de campo consiste en recolectar la mayor cantidad de datos directamente de la realidad de la localidad, sin necesidad de controlar o maniobrar las variables (Arismendi, E. 2014)

Para el desarrollo del trabajo se efectuó un desplazamiento hacia la parroquia Yaruquies , con el objetivo de aplicar los cuestionarios a los habitantes y turistas del sector. Luego de analizar resultados se inició la construcción de la propuesta, recolectando la mayor cantidad de datos referentes a las expresiones culturales del sector; durante el proceso de recolección de datos se aplicaron encuestas, entrevistas y toma de fotografías.

#### **3.1.2 Diseño**

El diseño de la investigación hace referencia a un conjunto de estrategias en común que el investigador utiliza para lograr obtener una solución a un problema en específico (Arias, F. 2012)

Se ha destinado al diseño de investigación como correlacional, ya que se buscó definir la relación entre variable dependiente e independiente.

## 3.2 Población de estudio

### 3.2.1 Método a emplear

#### Método Wappaus

Es un método de cálculo de población futura, utilizado para todos los niveles de complejidad. Se considera un método poco común, aunque sus resultados son confiables. Para su aplicación es necesario el índice de crecimiento anual, junto con los datos del censo inicial y último censo (Ministerio de Ambiente, 2003). Las fórmulas empleadas para el cálculo son las siguientes:

**Tabla 1. Fórmulas de proyección**

<b>I=</b>	<b><math>200 * (up - ip) / (Tcu - tic) * (up + ip)</math></b>
<b>Condición=</b>	<b><math>200 - (I * (pf - Tci))</math></b>
<b>Población Final=</b>	<b><math>Ip * (200 + I * (pf - tic)) / (200 - I * (pf - tic))</math></b>

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Fuente:** Excel (proyección 2019, método wappaus)

#### Donde:

**I=** índice de crecimiento anual

**Up=** ultima población

**Ip=** población inicial

**Tcu=** tiempo de último censo

**Tci=** tiempo de censo inicial

**Pf=** población final

**Tabla 2.**Proyección de la Población

---

<b>Método Wappaus</b>	
<b>CALCULO DE I</b>	
I=	1,50227242
<b>Verificando Condición</b>	
Condición=	172,959096
<b>Calculo de la población</b>	
PF=	<b>3575,75539</b>

---

**Fuente:** Calculo de proyección, método wappaus (Excel)

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Cuadro 1.** Proyecciones 2010 -2019

---

<b>AÑOS</b>	<b>POBLACIÓN</b>
2010	3119
2011	3166
2012	3214
2013	3263
2014	3313
2015	3364
2016	3415
2017	3468
2018	3521
2019	3575

---

**Fuente:** INEC 2010

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Tabla 3.** Población de estudio

---

<b>Habitantes de</b>	3575 habitantes
<b>Yaruquies</b>	

---

<b>Turistas</b>	272 turistas
<b>gastronómicos</b>	

---

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Fuente:** INEC (proyección 2019)

### 3.3 Unidad de análisis

Para la realización de la presente investigación se tomó como población de estudio de la variable independiente Patrimonio Cultural Inmaterial a los habitantes de la parroquia Yaruquíes los cuales según la aplicación del censo del 2010 por parte del Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC, 2010) llegan a 3119 hab. Realizando la proyección correspondiente al año 2019, dicha población llega a 3575 hab. Como población de la variable dependiente Turismo Gastronómico se estudió a 272 turistas que visitan los locales gastronómicos de comida típica en la parroquia aplicando la fórmula infinita para poblaciones desconocidas.

### 3.4 Tamaño de muestra

#### Fórmula del cálculo

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

#### Donde

**Z**= Nivel de Confianza (correspondiente a la tabla de valores de z)

**P**= Porcentaje de la población que posee el atributo deseado

**Q**= Porcentaje de la población que no posee el atributo deseado

**E**= Error de estimación máximo aceptado

**N**= Tamaño de la muestra

#### Datos:

**n**=?

**p**= 0.50

**q**=0.50

**e**= 0.05

$$z= 1.65$$

### **Muestra 1(Variable Independiente)**

$$n= \frac{1.65^2 \times 3575 \times 0.50 \times 0.50}{0.05^2 \times (3514-1) + (1.65^2 \times 0.50 \times 0.50)}$$

$$n= 253$$

### **Muestra 2 (Variable Dependiente)**

$$n= \frac{Z^2 \times p \times q}{e^2}$$

$$n= \frac{1.65^2 \times 0,50 \times 0,50}{0.05^2}$$

$$n= 272$$

### **3.5 Selección de la muestra**

Se denomina muestra al subconjunto de elementos que pertenecen a aquella población que será objeto de nuestro estudio Sampieri, R. (2014).

La muestra perteneciente al Patrimonio Cultural Inmaterial seleccionada es probabilística ya que todos los elementos de la población tienen la misma posibilidad de ser escogidos se tomó como referencia la información obtenida por 253 habitantes de la parroquia Yaruquies.

La muestra perteneciente a Turismo Gastronómico no es probabilística ya que usó información de 272 turistas gastronómicos que visitan la parroquia urbana de Yaruquies los cuales no dependen de la probabilidad sino, de las características que posee la investigación.



### 3.6 Variables Independiente – Dependiente (*Operacionalización de variables*)

**Cuadro 2. Operacionalización de la variable independiente e dependiente.**

Variable Independiente	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems
Patrimonio Cultural Inmaterial	<p>Según la UNESCO el patrimonio cultural se refiere a aquellas prácticas culturales , expresiones , saberes y técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación</p> <p>Fuente: Patrimonio Cultural Inmaterial Unesco - <a href="https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial">https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial</a></p>	El patrimonio cultural inmaterial es aquel conjunto de prácticas, expresiones, saberes y técnicas que poseen las comunidades y que deben ser transmitidos de generación en generación.	- Prácticas culturales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollo de prácticas gastronómicas</li> <li>- Permanencia en la práctica de manifestaciones gastronómicas</li> <li>- Identidad Cultural</li> <li>- Práctica de Tradiciones Culinarias</li> </ul>	<p>¿Cómo califica el desarrollo de prácticas gastronómicas (fiestas, ceremonias, rituales gastronómicos) en la parroquia Yaruquíes?</p> <p>¿Cómo califica la permanencia en la práctica de manifestaciones gastronómicas (comida tradicional, rituales gastronómicos) dentro de la parroquia Yaruquíes?</p> <p>¿En qué nivel se Identifica Culturalmente con la gastronomía tradicional de la parroquia Yaruquíes?</p> <p>¿En qué nivel se practican tradiciones culinarias (costumbres de alimentación) durante las prácticas culturales (celebraciones, rituales, ceremonias) en la parroquia Yaruquíes?</p>
			- Expresiones culturales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participación de la gastronomía local</li> <li>- Práctica de Rituales Gastronómicos</li> <li>- Continuidad de ceremonias gastronómicas</li> </ul>	<p>¿Qué grado de participación de la gastronomía local existe en las expresiones culturales (danzas, música, celebraciones) realizadas en la parroquia Yaruquíes?</p> <p>¿Con qué frecuencia se practican Rituales Gastronómicos en la parroquia Yaruquíes?</p> <p>¿Con qué nivel de continuidad se practican ceremonias gastronómicas en la parroquia Yaruquíes?</p>
			- Saberes y Técnicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saberes gastronómicos de los pueblos Indígenas</li> <li>- Técnicas Agrícolas</li> <li>- Transmisión de saberes gastronómicos</li> </ul>	<p>¿Con que frecuencia se practican saberes gastronómicos de los pueblos indígenas en la parroquia Yaruquíes?</p> <p>¿Qué grado de conocimiento posee en cuanto a las técnicas agrícolas que se practican en la parroquia Yaruquíes?</p> <p>¿En qué nivel se practica la transmisión de saberes gastronómicos en la parroquia Yaruquíes?</p>

Variable Dependiente	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems
Turismo Gastronómico	Según la OMT se define como turismo gastronómico a las actividades que realizan los turistas fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual con el fin de consumir y visitar , productos , servicios , experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria .	El turismo gastronómico se refiere a aquellas actividades gastronómicas que las personas realizan durante sus viajes, en donde consumen y disfrutan de productos, servicios, experiencias, relacionadas a la gastronomía.	Producto Gastronómico	Conocimiento Gastronómico  Consumo  Atracción Turística	¿Qué nivel de conocimiento obtuvo en relación a los platos típicos de la parroquia Yaruquíes?  ¿Con que frecuencia consume los servicios gastronómicos de la parroquia Yaruquíes?  ¿En qué nivel considera a la gastronomía de Yaruquíes una atracción turística?
			Servicios Gastronómicos	Presencia de Locales Gastronómicos  Calidad de los servicios  Satisfacción del cliente	¿Cómo califica la presencia de locales gastronómicos en la parroquia Yaruquíes?  ¿Cómo califica la calidad de los servicios gastronómicos?  ¿Cómo califica su satisfacción luego de conocer el servicio?
			Experiencia Gastronómica	Tradiciones Locales  Gastronomía Típica  Información Gastronómica  Destino Gastronómico	¿Qué nivel de conocimiento obtuvo en cuanto a las tradiciones locales de la parroquia Yaruquíes?  ¿Qué grado de conocimiento obtuvo en cuanto a la Gastronomía Típica de la parroquia Yaruquíes?  ¿Qué nivel de información gastronómica recibió durante su visita?  ¿En qué nivel considera a la parroquia Yaruquíes como destino gastronómico?

### **3.7 Técnicas e instrumentos de la investigación.**

En toda investigación el proceso de recolección de datos está relacionado con el análisis de los mismos. Cada estilo de investigación necesita de técnicas que establecen su propio instrumento. Existen algunas técnicas o instrumentos que le permiten al investigador obtener información acerca del problema e hipótesis de investigación (Contreras , 2015).

En el caso de la actual investigación se tomó en cuenta la aplicación de encuestas estilo escala de liked para recolectar información acerca del problema que aborda la investigación.

Como instrumento principal se desarrolló un cuestionario, el mismo que contiene interrogantes referentes a los indicadores que se derivan de las dimensiones relacionadas a las variables de investigación.

### **3.8 Validez de los instrumentos.**

#### **3.8.1 Validación del instrumento de investigación, dirigido a los habitantes y turistas de la parroquia Yaruquíes.**

**Cuadro 3.** Expertos seleccionados para la validación

<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>
1. Margoth Cali	Docente Unach
2. Víctor Velasco	Docente Unach
3. Henry Villa	Docente Unach
4. Fernando Inga	Docente Unach

**Elaborado por:** Paco Moreno  
**Fuente:** INEC(proyección 2019)

Para la evaluación de los cuestionarios, cada experto reúne las características asignándole un valor de si y no, lo cual expresa la viabilidad de las preguntas del cuestionario.

### 3.9 Confiabilidad de los instrumentos

#### Resultados Estadísticos Variable Independiente: Patrimonio Cultural Inmaterial

Cuadro 4. Estadísticas de Fiabilidad

---

<b>Estadísticas de fiabilidad</b>	
Alfa de Cronbach	N de elementos
<b>0,704</b>	<b>10</b>

---

**Fuente:** Encuestas Aplicadas 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

#### Resultados Estadísticos Variable Dependiente: Turismo Gastronómico

Cuadro 5. Estadísticas de Fiabilidad

---

<b>Estadísticas de fiabilidad</b>	
Alfa de Cronbach	N de elementos
<b>0,712</b>	<b>10</b>

---

**Fuente:** Encuestas Aplicadas 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

## CAPÍTULO 4: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1 Análisis, interpretación y discusión de resultados

#### 4.1.1 Encuesta Aplicada a habitantes de la parroquia Yaruquíes

Se aplicó un cuestionario debidamente validado a los habitantes de la parroquia Yaruquíes, en el cuál se solicitó información referente a las prácticas, expresiones, y saberes culturales. Se tomó en cuenta la opinión de turistas interesados en la gastronomía para la aplicación del instrumento de investigación, a quienes se solicitó información relacionada a productos, servicios y experiencia gastronómica.

**Tabla 4. Análisis de Resultados Variable Independiente**

Preguntas	Interpretación
1. ¿Cómo califica el desarrollo de prácticas gastronómicas en la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 1 %. Alto 25% Medio 5% Bajo 52% Muy Bajo 17%
2. ¿Cómo califica la permanencia en la práctica de manifestaciones culturales dentro de la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 1% Alto 25% Medio 4% Bajo 54% Muy Bajo 16%
3. ¿En qué nivel se identifica culturalmente con la gastronomía tradicional de la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 2% Alto 25% Medio 5% Bajo 51% Muy Bajo 17%

4. ¿En qué nivel se practican tradiciones culinarias durante las prácticas culturales dentro de la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 2% Alto 27% Medio 9% Bajo 45% Muy Bajo 17%
5. ¿Qué grado de participación de la gastronomía existe en expresiones culturales realizadas en la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 3% Alto 35% Medio 12% Bajo 35% Muy Bajo 15%
6. ¿Con que frecuencia se practican rituales gastronómicos en la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 4% Alto 26% Medio 8% Bajo 50% Muy Bajo 12%
7. ¿Con que nivel de continuidad se practican ceremonias gastronómicas dentro de la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 4% Alto 23% Medio 15% Bajo 39% Muy Bajo 20%
8. ¿Con que frecuencia se practican saberes gastronómicos de los pueblos indígenas en la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 4% Alto 19% Medio 22% Bajo 36% Muy Bajo 19%
9. ¿Qué grado de conocimiento posee en cuanto a los saberes agrícolas que se practican en la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 4% Alto 38% Medio 5% Bajo 37% Muy Bajo 11%

10. ¿En qué nivel usted practica la transmisión de saberes gastronómicos?	Muy Alto	4%
	Alto	16%
	Medio	21%
	Bajo	42%
	Muy Bajo	18%

**Fuente:** Encuestas Aplicadas 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Tabla 5 .Análisis de Resultados Variable Dependiente**

Preguntas	Interpretación
1. ¿Qué nivel de conocimiento obtuvo en relación a los platos típicos de la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 6% Alto 10% Medio 7% Bajo 39% Muy Bajo 38%
2. ¿Con que frecuencia consume los platos típicos de la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 11% Alto 11% Medio 10% Bajo 43% Muy Bajo 26%
3. ¿En qué nivel considera a la gastronomía de Yaruquíes una atracción turística?	Muy Alto 21% Alto 41% Medio 8% Bajo 16% Muy Bajo 14%
4. ¿Cómo califica la presencia de locales gastronómicos en la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 11% Alto 15% Medio 11% Bajo 40% Muy Bajo 23%

<b>Preguntas</b>	<b>Interpretación</b>
5. ¿Cómo califica la calidad de los servicios gastronómicos existentes en la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 11% Alto 14% Medio 37% Bajo 24% Muy Bajo 14%
6. ¿Cómo califica su satisfacción luego de hacer uso de los servicios gastronómicos dentro de la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 15% Alto 30% Medio 10% Bajo 26% Muy Bajo 18%
7. ¿Qué nivel de conocimiento obtuvo en cuanto a las tradiciones locales de la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 1% Alto 2% Medio 12% Bajo 58% Muy Bajo 26%
8. ¿Qué grado de conocimiento obtuvo en cuanto a la Gastronomía Típica de la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 1% Alto 2% Medio 27% Bajo 44% Muy Bajo 24%
9. ¿Qué nivel de información gastronómica ha recibido durante su visita a la parroquia Yaruquíes?	Muy Alto 1% Alto 3% Medio 10% Bajo 54% Muy Bajo 32%
10. ¿En qué nivel considera a la parroquia Yaruquíes como destino gastronómico?	Muy Alto 7% Alto 42% Medio 16% Bajo 16% Muy Bajo 19%

**Elaborado por: Paco Moreno**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas 2019



## 4.2. Pruebas de hipótesis

### 4.2.1. Hipótesis General

a)H<sub>0</sub>: El Patrimonio Cultural Inmaterial no influye significativamente en el Turismo Gastronómico.

b)H<sub>1</sub>: El Patrimonio Cultural Inmaterial influye significativamente en el Turismo Gastronómico.

c)μ': 0,05

d)Prueba Chi Cuadrado

**Tabla 6.** Chi cuadrado hipótesis general

	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	22,109 <sup>a</sup>	9	<b>,009</b>
Razón de verosimilitud	17,459	9	,042
Asociación lineal por lineal	9,275	1	,002
N de casos válidos	253		

**Fuente:** Encuestas Aplicadas (2019)

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Decisión:** Como sig. : 0,009 es menor a 0,05, en consecuencia se acepta la hipótesis de investigación general y se rechaza la hipótesis nula; es decir El Patrimonio Cultural Inmaterial influye significativamente en el Turismo Gastronómico.

#### 4.2.2. Hipótesis Específica 1

- a)H<sub>0</sub>: Las Prácticas Culturales no influye significativamente en el Turismo Gastronómico.
- b)H<sub>1</sub>: Las Prácticas Culturales influyen significativamente en el Turismo Gastronómico de la parroquia Yaruquíes del Cantón Riobamba.
- c)μ': 0,05
- d)Prueba Chi Cuadrado

**Tabla 7.** Chi cuadrado hipótesis específica 1

	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	9,213 <sup>a</sup>	12	<b>,685</b>
Razón de verosimilitud	11,574	12	,480
Asociación lineal por lineal	1,354	1	,245
N de casos válidos	253		

**Fuente:** Resultados Chi Cuadrado

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Decisión:** Como sig. : 0,685 es mayor a 0,05, en consecuencia se rechaza la hipótesis de investigación específica uno y se acepta la hipótesis nula; es decir las prácticas culturales no influyen significativamente en el Turismo Gastronómico.

### 4.2.3. Hipótesis Específica 2

a)H<sub>0</sub>: Las Expresiones Culturales no influye significativamente en el Turismo Gastronómico.

b)H<sub>1</sub>: Las Expresiones Culturales influyen significativamente en el Turismo Gastronómico de la parroquia Yaruquíes del Cantón Riobamba.

c)μ': 0,05

d)Prueba Chi Cuadrado

**Tabla 8.** Chi cuadrado hipótesis específica 2

	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	23,671 <sup>a</sup>	12	<b>,023</b>
Razón de verosimilitud	20,138	12	,065
Asociación lineal por lineal	3,268	1	,071
N de casos válidos	253		

**Fuente:** Resultados Chi Cuadrado SPSS

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Decisión:** Como sig. : 0,023 es menor a 0,05, en consecuencia se acepta la hipótesis de investigación específica dos y se rechaza la hipótesis nula; es decir las expresiones culturales influyen significativamente en el Turismo Gastronómico.

#### 4.2.4. Hipótesis Específica 3

e)  $H_0$ : Los Saberes y Técnicas no influye significativamente en el Turismo Gastronómico.

f)  $H_1$ : Los Saberes y Técnicas influyen significativamente en el Turismo Gastronómico de la parroquia Yaruquíes del Cantón Riobamba.

g)  $\mu$ : 0,05

h) Prueba Chi Cuadrado

**Tabla 9.** Chi cuadrado hipótesis específica 3

	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	19,927 <sup>a</sup>	12	,068
Razón de verosimilitud	19,723	12	,073
Asociación lineal por lineal	9,803	1	,002
N de casos válidos	253		

**Fuente:** Resultados Chi Cuadrado SPSS

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Decisión:** Como sig. : 0,068 es mayor a 0,05, en consecuencia se rechaza la hipótesis de investigación específica tres y se acepta la hipótesis nula; es decir los saberes y técnicas no influyen significativamente en el Turismo Gastronómico.

## CONCLUSIONES

- Según el análisis de la relación entre variables se comprobó que el Patrimonio Cultural Inmaterial influye significativamente para el crecimiento del Turismo Gastronómico debido a que la tradición culinaria forma una parte esencial del patrimonio cultural intangible, al igual que el desarrollo de la tradición gastronómica favorece un crecimiento en el patrimonio inmaterial y por lo tanto, un progreso de la actividad turística. El desarrollo del patrimonio cultural inmaterial es vital para un progreso del turismo gastronómico dentro de la parroquia Yaruquíes.
- De acuerdo con los resultados alcanzados se puede afirmar que las prácticas culturales no influyen significativamente en el turismo gastronómico de la parroquia Yaruquíes, por lo tanto el desarrollo de prácticas culturales no afecta a las actividades turísticas y gastronómicas del sector. Se demostró que la mayoría de prácticas culturales desarrolladas en la parroquia se enfocan hacia las tradiciones festivas y en especial a rituales religiosos.
- Según el análisis realizado podemos concluir que las expresiones culturales son una parte importante del patrimonio cultural inmaterial las cuales son fundamentales para enriquecer la cultura de una localidad. De acuerdo a la opinión de los habitantes de la parroquia las expresiones culturales necesitan un fortalecimiento en la gastronomía tradicional de la localidad. Se evidenció como festividades masivas más representativas de la parroquia a la celebración de los reyes de San Vicente Ferrer y San José de Batán; considerándolas también como las festividades más idóneas para practicar turismo gastronómico.
- Los Saberes y Técnicas no influyen significativamente en el turismo gastronómico de la parroquia Yaruquíes, sin embargo se ha detectado gran debilidad en cuanto a la transmisión de saberes y técnicas hacia las nuevas generaciones por parte de quienes actualmente manejan el conocimiento gastronómico. Adicionalmente existe en los habitantes una total despreocupación por asimilar este tipo de conocimiento y llevarlo a la práctica mediante emprendimientos gastronómicos.

## RECOMENDACIONES

- Se considera necesario que se mantengan vigentes dentro de la parroquia, todo tipo de tradiciones culturales, procurando resaltar a la gastronomía en cada una de ellas. Se debe trabajar en el mejoramiento de los atractivos culturales inmateriales adecuándolos al ámbito turístico. Es de suma importancia que los turistas que visitan la parroquia se relacionen con las tradiciones culturales y gastronómicas para que así lleven un consigo una grata experiencia gastronómica.
- Es recomendable que se mantengan las prácticas culturales en la parroquia ya que son un atractivo para visitantes interesados en la cultura. Es de vital importancia que las autoridades de la parroquia Yaruquíes realicen una planificación en cuanto a proyectos culturales en donde se revalorice las tradiciones. Se debe fomentar el conocimiento de las prácticas culturales dentro de los habitantes ya que es primordial que cada uno conozca la cultura de su localidad para poder hablar de ella y promocionarla.
- La práctica de expresiones culturales dentro de la parroquia Yaruquíes necesitan estar más relacionadas hacia la gastronomía para así causar en turistas una atracción gastronómica. Es necesario que las autoridades responsables de la parroquia fomenten la promoción de sus expresiones culturales gastronómicas, mediante productos turísticos que giren alrededor de estas expresiones, involucrando a turistas en la práctica cultural para que de esa forma se desarrolle una potencial demanda y aumente la actividad turística del sector.
- Es recomendable que las personas poseedoras de los saberes y técnicas tradicionales transmitan sus conocimientos a las nuevas generaciones y así se continúe con la práctica de las tradiciones existentes en la parroquia. Es de vital importancia crear una conciencia de interés en cuanto a la práctica y al aprendizaje de saberes ancestrales ya que es la única manera de mantener vivas las tradiciones.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, I. V., & Márquez, E. Z. (2012). Del Patrimonio Cultural Inmaterial o la Patrimonialización de la cultura. *Cultura y Representaciones Sociales*, 76,77. [www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=s2007-811020120001000003&script=sci\\_abstract](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=s2007-811020120001000003&script=sci_abstract)
- Ambiente, M. d. (Octubre de 2003). Reglamento Técnico del sector de Agua Potable y Saneamiento Básico. Obtenido de <http://www.minvivienda.gov.co/GuiasRAS/RAS%20-%20002.pdf>
- Arias, F. (2006). Proyecto de investigación. *Introducción a la metodología científica*, 20. <https://evidencia.com/wp-content/uploads/2014/12/EL-PROYECTO-DE-INVESTIGACIÓN-6ta-Ed.-FIDIAS-G.-ARIAS.pdf>
- Arias, F. (2012). Diseño de la investigación . *El proyecto de investigación*, 31. <https://evidencia.com/wp-content/uploads/2014/12/EL-PROYECTO-DE-INVESTIGACIÓN-6ta-Ed.-FIDIAS-G.-ARIAS.pdf>
- Arismendi, E. (2014). Tipos y Diseños de investigación . Obtenido de [http://planificaciondeproyectosemirarismendi.blogspot.com/2013/04/tipos-y-diseno-de-la-investigacion\\_21.html](http://planificaciondeproyectosemirarismendi.blogspot.com/2013/04/tipos-y-diseno-de-la-investigacion_21.html)
- Arizpe, L. (2016). Los debates internacionales en cuanto al patrimonio cultural inmaterial. *Cuicuilco* , 15 ,16. <https://www.redalyc.org/pdf/351/35103802.pdf>
- Barrera, L. (2016). La epistemología del conocimiento en la educación . *Eumed*, 2,3. <http://www.eumed.net/rev/atlanter/2016/11/epistemologia.html>
- Bartolotto, C. (2014). La problemática del patrimonio cultural inmaterial. *Cultura , revistas de gestión cultural*, 7,8. <https://polipapers.upv.es/index.php/cs/article/view/3162>
- Cambeiro, G. (2015). El Patrimonio Cultural Inmaterial. *Dialnet PH88*, 306. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5346484>
- Castillo, M. (2007). La investigación y epistemología del turismo aportes y retos. *Hospitalidade*, 84. <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/234>
- Charvet, E. (22 de Marzo de 2014). Ministerio de Cultura. Obtenido de Acuerdo ministerial: <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2013/10/Acuero22.pdf>
- Cig. (2014). La protección de las expresiones culturales tradicionales:. Obtenido de [https://www.wipo.int/edocs/mdocs/tk/es/wipo\\_grtkf\\_ic\\_22/wipo\\_grtkf\\_ic\\_22\\_ref\\_facilitators\\_text.pdf](https://www.wipo.int/edocs/mdocs/tk/es/wipo_grtkf_ic_22/wipo_grtkf_ic_22_ref_facilitators_text.pdf)

- Contreras, R. (Enero de 2014). Analisis critico de la cultura , las practicas culturales. *Contribuciones a la Ciencias Sociales*.  
[https://www.researchgate.net/publication/259757503\\_Analisis\\_Critico\\_de\\_la\\_Cultura\\_en\\_Guanajuato\\_Reflexiones\\_sobre\\_la\\_Encuesta\\_Nacional\\_de\\_Practicas\\_y\\_Consumo\\_Culturales](https://www.researchgate.net/publication/259757503_Analisis_Critico_de_la_Cultura_en_Guanajuato_Reflexiones_sobre_la_Encuesta_Nacional_de_Practicas_y_Consumo_Culturales)
- Contreras, Y. (Domingo de Abril de 2015). Tecnicas e instrumentos de investigacion . Obtenido de Tecnicas e instrumentos de investigacion :  
<http://tecnicasdeinvestigacion2015.blogspot.com/>
- CRUZ, M. (2018). Un acercamiento al patrimonio cultural inmaterial, su salvaguarda y patrimonialización. *Campos en Ciencias Sociales*, 12 ,13.  
<https://revistas.usantotomas.edu.co/index.php/campos/article/view/3848>
- Fields. (2002). “Demand for the gastronomy tourism product: motivational gactors”. *Tourism and Gastronomy, Routledge*, 36-50.
- Garcia, C. (10 de Noviembre de 2015). *Viaje y gastronomía: nueva generación de experiencias gastronómicas*. Obtenido de <https://www.carlogarciaweb.com/nueva-generacion-de-experiencias-gastronomicas/>
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/>
- Jimenez , C., & Asencio , F. (2018). Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad y turismo. *International journal of scientific management and tourism*, 349-366.
- Lopez, T. (2015). *EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN MOCHA. UN*. Obtenido de <https://www.uniandes.edu.ec/web/wp-content/uploads/2016/04/El-turismo-gastron%C3%B3mico-en-el-cant%C3%B3n-Mocha.-Un-estudio-del-perfil-de-su-demanda.pdf>
- Matsuura, K. (2003). Patrimonio Inmaterial . *Museum Internacional*, 8.  
[https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000135852\\_spa](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000135852_spa)
- Mogollón, J. M. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Dialnet*, 8,9.  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5138997>
- Molano L, O. L. (2007). Identidad Cultural un concepto que evoluciona. *Opera*, 70,71.  
<https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>



- Montecinos, D. A. (05 de julio de 2016). *CEGAHO BLOG*. Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico Hotelero: <https://cegaho.wordpress.com/2016/07/05/productos-gastronomicos-y-turisticos-diseno-gestion-y-venta-en-iberoamerica/>
- Oliveira, S. (2014). LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 9,10. <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- Olivera, A. (2014). Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios. *Cuadernos de Turismo*, 16,17. <https://revistas.um.es/turismo/article/view/140151>
- OMT. (2017). *Organizacion Mundial del Turismo*. Obtenido de <https://media.unwto.org/es/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>
- Ruiz, R. (2006). *Historia y Evolucion del Pensamiento Cientifico*. Mexico : Euler Ruiz. <http://www.eumed.net/libros-gratis/2007a/257/index.htm>
- Salazar, D. (2017). Análisis de la oferta gastronómica,. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 3,4. [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-235X2017000100002](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-235X2017000100002)
- Sampieri. (2014). Seleccin de la muestra . *Metodologia de la investigacion*, 6. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Tecnica, S. (2017). *Secretaria Tecnica PLAN TODA UNA VIDA*. Obtenido de <https://www.todaunavida.gob.ec/https://www.todaunavida.gob.ec>
- Unesco. (2003). *UNESCO*. Obtenido de Patrimonio Cultral Inmaterial: <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Vida, S. T. (2017). *Secretaria Tecnica Plan toda una Vida*. Obtenido de <https://www.todaunavida.gob.ec/>
- Zambonino, V. (2015). EVOLUCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL . *Universidad Católica*, 24. <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/5430>

## **5. ANEXOS.**

### ANEXO 1

#### **5.1 PROPUESTA**

Diseño de una guía cultural para fomentar el turismo gastronómico en la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

#### **5.2 Introducción**

Las tradiciones culturales y gastronómicas ya sean las prácticas, expresiones y saberes ancestrales en fin, aquella esencia inmaterial que se ha convertido con el pasar del tiempo en un rasgo característico de la cultura de los pueblos; es sin duda hoy en día un exquisito atractivo que causa motivación turística interna y externa . La parroquia Yaruquíes posee una variedad de tradiciones que han sobrevivido con el pasar de los años, dichas tradiciones son necesarias para engrandecer la experiencia gastronómica de todo aquel que decida visitar el lugar.

La idea de diseñar una guía cultural nace a partir de la necesidad de potencializar el turismo gastronómico en la parroquia Yaruquíes, creando una armonía entre las festividades y la gastronomía tradicional de la parroquia. Con esta iniciativa se espera contribuir al crecimiento del turismo gastronómico y a un mayor conocimiento en cuanto a las tradiciones culturales hacia los habitantes de la parroquia y turistas. La elaboración de este material tiene como objetivo crear una conciencia de preservar las tradiciones existentes ya que en años anteriores las prácticas tradicionales eran de mayor magnitud y en la actualidad este fenómeno está decayendo.

Mantener vivas las tradiciones culturales en la actualidad es de vital importancia debido a que estas actividades generan en las personas el ánimo de hacer turismo.

### **5.3 Objetivos**

- Objetivo General

- Elaborar una guía cultural para el fomento del turismo gastronómico en la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

- Objetivos Específicos

- Recopilar información cultural y gastronómica relevante en la parroquia Yaruquíes mediante entrevistas, fotos, videos, etc.

- Reunir toda la información recolectada y seleccionar lo más sobresaliente en cuanto a tradiciones de la parroquia.

- Diseñar un instructivo o guía cultural gastronómica mediante una plataforma digital en donde se mostrara toda la información recolectada.

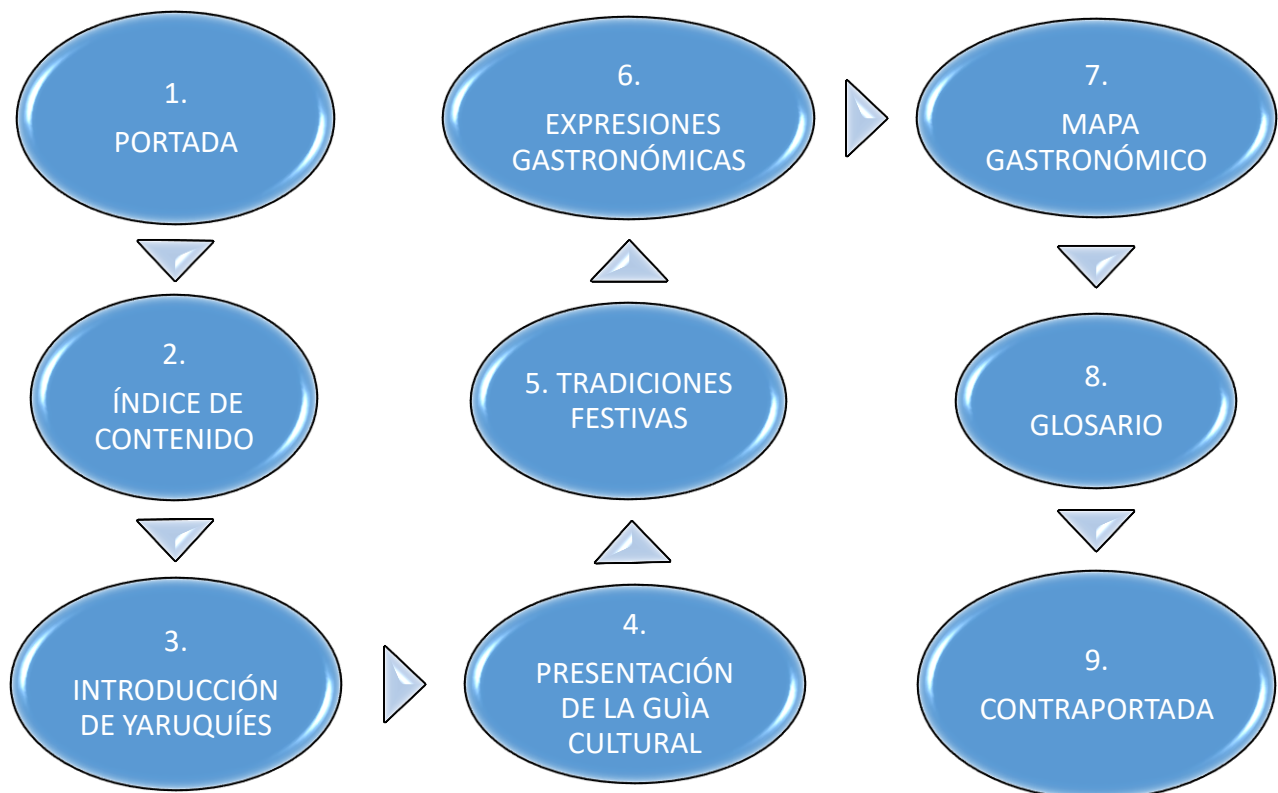
### **5.4 Contenido de la Propuesta**

La guía propuesta contiene información relevante en cuanto al Patrimonio Cultural Inmaterial de la parroquia Yaruquíes, en donde se detalla datos en cuanto a tradiciones culturales y gastronómicas. Para la realización de este trabajo se utilizó como herramienta la plataforma digital (Canvas), programa de diseño para trabajos ilustrativos. Dicho trabajo inicia con una portada, en donde se ubica un logo perteneciente a la parroquia. Posteriormente se encuentra un respectivo índice, en el cuál se muestra todo el contenido de la guía elaborada. Seguido del índice se muestra una página de términos básicos, necesarios para introducirse en las temáticas principales de la guía.

La página siguiente al índice, muestra una introducción de la parroquia Yaruquíes, acompañada de un gráfico que representa a la misma. A continuación de la introducción se encuentran detalladas las diferentes tradiciones festivas y gastronómicas. Como apoyo a los distintos puntos gastronómicos, se ha desarrollado un mapa que indica la ubicación de cada punto. Finalmente se ubica un glosario de términos relacionados a la temática cultural. Seguido al glosario se

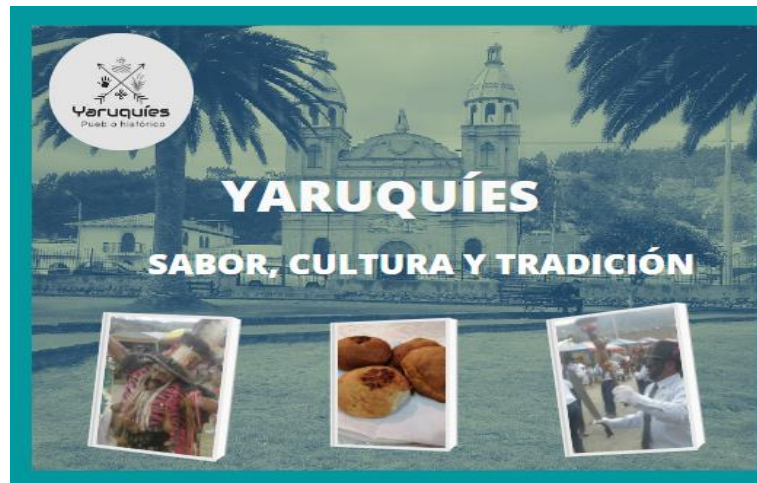
encuentra la respectiva contraportada, ocupando la mayor parte de esta el logotipo de la parroquia junto a los sellos de la universidad y carrera.

**Gráfico 1. Contenido de la propuesta**



**Elaborado por:** Paco Moreno

## 1. Portada



Para la elaboración de la portada se utilizó como fondo una fotografía del centro de la parroquia. En la parte superior izquierda se ubica el logotipo de la parroquia, el cual se explica a continuación. En todo el centro de la portada se encuentra el nombre de la parroquia junto al nombre otorgado a la guía. Finalmente en la parte inferior se ubican tres fotografías que representan las festividades y tradiciones gastronómicas propias de la parroquia Yaruquíes.

### 1.1. Logotipo



Para lograr obtener el logotipo de la parroquia Yaruquíes, se utilizó como herramienta la plataforma Wix Logo Maker. El eslogan Yaruquíes pueblo histórico, fue escogido debido a la magnitud de la esencia histórica que posee la parroquia, ya que esta es considerada la más antigua de la ciudad. En cuanto al gráfico desarrollado se puede argumentar que está compuesto por pequeñas imágenes que representan las características más importantes de la parroquia;

como las flechas en cruz que simbolizan el pueblo aborigen que habitaba antiguamente, el sol que sale de entre las montañas representa los atractivos naturales, las plantas hacen representación de la productividad de la tierra, la cruz simboliza religiosidad de los habitantes , y por último una mano, que da significancia a la participación de la comunidad mediante sus manifestaciones.

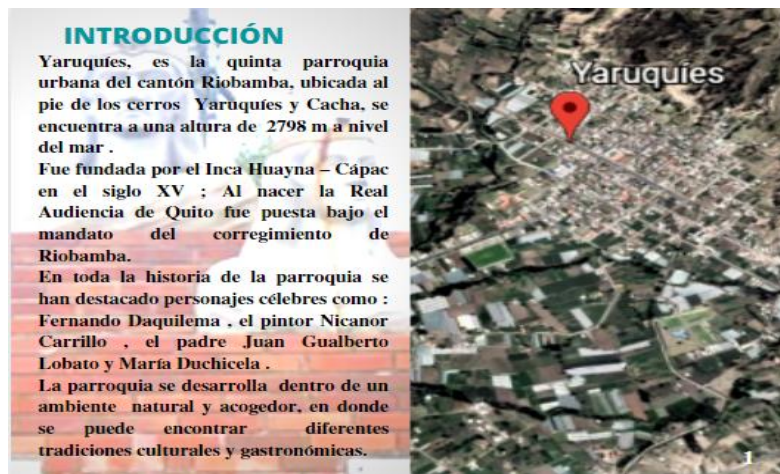
## 2. Índice de contenido



<b>Contenido</b>	
Introducción Pág.1	Expresiones Gastronómicas Pág. 16
Términos Básicos Pág. 2	Mapa Gastronómico Pág. 29
Presentación Pág. 3	Ruta Gastronómica Pág.30
Importancia del Turismo Gastronómico Pág. 4	Glosario Pág.32
Festividades de la parroquia Pág. 5	

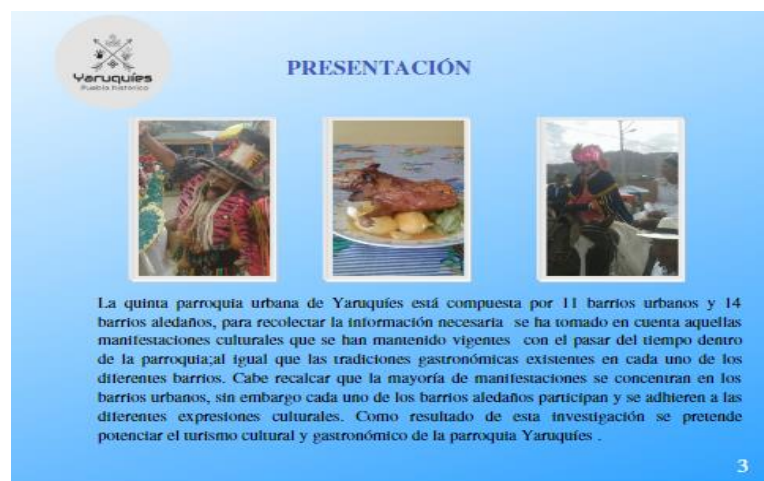
La zona de contenido está compuesta en la parte superior por una fotografía del arco ubicado en la entrada a la parroquia. Debajo a este se despliega la lista de contenido referente a la guía desarrollada. En la parte inferior derecha se ubica el logotipo de la parroquia, con el objetivo de que el lector se familiarice con el mismo.

### 3. Introducción



La parte introductoria está constituida por una fotografía como fondo referente a las efigies del rey Duchicela y Princesa Toa; ubicados en la avenida Atahualpa, camino hacia la parroquia. Junto a ella se observa otra fotografía toma satélite de la zona de Yaruquíes, extraída de la plataforma Google Earth. En cuanto a la parte escrita se tomó en cuenta datos importantes de la zona, tales como: geográficos, históricos, e informativos.

### 4. Presentación de la guía



La guía elaborada posee una zona de presentación, en la cual se ubica el logotipo de la parroquia en la parte superior izquierda. En el espacio central se ubicó tres fotografías referentes a los actos festivos y gastronómicos de la parroquia. La zona de redacción engloba datos en cuanto a

la composición de la guía y a la forma en la que se obtuvo la información referente a las manifestaciones culturales.

## 5. Tradiciones Festivas



Se elaboró una página introductoria previa al detalle de cada una de las manifestaciones y expresiones culturales de la parroquia Yarupiques. La misma que lleva el logotipo de la parroquia en la parte superior izquierda, al igual que un gráfico a lado opuesto que representa la unión comunitaria existente en los eventos festivos. Se cita de manera de general algunas de las festividades más importantes y representativas de la localidad.

### Barrios Centrales

#### Pases del Niño (Navidad)



**Ilustración 1:** Pase del Niño Yarupiques

**Fuente:** Diario El Universo

Yarupiques es conocido principalmente por los Pases del Niño que se celebran cada 28 de Diciembre hasta el mes de febrero. Esta Festividad se caracteriza por la participación de varias delegaciones pertenecientes a los diferentes barrios de la parroquia, quienes participan con sus respectivas danzas folclóricas, danzantes típicos como el diablo de lata, el sacha runa, el



curiingue etc.; los cuales se desplazan bailando con gran alegría por las principales calles de la parroquia.

Al terminar el pase se acostumbra celebrar la respectiva misa en honor al niño que posee el prioste, la misma que se la realiza en la iglesia San Juan Bautista. Posteriormente se da paso a brindar a los danzantes un platillo tradicional ya sea hornado, o el caldo de gallina en agradecimiento al esfuerzo realizado. La mayoría de puntos gastronómicos están disponibles para el público durante la festividad, entre ellos el hornado en horno de leña, la fritada con tortillas y mote, colada morada, entre otros.

### **El Corpus Christi**



**Ilustración 2: Corpus Christi Yaruquíes 2020**

**Autor:** Paco Moreno

La festividad del Corpus Christi se la practica en honor a la sagrada Eucaristía, una invitación a todos los fieles a la gran cena del señor. Esta celebración se la practica en la parroquia el mes de Junio, cada barrio se organiza con devoción para armar su respectivo altar en honor a Jesús, esta actividad se la realiza para que el párroco de la localidad, conjuntamente con una procesión religiosa haga sus oraciones en cada altar y bendiga a las imágenes que en él se veneran.

Al terminar con la práctica religiosa se acostumbra brindar a todos los participantes de la procesión el tradicional caldo de gallina acompañado de un cuy asado o a su vez un plato de hornado.

### **Procesión de Semana Santa**



**Ilustración 3: Procesión de Semana Santa 2019**  
**Autor: Paco Moreno**

La procesión de semana santa es una actividad tradicional de la parroquia Yaruquíes, la cual se lleva a cabo cada viernes santo de cada año. Una gran cantidad de personas visitan la parroquia en esta época del año llamados por la fe y la devoción. Representantes de cada uno de los barrios de la parroquia se unen en bloques de cuadros vivos quienes caminan por las principales calles de la parroquia al ritmo de música sacra formando una masiva procesión, durante esta práctica religiosa se puede observar por ejemplo la representación de Jesús llevando la cruz. Personajes como los cucuruchos también forman parte de este acontecimiento religioso; La imagen religiosa más importante de esta procesión es la virgen de los dolores, perteneciente a la hermandad de la virgen de los dolores. Alrededor de esta tradición religiosa podemos observar diferentes puestos gastronómicos ofreciendo al público bebidas calientes como el morocho acompañado de empanadas de queso, al igual que el canelazo.

### **El Animero**



**Ilustración 4: Animero de Yaruquíes 2019**  
**Autor: Paco Moreno**

El ritual del Animero es una tradición que se la practica desde épocas coloniales hasta la actualidad, Cada dos de Noviembre, fecha en la que se celebra a los fieles difuntos específicamente a las 12 de la noche, un hombre encapuchado vestido de blanco ronda las calles

de la parroquia cantando oraciones en honor a las almas benditas. Empieza su ritual desde la iglesia en donde se viste y se prepara para su recorrido, posteriormente visita el cementerio en el cual reza en honor a las almas que allí descansan; Continúa su recorrido por las principales calles de la parroquia replicando una campana en cada esquina. El Animero lleva consigo un cráneo humano junto con una cruz, elementos indispensables para su ritual.

En esta época del año dentro de la parroquia los yaruqueños y visitantes acostumbran elaborar las guaguas de pan en sus propios hornos de leña o a su vez alquilan el uso del mismo. Esta actividad es una tradición que se caracteriza por unir a las familias riobambeñas año tras año.

### **Festividad del niño de dulce nombre**



**Ilustración 5: Pase del Niño de dulce nombre**

**Fuente:** Diario el Universo

La festividad en honor al niño de dulce nombre es una festividad vigente por más de cien años; realizada cada tercer Domingo de Enero. Dicha festividad guarda similares matices a los pases del niño en época navideña; en ella participan sacerdotes al igual que alrededor de doscientos danzantes, entre ellos payasos, perros de yute, diablos, danzantes y demás personajes. La leyenda que gira alrededor de esta festividad se remonta a la época española, en donde se dice que la imagen viajaba hasta la parroquia, siendo buscada muchas veces por esclavos serranos y costeños, quienes deseaban encontrar a su niño perdido. Durante la festividad se acostumbra preparar el caldo de hoja, hornado, cuy, acompañándolo con una chicha de jora.

## **Festividad en honor San Juan Bautista**



### **Ilustración 6: Fiesta de San Juan Bautista**

**Autor:** Diario el Universo

Las festividades en honor a San Juan Bautista , patrono de la parroquia Yaruquíes es celebrada el 24 de Junio, dentro de esta celebración se practican actividades sociales, culturales y religiosas; es una tradición muy arraigada en los corazones de los yaruqueños.

Esta festividad inicia un mes antes al mes de Junio con la víspera; en la cual se realizan chamarrascas, bailes, juegos populares, entre otras actividades. Se acostumbra organizar la misa en honor a San Juan, y posteriormente llevar la imagen en hombros por las principales calles de la ciudad, en medio de la música que provocan los tambores y pingullos .Otra de las principales actividades de esta celebración es el desfile conformado por comparsas de los distintos barrios de la parroquia; el mismo inicia con la música del tradicional albazo a tempranas horas de la mañana.

## **Festividades de Carnaval**



### **Ilustración 7: Carnaval Yaruquíes**

**Autor:** Diario el Universo

En la parroquia Yaruquíes el taita carnaval también se hace presente mediante alegres y coloridas comparsas, que dan realce a la cultura e identidad de su pueblo. A diferencia de otros

sectores en la parroquia no se acostumbra enterrar al carnaval, solamente se lo despide para que el siguiente año regrese con mayor alegría y a través de la Pachamama, las cosechas sean más productivas. El ritual de despedida lleva más de 120 años de vigencia; en él los participantes acostumbran vestir de poncho y zamarro, mientras disfrutan de la música entonada por la banda de pueblo. Otra actividad tradicional son los albazos dedicados por cada una de las viviendas . Como parte de la gastronomía se acostumbra preparar, fritada , cuy, mote, jucho, o a su vez la tradicional chicha de jora.

## **Barrio San Vicente**

### **La fiesta de los reyes (San Vicente de Yaruquíes).**



**Ilustración 8:** Fiesta de los reyes (San Vicente Ferrer 2020)

**Autor:** Paco Moreno

La celebración de los reyes en el barrio San Vicente de Yaruquíes es una festividad que ha ganado mucho prestigio a lo largo de los años. Cada 11 y 12 de Enero la comunidad se organiza entusiasmada para juntos celebrarlo; cada miembro de la comunidad colabora con el prioste con lo que está a su alcance, a esta actividad se la conoce como Jochas. Las actividades festivas comienzan el 12 de enero conocido como las vísperas, en donde todos los invitados como músicos, danzantes, etc., llegan al domicilio de cada prioste y los recibe con alegría.

Posteriormente se organiza la respectiva misa en honor al niño rey de reyes en donde cada participante demuestra su fe; tras la culminación de la misa empiezan los denominados castillos conjuntamente con las chamizas en donde se acostumbra beber el tradicional canelazo.



**Ilustración 9:** Fiesta de los reyes (San Vicente Ferrer 2020)

**Autor:** Paco Moreno

Al día siguiente de esta celebración se organizan diferentes comparsas en honor a los reyes (El rey Herodes, El rey Negro, El rey Mozo, El rey Viejo, y el Rey Ángel) en donde destacan personajes tradicionales como el vasallo, dichas comparsas toman caminos distintos para luego juntarse en la plaza mayor de la comunidad en donde todos los invitados se reúnen para continuar celebrando. Todos los organizadores se encargan de armar los denominados palacios los cuales son tarimas decoradas en honor a los reyes utilizadas para dar un show artístico. Alrededor de dicha plaza se ubican diferentes puestos de comida en donde se luce el talento gastronómico, platillos tradicionales como el hornado, la fritada, llapingachos, son algunos de los manjares típicos que forman parte de esta fiesta.

### **Loas**



**Ilustración 10:** Representación de los reyes

**Autor:** Paco Moreno

Orquestas reconocidas de todo el país son invitadas para formar parte de la celebración, con el objetivo de disfrutar con su música; otra de las actividades que se acostumbran practicar son las denominadas Loas, batalla de frases dichas por quienes representan y hacen el papel de reyes, causando hilaridad en todos los asistentes.

Finalmente esta festividad concluye con el nombramiento de los próximos priostes del siguiente año, quienes serán los responsables de que este acontecimiento tenga vida para el año venidero.

### **Festividades en honor a San José**



**Ilustración 11:** Iglesia de San José del Batán 2020

**Autor:** Paco Moreno

Las festividades del barrio se realizan en honor a su patrono San José, dando inicio el 19 de Marzo de cada año. Las actividades festivas comienzan una semana antes del 19 de Marzo con un gran pregón en el cual se reúnen todos los clubs del barrio participando con diferentes danzas, en este alegre pregón también participan las tradicionales bandas de pueblo quienes encienden la alegría en todos los participantes de esta tradición. El día 19 se celebran las vísperas de esta festividad realizando chamarascas y castillos. Al siguiente día se organiza la correspondiente misa en honor a San José, posteriormente se continúa celebrando con orquestas invitadas a esta celebración.



**Ilustración 12:** Festividad de San José

**Autor:** Paco Moreno

Existen diferentes tradiciones gastronómicas que se pueden observar durante esta celebración como la chicha loja, elaborada con maíz y a base de distintas frutas, los cuyes asados, las tortillas con fritada etc.

## 6. Expresiones Gastronómicas



Posterior a los actos festivos y tradicionales se encuentra una página de introducción hacia a las diferentes tradiciones gastronómicas existentes en la parroquia Yaruquies. Se ubicó el logotipo de la parroquia en la parte superior izquierda, en la zona opuesta al logotipo se encuentra un gráfico del pan que representa una de las tradiciones gastronómicas de la parroquia. En la parte central se ubican tres fotografías que dan significado a tres de los puntos gastronómicos encontrados en la localidad.



## **Expresiones Gastronómicas**

### **Barrio San Vicente**

#### **El Champus**



**Ilustración 13: Champús**  
**Autor: Paco Moreno**

Es una bebida tradicional de la parroquia la cual se acostumbra consumirla en eventos festivos, especialmente en los reyes del barrio San Vicente. Esta bebida lleva como ingredientes principales la harina de maíz, guayaba, dulce de panela y mote. Los síndicos elegidos de la festividad son los encargados de su preparación, la cual consiste en elaborar una especie de colada con la harina de maíz conjuntamente con la guayaba y la panela para posteriormente reposar este preparado por el lapso de 3 días. Finalmente se agrega un poco de mote a esta bebida y estará lista para consumir; La tradición consiste en brindar esta bebida a todo aquel que se encuentre presente en la celebración.

**Ingredientes:** Harina de maíz, Agua, hojas de naranja, guayaba, panela, mote

**Festividad:** Los Reyes

## Barrio Santa Rosa

### El Volquetero



**Ilustración 14: Volquetero de Yaruquíes 2020**  
Autor: Paco Moreno



**Ilustración 15: Los Auténticos Volqueteros de Doña Rosita 2019**  
Autor: Paco Moreno

Los auténticos volqueteros de doña Rosita, así se hace llamar su local en donde pone al servicio de todos los parroquianos y riobambeños en general los exquisitos volqueteros. Dicho plato lleva como ingredientes principales el chocho, el maíz tostado, atún, enlatado, aguacate, ensalada, chifles, etc. Este platillo se ha ganado cierto prestigio dentro de la parroquia debido a la promoción que los mismos clientes han otorgado. El local de doña Rosita está ubicado en el barrio Santa Rosa de la parroquia Yaruquíes y acostumbra abrir de lunes a domingo.

**Dirección:** Barrio Santa Rosa. Calle de los Duchicelas y Lucas Pendi.

## El Hornado



**Ilustración 16:** Hornado con tripas de cerdo  
Autor: Paco Moreno



**Ilustración 17:** Hornado calentado a carbón  
Autor: Paco Moreno

En el barrio Santa Rosa de Yaruquíes existe un sitio gastronómico perteneciente a la señora Uvaldina Morocho, quien hace treinta años comenzó con la tradición de la venta de hornado. Con el pasar de los años el exquisito sabor de su hornado ha recorrido paladares dentro y fuera de la parroquia, logrando causar una atracción gastronómica muy importante en el lugar.

El hornado de doña Uvaldina es horneado a base de leña, lo que le da un sabor especial, el toque característico de este platillo son las tripas de cerdo y la salsa de maní. Este exquisito hornado se mantiene caliente mediante carbón y se lo puede encontrar todos los días domingos en el barrio Santa Rosa.

**Ingredientes:** Carne de cerdo tierno, papas, salsa de maní, ensalada, tripas de cerdo.

**Dirección:** Barrio Santa Rosa - Calle Cap. Juan Macají y 24 de Mayo.

### 3. Barrio La Merced

#### El tradicional pan en horno de leña



**Ilustración 18:** Horno de Leña Yaruquies 2020  
Autor: Paco Moreno



**Ilustración 19:** Pan en horno de leña Yaruquies 2020  
Autor: Paco Moreno

El Pan de Horno de leña es una tradición gastronómica que se ha venido practicando durante muchos años principalmente en la época de finados. En la parroquia existen algunos hornos tradicionales en donde se elabora este delicioso mangar usando como ingredientes principales la harina de trigo, huevos, leche, mantequilla, azúcar. El proceso de elaboración consiste en ubicar todos los ingredientes en la “artesa” con el fin de elaborar la masa correspondiente; Posteriormente se procede a reposar la masa por una hora, para luego meterla en el horno. Luego de hora dependiendo de la cantidad a hornear, el pan está listo. Lo que diferencia este pan tradicional con el pan corriente es la levadura que el hecho a leña no posee, lo que le da aquel sabor característico. Muchas personas visitan la parroquia principalmente en finados con el objetivo de vivir esta hermosa experiencia de elaborar el pan. Este pan tradicional se lo puede encontrar en los diferentes mercados de la ciudad especialmente en el mercado Santa Rosa.

**Ingredientes:** Harina blanca, huevos, manteca de chanco, Agua, sal.

**Dirección:** Barrio La Merced - Calle García Moreno y Pintor Carillo.

## **Las muyuelas de Yaruquíes**



**Ilustración 20: Muyuelas Yaruquíes 2020**  
Autor: Paco Moreno



**Ilustración 21: Tienda de doña Tamara Duchi**  
Autor: Paco Moreno

Las denominadas muyuelas de Yaruquíes son otra de las características culinarias que posee la parroquia. Lo que identifica y diferencia a estas sabrosas muyuelas de las demás es su esencia pura de trigo. Existen muyuelas de sal y dulce las cuales son muy apetecidas por personas que visitan la parroquia. Este pan tradicional se lo puede encontrar en el local de la señora Tamara Duchi, ubicado en el barrio La Merced de la parroquia Yaruquíes.

Los principales ingredientes de este pan dulce son: Harina de trigo, leche, manteca de chancho, huevos, azúcar, dulce de panela.

**Dirección:** Barrio La Merced -Calle Padre Lobato y 24 de Mayo.

## **La fritada de la Sra. Luisa Carillo**



**Ilustración 22:** Local de doña Luisa Carillo  
**Autor:** Paco Moreno

Otro de los platos característicos de la parroquia es la tradicional fritada con tortillas, la encargada de generar esta tradición en la parroquia es la señora Luisa Carrillo, quien ha sentido el deber de continuar con la herencia familiar que lleva más de 100 años en la parroquia. Este punto gastronómico es uno de los pioneros en elaborar este delicioso plato típico muy demandado por personas que habitan la parroquia al igual que de quienes la visitan. Este platillo lleva como ingredientes la carne de cerdo, tortilla de papa, mote, ensalada, a su vez se lo puede acompañar con un jugo natural o gaseosa. La característica de este delicioso platillo se basa en su cocción realizada en leña, lo que le brinda una sazón distinta a los demás. Este platillo se comercializa principalmente los días domingos a partir de las 8 de la mañana a 4 de la tarde.

**Dirección:** Barrio La Merced - Calle García Moreno y Padre Lobato.

## **Barrio Central**

### **La colada morada**



**Ilustración 23: Colada Morada Yaruquíes 2020**  
**Autor: Paco Moreno**



**Ilustración 24: Colada Morada Yaruquíes 2020**  
**Autor: Paco Moreno**

Se conoce a la colada morada como una bebida tradicional elaborada a base de harina morada. Esta tradición se la practica desde hace cientos de años en nuestro país, y en la parroquia Yaruquíes no es la excepción. Todos los domingos a las afueras de la iglesia principal ubicada en el centro de la parroquia la señora Emperatriz Zúñiga comercializa esta deliciosa bebida acompañada de un delicioso pan elaborado en horno de leña. En la parroquia Yaruquíes no es necesario esperar a que sea época día de difuntos para poder saborear esta tradicional bebida.

**Ingredientes:** Harina Morada, Agua, Hierbas ( hoja de naranja ,arrayan, hierbaluisa), Mortiño, Frutas, Clavo de olor, Mora, Laurel.

**Dirección:** Barrio Central. Av. Cristóbal Colón y Padre Lobato

## Hornado “El Buen Sabor”



**Ilustración 25:** Hornado el buen sabor Yaruquies 2020

**Autor:** Paco Moreno

La Picantería “El buen sabor” perteneciente a la Sra. Lidia Morocho es uno de los locales más conocidos en la parroquia Yaruquies debido a su peculiar sabor. Esta tradición empezó en la parroquia hace más de 25 años y ha perdurado con el pasar de los años hasta la actualidad. Este tradicional platillo se lo acompaña con papas, salsa de maní y ensalada, la propietaria del establecimiento ofrece hornado en las mañanas y en la tarde fritada, está a disposición de todo el público en general los días sábados y domingos en las mañanas y tardes.

**Dirección:** Barrio Central. Av. Cristóbal Colón y Abdón Calderón.

## Barrio San Antonio

### Panadería San Antonio



**Ilustración 26:** Cholas y Tortas Yaruquies

**Autor:** Paco Moreno

Dentro del barrio San Antonio de Yaruquies se ubica la panadería San Antonio, en donde Luz María Londo prepara junto a su familia las tradicionales cholas, tortas y empanadas, mediante



un horno industrial. Hace más de 25 años que inició el emprendimiento en la parroquia Yaruquíes; con el pasar de los años este punto gastronómico ha ganado su prestigio dentro y fuera de la parroquia, debido a la calidad y sabor de sus productos. Muchas personas que visitan la parroquia Yaruquíes, consideran el local de doña Luz un punto esencial si de consumir buen pan se trata.

**Dirección:** Barrio San Antonio, Calle Valdez Aguayo y Manuel León

### **Barrio San José del Batán**

#### **Fritada con tortillas**



**Ilustración 27:** Fritada con tortillas  
**Autor:** Paco Moreno



**Ilustración 28 :** Local Sabor Bataneño  
**Autor:** Paco Moreno

San José del Batan es un lugar donde encontrar diferentes tradiciones gastronómicas como la fritada con tortillas de la señora Alicia Ibay. Sabor Bataneño es un punto gastronómico tradicional del barrio san José del Batán, en él se puede degustar una deliciosa fritada con tortillas de papa y mote acompañado de una exquisita salsa de maní. La señora Alicia abre su

local todos los sábados y domingos con el fin de satisfacer los paladares de toda la parroquia y centro de la ciudad.

**Dirección:** Barrio San José de Batan – Calle Alfonso Burbano

### **Cuyes Horneados en Leña**



**Ilustración 29:** Cuy en horno de leña Yaruquíes 2020

**Autor:** Paco Moreno



**Ilustración 30:** Local de cuyes en leña Yaruquíes 2020

**Autor:** Paco Moreno

El tradicional cuy asado es otra de las tradiciones gastronómicas del barrio San José del Batán. Todos los días lunes el local de la señora Luz María Tixi, conocida como mama Kile acostumbra sacar a la venta este inigualable platillo ecuatoriano acompañado de papas cocinadas, ensalada y salsa de maní. Esta exquisita tradición culinaria ya lleva alrededor de 60 años dentro del barrio y es muy apetecida por las personas del centro de la ciudad. Los cuyes asados de mama Kile son preparados en horno de leña, característica esencial que ha permitido posicionarse como un sabor tradicional dentro de la parroquia y la ciudad.

**Ingredientes:** Cuy, papas, Lechuga, maní, manteca, cebolla, sal.

**Dirección:** Barrio San José de Batan – Calle Alfonso Burbano

## **Chicha Loja**



**Ilustración 31:** Chicha Loja Yaruquíes 2020

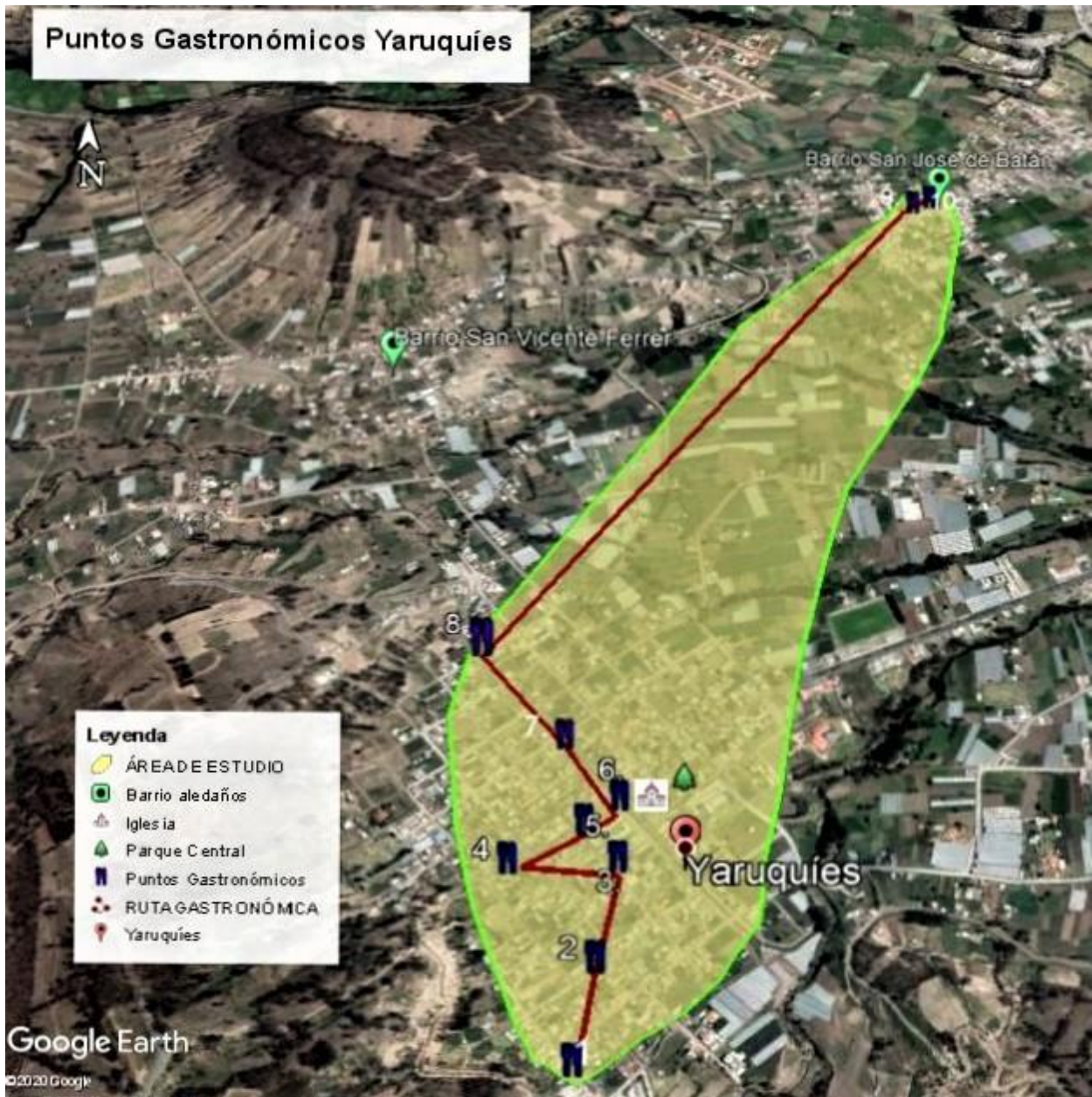
**Autor:** Paco Moreno

La Chicha Loja es una bebida tradicional característica de las festividades en honor a San José de Batán y San José de Chibunga. Esta deliciosa bebida consiste en mezclar la chicha de jora con las mayor cantidad de frutas posibles siendo semejante al popular come y bebe. Repartir esa bebida durante el tiempo que dura la festividad, ya es una costumbre que se da año tras año.

**Ingredientes:** Harina de Jora, Panela, clavo de olor, Agua, Naranjilla, Frutas.

**Festividad:** San José.

## 7. Mapa de Sitios Gastronómicos de Yaruquíes



**Gráfico 2. Mapa de Puntos Gastronómicos**  
Elaborado por: Paco Moreno

**Cuadro 6. Descripción de Puntos Gastronómicos**

**1.VOLQUETERO**



DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>Plato tradicional de la Amazonía ecuatoriana, posteriormente en la parroquia Yaruquíes se hizo popular.  <b>Ingredientes:</b> atún, aguacate, chochos, tostado y chifles, se lo considera de rápida preparación.</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Rosa Salcan  <b>Horarios de Atención:</b>                      Lunes a Domingo – 9:00am a 17:00pm  <b>Valor por unidad:</b> 5.00\$  <b>Teléfono:</b> 2618-264</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio Santa Rosa. Calle De los Duchicelas y Cap Lucas Pendi   <b>COORDENADAS UTM:</b>                      1°41'36"S – 78°40'34"W</p>

**2.HORNADO**



DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>El tradicional hornado consiste en hornear en leña la carne de cerdo y posteriormente acompañarlo con papas, mote, y ensalada. Este platillo tiene gran fama en nuestra provincia y en todo el país                      Ingredientes: Carne de cerdo, papas, mote, ensalada, chiriucho</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Uvaldina Morocho  <b>Horarios de Atención:</b>                      Lunes a Domingo – 9:00am a 17:00pm  <b>Valor por unidad:</b> 2.50\$  <b>Teléfono:</b> 2618027</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio Santa Rosa. Calle Cap. Juan Macajá y 24 de Mayo.   <b>COORDENADAS UTM:</b>                      1°41'31"S – 78°40'34"W</p>

### 3.HORNO DE LEÑA



DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>El pan en horno de leña es una tradición antigua en la parroquia. Dentro de la misma existen diferentes hornos, los cuáles son visitados para practicar esta tradición especialmente en época de finados.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Harina de trigo, sal, agua, manteca, azúcar, huevos.</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Carmen Salazar</p> <p><b>Horarios de Atención:</b> Lunes a Domingo – 8:00am a 18:00pm</p> <p><b>Valor por unidad:</b> 0.20 ctv.</p> <p><b>Teléfono:</b> 2618-946</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio La Merced, Calle García Moreno y Pintor Carrillo.</p> <p><b><u>COORDENADAS UTM:</u></b> 1°41'25"S – 78°40'34"W</p>

### 4.MUYUELAS



DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>Especie de pan elaborado a base de trigo, existen muyuelas de sal y dulce. La elaboración de muyuelas es una verdadera tradición practicada hace muchos en la parroquia.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Harina de trigo, sal, agua, manteca, huevos, panela.</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Tamara Duchi</p> <p><b>Horarios de Atención:</b> Lunes a Domingo – 8:00am a 19:00pm</p> <p><b>Valor por unidad:</b> 0.20 ctv</p> <p><b>Teléfono:</b> 2618-314</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio La Merced, Calles Padre Lobato entre 24 de Mayo y Pichincha.</p> <p><b><u>COORDENADAS UTM:</u></b> 1°41'25"S – 78°40'39"W</p>

### 5.FRITADA



DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>El tradicional hornado consiste en hornear en leña la carne de cerdo y posteriormente acompañarlo con papas, mote, y ensalada. Este platillo tiene gran fama en nuestra provincia y en todo el país</p> <p><b>Ingredientes:</b> Carne de cerdo, papas, mote, ensalada, chiriucho.</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Uvaldina Morocho</p> <p><b>Horarios de Atención:</b> Lunes a Domingo – 9:00am a 17:00pm</p> <p><b>Valor por unidad:</b> 2.50\$</p> <p><b>Teléfono:</b> 2618027</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio Santa Rosa. Calle Cap. Juan Macají y 24 de Mayo.</p> <p><b><u>COORDENADAS UTM:</u></b> 1°41'31"S – 78°40'34"W</p>

### 6.COLADA MORADA



DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>Bebida tradicional de día de difuntos, se la conoce también como mazamorra negra. Emperatriz Zuñiga es quien comercializa esta bebida acompañada de pan en horno de leña.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Harina Morada, Agua, Mortiño, Mora, Frutas, clavo de olor.</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Emperatriz Zuñiga</p> <p><b>Horarios de Atención:</b> Domingos – 8:00am a 11:00am</p> <p><b>Valor por unidad:</b> 1.25ctv</p> <p><b>Teléfono:</b> 2618159</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio Central, Av. Cristóbal Colón y Padre Lobato.</p> <p><b><u>COORDENADAS UTM:</u></b> 1°41'21"S – 78°40'34"W</p>

### 7.PICANTERÍA EL BUEN SABOR



DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>El tradicional hornado consiste en hornear en leña la carne de cerdo y posteriormente acompañarlo con papas, mote, y ensalada. Este platillo tiene gran fama en nuestra provincia y en todo el país</p> <p><b>Ingredientes:</b> Carne de cerdo, papas, mote, ensalada, chiriucho.</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Lidia Morocho</p> <p><b>Horarios de Atención:</b> Sábados y Domingos – 9:00am a 17:00pm</p> <p><b>Valor por unidad:</b> 2.50\$</p> <p><b>Teléfono:</b> 0983142545</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio Central, Av Cristóbal Colón y Abdón Calderón</p> <p><b>COORDENADAS UTM:</b> 1°41'17"S – 78°40'38"W</p>

### 8.PANADERÍA SAN ANTONIO



DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>Las denominadas, cholas y tortas de Yaruquíes se caracterizan por llevar el dulce en lado exterior del pan, son una de las más importantes tradiciones gastronómicas desde hace muchos años en la parroquia.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Harina de trigo, sal, agua, manteca, huevos, panela.</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Luz María Londo</p> <p><b>Horarios de Atención:</b> Lunes a Domingo – 6:00am a 19:00 pm</p> <p><b>Valor por unidad:</b> 0.15ctv</p> <p><b>Teléfono:</b> 0998383892</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio San Antonio, Calle Valdez Aguayo y Manuel León.</p> <p><b>COORDENADAS UTM:</b> 1°40'28"S – 78°40'19"W</p>



### 9.PAPAS CON CUY



DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>El cuy es un platillo tradicional de la sierra andina, consumido desde la era Puruha hasta la actualidad. Se lo acompaña con papas cocinadas, salsa de maní y ensalada. <b>Ingredientes:</b> Carne de cuy, papas maní,lechuga.</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Luz María Tixi <b>Horarios de Atención:</b> Lunes – 8:00am a 13:00 pm <b>Valor por unidad:</b> 7.00\$ <b>Teléfono:</b> 2616124</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio San José de Batán, Calle Alfonso Burbano . <b>COORDENADAS UTM:</b> 1°40'28"S – 78°40'19"W</p>

### 10.SABOR BATANEÑO

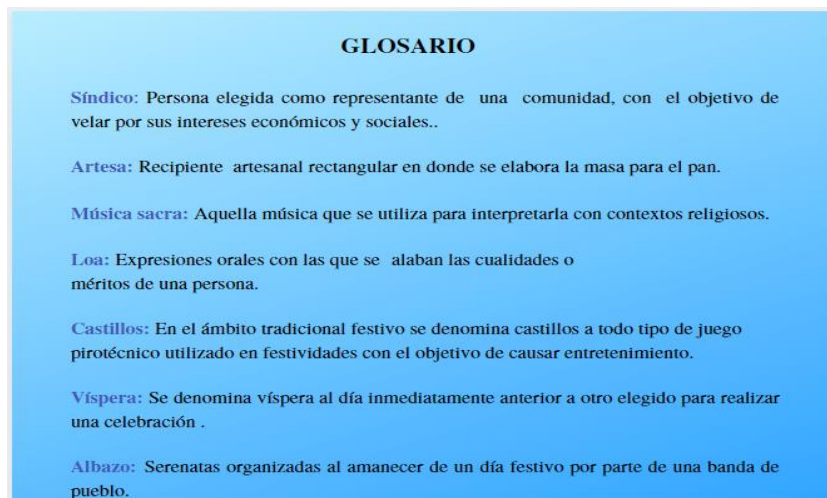


DESCRIPCIÓN	DATOS REFERENCIALES	UBICACIÓN
<p>La fritada es un platillo tradicional de la serranía ecuatoriana. A diferencia del hornado; la carne de cerdo es freída al calor del fuego, se lo acompaña con tortillas, mote, salsa de maní. <b>Ingredientes:</b> Carne de cerdo,papas,mote,maní,cebolla.</p>	<p><b>Propietaria :</b> Sra. Alicia Ibay <b>Horarios de Atención:</b> Sábados y Domingos – 9:00am a 17:00pm <b>Valor por unidad:</b> 2.50\$ <b>Teléfono:</b> 2616178</p>	<p><b>Dirección:</b> Barrio San José de Batán, Calle Alfonso Burbano <b>COORDENADAS UTM:</b> 1°40'27"S – 78°40'18"W</p>

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Fuente:** Puntos Gastronómicos de Yaruquíes

## 8. Glosario



Se elaboró un respectivo glosario de términos, en el cuál se exponen palabras referentes a las festividades tradicionales y actos ceremoniales, al igual que términos del ámbito gastronómico; cada uno de ellos con su respectivo significado, con el objetivo de una mayor comprensión de este material por parte del lector.

## 9. Contraportada



La contraportada de este material está constituida por el logotipo de la parroquia, ocupando todo el centro del espacio. En la parte superior del logo se ubican los logotipos de la Universidad Nacional de Chimborazo, junto con el logo de la carrera en Gestión Turística y Hotelera. Finalmente en la zona inferior al logotipo se ubican algunos referentes a alimentos, dando significancia a la gastronomía como eje principal de esta guía cultural.

**Cuadro 7. Presupuesto de la propuesta.**

<b>RECURSOS NECESARIOS</b>	<b>COSTO POR UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Traslados hacia la parroquia	\$0,30	10 traslados	\$3,00
Impresión de prueba	\$0,25	35 hojas	\$8,00
Impresión definitiva doble cara a full color Material: Papel satinado	\$0,50	35 hojas	\$15,00
Construcción del folleto	\$2,00	1 folleto	\$2,00
Distribución Transporte	\$0.30	2 viajes	\$0,60
<b>SUMA TOTAL</b>			<b>\$28,60</b>

**Elaborado por:** Paco Moreno

**Cuadro 8. Etapas de la propuesta**

<b>Etapa</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Tiempo</b>
Definición de la propuesta.	Analizar una propuesta indicada según los resultados obtenidos en la investigación para beneficio de la parroquia Yaruquies.	Verificar resultados obtenidos  Analizar los resultados de las hipótesis aprobadas.	Autor  Tutor	19-12-2019  20 - 12 - 2019
Recolección de información.	Obtener toda la información relevante acerca de las expresiones culturales y gastronómicas de la parroquia Yaruquies.	Traslado hacia la parroquia  Entrevistas hacia propietarios de locales gastronómicos y habitantes del sector.	Autor	23 - 12 - 2019  15-01-2020
Diseño de la propuesta	Establecer un diseño de una guía cultural gastronómica mediante una plataforma digital.	Elección de la plataforma  Ubicar la información recolectada dentro del diseño de la guía.	Autor  Tutor	16-01-2020  10-02-2020
Entrega oficial del diseño	Entregar de manera oficial del diseño de la propuesta realizada	Organizar una reunión con el Sr. Marco Naranjo, máximo representante de la parroquia.	Autor  Representante de la parroquia.	2-03 -2020

**Elaborado por:** Paco Moreno

## ANEXOS VARIOS

### Anexo Fotográfico



**Ilustración 32:** Parroquia Yaruquies 2020  
**Autor:** Paco Moreno



**Ilustración 33:** Pases del niño Yaruquies 2020  
**Autor:** Paco Moreno



**Ilustración 34:** Pases del niño Yaruquies 2020  
**Autor:** Paco Moreno

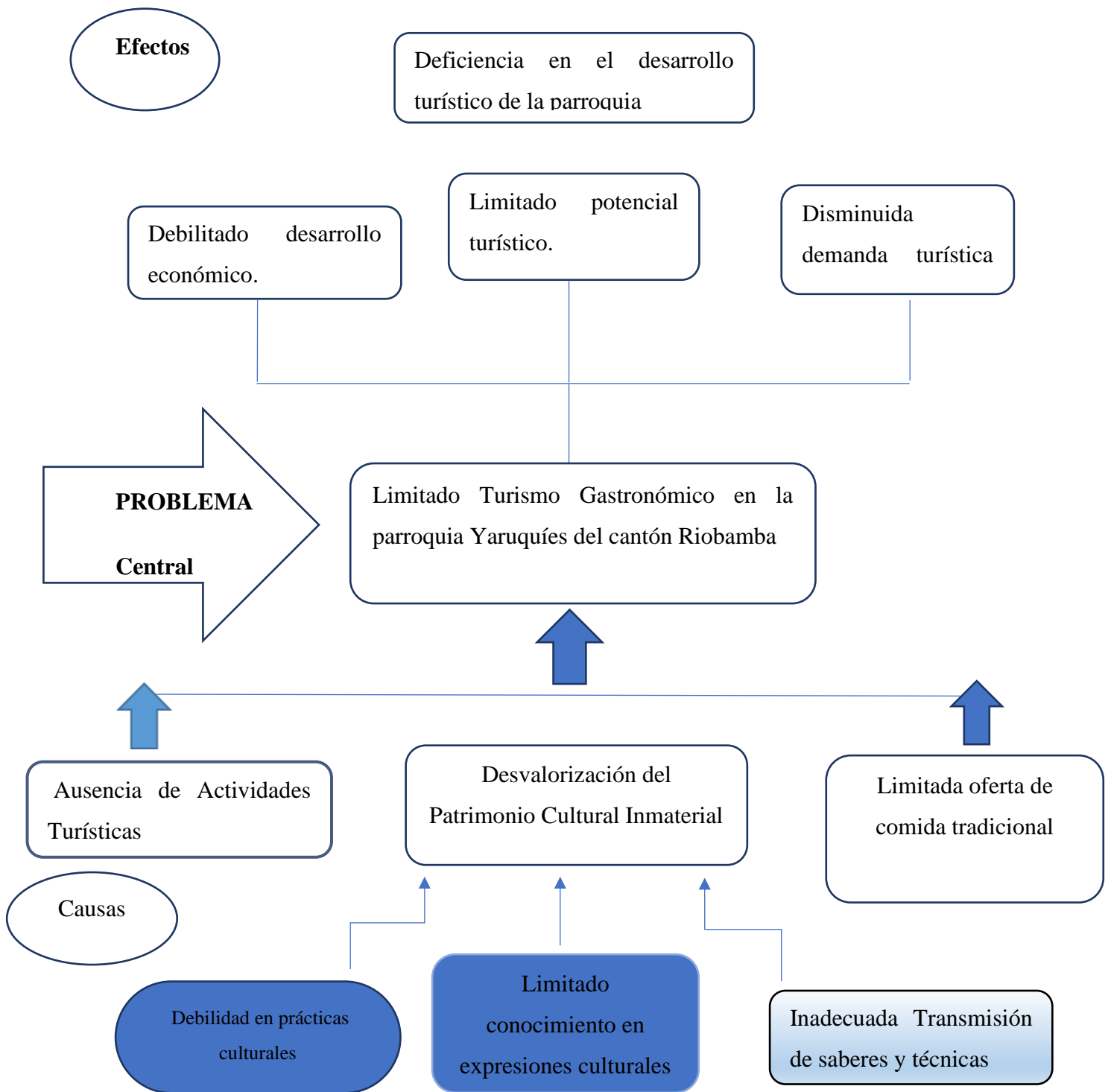


**Ilustración 35:** Gastronomía San Vicente Yaruquies 2020  
**Autor:** Paco Moreno

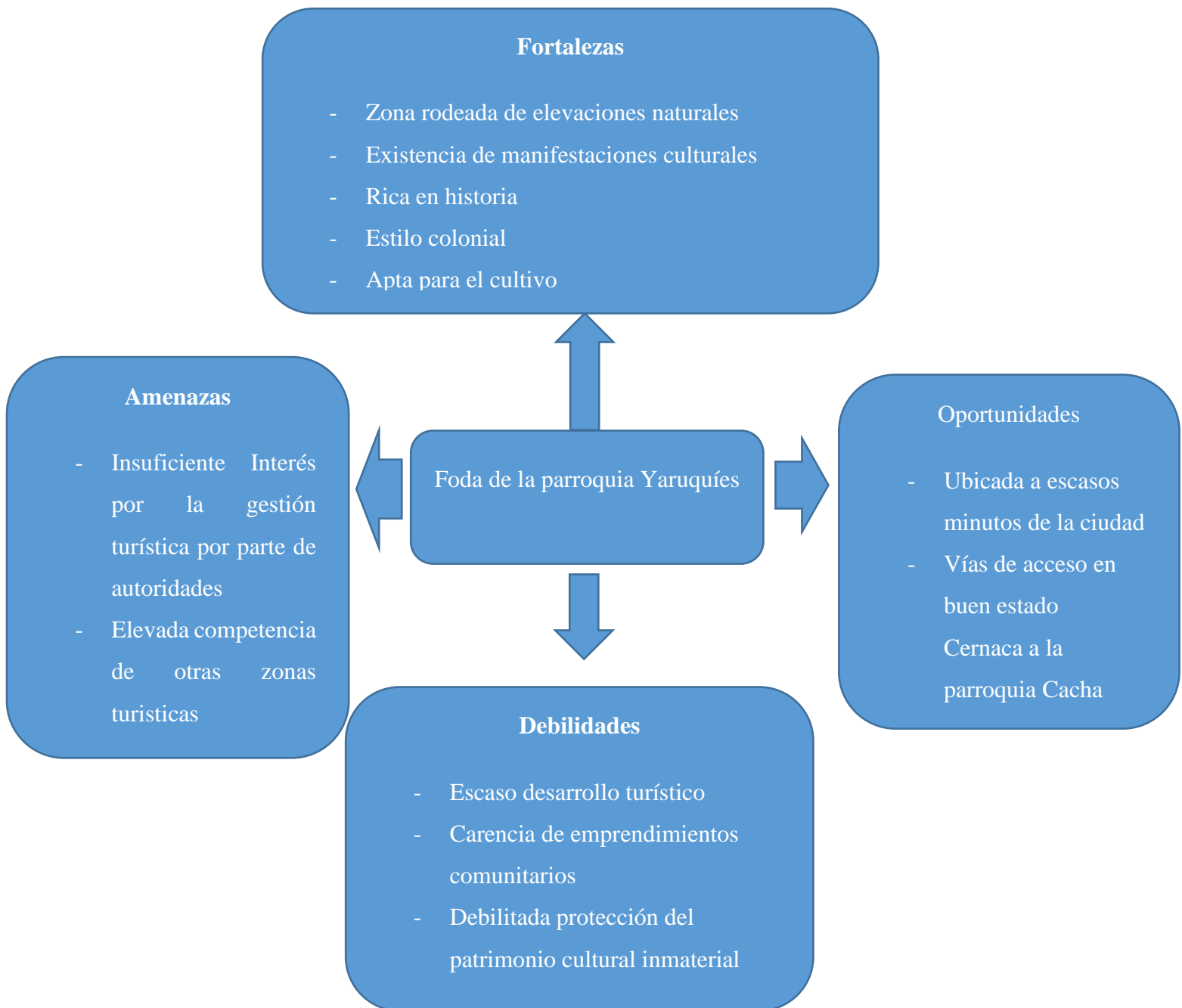


**Ilustración 36:** Gastronomía San Vicente Yaruquies 2020  
**Autor:** Paco Moreno

**Gráfico 3.Árbol de Problemas**



**Gráfico 4.FODA**



## Presentación de Resultados – Patrimonio Cultural Inmaterial

A continuación, se presentan los respectivos resultados correspondientes a la variable Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual fue aplicada a una muestra de los habitantes de la parroquia Yaruquíes. La información será indicada a través de una tabla de frecuencias junto a su grafica correspondiente.

### Pregunta 1

¿Cómo califica el desarrollo de prácticas gastronómicas en la parroquia Yaruquíes?

Tabla 10 .Pregunta 1

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	43	17,1	17,1	17,1
	Bajo	131	52,0	52,0	69,0
	Medio	13	5,2	5,2	74,2
	Alto	62	24,6	24,6	98,8
	Muy Alto	3	1,2	1,2	100,0
	Total	253	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno

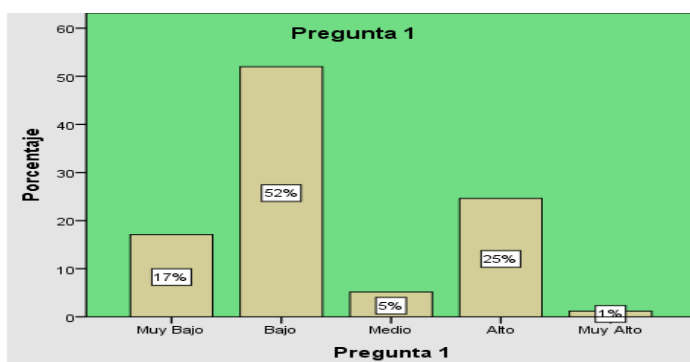


Gráfico 5: Resultados pregunta 1

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno



Según los resultados de la pregunta 1 podemos analizar que el 52% de los encuestados califica como bajo el desarrollo practicas gastronómicas, mientras que el 5% lo califica como medio, luego tenemos un 25% que lo califica de alto a este desarrollo. Un 17% lo califica como muy bajo y tan solo el 1 % como muy alto Por lo tanto, se concluye el mayor porcentaje de la pregunta 1 corresponde a un desarrollo bajo de las practicas gastronómicas.

## Pregunta 2

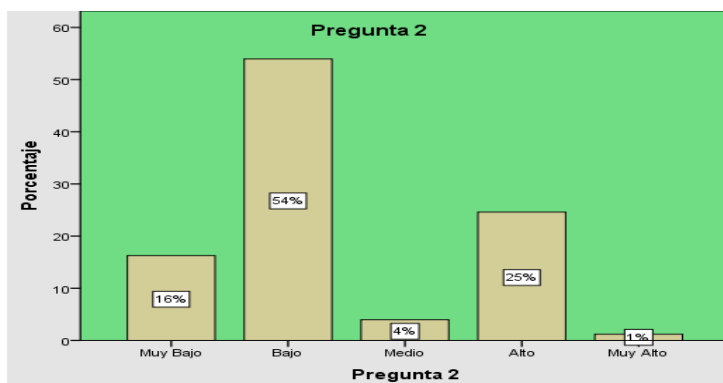
**¿Cómo califica la permanencia en la práctica de manifestaciones culturales dentro de la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 11. Pregunta2**

	Frecuenci a	Porcentaj e	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válid o	Muy Bajo	41	16,3	16,3
	Bajo	136	54,0	70,2
	Medio	10	4,0	74,2
	Alto	62	24,6	98,8
	Muy Alto	3	1,2	100,0
	Total	253	100,0	100,0

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 6: Resultados pregunta 2**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta 2 podemos analizar que el 25% de los encuestados califica la permanencia de manifestaciones culturales como alto, mientras que el 4% lo califica como medio y el 54% lo califica como bajo .El 16% lo califica como muy bajo mientras que tan solo el 1% lo califica como muy alto. Por lo tanto el mayor porcentaje de la pregunta 2 califica como baja la permanencia de manifestaciones culturales en la parroquia.

### Pregunta 3

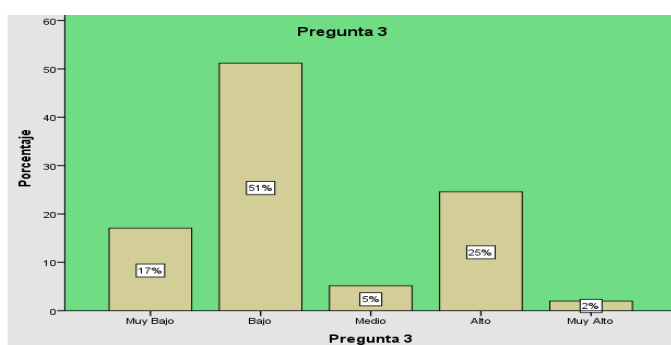
**¿En qué nivel se identifica culturalmente con la gastronomía tradicional de la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 12.Pregunta 3**

Válido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy Bajo	43	17,1	17,1	17,1
Bajo	129	51,2	51,2	68,3
Medio	13	5,2	5,2	73,4
Alto	62	24,6	24,6	98,0
Muy Alto	5	2,0	2,0	100,0
Total	253	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 7: Resultados pregunta 3**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados el 51% de los encuestados indican un nivel bajo en relación a identificación cultural gastronómica, mientras que el 25% indican un nivel alto. El 5% de encuestados indican un nivel medio. Un 17% lo califica como muy bajo, mientras que tan solo el 2% como muy alto. Por lo tanto, concluimos que el porcentaje más alto de pregunta analizada corresponde al nivel bajo.

#### Pregunta 4

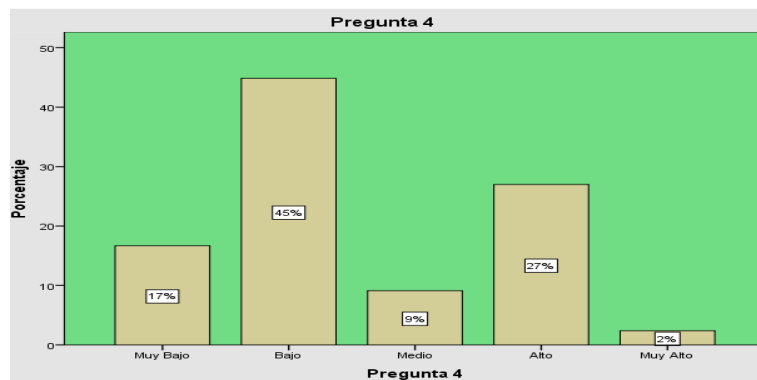
**¿En qué nivel se practican tradiciones culinarias durante las prácticas culturales dentro de la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 13.Pregunta 4**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	42	16,7	16,7
	Bajo	113	44,8	61,5
	Medio	23	9,1	70,6
	Alto	68	27,0	97,6
	Muy Alto	6	2,4	100,0
	Total	253	100,0	100,0

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno



**Gráfico 8: Resultados pregunta 4**

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 45% de los encuestados afirman que en la parroquia se practican tradiciones culinarias durante prácticas culturales en un nivel bajo, mientras que un 27% afirma que se lo practica en un nivel alto. Un 9% nos muestra que existe un nivel medio en cuanto a la práctica culinaria. Un 17% lo califica como muy bajo, mientras que tan solo el 2% lo califica como muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que en la parroquia no existen niveles altos de tradiciones culinarias durante prácticas culturales.

## Pregunta 5

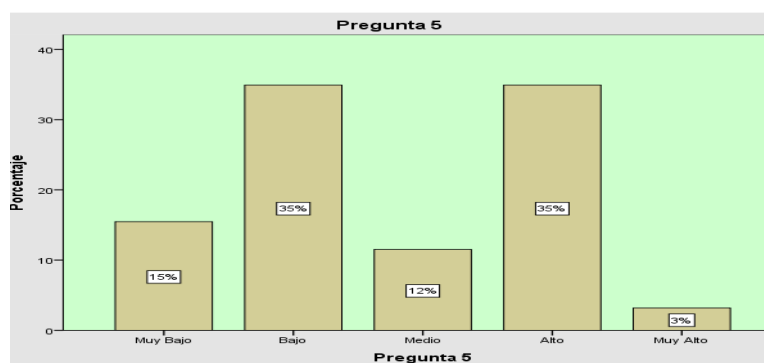
**¿Qué grado de participación de la gastronomía existe en expresiones culturales realizadas en la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 14.Pregunta 5**

		Frecuenci a	Porcentaj e	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válid o	Muy Bajo	39	15,5	15,5	15,5
	Bajo	88	34,9	34,9	50,4
	Medio	29	11,5	11,5	61,9
	Alto	88	34,9	34,9	96,8
	Muy Alto	8	3,2	3,2	100,0
	Total	253	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 9: Resultados pregunta 5**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 35% de los encuestados afirman una participación alta de la gastronomía en expresiones culturales, mientras que otro 35% afirma que existe un nivel alto. El 12% afirma que existe un nivel medio, también existe un 15% que califica como muy bajo y un 3% que lo califica de muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados afirma que existen niveles bajos de participación de la gastronomía en expresiones culturales.

## Pregunta 6

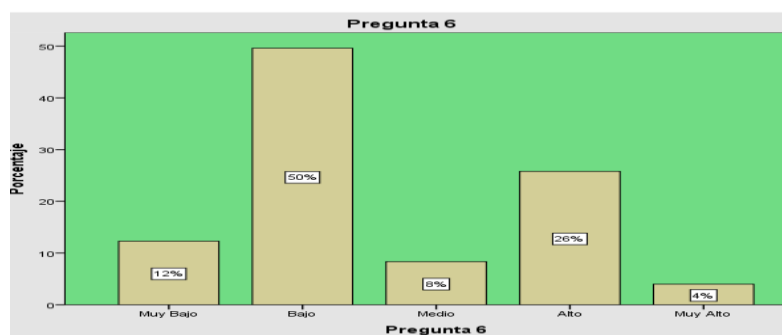
**¿Con que frecuencia se practican rituales gastronómicos dentro de la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 15.Pregunta 6**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	31	12,3	12,3	12,3
	Bajo	125	49,6	49,6	61,9
	Medio	21	8,3	8,3	70,2
	Alto	65	25,8	25,8	96,0
	Muy Alto	10	4,0	4,0	100,0
	Total	253	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 10: Resultados pregunta 6**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 50% de los encuestados afirman una participación baja de la gastronomía en expresiones culturales, mientras que el 26% afirma que existe un nivel alto. El 8% afirma que existe un nivel medio, también existe un 12% que califica como muy bajo y un 4% que lo califica de muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados afirma que existen niveles bajos en cuanto a la frecuente practica de rituales gastronómicos.

### Pregunta 7

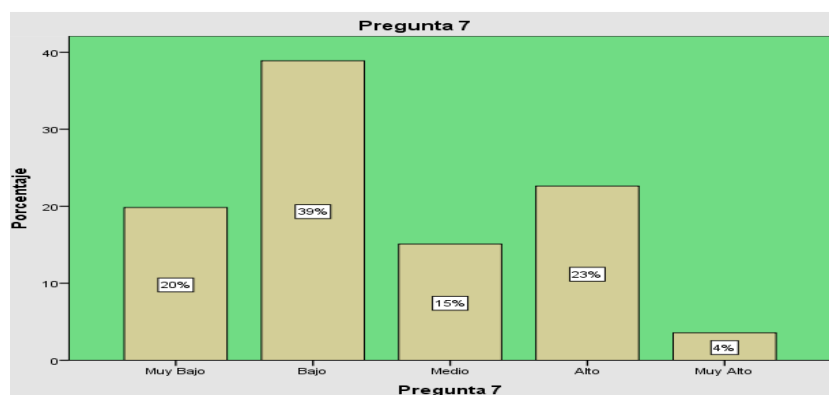
**¿Con qué nivel de continuidad se practican ceremonias gastronómicas en la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 16. Pregunta 7**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	50	19,8	19,8	19,8
	Bajo	98	38,9	38,9	58,7
	Medio	38	15,1	15,1	73,8
	Alto	57	22,6	22,6	96,4
	Muy Alto	9	3,6	3,6	100,0
	Total	253	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 11:** Resultados pregunta 7

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 39% de los encuestados afirman una continuidad baja en cuanto a ceremonias gastronómicas, mientras que el 23% afirma que existe un nivel alto. El 15% afirma que existe un nivel medio, también existe un 20% que califica como muy bajo y un 4% que lo califica de muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados afirma que existen niveles bajos en continuidad de ceremonias gastronómicas.

### Pregunta 8

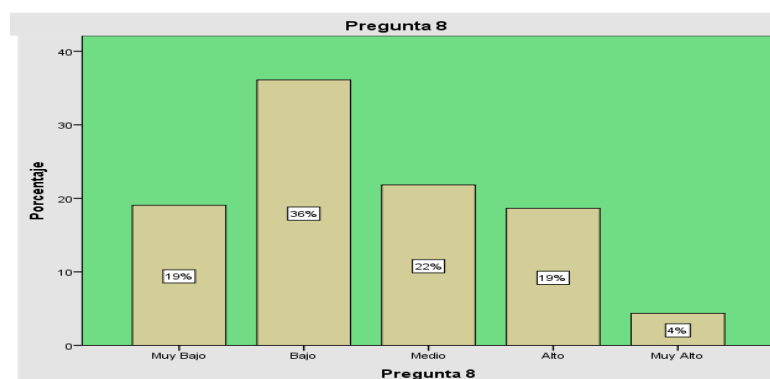
**¿Con que frecuencia se practican saberes gastronómicos de los pueblos indígenas en la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 17.Pregunta 8**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Muy Bajo	48	19,0	19,0	19,0
Bajo	91	36,1	36,1	55,2
Medio	55	21,8	21,8	77,0
Alto	47	18,7	18,7	95,6
Muy Alto	11	4,4	4,4	100,0
Total	253	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 12: Resultados pregunta 8**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 36% de los encuestados afirman que existe una práctica baja en cuanto a saberes gastronómicos de los pueblos indígenas, mientras que el 19% afirma que existe un nivel alto. El 22% afirma que existe un nivel medio, también existe un 19% que califica como muy bajo y un 4% que lo califica de muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados afirma que existen niveles bajos en cuanto practica de saberes gastronómicos de los pueblos indígenas.

### Pregunta 9

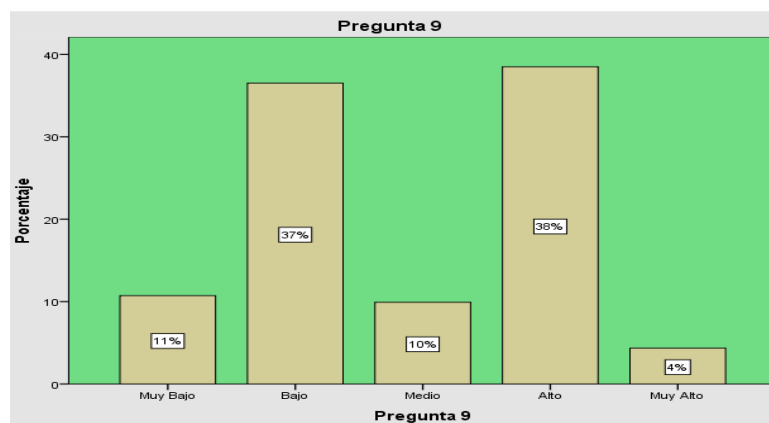
**¿Qué grado de conocimiento posee en cuanto a las técnicas agrícolas que se practican en la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 18. Pregunta 9**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	27	10,7	10,7	10,7
	Bajo	92	36,5	36,5	47,2
	Medio	25	9,9	9,9	57,1
	Alto	97	38,5	38,5	95,6
	Muy Alto	11	4,4	4,4	100,0
	Total	253	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 13:** Resultados pregunta 9

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 37% de los encuestados poseen un conocimiento bajo en cuanto a técnicas agrícolas, mientras que el 38% afirma que existe un nivel alto. El 5% afirma que existe un nivel medio, también existe un 11% que califica como muy bajo y un 4% que lo califica de muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados afirma que existen niveles bajos en cuanto a conocimientos de técnicas agrícolas.

### Pregunta 10

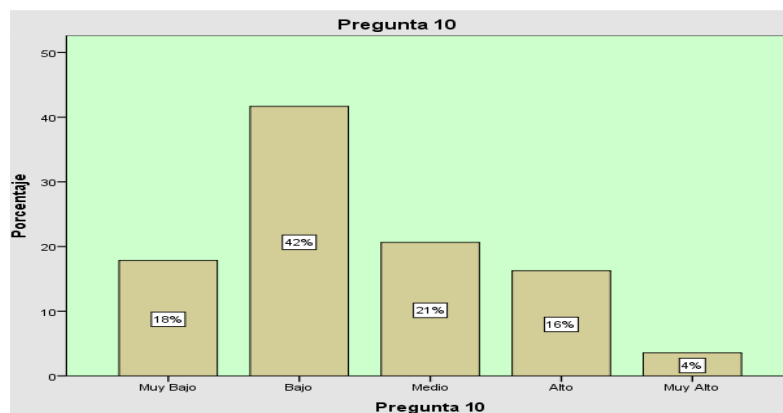
**¿En qué nivel usted practica la transmisión de saberes gastronómicos?**

**Tabla 19. Pregunta 10**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	45	17,9	17,9	17,9
	Bajo	105	41,7	41,7	59,5
	Medio	52	20,6	20,6	80,2
	Alto	41	16,3	16,3	96,4
	Muy Alto	9	3,6	3,6	100,0
	Total	253	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 14: Resultados pregunta 10**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 42% de los encuestados practican la transmisión de saberes gastronómicos en un nivel bajo, mientras que el 16% lo practica en un nivel alto. El 21% lo practica en un nivel medio, también existe un 18% que lo practica en un nivel muy bajo y un 4% que lo practica en un nivel muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados practican la transmisión de saberes gastronómicos en un nivel bajo.

## Resultados de la Encuesta Variable Dependiente – Turismo Gastronómico

### Pregunta 1

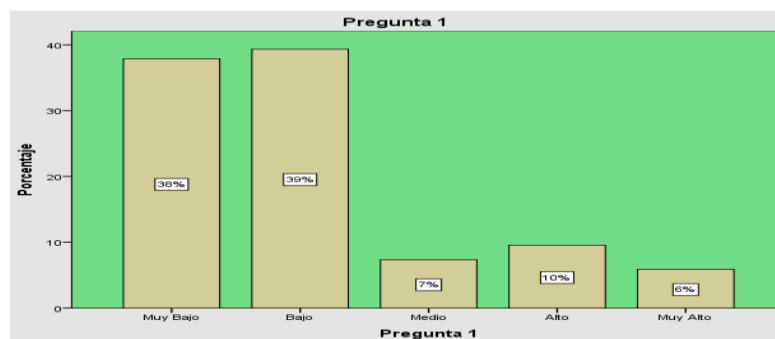
¿Qué nivel de conocimiento obtuvo en relación a los platos típicos de la parroquia Yaruquíes?

**Tabla 20. Pregunta 1**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
	a	e	válido	acumulado
Válido				
Muy Bajo	103	37,9	37,9	37,9
Bajo	107	39,3	39,3	77,2
Medio	20	7,4	7,4	84,6
Alto	26	9,6	9,6	94,1
Muy Alto	16	5,9	5,9	100,0
Total	272	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno



**Gráfico 15: Resultados pregunta**

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 39% de los encuestados obtuvieron un conocimiento bajo en relación a platos típicos, mientras que el 10% lo obtuvo en un nivel alto. El 7% lo obtuvo en un nivel medio, también existe un 38% que lo obtuvo en un nivel muy bajo y un 6% en un nivel muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados obtuvieron un conocimiento en cuanto a platos típicos en un nivel bajo.

## Pregunta 2

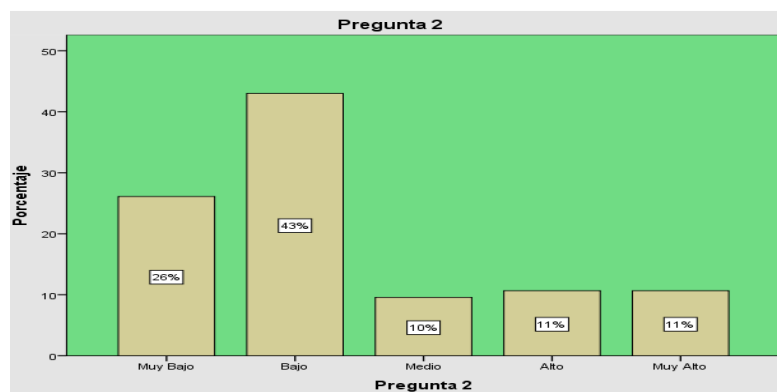
¿Con que frecuencia consume los platos típicos de la parroquia Yaruquíes?

**Tabla 21. Pregunta 2**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	71	26,1	26,1	26,1
	Bajo	117	43,0	43,0	69,1
	Medio	26	9,6	9,6	78,7
	Alto	29	10,7	10,7	89,3
	Muy Alto	29	10,7	10,7	100,0
	Total	272	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 16: Resultados pregunta 2**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 43% de los encuestados consumen platos típicos en un nivel bajo, mientras que el 11% los consume en un nivel alto. El 10% lo consume en un nivel medio, también existe un 26% que los consume en un nivel muy bajo y un 11% en un nivel muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados consumen los platos típicos de la parroquia en un nivel bajo.

### Pregunta 3

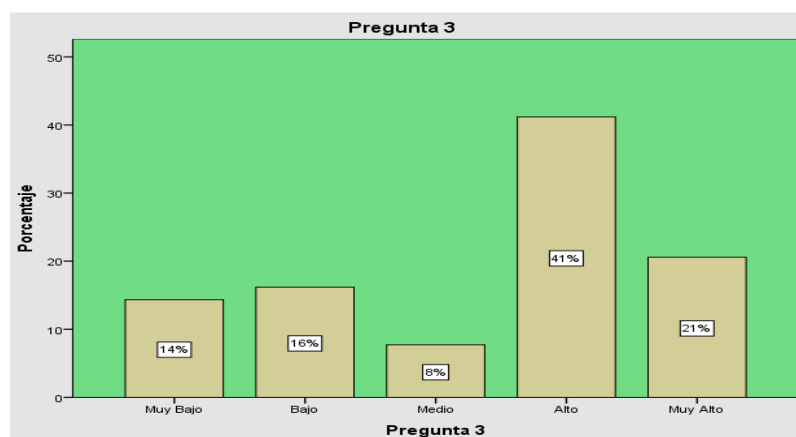
¿En qué nivel considera a la gastronomía de Yaruquies una atracción turística?

**Tabla 22. Pregunta 3**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	39	14,3	14,3	14,3
	Bajo	44	16,2	16,2	30,5
	Medio	21	7,7	7,7	38,2
	Alto	112	41,2	41,2	79,4
	Muy Alto	56	20,6	20,6	100,0
	Total	272	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno



**Gráfico 17: Resultados pregunta**

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 41% de los encuestados consideran a la gastronomía de la parroquia una atracción turística en un nivel alto, mientras que el 16% lo considera en un nivel bajo. El 8% lo considera en un nivel medio, también existe un 14% que los considera en un nivel muy bajo. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados consideran a la gastronomía de la parroquia una atracción turística en un nivel alto.

#### Pregunta 4

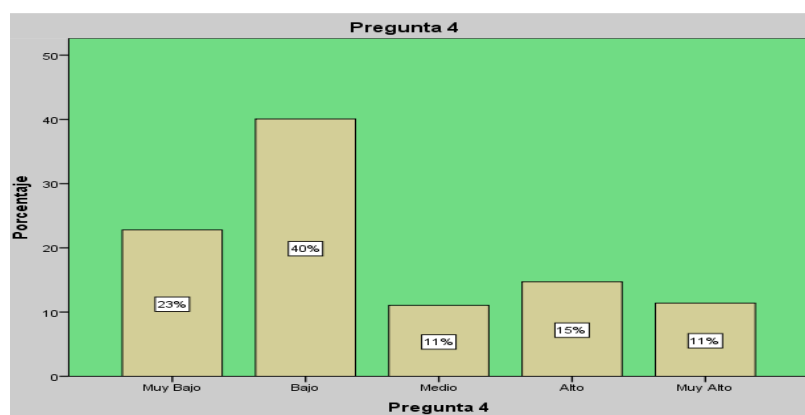
¿Cómo califica la presencia de locales gastronómicos en la parroquia Yaruquíes?

**Tabla 23. Pregunta 4**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
		a	e		
Válido	Muy Bajo	62	22,8	22,8	22,8
	Bajo	109	40,1	40,1	62,9
	Medio	30	11,0	11,0	73,9
	Alto	40	14,7	14,7	88,6
	Muy Alto	31	11,4	11,4	100,0
	Total	272	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno



**Gráfico 18: Resultados pregunta 4**

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 40% de los encuestados califican como baja la presencia de locales gastronómicos, mientras que el 15% lo considera en un nivel alto. El 11% lo considera en un nivel medio, también existe un 23% que lo califica en un nivel muy bajo, y un 11% como muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados califican con baja la presencia de locales gastronómicos.

### Pregunta 5

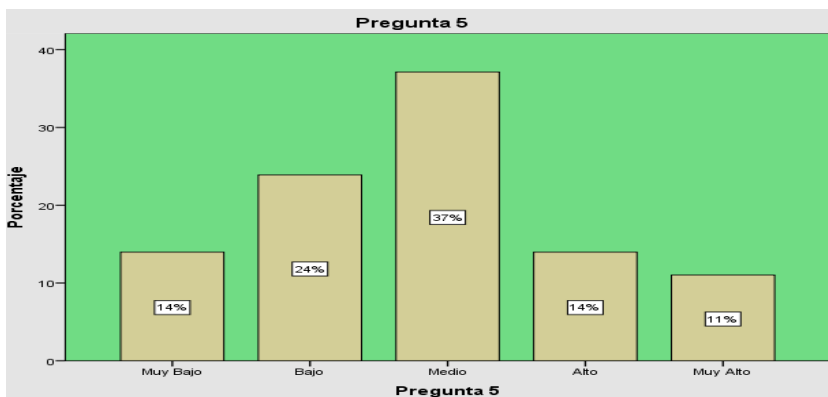
**¿Cómo califica la calidad de los servicios gastronómicos existentes en la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 24. Pregunta 5**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	38	14,0	14,0	14,0
	Bajo	65	23,9	23,9	37,9
	Medio	101	37,1	37,1	75,0
	Alto	38	14,0	14,0	89,0
	Muy Alto	30	11,0	11,0	100,0
	Total	272	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 19: Resultados pregunta**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 24% de los encuestados califican como baja la calidad en locales gastronómicos, mientras que el 14% lo califica como alto. El 37% lo considera en un nivel medio, también existe un 14% que lo califica en un nivel muy bajo, y un 11% como muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados califican con baja la calidad en locales gastronómicos.

### Pregunta 6

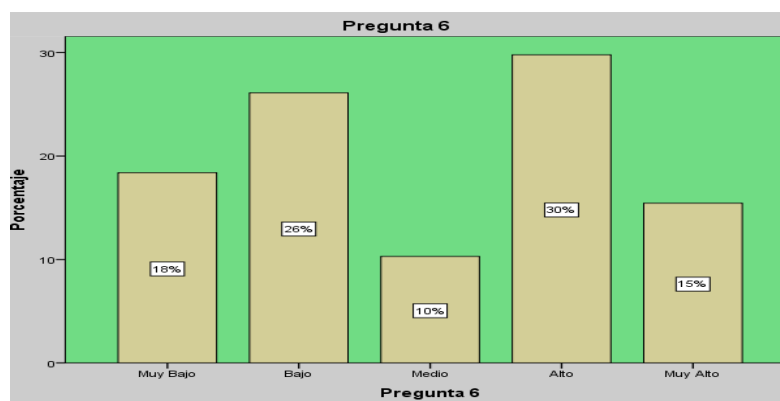
**¿Cómo califica su satisfacción luego de hacer uso de los servicios gastronómicos dentro de la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 25. Pregunta 6**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	50	18,4	18,4	18,4
	Bajo	71	26,1	26,1	44,5
	Medio	28	10,3	10,3	54,8
	Alto	81	29,8	29,8	84,6
	Muy Alto	42	15,4	15,4	100,0
	Total	272	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 20:** Resultados pregunta 6

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 30% de los encuestados califican como alta su satisfacción en locales gastronómicos, mientras que el 26% lo califica como bajo. El 10% lo considera en un nivel medio, también existe un 18% que lo califica en un nivel muy bajo, y un 15% como muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados califican como alta su satisfacción en locales gastronómicos.

### Pregunta 7

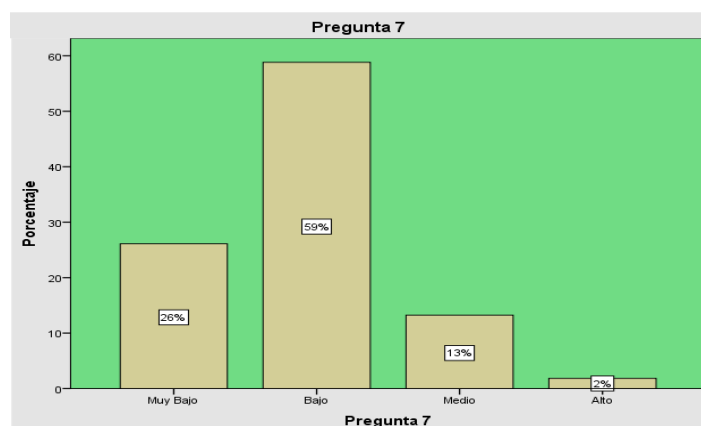
**¿Qué nivel de conocimiento obtuvo en cuanto a las tradiciones locales de la parroquia Yaruquies?**

**Tabla 26. Pregunta 7**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	71	26,1	26,1	26,1
	Bajo	160	58,8	58,8	84,9
	Medio	36	13,2	13,2	98,2
	Alto	5	1,8	1,8	100,0
	Total	272	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 21: Resultados pregunta 7**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 58% de los encuestados califican como bajo su conocimiento en cuanto a tradiciones locales, mientras que el 2% lo califica como alto. El 12% lo obtuvo en un nivel medio, también existe un 26% que lo califica en un nivel muy bajo. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados califican como bajo su conocimiento en tradiciones locales.

### Pregunta 8

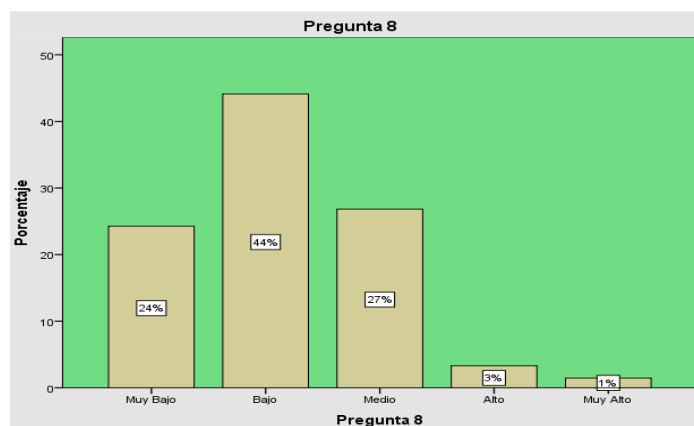
**¿Qué grado de conocimiento obtuvo en cuanto a la Gastronomía Típica de la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 27. Pregunta 8**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	66	24,3	24,3	24,3
	Bajo	120	44,1	44,1	68,4
	Medio	73	26,8	26,8	95,2
	Alto	9	3,3	3,3	98,5
	Muy Alto	4	1,5	1,5	100,0
	Total	272	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 22: Resultados pregunta 8**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 44% de los encuestados califican como bajo su conocimiento en gastronomía típica, mientras que el 2% lo califica como alto. El 27% lo considera en un nivel medio, también existe un 24% que lo califica en un nivel muy bajo, y un 1% como muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados califican como bajos sus conocimientos en gastronomía típica.

## Pregunta 9

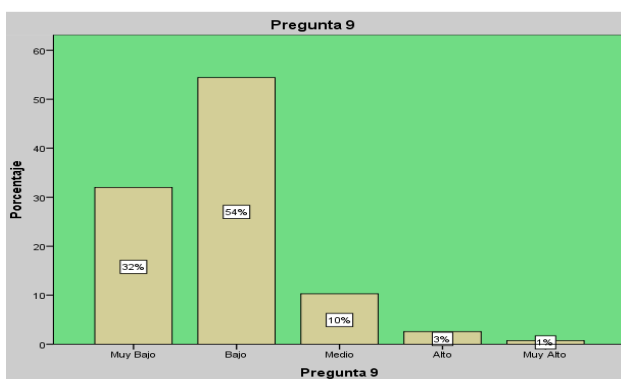
**¿Qué nivel de información gastronómica ha recibido durante su visita a la parroquia Yaruquíes?**

**Tabla 28. Pregunta 9**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bajo	87	32,0	32,0	32,0
	Bajo	148	54,4	54,4	86,4
	Medio	28	10,3	10,3	96,7
	Alto	7	2,6	2,6	99,3
	Muy Alto	2	,7	,7	100,0
	Total	272	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno



**Gráfico 23: Resultados pregunta 9**

**Fuente:** Encuestas Aplicadas Agosto 2019

**Elaborado por:** Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 54% de los encuestados califican como baja la información gastronómica recibida, mientras que el 3% lo califica como alto. El 10% lo considera en un nivel medio, también existe un 32% que lo califica en un nivel muy bajo, y un 1% como muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados califican como bajos sus conocimientos en información gastronómica.

## Pregunta 10

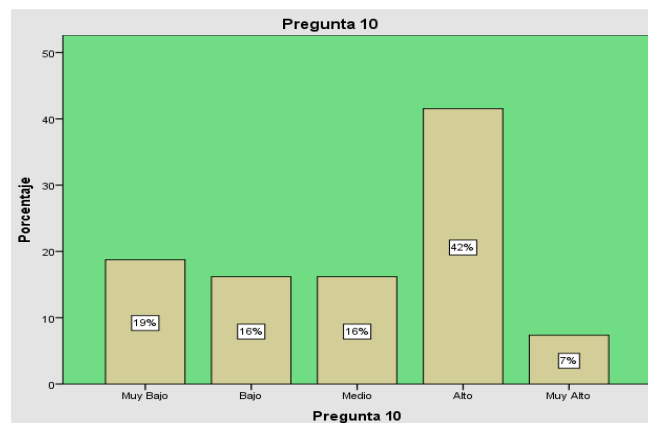
¿En qué nivel considera a la parroquia Yaruquíes como destino gastronómico?

**Tabla 29. Pregunta 10**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido				
Muy Bajo	51	18,8	18,8	18,8
Bajo	44	16,2	16,2	34,9
Medio	44	16,2	16,2	51,1
Alto	113	41,5	41,5	92,6
Muy Alto	20	7,4	7,4	100,0
Total	272	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno



**Gráfico 24: Resultados pregunta 10**

Fuente: Encuestas Aplicadas Agosto 2019

Elaborado por: Paco Moreno

Según los resultados de la pregunta analizada obtenemos que el 42% de los encuestados consideran a la parroquia un destino gastronómico, mientras que el 16 % lo califica como bajo. Otro 16% lo considera en un nivel medio, también existe un 19% que lo califica en un nivel muy bajo, y un 7% como muy alto. Por lo tanto, podemos concluir que la mayoría de encuestados consideran a la parroquia como destino gastronómico.

### Cuadro 9. Matriz de Consistencia

Problema General	Objetivo General	Hipótesis General	Variables	Instrumentos
¿De qué manera influye el patrimonio cultural inmaterial en el Turismo Gastronómico de la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba?	Identificar cómo influye el patrimonio cultural inmaterial en el Turismo Gastronómico de la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba.	El Patrimonio Cultural Inmaterial influye significativamente en el turismo gastronómico de la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba	Patrimonio Cultural Inmaterial  Turismo Gastronómico	Encuestas
¿De qué manera influyen las Prácticas Culturales en el turismo gastronómico?  ¿De qué manera influyen las expresiones culturales en el turismo gastronómico?  ¿De qué manera influyen los saberes o técnicas en el turismo gastronómico?	Definir la influencia de las prácticas culturales en el turismo gastronómico  Describir la influencia de las expresiones culturales en el turismo gastronómico.  Identificar de qué manera influyen los saberes o técnicas en el turismo gastronómico.	Las prácticas culturales influyen significativamente en el turismo gastronómico.  Las expresiones culturales influyen significativamente en el turismo gastronómico.  Los saberes o técnicas influyen significativamente en el turismo gastronómico	Patrimonio Cultural Inmaterial  Turismo Gastronómico	Encuestas

Elaborado por: Paco Moreno

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

**ENCUESTA  
DIRIGIDA A: HABITANTES DE LA PARROQUIA YARUQUÍES**

**Formulario N° 1**

**Fecha de la encuesta: 07-07-2019**

**Encuestador: Paco Moreno**

**OBJETIVO DE LA ENCUESTA**

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información referente al proyecto de investigación denominado "Patrimonio cultural inmaterial y Turismo Gastronómico de la parroquia Yaruquíes del cantón Riobamba".

**INSTRUCCIONES**

Esta encuesta es de carácter anónimo y confidencial, los datos obtenidos en ella son de uso exclusivo para la investigación.

Lea detenidamente y responda según su criterio los siguientes enunciados, teniendo en cuenta la sucesiva valoración:

1 = Muy Alto (MA)    3 = Medio (M)                      5 = Muy bajo (MB)  
2 = Alto (A)            4 = Bajo (B)

**I. INFORMACIÓN GENERAL**

Género	Masculino <input type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>			
Edad	18-25 <input type="checkbox"/>	26-33 <input type="checkbox"/>	34-41 <input type="checkbox"/>	42-49 <input type="checkbox"/>	+50 <input type="checkbox"/>
Nivel de instrucción	Primaria <input type="checkbox"/>	Secundaria <input type="checkbox"/>	Técnico <input type="checkbox"/>	Tercer Nivel <input type="checkbox"/>	Cuarto Nivel <input type="checkbox"/>

Dimensión	PARÁMETRO				
	5	4	3	2	1
<b>Prácticas Culturales</b>	MA	A	M	B	MB
1. ¿Qué nivel de conocimiento posee en cuanto a las tradiciones gastronómicas (platos típicos, hábitos alimenticios) de la parroquia Yaruquíes?					
2. ¿Con que frecuencia consume la gastronomía típica de la parroquia Yaruquíes?					
3. ¿En qué nivel considera a la gastronomía de Yaruquíes una atracción turística?					
<b>Expresiones Culturales</b>	5	4	3	2	1
	MA	A	M	B	MB
4. ¿Con que frecuencia visita los locales gastronómicos de la parroquia Yaruquíes?					
5. ¿Cómo califica la calidad de los servicios gastronómicos existentes en la parroquia Yaruquíes?					
6. ¿Cómo califica su satisfacción luego de hacer uso de los servicios gastronómicos dentro de la parroquia Yaruquíes?					
<b>Saberes y Técnicas</b>	5	4	3	2	1
	MA	A	M	B	MB
7. ¿Qué nivel de conocimiento posee en cuanto a las tradiciones locales de la parroquia Yaruquíes?					
8. ¿Qué grado de conocimiento posee en cuanto a la Gastronomía Típica de la parroquia Yaruquíes?					
9. ¿Qué nivel de información gastronómica ha recibido durante su visita a la parroquia Yaruquíes?					
10. ¿En qué nivel considera a la parroquia Yaruquíes como destino gastronómico?					

**Gracias por su colaboración**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**

**CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**ENCUESTA**  
**DIRIGIDA A: TURISTAS GASTRONÓMICOS**

**Formulario N°: 2**

**Fecha de la encuesta: 29-05-2019**

**Encuestador: Paco Moreno**

**OBJETIVO DE LA ENCUESTA**

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información referente al proyecto de investigación denominado "Patrimonio Cultural inmaterial y Turismo Gastronómico de la parroquia Yaruquíes".

**INSTRUCCIONES**

Esta encuesta es de carácter anónimo y confidencial, los datos obtenidos en ella son de uso exclusivo para la investigación.  
Lea detenidamente y responda según su criterio los siguientes enunciados, teniendo en cuenta la sucesiva valoración:

1 = Muy Alto (MA)      3 = Medio (M)                      5 = Muy Bajo (MB)  
2 = Alto (A)              4 = Bajo (B)

**I. INFORMACIÓN GENERAL**

Género	Masculino <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/>
Edad	18-25 <input type="checkbox"/> 26-33 <input type="checkbox"/> 34-41 <input type="checkbox"/> 42-49 <input type="checkbox"/> +50 <input type="checkbox"/>
Nivel de instrucción	Primaria <input type="checkbox"/> Secundaria <input type="checkbox"/> Técnico <input type="checkbox"/> Tercer Nivel <input type="checkbox"/> Cuarto Nivel <input type="checkbox"/>

Dimensión	PARÁMETRO				
	5	4	3	2	1
<b>Producto Gastronómico</b>	MA	A	M	B	MB
11. ¿Qué nivel de conocimiento posee en cuanto a las tradiciones gastronómicas (platos típicos, hábitos alimenticios) de la parroquia Yaruquíes?					
12. ¿Con que frecuencia consume la gastronomía típica de la parroquia Yaruquíes?					
13. ¿En qué nivel considera a la gastronomía de Yaruquíes una atracción turística?					
<b>Servicios Gastronómicos</b>	5	4	3	2	1
	MA	A	M	B	MB
14. ¿Con que frecuencia visita los locales gastronómicos de la parroquia Yaruquíes?					
15. ¿Cómo califica la calidad de los servicios gastronómicos existentes en la parroquia Yaruquíes?					
16. ¿Cómo califica su satisfacción luego de hacer uso de los servicios gastronómicos dentro de la parroquia Yaruquíes?					
<b>Experiencia Gastronómica</b>	5	4	3	2	1
	M A	A	M	B	MB
17. ¿Qué nivel de conocimiento posee en cuanto a las tradiciones locales de la parroquia Yaruquíes?					
18. ¿Qué grado de conocimiento posee en cuanto a la Gastronomía Típica de la parroquia Yaruquíes?					
19. ¿Qué nivel de información gastronómica ha recibido durante su visita a la parroquia Yaruquíes?					
20. ¿En qué nivel considera a la parroquia Yaruquíes como destino gastronómico?					

**Gracias por su colaboración**





TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Henry Villa

Título grados	
PhD	( )
Doctor	( )
Magister	(X)
Licenciado	( )
Ingeniero	( )

Universidad en que labora:  
Universidad Nacional de Chimborazo  
Fecha: 27/05/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA YARUQUÍES DEL CANTÓN RIOBAMBA”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente “Turismo Gastronómico”.

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 SÍ o NO. Así mismo, le 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 “Turismo Gastronómico”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	NO	
12.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
13.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
14.	¿En el instrumento de recolección de datos se menciona las variables de investigación?	X		
15.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
16.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
17.	¿La relación de las preguntas evidencia coherencia entre las mismas?	X		
18.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
19.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
20.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	X		
21.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
22.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL</b>				

Sugerencias:

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía a Guano

Teléfonos: (593-3) 3730880 - Ext: 1406



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Henry Villa

Título grados	
PhD	( )
Doctor	( )
Magister	(X)
Licenciado	( )
Ingeniero	( )

Universidad en que labora:  
Universidad Nacional de Chimborazo  
Fecha: 27/05/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA YARUQUÍES DEL CANTÓN RIOBAMBA”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente “Patrimonio Cultural Inmaterial”.

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 SÍ o NO. Así mismo, le 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 Inmaterial”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	NO	
12.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
13.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
14.	¿En el instrumento de recolección de datos se menciona las variables de investigación?	X		
15.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
16.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
17.	¿La relación de las preguntas evidencia coherencia entre las mismas?	X		
18.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
19.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
20.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	X		
21.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
22.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL</b>				

Sugerencias:

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía a Guano

Teléfonos: (593-3) 3730880 - Ext: 1406



Carrera de Gestión Turística y Hotelera  
FACULTAD DE CIENCIAS  
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS  
**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

*en movimiento*

Apellidos y nombres del experto: Dr. Víctor Velasco

Título grados	
PhD	( )
Doctor	(X)
Magister	( )
Licenciado	( )
Ingeniero	( )

Universidad en que labora:  
Universidad Nacional de Chimborazo  
Fecha: 27/05/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA YARUQUÍES DEL CANTÓN RIOBAMBA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente “PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL”.

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 SÍ o NO. Así mismo, le 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 INMATERIAL”.

Ítem	Pregunta	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 la investigación?	✓		
3.	¿En el instrumento de recolección de datos se menciona las variables de investigación?	✓		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	✓		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	✓		
6.	¿La relación de las preguntas evidencia coherencia entre las mismas?	✓		
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 facilitará el análisis y procesamiento 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?	✓		
<b>TOTAL</b>		✓		

Sugerencias:

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía a Guano

Teléfonos: (593-3) 3730880 - Ext: 1406



Carrera de Gestión Turística y Hotelera  
FACULTAD DE CIENCIAS  
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

*en movimiento*

**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Dr. Víctor Velasco

Título grados	
PhD	( )
Doctor	(X)
Magister	( )
Licenciado	( )
Ingeniero	( )

Universidad en que labora:  
Universidad Nacional de Chimborazo  
Fecha: 27/05/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA YARUQUÍES DEL CANTÓN RIOBAMBA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente “Turismo Gastronómico”.

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 SÍ o NO. Así mismo, le 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 “Turismo Gastronómico”.

Ítem	Pregunta	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 la investigación?	✓		
3.	¿En el instrumento de recolección de datos se menciona las variables de investigación?	✓		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	✓		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	✓		
6.	¿La relación de las preguntas evidencia coherencia entre las mismas?	✓		
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 facilitará el análisis y procesamiento 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?	✓		
<b>TOTAL</b>		✓		

Sugerencias:

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía a Guano

Teléfonos: (593-3) 3730880 - Ext: 1406



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Margoth Cali

Título grados	
PhD	( )
Doctor	( )
Magister	( )
Licenciado	( )
Ingeniero	( )

Universidad en que labora:  
Universidad Nacional de Chimborazo  
Fecha: 27/05/2019

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA YARUQUÍES DEL CANTÓN RIOBAMBA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente “Patrimonio Cultural Inmaterial”.

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 SÍ o NO. Así mismo, le 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 Inmaterial”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	NO	
23.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	<input checked="" type="checkbox"/>		
24.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>		
25.	¿En el instrumento de recolección de datos se menciona las variables de investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>		
26.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>		
27.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	<input checked="" type="checkbox"/>		
28.	¿La relación de las preguntas evidencia coherencia entre las mismas?	<input checked="" type="checkbox"/>		
29.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	<input checked="" type="checkbox"/>		
30.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	<input checked="" type="checkbox"/>		
31.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	<input checked="" type="checkbox"/>		
32.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	<input checked="" type="checkbox"/>		
33.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera obtener los datos requeridos?	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>TOTAL</b>				

Sugerencias: \_\_\_\_\_

Firma del experto: *Margoth Cali Pereira*



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Margoth Cali

Título grados	
PhD	( )
Doctor	( )
Magister	( )
Licenciado	( )
Ingeniero	( )

Universidad en que labora:  
Universidad Nacional de Chimborazo  
Fecha: 27/05/2019

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA YARUQUÍES DEL CANTÓN RIOBAMBA”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente “Patrimonio Cultural Inmaterial”.

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 SÍ o NO. Así mismo, le 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 Inmaterial”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	NO	
23.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	<input checked="" type="checkbox"/>		
24.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>		
25.	¿En el instrumento de recolección de datos se menciona las variables de investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>		
26.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	<input checked="" type="checkbox"/>		
27.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	<input checked="" type="checkbox"/>		
28.	¿La relación de las preguntas evidencia coherencia entre las mismas?	<input checked="" type="checkbox"/>		
29.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	<input checked="" type="checkbox"/>		
30.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	<input checked="" type="checkbox"/>		
31.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	<input checked="" type="checkbox"/>		
32.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	<input checked="" type="checkbox"/>		
33.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera obtener los datos requeridos?	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>TOTAL</b>				

Sugerencias: \_\_\_\_\_

Firma del experto: *Margoth Cali Pereira*



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Carlos Fernando Inga

Título grados	( )
PhD	( )
Doctor	( )
Magister	(X)
Licenciado	( )
Ingeniero	( )

Universidad en que labora:  
Universidad Nacional de Chimborazo  
Fecha: 23/05/2019

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA YARUQUÍES”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente “PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL”.

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 SÍ o NO. Así mismo, le 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 inmaterial”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	NO	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3.	¿En el instrumento de recolección de datos se menciona las variables de investigación?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La relación de las preguntas evidencia coherencia entre las mismas?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL</b>		X		

Sugerencias:

Firma del experto:

Campus Norte | Av. Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía a Guano | Teléfonos: (593-3) 3730880 - Ext: 1406



**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Carlos Fernando Inga

Título grados	( )
PhD	( )
Doctor	( )
Magister	(X)
Licenciado	( )
Ingeniero	( )

Universidad en que labora:  
Universidad Nacional de Chimborazo  
Fecha: 23/05/2019

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**“PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PARROQUIA YARUQUÍES”**

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente “PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL”.

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 SÍ o NO. Así mismo, le 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 inmaterial”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	NO	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de la investigación?	X		
3.	¿En el instrumento de recolección de datos se menciona las variables de investigación?	X		
4.	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	X		
5.	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	X		
6.	¿La relación de las preguntas evidencia coherencia entre las mismas?	X		
7.	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	X		
8.	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	X		
9.	¿Son entendibles las alternativas de respuesta del instrumento de medición?	X		
10.	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	X		
11.	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera obtener los datos requeridos?	X		
<b>TOTAL</b>		X		

Sugerencias:

Firma del experto:

Campus Norte | Av. Antonio José de Sucre, Km 1 ½ vía a Guano | Teléfonos: (593-3) 3730880 - Ext: 1406



Carrera de Gestión Turística  
y Hotelera / Turismo  
FACULTAD DE CIENCIAS  
POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

Recibido  
24/07/2019  
14:30  
Ab. Adriana Torres  
en movimiento  
SG  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA

Riobamba, 23 de julio de 2019  
Oficio No. 572-CGTYH/T-2019.

Abogada  
Adriana Torres  
**PRESIDENTA DE BARRIO CENTRAL  
DE LA PARROQUIA YARUQUÍES**  
Presente:

Estimada Señora Presidenta :

Me dirijo a usted extendiéndole un afectuoso saludo de la Dirección de Carrera de Gestión Turística y Hotelera/Turismo de la Universidad Nacional de Chimborazo, la presente tiene por objeto solicitarle autorice a quien corresponda se entregue la información requerida al Sr. Moreno Miranda Paco Xavier estudiante de décimo semestre de la Carrera, pedido que lo hago en virtud que el Sr. está realizando el proyecto de investigación titulado "**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL Y TURISMO GASTRONÓMICO**", por lo que requiere información para concluir con su proyecto previo a la obtención de su Título.

Por la acogida que se sirva dar al presente anticipo mi más sincero agradecimiento.

Atentamente,

  
Ing. Víctor Velasco S. Dr.  
  
**DIRECTOR DE LA CARRERA DE GESTIÓN  
TURÍSTICA Y HOTELERA/TURISMO - UNACH**