

# UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO



## FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

### CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de  
“Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera”

#### TRABAJO DE TITULACIÓN

#### TÍTULO DEL PROYECTO

“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE  
LA CIUDAD DE RIOBAMBA”

#### Autor:

Badillo Paredes Evelyn Fernanda

#### Tutor:

Msc. Carlos Fernando Inga Aguagallo

**Riobamba – Ecuador**

**Año 2020**

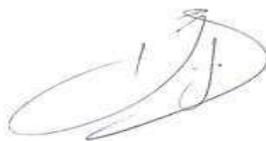
## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Riobamba, 17 de junio de 2020

Yo, Mgs. Carlos Fernando Inga Agugallo, certifico que el presente proyecto de investigación previo a la obtención del título de Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera titulado **“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA”**, ha sido elaborado por la señorita: Evelyn Fernanda Badillo Paredes, el mismo que ha sido dirigido y revisado durante todo el proceso de investigación por mi persona en calidad de tutor, por lo que se encuentra apto para su presentación y defensa respectiva.

Es todo en cuanto puedo informar en honor a la verdad.

Atentamente,



---

Mgs. Carlos Fernando Inga Agugallo

**TUTOR**

## CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

Los miembros del tribunal de graduación del proyecto de investigación de título: **“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA”**, presentado por: Evelyn Fernanda Badillo Paredes y dirigido por Mgs. 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 constado el cumplimiento de las observaciones realizadas, remite la presente para uso y custodia en la biblioteca de la Facultad de Ciencia Políticas y Administrativas de la UNACH.

Para constancia de lo expuesto firman

Dr. Diego Mauricio Calvopiña Andrade  
Presidente del tribunal



**Firma**

Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo  
Director del proyecto



**Firma**

Mgs. Daniel Marcelo Guerrero Vaca  
Miembro del tribunal



**Firma**

Mgs. Henry Mauricio Villa Yáñez  
Miembro del tribunal



**Firma**

## **AUTORÍA DE INVESTIGACIÓN**

La responsabilidad del contenido de la presente investigación, las ideas y los resultados obtenidos corresponden exclusivamente a: Evelyn Fernanda Badillo Paredes (autora), Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo (tutor) y el contenido de la misma a la Universidad Nacional de Chimborazo.



---

Evelyn Fernanda Badillo Paredes  
0605056563

## **DEDICATORIA**

A mis padres Juan Badillo y Alexandra Paredes quienes son el pilar fundamental en mi vida, un ejemplo claro de esfuerzo y dedicación.

A mis seres queridos que de una u otra forma aportaron en el camino para mi formación como profesional.

## **AGRADECIMIENTO**

A mis queridos padres por ser el motor principal de mis sueños, por todo el apoyo y esfuerzo que me han brindado a lo largo de estos años para poder cumplirlos, muchos de mis logros se los debo a ustedes.

A la vida por esta nueva meta, por darme la oportunidad de compartir y disfrutar de experiencias con personas extraordinarias.

A los docentes de la carrera de Gestión Turística y Hotelera que han sido parte de mi formación como profesional.

A mi tutor Mgs. Carlos Inga por su guía en el desarrollo de esta investigación.

## INDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....	ii
CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL .....	iii
AUTORÍA DE INVESTIGACIÓN .....	iv
DEDICATORIA .....	v
AGRADECIMIENTO .....	vi
LISTA DE TABLAS .....	x
LISTA DE GRÁFICOS .....	xii
RESUMEN .....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO 1: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	3
1.1.Situación problemática.....	3
1.2.Formulación del problema .....	3
1.3.Justificación .....	4
1.3.1.Justificación teórica .....	4
1.3.2.Justificación práctica.....	4
1.3.3.Justificación metodológica.....	4
1.4.Objetivos .....	5
1.4.1.Objetivo general.....	5
1.4.2.Objetivos específicos .....	5
1.4.3.Hipótesis general.....	5
1.4.4.Hipótesis específicas.....	5
CAPITULO 2. MARCO TEÓRICO.....	6
2.1.Antecedentes .....	6
2.2.Bases teóricas.....	8
2.2.1.Gastronomía.....	8
2.2.2.Ancstral .....	9
2.2.3.Gastronomía ancestral.....	9
2.2.4.Alimentos .....	10
2.2.5.Procesos culinarios.....	10
2.2.6.Técnicas culinarias.....	10
2.2.7.Métodos de conservación.....	10

2.2.8.Tradición .....	11
2.2.9.Saberes ancestrales.....	11
2.2.10.Costumbres .....	12
2.2.11.Identidad .....	12
2.2.12. Cultura .....	13
2.2.13. Comunidad .....	13
2.2.14. Pueblo.....	13
2.2.15. Turismo. ....	14
2.2.16. Destino turístico .....	14
2.2.17.Producto turístico .....	15
2.2.18.Atractivo turístico .....	15
2.2.19.Recurso turístico .....	16
2.2.20.Tipos de turismo .....	16
2.2.21.Turismo cultural.....	17
2.2.22.Turismo gastronómico .....	17
<b>CAPITULO 3. METODOLOGÍA .....</b>	<b>20</b>
3.1. Tipo y diseño de la investigación.....	20
3.1.1. Tipo de la investigación .....	20
3.1.2. Diseño de la investigación .....	20
3.2. Unidad de Análisis .....	21
3.4. Tamaño de la muestra .....	21
3.5. Selección de la muestra.....	22
3.5. Operacionalización de variables .....	23
3.5.1. Matriz de operacionalización.....	23
3.5.2. Matriz de consistencia.....	24
3.6. Técnicas e instrumentos de investigación.....	25
3.6.1. Técnica.....	25
3.6.2. Instrumento .....	25
3.7. Validez del instrumento .....	25
3.7.1. Validez de las encuestas de la variable gestión y oferta turística .....	25
3.8. Confiabilidad de instrumentos .....	26
3.9. Análisis e interpretación de la información .....	27
<b>CAPITULO 4: RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....</b>	<b>28</b>
4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados .....	28

4.1.1 Análisis e interpretación de resultados de la variable independiente: Gastronomía Ancestral .....	28
4.2. Prueba de hipótesis .....	31
4.2.1. Hipótesis general.....	31
4.2.2. Hipótesis específica .....	32
5. CONCLUSIONES .....	36
6. RECOMENDACIONES.....	37
7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	38
ANEXOS .....	xv
Anexo 1.- Propuesta.....	xv
Título de la propuesta.....	xv
Introducción .....	xv
Objetivos.....	xvi
General.....	xvi
Específicos .....	xvi
Contenido de la propuesta.....	xvi
Anexo 2.- Árbol de problemas.....	xxxvi
Anexo 3. – Validación de las encuestas.....	xxxvii
Anexo 4.- Formato de encuesta variable independiente .....	xliii
Anexo 5.- Tablas y gráficos de resultados de la variable independiente. ....	xlx
Anexo 6.- Tablas y gráficos de resultados de la variable dependiente. ....	lvii

## LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Estado del arte.....	19
Tabla 2. Muestra variable dependiente .....	22
Tabla 3. Operacionalización de variables .....	23
Tabla 4. Matriz de consistencia .....	24
Tabla 5. Validación de los instrumentos.....	26
Tabla 6. Procesamiento de casos V.I .....	26
Tabla 7. Fiabilidad V.I.....	26
Tabla 8. Procesamiento de casos V.D.....	27
Tabla 9. Fiabilidad V.D .....	27
Tabla 10. Resumen e interpretación y análisis de resultados de la variable independiente.....	28
Tabla 11. Interpretación de resultados de la variable dependiente .....	29
Tabla 12. Procesamiento de casos HG.....	32
Tabla 13. Chi cuadrado HG .....	32
Tabla 14. Procesamiento de casos H1.....	32
Tabla 15. Chi cuadrado H1 .....	33
Tabla 16. Procesamiento de casos H2.....	33
Tabla 17. Chi cuadrado H2 .....	34
Tabla 18. Procesamiento de casos H3.....	34
Tabla 19. Chi cuadrado .....	35
Tabla 20. Edad .....	xlvi
Tabla 21. Género.....	xlvi
Tabla 22. Nivel de educación.....	xlvi
Tabla 23. Tradiciones.....	xlvi
Tabla 24. Historia.....	xlvi
Tabla 25. Creencias.....	l
Tabla 26. Costumbres .....	li
Tabla 27. Técnicas .....	lii
Tabla 28. Prácticas ancestrales de cocción .....	liii
Tabla 29. Representatividad.....	liv

Tabla 30. Manifestaciones .....	lv
Tabla 31. Valores .....	lvi
Tabla 32. Edad .....	lvii
Tabla 33. Género.....	lviii
Tabla 34. Nivel de educación.....	lix
Tabla 35. Gastronomía ancestral.....	lx
Tabla 36. Evidenciar .....	lxi
Tabla 37. Tipos de turismo .....	lxii
Tabla 38. Ruta gastronómica .....	lxiii
Tabla 39. Oferta turística .....	lxiv
Tabla 40. Platos tradicionales .....	lxv
Tabla 41. Comunidades .....	lxvi
Tabla 42. Gobierno local.....	lxvii
Tabla 43. Actividades innovadoras.....	lxviii

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Edad .....	xliv
Gráfico 2. Género.....	xlvi
Gráfico 3. Nivel de educación .....	xlvii
Gráfico 4.Tradiciones .....	xlviii
Gráfico 5. Historia .....	xlix
Gráfico 6. Creencias.....	l
Gráfico 7. Costumbres .....	li
Gráfico 8. Técnicas .....	lii
Gráfico 9. Prácticas ancestrales de cocción .....	liii
Gráfico 10. Representatividad .....	liv
Gráfico 11. Manifestaciones .....	lv
Gráfico 12. Valores.....	lvi
Gráfico 13. Edad .....	lvii
Gráfico 14. Género.....	lviii
Gráfico 15. Nivel de educación .....	lix
Gráfico 16. Gastronomía ancestral .....	lx
Gráfico 17. Evidenciar .....	lxi
Gráfico 18. Tipos de turismo .....	lxii
Gráfico 19. Ruta gastronómica .....	lxiii
Gráfico 20. Oferta turística .....	lxiv
Gráfico 21. Platos tradicionales .....	lxv
Gráfico 22. Comunidades .....	lxvi
Gráfico 23. Gobierno local .....	lxvii
Gráfico 24. Actividades .....	lxviii

## RESUMEN

La investigación se realizó en la ciudad de Riobamba perteneciente a la provincia de Chimborazo y se desarrolló en base a la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad. La investigación es de tipo mixto y descriptiva, el diseño es no experimental con método documental y de campo, en la obtención de datos se determinó que posee un corte transversal y a través de la aplicación de las encuestas que previamente fueron validadas por los expertos y posteriormente sujetas a una prueba de confiabilidad, se obtuvieron resultados que permitieron determinar el nivel de conocimiento de los gerentes de establecimientos y bebidas de comida tradicional en cuanto a la gastronomía ancestral así como la percepción de los turistas en cuanto al turismo cultural y su relación con la gastronomía de la ciudad.

El procesamiento de datos se lo realizó con el programa SPSS versión 25 con el que se generó tablas y gráficos para su interpretación, mediante el programa se realizó la comprobación de hipótesis planteadas en la investigación que fueron aceptadas, lo que significa que la gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad. En base a los resultados se dio paso a la propuesta que consiste en la elaboración de un manual de procesos culinarios ancestrales con el fin de rescatar y difundir la gastronomía ancestral de la ciudad y que a su vez represente una herramienta para concientizar a la comunidad de la herencia culinaria que posee.

**Palabras clave:** Gastronomía ancestral, turismo cultural, influencia, Riobamba.

## ABSTRACT

The research was carried out in Riobamba city, Chimborazo province. It was developed based on ancient gastronomy and its influence on cultural tourism of the city. The research is a mixed, descriptive type. The design is non-experimental with a documentary and field method. For obtaining data, it was determined that it has a cross section and through the application of surveys; they were previously validated by experts and subsequently became a subject of a reliability test. The results allowed determining the level of knowledge of the traditional food and beverages managers from different venues regarding ancestral gastronomy. It included tourists' perceptions towards cultural tourism and its relationship with the local gastronomy.

The processed data was carried out by using SPSS version 25 software. It generated tables and graphs for being interpreted. Later on, the posed hypothesis was accepted which means that ancestral gastronomy influences significantly on cultural tourism of the city. Based on the results, the proposal consists on the elaboration of a Handbook of ancestral culinary processes in order to rescue and disseminate the ancestral gastronomy of the city. Also, it represents a tool to promote awareness in the community about its culinary heritage.

**Key words:** Ancestral gastronomy, cultural tourism, influence, Riobamba city.

**Reviewed and corrected by:** Armijos Monar Jacqueline Guadalupe.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Jacqueline', with a large, stylized flourish above it.

## INTRODUCCIÓN

En el Ecuador el turismo es uno de los sectores que ha estado en constante crecimiento debido a la riqueza multiétnica y pluricultural que el país tiene, las costumbres y culturas de cada pueblo se han convertido en un punto de interés tanto para turistas nacionales como extranjeros, una de las modalidades de turismo que ha presentado un desarrollo notorio en ciertos lugares de nuestro país es el turismo cultural. Los distintos atractivos culturales tanto materiales como inmateriales son un legado cultural que representa la historia y la identidad de los pueblos de un país, que a través del tiempo se está perdiendo con las nuevas generaciones.

La gastronomía ancestral es un conjunto de conocimientos y actividades que están presentes en la cultura de los pueblos y nacionalidades del país, desde épocas prehispánicas han existido productos alimenticios que hasta la actualidad son utilizados en la cocina ecuatoriana, esto gracias a la variedad de pisos climáticos, la riqueza y fertilidad del territorio, estos productos son de fácil acceso para la mayoría de habitantes, debido a estos factores la gastronomía se basa en productos de nuestro suelo que acompañados de los paisajes extraordinarios y tradiciones que los aborígenes han dejado en la actualidad se puede evidenciar ciertos platos representativos de nuestro patrimonio culinario.

La gastronomía del país posee numerosas características de acuerdo a cada pueblo y región, tal es el caso de Riobamba perteneciente a la región sierra, puesto que en varios puntos de esta ciudad se puede encontrar ciertos platos en los que se ve reflejado prácticas culinarias que se realizaba en tiempos antiguos y que se han transmitido a las distintas generaciones, las mismas que ahora forman parte de la identidad de los pueblos que existen en el cantón, sin embargo los nuevos métodos y la cocina moderna influenciada por diversos factores como la aculturación han hecho

que la gastronomía ancestral se vaya opacando poco a poco afectando de cierta manera al turismo cultural de la ciudad.

En el capítulo I se identificó el problema objeto de estudio de la investigación, se justificó de manera teórica, práctica y metodológica el estudio y se establecieron objetivos e hipótesis.

En el capítulo II se desarrolló el marco teórico de la investigación donde se expone los antecedentes de la investigación y las bases teóricas que servirán como sustento para el desarrollo de la investigación.

El capítulo III. muestra el desarrollo del marco metodológico donde se describió la metodología, tipo y diseño de la investigación, así como también la población, muestra, tamaño de la muestra y los procedimientos.

En el capítulo IV se muestra los resultados y la discusión obtenidos a través de las encuestas aplicadas tanto a los establecimientos de comida tradicional como a los turistas, para la comprobación de hipótesis se aplicó la prueba de chi cuadrado de Spearman versión 25 y se finaliza el capítulo con las conclusiones y recomendaciones basadas en los objetivos e hipótesis.

En los anexos se presenta la propuesta en base a los resultados obtenidos en el análisis de datos y comprobación de hipótesis, los mismos que se direcciona hacia la ejecución de la misma y que a su vez sea una solución para la problemática de investigación.

# **CAPÍTULO 1: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

## **1.1. Situación problemática**

Riobamba es una ciudad llena de cultura y tradiciones que se han llevado a cabo con el pasar de los años siendo, una de estas atracciones, la gastronomía de la ciudad que, gracias a ciertos platos es reconocida a nivel nacional debido a su diversidad de colores y sabores, de esta forma la gastronomía está estrechamente relacionada con el turismo pues, constituye un complemento muy importante para los turistas que visitan la ciudad.

La gastronomía ancestral es producto de la historia por la que ha atravesado la ciudad a lo largo de todos estos años siendo uno de estos la transmisión de procesos utilizados en la cocina antiguamente que se transmite a través de las generaciones y que en la actualidad debido a la convivencia entre distintas culturas que han llegado a la ciudad han sido causa de la adopción de nuevas costumbres entre estas la práctica culinaria de culturas ajenas a la nuestra las mismas que han modificado el estilo de alimentación y tradiciones alimentarias, esto hace que la ciudad pierda gradualmente platillos realizados con productos ancestrales de nuestros pueblos.

El nuevo estilo de vida y costumbres que la población de la ciudad ha adoptado en los últimos años, han sido una de las causas principales para la transculturación en los pueblos esto porque se ha llegado a idealizar a la gastronomía ancestral como anticuada y muy laboriosa para las generaciones actuales las mismas que han demostrado desinterés por el uso de productos alimenticios ancestrales en la preparación de alimentos, todos estos factores han permitido que la ciudad no desarrolle su potencial gastronómico y que están influenciando directamente en el turismo cultural de la ciudad.

## **1.2. Formulación del problema**

¿De qué manera influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba?

### **1.3. Justificación**

#### **1.3.1. Justificación teórica**

La investigación tiene como fin incrementar y ampliar la cobertura de investigación de la temática, con relación a estudios anteriores y de esta manera se logre un aporte significativo al conocimiento existente en cuanto al desarrollo de la gastronomía ancestral y el turismo cultural de la ciudad mediante la información proveniente de los resultados obtenidos en el estudio, sirviendo como punto de partida y base para el desarrollo de futuros proyectos enmarcados en la temática referida.

#### **1.3.2. Justificación práctica**

Esta investigación fue realizada debido a la desvalorización y desconocimiento de los saberes y sabores gastronómicos originarios de nuestros pueblos lo que ha provocado una falta de identidad y pérdida de las raíces ancestrales que afecta directamente a las actuales generaciones por tanto se consideró desarrollar una propuesta que se pueda implementar en la ciudad de Riobamba, siendo uno de los beneficiarios los prestadores de servicio turístico en especial los establecimientos de alimentos y bebidas que ofertan comida tradicional, aportando con nuevas ideas que ayuden al desarrollo de los mismos.

#### **1.3.3. Justificación metodológica**

Para la investigación planteada se utilizó instrumentos como la encuesta previamente validada por expertos que sirvieron para recabar información necesaria de las dos variables propuestas y permitieron obtener datos los mismos que al ser analizados se pudo identificar la relación entre las variables. La metodología aplicada en el proyecto servirá como referencia para similares y futuras investigaciones pues los resultados del estudio se respaldan en métodos validados y confiables.

## **1.4.Objetivos**

### **1.4.1. Objetivo general**

Determinar de qué manera influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba

### **1.4.2. Objetivos específicos**

- Determinar de qué manera influye la transmisión de procesos culinarios en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba
- Determinar de qué manera influyen las investigaciones sobre práctica culinaria en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba
- Determinar de qué manera influye la identificación de los pueblos en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba

### **1.4.3. Hipótesis general**

La gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

### **1.4.4. Hipótesis específicas**

- La transmisión de procesos culinarios influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.
- Las investigaciones sobre práctica culinaria influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.
- La identificación de los pueblos influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba

## CAPITULO 2. MARCO TEÓRICO

### 2.1. Antecedentes

Para la presente investigación se tomaron como antecedentes los siguientes trabajos de investigación:

Prado (2015) en base a los resultados de su investigación menciona que la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba se caracteriza por el valor histórico de cada uno de los ingredientes que en su mayoría tiene un estrecho vinculo con las fiestas, rituales, costumbres antecedentes culturales ligados a tiempos pasados, tal es el caso del cuy y el conejo asado, el caldo de patas, los mellocos con habas que son platos que en ciertas zonas aún conservan metodos de cocción utillizados antiguamente como el asado en brasa y ceniza, cocción con leña, métodos que brindan un sabor caracteristico al alimento y que se lo prepara en fechas especiales como los pases del niño o la fiesta del Inti Raymi, sin embargo la gastronomia local así como sus costumbres, tradiciones y expresiones culturales que hacen parte de la misma y de su identidad son desconocidas por la mayoría de los habitantes razón por la cual plantea el diseño de una revista en la que se registró las tradiciones culinarias de la ciudad con la finalidad de mantener, difundir y rescatar prácticas culinarias como métodos, técnicas, utensilios utilizados antiguamente y que representan un valor cultural para la ciudad.

Por su parte Goyes (2019) en su investigación sobre la cultura gastronómica de las huecas de la ciudad de Riobamba realizó entrevistas a las huecas más representativas de la ciudad por medio de las que se evidenció que la mayoría de las huecas fueron heredados como una tradición familiar, la mayor parte de estas aún conservan las recetas originales elaboradas con productos autóctonos de la región siendo un ejemplo representativo el jugo de sal del mercado de la merced y los helados de san francisco que aún mantienen su sabor original lo que les ha llevado a

convertirse en las huecas con más afluencia de turistas nacionales como internacionales, por otro lado existen establecimientos de comida tradicional que ha optado por incursionar en la presentación de los platos perdiendo la utenticidad de la cocina ancestral. Un problema latente en el ámbito gastronómico de la ciudad y que se evidencio mediante el análisis de los resultados obtenidos de las encuestas y entrevistas es la creciente oferta de establecimientos de comida rápida y la gran aceptación que tiene por la población principalmente por la juventud que es la encargada de seguir transmitiendo la cultura de la ciudad en un futuro, el GADM de la ciudad señaló que una de las causas principales de este problema es la deficiente difusión de las huecas que aunque no son parte del catastro turístico son muy importantes para el turismo de Riobamba pues la gente se mueve turísticamente en torno a la gastronomía tradicional, por este motivo plantea la realización de un folleto informativo con información relevante de las huecas como su historia, ubicación y su oferta gastronómica con la finalidad de fortalecer su posicionamiento en el turismo mediante el compromiso de mejorar las necesidades de los clientes sin olvidar la cultura y la gastronomía tradicional.

Por otro lado Román (2017), basa su investigación en las manifestaciones culinarias de la comunidad Cacha enfocada en la conservación de métodos tradicionales de las cocinas comunitarias a través de la participación en actividades culinarias ya que una forma práctica de dar a conocer un lugar es mediante su comida pues en ella se ve reflejada su forma de vida, su clima, su forma producción, como llega el producto a su mesa, su preparación y su consumo, también señala que la gastronomía de la comunidad está vinculada con ciertos factores como los medicinales los mismos que están guardados en la memoria colectiva de los pobladores y que es impartida por los consejeros de la comunidad, establece como problemática principal la deficiente valoración de las manifestaciones culinarias en la comunidad Cacha Machangara debido a la

creciente aculturación para ello plantea como propuesta un plan de salvaguardia de manifestaciones culinarias ancestrales siendo su objetivo principal el fomento del turismo cultural.

Por último, Montalván (2018), en su investigación realizó un conversatorio con preguntas abiertas a 30 adultos mayores que conocían ampliamente sobre la gastronomía de la parroquia Chuquiribamba mediante el conversatorio la investigadora identificó nueve elementos gastronómicos relevantes para la parroquia que tenían como característica común el haber sido transmitidos por al menos 3 generaciones atrás, que en su mayoría están compuestos por productos cultivado o elaborados en la zona y que son muy poco conocidos por las generaciones actuales, dichos elementos son locro de zambo, sopa de harina de arveja, sopa de poroto con guineo, sopa de melloco, cuy con arroz de cebada, colada de oca, dulce de zambo y tortillas de maíz blanco, siendo su principal objetivo el rescate de la identidad gastronómica mediante la elaboración de una guía gastronómico en los que se pueda plasmar los elementos mencionados anteriormente contribuyendo al desarrollo turístico cultural de la parroquia.

## **2.2.Bases teóricas**

Para la realización de este trabajo investigativo se revisó documentos relacionados a la temática investigada, analizando su forma cronológica de estudios desarrollados a nivel internacional, nacional y local, así como el contenido y el aporte de los mismos que sirvieron como base fundamental para el análisis de las variables estudiadas.

### **2.2.1. Gastronomía**

Constituye un conjunto de conocimientos y prácticas que hacen parte del arte culinario recetas, ingredientes, métodos y su evolución histórica, la gastronomía también implica la creación de platos de comida en los que interviene diversos factores como el gusto, la vista, el olfato, el tacto con los que se compara la comida de distintos lugares, los valores nutricionales de cada ingrediente

y la posibilidad de combinación de los mismos. La gastronomía representa un gran potencial para la oferta turística de un país porque en ella influyen tradiciones y costumbres que se han perpetuado y reproducido por algunos de los habitantes adquiriendo un patrimonio cultural llamativo e integrable para los turistas (Sánchez & Curiel, 2015).

Ciencia que día a día se va renovando descubriendo nuevas formas de transformar alimentos gracias a la experimentación e ingenio de cocineros, también es considerada como un arte pues genera una experiencia estética y expresa un significado, de esta manera la gastronomía llega a cumplir una de las funciones más nobles como lo es alimentar a la humanidad (Mejía, Mejía, & Bravo, 2014).

### **2.2.2. Ancestral**

Tiene relación con lo inmemorial y lo tradicional desde un punto de vista indígena y de una cultura externa. Abarca, asimismo de manera antagónica tres aspectos que son la primicia histórica, herencia de una memoria insondable e inscripción en un territorio considerado como parte íntegra de una identidad colectiva (Mouriés, 2014).

### **2.2.3. Gastronomía ancestral**

Mejía, Mejía, & Bravo (2014) señala que la gastronomía es patrimonio y fiel reflejo de la sociedad, cada elemento que integra la cocina y la comida tiene un sentido simbólico y un valor para los comensales, cocineros y sociedad estos elementos manifiestan una relación social y cultural en la historia de una comunidad, manteniendo vivas las memorias de las tradiciones culinarias de la antigüedad.

La gastronomía ancestral es una práctica culinaria unión de sabores e ingredientes naturales como también la aplicación de procesos antiguos transmitidos de generación en generación en el que se identifica un pueblo o región.

La unión de sabores e ingredientes que se transmiten de generación en generación, de madres e hijas logró el reconocimiento al mestizaje de sabores de una gastronomía ancestral, milenaria con una enorme cantidad de ingredientes autóctonos y que se mantiene vigente (Lainez, 2015).

#### **2.2.4. Alimentos**

Substancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que, ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos las mismas que se ingieren por hábito, costumbre o por su valor nutritivo (FAO, 2018).

#### **2.2.5. Procesos culinarios**

El desarrollo de los procesos en la cocina son el resultado de un minucioso estudio de todas las fases por las que va a pasar el alimento hasta llegar al comensal en la que interviene los productos, los equipos e instrumentos de cocina, métodos o técnicas culinarias y la estrecha relación entre la producción y el consumo (Armendáriz, 2013).

#### **2.2.6. Técnicas culinarias**

“Las distintas técnicas culinarias tienen su origen en las diversas formas de transmisión de calor, en cómo estas afectan a los alimentos, y en la determinación de cuáles son las técnicas que mejor se a cada producto” (Armendáriz, 2013).

Alcívar (2019) define como técnica culinaria como las actividades que mejora o suma un esfuerzo para la presentación de un resultado final en base a conocimientos los cuales se representan en una actividad laboriosa con el propósito de resaltar la identidad cultural de un pueblo.

#### **2.2.7. Métodos de conservación**

El abastecimiento de alimentos frecuente representaba un problema para el hombre desde sus inicios como cazador y recolector pues debía conformarse con los productos que proporcionaba la tierra de acuerdo a su estación, esto fue motivo para que aprenda a conservar sus alimentos por

largos período, con el pasar del tiempo los métodos de conservación se han ido perfeccionando conforme el desarrollo y avance que el hombre ha tenido en cuanto a su forma de vida hasta nuestros días.

La conservación de alimentos tiene como objetivo mantener la calidad y durabilidad del producto impidiendo que se deteriore con prontitud debido a los distintos microorganismos contaminantes que se desarrollan a medida que pasa el tiempo de vida del alimento, por condiciones medioambientales o reacciones químicas (González R. , 2015).

### **2.2.8. Tradición**

CARE (2016) Conjunto de patrones culturales de una o varias generaciones heredados de las anteriores y transmitidos a las siguientes, es la historia verídica que la gente cuenta como sus vivencias y elementos culturales que mantienen la identidad de un pueblo, estos son los valores, creencias, costumbres y formas de expresión característicos de cierta región y forman parte de la identidad de un grupo social.

Cejas & Palomino (2017) Se refiere a tradición como las vivencias, recuerdos de las memorias de países, pueblos, comunidades que hacen de su pasado una referencia que los hace unico e identificarse como parte de una colectividad, están estrechamente vinculadas con el patrimonio pues mediante este el espíritu e inicio de ser de un pueblo continua con las prácticas consideradas que pasan de generación en generación y que conserva su sentido y esencia a través del tiempo lo que hace a una comunidad recordar quién es, cuáles son su raíces además de diferenciarse de los otros.

### **2.2.9. Saberes ancestrales**

CARE (2016) se refiere a los saberes ancestrales como los conocimientos que nuestros mayores guardan que los transmiten a generaciones posteriores a través de la oralidad, prácticas, tradiciones

y han servido como una guía para el pueblo o comunidad por el camino del bien y la armonía de la naturaleza. Estos conocimientos son diversos y tienen relación con el cultivo de valores, cuidado del ambiente, religiosidad, medicina ancestral, gastronomía, música, danza, cantos para la vida y la muerte, entre otros; es decir, son los que mantienen viva la identidad cultural de un pueblo o comunidad.

#### **2.2.10. Costumbres**

Aguirre (2019) se refiere a las costumbres como el resultado de procesos de formación cultural en los que se integra hábitos que se adquiere con las prácticas frecuentes de un acto y está reflejada en la forma de comportamiento particular de una tendencia social en los que se encuentra la mayoría de individuos que conforman la sociedad distinguiéndole de otras, costumbres que se transmiten en las diferentes generaciones de forma oral o representativa.

#### **2.2.11. Identidad**

Al tratarse de actores sociales la identidad es la construcción de sentido, atendiendo a uno o varios atributos culturales que se construye por el individuo y representa su autodefinición, siendo la fuente de sentido y experiencia en la construcción de la misma estableciendo así una distinción entre los individuos

Montalván (2018) señala a la identidad como el conjunto de rasgos pertenecientes a un grupo social que comparten elementos culturales como valores y creencias que se alimentan de influencias externas que intervienen al momento de mostrar la realidad de los pueblos o comunidades, es el resultado de distintos acuerdos y desacuerdos del auto comportamiento, relaciones interpersonales que se refieren a la percepción integral una unidad social o grupo amplio.

### **2.2.12. Cultura**

Conjunto de rasgos distintivos espirituales y materiales que caracterizan a una sociedad considerando todas las diversas expresiones mediante las cuales una sociedad moldea y reflexiona su convivencia representadas en imágenes o ideas que es compartida con otros lo que permite construir una noción de auto identidad de quienes somos y como somos transmitiendo así códigos culturales a las generaciones siguientes a través de la familia, escuela, amigos y medios de comunicación. Una de las formas más comunes de transmitir la cultura es el lenguaje pues es uno de los principales medios de expresión ya que permite al ser humano traer al presente situaciones e ideas del pasado u objetos que no se encuentran físicamente es por esto que la cultura permite al ser humano tener una memoria de lo fue y de lo que es como grupo humano lo que facilita una proyección hacia el futuro (Sernatur, 2014).

### **2.2.13. Comunidad**

Comprende un grupo de personas que tienen igualdad de condiciones y constituye una forma genuina y perdurable de convivencia implica una organización y un marco de liderazgo y relaciones de poder, es utilizado frecuentemente en la antropología, cultura y ciencias sociales y su utilización se ve reflejada generalmente a miembros que provienen del campo como de la ciudad o grupos humanos con características socio culturales, ambientales y económicas similares (ESPE, 2017).

### **2.2.14. Pueblo**

Se denomina pueblo a las personas que en conjunto conforman una nación o una comunidad de menor escala. Este concepto tomó distintas connotaciones a lo largo de la historia, ya desde la antigüedad. Así, cada momento histórico supo asignarle a este colectivo un determinado rol en la

historia. Sin lugar a dudas, el pueblo es el ámbito en donde se cocinan los distintos movimientos que tendrán una repercusión que se expandirá en el tiempo.

Habitantes de una región, nación o país que constituyen una comunidad que comparten una cultural similar. En el régimen antiguo el termino pueblo hacía referencia a la clase social en ese entonces emergente o masas populares que se encuentra cargado de connotaciones étnicas (Payero , 2014)

CARE (2016) define como pueblo a las colectividades originarias que están conformadas por comunidades o centros con identidades culturales les distinguen de otros ectores de la sociedad regidos por un sistema de organización político, social, económico y legal propio.

#### **2.2.15. Turismo**

OMT (2008) menciona que “el turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico”

#### **2.2.16. Destino turístico**

Espacio físico conformado por un conjunto de atractivos turísticos naturales y/o culturales, servicios, equipamiento e infraestructura complementarios, con o sin una delimitación de carácter administrativo o analítico, en el que un visitante puede pernoctar que incorpora a distintos a distintos agentes y puede extender redes hasta formar destinos de mayor magnitud además es inmaterial con una imagen e identidad que puede influir en la competitividad en el mercado (OMT, 2019).

### **2.2.17. Producto turístico**

El producto constituye un punto de partida fundamental en el desarrollo de estrategias comerciales de un destino , es la base de todo un sistema de marketing pues si no se dispone de un producto adecuado no será posible estimular la demanda. Es una combinación entre las prestaciones y los elementos tangible e intangible que el turista puede evidenciar en una determinada zona.

(Ojeda & Marmol, 2016) define el producto como el conjunto de atributos físicos y psicológicos que el consumidor considera que tiene un determinado bien o servicio, y tiene como finalidad satisfacer, las necesidades, requerimientos o deseos de un consumidor al que se denomina turista constituyendo una experiencia para el mismo.

### **2.2.18. Atractivo turístico**

Lugar, objeto o acontecimiento que pueda generar un desplazamiento turístico, es el componente fundamental de un producto turístico que abarca una serie de elementos materiales o inmateriales que pueden ser transformados en productos turísticos, incluye por lo tanto un proceso por el cual se da valor al atractivo mediante la industria turística que se encarga de seleccionar y transformar los elementos potenciales del medio poniéndolos a disposición del consumidor y llegando a ser recursos reales.

Hoy en día uno de los mayores retos para el sector turístico es precisamente pensar en los procesos de valorización que se va a dar a estos elementos, que incluyen diversos factores como el procesamiento de recursos, tipología, clasificación y ordenamiento de los mismos para adecuarlas a las demandas de los consumidores que con el pasar del tiempo son más exigentes (González, Jiménez, & Martín , 2015)

### **2.2.19. Recurso turístico**

Se entiende por recurso turístico a todos los elementos, bienes y servicios que mediante la actividad del hombre hacen posible la actividad turística satisfaciendo la necesidad de la demanda, es la base del producto turístico responsable del flujo de habitantes que se genera en cierto destino y la oportunidad de crear un desarrollo a nivel local o regional.

Los recursos no son solo variables en el tiempo sino también escasos, pues depende de las diferentes decisiones que se tomen en relación a su uso las mismas que son pieza fundamental para la conservación y permanencia estas decisiones también pueden llegar a variar según el tiempo y el espacio que se desarrolle (Noguera, 2016).

### **2.2.20. Tipos de turismo**

La Organización Mundial de Turismo a clasificado al turismo de la siguiente manera:

- Cultural
- Ecoturismo
- Rural
- Aventura
- Salud
- Negocios
- Turismo gastronómico
- Turismo urbano
- Turismo de montaña
- Turismo educativo

### **2.2.21. Turismo cultural**

“El turismo cultural es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/ productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico” (OMT, 2019).

Turismo cultural se refiere tanto a la experiencia, conocimiento, manera de vivir y a las prácticas, se basa en elementos tangibles como los museos o el patrimonio, e intangibles como el estilo de vida constituyendo una respuesta comercial al deseo de los individuos de descubrir y vivir otra realidad buscando autenticidad a través de una experiencia y así genera un poderoso incentivo para conservar y potenciar el patrimonio cultural de las distintas sociedades (Santana, 2013).

El turismo cultural es una modalidad de turismo motivada por conocer, experimentar y comprender distintas culturas, formas de vida, costumbres, tradiciones, monumentos, sitios históricos, festividades, etc., que caracterizan a una sociedad y se ve reflejado en la identidad de un destino (Sernatur, 2014).

Turismo motivado por el interés que despierta conocer un lugar en profundidad, su gente, sus costumbres, su cultura a través de la vivencia propias y de las experiencias con el patrimonio visitado tan material como inmaterial, está fundamentado en las tradiciones, espacios y valores de una sociedad que se ha transmitido a lo largo de los años y que se debe conservar en el futuro.

### **2.2.22. Turismo gastronómico**

Actividad turística que se caracteriza con la experiencia adquirida por el visitante al vincularse con actividades y productos afines a esta modalidad de turismo como la participación en festivales gastronómicos, asistencia a clases de cocina o visita a productores locales (OMT, 2019).

El turismo gastronómico es una práctica exploratoria que a través de la valorización de los recursos culinarios locales expresa autenticidad, espectacularidad, sensorialidad, experiencias y coproducción en el servicio, estas representan una parte fundamental y tangible de la cultura de un pueblo y un legado para las futuras generaciones que están reflejadas en la vida de las personas (Hernández , López , & Di-Clemente, 2015).

**Tabla 1.**  
*Estado del arte*

<b>Autores</b>	<b>Año</b>	<b>Tema</b>	<b>Aspectos relevantes</b>
Alex Vallejo Oswaldo Torres Jenny Enríquez	2017	“Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura”	Los saberes y sabores ancestrales de la cocina hacen de la actividad turística un espacio apropiado para la búsqueda de experiencias gastronómicas debido a su estrecha relación pues poseen elementos que crean una conexión que fortalece la cultura, en este sentido promover un turismo creativo enfocado en el fortalecimiento de la cocina ancestral para la preservación de productos, técnicas y utensilios ancestrales puede fomentar una nueva tendencia de turismo que le permita al turista convivir con la cultura.
Anabell Montalván Miret Cabrero	2019	“La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador”	Plantea la identificación de elementos gastronómicos desde la perspectiva de patrimonio cultural inmaterial pues el patrimonio representa vinculación con las nociones de herencia, memoria e identidad, dirigir la gastronomía a un enfoque patrimonial brinda la posibilidad de rescatar la memoria de los pobladores y promocionar los recursos gastronómicos además de agregarle un valor por su importancia patrimonial.
Andrés Abad Mónica Pinto	2017	“Valor cultural del maíz y tecnologías ancestrales en la parroquia Cayambe de Ecuador”	Vincular el valor cultural de los productos agrícolas como el maíz con el turismo, la gastronomía, los saberes y tecnologías ancestrales son acciones articuladas para el rescate de los usos tradicionales contribuyendo significativamente a una mejora socio-cultural de la parroquia puesto que el turismo es un ente propagador de la cultura y generador de ingresos a través de su desarrollo.
Yanet Ortega Carlos Albán Sergio Homero	2018	“Identidad étnica a través de la cultura gastronómica”	La cultura gastronómica constituye prácticas alimentarias en las que se ve reflejada la tradición de una cultura viva de ahí la importancia de construir una identidad cultural en donde se recoja la historia de los pueblos a través de un sistema de fortalecimiento de identidad étnica aplicado tanto en comunidades, establecimientos privados y públicos que permita desarrollar una cultura gastronómica aceptada, valorada y reconocida en un sentido bilateral individuo comunidad y comunidad individuo.
Frances Fusté-Forné	2016	Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario	Explorar y conocer a las personas que están a cargo de la producción de la materia y elementos característicos con la que se prepara un determinado plato tradicional es un atractivo que beneficia al desarrollo de la comunidad local pues potencializa eventos culinarios los mismo que deben enmarcarse en el contexto de la innovación manteniendo la identidad propia esto como una forma de comunicación y transmisión cultural.

**Elaborado por:** Badillo, 2020

## **CAPITULO 3. METODOLOGÍA**

### **3.1. Tipo y diseño de la investigación**

#### **3.1.1. Tipo de la investigación**

El enfoque de la investigación es mixto pues implica un conjunto de procesos de recolección, análisis y vinculación de datos cuantitativos y cualitativos mediante el uso de técnicas e instrumentos adecuados por medio de los cuales se obtuvieron resultados que dieron respuesta a la problemática investigada. El tipo de investigación utilizado fue de campo ya que se realizó investigaciones directas en los lugares que están relacionados con el problema de investigación a través de técnicas como las encuestas aplicadas a los turistas y a establecimientos de alimentos y bebidas, la modalidad de investigación es bibliográfica documental, la misma que facilitó la obtención de determinados conceptos, fundamentados en aportes teóricos de carácter científico, por varios autores de revistas, tesis y libros, de manera que facilita el conocimiento de ciertos aspectos relacionados al tema general.

#### **3.1.2. Diseño de la investigación**

La investigación es no experimental y descriptiva debido a que no se manipularon las variables en sus conceptos, no fue variada de forma intencional la variable independiente para ver su efecto sobre otras variables, al contrario, se analizó los fenómenos tal y como se dieron en su contexto natural.

Es de corte transversal debido a que se aplicó en un solo tiempo los instrumentos de evaluación permitiendo la descripción y análisis de las variables al igual que su incidencia entre las mismas, generando una idea más amplia sobre la situación actual del objeto de estudio.

### **3.2. Unidad de Análisis**

Para el análisis de la variable independiente fueron considerados los establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el catastro municipal de establecimientos de la ciudad particularmente aquellos establecimientos que dentro de su oferta se encuentra la comida tradicional.

La unidad de análisis para la variable dependiente se consideró a los turistas que acuden a la ciudad.

### **3.3. Población de estudio**

Para la población 1 de la variable independiente los individuos componentes corresponden al catastro municipal de la ciudad donde se consideró únicamente a los establecimientos de comida tradicional.

La población 2 pertenece a la variable dependiente y se consideró las cifras de turistas que han ingresado en los meses de mayo a agosto del 2019 a la ciudad que en este caso fueron 40522 esto debido a que en estos meses se evidencia un incremento de turistas en la ciudad, estos datos fueron proporcionados por la Dirección de Gestión de Turismo del GADM Riobamba

### **3.4. Tamaño de la muestra**

Para el cálculo de la variable independiente se consideró a los establecimientos de comida tradicional registrados en el catastro municipal en el que se encuentran registrados 297 establecimientos de alimentos y bebidas, siendo 22 los establecimientos que ofertan este tipo de comida.

Para la muestra de la variable dependiente se consideró una población de 40522 y se calculó aplicando la fórmula de muestreo aleatorio simple.

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q \cdot Z^2}{N \cdot E^2 + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

**Donde**

**n**= Tamaño de la muestra

**p**= probabilidad de ocurrencia

**N**= Población

**q**= probabilidad de no ocurrencia

**E**= margen de error admisible

**Z**= valor tipificado

**Tabla 2.**

*Muestra variable dependiente*

<b>Muestra variable dependiente</b>	
<p><b>N</b>= 4052</p> <p><b>E</b>= 0,05</p> <p><b>Z</b>= 1,96</p> <p><b>p</b>= 50%</p> <p><b>q</b>= 50%</p>	$n = \frac{40522(0,50)(0,50) \cdot 1,96^2}{40522(0,05)^2 + 1,96^2(0,50)(0,50)} = 381$

**Elaborado por:** Badillo, 2020

La muestra de la variable dependiente es de 381 personas a las que se aplicaron las encuestas.

### 3.5. Selección de la muestra

**Muestra 1:** La muestra no es probabilística, se seleccionó con fines específicos que en este caso fue la selección establecimientos de alimentos y bebidas del catastro municipal en base a su oferta gastronómica relacionada con el tema de investigación, para la aplicación de encuestas a 22 establecimientos facilitando la obtención de información para la investigación.

**Muestra 2:** La muestra es probabilística se tomó en cuenta de manera aleatoria a 381 turistas del total del universo poblacional que visitan la ciudad de Riobamba.

### 3.5. Operacionalización de variables

#### 3.5.1. Matriz de operacionalización

**Tabla 3.**

*Operacionalización de variables*

Variables	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnica/ Instrumento
<b>Independiente</b> <b>Gastronomía ancestral</b> “La gastronomía ancestral es una práctica culinaria unión de sabores e ingredientes naturales como también la aplicación de procesos antiguos transmitidos de Generación en generación en el que se identifica un pueblo o región.	Transmisión de procesos culinarios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradiciones</li> <li>• Saberes</li> <li>• Creencias</li> </ul>	<b>Determine el grado de conocimiento respecto a los siguientes ítems</b> 1. Tradiciones de la gastronomía ancestral de la ciudad de Riobamba. 2. Origen, historia y significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente a la ciudad. 3. Creencias populares respecto a las propiedades de los alimentos y bebidas. 4. Costumbres en la preparación de la gastronomía ancestral. 5. Técnicas ancestrales de cocción de alimentos y bebidas. 6. Establecimientos culinarios que fomenten prácticas ancestrales de cocción. 7. Representatividad de la gastronomía ancestral en los pobladores. 8. Manifestaciones culturales y la comida tradicional que se ofrece en cada una de ellas. 9. Valores inherentes a las practicas ancestrales de la ciudad.	Encuesta Cuestionario
	Práctica culinaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costumbres</li> <li>• Técnicas</li> <li>• Habilidades</li> <li>• Fomento</li> </ul>		
<b>Dependiente</b> <b>Turismo cultural</b> El turismo cultural comprende el conocimiento de la historia del hombre, además de la interacción entre la comunidad y el visitante en las diferentes modalidades que está dentro de este tipo de turismo. (Spenser 2010)	Identificación de un pueblo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Representatividad</li> <li>• Manifestaciones</li> <li>• Valores</li> </ul>	<b>Determine el grado de importancia respecto a los siguientes ítems</b> 1. La gastronomía ancestral como parte de la cultura de la ciudad. 2. Evidenciar las técnicas culinarias utilizadas en la gastronomía ancestral. 3. Conocer los tipos de turismo que se desarrolla en la ciudad. 4. Realizar una ruta gastronómica de comida tradicional como actividad recreativa. 5. La gastronomía ancestral como nueva alternativa de oferta turística cultural de la ciudad. 6. Incluir platos tradicionales en la oferta gastronómica de la ciudad. 7. Involucrar a las comunidades en el desarrollo de actividades turísticas culturales de la ciudad. 8. El aporte del gobierno local para el mantenimiento de las costumbres gastronómicas de los pueblos. 9. Incrementar la oferta de actividades culturales innovadoras en la ciudad.	Encuesta Cuestionario
	Conocimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultura</li> <li>• Técnicas</li> </ul>		
	Tipo de turismo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turismo cultural</li> <li>• Turismo Recreativo</li> <li>• Turismo Receptivo</li> <li>• Turismo cultural</li> </ul>		
Destino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunidades</li> <li>• Pueblo</li> <li>• Ciudad</li> </ul>			

**Elaborado por:** Badillo, 2020

### 3.5.2. Matriz de consistencia

**Tabla 4.**

*Matriz de consistencia*

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variable	Metodología	Población
¿De qué manera influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba?	Determinar de qué manera influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba	La gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.	<b>Independiente</b> Gastronomía Ancestral  <b>Dependiente</b> Turismo Cultural	<b>Tipo y diseño de la investigación</b> Mixta Investigación de campo Investigación bibliográfica Corte transversal <b>Técnica de procesamiento</b> Excel Spss	<b>Población 1:</b> 260 <b>Muestra:</b> 22 Establecimientos gastronómicos que ofertan comida tradicional registrados en el catastro de la ciudad de Riobamba.  <b>Población 2:</b> 40522 <b>Muestra 2:</b> 381 Turistas que visitan la ciudad de Riobamba.
<b>Problemas Específicos</b>	<b>Objetivos Específicos</b>	<b>Hipótesis Específicas</b>			
¿Cómo influye la transmisión de procesos culinarios en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba?	Determinar de qué manera influye la transmisión de procesos culinarios en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba	La transmisión de procesos culinarios influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.			
¿De qué manera influye las investigaciones sobre práctica culinaria en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba?	Determinar de qué manera influye las investigaciones sobre práctica culinaria en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba	Las investigaciones sobre práctica culinaria influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.			
¿De qué manera influye en la identificación de los pueblos en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba?	Determinar de qué manera influye la identificación de los pueblos en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba	La identificación de los pueblos influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba			

**Elaborado por:** Badillo, 2020

### **3.6. Técnicas e instrumentos de investigación**

#### **3.6.1. Técnica**

Se entiende por técnicas de recolección de datos, a las distintas formas o maneras de obtenerlos información (Guffante, Guffante, & Chavéz, 2016).

**Encuesta:** mediante esta técnica se logró recoger y analizar los datos de las muestras a las que se aplicaron los cuestionarios que en este caso fueron los establecimientos de alimentos y bebidas tradicionales y los turistas que visitan la ciudad de esta manera se pudo conocer el nivel de conocimiento del personal que labora en los establecimientos sobre la gastronomía ancestral de la ciudad y los diferentes criterios que tiene el turista en cuanto al turismo cultural de la ciudad.

#### **3.6.2. Instrumento**

Por instrumentos se entiende a los medios materiales que se emplean para la recolección de los datos (Guffante, Guffante, & Chavéz, 2016).

**Cuestionario:** Se aplicó un cuestionario para cada variable, la variable independiente compuesta por 3 dimensiones y 9 indicadores con los que se elaboró 9 ítems y la variable dependiente de igual manera compuesta por 3 dimensiones y 9 indicadores formando 9 ítems, los cuestionarios fueron evaluados a través del método de escala de Likert, los datos que se obtuvieron fueron procesados mediante Microsoft Excel y el programa SPSS.

### **3.7. Validez del instrumento**

#### **3.7.1. Validez de las encuestas de la variable gestión y oferta turística**

La validez de los instrumentos se realizó mediante el análisis previo de los expertos de la carrera de Gestión Turística y Hotelera quienes en base a la matriz de validación dieron el visto bueno para la aplicación de las encuestas.

En este caso los expertos encargados de la validación fueron el tutor y miembros del tribunal que a continuación se detalla.

**Tabla 5.**

*Validación de los instrumentos.*

<b>Docente</b>	<b>Cargo que desempeña</b>
Mgs. Carlos Inga	Docente de la carrera de Gestión Turística y Hotelera
Dr. Diego Calvopiña	Docente de la carrera de Gestión Turística y Hotelera
Mgs. Daniel Guerrero	Docente de la carrera de Gestión Turística y Hotelera
Mgs. Henry Villa	Docente de la carrera de Gestión Turística y Hotelera

**Elaborado por:** Badillo, 2020

### 3.8. Confiabilidad de instrumentos

La confiabilidad de las encuestas aplicadas se a cada variable se las obtuvo mediante el procesamiento de los datos obtenidos con el Alfa de Cronbach en el programa SPSS, obteniendo los siguientes resultados.

**Variable independiente:** Gastronomía Ancestral

**Tabla 6.**

*Procesamiento de casos V.I*

Casos	Válido	22	100,0
	Excluido <sup>a</sup>	0	,0
	Total	22	100,0

**Elaborado por:** Badillo, 2020

**Tabla 7.**

*Fiabilidad V.I*

Alfa de	
Cronbach	N de elementos
,950	9

**Elaborado por:** Badillo, 2020

De acuerdo a los resultados obtenidos se concluye que el instrumento tiene un grado de confiabilidad de 0,950, que se considera dentro de los criterios de aceptación como excelente.

## Variable dependiente: Turismo Cultural

**Tabla 8.**

*Procesamiento de casos V.D*

Casos	Válido	381	100,0
	Excluido <sup>a</sup>	0	,0
	Total	381	100,0

**Elaborado por:** Badillo, 2020

**Tabla 9.**

*Fiabilidad V.D*

Alfa de	
Cronbach	N de elementos
,989	9

**Elaborado por:** Badillo, 2020

Se evidencia que el resultado obtenido para el instrumento de la variable dependiente es 0,989 el cual cumple con la aceptación del instrumento.

### 3.9. Análisis e interpretación de la información

Para la tabulación de datos obtenidos mediante la aplicación de las encuestas para cada variable se realizó de antemano una base de datos en el programa Excel los mismos que fueron procesados y validados con el programa IBM SPSS STADISTICS Versión 25, en donde se obtuvo tablas y gráficos de cada ítem observando los resultados y se planteó un análisis que sirvió para direccionar de una manera adecuada la investigación.

## CAPITULO 4: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados

#### 4.1.1 Análisis e interpretación de resultados de la variable independiente: Gastronomía

##### Ancestral

**Tabla 10.**

*Resumen e interpretación y análisis de resultados de la variable independiente*

<b>Variable independiente: Gastronomía ancestral</b>		
N°	Ítems	Interpretación
<b>Información socio demográfica</b>		
a)	Edad	Se puede observar que del total de las encuestas aplicadas el 40,9% tienen de 26 a 36 años el 40,9% corresponde a un rango de edad de 37 a 47 años el 18,2% tiene más de 48 años
b)	Género	El 63,6% de las encuestas aplicadas corresponden al género masculino 36,4% que representa el género femenino.
c)	Nivel de educación	En lo que se refiere al nivel de educación se puede observar que un 13,6% de los encuestados poseen un nivel de educación primaria 40,9% un nivel secundario 13,6% tienen un nivel superior no universitario 27,3% tienen un nivel universitario 4,5% poseen una preparación de cuarto nivel.
<b>Transmisión de procesos culinarios</b>		
1.	Tradiciones de la gastronomía ancestral de la ciudad de Riobamba	En lo que se refiere al conocimiento de las tradiciones de la gastronomía ancestral el 54,5% de los encuestados poseen un buen conocimiento 45,5% posee muy buenos conocimientos, es decir que más de la mitad de los encuestados poseen buenos conocimientos sobre las tradiciones de la gastronomía ancestral.
2.	Origen, historia y significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente a la ciudad	Un 63,6% tienen un conocimiento regular sobre el origen, historia y significado de cada plato de comida ancestral 36,4% tiene un conocimiento bueno 50% correspondiente a muy bueno indicando que la mitad de los establecimientos encuestados mantienen algunos de los conocimientos en cuanto a origen, historia y significado de cada plato ancestral.
3.	Creencias populares respecto a las propiedades de los alimentos y bebidas	El 13,6% de las encuestas indica tener un nivel de conocimiento regular en cuanto a las creencias populares respecto a las propiedades de los alimentos y bebidas 36,4% tiene un conocimiento bueno 50% tienen un nivel de conocimiento muy bueno, es decir que la mitad de los establecimientos están familiarizados con las propiedades que tienen los alimentos y bebidas utilizadas en la gastronomía ancestral.
<b>Práctica culinaria</b>		
4.	Costumbres en la preparación de la gastronomía ancestral	El 31,8% posee un buen conocimiento

		68,2% tienen un nivel de conocimiento muy bueno lo que indica que la mayoría de establecimientos se mantiene los conocimientos adquiridos en cuanto a las costumbres.
5.	Técnicas ancestrales de cocción de alimentos y bebidas	El 27,3% posee un nivel de conocimiento bueno en cuanto a las técnicas ancestrales de cocción 72,7% poseen un nivel de conocimiento muy bueno es decir que aun aplican algunas de las técnicas de conocimiento que conocen.
6.	Establecimientos culinarios que fomenten prácticas ancestrales de cocción	Un 4,5% menciona que su nivel de conocimiento sobre establecimientos culinarios que fomenten prácticas ancestrales de cocción es regular 68,2% tienen un conocimiento bueno 27,3% muy bueno, por lo tanto, la mayoría de las encuestas indican un nivel de conocimiento bueno sobre establecimientos que fomenten practicas ancestrales de cocción.
7.	Representatividad de la gastronomía ancestral en los pobladores.	<b>Identificación de un pueblo</b> El 36,4 de las encuestas indican un nivel de conocimiento es regular referente a la representatividad de la gastronomía en sus pobladores, un 45,5% poseen un conocimiento bueno 18,2% conoce muy bien es decir que la mayoría de los establecimientos conocen bien lo que representa la gastronomía en los pobladores.
8.	Manifestaciones culturales y la comida tradicional que se ofrece en cada una de ellas	El 68,2% tienen un buen conocimiento 31,8% conocen muy bien siendo la comida tradicional un factor importante en las manifestaciones culturales de la ciudad.
9.	Valores inherentes a las practicas ancestrales de la ciudad	El 45,5% de los encuestados mencionan que su nivel de conocimiento en cuanto a los valores reflejados en las practicas ancestrales de la ciudad es regular 40,9% menciona que es bueno 13,6% es muy bueno de esta manera se evidencia un nivel bajo en el conocimiento de este apartado.

**Elaborado por:** Badillo, 2020

**Tabla 11.**

*Interpretación de resultados de la variable dependiente*

<b>Variable dependiente: Turismo cultural</b>		
<b>N°</b>	<b>Ítem</b>	<b>Interpretación</b>
<b>Datos sociodemográficos</b>		
a.	Edad	El 39,4% de las encuestas indican que tienen menos de 25 años 47,2% están en un rango de edad de 26 a 36 años 10% de 37 a 47 años 3,4% tienen más de 48 años.
b.	Género	Se puede observar que la mayoría de las encuestas corresponde al género masculino con el 51,2%, 48% corresponde al género femenino 8% a otros géneros.
c.	Educación	Del total de las encuestas un 12,1% poseen un nivel de educación primaria 28,1% educación secundaria 20,5% un nivel de educación superior no universitaria, el 32,8% educación universitaria

---

6,6% educación de cuarto nivel.

### **Conocimiento**

1. La gastronomía ancestral como parte de la cultura de la ciudad El 3,7% de las encuestas han señalado como medianamente importante que la gastronomía ancestral forme parte de la cultura de la ciudad  
55,6% como muy importante  
40,7% como demasiado importante, es decir que la mayoría de turistas encuestados indican un alto interés en conocer la gastronomía ancestral a través de la cultura de los riobambeños.

2. Evidenciar las técnicas culinarias utilizadas en la gastronomía ancestral El 1,6% de las encuestas indican que evidenciar las técnicas culinarias utilizadas en la gastronomía ancestral es de poca importancia  
3,7% como medianamente importante  
54,2% como muy importante  
40,2% como demasiado importante.  
Se concluye que incluir las técnicas culinarias en la gastronomía tradicional ofertada en la ciudad.

### **Tipo de turismo**

3. Conocer los tipos de turismo que se desarrolla en la ciudad El 0,5% de los turistas señalan como nada importante este aspecto  
0,5% poco importante  
5,2% medianamente importante  
58,2% muy importante  
35,2% demasiado importante  
Es decir que dar a conocer los tipos de turismo que se desarrolla en la ciudad es muy importante al momento debido a los diferentes segmentos de mercado de mercados que tiene el turismo.

4. Realizar una ruta gastronómica de comida tradicional como actividad recreativa El 0,5% de las encuestas señalan como nada importante el realizar una ruta gastronómica de comida tradicional  
0,8% como poco importante  
3,4% como medianamente importante  
61,2% como muy importante  
34,1% como demasiado importante.  
Se concluye que el mayor porcentaje de los turistas indican un interés muy importante el aplicar como actividad recreativa la realización de una ruta gastronómica.

5. La gastronomía ancestral como nueva alternativa de oferta turística cultural de la ciudad El 1,3% de las encuestas indica como poco importante a la gastronomía ancestral como nueva alternativa de oferta turística cultural  
2,1% como medianamente importante  
63% como muy importante  
33,6% como demasiado importante  
Es decir que el incluir la gastronomía ancestral en la oferta de turismo cultural de la ciudad es muy importante ya que de esta se puede contribuir al turismo cultural.

6. Incluir platos tradicionales en la oferta gastronómica de la ciudad. El 0,3% de las encuestas indican que como nada importante incluir platos tradicionales en la oferta gastronómica de la ciudad  
4,5% como medianamente importante  
54,3% como muy importante  
40,9% como demasiado importante.  
Se concluye que la inclusión de platos tradicionales mejoraría el turismo gastronómico de la ciudad.

### **Destino**

---

7. Involucrar a las comunidades en el desarrollo de actividades turísticas culturales de la ciudad.	El 0,3% de las encuestas señalan como nada importante involucrar a las comunidades en las actividades culturales de la ciudad 0,8% como poco importante 5,2% como medianamente importante 60,4% como muy importante 33,3% como demasiado importante Se concluye que la mayoría de turistas indican que el involucrar a las comunidades en las actividades turísticas culturales de la ciudad es un factor muy importante para que puedan conocer más la cultura de la ciudad.
8. El aporte del gobierno local para el mantenimiento de las costumbres gastronómicas de la ciudad.	El 0,8% de las encuestas indican como nada importante el aporte del gobierno local para mantener costumbres gastronómicas 5% como poco importante 4,7% como medianamente importante 57,5% como muy importante 36,5% como demasiado importante Se concluye que el mayor porcentaje de encuestas indican como muy importante que el gobierno local aporte en el mantenimiento de las costumbres gastronómicas de la ciudad.
9. Incrementar la oferta de actividades culturales innovadoras en la ciudad	Se observa que el 1,3% de las encuestas señalan como poco importante incrementar la oferta de actividades culturales en la ciudad 5% como medianamente importante, el 48% como muy importante y el 45,7% como demasiado importante Se concluye que incrementar actividades culturales innovadores para el turista es muy importante.

Elaborado por: Badillo, 2020

## 4.2. Prueba de hipótesis

Para realizar la comprobación de hipótesis planteadas en la investigación se aplicó la prueba de Chi cuadrado a cada variable obteniendo los resultados que a continuación se detallan:

### 4.2.1. Hipótesis general

**$H_0$ :** La gastronomía ancestral no influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

**$H_1$ :** La gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

**Tabla 12.**  
*Procesamiento de casos HG*

	válido		perdido		total	
	n	porcentaje	n	porcentaje	n	porcentaje
Gastronomía ancestral * turismo cultural	22	5,8%	359	94,2%	381	100,0%

**Elaborado por:** Badillo, 2020

**Tabla 13.**  
*Chi cuadrado HG*

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	18,071 <sup>a</sup>	2	,000
Razón de verosimilitud	22,139	2	,000
Asociación lineal por lineal	13,600	1	,000
N de casos válidos	22		

**Elaborado por:** Badillo, 2020

Observamos que el nivel de significancia de chi cuadrado con relación a las variables es menor a 0,05 ( $0,00 < 0,05$ ), por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y aceptamos la hipótesis de investigación, es decir que la gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

#### 4.2.2. Hipótesis específica

##### a. Hipótesis específica 1

**$H_0$ :** La transmisión de procesos culinarios no influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

**$H_1$ :** La transmisión de procesos culinarios influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

**Tabla 14.**  
*Procesamiento de casos HI*

	Válido		Perdido		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
Transmisión de procesos culinarios * turismo cultural	22	5,8%	359	94,2%	381	100,0%

**Elaborado por:** Badillo, 2020

**Tabla 15.**  
*Chi cuadrado H1*

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	13,200 <sup>a</sup>	2	,001
Razón de verosimilitud	17,425	2	,000
Asociación lineal por lineal	11,548	1	,001
N de casos válidos	22		

**Elaborado por:** Badillo, 2020

El nivel de significancia de la dimensión transmisión de procesos culinarios es menor a 0,05 (0,001), por lo tanto, se acepta la hipótesis específica 1 y se rechaza la hipótesis nula, es decir que la transmisión de procesos culinarios de la ciudad de Riobamba influye significativamente en el turismo cultural.

### **b. Hipótesis específica 2**

**H<sub>0</sub>:** Las investigaciones sobre práctica culinaria no influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

**H<sub>1</sub>:** Las investigaciones sobre práctica culinaria influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

**Tabla 16.**  
*Procesamiento de casos H2*

	Válido		Perdido		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
práctica culinaria * turismo cultural	22	5,8%	359	94,2%	381	100,0%

**Elaborado por:** Badillo, 2020

**Tabla 17.**  
*Chi cuadrado H2*

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	11,943 <sup>a</sup>	2	,003
Razón de verosimilitud	14,631	2	,001
Asociación lineal por lineal	10,198	1	,001
N de casos válidos	22		

**Elaborado por:** Badillo, 2020

En cuanto a las investigaciones sobre práctica culinaria observamos que el nivel de significancia es de 0,003, menor a 0,05 por lo tanto, se acepta la hipótesis específica 2 y se rechaza la hipótesis nula, es decir que las investigaciones sobre práctica culinaria influyen significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

### c. Hipótesis específica 3

**H<sub>0</sub>:** La identificación de los pueblos no influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba

**H<sub>1</sub>:** La identificación de los pueblos influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

**Tabla 18.**  
*Procesamiento de casos H3*

	Válido		Perdido		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
Identificación de un pueblo * turismo cultural	22	5,8%	359	94,2%	381	100,0%

**Elaborado por:** Badillo, 2020

**Tabla 19.**  
*Chi cuadrado*

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	18,200 <sup>a</sup>	4	,001
Razón de verosimilitud	21,611	4	,000
Asociación lineal por lineal	12,845	1	,000
N de casos válidos	22		

**Elaborado por:** Badillo, 2020

Se observa que el nivel de significancia de la dimensión identificación de los pueblos es de 0,001, por lo tanto, se acepta la hipótesis específica<sup>3</sup> y se rechaza la hipótesis nula, es decir que la identificación de los pueblos influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

## 5. CONCLUSIONES

Con la investigación se ha logrado determinar que la gastronomía ancestral influye significativamente en el turismo cultural, pues el principal interés de un turista hoy en día se basa en conocer su cultura y el mejor medio para conocer la misma es la gastronomía, pues esta engloba las tradiciones y costumbres que caracterizan a un determinado pueblo, por otro lado en base a los resultados positivos obtenidos en la investigación se analizó la situación de la gastronomía ancestral de la ciudad, lo que llevo a la realización de un manual como posible solución a la problemática.

La transmisión de procesos culinarios influye significativamente en el turismo cultural pues ofrece la posibilidad de que el turista pueda conocer las tradiciones, saberes y creencias plasmadas en la cultura de un determinado pueblo, los procesos culinarios que antiguamente se utilizaban con el pasar del tiempo se han ido deteriorando o modificando debido a fenómenos socioculturales como la migración que conlleva la adaptación de nuevas culturas.

Las investigaciones son un aporte significativo en el desarrollo turístico de la ciudad puesto que las aportaciones documentales sobre el tema sirven como base para el estudio y aplicación de futuros proyectos relacionados al ámbito gastronómico y cultural, sin embargo, se evidencio que son escasas las investigaciones sobre las prácticas culinarias utilizadas antiguamente por los pueblos de nuestra provincia.

La identificación de los pueblos influye significativamente en el turismo cultural de la ciudad, pues significa la difusión de aspectos de la cultura de los mismos como sus danzas, gastronomía, cosmovisión, etc. La identificación de pueblos en Riobamba es uno de los problemas latentes pues con el pasar de los años las nuevas generaciones han dejado de lado su identidad cultural que caracterizaba a los pueblos de esta zona.

## **6. RECOMENDACIONES**

Es de vital importancia que se desarrolle proyectos turísticos innovadores enfocados en el rescate y fomento de la gastronomía ancestral y todos los factores que intervienen en la misma como el uso de productos agrícolas ancestrales, así como técnicas y utensilios para esto se debe trabajar en equipo las autoridades y establecimientos de alimentos y bebidas para así poder un giro distinto a la oferta gastronómica de la ciudad manteniendo la identidad culinaria que caracteriza a la población.

Mantener y transmitir a futuras generaciones los procesos culinarios de nuestros ancestros es de vital importancia para el turismo cultural de la ciudad, se recomienda que los establecimientos de alimentos y bebidas que ofertan comida tradicional se enfoquen en la preservación de procesos culinarios que antiguamente se utilizaban para preparar la comida tradicional de la zona.

Es necesario que tanto los entes gubernamentales como las instituciones educativas que tengan relación con el ámbito turístico realicen investigaciones enfocadas en temas de los cuales no existe información amplia y certificada como los es las manifestaciones culturales inmateriales en este caso la gastronomía ancestral y las practicas culinarias que antiguamente se utilizaba para preparar los diferentes platos tradicionales de la zona.

Se recomienda un trabajo en conjunto de las entidades públicas, privadas en proyectos que involucren a la comunidad principalmente a los que tengan conocimientos sobre las tradiciones, costumbres propias de la zona y de esta manera poder rescatar y conservar las mismas.

## 7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre, J. (2019). *Diseño de una guía gastronómica de sabores y saberes ancestrales para el aprovechamiento y dinamización del turismo en la parroquia capsol cantón chunchi, provincia de Chimborazo* (tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.
- Alcívar , X. (2019). *Estudio de la gastronomía ancestral de la parroquia Guayllabamba, cantón Quito* (tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , Riobamba.
- Armendáriz, J. (2013). *Procesos de elaboración culinaria*. Madrid: Paraninfo.
- Cabodevilla, M. (2016). *Los Huaorani en la historia de los pueblos del Oriente*. Coca: Cicame.
- CARE, F. (2016). *Etnohistoria de los pueblos y nacionalidades originarias del Ecuador*. Quito : Ciespal.
- Cejas , M., & Palomino, L. (2017). *Turismo alternativo eje estratégico en el desarrollo rural*. Guayaquil: CIDE.
- ESPE. (2017). *Turismo comunitario visión estratégica como perspectiva intercultural*. Quito: Comisión editorial de la ESPE.
- FAO. (26 de 11 de 2018). *OPS*. Obtenido de [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es)
- González , R. (2015). *Aplicación de métodos de conservación y regeneración*. España: Elearning S.L.
- González, Á., Jiménez, A., & Martín , D. (2015). *El inventariado de los recursos turísticos, un enfoque desde la demanda*. Madrid: Optiwanda S.L.
- Goyes, J. (2019). *Estudio de la gastronomía y cultura de las huecas en el cantón Riobamba* (tesis de pregrado). Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato.
- Guffante, T., Guffante, F., & Chavéz, P. (01 de 2016). *Investigación científica*. Riobamba.
- Hernández , J., López , T., & Di-Clemente, E. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 407-408.
- Ibarra, J. (2001). ANÁLISIS DE LA OFERTA DE TURISMO CULTURAL EN ESPAÑA. *Estudios turísticos*, 22.

- Lainez, M. (08 de 06 de 2015). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar* (tesis de pregrado). Universidad Estatal Península de Santa Elena , La Libertad.
- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas. *Culinaria*, 29.
- Montalván, A. (2018). *Rescate de la identidad gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo cultural y rural de la parroquia Chuquiribamba* (tesis de pregrado). Universidad estatal Amazónica, Puyo.
- Mouriés, T. (2014). Vigencia de lo ancestral en la amazonía peruana. *Anthropologica*, 3.
- Noguera, J. (2016). *La visión terrotorial y sostenible del desarrollo local*. Brasilia: Universidad de Valencia.
- Ojeda, D., & Marmol, P. (2016). *Marketing turístico*. Madrid: Parainfo S.A.
- OMT. (2008). *Organización mundial del turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- OMT. (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. OMT, Madrid. doi:DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>.
- Payero , L. (2014). Universidad de Oviedo, El derecho de autodeterminación de los pueblos. Análisis crítico del marco constitucional español desde la filosofía jurídico-política (tesis doctoral)., Oviedo.
- Prado, C. (2015). *Registro de las tradiciones culinarias del cantón Riobamba, como patrimonio cultural inmateriai* (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.
- Román, M. (2017). *Valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales, para el fomento turístico-cultural del pueblo Cacha comunidada Machangara* (tesis de pregrado). Universidad Nacional de Chimborazo , Riobamba.
- Sánchez, V., & Curiel, J. (2015). *Turismo gastronómico y enológico*. Madrid: Dykinson.
- Santana, A. (2013). ¿Qué es y cómo se mide el Turismo Cultural? *Pasos*, 268.
- Sernatur. (2014). *Turismo cultural; una oportunidad para el desarrollo local*. Santiago de Chile: Verde Ltda.
- Vera , J., & Valenzuela , J. (2012). El concepto de identidad como recurso para el estudio de transiciones. *Psicología&Sociedades*, 273.

# ANEXOS

## **Anexo 1.- Propuesta**

### **Título de la propuesta**

Diseño de un manual de gastronomía ancestral para el fomento del turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

### **Introducción**

El turismo es un sector que en los últimos años ha tomado fuerza a nivel mundial consolidándose a través de las diversas modalidades de turismo que en distintos puntos del mundo se desarrollan y a las nuevas formas de convivencia de las personas, por medio del turismo se ha logrado mejorar la calidad de vida de los habitantes de zonas geográficas que poseen un gran potencial turístico tanto natural como cultural y que ha permitido conservar y preservar sus recursos.

La cultura de un país es factor determinante para el turista al momento de visitar cierto destino y la gastronomía se ha convertido en uno de los principales atractivos turísticos para los visitantes, más aún cuando a través de la misma se ve reflejada las costumbres del país o región que se visita. La ciudad de Riobamba conocida como la ciudad bonita o ciudad de las primicias posee distintas culturas y tradiciones entre ellas la gastronomía que es considerada como exquisita y variada gracias a los diversos productos que sus tierras fértiles y productivas ofrecen.

## **Objetivos**

### **General**

Diseñar un manual de gastronomía ancestral para el fomento del turismo cultural de la ciudad de Riobamba.

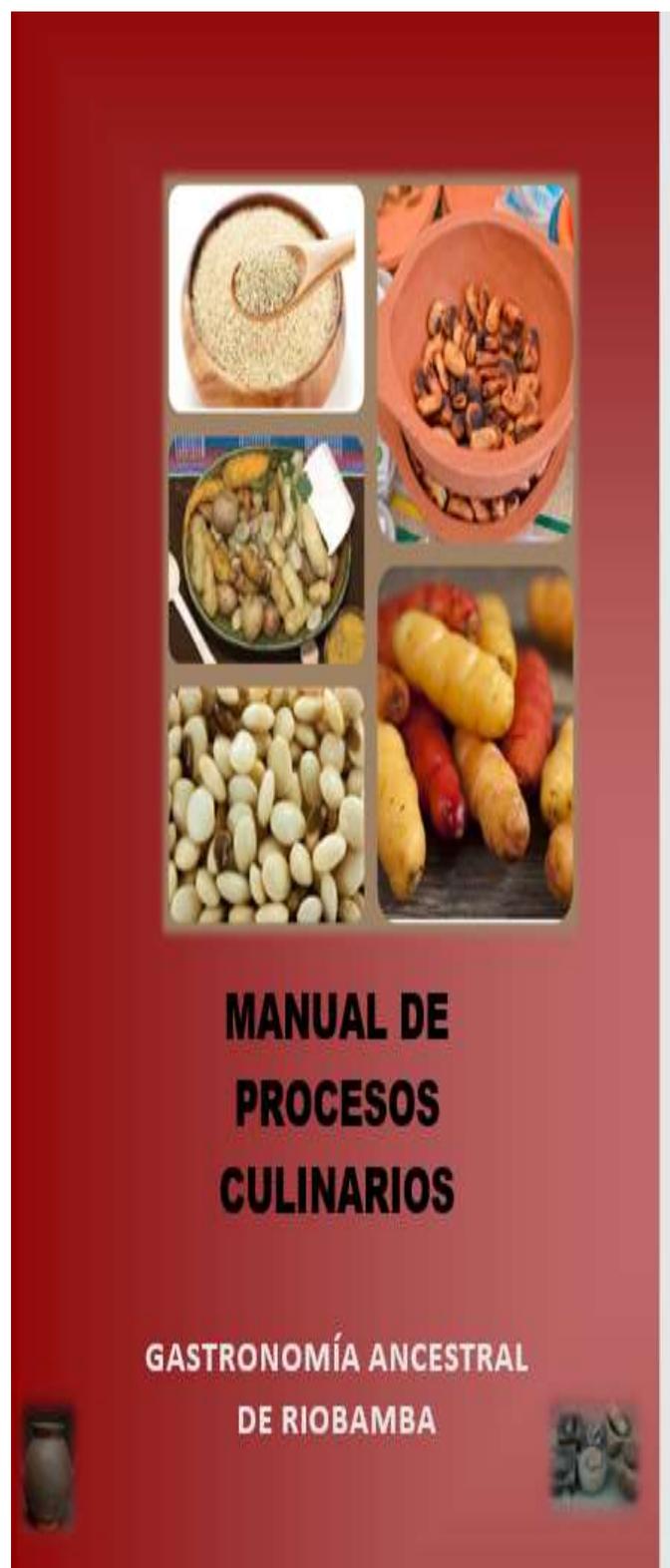
### **Específicos**

- Seleccionar la información bibliográfica necesaria para la elaboración del manual.
- Elaborar el manual con información relevante de la gastronomía ancestral de la ciudad.
- Dar a conocer las costumbres y elementos ancestrales de la gastronomía a la población y turistas para el rescate de la misma.

### **Contenido de la propuesta**

- Introducción
- Datos generales de la ciudad de Riobamba
- Reseña histórica de la ciudad
- Descripción de los procesos culinarios de los platos ancestrales
- Técnicas culinarias
- Métodos de cocción
- Métodos de conservación
- Gastronomía ancestral
- Bibliografía

## Desarrollo de la propuesta



## INTRODUCCIÓN

La cocina involucra un sin número de factores y actividades que invocan no solo sabores, colores, texturas sino también recuerdos a través de los que se recrean conocimientos y memorias de un pueblo, en los que se evidencian la existencia de elementos de diferente naturaleza tanto materiales como simbólicos. Tal es el caso de la gastronomía tradicional riobambeña que va desde el significado de cada producto alimenticio, los procesos culinarios (técnicas, tradiciones, etc.) hasta los materiales utilizados y que están reflejados al momento de la elaboración de los platos tradicionales.

## **DATOS GENERALES**

<b>Ubicación</b>	: Chimborazo
<b>Coordenadas</b>	: O78°38'49.63" S1°40'15.53"
<b>Superficie total</b>	: 990 km <sup>2</sup>
<b>Población</b>	: 225.741
<b>Clima</b>	: 12°C
<b>Festividades</b>	: 21 de abril (batalla de tarqui)/ 11 de noviembre)

## **RESEÑA HISTORICA DE LA CIUDAD**



### **CIUDAD DE LA PRIMICIAS**

#### **Sultana de los Andes**

Su historia, religiosidad, costumbres, identidad, cultura y tradiciones, son el producto de un proceso de más de 4 siglos de una dinámica social que ha fusionado las costumbres de los pueblos ancestrales con el pueblo español. Identifica a los riobambeños el valor del pueblo Puruhá, las gestas de emancipación política y libertad, los brillantes capítulos de su historia, las primicias y algunos de los personajes más relevantes de la historia ecuatoriana.

## PUEBLOS DEL ECUADOR



Cabodevilla (2016) Afirma que en el Ecuador existen doce pueblos originarios, distribuidos en las tres regiones geográficas continentales: la Sierra, la Amazonía y la Costa. El pueblo quichua se ubica a lo largo de toda el área interandina, en los valles y, principalmente, en las zonas altas de páramo, prácticamente en todas las provincias de la Sierra. Los integrantes de este pueblo comparten, además de la lengua, un proceso histórico común y una misma cosmovisión que se expresa en cada ámbito de la vida social. Sin embargo, el pueblo quichua de la Sierra está constituido por algunos núcleos étnicos que tienen identidades geográficas, dialectales, culturales y económicas particulares; entre los más representativos están los Otavalo, los Saraguro, los Salasacas, los Cañaris, los Cayambis y los Puruhá

## **PUEBLO PURUHÁ**



La nación Puruhá posee su propia cultura, idioma, leyes, religión, sistema de organización y tradiciones, estos indígenas asumían como dioses al sol (Inti), la madre tierra (Pacha Mama) y la luna (killa) a los que ofrecían ritos y ceremonias.

La gastronomía está muy ligada con las fiestas que se celebran en la nación Puruhá, ya que la mayoría de estas se festejan conforme a un calendario agrícola, la cocina y la vida del Puruhá estaban ligados a la naturaleza y por tal motivo no podía faltar en sus grandes banquetes los alimentos que la madre tierra les brindaba siendo estos las bases de una cultura gastronómica, entre los alimentos están la papa, maíz, cuy y chicha, este pueblo aún mantiene la costumbre de una alimentación ligada a los productos que la tierra de esta zona proporcionan (Criollo, 2015)





# PROCESOS CULINARIOS





## TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES

### COCCIÓN DE ALIMENTOS

- **Hervir Hervido o “timbuchina”** técnica de cocción común entre los habitantes del antiguo imperio Puruhá-inca, técnica empleada para la mayor parte de preparaciones; razón por la cual es muy usual hasta nuestros días.
- **Asar a la parrilla o en leña Kusana** conforme a los hallazgos arqueológicos se dice que dicha técnica fue popular en la cultura indígena y se remota a tiempos antiguos, esta técnica consiste en colocar los alimentos sobre una parrilla o colocarlos en un asador y exponerlos al calor producido por maderas, ramas y paja.
- **Asar en las cenizas** esta técnica consiste en cocinar los alimentos con las brasas resguardados por las cenizas; mediante esta técnica los indígenas cocinaban tubérculos. (Pazos, 2010)
- **Tostar** en un principio esta técnica se la realizaba colocando los granos en las cenizas calientes; sin embargo, con la llegada de los incas se hicieron populares las tostadoras en las que se elaboraba uno de los productos de mayor consumo de estos pueblos el maíz tostado o “sara camcha” se dice que los indígenas solían llevar este producto como provisión cuando iban por largos caminos; esta técnica también se usó como parte del proceso para la realización de harinas. (Pazos, 2010)
- **Alimentos envueltos en hojas** esta técnica culinaria trata de la cocción de ciertos productos o masas envueltos en hojas, para luego ser cocidos en agua, a las brasas o al vapor esta última es una técnica que se introdujo con la llegada de los españoles. (Pazos, 2010)
- **Nina pambana** cocción de alimentos a través de la thuspa la misma que se enciende con paja, ramas secas, excremento de cuy tapado por ladrillo.



## MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

- **Congelación** las heladas nocturnas de las zonas altas de la nación Puruhá no permitía que los productos se dañaran con rapidez es decir ayudaba a su conservación.
- **Asoleado** esta técnica consiste en secar al sol ciertos productos para incrementar su sabor o eliminar humedad, se endulzaban al sol las ocas, se secaban al sol el maíz para tostarlo así mismo las habas, cebada y quinua.
- **Salado- asoleado** es una técnica de conservación utilizada para la preservación de la carne, consistía en agregar granos de sal a la carne y luego exponerla al sol para secarse.
- **Salado-ahumado** esta técnica consiste en salar las carnes y luego disponer en cuerdas para que reciban humo, y de esta manera alargar su conservación.
- **Tostado-molido** esta técnica se aplicó sobre todo a los granos para lograr su conservación a través de la obtención de harinas, primero se tostaran los granos y luego se muelen permitiendo así la utilización de estas a un largo plazo.



## UTENSILIOS DE COCINA

- **Fogón, tulpa o “tushpa”** en lengua quichua, cocina ancestral que se ubicaba dentro del hogar para aprovechar el calor, está formada con piedras de cangahua o quillin rumi y sobre ellas varillas de hierro, encima de las cuales se apoya las ollas de barro.
- **Ollas de barro** estas ollas o “mangas” eran hechas de cerámica para utilizarse a altas temperaturas, generalmente eran de forma esférica o cilíndrica se encontraban de diferentes tamaños, hasta hoy en día existen este tipo de ollas las cuales se dice que proporcionan un sabor único a las comidas, estas se usaban para hervir alimentos, estofar y fermentar.
- **Cántaros o Pundos** estos fueron usados para transportar líquidos principalmente agua, cabe recalcar que las mujeres transportaban la chicha en cántaros más livianos.
- **Tinajas** las tinajas se diferenciaban de las ollas en algunas figuras que las hacía exclusivas, estas eran usadas para guardar alimentos o para la fermentación de la chicha.
- **Tostadoras** estas eran empleadas para tostar el maíz y otros alimentos, por lo general estaban hechos de barro.
- **Batanes o Cutaras** este instrumento se empleó principalmente para moler granos, está formado por dos piedras la de abajo es grande, larga y lisa y la de encima es pequeña redonda u ovoide, esta tarea resultaba liviana y por consiguiente era realizada por las mujeres o niños.
- **Pilches** recipiente que fue utilizado desde tiempos antiguos el cual tenía varios usos se lo usaba como vajilla, taza o como recipiente de cocina, estaba hecho de la corteza dura de cierto tipo de calabaza.
- **Huingos:** platos de calabaza seca, que se usaban para servir los alimentos (Criollo, 2015)

## **SOPA DE QUINUA CON CARNE DE CERDO**



### **HISTORIA**

La quinua fue cultivada y utilizada por las civilizaciones prehispánicas y reemplazada por los cereales a la llegada de los españoles, a pesar de constituir un alimento básico de la población de ese entonces.

Garcilaso de la Vega describe en sus comentarios reales que la planta de quinua es uno de los segundos granos que se cultivan sobre la faz de la tierra denominada quinua y que se asemeja algo al mijo o arroz pequeño y hace referencia al primer envío de semillas hacia Europa (Mujica, Jacobsen, Izquierdo, & y Marathee, 2001)

Contiene un alto valor proteico y un índice glucémico baja apto para diabéticos además por su alto contenido de fibra ayuda al tránsito intestinal.

### Ingredientes

1/2 libra de quinoa  
1 libra de carne de chancho  
1 litro de agua  
2 cucharadas de aceite  
4 papas grandes peladas y cortadas en trozos  
1 cebolla paiteña cortada en cubos  
1 cucharadita de comino molido  
2 cucharadas de perejil cortado  
Sal al gusto



### Preparación

Calentar en una olla el aceite a fuego medio y agregar la cebolla, sal y comino. Agregar la carne de cerdo y mezclar bien.

Añadir el agua y hervir, reducir la temperatura y cocine a fuego medio durante 30 minutos.

Agregar la quinoa cocida, las papas Reducir la temperatura y cocinar hasta que las papas se ablanden.



### Utensilios tradicionales

Olla de barro

### Acompañantes

Perejil o cilantro

Aguacate



## LOCRO DE OCA



### HISTORIA

La Oca (*Oxalis tuberosa*) es el nombre quechua de una planta oriunda de los Andes, es uno de los cultivos más antiguos de dicha región con casi 8,000 años de antigüedad. Se han encontrado restos de sus tubérculos comestibles en tumbas de la costa, lejos de sus lugares de cultivo originales.

Constituye una especialidad culinaria ancestral que estuvo presente en los menús de gran parte de los pueblitos de la Sierra centro hasta 1960, al igual que la sopa de quinua y la colada de sangoracha (amaranto)” (Arbizu & Tapia, 2009).

La oca sirve como un efectivo astringente.  
El zumo de las hojas en emplasto es utilizado para desinflamar los testículos.  
El cocimiento de las hojas actúa contra el dolor de oídos.

### VALOR NUTRICIONAL

Su contenido de proteína es muy variable, pero generalmente está cerca del 9% y además tiene una buena proporción de aminoácidos esenciales.

### Ingredientes

4 libras de ocas sin  
endulzar  
2 libras de papa  
2 dientes de ajo  
Achiote  
1 cebolla blanca  
Sal al gusto



### Preparación

Realizar un sofrito con la cebolla y ajo.  
Cocinar las ocas y papas picadas en cuadritos en dos litros de agua una vez haya hervido durante 20 minutos añadir el sofrito y la sal.



### Utensilios tradicionales

Fogón de leña  
Olla de barro  
Cuchara de palo

### Acompañantes

Perejil o cilantro  
Queso  
Fritada



## SALSA DE CHOCHO



### HISTORIA

Se cree que el cultivo del chocho o tarwi comenzó aproximadamente entre 2200 y 2500 años a.C., los incas lo cultivaban en la zona de los Andes que hoy en día es Ecuador, Bolivia y Perú.

El chocho antes y ahora es de gran importancia para los indígenas, no solo en su alimentación, sino también en aspectos medicinales, forraje y combustible, componente de rituales y parte de su identidad cultural (Loja & Orellana, 2014).

**VALOR  
NUTRICIONAL**

El chocho es uno de los alimentos vegetales más ricos, contiene el 45% al 50% de proteínas y un alto contenido de calcio.

Contiene Lisina, un aminoácido esencial en la absorción del calcio.

El chocho es un alimento rico en calcio y proteínas.



**Ingredientes**

- 1 libra de chocho
- ½ litro de leche
- ¼ de queso
- 1 cucharada de cebolla colorada picada
- 1 diente de ajo



**Preparación**

Lavar y pelar el chocho  
Licuar los chochos con la leche, queso, cebolla y ajo, incorporar de a poco la leche conforme se bate hasta lograr una consistencia cremosa.

**Acompañantes**

Papas cocinadas con cascara



Posee un contenido bajo en carbohidratos en comparación con otras menestras, lo cual lo hace ideal para personas con diabetes. Asimismo, ayuda a combatir los males renales.

## CEVICHE DE CHOCHO



### HISTORIA

Es originaria de Perú y Bolivia y fue adoptada en la región andina del país. Se trata del chocho, leguminosa que es el principal ingrediente para el 'cevichocho', bocadillo popular en especial en la Sierra.

La historia del ceviche de chocho nace a inicios de los 80 cuando se originó la epidemia del cólera en la Costa y se lo relacionaba con el consumo del marisco.

Se cree que, en el país, empezaron con la idea en Riobamba (provincia de Chimborazo); pero el plato ya se lo consumía en Perú donde se conoce la leguminosa como tarwi.

Este refrigerio se ha vuelto muy popular. Se lo degusta a media mañana también en las tardes. Los venden desde porciones de 0.50 centavos. El ceviche de chocho también lo acompañan con orejas de chancho, pollo o cueritos cocinados.

## Ingredientes

2 libras de chochos  
Jugo de limón  
1/2 libra de cebolla  
colorada  
1/2 libra de tomate  
en rodajas  
Cilantro picado  
finamente.  
Salsa de tomate  
Aceite de oliva  
Sal al gusto.



## Acompañantes

Pollo  
Cuero de cerdo  
Tostado  
Canguil  
Chifles



## Preparación

El chocho es pelado, luego lavado y colocado en un recipiente. Posteriormente, en otro envase se prepara el jugo de tomate, para lo cual se cocina este fruto mezclado con algunas especias. Una vez que hierve hay que esperar a que enfríe y se lo licua. En paralelo hay que encurtir la cebolla con abundante jugo de limón. Todos estos ingredientes son colocados y mezclados al momento de servir. El cuero de cerdo es cocinado con sal.



## JUCHO

### HISTORIA

Es una bebida típica de la gastronomía del pueblo Puruhá. El Jucho era preparado en la fiesta del Pawkar Raymi como símbolo de agradecimiento a la Pachamama por las cosechas y la fertilidad de la tierra, puesto que las frutas utilizadas para su preparación están en temporada. En la actualidad es considerado también como postre y es muy típico en la época de Carnaval en Riobamba.

Esta bebida representa la dualidad entre el Hombre y la Mujer, o, el Agua y la Tierra a través de la mezcla del durazno y el capulí, que son fruto de la tierra (Mujer) con el agua (Hombre) (Medina & Cedeño, 2017)

## Ingredientes

500gr. Capulí

4 duraznos

75 gr. Panela

4u. pimienta  
dulce

4u. anís  
estrellado

125gr. Maicena

1lt. agua



Las hojas del capulí tienen propiedades medicinales, pues el agua de las hojas se lava las partes afectadas por eczemas"



## Preparación

Preparar las frutas, lavarlas en agua y retirar los tallos y hojas que se encuentren como residuo.

Cortar los duraznos en cuadrados medianos y seleccionar los capulíes

Hervir el agua y añadir los duraznos, dejar la que se cocine a fuego medio durante 20 minutos y añadir los capulíes.

Colocar el almidón de yuca en agua fría y dejar que se diluya.

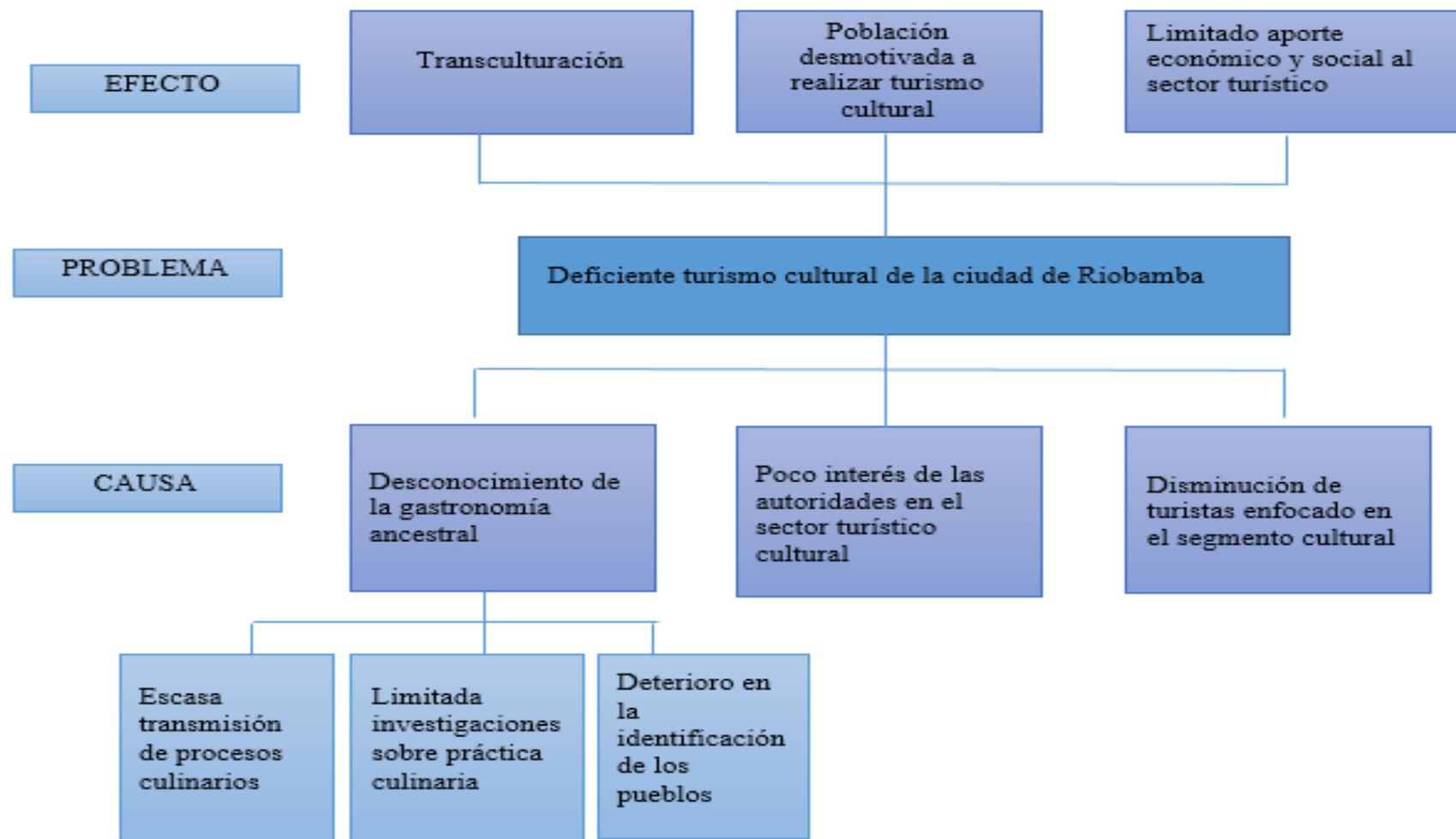
A la preparación se añade canela y panela. Cuando el capulí cambia de color a una tonalidad verdosa o morada se agrega la maicena que previamente se ha disuelto en agua.

Dejar cocinar durante 20 minutos, hasta que haya un nuevo hervor.

Dejar enfriar y servir.



## Anexo 2.- Árbol de problemas



Elaborado por: Badillo, E. (2020)

Anexo 3. – Validación de las encuestas



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

**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

**APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO:** JANGA AGUABALLO CARLOS FERNANDO

**TÍTULO/GRADO:**

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magíster.....	( X )

**UNIVERSIDAD EN QUE LABORA:** UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

**FECHA:** 17/01/2020

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA**

El instrumento de medición pertenece a la variable: Gastronomía ancestral

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas o ítems marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre Gastronomía ancestral

N	Preguntas/Ítems	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	✓		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	✓		
3	¿El instrumento de recolección de datos menciona las variables de medición?	✓		
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 redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	✓		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	✓		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	✓		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos 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 datos requeridos?	✓		
<b>Total:</b>				

**SUGERENCIAS:** .....

*[Handwritten signature]*  
 Firma del Experto



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

**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

**APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO:** WAG AGUIRRE CARLOS FERNANDO

**TÍTULO/GRADO:**

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magister.....	( x )

**UNIVERSIDAD EN QUE LABORA:** UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

**FECHA:** 17/01/2020

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

El instrumento de medición pertenece a la variable: Turismo cultural

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre Turismo cultural

N	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	/		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	/		
3	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	/		
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 redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	/		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	/		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	/		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos 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 datos requeridos?	/		
<b>Total:</b>				

**SUGERENCIAS:** .....

  
Firma del Experto



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

**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

**APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO:** DESPERO VACA DAN-EL MARCELO

**TÍTULO/GRADO:**

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

**UNIVERSIDAD EN QUE LABORA:** UNACH

**FECHA:** 11/01/2020

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE KIOBAMBA**

El instrumento de medición pertenece a la variable: **Gastronomía ancestral**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas o ítems marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre **Gastronomía ancestral**

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

**SUGERENCIAS:** .....

  
Firma del Experto



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

**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

**APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO:** SEPULVEDO JACU DANIEL MIRACAJO

**TÍTULO/GRADO:**

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

**UNIVERSIDAD EN QUE LABORA:** UNEF

**FECHA:** 11/01/2020

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RJOBAMBA**

El instrumento de medición pertenece a la variable: Turismo cultural

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítem, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre Turismo cultural

N°	Preguntas	Aproba		Observaciones
		Si	No	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	/		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	/		
3	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	/		
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 redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	/		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	/		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	/		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos 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 datos requeridos?	/		
		<b>Total:</b>		

**SUGERENCIAS:** .....

  
 Firma del Experto



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

**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

**APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO:** Villa Jerez Henry Mauricio

**TÍTULO/GRADO:**

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

**UNIVERSIDAD EN QUE LABORA:** UNACH

**FECHA:** 17/01/2020

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

El instrumento de medición pertenece a la variable: Gastronomía ancestral

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas o ítems marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre Gastronomía ancestral

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

**SUGERENCIAS:**.....

  
 Firma del Experto



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

**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

**APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO:** Alba Jerez Henry, Mauricio

**TÍTULO/GRADO:**

Ph.D.....	( )
Doctor.....	( )
Magíster.....	( x )

**UNIVERSIDAD EN QUE LABORA:** UNACH

**FECHA:** 17/01/2020

**TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

El instrumento de medición pertenece a la variable: Turismo cultural

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre Turismo cultural

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

**SUGERENCIAS:** .....

  
 Firma del Experto

#### Anexo 4.- Formato de encuesta variable independiente



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

**ENCUESTA**

**Dirigida a:** Gerentes de establecimientos gastronómicos.

**Tema de Investigación:** GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA.

Formulario N° \_\_ Fecha de la encuesta \_\_\_\_\_ Encuestador: Evelyn Badillo

**OBJETIVO DE LA ENCUESTA**

La presente encuesta tiene como objetivo recabar información sobre la Gastronomía Ancestral de la ciudad de Riobamba.

**INSTRUCCIONES**

- Lea detenidamente cada una de las preguntas del cuestionario
- Marque con una X su respuesta
- Las preguntas tienen únicamente una respuesta en la siguiente Escala de Likert.

1	2	3	4	5
Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente

**CONFIDENCIALIDAD**

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

**DATOS GENERALES**

Edad	Menos de 25	26-36	37-47	Mas de 48	
Genero	Masculino		Femenino		Otros
Nivel de educación	Primaria	Secundaria	Superior no universitaria	Superior universitaria	Cuarto nivel

N	Preguntas	1	2	3	4	5
<b>Determine el grado de conocimiento respecto a los siguientes ítems</b>						
<b>Transmisión de procesos culinarios</b>						
1	Tradiciones de la gastronomía ancestral de la ciudad de Riobamba					
2	Origen, historia y significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente a la ciudad					
3	Creencias populares respecto a las propiedades de los alimentos y bebidas					
<b>Práctica culinaria</b>						
4	Costumbres en la preparación de la gastronomía ancestral					
5	Técnicas ancestrales de cocción de alimentos y bebidas					
6	Establecimientos culinarios que fomenten prácticas ancestrales de cocción					
<b>Identificación de un pueblo</b>						
7	Representatividad de la gastronomía ancestral en los pobladores.					
8	Manifestaciones culturales y la comida tradicional que se ofrece en cada una de ellas					
9	Valores inherentes a las prácticas ancestrales de la ciudad					
<b>Total:</b>						

“GRACIAS POR SU COLABORACION”



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

**ENCUESTA**  
 Dirigida a: Turistas

**Tema de Investigación:** GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

Formulario N° \_\_ Fecha de la encuesta \_\_\_\_\_ Encuestador: Evelyn Badillo

**OBJETIVO DE LA ENCUESTA**

La presente encuesta tiene como objetivo recabar información sobre el turismo cultural de la ciudad de Riobamba

**INSTRUCCIONES**

- Lea detenidamente cada una de las preguntas del cuestionario
- Marque con una X su respuesta
- Las preguntas tienen únicamente una respuesta en la siguiente Escala de Likert.

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Nada importante	Poco importante	Medianamente importante	Muy importante	Demasiado importante

**CONFIDENCIALIDAD**

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

**DATOS GENERALES**

Edad	Menos de 25	26-36	37-47	Mas de 48	
Genero	Masculino		Femenino		Otros
Nivel de educación	Primaria	Secundaria	Superior no universitaria	Superior universitaria	Cuarto Nivel
Lugar de procedencia					

N	Preguntas	1	2	3	4	5
<b>Determine el grado de importancia respecto a los siguientes ítems</b>						
<b>Conocimiento</b>						
1	La gastronomía ancestral como parte de la cultura de la ciudad					
2	Evidenciar las técnicas culinarias utilizadas en la gastronomía ancestral					
<b>Tipo de turismo</b>						
3	Conocer los tipos de turismo que se desarrolla en la ciudad					
4	Realizar una ruta gastronómica de comida tradicional como actividad recreativa					
5	La gastronomía ancestral como nueva alternativa de oferta turística cultural de la ciudad					
6	Incluir platos tradicionales en la oferta gastronómica de la ciudad					
<b>Destino</b>						
7	Involucrar a las comunidades en el desarrollo de actividades turísticas culturales de la ciudad					
8	El aporte del gobierno local para el mantenimiento de las costumbres gastronómicas de la ciudad					
9	Incrementar la oferta de actividades culturales innovadoras en la ciudad					
<b>Total:</b>						

**“GRACIAS POR SU COLABORACION”**

## Anexo 5.- Tablas y gráficos de resultados de la variable independiente.

Encuesta dirigida a establecimientos de comida tradicional

### Edad.

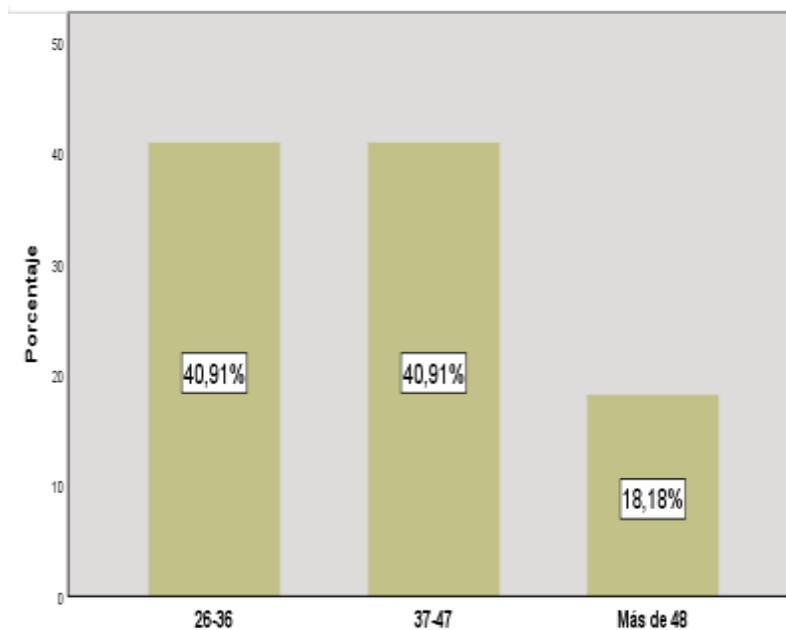
**Tabla 20.**

*Edad*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	26-36	9	40,9	40,9	40,9
	37-47	9	40,9	40,9	81,8
	Más de 48	4	18,2	18,2	100,0
<b>Total</b>		<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 1. Edad**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

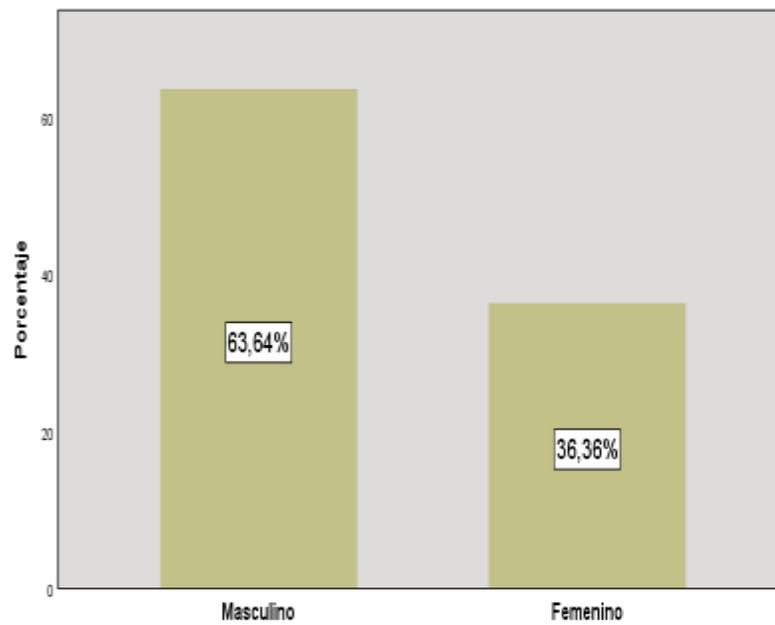
## Género.

**Tabla 21.**  
*Género*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Masculino	14	63,6	63,6	63,6
	Femenino	8	36,4	36,4	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 2. Género**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

## Nivel de educación.

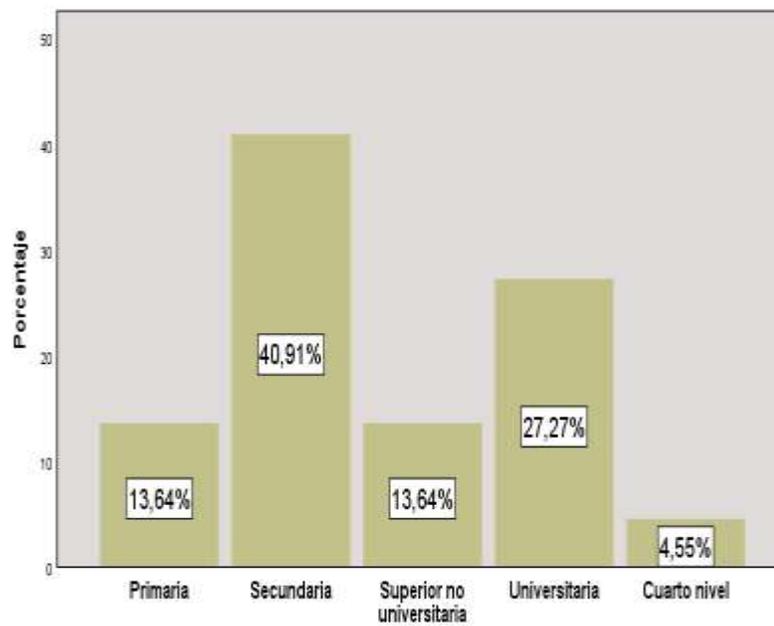
**Tabla 22.**

*Nivel de educación*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Primaria	3	13,6	13,6	13,6
	Secundaria	9	40,9	40,9	54,5
	Superior no universitaria	3	13,6	13,6	68,2
	Universitaria	6	27,3	27,3	95,5
	Cuarto nivel	1	4,5	4,5	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 3. Nivel de educación**  
**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

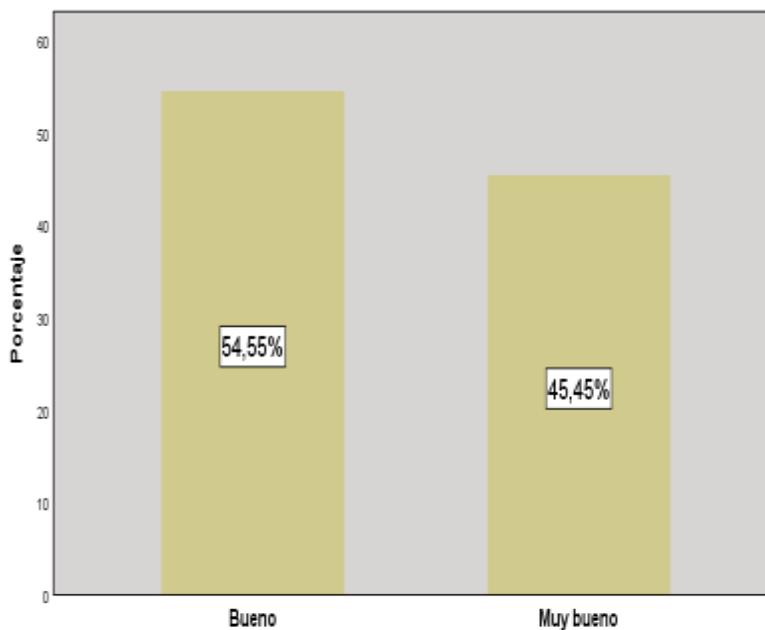
**1.- Determine el grado de conocimiento respecto a las tradiciones de la gastronomía ancestral de la ciudad de Riobamba.**

**Tabla 23.**  
*Tradiciones*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Bueno	12	54,5	54,5	54,5
	Muy bueno	10	45,5	45,5	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 4.Tradiciones**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

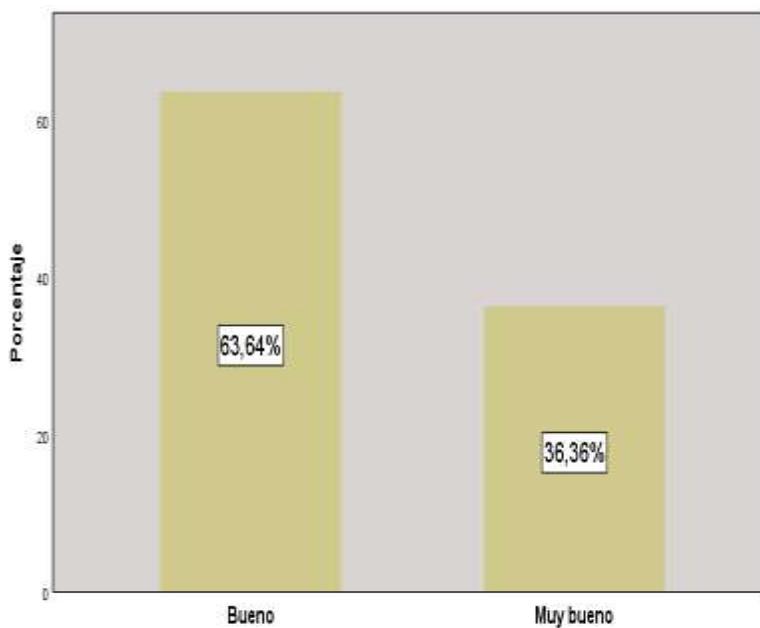
**Elaborado por:** Badillo, 2020

**2.- Origen, historia y significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente a la ciudad.**

**Tabla 24.**  
*Historia*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Bueno	14	63,6	63,6	63,6
	Muy bueno	8	36,4	36,4	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020



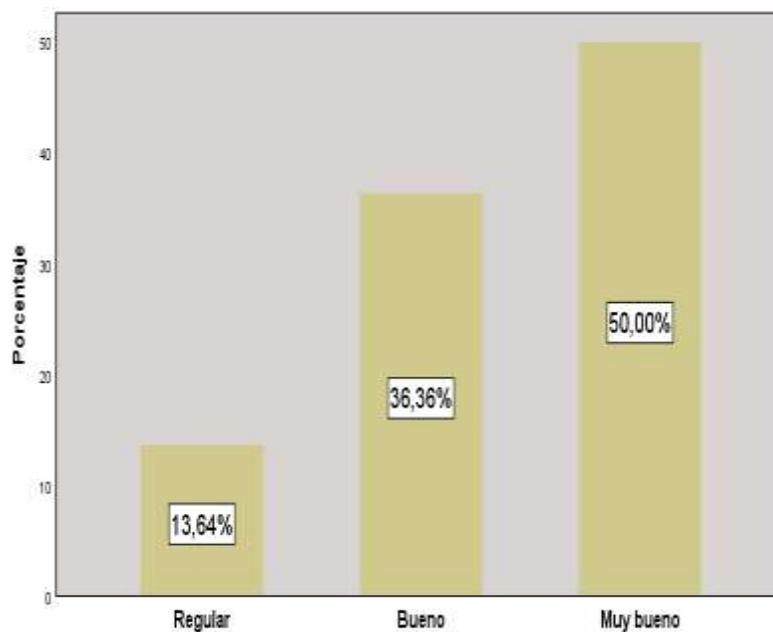
**Gráfico 5. Historia**  
**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

### 3.- Creencias populares respecto a las propiedades de los alimentos y bebidas.

**Tabla 25.**  
*Creencias*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	3	13,6	13,6	13,6
	Bueno	8	36,4	36,4	50,0
	Muy bueno	11	50,0	50,0	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 6. Creencias**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

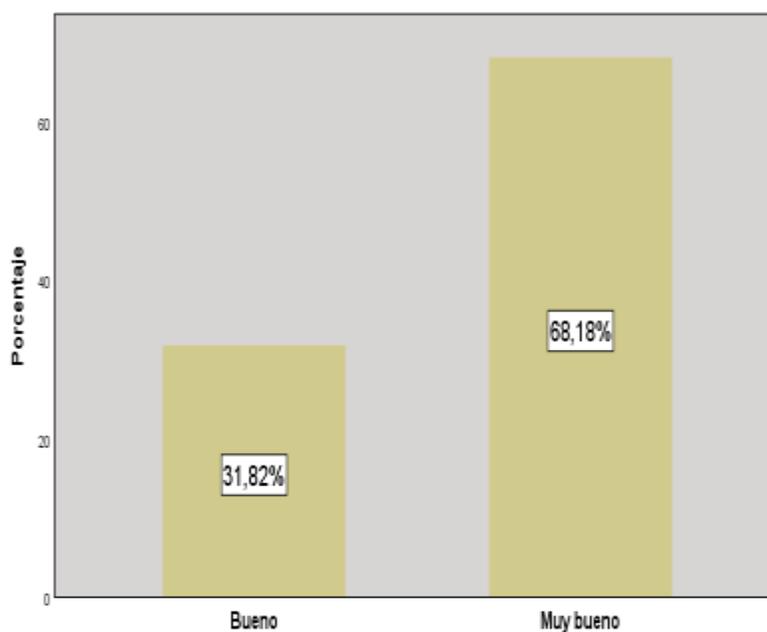
#### 4.- Costumbres en la preparación de la gastronomía ancestral.

**Tabla 26.**  
*Costumbres*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	7	31,8	31,8	31,8
	Muy bueno	15	68,2	68,2	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 7. Costumbres**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

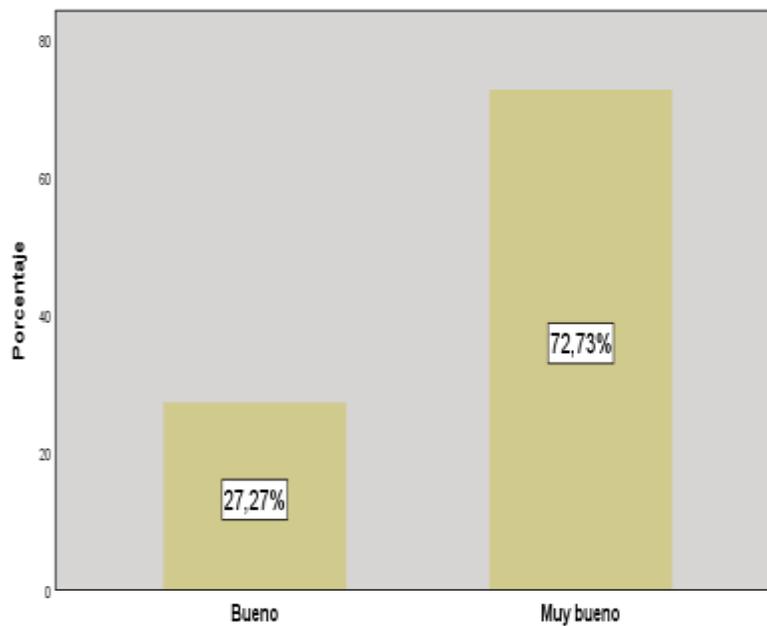
## 5.- Técnicas ancestrales de cocción de alimentos y bebidas.

**Tabla 27.**  
*Técnicas*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Bueno	6	27,3	27,3	27,3
	Muy bueno	16	72,7	72,7	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 8. Técnicas**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

## 6.- Establecimientos culinarios que fomenten prácticas ancestrales de cocción.

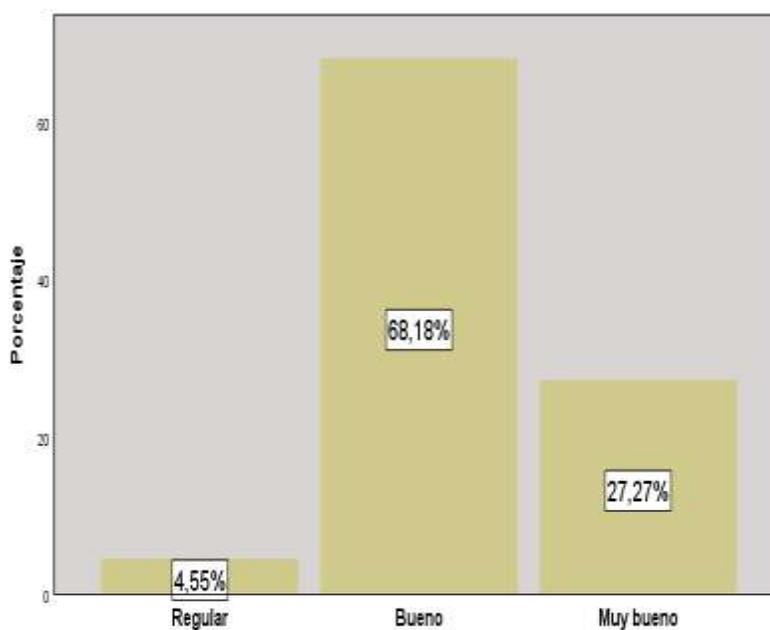
**Tabla 28.**

*Prácticas ancestrales de cocción*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	1	4,5	4,5	4,5
	Bueno	15	68,2	68,2	72,7
	Muy bueno	6	27,3	27,3	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 9. Prácticas ancestrales de cocción**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

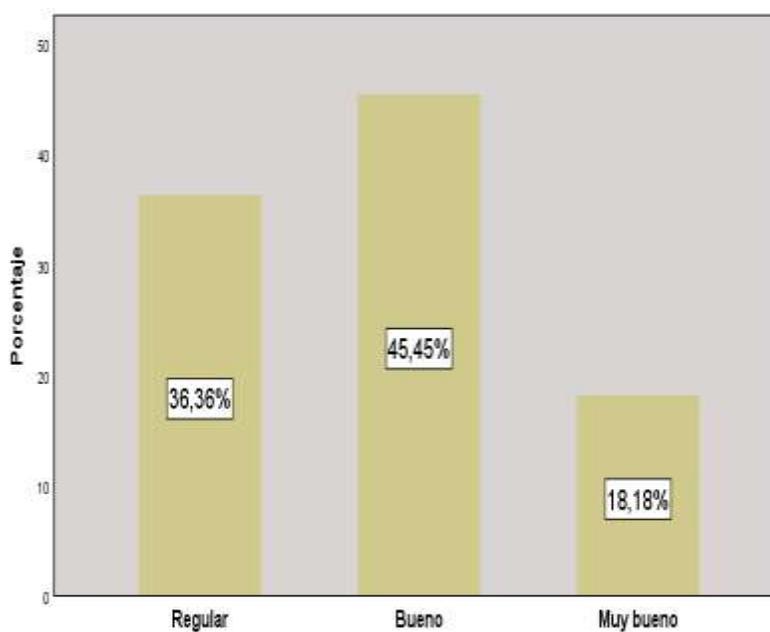
## 7.- Representatividad de la gastronomía ancestral en los pobladores.

**Tabla 29.**  
*Representatividad*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	8	36,4	36,4	36,4
	Bueno	10	45,5	45,5	81,8
	Muy bueno	4	18,2	18,2	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 10. Representatividad**  
**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

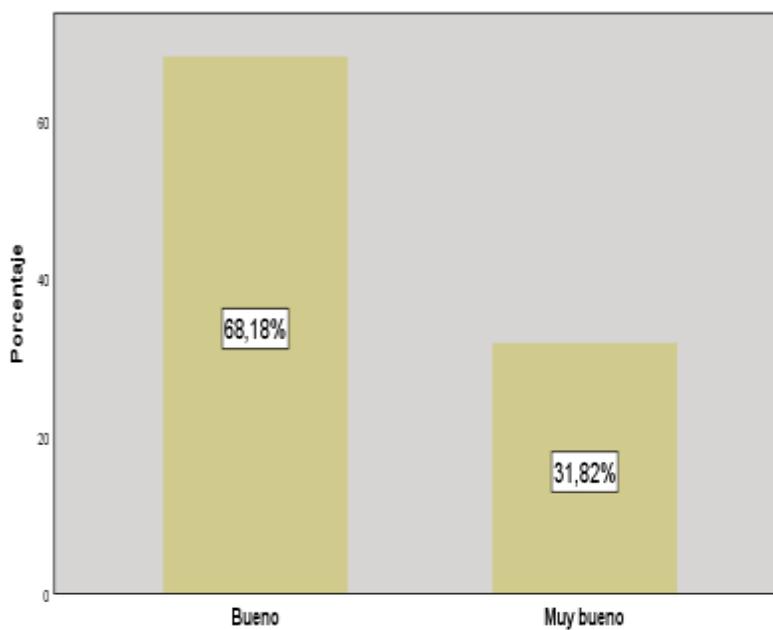
## 8.- Manifestaciones culturales y la comida tradicional que se ofrece en cada una de ellas.

**Tabla 30.**  
*Manifestaciones*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Bueno	15	68,2	68,2	68,2
	Muy bueno	7	31,8	31,8	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 11. Manifestaciones**  
**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

## 9.- Valores inherentes a las practicas ancestrales de la ciudad.

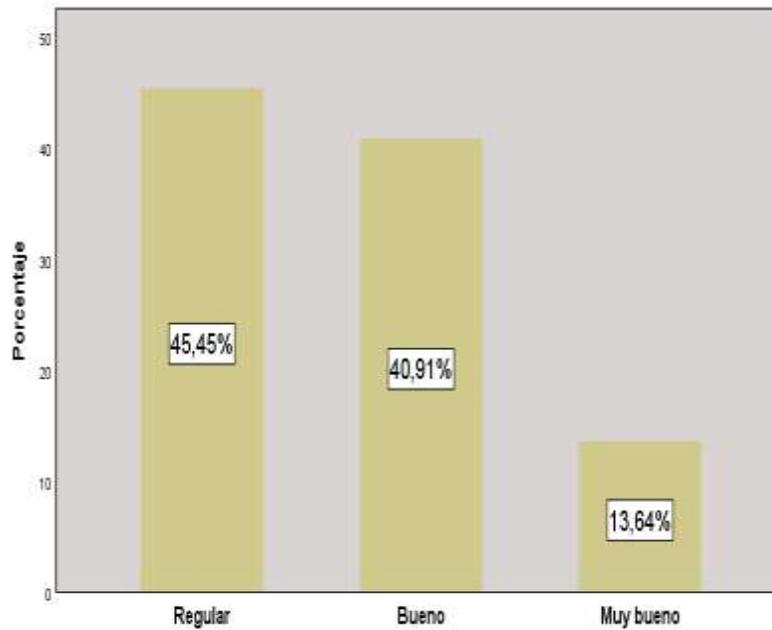
**Tabla 31.**

*Valores*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Regular	10	45,5	45,5	45,5
	Bueno	9	40,9	40,9	86,4
	Muy bueno	3	13,6	13,6	100,0
	<b>Total</b>	<b>22</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 12. Valores**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

**Anexo 6.- Tablas y gráficos de resultados de la variable dependiente.**

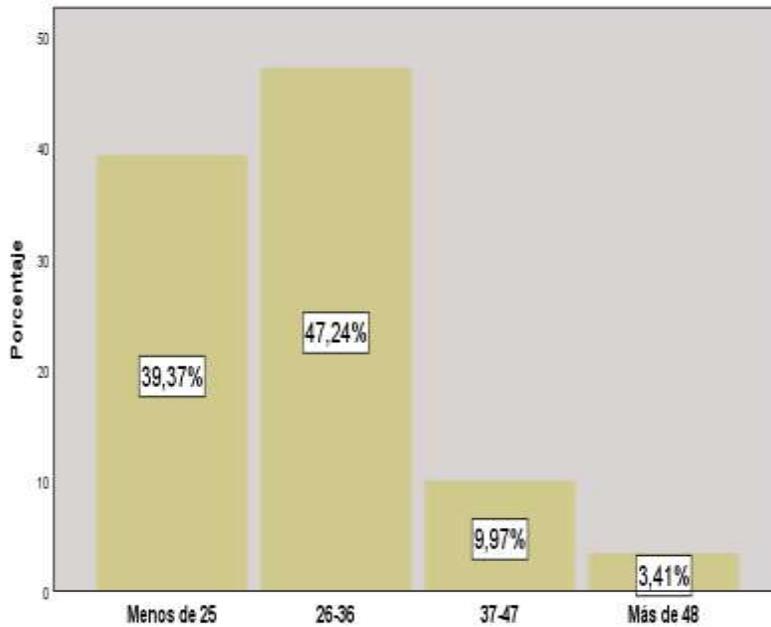
**Edad.**

**Tabla 32.**  
*Edad*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Menos de 25	150	39,4	39,4	39,4
	26-36	180	47,2	47,2	86,6
	37-47	38	10,0	10,0	96,6
	Más de 48	13	3,4	3,4	100,0
	<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 13. Edad**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

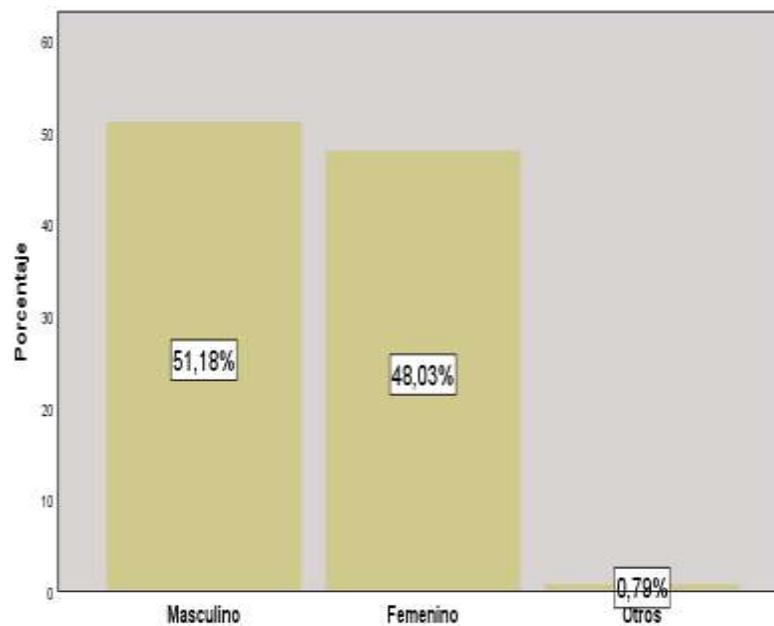
## Género.

**Tabla 33.**  
*Género*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Masculino	195	51,2	51,2	51,2
	Femenino	183	48,0	48,0	99,2
	Otros	3	,8	,8	100,0
<b>Total</b>		<b>381</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 14. Género**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

## Nivel de educación.

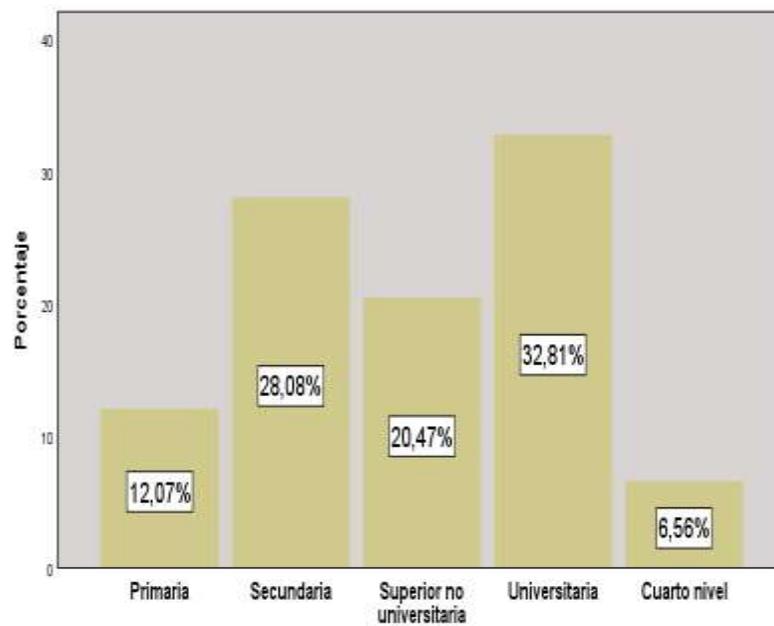
**Tabla 34.**

*Nivel de educación*

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
Válido	Primaria	46	12,1	12,1	12,1
	Secundaria	107	28,1	28,1	40,2
	Superior no universitaria	78	20,5	20,5	60,6
	Universitaria	125	32,8	32,8	93,4
	Cuarto nivel	25	6,6	6,6	100,0
	<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 15. Nivel de educación**  
**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

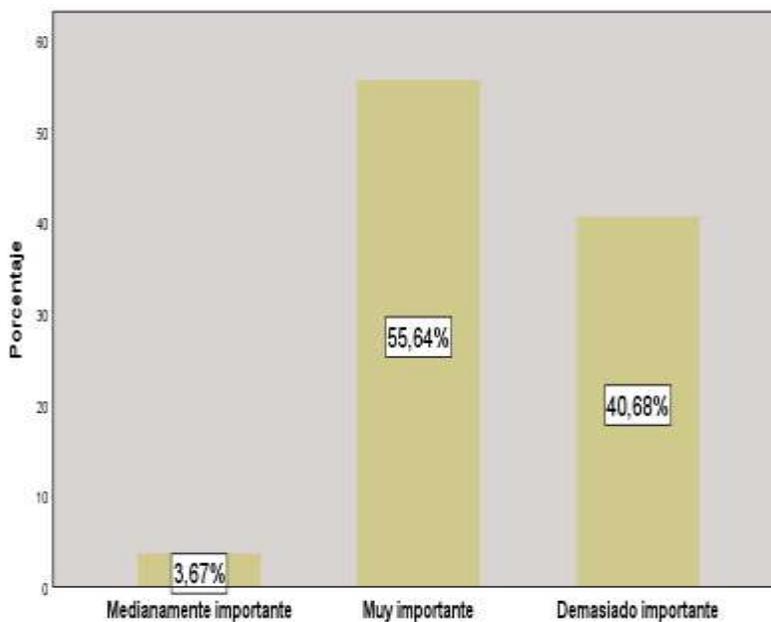
1.- Determine el grado de importancia respecto a la gastronomía ancestral como parte de la cultura de la ciudad.

**Tabla 35.**  
*Gastronomía ancestral*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Medianamente importante	14	3,7	3,7	3,7
	Muy importante	212	55,6	55,6	59,3
	Demasiado importante	155	40,7	40,7	100,0
	<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, E. 2020



**Gráfico 16. Gastronomía ancestral**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

## 2.- Evidenciar las técnicas culinarias utilizadas en la gastronomía ancestral.

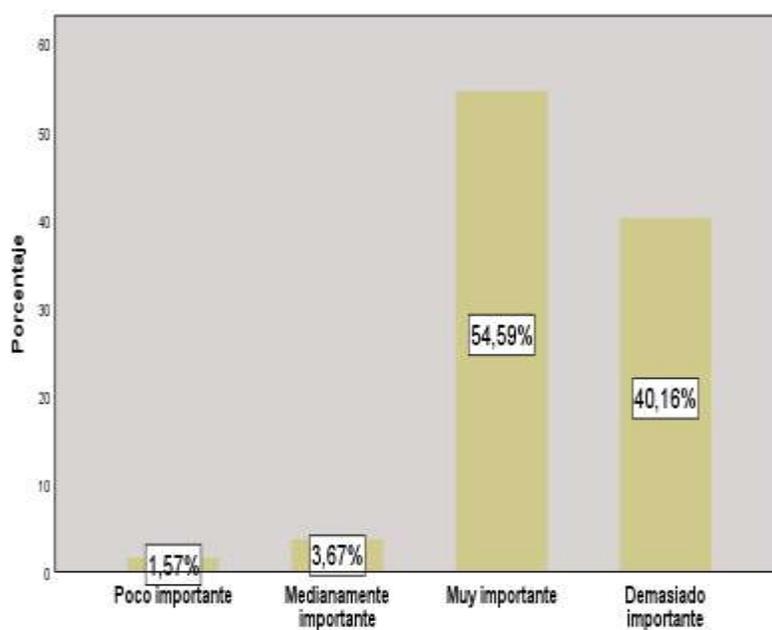
**Tabla 36.**

*Evidenciar*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	6	1,6	1,6	1,6
	Medianamente importante	14	3,7	3,7	5,2
	Muy importante	208	54,6	54,6	59,8
	Demasiado importante	153	40,2	40,2	100,0
	<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, E. 2020



**Gráfico 17. Evidenciar**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

### 3.- Conocer los tipos de turismo que se desarrolla en la ciudad.

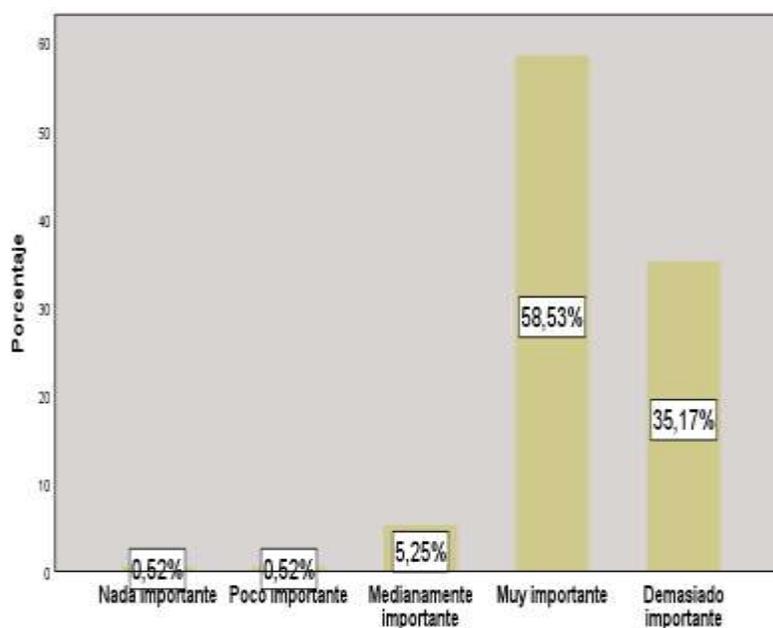
**Tabla 37.**

*Tipos de turismo*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	2	,5	,5	,5
	Poco importante	2	,5	,5	1,0
	Medianamente importante	20	5,2	5,2	6,3
	Muy importante	223	58,5	58,5	64,8
	Demasiado importante	134	35,2	35,2	100,0
	<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, E. 2020



**Gráfico 18. Tipos de turismo**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020

#### 4.- Realizar una ruta gastronómica de comida tradicional como actividad recreativa.

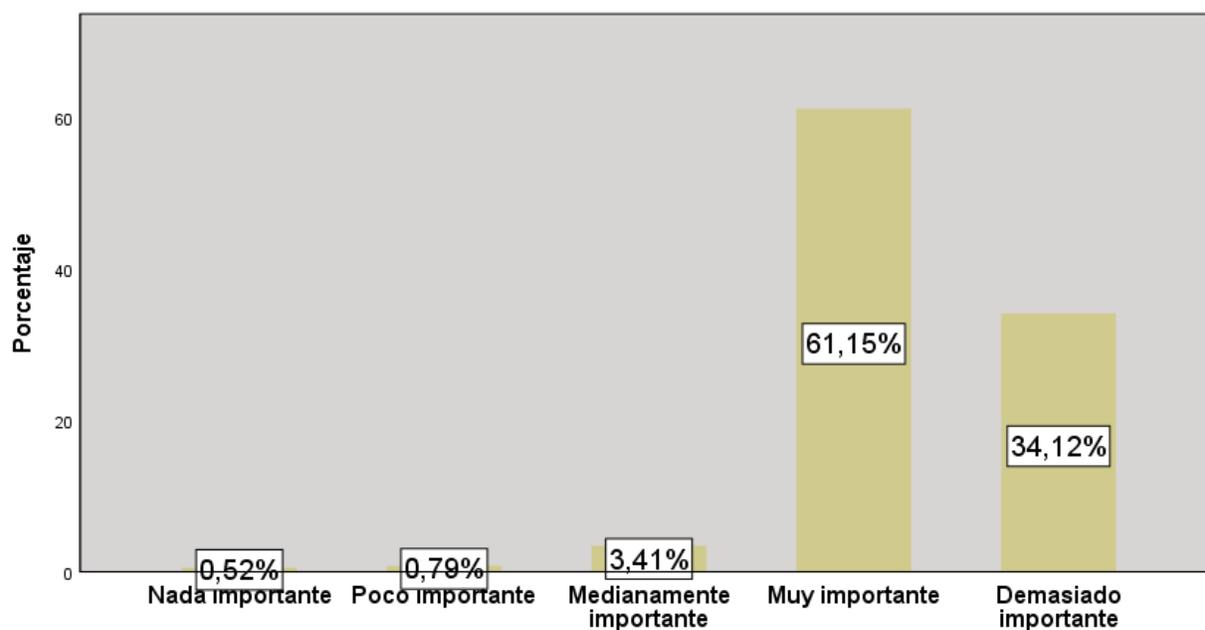
**Tabla 38.**

*Ruta gastronómica*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	2	,5	,5	,5
	Poco importante	3	,8	,8	1,3
	Medianamente importante	13	3,4	3,4	4,7
	Muy importante	233	61,2	61,2	65,9
	Demasiado importante	130	34,1	34,1	100,0
	Total	381	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 19. Ruta gastronómica**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

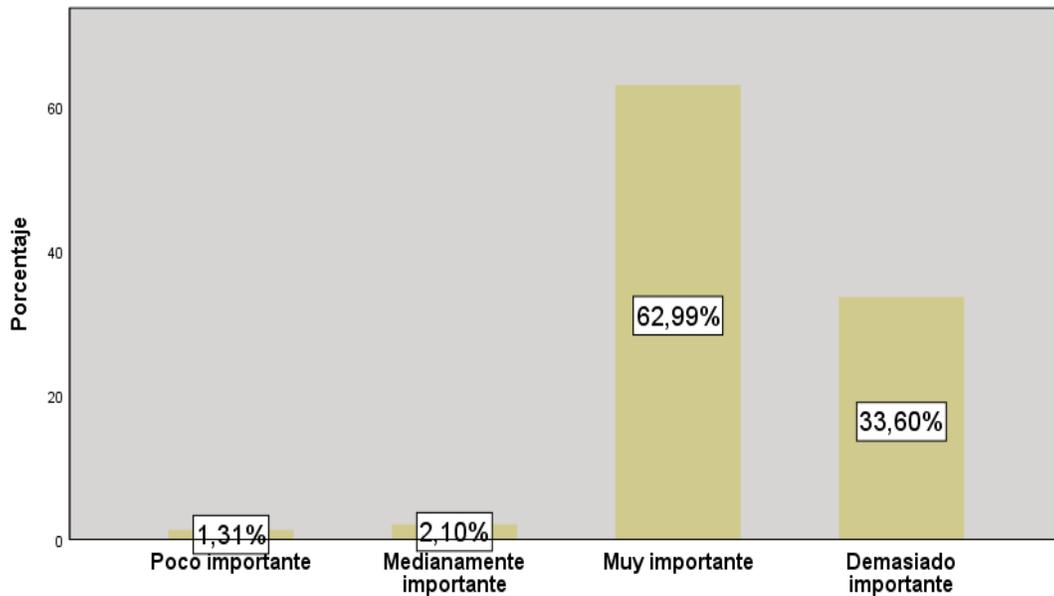
**Elaborado por:** Badillo, 2020

**5.- La gastronomía ancestral como nueva alternativa de oferta turística cultural de la ciudad.**

**Tabla 39.**  
*Oferta turística*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	5	1,3	1,3	1,3
	Medianamente importante	8	2,1	2,1	3,4
	Muy importante	240	63,0	63,0	66,4
	Demasiado importante	128	33,6	33,6	100,0
	<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 20. Oferta turística**  
**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

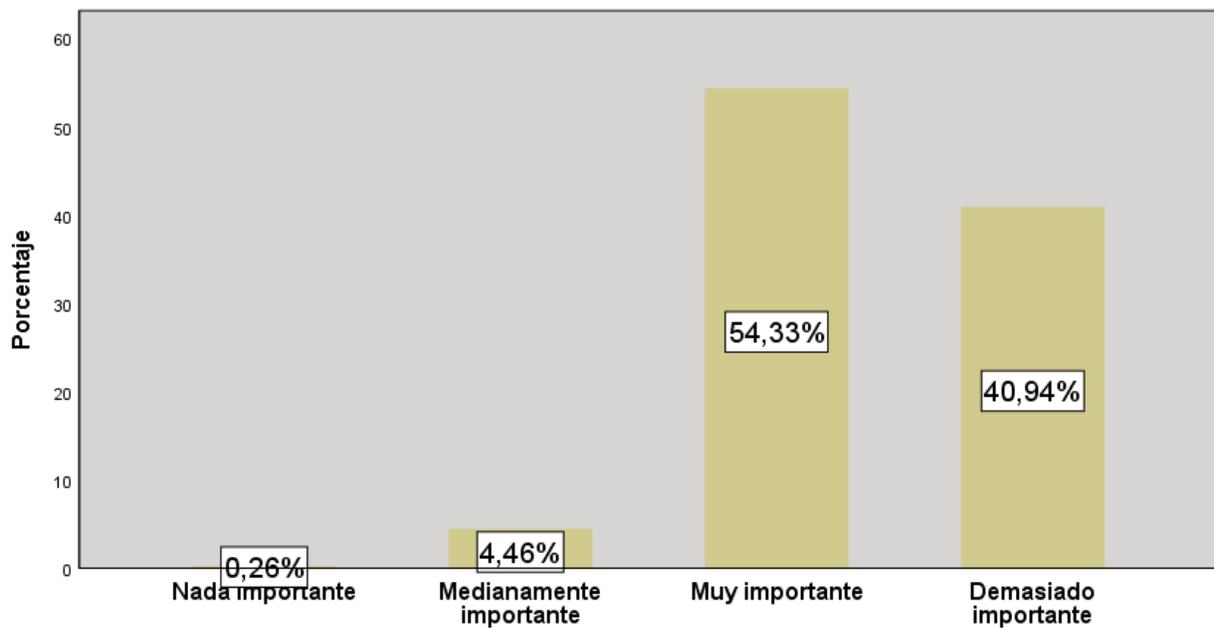
## 6.- Incluir platos tradicionales en la oferta gastronómica de la ciudad.

**Tabla 40.**  
*Platos tradicionales*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	1	,3	,3	,3
	Medianamente importante	17	4,5	4,5	4,7
	Muy importante	207	54,3	54,3	59,1
	Demasiado importante	156	40,9	40,9	100,0
	<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 21. Platos tradicionales**  
**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

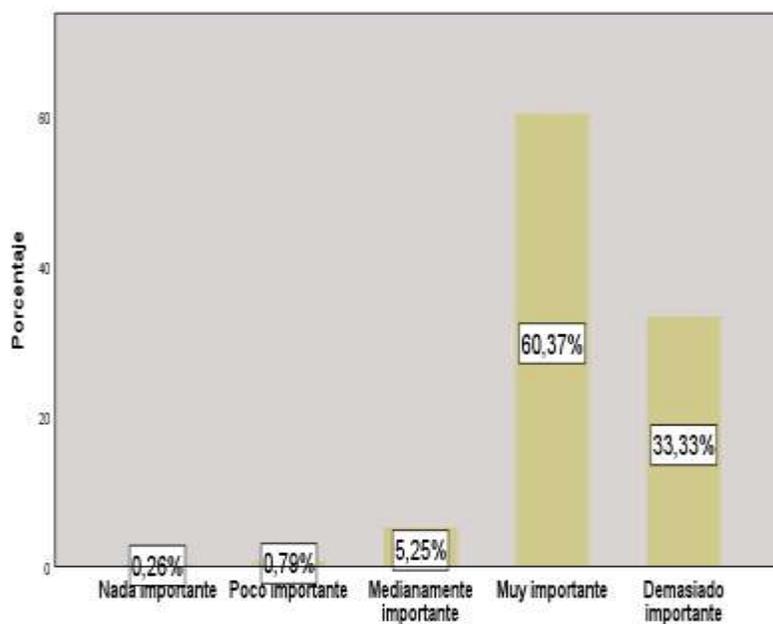
**7.- Involucrar a las comunidades en el desarrollo de actividades turísticas culturales de la ciudad.**

**Tabla 41.**  
*Comunidades*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	1	,3	,3	,3
	Poco importante	3	,8	,8	1,0
	Medianamente importante	20	5,2	5,2	6,3
	Muy importante	230	60,4	60,4	66,7
	Demasiado importante	127	33,3	33,3	100,0
	<b>Total</b>	<b>381</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 22. Comunidades**  
**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

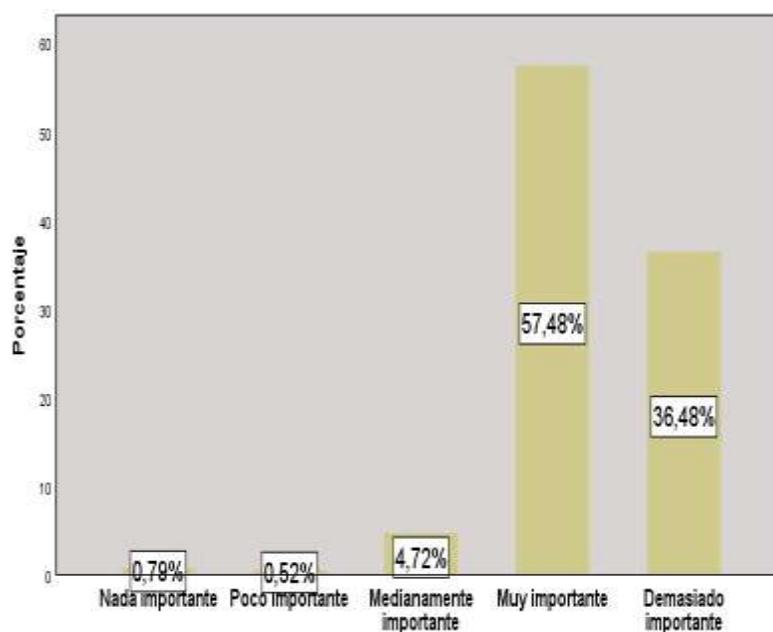
## 8.- El aporte del gobierno local para el mantenimiento de las costumbres gastronómicas de la ciudad.

**Tabla 42.**  
*Gobierno local*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nada importante	3	,8	,8	,8
	Poco importante	2	,5	,5	1,3
	Medianamente importante	18	4,7	4,7	6,0
	Muy importante	219	57,5	57,5	63,5
	Demasiado importante	139	36,5	36,5	100,0
	Total	381	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 23. Gobierno local**  
**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020  
**Elaborado por:** Badillo, 2020

## 9.- Incrementar la oferta de actividades culturales innovadoras en la ciudad.

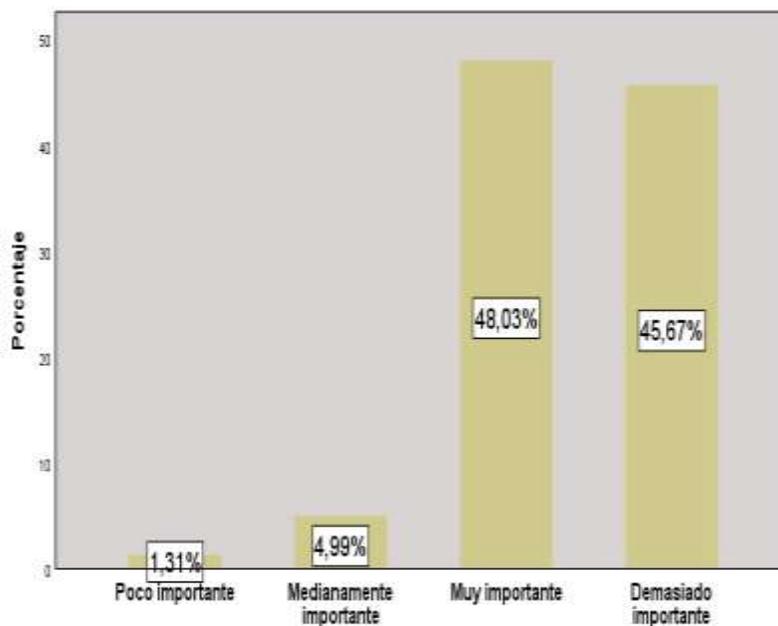
**Tabla 43.**

*Actividades innovadoras*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Poco importante	5	1,3	1,3	1,3
	Medianamente importante	19	5,0	5,0	6,3
	Muy importante	183	48,0	48,0	54,3
	Demasiado importante	174	45,7	45,7	100,0
	Total	381	100,0	100,0	

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020



**Gráfico 24. Actividades**

**Fuente:** Encuestas aplicadas 2020

**Elaborado por:** Badillo, 2020