



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

TÍTULO

**“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE
LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”**

Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciada en Gestión Turística y
Hotelera

Autora:

Vega Cujiguallpa Viviana Elizabeth

Tutor:

Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo

Riobamba – Ecuador. 2021

DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Viviana Elizabeth Vega Cujiguallpa, con cédula de ciudadanía 175257074-5, autor(a) del trabajo de investigación titulado: **“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”**, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

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

En Riobamba, el 23 de septiembre del 2021.



Viviana Elizabeth Vega Cujiguallpa

C.I: 175257074-5

**DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DE
TRIBUNAL;**

Quienes suscribimos, catedráticos designados Tutor y Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación **“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”**, presentado por Viviana Elizabeth Vega Cujiguallpa, con cédula de identidad número 175257074-5, certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha asesorado durante el desarrollo, revisado y evaluado el trabajo de investigación escrito y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba el 23 de septiembre del 2021.

Mgs. Danilo Paúl Quintana Puga
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE
GRADO**


Firma

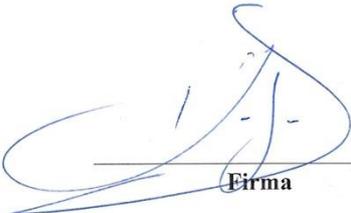
PhD. Silvia Marieta Aldaz Hernández
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE
GRADO**


Firma

Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE
GRADO**


Firma

Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo
TUTOR


Firma


Viviana Elizabeth Vega Cujiguallpa
C.I: 175257074-5

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “**SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO**” presentado por Viviana Elizabeth Vega Cujiguallpa, con cédula de identidad número 1752570745, bajo la tutoría de Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo; certificamos que recomendamos la APROBACIÓN de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

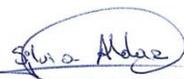
De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba el 23 de septiembre del 2021.

Presidente del Tribunal de Grado
Mgs. Danilo Paúl Quintana Puga



Firma

Miembro del Tribunal de Grado
PhD. Silvia Marieta Aldaz Hernández



Firma

Miembro del Tribunal de Grado
Mgs. Andrea Margarita Garrido Patrel



Firma

CERTIFICADO ANTIPLAGIO



DIRECCIÓN ACADÉMICA
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.20

CERTIFICACIÓN

Que, **VEGA CUJIGUALPA VIVIANA ELIZABETH** con CC: **1752570745**, estudiante de la Carrera de **GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado **"SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO"**, que corresponde al dominio científico **DESARROLLO TERRITORIAL – PRODUCTIVO Y HÁBITAT SUSTENTABLE PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA** y alineado a la línea de investigación **SERVICIOS PERSONALES (SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN)**, cumple con el 11%, reportado en el sistema Anti plagio URKUND, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 04 de Agosto de 2021



Firmado digitalmente por:
**CARLOS FERNANDO
INGA AGUAGALLO**

Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo
TUTOR

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico a mis padres Edgar y Fanny quienes me han llenado de amor y valores, me han brindado su apoyo incondicional y son mi ejemplo a seguir; a mis hermanas Adri y Diana mis compañeras de vida, gracias por estar a mi lado y ser las causantes de mis múltiples sonrisas; a Doris por llegar a mi vida y convertirse en una hermana más, por cuidar de mí y ser mi cómplice de bromas y risas; sin mi familia nada de esto sería posible y son mi motivación para seguir adelante.

A mis abuelitos Gonzalo y Anita, a mis tías Belén y Mary por haber cuidado de mí en esta etapa, disfruté mucho el poder compartir con ustedes, los amo. A mi abuelita Adelita por ser ejemplo de que, con humildad y esfuerzo podemos cumplir nuestros sueños.

A mis tías, tíos, primos y demás familia que siempre estuvieron al pendiente de mí y su apoyo constante fue de gran ayuda para terminar esta etapa más de mi vida.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios en primer lugar porque siempre ha estado conmigo, me ha cuidado y guiado en cada decisión que he tomado y me permitió llegar hasta este momento.

A mi familia por su apoyo y amor incondicional, por ser mi motor para seguir adelante y ser mejor cada día, sin ustedes nada de esto valdría la pena.

A mis amigos por su afecto, risas, bromas, consejos, desvelos, viajes y muchas cosas que hemos compartido, ustedes hicieron más llevadera esta etapa de mi vida.

A los docentes de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera y a la Universidad Nacional de Chimborazo por ser mi segundo hogar, por permitirme adquirir conocimientos y formarme para ser una gran profesional.

ÍNDICE GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA.....	
DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DEL TRIBUNAL.....	
CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL	
CERTIFICADO ANTIPLAGIO.....	
DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTO	
RESUMEN.....	
ABSTRACT	
INTRODUCCIÓN	16
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	17
1.1. Situación problemática	17
1.2. Formulación del problema.....	17
1.2.1. Problema General.....	17
1.2.2. Problemas Específicos.....	18
1.3. Justificación	18
1.3.1. Justificación Teórica.....	18
1.3.2. Justificación Práctica	18
1.3.3. Justificación Metodológica	19
1.4. Objetivos.....	19
1.4.1. Objetivo General	19
1.4.2. Objetivos Específicos	19
1.5. Hipótesis	19
1.5.1. Hipótesis General	19
1.5.2. Hipótesis Específicas.....	19
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	20
2.1. Antecedentes de la investigación	20

2.2. Marco filosófico o epistemológico de la investigación.....	20
2.2.1. Epistemología de Saberes ancestrales	20
2.2.2. Epistemología de Patrimonio gastronómico	21
2.3. Estado del Arte.....	21
2.3.1. Estado del arte variable independiente: Saberes ancestrales	21
2.3.2. Estado del arte variable dependiente: Patrimonio gastronómico	22
2.4. Bases Teóricas	22
2.4.1. Marco teórico variable independiente: Saberes ancestrales	22
2.4.2. Marco teórico variable dependiente: Patrimonio gastronómico	25
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA.....	28
3.1. Tipo y diseño de la investigación.....	28
3.1.1. Tipo de investigación	28
3.2. Diseño de la investigación.....	29
3.2.1. No experimental.....	29
3.2.2. Transeccional o transversal causal	29
3.3. Enfoque de la investigación.....	29
3.4. Unidad de análisis	29
3.5. Población de estudio.....	30
3.5.1. Población variable independiente: Saberes ancestrales.....	30
3.5.2. Población de la variable dependiente: Patrimonio gastronómico	30
3.6. Variable Independiente – dependiente	32
3.6.1. Matriz de operacionalización.....	32
3.6.2. Matriz de Consistencia	33
3.7. Técnicas e instrumentos de investigación	34
3.7.1. Técnicas	34
3.7.2. Instrumentos.....	34
3.8. Validez de los instrumentos.....	34

3.9. Confiabilidad de los instrumentos.....	35
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	37
4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados	37
4.2. Prueba de Hipótesis.....	41
4.2.1. Hipótesis general.....	41
4.2.2. Hipótesis específica 1	42
4.2.3. Hipótesis específica 2	43
4.2.4. Hipótesis específica 3	44
5. CONCLUSIONES	45
6. RECOMENDACIONES	46
7. BIBLIOGRAFÍA	46
8. ANEXOS.....	51
8.1. ANEXO 1. Propuesta	51
8.2. ANEXOS VARIOS.....	62
8.2.1. Árbol de problemas	62
8.2.2. Asignación del tribunal.....	63
8.2.3. Validación de encuestas variable independiente.....	64
8.2.4. Validación de encuestas variable dependiente.....	68
8.2.5. Oficio Dirigido a los representantes del GAD Parroquial de Lloa	72
8.2.6. Encuesta variable independiente	74
8.2.8. Cronograma del trabajo investigativo	76
8.2.9. Gráficos de la variable independiente	77
8.2.8. Gráficos de la variable dependiente	84

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1	32
Cuadro N° 2.....	33
Cuadro N° 3.....	35
Cuadro N° 4.....	37
Cuadro N° 5.....	39
Cuadro N° 6.....	59
Cuadro N° 7.....	60
Cuadro N° 8.....	62

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1	35
Tabla N° 2	36
Tabla N° 3	41
Tabla N° 4	42
Tabla N° 5	43
Tabla N° 6	44

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1	77
Gráfico N° 2	77
Gráfico N° 3	78
Gráfico N° 4	78
Gráfico N° 5	79
Gráfico N° 6	79
Gráfico N° 7	80
Gráfico N° 8	80
Gráfico N° 9	81
Gráfico N° 10	81
Gráfico N° 11	82
Gráfico N° 12	82
Gráfico N° 13	83
Gráfico N° 14	84
Gráfico N° 15	84
Gráfico N° 16	85
Gráfico N° 17	85
Gráfico N° 18	85
Gráfico N° 19	85
Gráfico N° 20	85
Gráfico N° 21	85
Gráfico N° 22	85
Gráfico N° 23	85
Gráfico N° 24	85
Gráfico N° 25	85
Gráfico N° 26	85

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación es conocer la influencia de los saberes ancestrales en el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito. El problema a investigar, es la desvalorización del patrimonio gastronómico, el cual se ha producido por la escasa difusión de las sapiencias ancestrales alimentarias. El diseño manejado es transeccional, pues estudia la relación de las dos variables, la metodología utilizada es mixta, pues se aplicó un instrumento cuantitativo que fue el cuestionario en escala de Likert y un enfoque cualitativo que fueron entrevistas a los custodios de los saberes ancestrales.

Con el desarrollo del árbol de problemas, matrices de operacionalización y consistencia de las dos variables, se estableció dimensiones, indicadores, problemas, objetivos e hipótesis. Se empleó encuestas previamente validadas por expertos, las cuales con la ayuda del software SPSS versión 25, determinó la confiabilidad de los instrumentos a través del alfa de Cronbach y con el método Chi cuadrado se efectuó la comprobación de hipótesis general y específicas.

Se concluye que la mayor parte de la población que conforma la parroquia conoce acerca de la sabiduría ancestral que envuelve a la gastronomía representativa del lugar, pero no las difunden en su totalidad y debido a esto, dicho patrimonio gastronómico es desvalorizado. Es por ello que, para la presente investigación, se plantea una posible solución al problema encontrado mediante la elaboración de programas de difusión y fortalecimiento del patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

Palabras Clave: saberes ancestrales, patrimonio gastronómico, transmisión oral.

ABSTRACT

The objective of this research is to know the influence of ancestral knowledge in the gastronomic heritage of the parish Lloa, canton Quito. The problem investigated is the devaluation of the gastronomic heritage, which has been produced by the scarce diffusion of ancestral food knowledge. The design was transectional, since it studied the relationship between the two variables, the methodology was mixed, since a quantitative instrument applied which was the Likert scale questionnaire and a qualitative approach which were interviews to the custodians of ancestral knowledge. With the development of the problem tree, operationalization matrices and consistency of the two variables, dimensions, indicators, problems, objectives and hypotheses were established. Surveys previously validated by experts used, which with the help of SPSS software version 25, determined the reliability of the instruments through Cronbach's alpha and with the Chi-square method the general and specific hypotheses tested. It concluded that most of the population of the parish knows about the ancestral wisdom that surrounds the representative gastronomy of the place, but they do not disseminate it in its entirety and because of this, this gastronomic heritage undervalued. That is why, for this research, a possible solution to the problem proposed through the development of programs to disseminate and strengthen the gastronomic heritage of the parish Lloa, canton Quito.

Key Words: ancestral knowledge, gastronomic heritage, oral transmission.



Reviewed by:

Mgs. Maritza Chávez Aguagallo

ENGLISH PROFESSOR

c.c. 0602232324

INTRODUCCIÓN

La parroquia Lloa ubicada en el cantón Quito posee una riqueza gastronómica que con el pasar de los años ha ido desapareciendo, este proyecto de investigación está encaminado a dar una solución al problema de la desvalorización del patrimonio gastronómico para ello, se han establecido objetivos en los cuales se pretende establecer la influencia que tienen las dos variables, saberes ancestrales y patrimonio gastronómico, para subsiguientemente diseñar una propuesta que vincule a estas dos variables y se pueda fomentar el desarrollo turístico gastronómico en la parroquia

En el Capítulo I denominado planteamiento del problema, se puntualiza la situación problemática que presenta la parroquia Lloa con respecto a la desvalorización que posee su patrimonio gastronómico cuya causa principal es la escasa difusión de las sapiencias ancestrales alimentarias en los pobladores de la parroquia, por lo tanto, la disminución de los conocimientos que han sido aprendidos o heredados se han visto afectados, de igual manera se encuentran las justificaciones teórica, práctica y metodológica del porque se realiza el proyecto de investigación. Asimismo, se detalla el objetivo general y los objetivos específicos y finalmente se establece la hipótesis en la cual se comprobará si existe influencia significativa de los saberes ancestrales con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

En el Capítulo II se desarrolla el marco teórico que está compuesto por los antecedentes de la investigación, el marco epistemológico tanto de la variable dependiente Patrimonio gastronómico como la variable independiente Saberes ancestrales, el estado del arte de las mismas y las bases teóricas de cada una de las variables con sus dimensiones e indicadores.

En el Capítulo III se desarrolla la metodología de este trabajo de investigación en el cual se establece el tipo y diseño de la investigación, el enfoque que tendrá, la unidad de análisis de cada una de las variables, y las técnicas e instrumentos de investigación que se utilizaran para efectuarlo.

En el Capítulo IV Resultados y discusión se analizan, interpretan y discuten los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas, se realiza la confiabilidad de los instrumentos y se efectúa la prueba de hipótesis de si existe o no influencia entre las variables y sus dimensiones.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Situación problemática

La problemática que presenta la parroquia Lloa ubicada en el cantón Quito es el desaprovechamiento del patrimonio gastronómico, esta problemática surge debido a que la causa principal que se ha evidenciado es la desvalorización que han tenido los saberes ancestrales en los pobladores de la parroquia, por lo tanto, la disminución de los conocimientos que han sido aprendidos o heredados se han visto afectados.

Por ende, la cultura alimentaria de los pobladores es una de las causas que se ha visto afectada con el pasar de los años, dicho de otra manera, a los pobladores de Lloa no les nace saber sobre el tema, investigar o preguntar ya sea sobre las prácticas ancestrales que utilizan en la siembra y cosecha de sus productos, al igual que las destrezas adquiridas para preparar los platos típicos representativos de su parroquia natal o los ritos y celebraciones que se asocian al patrimonio gastronómico de su parroquia.

Asimismo, el valor histórico es otra causa que afecta al patrimonio gastronómico, debido a que no ponen en práctica las creencias, símbolos, valores inherentes que han traído consigo no solo el patrimonio del lugar, sino su gente; perder toda esta identificación como comunidad que los hace diferentes del resto de parroquias que se encuentran en el cantón Quito. La pérdida de este valor histórico los hace olvidar quienes son, cuál es su historia alimentaria y su riqueza gastronómica.

Para finalizar otra causa que ha provocado el desaprovechamiento del patrimonio gastronómico son los saberes ancestrales, la población de Lloa se ha visto afectada con la disminución de estos conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación por muchos años; a causa de que ya no le toman la importancia de antes, los jóvenes de ahora por lo general ya no tienen interés en conocer la gastronomía propia de su parroquia, más bien se han inclinado por otras tendencias como el fast food.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema General

¿De qué manera influyen los saberes ancestrales en el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito?

1.2.2. Problemas Específicos

- ¿De qué manera influye los conocimientos en el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito?
- ¿De qué manera influye la conservación en el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito?
- ¿De qué manera influye la tradición oral en el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito?

1.3. Justificación

1.3.1. Justificación Teórica

Este proyecto de investigación tiene como propósito generar nuevos conocimientos sobre el patrimonio gastronómico de Lloa, ya que se recabó la mayor cantidad de información que exista sobre el tema, aportando de esta manera con nuevos resultados y con la creación un nuevo trabajo investigativo que servirá como apoyo y a su vez será un antecedente investigativo para próximas indagaciones.

Asimismo, que ayude a los nuevos profesionales de turismo que buscan realizar nuevos aportes sobre el patrimonio gastronómico o sobre los saberes ancestrales alimentarios. Además, la presente investigación servirá para el desarrollo de un artículo científico concerniente a las variables de investigación saberes ancestrales y patrimonio gastronómico.

1.3.2. Justificación Práctica

Este proyecto de investigación beneficiará a los pobladores de la parroquia Lloa, ayudándolos a mejorar el patrimonio gastronómico del lugar a través del fortalecimiento de los saberes ancestrales que les han sido heredados, y de esta manera que ellos puedan aprovechar todos estos conocimientos alimentarios y trabajar en la dinamización del patrimonio gastronómico de la parroquia.

Por otro lado, los beneficiarios de esta investigación serán acreedores a una propuesta que mejorará la afluencia de turistas, y que los mismos visiten la parroquia Lloa, no solo por los atractivos turísticos naturales y culturales que posee, sino también que visiten el lugar por la riqueza gastronómica y se deleiten con cada uno de los platillos y que de esta manera sea conocido por el potencial gastronómico que posee.

1.3.3. Justificación Metodológica

En el trabajo de investigación planteado, se utilizaron como instrumentos de evaluación los cuestionarios para cada una de las variables que fueron validadas por expertos de la carrera de Gestión turística y hotelera y que luego de realizar el análisis del alfa de Cronbach se determinó su confiabilidad por lo cual pueden servir para futuras investigaciones acerca de los saberes ancestrales y patrimonio gastronómico.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo General

Analizar la influencia existente entre los saberes ancestrales y el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Analizar la influencia que existe entre los conocimientos y el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.
- Analizar la influencia que existe entre la conservación y el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.
- Analizar la influencia que existe entre la tradición oral y el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

1.5. Hipótesis

1.5.1. Hipótesis General

Existe influencia significativa de los saberes ancestrales con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

1.5.2. Hipótesis Específicas

- Existe influencia significativa de los conocimientos con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.
- Existe influencia significativa de la conservación con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.
- Existe influencia significativa de la tradición oral con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

La importancia de abordar el tema acerca de los saberes ancestrales radica en que es necesario preservar la identidad cultural y la memoria histórica tangible; tomando en consideración que los jóvenes son un punto estratégico para fortalecerlos y no dejarlos desaparecer; es decir que a través de ellos se pueda proteger y promover las características que los define como cultura y que han sido herencias de sus antepasados (Torre, 2016). Del mismo modo, las tradiciones, costumbres y prácticas ancestrales están en constante variación con el paso del tiempo y los saberes ancestrales han cambiado por las nuevas posturas que se han impuesto en la sociedad, esto ha provocado que se modifique su identidad desde su forma de vestir hasta los productos artesanales que elaboran (Ruiz, 2016). Finalmente, los saberes ancestrales son de suma importancia ya que a partir de ellos pueden surgir emprendimientos de nuevas actividades productivas, comerciales, entre otros. Por ello se resalta que el cuidado de estas sapiencias debe fortalecerse y preservarse para que se pueda hacer uso de las mismas por mucho tiempo más (Sancho, Fernández, Alvarez, Sarabia y Pico, 2017).

El Patrimonio gastronómico de Calceta es único no solo en la elaboración de dulces sino también en una variedad de productos y preparaciones que las han realizado desde generaciones pasadas. Se encaminó a realizar un documento que cuente con la gastronomía ancestral, sus técnicas de elaboración, productos, festividades y tradiciones, que ayude a dinamizar el turismo y la preservación de sus saberes ancestrales alimentarios (Espín, 2016). La relación que existe entre gastronomía, turismo y fiestas en Santander, se orientó a establecer pautas que permitan la recuperación del Patrimonio Gastronómico, para esto se recurrió a la recopilación de recetas, que permitan inferir en el desarrollo del patrimonio gastronómico (Rodríguez, 2020). Finalmente, el patrimonio gastronómico es el legado de todas las preparaciones culinarias, elección de alimentos, técnicas ancestrales propias de nuestros antepasados, a su vez la investigación determina cómo los adultos mayores han relacionado sus recuerdos con la elaboración de todos estos platos típicos y en especial el rol que cumplen las mujeres en estas preparaciones (Pantoja, 2018).

2.2. Marco filosófico o epistemológico de la investigación

2.2.1. Epistemología de Saberes ancestrales

Los saberes ancestrales surgen a partir de todos los conocimientos construidos en la práctica diaria del entorno en el cual nos desarrollamos, no son dados por autores a los cuales

luego se debe contribuir derechos de autor o a su vez propiedad intelectual. Estas sapiencias ancestrales también brotan por los sabios que se encuentran en cada comunidad más no por profesionales que han sido formados en la academia. Dichos saberes parten desde la transmisión oral de generaciones pasadas, no escritos en un papel para que posteriormente sean puestos en duda de la veracidad de sus fuentes (Suárez, 2019).

2.2.2. Epistemología de Patrimonio gastronómico

El patrimonio gastronómico surge a partir del siglo XIX con la realización de publicaciones referentes a platos regionales. Los platos típicos y los productos con los cuales se elaboran han estado presentes en las comunidades desde tiempos inmemorables. La gastronomía ha ido evolucionando y modificándose conforme el paso del tiempo. En Ecuador la gastronomía está influenciada por otras culturas que llegaron al país en la época de la conquista española. En el siglo XIX arribaron al estado ecuatoriano franceses e ingleses que brindaron sus conocimientos en preparación de diferentes platillos a nuestros indígenas, los cuales fueron aculturizados (Dargent, 2018).

2.3. Estado del Arte

2.3.1. Estado del arte variable independiente: Saberes ancestrales

Se efectúa un análisis referente a los saberes ancestrales en el cual enfatiza que todas estas expresiones y representaciones deben ser rescatadas, preservadas y difundidas. La autora menciona que en el Ecuador la Universidad Politécnica Salesiana realiza investigaciones de carácter cuantitativo y cualitativo sobre los aportes que tienen estas sapiencias en distintos ámbitos, para ello los partícipes han utilizado una metodología de recolección de datos que les ha permitido evidenciar la aplicación de los conocimientos y las distintas prácticas ancestrales vinculadas a fortalecer las producciones a las cuales se encuentran asociadas (Arrata, 2019). Del mismo modo se establece una metodología bajo un paradigma post positivista en el cual todas las indagaciones acerca de los saberes ancestrales los visualiza desde una nueva perspectiva, con todo lo anterior se recalca que todas las comunidades han desarrollado sus propios principios y formas de vida basadas en la experiencia y enmarcadas en sus raíces ancestrales, recogiendo la sabiduría y la experiencia de quienes ya han transitado en este camino llamado vida. La autora alude que los saberes son transmitidos desde una conversación que surge entre todos los miembros de una familia hasta las diferentes expresiones culturales como narraciones mitológicas, danzas,

gastronomía, ceremonias y ritos, ideales idiosincráticos entre otros (Suárez y Meriélida, 2018).

2.3.2. Estado del arte variable dependiente: Patrimonio gastronómico

Se realiza un análisis acerca del patrimonio gastronómico y se menciona la importancia de transferir a las generaciones futuras la riqueza gastronómica de la región a la cual pertenecen, debido a que la gastronomía ayuda significativamente el impulso del patrimonio como a la dinamización del desarrollo económico (Jubete, 2018). De la misma manera se sintetiza que el turismo necesita del patrimonio gastronómico ya que este es uno de sus principales ingresos e impulsa a que la economía aumente; a su vez atrae turistas y desarrolla nuevas demandas de mercado creando así nuevos negocios (Medina, 2017). Por otro lado, se analiza al patrimonio gastronómico desde un panorama de reivindicación de la cocina en lo que se refiere a los productos, alimentación, técnicas, entre otros. Es decir, que busca posicionar a la gastronomía a través de la creación de nuevos sabores, texturas y colores (Llano, 2018).

2.4. Bases Teóricas

2.4.1. Marco teórico variable independiente: Saberes ancestrales

a) Saberes Ancestrales

Son todos aquellos conocimientos que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación. Estas prácticas se han conservado a lo largo del tiempo, principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria que caracterizan a nuestros pueblos indígenas (Gutiérrez, 2018).

b) Conocimientos

Hacen referencia al saber y a las habilidades y filosofías que han sido desarrolladas por sociedades de larga historia de interacción con su medio ambiente (UNESCO, 2017).

c) Conservación

Conjunto de operaciones interdisciplinarias que tienen por objeto evitar el deterioro del patrimonio cultural tangible y garantizar su salvaguarda para transmitirlos a las generaciones

futuras con toda la riqueza de su autenticidad. La conservación se integra con acciones preventivas, curativas y de restauración (INAH, 2020)

d) Tradición oral

Es el hecho comunicativo sociocultural con base en el lenguaje hablado por medio del cual se transmiten los conocimientos históricos y culturales, a una comunidad, con el fin de preservar dichos saberes de generación en generación (Ortiz, 2019).

e) Conocimiento ancestral

Para los pueblos rurales e indígenas, el conocimiento local establece la base para la toma de decisiones en aspectos fundamentales de la vida cotidiana. Este conocimiento forma parte integral de un sistema cultural que combina la lengua, los sistemas de clasificación, las prácticas de utilización de recursos, las interacciones sociales, los rituales y la espiritualidad. Estos sistemas únicos de conocimiento son elementos importantes de la diversidad cultural mundial y son la base de un desarrollo sostenible adaptado al modo de vida local (UNESCO, 2017).

f) Procedimientos

Un procedimiento es una secuencia definida, paso a paso, de actividades o acciones (con puntos de inicio y fin definidos) que deben seguirse en un orden establecido para realizar correctamente una tarea (Riquelme, 2021).

g) Valores

No corresponden únicamente a procedimientos empíricos que el hombre lleva dentro y los aflora de manera espontánea o deliberada, sino que también son formas de vida compartida, que han participado en la construcción de objetivos comunes dentro de un conglomerado social (Hormaza, 2019).

h) Técnicas ancestrales

En el ámbito gastronómico la técnica culinaria ancestral es la denominación que se da a las prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población, otorgándole sabores característicos y propios del alimento (Gutarra y Valderrama, 2015).

i) Importancia

Es el valor que se le otorga a un ente, por las cualidades que posee o bien, por jugar un papel de alto rango dentro de un cierto tema. La importancia es una condición que puede ser heredada (Porto y Merino, 2021).

j) Cuidado

Los cuidados son esenciales para el bienestar, la curación, el desarrollo y la supervivencia de una cultura, también se incluye los patrones, procesos y formas culturales, de esta manera se elimina la discriminación étnica o cultural (Moreno, Landeros, Jiménez, Vera y Ojeda, 2016).

k) Preservación

Es la importancia y cuidado que se le otorga al conocimiento y a las prácticas ancestrales relacionadas con el cuidado y utilización del patrimonio (Dueñas y Aristizábal, 2017).

l) Memoria ancestral

Es la base, el sentido, la fuerza que dan las manos de cada individuo a cada objeto que elaboran desde tiempos inmemorables y que hablan de su visión cosmogónica y concepción de vida, junto a su mitología, su valor sagrado, la referencia a una cultura con su historia y su trasegar, sus familias y pueblos (Memoria y creatividad, 2020).

m) Transmisión oral

Es la acción de comunicar una idea o información a otra persona, donde el mensaje comprensible es el fin y el acto es el medio, esta tiene un carácter unilateral y unidireccional. Además, infiere que hay dos actores; el que brinda el saber, como emisor, y quien lo recibe, el receptor, roles que suelen ser estáticos en el proceso de transmisión (Camacho y Castañeda, 2018).

n) Experiencia

Es la forma de conocimiento que se produce a partir de estas vivencias u observaciones. es el hecho de haber presenciado, sentido o conocido algo, al acontecimiento vivido por una persona y al conocimiento general adquirido por las situaciones vividas (Cruz, 2017).

2.4.2. Marco teórico variable dependiente: Patrimonio gastronómico

a) Patrimonio Gastronómico

Es un fragmento de la cultura alimenticia, que tiene saberes ancestrales y valor histórico (Unigarro, 2010).

b) Cultura Alimentaria

Son modelos alimentarios y nutricionales que forman parte de la herencia cultural de todos los grupos de personas y pueblos. El concepto también se refiere a las formas de cultivar, cosechar y preparar los alimentos y a los ritos o celebraciones asociados (Gomez y Velázquez, 2019).

c) Valor Histórico

Se conforma a partir de la síntesis de hechos destacables del pasado. Esto es, se trata de un conjunto de imponderables o intangibles de carácter superior, que van a transmitir una esencia especial respecto de la cosa considerada (Ballari, 2020).

d) Prácticas ancestrales

Las prácticas ancestrales se refieren a los conocimientos y prácticas desarrolladas por las comunidades locales a través del tiempo para comprender y manejar sus propios ambientes locales. Se trata de un conocimiento práctico y no codificadas, creado por la observación directa a través de generaciones como una forma de incrementar la resiliencia de su entorno natural y de sus comunidades (Llambi y Lindemann, 2017).

e) Tradiciones

Conocimientos, valores e intereses que los distinguen como grupo y los hace diferentes a otros a través de los diversos campos del hecho folklórico y popular, transmitidos oralmente de generación en generación (Guanotuña, 2016).

f) Costumbres

Representan un sello de identidad, que reconoce la cultura de un pueblo, dentro de esto se encuentra las tradiciones y saberes, que tiene que ver con su modo de vida, el desempeño de sus actividades, entre otras (Buñay y Pomavilla, 2017).

g) Sabiduría ancestral

Es una cualidad atribuida a quien posee una gran cantidad de conocimientos y se distingue por usarlos con prudencia y sensatez. Se desarrolla con el tiempo, a partir de las experiencias propias y ajenas, y de la observación y la reflexión sobre la vida. De allí que dos fuentes fundamentales para cultivar la sabiduría sean la memoria y la experiencia (Gualli, 2016).

h) Creencias populares

Son todas aquellas cosas con que absolutamente contamos, aunque no pensemos en ellas. De puro estar seguro de que existen y de que son según creemos, no nos hacemos cuestión de ellas, sino que automáticamente nos comportamos teniéndolas en cuenta (Díez, 2016).

i) Identidad cultural

Serie de tradiciones, valores y costumbres que conforman la idiosincrasia de una determinada comunidad o de un grupo de personas en específico. A través de la identidad cultural las personas pueden construir el sentido de pertenencia, que es fundamental para preservar las peculiaridades de cada nación (Rodríguez, 2019).

j) Prestigio

El prestigio es un atributo que se suele asignar a una persona, grupo, institución o aspecto ligado a cualquiera de ellos (como un evento determinado). Esto, para hacer alusión a una buena fama, reconocimiento y/o admiración. El prestigio es entonces como un sinónimo de reconocido, aplicándose con una connotación positiva. Es decir, cuando la fama de lo que se está hablando (individuo, entidad u otro) es buena (Westreicher, 2020).

k) Cultura

La cultura incluye todas las manifestaciones de los hábitos sociales de una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se van afectadas por las costumbres del grupo en que vive, y los productos de las actividades humanas en la medida que se van determinadas por dichas costumbres (Tylor, 2016).

l) Legado cultural

Es el patrimonio material e inmaterial de un pueblo o comunidad que ha sido legado para ser conservado y transmitido a las siguientes generaciones. Incluye creencias, saberes, expresiones artísticas, normas y valores, prácticas sociales, tradiciones y costumbres, lugares, objetos y cualquier otra expresión de la cultura. A través de la herencia cultural se expresa y representa el proceso histórico de formación y vida de un pueblo, porque es la síntesis visible y tangible de los elementos que lo caracterizan.

A través de este legado se refuerza la identidad regional o nacional y el sentido de pertenencia a un pueblo. Dado que es producto y expresión de la creatividad humana, la herencia cultural se transmite, recrea y modifica. Pasa de generación en generación y puede destruirse si no se sabe apreciar y conservar su valor cultural e histórico (Contreras, 2018).

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de la investigación

3.1.1. Tipo de investigación

Investigación Documental

Para Guillermina (2017) La investigación documental es la búsqueda de una respuesta específica a partir de la indagación en documentos. De igual forma, Sampieri, Fernández, & Baptista (2015) mencionan que, la investigación documental es detectar, obtener y consultar la biografía y otros materiales que parten de otros conocimientos y/o informaciones recogidas moderadamente de cualquier realidad, de manera selectiva, de modo que puedan ser útiles para los propósitos del estudio.

La investigación documental aportó a este proyecto de investigación en la revisión, selección, análisis y toma de información de diferentes documentos como tesis de repositorios nacionales e internacionales, artículos de revistas científicas de alto impacto todo esto para que el desarrollo de esta investigación y su contenido sea verídico.

Investigación Descriptiva

La investigación descriptiva busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas (Sampieri, 2014).

La investigación descriptiva ayudó en este proyecto de investigación ya que por medio de ella se recabó información con respecto a las variables saberes ancestrales y patrimonio gastronómico, ya que esta investigación se desarrolla en los pobladores de la parroquia y su entorno, por ende, estas son de carácter descriptivo.

Investigación Correlacional

La investigación correlacional es un tipo de investigación no experimental en la que los investigadores miden dos variables y establecen una relación estadística entre las mismas, sin necesidad de incluir variables externas para llegar a conclusiones relevantes (Mejia, 2019).

Para este proyecto de investigación el análisis correlacional ayudó a identificar la relación entre las dos variables saberes ancestrales y patrimonio gastronómico y saber el grado en la cual se encuentran conexas.

3.2. Diseño de la investigación

3.2.1. No experimental

El diseño de investigación no experimental es aquel que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para después analizarlos (Escamilla, 2017).

Por consiguiente, este diseño de investigación no experimental nos permite visualizar las dos variables de estudio saberes ancestrales y patrimonio gastronómico en su contexto real; es decir que no existe manipulación de las dos variables solo se las describe.

3.2.2. Transeccional o transversal causal

El diseño de investigación transeccional o transversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único, describen relaciones entre dos o más variables en un momento determinado (Sampieri, 2014).

El diseño de investigación transversal causal en este proyecto de investigación nos permitió recolectar información de las variables de estudio saberes ancestrales y patrimonio gastronómico por medio de dos cuestionarios los cuales fueron aplicados a los moradores de la parroquia Lloa y a los administrativos del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial por una única vez.

3.3. Enfoque de la investigación

a) Mixto

Ramírez *et al.* (2018), afirman que en términos generales este enfoque es la combinación de metodologías de carácter cuantitativa y cualitativa. Representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio.

3.4. Unidad de análisis

3.4.1. Variable Independiente: (Saberes ancestrales)

La unidad de análisis en la variable independiente serán los moradores de la parroquia Lloa debido a que ellos son quienes poseen estas sapiencias y saben más con respecto a este tema.

3.4.1.1 Dimensiones

- Conocimiento
- Conservación
- Tradición Oral

3.4.2. Variable Dependiente: (Patrimonio Gastronómico)

La unidad de análisis en la variable dependiente serán los administrativos que conforman el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial de Lloa debido a que ellos son quienes se encuentran directamente vinculados con los saberes alimentarios de los pobladores.

3.4.2.1 Dimensiones

- Cultura alimentaria
- Saberes ancestrales
- Valor Histórico

3.5 Población de estudio

3.5.1. Población variable independiente: Saberes ancestrales

La población que se estudió para la variable independiente estuvo conformada por 1856 personas que son los habitantes de la parroquia Lloa perteneciente al cantón Quito de la provincia de Pichincha en Ecuador hasta el año 2020.

a) Selección de la muestra

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{N \cdot E^2 + Z^2 \cdot p \cdot q}$$
$$n = \frac{(1.64)^2(0.80)(0.20)(1856)}{(1856)(0.05)^2 + (1.64)^2(0.80)(0.20)}$$
$$n = 158$$

Para efectos de la investigación y de acuerdo al número de personas que conforma la población de estudio, se extrajo la muestra por lo que se trabajó con 158 personas.

3.5.2. Población de la variable dependiente: Patrimonio gastronómico

La población a estudiar para la variable dependiente, constituyen 15 personas catalogadas como administrativos del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial de Lloa.

b) Selección de la muestra

Para efectos de la investigación y de acuerdo al número de personas que conforma la población de estudio, no se ha estimado la aplicación de la muestra, por lo que se trabajó con el total de la población.

3.6. Variable Independiente – dependiente

3.6.1. Matriz de operacionalización

Cuadro N° 1

Matriz de operacionalización de variables

VARIABLE	CONCEPTO	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Variable I Independiente Saberes Ancestrales	Son todos aquellos <u>conocimientos</u> que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación. Estas prácticas se han <u>conservado</u> a lo largo del tiempo, principalmente por medio de la <u>tradición oral</u> de los pueblos originarios, y de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria que caracterizan a nuestros pueblos indígenas (Gutiérrez, 2018).	Saberes Ancestrales: Son aquellas sapiencias que conservan los pueblos a lo largo del tiempo, los cuales han sido adquiridos a través del tiempo de forma oral de generación en generación.	Conocimientos Conservación Tradición oral	Conocimiento ancestral Procedimientos Valores Técnicas ancestrales Importancia Cuidado Preservación Memoria Ancestral Transmisión oral Experiencia	Diseño: No experimental Transversal Correlacional Método: Científico Analítico Descriptivo Técnica: Encuestas Instrumento: Cuestionario Microsoft Excel
Variable II Dependiente Patrimonio Gastronómico	Es un fragmento de la <u>cultura alimenticia</u> , que tiene <u>saberes ancestrales</u> y <u>valor histórico</u> (Unigarro, 2010).	Patrimonio Gastronómico: Es todo aquello considerado como plato típico, que tiene antecedentes históricos y saberes ancestrales.	Cultura Alimentaria Saberes ancestrales Valor histórico.	Prácticas ancestrales Tradiciones Costumbres Sabiduría ancestral Creencias populares Técnicas ancestrales Identidad cultural Prestigio Cultura Legado cultural	Diseño: No experimental Transversal Correlacional Método: Científico Analítico Descriptivo Técnica: Encuestas Instrumento: Cuestionario Microsoft Excel

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

3.6.2. Matriz de Consistencia

Cuadro N° 2

Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE	DIMENSIONES
¿De qué manera influyen los saberes ancestrales en el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito?	Analizar la influencia existente entre los saberes ancestrales y el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito	Existe influencia significativa de los saberes ancestrales con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito	<p>Variable Independiente Saberes Ancestrales</p> <p>Son todos aquellos conocimientos que poseen los pueblos y comunidades indígenas, que han sido transmitidos de generación en generación. Estas prácticas se han conservado a lo largo del tiempo, principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos en el marco de las dinámicas de la convivencia comunitaria que caracterizan a nuestros pueblos indígenas. (Gutiérrez, 2018)</p>	Conocimientos Conservación Tradición Oral
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS		
¿De qué manera influye los conocimientos en el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito?	Analizar la influencia que existe entre los conocimientos y el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito	Existe influencia significativa de los conocimientos con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito		
¿De qué manera influye la conservación en el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito?	Analizar la influencia que existe entre la conservación y el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito	Existe influencia significativa de la conservación con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.		
¿De qué manera influye la tradición oral en el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito?	Analizar la influencia que existe entre la tradición oral y el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito	Existe influencia significativa de la tradición oral con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.	<p>Variable Dependiente Patrimonio Gastronómico</p> <p>Es un fragmento de la cultura alimenticia, que tiene sapiencias ancestrales y valor histórico. (Unigarro, 2010)</p>	Cultura Alimentaria Saberes ancestrales Valor Histórico

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

3.7. Técnicas e instrumentos de investigación

El instrumento que se utilizó en esta investigación es el cuestionario, tanto en la variable dependiente como independiente, la cual se aplicó a los habitantes de la parroquia Lloa y a los administrativos que conforman el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial de Lloa, este cuestionario estuvo estructurado por preguntas generales y específicas, las cuales sirvieron para la recolección de datos y levantamiento de información, para el desarrollo de esta investigación.

3.7.1. Técnicas

Para López (2015) una técnica se considera en primera instancia como de recogida de datos a través de la interrogación de personas, cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática de investigación previamente construida.

La técnica elegida para esta investigación fue la encuesta, la cual sirvió para obtener información y después de ser aplicada, tabulada y analizada nos ayudó a la toma de decisiones con respecto a la problemática que surge en el patrimonio gastronómico.

3.7.2. Instrumentos

Un instrumento sirve para la recogida de datos, se realiza a través de un cuestionario, instrumento de recogida de los datos de medición) y la forma protocolaria de realizar las preguntas (López, 2015).

Con la ayuda de la matriz de operacionalización de variables, se efectuó una encuesta en escala de Likert, es decir, mediante esta escala de calificación la persona a encuestar debe elegir el porcentaje sobre su nivel de acuerdo o desacuerdo a los ítems planteados, dicha encuesta figura de 10 preguntas, divididas en preguntas generales como: edad, género y nivel de instrucción y a su vez abarca preguntas específicas para cada dimensión con su indicador. Con la ayuda de este instrumento se pudo recabar información de aporte para esta investigación.

3.8. Validez de los instrumentos

Al efectuar las encuestas con la guía y el beneplácito del tutor se continuó con el proceso de validación de las mismas, con la ayuda de criterios de expertos de la Universidad Nacional de Chimborazo, los cuales revisaron, analizaron y posteriormente aprobaron a medida de su conocimiento profesional la eficacia del cuestionario.

La validez de los instrumentos tiene la aprobación de 4 expertos, docentes de la carrera de Gestión Turística y Hotelera, que por sus conocimientos en este ámbito de estudio fueron designados para ejecutar esta evaluación.

Cuadro N° 3
Validación de Expertos

Nombre	Cargo que desempeña
PhD. Silvia Aldaz	Docente de la carrera de gestión turística y hotelera/turismo
Mgs. Danilo Quintana	Docente de la carrera de gestión turística y hotelera/turismo
Mgs. Andrea Garrido	Docente de la carrera de gestión turística y hotelera/turismo
Mgs. Carlos Fernando Inga	Docente de la carrera de gestión turística y hotelera/turismo

Fuente: Docentes Expertos GTH, Unach
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

3.9. Confiabilidad de los instrumentos

Para evaluar la confiabilidad de los instrumentos (encuestas) se hizo uso del software estadístico IMB SPSS versión 25, con el cual, por medio del cálculo del coeficiente de alfa de Cronbach se pudo valorar la fiabilidad de cada uno de ellos. De acuerdo a González y Pazmiño (2015), es recomendable utilizar los siguientes valores:

Coeficiente alfa > 0,9 Excelente

Coeficiente alfa > 0,8 Bueno

Coeficiente alfa > 0,7 Aceptable

Coeficiente alfa > 0,6 Cuestionable

Coeficiente alfa > 0,5 Pobre

Coeficiente alfa < 0,5 Inaceptable

Confiabilidad Variable Independiente (*Saberes ancestrales*)

Mediante el análisis de fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable independiente, aplicada a 158 pobladores de la parroquia Lloa, se obtuvieron los siguientes resultados:

Tabla N° 1
Alfa de Cronbach Variable Independiente

Alfa de Cronbach	N de elementos
,906	10

Fuente: Encuestas a pobladores de Lloa
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

De acuerdo a la matriz presentada anteriormente, el alfa de Cronbach que se obtiene para el instrumento de la variable independiente Saberes ancestrales es de 0,906 que representa un grado de excelente puesto que es mayor que 0,9.

Confiabilidad de la Variable Dependiente (*Patrimonio gastronómico*)

Mediante el análisis de fiabilidad del instrumento que corresponde a la variable dependiente, aplicada a 15 administrativos del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial de Lloa, se obtuvieron los siguientes resultados:

Tabla N° 2

Alfa de Cronbach Variable Dependiente

Alfa de Cronbach	N de elementos
,744	10

Fuente: Encuestas a administrativos del GAD de Lloa

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Se concluye que, con la aplicación del alfa de Cronbach, se obtiene una fiabilidad del instrumento de la variable dependiente Patrimonio gastronómico de 0,744 que representa un grado de aceptable puesto que es mayor que 0,7.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados

4.1.1. Análisis, interpretación de resultados de la variable independiente: Saberes ancestrales

Cuadro N° 4

Resumen e interpretación de resultados - Variable independiente

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
DATOS GENERALES		
a)	<i>Género</i>	Del total de pobladores encuestados se obtuvo que el 55,06% pertenecen al género femenino, mientras que el 44,94% corresponde al género masculino. Se concluye que el mayor porcentaje de encuestados son de género femenino.
b)	<i>Edad</i>	Se obtiene que del total de pobladores encuestados el 17,09% tienen una edad entre 26 a 33 años, otro de 17,09% tiene de 50 o más años, el 21,52% se encuentra entre los 18 a 25 años y finalmente el 22,15% oscilan una edad entre los 34 a 41 años y otro de 22,15% tienen alrededor de 42 a 49 años. Se concluye que el mayor porcentaje 22,15% de los encuestados tienen de 34 a 49 años.
c)	<i>Nivel de instrucción</i>	Se observa que del total de encuestados el 44,30% posee un nivel de secundaria, el 25,95% tiene una educación superior universitaria, el 17,09% posee un título técnico y finalmente el 12,66% tiene educación primaria. Se concluye que el mayor porcentaje 44,30% de los encuestado alcanzo un nivel de educación secundaria.
CONOCIMIENTO		
1	<i>Califique su nivel de conocimiento ancestral respecto al patrimonio gastronómico de la parroquia.</i>	Del total de pobladores encuestados se obtuvo que el 41,77% tiene un conocimiento muy bueno respecto al patrimonio gastronómico de la parroquia, el 24,68% conoce excelentemente del tema, el 21,52% dice tener un conocimiento ancestral regular, el 7,59% menciona que su conocimiento es bueno y el 4,43% dice no poseer ningún tipo de conocimiento sobre el patrimonio gastronómico. Se concluye que el conocimiento ancestral de los pobladores es de 41,77 que califica como muy bueno.
2	<i>¿Cómo cataloga los procedimientos ancestrales (siembra, cosecha, crianza, entre otros) que se aplican en el patrimonio gastronómico?</i>	Se obtiene que el 50% de los pobladores cataloga la aplicación de los procedimientos ancestrales como muy buenos, el 27,85% menciona que son excelentes, el 12,03% los cataloga como buenos y el 10,13% menciona que los procedimientos ancestrales aplicados son catalogados como regular. Se concluye que los procedimientos ancestrales que se aplican al patrimonio gastronómico son muy buenos con el 50%.
3	<i>¿Cómo califica los valores inherentes (sentido de pertenencia, identidad, prestigio, entre otros) al patrimonio gastronómico?</i>	Se analiza que el 46,84% de los encuestados menciona que los valores inherentes al patrimonio gastronómico son muy buenos, el 32,91% califica de excelente a los valores inherentes, el 10,13% menciona que son buenos y finalmente el 9,49% corresponde a regular. Se concluye que patrimonio gastronómico tiene valores inherentes con el 46,84%.
CONSERVACIÓN		
4	<i>¿Cuál es el nivel de conocimiento que posee respecto a las técnicas ancestrales (asado, cocción en leña, vapor, fermentado o macerado) que se usan en el patrimonio gastronómico?</i>	Del total de pobladores se obtiene que el 36,08% tiene un muy buen conocimiento de las técnicas ancestrales, el 27,22% dice tener un conocimiento excelente, el 15,82% tiene conocimientos regulares, el 12,03% menciona que su conocimiento es bueno y el 8,86% dice que sus conocimientos de técnicas ancestrales son malos. Se concluye que el 36,08% de pobladores sabe de técnicas ancestrales que se emplean en el patrimonio gastronómico.

- 5 *¿Cómo califica la importancia que usted le da a la transmisión de los saberes ancestrales, técnicas y procedimientos que se aplican en el patrimonio gastronómico?* Se difiere que el 43,04% de los encuestados le da una muy buena importancia a la transmisión de los saberes ancestrales, el 32,28% dice que la importancia que le dan a estas sapiencias es excelente, el 12,66% menciona que le da una importancia regular a la transmisión de estos saberes, el 10,13% dice que es buena la importancia que le da al tema y el 1,90% califica de mala a la transmisión de los saberes ancestrales y su importancia. Se Concluye que el 43,04% de los pobladores le da importancia a la transmisión de estos saberes alimentarios.
- 6 *¿Cómo evalúa el cuidado que usted le ha dado a los saberes ancestrales alimentarios de su parroquia?* Se obtiene que el 41,14% de pobladores les da un muy buen cuidado a los saberes ancestrales, el 31,65% le da un excelente cuidado, el 15,19% le da un cuidado regular, el 10,76% le da un buen cuidado y el 1,27% les da un cuidado malo a los saberes ancestrales. Se concluye que los pobladores en un 41,14% si cuida de los saberes ancestrales alimentarios de su parroquia.
- 7 *¿Cómo califica la preservación en la utilización de utensilios ancestrales (Horno de leña, paila, olla y tiesto de barro, piedra de moler ají, mama cuchara, entre otros) que se usan para la elaboración de los platos tradicionales de la parroquia?* Se obtiene que 46,84% menciona que la preservación de utensilios ancestrales es muy buena, el 32,91% menciona que se han preservado excelentemente su utilización, el 11,39% menciona que la preservación de los utensilios ha sido regular, el 7,59 dice que es bueno y el 1,27% corresponde a que la preservación ha sido mala. Se concluye que los utensilios ancestrales se han preservado muy bien para la elaboración de platillos tradiciones de la parroquia.

TRADICIÓN ORAL

- 8 *Califique la memoria ancestral que usted posee acerca de la preservación de alimentos (secado al sol, ahumado, salazón, entre otros) en el patrimonio gastronómico.* Se analiza que el 30,38% posee una muy buena memoria ancestral de como preservar alimentos, el 23,42% menciona que su memoria ancestral es mala, el 18,99% dice que es regular la memoria ancestral sobre preservación de alimentos, el 16,46% manifiesta que su conocimiento sobre preservación de alimentos es excelente y finalmente el 10,76% menciona que es buena su memoria ancestral respecto al tema. Se concluye que el 30,38% de los pobladores si recuerdan cuales son las técnicas de conservación de alimentos.
- 9 *¿Cómo califica la transmisión oral de los saberes ancestrales que los moradores de la parroquia Lloa proporcionan a sus descendientes acerca del patrimonio gastronómico?* Se obtiene que el 37,97% de encuestados menciona que la transmisión de los saberes a sus descendientes es muy buena, el 30,38% menciona que los moradores tienen una excelente transmisión de sus saberes a sus descendientes, el 21,52% dice que la transmisión de estos saberes a las próximas generaciones es regular, el 8,23% piensa que es buena la transmisión de estos saberes y el 1,90% dice que es mala la transmisión de los saberes alimentarios. Se concluye que el 37,97% de pobladores transmiten sus conocimientos alimentarios a sus nuevas generaciones.
- 10 *¿Cómo califica la experiencia que usted ha adquirido en la preparación de alimentos y bebidas tradicionales?* Del total de encuestados el 28,48% califica de muy buena la experiencia adquirida al elaborar alimentos y bebidas tradicionales, el 20,89% corresponde a una regular y mala experiencia adquirida en la elaboración de estos platos tradicionales, el 16,46% menciona que ha sido excelente su experiencia en el tema y el 13,29% dice que su experiencia en elaborar dichos platos fue buena. Se concluye que los pobladores tuvieron una muy buena experiencia al elaborar sus platos y bebidas representativas con un 28,48%.

Fuente: Encuestas pobladores de Lloa (2021).

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

4.1.2. Análisis, interpretación de resultados de la variable dependiente:

Patrimonio gastronómico

Cuadro N° 5

Resumen e interpretación de resultados - Variable dependiente

N°	ÍTEMS	INTERPRETACIÓN
DATOS GENERALES		
a)	Género	Del total de administrativos encuestados se obtuvo que el 60% pertenecen al género femenino, mientras que el 40% corresponde al género masculino. Se concluye que el mayor porcentaje de encuestados son de género femenino.
b)	Edad	Se obtiene que del total de encuestados el 46,67% tienen una edad entre 26 a 33 años, el 40% se encuentra entre los 34 a 41 años y finalmente el 6,67% oscilan una edad entre los 42 a 49 años y otro de 6,67% tienen alrededor de 50 o más años. Se concluye que el mayor porcentaje 22,15 de los encuestados tienen de 34 a 49 años. Se concluye que el mayor número de administrativos del GAD tienen una edad de 26 a 33 años.
c)	Nivel de instrucción	Se observa que del total de encuestados el 46,67% posee un nivel de secundaria, el 33,33% tiene una educación superior universitaria, el 13,33% posee un título técnico y finalmente el 6,67% tiene educación primaria. Se concluye que el mayor porcentaje 46,67% de los encuestados alcanzo un nivel de educación secundaria.
CULTURA ALIMENTARIA		
1	<i>¿Considera necesario que las prácticas ancestrales (conocimientos, técnicas, entre otros) de la parroquia deben ser fomentadas para conservar el patrimonio gastronómico?</i>	Se obtiene que el 53,33% de encuestados está totalmente de acuerdo en que las prácticas ancestrales deben ser fomentadas, el 26,67% dice que está de acuerdo, mientras que el 20% de los administrativos menciona que les resulta imparcial que las prácticas ancestrales se fomenten. Se concluye que para conservar el patrimonio gastronómico el 53,33% está totalmente de acuerdo en que se fomente las practicas ancestrales de la parroquia.
2	<i>¿Considera necesario que las tradiciones gastronómicas (platos típicos) de la parroquia deben ser protegidas?</i>	Se analiza que el 60% de administrativos está totalmente de acuerdo en que las tradiciones gastronómicas deben ser protegidas, el 33,33% se encuentra de acuerdo y finalmente el 6,67% le resulta imparcial si se protegen o no estas tradiciones. Se concluye que el 60% de los administrativos están totalmente de acuerdo en que los platos típicos de la parroquia tienen que ser protegidos.
3	<i>¿Considera que las costumbres gastronómicas (recetas) de la parroquia han sido preservadas?</i>	Se difiere que el 53,33% de encuestados están en total desacuerdo de que sus costumbres han sido preservadas, el 33,33% menciona que están en desacuerdo de que se haya preservado dichas costumbres y finalmente el 13,33% de los administrativos les resulta imparcial si se han conservado o no. Se concluye que el 53,33% de administrativos está en total desacuerdo que las recetas de su parroquia se han preservado.
SABERES ANCESTRALES		
4	<i>¿Considera que la sabiduría ancestral tiene un papel importante para la conservación del patrimonio gastronómico?</i>	Del total de encuestados se obtiene que el 40% está totalmente de acuerdo en que la sabiduría es importante para la conservación de su patrimonio gastronómico, el 26,67% se encuentra de acuerdo, el 20% considera que es imparcial el papel de la sabiduría ancestral en la conservación del patrimonio gastronómico y finalmente el 13,33% dice estar en desacuerdo en que la sabiduría juega un papel importante. Se concluye que la sabiduría ancestral es importante para la conservación de la gastronomía de la parroquia.
5	<i>¿Considera que las creencias populares tienen un efecto</i>	Se analiza que el 26,67% de administrativos está totalmente de acuerdo en que las creencias populares tienen un efecto sobre el

	<i>sobre el patrimonio gastronómico?</i>	patrimonio gastronómico, otro 26,67% dice estar de acuerdo, igualmente otro 26,67% de encuestados le resulta imparcial el efecto que tienen las creencias populares y finalmente un 20% manifiesta que está en desacuerdo sobre las creencias populares y su efecto en la gastronomía. Se concluye que el personal administrativo cree totalmente que el efecto de las creencias sobre el patrimonio gastronómico es significativo.
6	<i>¿Considera que las técnicas ancestrales (asado, cocción en leña, vapor, fermentado o macerado) son importantes en el patrimonio gastronómico?</i>	Se obtiene que el 60% de encuestados está en total acuerdo en que las técnicas ancestrales son importantes, el 20% dice estar de acuerdo en la importancia del uso de estas técnicas y el otro 20% menciona que le resulta imparcial el uso de estas técnicas ancestrales. Se concluye que el 60% corresponde al mayor porcentaje de encuestados que están totalmente de acuerdo en la importancia de las técnicas ancestrales en el patrimonio gastronómico.
VALOR HISTÓRICO		
7	<i>¿Considera que la identidad cultural está representada a través del patrimonio gastronómico?</i>	Se analiza que el 46,67% de administrativos del GAD están totalmente de acuerdo en que la identidad cultural se encuentra representada por el patrimonio gastronómico, el 20% menciona que está de acuerdo y el otro 20% le resulta imparcial el tema sobre la identidad cultural y finalmente el 13,33% manifiesta que está en desacuerdo. Se concluye que el 46,67% considera totalmente que la identidad cultural está representada por medio de sus platos típicos.
8	<i>¿Considera que el prestigio gastronómico que posee la parroquia se debe a los saberes ancestrales que poseen sus pobladores?</i>	El 33,33 de encuestados dice estar de acuerdo en que los pobladores le brindan prestigio gastronómico a la parroquia, el 20% menciona que está totalmente de acuerdo, mientras que otro 20% manifiesta que le es imparcial el prestigio gastronómico, el 13,33% dice estar en desacuerdo sobre el tema y finalmente el otro 13,33% está en total desacuerdo. Se concluye que el 33,33% de administradores del GAD están de acuerdo que el prestigio gastronómico se debe a los saberes ancestrales de los pobladores.
9	<i>¿Considera que la cultura gastronómica de la parroquia debe ser fomentada y preservada para impulsar el turismo?</i>	De los datos obtenidos el 66,67% de encuestados está en total acuerdo que el turismo se debe impulsado por medio de la cultura gastronómica, el 26,67% está de acuerdo con el tema y el 6,67% manifiesta que le es imparcial que la cultura gastronómica impulse el turismo de la parroquia. Se concluye que para impulsar el turismo se debe preservar e impulsar la cultura gastronómica de la parroquia.
10	<i>¿Considera que para que exista una dinamización turístico cultural los pobladores de la parroquia deben conservar su legado cultural?</i>	Del total de encuestados se obtiene que el 73,33% está en total acuerdo que los pobladores deben conservar su legado, el 20% menciona que está de acuerdo y finalmente el 6,67% manifiesta que el tema de resulta imparcial. Se concluye que el mayor porcentaje de administrativos que conforma el GAD está totalmente de acuerdo en que los pobladores de la parroquia deben conservar su legado cultural para que exista una dinamización turístico cultural.

Fuente: Encuestas Administrativos GAD de Lloa (2021).

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

4.2. Prueba de Hipótesis

4.2.1. Hipótesis general

4.2.1.1 Planteamiento de hipótesis

H₁: Existe influencia significativa de los saberes ancestrales con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

H₀: No existe influencia significativa de los saberes ancestrales con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

4.2.1.2 Establecer el nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

4.2.1.3 Elección del estadístico de prueba

Para comprobar la prueba de hipótesis general, se ha considerado la correlación de chi – cuadrado de Pearson y el análisis de las dos variables de estudio para poder establecer si influyen significativamente.

Tabla N° 3

Prueba de chi - Cuadrado Hipótesis general

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica
Chi-cuadrado de Pearson	7,333 ^a	6	,291
Razón de verosimilitud	7,915	6	,244
Asociación lineal por lineal	1,207	1	,272
N de casos válidos		15	

a. 11 casillas (91,7%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,20.

Fuente: Tabulación de encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

4.2.1.4 Lectura de P _ valor

El resultado de P _ valor = 0,291

4.2.1.5 Decisión

El cálculo de Chi – cuadrado estimado para la prueba de hipótesis general, de acuerdo al nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el $P_valor = 0,291 > \alpha = 0.05$, por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H_1) y se acepta la hipótesis nula (H_0).

4.2.2 Hipótesis específica 1

4.2.2.1 Planteamiento de hipótesis

H₁: Existe influencia significativa de los conocimientos con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

H₀: Inexistente influencia significativa de los conocimientos con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

4.2.2.2 Establecer el nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

4.2.2.3 Elección del estadístico de prueba

Para comprobar la prueba de hipótesis específica 1, se ha considerado la correlación de chi – cuadrado de Pearson y el análisis de las dos variables de estudio para poder establecer si influyen significativamente.

Tabla N° 4

Prueba de chi - Cuadrado Hipótesis específica 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica
Chi-cuadrado de Pearson	5,741 ^a	6	,453
Razón de verosimilitud	7,825	6	,251
Asociación lineal por lineal	,000	1	1,000
N de casos válidos		15	

a. 11 casillas (91,7%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,20.

Fuente: Tabulación de encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

4.2.2.4 Lectura de P _ valor

El resultado de P _ valor = 0,453

4.2.2.5 Decisión

El cálculo de Chi – cuadrado estimado para la prueba de hipótesis específica 1, de acuerdo al nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el P _ valor = $0,453 > \alpha = 0.05$, por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H₁) y se acepta la hipótesis nula (H₀).

4.2.3 Hipótesis específica 2

4.2.3.1. Planteamiento de hipótesis

H₁: Existe influencia significativa de la conservación con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

H₀: Inexistente influencia significativa de la conservación con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

4.2.3.2. Establecer el nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

4.2.3.3. Elección del estadístico de prueba

Para comprobar la prueba de hipótesis específica 2, se ha considerado la correlación de chi – cuadrado de Pearson y el análisis de las dos variables de estudio para poder establecer si influyen significativamente.

Tabla N° 5

Prueba de chi - Cuadrado Hipótesis específica 2

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica
Chi-cuadrado de Pearson	6,667 ^a	6	,353
Razón de verosimilitud	7,374	6	,288
Asociación lineal por lineal	2,100	1	,147
N de casos válidos		15	

a. 12 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,20.

Fuente: Tabulación de encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

4.2.3.4. Lectura de P _ valor

El resultado de P _ valor = 0,353

4.2.3.5. Decisión

El cálculo de Chi – cuadrado estimado para la prueba de hipótesis específica 2, de acuerdo al nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el P _ valor = $0,353 > \alpha = 0.05$, por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H₁) y se acepta la hipótesis nula (H₀).

4.2.4. Hipótesis específica 3

4.2.4.1 Planteamiento de hipótesis

H₁: Existe influencia significativa de la tradición oral con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

H₀: Inexistente influencia significativa de la tradición oral con el patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

4.2.4.2 Establecer el nivel de significancia

$\alpha = 0,05$

4.2.4.3 Elección del estadístico de prueba

Para comprobar la prueba de hipótesis específica 3, se ha considerado la correlación de chi – cuadrado de Pearson y el análisis de las dos variables de estudio para poder establecer si influyen significativamente.

Tabla N° 6

Prueba de chi - Cuadrado Hipótesis específica 3

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica
Chi-cuadrado de Pearson	6,548 ^a	8	,586
Razón de verosimilitud	6,811	8	,557
Asociación lineal por lineal	,609	1	,435
N de casos válidos		15	

a. 15 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,20.

Fuente: Tabulación de encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

4.2.4.4 Lectura de P _ valor

El resultado de P _ valor = 0,586

4.2.4.5 Decisión

El cálculo de Chi – cuadrado estimado para la prueba de hipótesis específica 3, de acuerdo al nivel de significancia ($0.05 = 5\%$), indica que el P _ valor = $0,586 > \alpha = 0.05$, por lo que se rechaza la hipótesis alternativa (H₁) y se acepta la hipótesis nula (H₀).

5. CONCLUSIONES

- Se concluye que los conocimientos no tienen influencia alguna sobre el patrimonio gastronómico existente en la parroquia. A pesar de ello, no significa que las dos variables no tengan relación alguna, más bien esto se da por que el conocimiento ancestral alimentario es limitado en la gente y no permite un posicionamiento de la gastronomía local; una parte de los pobladores no tienen conocimiento sobre su identidad gastronómica, superficialmente están al tanto de las recetas que envuelven a Lloa, pero no hacen algo por mantenerlas y continuar con esa tradición que por años sus antepasados la conservaban viva.
- En el caso particular de la conservación y la influencia que tiene en el patrimonio gastronómico es inexistente, no obstante, no quiere decir que la conservación no tenga peso alguno en la gastronomía; ya que, los procedimientos ancestrales como la siembra y cosecha de los productos, las técnicas ancestrales como cocción en leña, asado, fermentado y utensilios como tiestos, recipientes de barro que son empleados para la producción de los platos representativos. Aún siguen latentes en una parte mayoritaria de la población y que en su mayoría son conservadas por las mujeres de la parroquia y a su vez, son promovidas por las mismas para su conservación y difusión.
- En el caso específico de la influencia que existe entre la tradición oral y el patrimonio gastronómico de la parroquia de igual forma es inexistente, pese a dicho resultado obtenido no significa que la oralidad no esté presente entre los pobladores de Lloa y sus descendientes; es importante mencionar que el 24,68% de pobladores conoce perfectamente de la variedad de platos típicos tradicionales, de los secretos culinarios que están detrás de cada platillo y de las diversas formas de preparación para cada uno. Lo que nos lleva a plantearse si la carencia de influencia de esta variable se debe solo a que los saberes ancestrales que no han sido preservados y difundidos en su totalidad o, por otro lado, existe algo más, tal vez por falta de un plan de acción por parte de sus autoridades y de los actores involucrados que son los moradores y los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas.

6. RECOMENDACIONES

- Los conocimientos ancestrales son imprescindibles cuando se habla de patrimonio gastronómico, ya que conlleva la aglomeración de todos los procedimientos a realizarse para su elaboración, es por ello que los pobladores de la parroquia Lloa se recomienda que deben inmiscuirse más en el legado cultural y gastronómico que poseen; a ser curiosos ya que los conocimientos ancestrales alimentarios si bien es cierto se obtienen de forma oral o escrita, pero también se adquieren a partir de la curiosidad, es vital que den importancia a la cultura que los rodea y a la cual representan, por eso el investigar más de las costumbres y tradiciones alimentarias hará que su identidad y prestigio gastronómico retorne y progrese.
- Es recomendable que a las presentes y futuras generaciones se les eduque en relación a la conservación de las sapiencias ancestrales y el patrimonio gastronómico, ya que muchos de ellos ya no muestran interés por aprender de su cultura, costumbres y tradiciones y este es otro factor por el cual las sapiencias van desapareciendo conforme pasa el tiempo, para este grupo específico lo ideal es idear estrategias dinámicas que los motiven a querer aprender más sobre el tema desde los procedimientos ancestrales, técnicas ancestrales y utensilios que se utilizan para la preparación de estos platos típicos y tradicionales.
- Es recomendable que los administrativos del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial de Lloa muestren más interés sobre la tradición oral de estas sapiencias y a su vez se dé el rescate de estos saberes alimentarios, a través de un plan de acción o a su vez la implementación de estrategias que les permitan primero conocer que es lo que tienen como parroquia y lo que posiblemente les falte, para que de esta manera puedan revalorizar la riqueza gastronómica y finalmente la puedan difundir; ya que si no están al tanto del tema como se espera que Lloa crezca de una forma turístico gastronómica.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Arrata, V. (Marzo de 2019). Saberes Ancestrales, observaciones generales de la experiencia ecuatoriana. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-9.
- Ballari, J. (2020). *El valor del patrimonio histórico*. Obtenido de file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/30978-Texto%20del%20art%C3%ADculo-30996-1-10-20110608.PDF
- Bosco, J. (3 de Mayo de 2018). *Alfa de Cronbach*. Obtenido de <https://medium.com/@jboscomendoza/alfa-de-cronbach-psicometr%C3%ADa-con-r-55d3154806cf>
- Buñay, C., & Pomavilla, J. (2017). *Creencias y costumbres de la medicina ancestral en la comunidad de Malal, Cañar*. . Obtenido de Universidad de Cuenca: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/28139/1/PROYECTO%20NDE%20INVESTIGACI%C3%93N.pdf>
- Camacho, W., & Castañeda, I. (2018). *Procesos de transmisión y diálogo de saberes ancestrales entre los mayores y jóvenes de la vereda andalucía, departamento del Cauca*. Obtenido de Pontificia Universidad Javeriana: http://vitela.javerianacali.edu.co/bitstream/handle/11522/11803/Transmision_saberes_ancestrales_nasa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Canticus, D., & Taquez, G. (2019). *Saberes y prácticas ancestrales de la gastronomía Awá, una estrategia pedagógica para fortalecer la cultura tradicional con los estudiantes de grado 2º de la Sede Peña La Alegría Municipio de Tumaco*. Obtenido de <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/26393/gmtaquezt%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Contreras, S. (21 de Abril de 2018). *Herencia Cultural: Definición, Características y Ejemplos*. Obtenido de Lifeder: <https://www.lifeder.com/herencia-cultural/>
- Cruz, J. J. (2017). *El concepto de experiencia en Victor W. Turner, E. P. Thompson y Anthony Giddens: Un diálogo entre antropología social, historia y sociología*. Obtenido de Revista Universidad de Murcia: <https://revistas.um.es/sh/article/view/269621/222001>
- Dargent, E. (2018). *Lima, aproximación a la historia del Patrimonio Gastronómico local*. Obtenido de http://www.revistacultura.com.pe/imagenes/pdf/22_01.pdf
- Díez, A. (2016). *Más sobre la interpretación (II). Ideas y Creencias*. Obtenido de <http://scielo.isciii.es/pdf/neuropsiq/v37n131/08.pdf>
- Dueñas, Y., & Aristizábal, A. (2017). *Saber ancestral y conocimiento científico: tensiones e identidades para el caso del oro en Colombia*. Obtenido de Scielo Colombia: <http://www.scielo.org.co/pdf/ted/n42/0121-3814-ted-42-00025.pdf>

- Escamilla, M. (2017). *Aplicación básica de los métodos científicos*. Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/docencia/VI_Presentaciones/licenciatura_en_mercado_tecnia/fundamentos_de_metodologia_investigacion/PRES38.pdf
- Espín, A. (2016). *Estudio del patrimonio gastronómico de la ciudad de Calceta en la provincia de Manabí*. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5710>
- Fernández, D., & Candejejo, I. (2017). *La identidad cultural de Guantopolo identificada a través de cuentos, mitos, leyendas y memorias ancestrales colectivas*. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/3950/1/T-UTC-0387.pdf>
- Gomez, Y., & Velázquez, E. (2019). *Salud y cultura alimentaria en México*. Obtenido de Revista UNAM México: <https://www.revista.unam.mx/2019v20n1/salud-y-cultura-alimentaria-en-mexico/>
- González Alonso, J., & Pazmiño Santacruz, M. (2015). *Cálculo e interpretación del Alfa de Cronbach para el caso de validación de la consistencia interna de un cuestionario, con dos posibles escalas tipo Likert*. Obtenido de Revista Publicando: https://www.ssoar.info/ssoar/bitstream/handle/document/42382/ssoar-revpublicando-2015-1-gonzalez_alonso_jorge_et_al-Calculo_e_interpretacion__del.pdf?sequence=1
- Gualli, J. (2016). *La sabiduría ancestral como estrategia didáctica para el aprendizaje de la educación ambiental en los alumnos del décimo año básico del centro educativo comunitario “23 de julio”, durante el periodo lectivo noviembre 2015 - abril 2016*. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/3151/1/UNACH-IPG-CEB-2016-0007.pdf>
- Guanotuña, D. (2016). *“El abandono de las costumbres y tradiciones indígenas en el sector Tukma de la parroquia Zumbahua”*. Obtenido de UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/3819/1/T-UTC-0152.pdf>
- Guillermina, B. (2017). *Metodología de la Investigación, serie integral por competencias*. Obtenido de Grupo Editorial Patria: <https://investigacioncientifica.org/investigacion-documental-segun-autores/>
- Gutarra, J., & Valderrama, M. (2015). *Pachamanca, el festín terrenal*. Perú: USMP (Universidad de San Martín de Porres).
- Gutiérrez, M. (Junio de 2018). *Fortalecimiento de los Saberes ancestrales en la Universidad*. Obtenido de <http://www.upec.edu.ec/images/stories/LOTAIP/2018/JUNIO/ANEXOS/M-1-INFORMATIVO.pdf>

- Hormaza, D. (2019). Valores ancestrales para el proyecto turístico de Manabí. En D. Hormaza, *Valores ancestrales para el proyecto turístico de Manabí* (págs. 16-17). Manta - Manabí - Ecuador: Editorial Universitaria Ediciones Uleam. Obtenido de Valores ancestrales.
- INAH. (6 de Febrero de 2020). *Instituto Nacional de Antropología e Historia*. Obtenido de Definiciones técnicas: <https://www.inah.gob.mx/academia/definiciones-tecnicas>
- Jubete, F. (2018). *Patrimonio Gastronómico y Turismo*. Obtenido de Dialnet: [file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-PatrimonioGastronomicoYTurismo-6845454%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-PatrimonioGastronomicoYTurismo-6845454%20(1).pdf)
- López-Roldán, P. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Barcelona: Creative commons.
- Llambi, L. (2020). *Las prácticas ancestrales de manejo de los recursos naturales*. Obtenido de <http://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf>
- Llambi, L., & Lindemann, T. (2017). *Asistencia a los países andinos en la reducción de riesgos y desastres*. Obtenido de <http://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf>
- Llano, F. (2018). *El patrimonio gastronómico y sus potencialidades como objeto de estudio y enseñanza*. Obtenido de [file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Estado%20del%20arte%20Gastronom%20C3%ADa%20\(%20Final%2030-06-2018\)%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Estado%20del%20arte%20Gastronom%20C3%ADa%20(%20Final%2030-06-2018)%20(3).pdf)
- Manzanares, J. (2018). *Aproximación al concepto de programa*. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/etp/n39/n39a4.pdf>
- Martín, M. (2018). *Difusión del Patrimonio II tres puntos de vista*. Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/85-Texto%20del%20art%20C3%ADculo-85-1-10-20130122.pdf>
- Medina, J. (2017). *Science Direct*. Obtenido de Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S018512251730005X#bib0085>
- Mejía, T. (2019). *Investigación correlacional: características, tipos y ejemplos*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/investigacion-correlacional/>
- Memoria y creatividad. (2020). *Memoria ancestral*. Obtenido de <https://www.memoriaycreatividad.com/modal/metodologia-memoria/>
- Moreno, N., Landeros, M., Jiménez, M., Vera, A., & Ojeda, M. (2016). El proceso intercultural en el cuidado de la persona adulta mayor. *Desarrollo Científica Enfermería*.

- Ortiz, J. (2019). *Tradición oral: características y Tipos*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/tradicion-oral/>
- Pantoja, C. T. (2018). *Patrimonio gastronómico en personas mayores*. Obtenido de Scielo: http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1727-81202018000200171&script=sci_arttext&tlng=pt
- Porto, J. P., & Merino, M. (2014). Obtenido de <https://definicion.de/conservacion/>
- Porto, J. P., & Merino, M. (2021). *Etimología de la importancia*. Obtenido de <https://definicion.de/importancia/>
- Ramírez Hernández, O. I., & all, e. (2018). *Universidad de Jaén*. Obtenido de Un acercamiento al capital social y turismo desde un enfoque mixto y mapeo de actores: <https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae/article/view/3806/3120>
- Riquelme, M. (Agosto de 2021). *Procedimiento en una Empresa; Que es y Teoría*. Obtenido de Web y Empresas: <https://www.webyempresas.com/que-es-un-procedimiento-en-una-empresa/>
- Rodríguez, D. (2019). *Identidad cultural: características, elementos, formación, pérdida*. Obtenido de Lifeder.com: <https://www.lifeder.com/identidad-cultural/>
- Rodríguez, L. M. (2020). *Patrimonio gastronómico de la Provincia de Yariguies*. Obtenido de Dialnet: <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-PatrimonioGastronomicoDeLaProvinciaDeYariguiesSant-7453305.pdf>
- Ruiz, R. (2016). *Saberes ancestrales. Estudio de caso: La comunidad de los Chachis en Santo domingo de los Tsachilas*. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/7170/1/T-UCE-0002-34.pdf>
- Sampieri, & Mendoza. (2008). *Enfoques Mixtos*. Obtenido de Metodología de la Investigación: <https://sites.google.com/site/metodologiadeinvestigaciontense/enfoques-mixtos>
- Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación*. México.
- Sampieri, R. H., Fernández, C., & Baptista, M. d. (2015). *Metodología de la investigación*. Obtenido de La Investigación documental: <https://investigacioncientifica.org/investigacion-documental-segun-autores/>
- Sancho, D., Fernández, L., Alvarez, M., Sarabia, D., & Pico, J. (2017). *Los saberes ancestrales en el desarrollo local. Las larvas de Rhynchophorus palmarum l. Como recurso alimentario de los pueblos amazónicos*. Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-LosSaberesAncestralesEnElDesarrolloLocalLasLarvasD-6145603.pdf>

- Suárez. (2019). *Incorporación de los saberes ancestrales en la educación ordinaria*. Obtenido de <http://ojs.unemi.edu.ec/index.php/cienciaunemi/article/view/800/779>
- Suárez, J., & Merielida, R. (2018). *Comunidades negras y saberes ancestrales ambientales: un análisis desde los principios de la educación popular ambiental para re(pensar) las relaciones sociedad-naturaleza*. Obtenido de <http://www.ecoambienteysesarrollo.org/revista/ojs/index.php/novum/article/view/255/91>
- Torre, A. (2016). *Los saberes ancestrales y su incidencia en los jóvenes del cantón playas*. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/3826/1/UPSE-TCS-2015-0013.pdf>
- Torres, L. (2016). *Identificación, rescate y revitalización de la gastronomía azuaya*. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/30131/3/88-311-1-PB.pdf>
- Tylor, E. (12 de Diciembre de 2016). *La cultura*. Obtenido de <https://www.libreriaaalegria.com.ve/la-cultura-desde-diferentes-autores/>
- UNESCO. (2003). *Declaración universal de la UNESCO sobre la diversidad cultural*. Obtenido de <https://www.arqueo-ecuatoriana.ec/es/leyes/leyes-internacionales/100-declaracion-universal-de-la-unesco-sobre-la-diversidad-cultural?format=pdf#:~:text=1%3A%20La%20diversidad%20cultural%2C%20patrimonio,del%20tiempo%20y%20del%20espacio.&text=Fuente%20de%20>
- UNESCO. (2017). *Conocimientos locales e indígenas*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/related-information/what-is-local-and-indigenous-knowledge/>
- UNESCO. (2017). *Sistemas de Conocimientos Locales e Indígenas*. Obtenido de UNESCO: <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/related-information/what-is-local-and-indigenous-knowledge/>
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. *Cartografía de la Memoria*. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Vega, J. R. (2020). Las nuevas tendencias en la cocina tradicional. *Revista Vinculando*, 3.
- Westreicher, G. (2020). *Definición de prestigio*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/prestigio.html>

8. ANEXOS

8.1. ANEXO 1. Propuesta

1. Título de la propuesta

Diseño de programas de difusión y fortalecimiento del Patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

2. Introducción

La siguiente propuesta fue desarrollada con base a los resultados conseguidos con la aplicación de encuestas que se realizó tanto a la variable independiente Saberes ancestrales y la variable dependiente Patrimonio gastronómico.

Tras la investigación ejecutada se ha determinado que los conocimientos alimentarios, si bien es cierto, siguen latentes en la memoria de los pobladores de edad avanzada. Pero actualmente estas sapiencias ancestrales gastronómicas sufren una desvalorización y no por el desconocimiento total de la población, más bien es por diversos factores, tales como la carencia de transmisión oral a las generaciones presentes, el desinterés de los jóvenes por aprender dichas sapiencias, la ausencia de los custodios de estos saberes gastronómicos, la presencia del fast food o comida rápida. Todos estos elementos han generado una desvalorización y a su vez en un proceso de deterioro.

Los siguientes programas de difusión y fortalecimiento del patrimonio gastronómico se caracterizan por presentar variadas formas de conocer y revitalizar los saberes ancestrales alimentarios, conjuntamente con el fortalecimiento y transmisión del patrimonio gastronómico.

3. Objetivos

3.1. Objetivo General

Diseñar programas de difusión y fortalecimiento del Patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa, cantón Quito.

3.2. Objetivos Específicos

- Recopilar información referente a la variedad gastronómica de la parroquia Lloa, cantón Quito.
- Analizar el conocimiento ofrecido por medio de entrevistas a los custodios de los saberes ancestrales gastronómicos para obtener un concepto más sólido de la idea a fortalecer.

- Delinear programas de difusión y fortalecimiento con base en argumentos técnicos para promover el conocimiento ancestral alimentario en los moradores y revitalizar la gastronomía en Lloa.

4. Definiciones

- **Comida tradicional:** Hace referencia a aquella que cuenta con un pasado al cual puede referirse utilizando productos locales o de otras regiones los mismos que han sido apropiados varias generaciones atrás al punto que los neófitos pueden creer que son de la localidad (Torres, 2016).
- **Difusión:** Hace referencia a la comunicación extendida de un mensaje, se trata de llegar a la gente, de educar, de explicar y difundir el Patrimonio cultural. Su finalidad es comunicar el valor de lo que se procura dar a conocer eficazmente para llegar a quien recibe el mensaje (Martín, 2018).
- **Programas:** Proyecto o planificación ordenada de las distintas partes o actividades que componen algo que se va a realizar. Permite identificar al conjunto de acciones que se organizan con el propósito de mejorar un tema determinado (Manzanares, 2018).
- **Revitalización:** La revitalización del Patrimonio Cultural Inmaterial constituye un factor importante en el mantenimiento de la diversidad cultural frente al creciente proceso de globalización, aportando al diálogo entre culturas y promoviendo el respeto hacia otros modos de vida (UNESCO, 2003).

5. Desarrollo de la Propuesta de Investigación

5.1. Estado del Arte

5.1.1. Conocimiento Ancestral de la Parroquia Lloa

Con el pasar de los años el conocimiento ancestral en Lloa ha dejado de tomar su rol protagónico no solo en el ámbito gastronómico turístico pues también se ha visto afectado en el diario vivir y en los procesos de empoderamiento cultural de la parroquia. Es de suma importancia mencionar que, dichas sapiencias, han causado gran impacto para quienes se dedican al desarrollo de estos saberes mediante la creación de emprendimientos de alimentos y bebidas y es justo en dichos emprendimientos en donde es aún más notoria la presencia de quienes poseen estos saberes culinarios, que son relevantes en la localidad y los cuales promueven la difusión tanto a personas de su misma comunidad como fuera de ella. Para la UNESCO (2017) los conocimientos ancestrales son específicos de las personas pertenecientes a una comunidad o localidad

determinada, haciendo referencia a aquellas habilidades y pensamientos filosóficos que se han desarrollado dentro de su comunidad con el pasar de muchas décadas. De igual forma, Gutiérrez (2018) indica que las sapiencias ancestrales son conocimientos que se han transmitido de adultos a niños durante varias generaciones, menciona que no solo pueden ser de padres a hijos, sino de igual forma de los sabios de cada comunidad a los demás integrantes de la misma.

Por ende, el conocimiento ancestral alimentario de Lloa es un factor clave dentro de la gastronomía, es de suma importancia para el desarrollo culinario de esta localidad que quiere potenciar el turismo desde este ámbito astronómico a la par, busca el rescate de su cultura junto a sus costumbres y tradiciones; lo cual permitirá su revitalización ya que con ello no solo se encuentra en riesgo la desaparición de sus conocimientos o sus platos tradicionales sino también de la cultura a la cual pertenecen. Entonces, para Cadierno (2018) “El conocimiento ancestral es un sistema empírico adquirido a través de la observación e interacción continua con el medio ambiente. Es acumulativo y transmitido entre los miembros de una comunidad, usualmente pasando de una generación a otra” (p.18).

Como se menciona anteriormente a las sapiencias ancestrales no se les ha dado el valor que se merecen, no se las ha tomado en cuenta a la hora de indagar de donde proceden ciertos hechos culturales que se han desarrollado desde tiempos inmemorables dentro de la parroquia. Por tal motivo, los saberes ancestrales deben ser cuidados, protegidos y difundidos a propios y extraños para que sean reconocidos por todas las generaciones presentes y venideras de Lloa. Que no solo quede establecido en algo próximo a efectuarse, sino que, se implementen estrategias para que sean preservadas y posteriormente puedan ser difundidas. Todo esto debe estar al alcance de todos los habitantes, desde los más pequeños hasta los adultos mayores; puesto que, deben estar al tanto de lo que los representa como comunidad y a su vez deben estar conscientes de cómo sus saberes han aportado al crecimiento y desarrollo turístico de la parroquia.

5.1.2. Cocina Típica y Tradicional de la parroquia Lloa

Flores (2019) argumenta que la cocina local representa la gran diversidad cultural y biológica del país convirtiéndola en un eje principal de los proyectos turísticos culturales, exponiendo tradiciones y saberes de los lugares a través del turismo

gastronómico. La cocina típica y tradicional existente en Lloa al igual que el conocimiento ancestral debe ser cuidado y difundido ya que, estos platillos típicos y tradicionales además de ser elaborados por chefs, también son elaborados por personas que sin un título académico han logrado crear, recrear y preservar distintos platos típicos y tradicionales que son consumidos en los establecimientos de alimentos y bebidas que han creado, cabe enfatizar que estas personas han adquirido estos conocimientos a través de sus generaciones pasadas por lo cual todos estos aprendizajes, procesos y técnicas han sido transmitidas de generación en generación más de una forma oral y visual que de una forma escrita en sí. Las recetas ancestrales muestran una continua recreación y desarrollo, pues se van modificando con el paso del tiempo y la innovación de técnicas, mestizaje culinario y a la adopción de nuevas formas de comer, reinventando así la cocina de cada país y preservando el patrimonio culinario (Vega, 2020).

La diversidad de alimentos que se utilizan dentro de la cocina típica y tradicional de Lloa es impresionante, todos los alimentos más representativos como lo son el maíz, habas, chocho, papa, entre otros son utilizados diariamente para la elaboración de cada plato gastronómico. Por esta razón, Beteta (2020) indica que la cocina se ha convertido en la reafirmación de la identidad gastronómica, puesto que contribuye al reforzamiento del legado culinario, fortaleciendo las particularidades que se han perdido y sobre todo contribuyendo con el desarrollo, retroalimentando el amor hacia las costumbres, tradiciones y formas de preparación de las comidas evitando que queden el olvido.

5.1.3. Tradición Oral de la parroquia Lloa

La tradición oral de Lloa se encuentra entrelazada a varios componentes más como lo es la identidad cultural ya que por medio de la transmisión oral, los pobladores de la localidad dan a conocer la identidad que llevan consigo desde épocas pasadas, es decir manifiestan cada uno de los aspectos culturales que los hace únicos y la diferencia de las demás comunidades, parroquias y las diferentes costumbres y tradiciones que poseen cada una. Fortalecer la tradición no es tan fácil por lo que siempre se presentan obstáculos, pero lo importante es conservar la tradición como un patrimonio que debería ser reconocido por el estado (Canticus y Taquez, 2019).

Para Paredes (2019) la identidad cultural está relacionada con ideas, conocimientos, formas de desenvolverse de los integrantes de una comunidad o poblado. Esta identidad cultural que poseen los pobladores de Lloa se ha definido desde tiempos inmemoriales por los mismos habitantes que se sienten orgullosos del lugar al que pertenecen y que llevan muy orgullosos consigo las características propias que los definen desde la forma de vivir hasta la manera en que preparan sus alimentos. Por otro lado, Fernández & Candejejo (2017) manifiestan que la tradición oral es un tesoro creado por los pobladores que vivieron en una época distinta y que con el fin de que esta transmisión de saberes tenga un lazo familiar, se la hacía de padre a hijo y así repetidamente hasta la actualidad.

La tradición oral de los saberes ancestrales alimentarios en Lloa es de suma importancia, ya que, mediante ellos se mantienen vivas las costumbres y tradiciones que han venido llevando desde tiempos inmemorables, cabe destacar que cada conocimiento ancestral tiene su forma de perdurar con el tiempo y con quienes la van transmitiendo; ya que no es sumamente necesario que se plasmen en una hoja de papel con las instrucciones de cómo realizarla, sino más bien existen otras formas como lo es la oralidad, con el simple hecho de que la persona escuche una y otra vez inmediatamente va a grabar eso en su memoria y va a perdurar consigo siempre y cuando la quiera transmitir va a usar ese mismo método; de la misma manera está la transmisión de los saberes mediante la observación ya que de igual forma con el simple hecho de observar repetidamente la misma acción se queda grabado. La oralidad es el puente entre la sabiduría ancestral con el conocimiento de cada habitante, pues la oralidad abarca una extensa línea de cuentos, y memorias ancestrales que giran en torno a la gastronomía.

5.2. Análisis del Patrimonio Gastronómico

5.2.1. Conocimiento Ancestral de Lloa

Respecto a los saberes ancestrales de los pobladores de Lloa, en el proyecto de investigación, base del presente artículo se constató que en cuanto al conocimiento ancestral que poseen en referencia a la cocina tradicional, apenas el 24,68% de los moradores conocen adecuadamente los conocimientos ancestrales alimentarios, así como también el 41,77% de los pobladores indica que su conocimiento ancestral alimentario es en teoría bueno; sin embargo, persiste un alto índice de la población que no tiene conocimiento alguno de los platos y bebidas típicos y tradicionales que envuelven a Lloa. Entonces, dichos hallazgos representan que el mayor porcentaje de

habitantes saben de la riqueza en conocimiento ancestral culinario que poseen; es decir, están al corriente de las formas de preparación que tiene los tradicionales platos típicos, están al tanto de las técnicas que se emplean y saben de los utensilios con los que se elaboran cada una de estas preparaciones gastronómicas milenarias.

Por ende, una parte mayoritaria de los pobladores de Lloa conoce de la gastronomía de su localidad, pero no lo difunden o no poseen un sentido de pertenencia hacia ella y pueden ser diversos factores que intervengan para que esto suceda. En primera instancia mencionar que el fast food o comida rápida se ha popularizado con el pasar de los años y esto ha provocado que tanto niños, jóvenes y adultos la consuman dejando de lado la comida típica y tradicional que los simboliza, en segundo lugar la pérdida de la tradicionalidad de consumo de cada uno de estos platillos y bebidas tanto en el diario vivir como en fechas específicas y en tercer lugar el desinterés por los propios moradores en conservar dichas costumbres y tradiciones culinarias que por tantos años los han acompañado, su apatía por la gastronomía local ha provocado que las generaciones venideras no tomen la importancia que merece la gastronomía y la aplicación de saberes ancestrales alimentarios en ella.

De igual forma, a los custodios de los saberes ancestrales alimentarios de Lloa, les resulta inquietante saber el futuro que le espera a sus sapiencias, las cuales por decenas de años se han mantenido; observar que cada platillo y bebida que se prepara en la localidad desaparece o a su vez no se lo realiza con las mismas técnicas o utensilios los hace indagar en sus memorias y preguntarse en qué momento dejaron de transmitir tan maravillosa herencia. Por otro lado, los lleva a replantearse si el método que utilizan para emplear estas enseñanzas a sus descendientes son las mejores, los tiempos han cambiado y con ello las formas de enseñanza, por ende, las técnicas de aprendizaje que los adultos mayores aprendieron en su época ya no tienen efecto alguno sobre los jóvenes y es por ello que se deben buscar nuevas estrategias. La tecnología es una de ellas, realizar videos en las diferentes plataformas digitales, diseñar libros electrónicos e interactivos puede incentivar en ellos la curiosidad de aprender de una forma entretenida y no solo para los jóvenes sino también aplicarlos a los adultos.

Los adultos mayores de Lloa poseen varios conocimientos ancestrales, en lo que refiere a preservación de alimentos utilizan la técnica de secado al sol que consiste en que los alimentos sean expuestos al sol y posteriormente guardados en sacos o

recipientes; esta técnica se aplica en el maíz, fréjol, arveja, haba, quinua, cebada, entre otros. De forma similar, las carnes son adobadas con sal, ajo y comino, la secan al sol, luego la cuelgan en la cocina por un determinado tiempo y posteriormente la guardan en recipientes. En cuanto respecta a cocina ancestral, los conservadores de estos saberes guardan diferentes técnicas para la preparación de sus alimentos, como la maceración y fermentación para la elaboración de la tradicional chicha, adobo de chanchos, pollos, gallinas, truchas con especias y las dejan reposar de 2 a 3 días para que el aliño se concentre.

5.2.2. Cocina Típica y Tradicional de Lloa

Respecto a la cocina ancestral se cotejó que en cuanto al prestigio gastronómico de Lloa los moradores están de acuerdo en que las sapiencias ancestrales refiriéndose a técnicas, instrumentos, preparaciones, entre otros que desarrolla la población; tienen un gran valor intrínseco y de empoderamiento culinario y peso para que Lloa sea conocida por el potencial gastronómico que posee, por otro lado, una pequeña parte de la población dice estar en desacuerdo ya que para ellos el conocimiento ancestral alimentario no tiene relación alguna sobre la cocina ancestral. Entonces, dichos hallazgos representan que el mayor porcentaje de la población cree que la gastronomía está netamente relacionada con los conocimientos ancestrales alimentarios, de modo que, es un eje importante que no debe perderse jamás, claro que la población de la parroquia hace lo posible por preservar estas costumbres y tradiciones que llevan consigo por muchos años pero también es cierto que los tiempos van cambiando y las nuevas generaciones sienten un interés por aprender pero ya no por mantener y es ahí cuando se debe entrar en acción y buscar soluciones que sean rápidas y efectivas, ya que si se implementa por un periodo de tiempo largo puede que no llegue con la misma eficacia.

En cuanto a platos tradicionales de Lloa están: las papas con cuy un plato que es consumido regularmente en fiestas populares y celebraciones de hogar, cabe destacar que este platillo no solo es consumido en dichas festividades sino también se ofrecen en forma de agradecimiento a un familiar o persona que brinda ayuda en una situación determinada como puede ser la siembra y cosecha de alimentos, celebraciones eclesiásticas, entre otros; este platillo consiste en papas cocinadas acompañadas de una sarza de maní y el tradicional cuy que es horneado. El caldo de gallina que se elabora

con gallina criolla que generalmente es de crianza de los pobladores de la localidad, acompañada de papas cocinadas y generalmente es cocinada en leña lo cual le da ese sabor único. En lo que respecta a platos típicos de la localidad y que mayormente son de mayor consumo en el diario vivir de los pobladores están: las papas con cuero y librilla que está compuesto de papas con sarza de maní, librilla que es el estómago de la vaca y cuero de chanco. Las tortillas de papa con caucara que son cocinadas, posterior a eso se las hace puré y se le agrega queso para que obtenga más textura y la caucara que es previamente aliñada y sofrita. Las truchas que es un platillo muy popular de la localidad que pueden ser fritas o ahumadas se las acompaña con papas fritas o cocinadas, maduro y el tradicional curtido que consiste en cebolla paiteña, tomate y pimiento. Finalmente, como bebida típica y tradicional está la chicha de jora, hecha con base en maíz germinado, la cual se prepara en fiestas tradicionales y celebraciones familiares.

5.2.3. Tradición Oral de Lloa

Los custodios de estas sapiencias ostentan que la transmisión oral de los saberes ancestrales alimentarios se forja por medio de la observación, al no perder de vista como madres, padres y abuelos preparaban cada uno de los platillos, por ende, se queda en la memoria y se replica cada plato y bebida típica y tradicional, evocando lo observado. Al mismo tiempo añaden, que lo mismo sucede al escuchar una y otra vez las distintas recetas para cada platillo y su forma de preparación, de una u otra forma queda impregnado en quien la mira o escucha y posteriormente la ponen en práctica y transmiten a las generaciones venideras.

Los ancestros poseedores de los saberes ancestrales culinarios de Lloa han transmitido verbalmente los conocimientos que les han sido otorgados. Manifiestan que para ellos es de suma importancia que se mantengan con el pasar del tiempo y sigan llegando a generaciones futuras, cabe destacar que estas sapiencias en la actualidad no son transmitidas de la manera en la que en el pasado se solía hacer, y es que los pobladores manifiestan que las nuevas generaciones muestran un desinterés parcial por aprender del patrimonio gastronómico que envuelve a su localidad. Otro factor que influye para que la oralidad culinaria no se mantenga, se debe a que no existen documentos físicos que contengan la historia, tradicionalidad y forma de preparación de cada platillo y bebida.

A causa de todas estas falencias la tradición oral se ve afectada de forma parcial y es transcendental que se propongan alternativas para su realce y subsistencia. Los adultos mayores de la localidad revelan que es necesario que exista una mayor comunicación de niños a jóvenes y a su vez de jóvenes a adultos. Para los custodios los infantes juegan un papel importante en la trasmisión oral de los saberes alimentarios ya que los niños son más hacederos para aprender, por instinto sienten curiosidad por lo desconocido y más aún si se trata de alimentos; que los niños no posean la facultad para realizar todo tipo de preparaciones culinarias no los hace menos aptos para mantener vivas las tradiciones de su cultura, en efecto, los niños poseen una amplia retención de información acompañada de curiosidad, es así que, al observar y escuchar se queda grabado en su memoria y tratan de replicarlo a su manera y son ellos quienes transmiten con más facilidad sus costumbres y tradiciones culturales y gastronómicas.

5.3. Desarrollo de programas para difusión de saberes ancestrales alimentarios y patrimonio gastronómico.

5.3.1. Programa N° 1

- **Nombre del programa:**

Difusión de conocimientos sobre saberes ancestrales alimentarios

- **Cuadro del Programa:**

Cuadro N° 6.

Programa N°1

PROGRAMA: DIFUSIÓN DE CONOCIMIENTOS SOBRE SABERES ANCESTRALES ALIMENTARIOS

¿QUÉ?	Talleres de capacitación sobre los saberes ancestrales alimentarios como: procedimientos ancestrales, técnicas ancestrales de preparación y cocción de alimentos, utensilios, entre otros.
¿PARA QUÉ?	Generar conocimiento con respecto a los saberes ancestrales alimentarios, con el fin de incrementar el conocimiento ancestral en los moradores de la parroquia y así garantizar que dichas sapiencias perduren en el tiempo.
¿POR QUÉ?	Los pobladores de la parroquia tienen conocimientos limitados sobre los saberes ancestrales alimentarios en la gastronomía de su localidad. La mayor parte de la población por su desconocimiento no difunden en su totalidad su patrimonio gastronómico, ya que, carecen de información básica y relevante sobre acerca del tema.
¿PARA QUIÉNES?	Pobladores de la parroquia (niños, jóvenes y adultos).

¿CÓMO? Se podría realizar talleres semanales, cada uno con una duración aproximada de dos horas, en los cuales se podría incluir los siguientes temas:

- Platos y bebidas típicos y tradicionales.
- Técnicas de preservación de alimentos.
- Procedimientos ancestrales (siembra y cosecha de alimentos).

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

5.3.2. Programa N° 2

- **Nombre del programa:**

Fortalecimiento y transmisión del patrimonio gastronómico.

- **Cuadro del Programa:**

Cuadro N° 7.

Programa N°2

**PROGRAMA: FORTALECIMIENTO Y TRANSMISIÓN DEL PATRIMONIO
GASTRONÓMICO**

¿QUÉ? Festival de relatos de costumbres, tradiciones y expresiones orales alimentarias.

¿PARA QUÉ? Reavivar y transmitir la importancia de las costumbres y tradiciones culturales gastronómicas a niños, niñas, jóvenes y adultos de la parroquia.

¿POR QUÉ? Debido a la escasa importancia y a la limitada transmisión oral de conocimientos relacionados con las costumbres y tradiciones alimentarias de platos y bebidas típicas y tradicionales más representativas. Se procurará involucrar a la mayor parte de niños, niñas, jóvenes y adultos de la parroquia a través de un festival donde los custodios de los saberes ancestrales gastronómicos transmitan dichas sapiencias que poseen.

¿PARA

QUIÉNES? Niños, niñas, jóvenes y adultos de la parroquia.
Espectadores en general.

¿CÓMO?

El festival podría incluir las siguientes actividades:

- Concurso de platos típicos y tradicionales entre los moradores de la parroquia.
- Narraciones orales (relatos acerca de la preparación de las bebidas y platos típicos y tradicionales más representativos de la parroquia).
- Presentación y promoción del festival (medios de comunicación).

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Conclusiones

- La variedad gastronómica de Lloa es considerable, a pesar, de que la parroquia no sea conocida por dicha riqueza gastronómica; cada platillo ha conservado su proceso de preparación a través de los años, es decir, que cada técnica ancestral de cocción y los utensilios empleados aún se mantienen y juegan un papel importante dentro de su elaboración.
- Las memorias ancestrales deben ser revalorizadas para relacionarlas con el turismo gastronómico potencial que existe en Lloa. Es por ello, que, los programas propuestos buscan revitalizar las costumbres y tradiciones gastronómicas de la localidad y a su vez lograr atraer la atención de los turistas.
- Los programas establecidos en la presente propuesta buscan instaurar propósitos innovadores para difundir y fortalecer el Patrimonio gastronómico de la parroquia Lloa. Todo esto va de la mano con la cooperación de los pobladores de la comunidad, los custodios de los saberes ancestrales y los administrativos del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial.

Agradecimientos

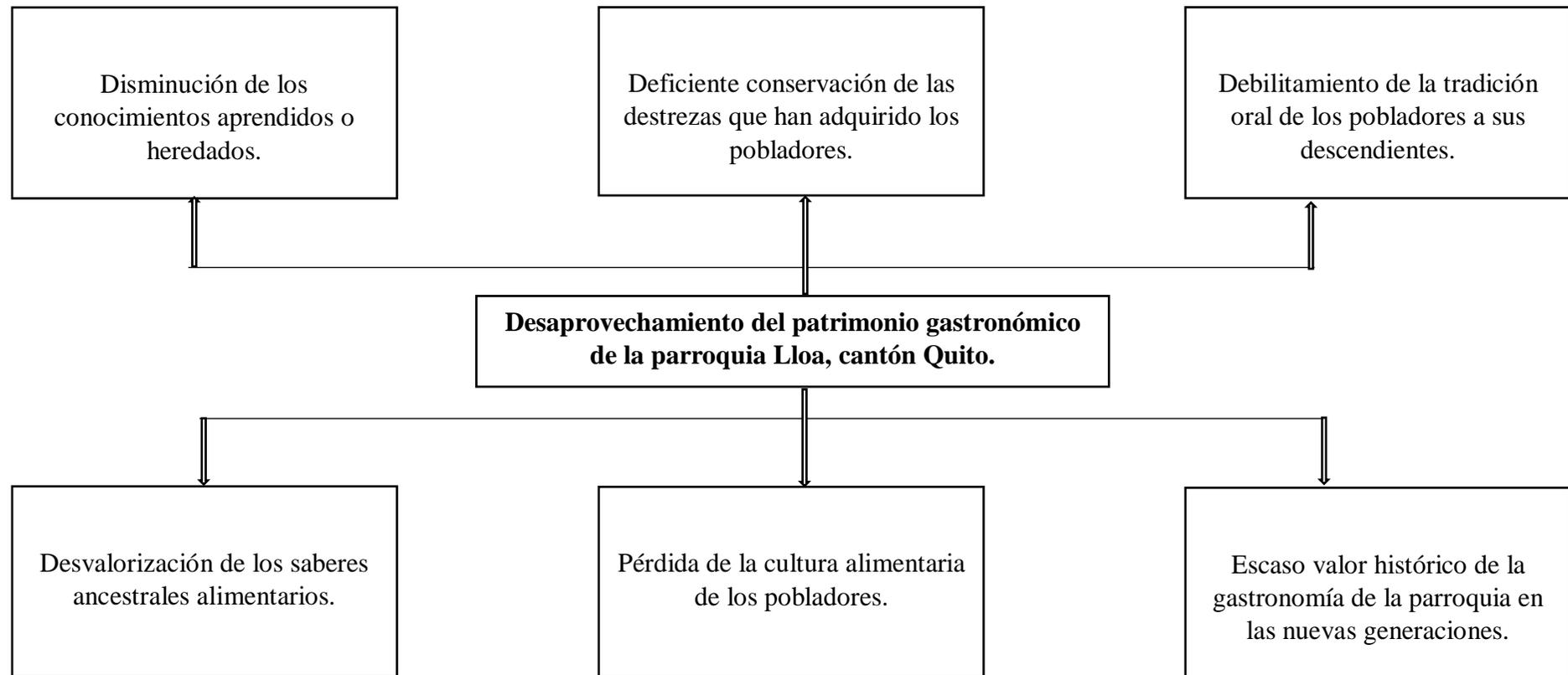
Se agradece a la Universidad Nacional de Chimborazo, al Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Parroquial de Lloa y a todas las personas que formaron parte en el desarrollo del presente trabajo de investigación.

8.2. ANEXOS VARIOS

8.2.1. Árbol de problemas

Cuadro N° 8

Árbol de Problemas



Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

8.2.3. Validación de encuestas variable independiente

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Garrido Patrel Andrea Margarita

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: febrero 03, 2021

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “Saberes Ancestrales”

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 “Saberes Ancestrales”.

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

Sugerencias: _____



Ing. Andrea Garrido Patrel, Mgs.

Firmado
digitalmente
por ANDREA
MARGARITA
GARRIDO
PATREL



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Quintana Puga Danilo Paúl

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 04-02-2021

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “Saberes Ancestrales”

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 “Saberes Ancestrales”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de 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 los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____

DANILO PAUL
QUINTANA
PUGA

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Inga Aguagallo Carlos Fernando

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: _____

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “Saberes Ancestrales”

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 “Saberes Ancestrales”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de 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 los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____

Firma del experto



Firmado electrónicamente por:
CARLOS FERNANDO
INCA AGUAGALLO



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Ph.D. Aldaz Hernández Silvia Marieta

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 04 de Febrero del 2021

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: **“Saberes Ancestrales”**

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 **“Saberes Ancestrales”**.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		SI	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de 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 los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias:

Silvia Aldaz
Firma del experto

8.2.4. Validación de encuestas variable dependiente

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Garrido Patrel Andrea Margarita

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: febrero 03, 2021

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “Patrimonio Gastronómico”

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 “Patrimonio Gastronómico”.

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

Sugerencias: _____



Firmado
digitalmente
por ANDREA
MARGARITA
GARRIDO
PATREL

Ing. Andrea Garrido Patrel, Mgs.



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Quintana Puga Danilo Paúl

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 04-02-2021

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: **“Patrimonio Gastronómico”**

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 **“Patrimonio Gastronómico”**.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de 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 los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____

DANILO PAUL
QUINTANA
PUGA

Firma del experto



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mgs. Inga Aguagallo Carlos Fernando

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: _____

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “Patrimonio Gastronómico”

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 “Patrimonio Gastronómico”.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de 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 los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias: _____

Firma del experto



Firmado digitalmente por:
CARLOS FERNANDO
INGA AGUAGALLO



TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Ph.D. Aldaz Hernández Silvia Marieta

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 04 de Febrero del 2021

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: **“Patrimonio Gastronómico”**

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 **“Patrimonio Gastronómico”**.

Ítem	Pregunta	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1.	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	X		
2.	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de 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 los datos requeridos?	X		
TOTAL:		11		

Sugerencias:

Silvia Aldaz
Firma del experto

8.2.5. Oficio Dirigido a los representantes del GAD Parroquial de Lloa



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

en movimiento

Riobamba, 01 de marzo del 2021

Abogado

Enrique Gonzáles

PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL DE LLOA

Presente. -

De mi consideración:

Me dirijo a usted, extendiéndole un afectuoso saludo desde la Unidad de Titulación Especial de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera de la Universidad Nacional de Chimborazo, la presente tiene por objeto, solicitarle comedidamente, autorice a la Srta. Viviana Elizabeth Vega Cujigualpa, estudiante de la carrera, el desarrollo de su proyecto de investigación titulado "**SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO**" proyecto en el cual la estudiante levantará información a través de encuestas y entrevistas para posteriormente publicar los resultados obtenidos de las mismas en el Repositorio Digital UNACH.

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

Atentamente,



Firma electrónica por:
**CARLOS FERNANDO
INGA AGUAGALLO**

Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo

DOCENTE/RESPONSABLE UTE

Correo electrónico: cfinga@unach.edu.ec

Teléfono móvil: 0990579026



FUNDADA EL 29 DE MAYO DE 1.861
R.U.C. 1768124270001

Lloa, 18 de marzo de 2021
Oficio N° 0153-GADLLOA-2021

Señor Mgs.
Carlos Fernando Inga Aguagallo
DOCENTE/ RESPONSABLE UTE
Presente.-

De mi consideración:

Sirva la presente para extenderle un cordial y atento saludo de parte del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Lloa, a la vez desearle éxito en sus labores diarias.

En contestación a su oficio S/N de fecha 01 de marzo de 2021, en el que solicita se autorice a la señorita Viviana Elizabeth Vega Cujiguallpa desarrollar su proyecto de investigación titulado "SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO" en el que la mencionada señorita levantará información a través de encuestas y entrevistas para posteriormente publicar los resultados obtenidos en el Repositorio Digital UNACH. Me permito indicar que su solicitud se encuentra aprobada.

Particular que pongo en su conocimiento para los fines pertinentes.



Presidencia del Gobierno Autónomo Descentralizado
SAMUEL ENRIQUE GONZÁLEZ GONZÁLEZ



Abg. Enrique González
PRESIDENTE DEL GOBIERNO AUTÓNOMO
DESCENTRALIZADO PARROQUIAL RURAL DE LLOA

Elaborado por	Yolanda Vega
Revisado por	Diana Hermosa

Calle: Pichíncha s/n y Quito (Esquina)
Fono Fax: 3816212/3816005
Email: juntaparroquialloa@yahoo.com

8.2.6. Encuesta variable independiente



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTION TURISTICA Y HOTELERA

ENCUESTA DIRIGIDA A: POBLADORES DE LA PARROQUIA LLOA

Encuestadora: Viviana Vega Formulario N°: ___ Fecha de la encuesta: ___/___/___

Objetivo de la Encuesta

Recolectar información referente al nivel de conocimiento que poseen los pobladores de la parroquia Lloa acerca de los saberes ancestrales alimentarios.

Instrucciones Generales:

- Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos son confidenciales y la investigadora se compromete a mantener la reserva del caso.
- Lea detenidamente cada una de las preguntas y responda según su criterio.
- Conteste con la mayor honestidad a las interrogantes formuladas.

1. Datos Generales

Genero	Masculino	Femenino	Otro
--------	-----------	----------	------

Edad	18-25	26-33	34-41	42-49	50 o mas
------	-------	-------	-------	-------	----------

Nivel de instrucción	Primaria	Secundaria	Técnico/ tecnológico	Superior Universitaria	Posgrado
----------------------	----------	------------	----------------------	------------------------	----------

2. Datos Especificos

Los items están valorados en escala de Likert, marcar con una X según corresponda, siendo:

1= MALO (M) 2= BUENO (B) 3= REGULAR (R) 4= MUY BUENO (MB) 5= EXCELENTE (E)

N°	ITEMS	ESCALA DE VALORACION				
		1	2	3	4	5
CONOCIMIENTO		M	B	R	MB	E
1	Califique su nivel de conocimiento ancestral respecto al patrimonio gastronómico de la parroquia.					
2	¿Como cataloga los procedimientos ancestrales (siembra, cosecha, crianza, entre otros) que se aplican en el patrimonio gastronómico?					
3	¿Como califica los valores inherentes (sentido de pertenencia, identidad, prestigio, entre otros) al patrimonio gastronómico?					
CONSERVACION		1	2	3	4	5
		M	B	R	MB	E
4	¿Cual es el nivel de conocimiento que posee respecto a las tecnicas ancestrales (asado, cocción en leña, vapor, fermentado o macerado) que se usan en el patrimonio gastronómico?					
5	¿Como califica la importancia que usted le da a la transmision de los saberes ancestrales, técnicas y procedimientos que se aplican en el patrimonio gastronómico?					
6	¿Como evalua el cuidado que usted le ha dado a los saberes ancestrales alimentarios de su parroquia?					
7	¿Como califica la preservacion en la utilizacion de utensilios ancestrales (Horno de leña, paila, olla y tiesto de barro, piedra de moler aji, mama cuchara, entre otros) que se usan para la elaboracion de los platos tradicionales de la parroquia?					
TRADICION ORAL		1	2	3	4	5
		M	B	R	MB	E
8	Califique la memoria ancestral que usted posee acerca de la preservacion de alimentos (secado al sol, ahumado, salazon, entre otros) en el patrimonio gastronómico.					
9	¿Como califica la transmision oral de los saberes ancestrales que los moradores de la parroquia Lloa proporcionan a sus descendientes acerca del patrimonio gastronómico?					
10	¿Como califica la experiencia que usted ha adquirido en la preparacion de alimentos y bebidas tradicionales?					

GRACIAS POR SU COLABORACION

8.2.7. Encuesta variable dependiente



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTION TURISTICA Y HOTELERA

ENCUESTA DIRIGIDA A: ADMINISTRATIVOS DEL GAD DE LA PARROQUIA LLOA

Encuestador: Viviana Vega Formulario N°: ____ Fecha de la encuesta: __/__/__

Objetivo de la Encuesta

Recolectar información referente al nivel de conocimiento que poseen los administrativos del GAD Parroquial de Lloa acerca del patrimonio gastronómico.

Instrucciones Generales:

- Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos son confidenciales y la investigadora se compromete a mantener la reserva del caso.
- Lea detenidamente cada una de las preguntas y responda según su criterio.
- Conteste con la mayor honestidad a las interrogantes formuladas.

1. Datos Generales

Genero	Masculino	Femenino	Otro
--------	-----------	----------	------

Edad	18-25	26-33	34-41	42-49	50 o mas
------	-------	-------	-------	-------	----------

Nivel de instrucción	Primaria	Secundaria	Técnico/tecnológico	Superior Universitaria	Posgrado
----------------------	----------	------------	---------------------	------------------------	----------

2. Datos Específicos

Los items están valorados en escala de Likert, marcar con una X según corresponda, siendo:

1= TOTALMENTE EN DESACUERDO (TED) 2= EN DESACUERDO (ED) 3= IMPARCIAL (I)

4= DE ACUERDO (DA) 5= TOTALMENTE DE ACUERDO (TDA)

N°	ITEMS	ESCALA DE VALORACION				
		1	2	3	4	5
CULTURA ALIMENTARIA		TED	ED	I	DA	TDA
1	¿Considera necesario que las practicas ancestrales (conocimientos, técnicas, entre otros) de la parroquia deben ser fomentadas para conservar el patrimonio gastronómico?					
2	¿Considera necesario que las tradiciones gastronómicas (platos típicos) de la parroquia deben ser protegidas?					
3	¿Considera que las costumbres gastronómicas (recetas) de la parroquia han sido preservadas?					
SABERES ANCESTRALES		1	2	3	4	5
		TED	ED	I	DA	TDA
4	¿Considera que la sabiduría ancestral tiene un papel importante para la conservación del patrimonio gastronómico?					
5	¿Considera que las creencias populares tienen un efecto sobre el patrimonio gastronómico?					
6	¿Considera que las técnicas ancestrales (asado, cocción en leña, vapor, fermentado o macerado) son importantes en el patrimonio gastronómico?					
VALOR HISTORICO		1	2	3	4	5
		TED	ED	I	DA	TDA
7	¿Considera que la identidad cultural esta representada a través del patrimonio gastronómico?					
8	¿Considera que el prestigio gastronómico que posee la parroquia se debe a los saberes ancestrales que poseen sus pobladores?					
9	¿Considera que la cultura gastronómica de la parroquia debe ser fomentada y preservada para impulsar el turismo?					
10	¿Considera que para que exista una dinamización turística cultural los pobladores de la parroquia deben conservar su legado cultural?					

GRACIAS POR SU COLABORACION

8.2.8. Cronograma del trabajo investigativo



DIRECCIÓN ACADÉMICA
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.10

PLANIFICACION DE TUTORÍAS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Facultad: Ciencias Políticas y Administrativas
Carrera: Gestión Turística y Hotelera
Período académico: Noviembre 2020 – Abril 2021
Título del proyecto de investigación: "SABERES ANCESTRALES Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA LLOA, CANTÓN QUITO"

Tutor: Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo
Estudiante: Viviana Elizabeth Vega Cujigallpa
Cédula/Pasaporte: 175257074-5

Estado de Titulación:

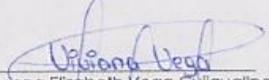
<input checked="" type="checkbox"/> Último Ciclo <input type="checkbox"/> Primera prórroga (gratuita) <input type="checkbox"/> Segunda prórroga (pagada)	<input type="checkbox"/> Actualización de Conocimiento SIN curso Primera prórroga (gratuita) <input type="checkbox"/> Actualización de Conocimiento SIN curso Segunda prórroga (pagada) <input type="checkbox"/> Aprobar Curso de Actualización de Conocimientos <input type="checkbox"/> Primera prórroga (gratuita) Actualización de Conocimiento Aprobado <input type="checkbox"/> Segunda prórroga (pagada) Actualización de Conocimiento Aprobado
--	--

Nº	PARAMETROS DE REVISION	DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO				META / RESULTADO ESPERADO	OBSERVACIONES
		15	25	35	45	15	25	35	45	15	25	35	45	15	25	35	45		
1	Revisión del perfil de la investigación		X	X														2%	
2	Revisión del desarrollo del proyecto de investigación		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	3%	
2.1	Introducción / cumplimiento de objetivos				X													3%	
2.2	Estado del arte / Marco Teórico					X	X	X	X									25%	
2.3	Metodología							X	X	X	X							25%	
2.4	Resultados y discusión											X	X					25%	
2.5	Conclusiones y recomendaciones													X				10%	
2.6	Referencias bibliográficas													X				2%	
3	Revisión final del proyecto de investigación														X	X		5%	



Firma digitalizada por
CARLOS FERNANDO INGA AGUAGALLO

Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo
Tutor (a)



Viviana Elizabeth Vega Cujigallpa
Estudiante

Campus Norte | Av. Antonio José de Sucre, Km 1 1/2 vía a Guano | Telefonos: (593-3) 3730880 - Ext.: 1255 - 2212

Página 1 de 1

8.2.9. Gráficos de la variable independiente

Género

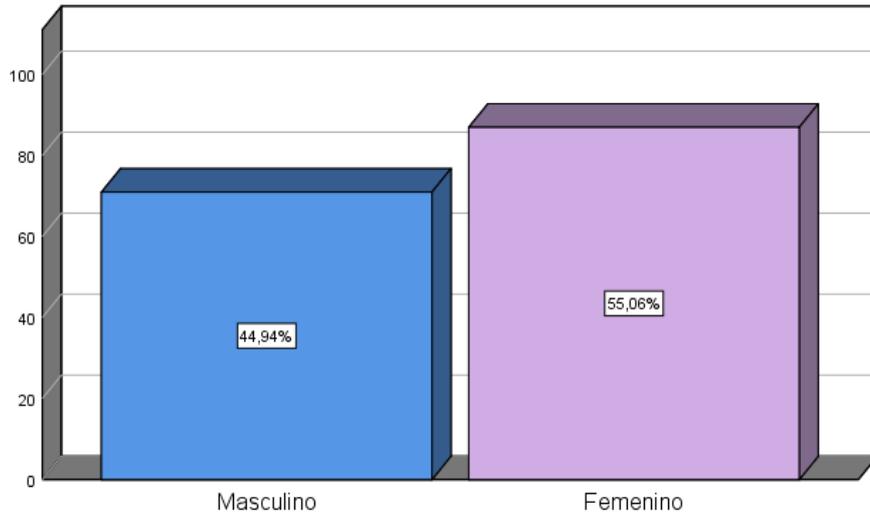


Gráfico N° 1

Género Variable independiente

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Edad

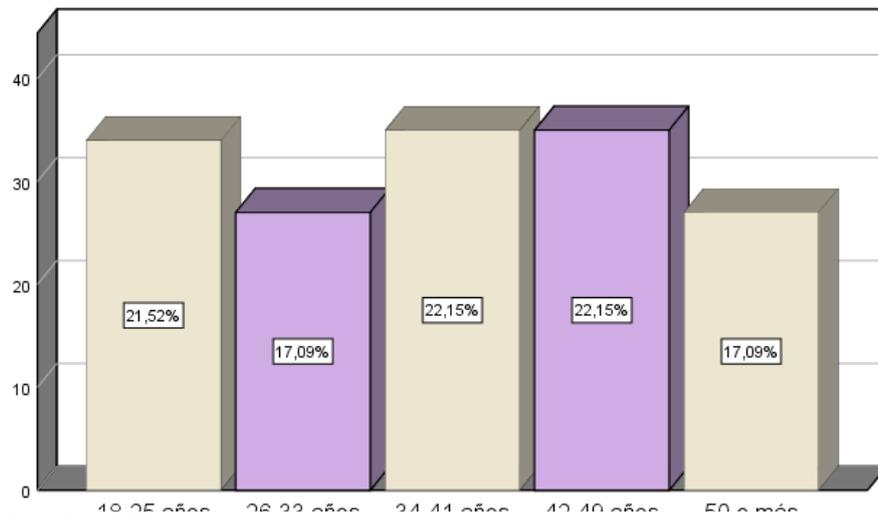


Gráfico N° 2

Edad Variable independiente

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Nivel de instrucción

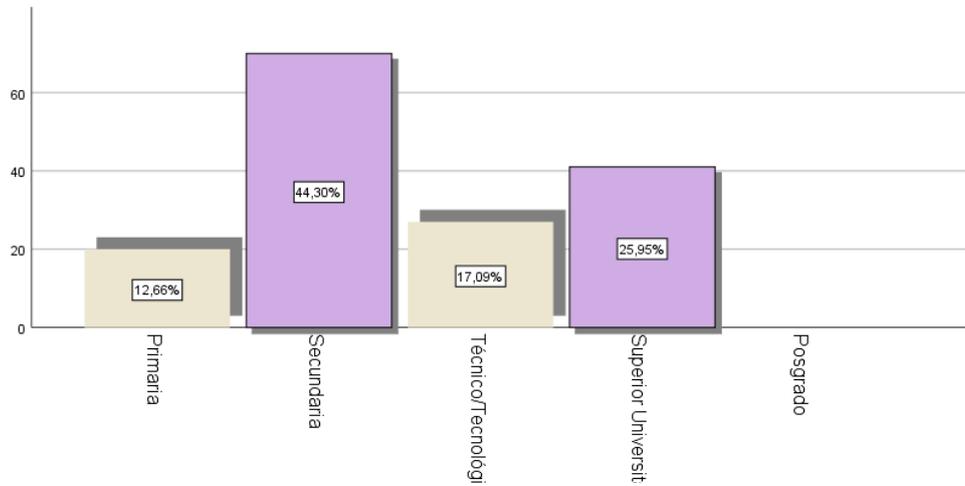


Gráfico N° 3
Instrucción Variable independiente

Fuente: Encuestas
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Dimensión Conocimiento

1. Califique su nivel de conocimiento ancestral respecto al patrimonio gastronómico de la parroquia.

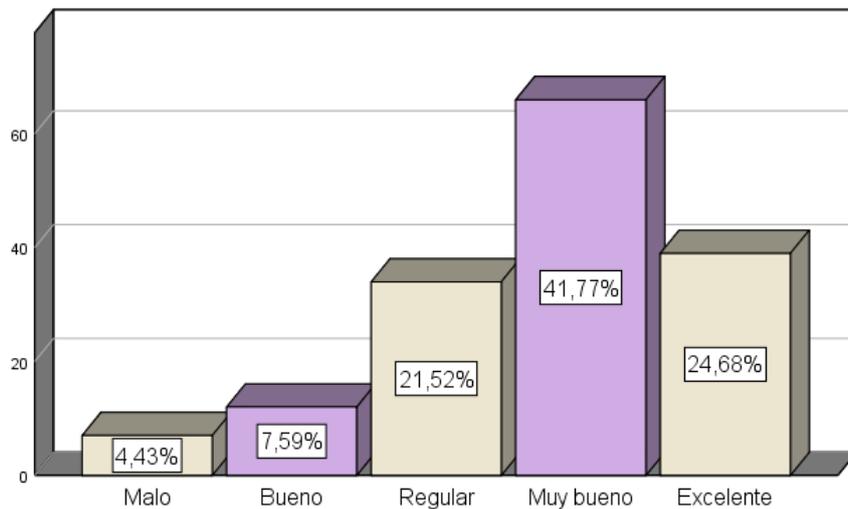


Gráfico N° 4
Conocimiento ancestral

Fuente: Encuestas
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

2. ¿Cómo cataloga los procedimientos ancestrales (siembra, cosecha, crianza, entre otros) que se aplican en el patrimonio gastronómico?

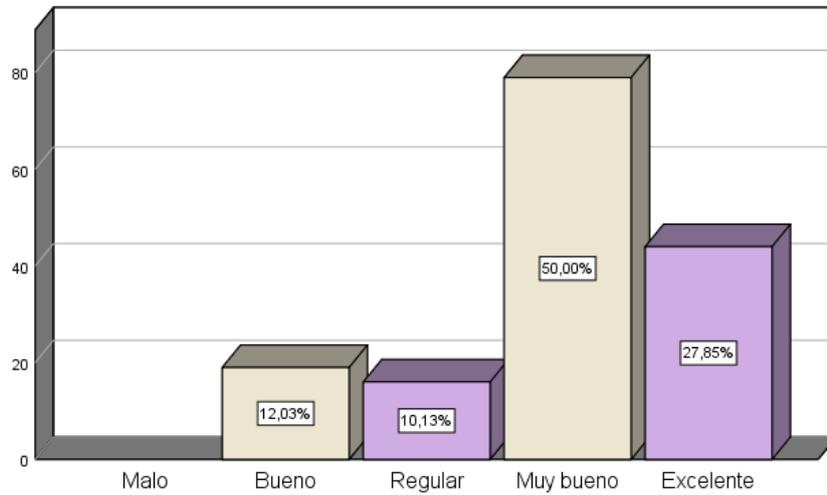


Gráfico N° 5

Procedimientos ancestrales

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

3. ¿Cómo califica los valores inherentes (sentido de pertenencia, identidad, prestigio, entre otros) al patrimonio gastronómico?

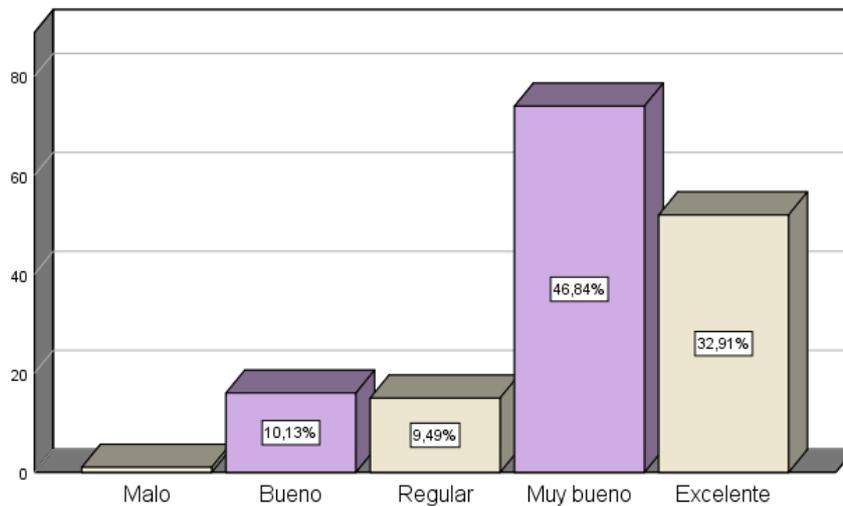


Gráfico N° 6

Valores

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Dimensión Conservación

4. ¿Cuál es el nivel de conocimiento que posee respecto a las técnicas ancestrales (asado, cocción en leña, vapor, fermentado o macerado) que se usan en el patrimonio gastronómico?

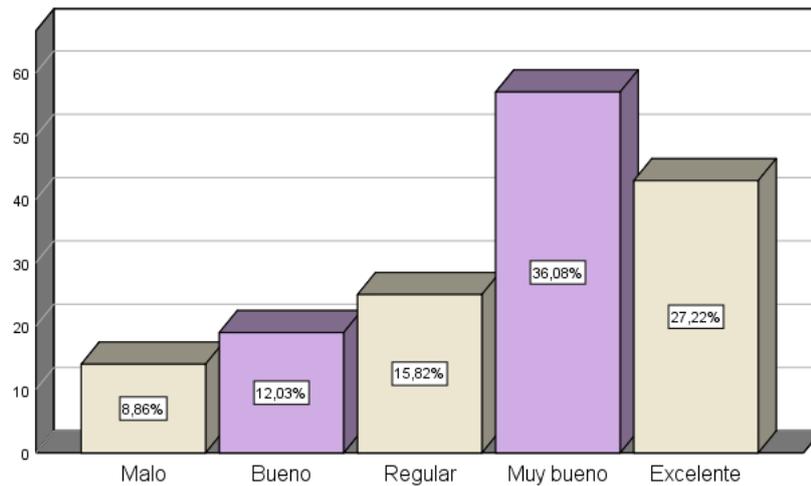


Gráfico N° 7
Técnicas ancestrales

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

5. ¿Cómo califica la importancia que usted le da a la transmisión de los saberes ancestrales, técnicas y procedimientos que se aplican en el patrimonio gastronómico?

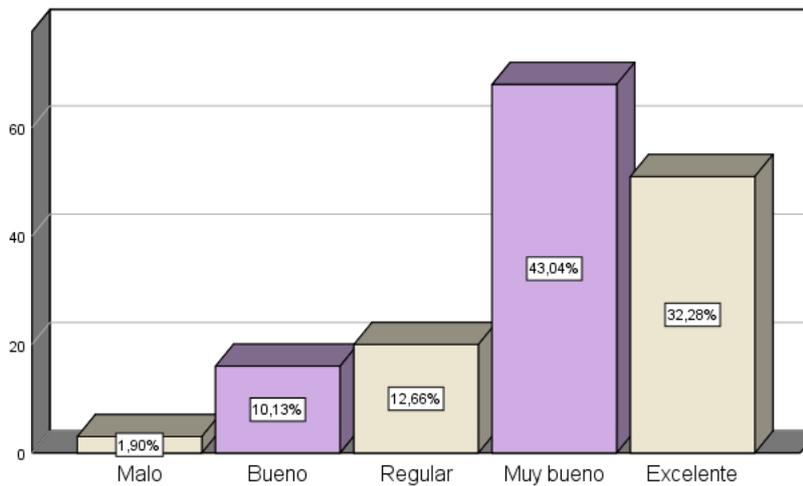


Gráfico N° 8
Importancia

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

6. ¿Cómo evalúa el cuidado que usted le ha dado a los saberes ancestrales alimentarios de su parroquia?

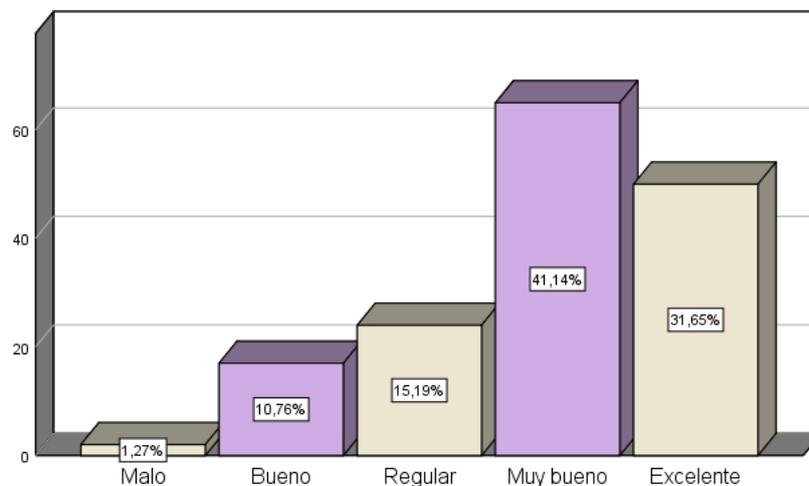


Gráfico N° 9
Cuidado

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

7. ¿Cómo califica la preservación en la utilización de utensilios ancestrales (Horno de leña, paila, olla y tiesto de barro, piedra de moler ají, mama cuchara, entre otros) que se usan para la elaboración de los platos tradicionales de la parroquia?

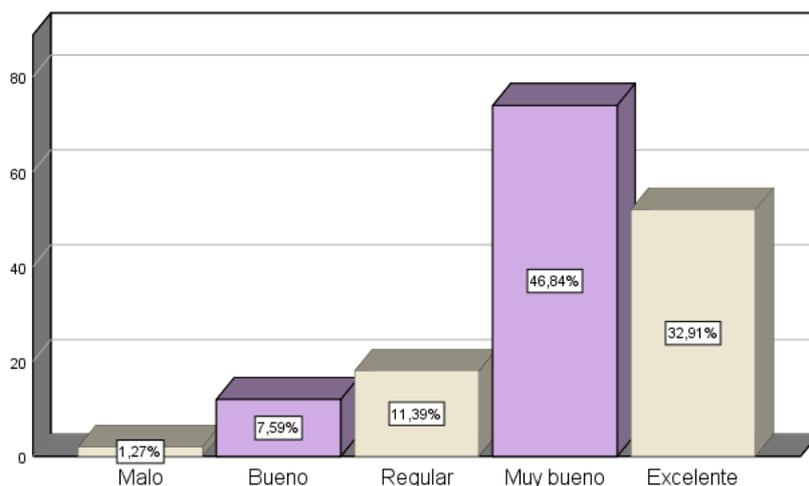


Gráfico N° 10
Preservación

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Dimensión Tradición Oral

8. Califique la memoria ancestral que usted posee acerca de la preservación de alimentos (secado al sol, ahumado, salazón, entre otros) en el patrimonio gastronómico.

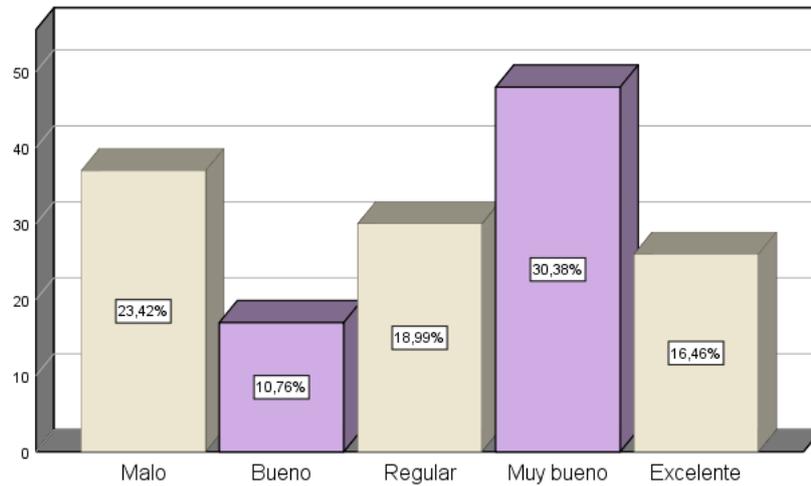


Gráfico N° 11
Memoria ancestral

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

9. ¿Cómo califica la transmisión oral de los saberes ancestrales que los moradores de la parroquia Lloa proporcionan a sus descendientes acerca del patrimonio gastronómico?

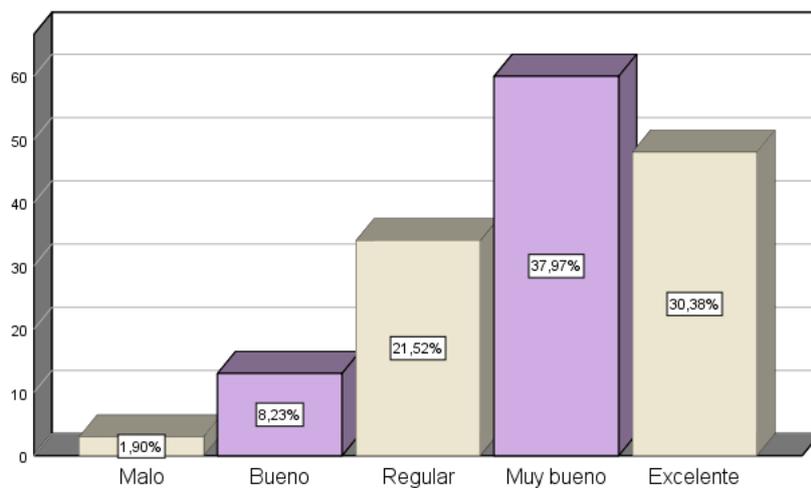


Gráfico N° 12
Transmisión oral

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

10. ¿Cómo califica la experiencia que usted ha adquirido en la preparación de alimentos y bebidas tradicionales?

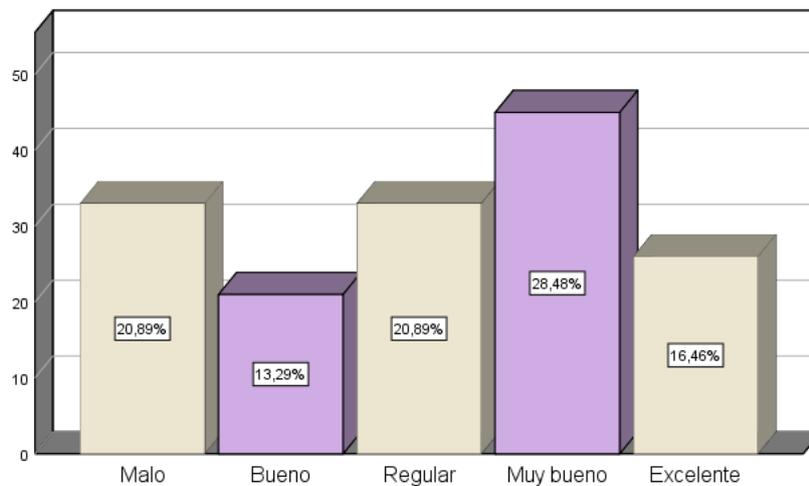


Gráfico N° 13
Experiencia

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

8.2.8. Gráficos de la variable dependiente

Género

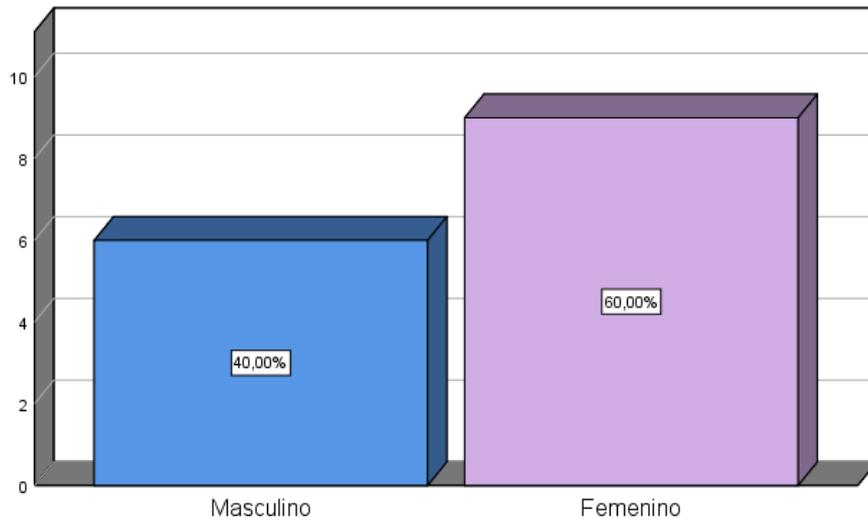


Gráfico N° 14
Género Variable dependiente

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Edad

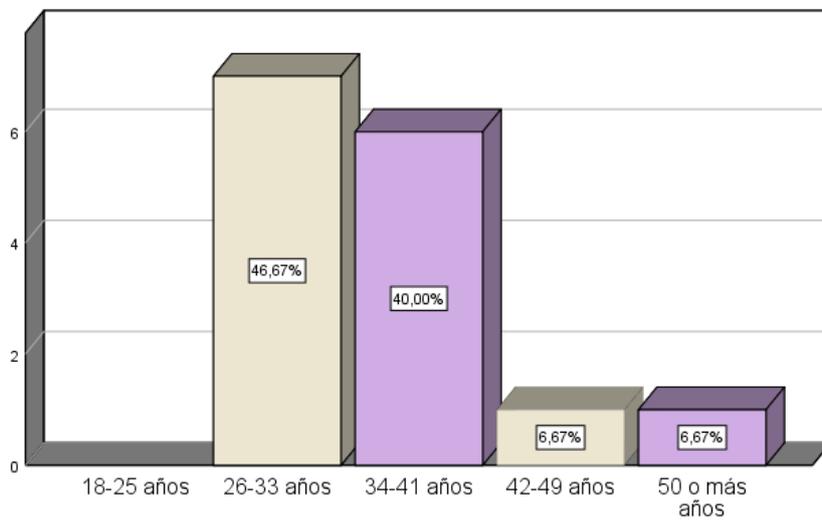


Gráfico N° 15
Edad Variable dependiente

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Nivel de instrucción

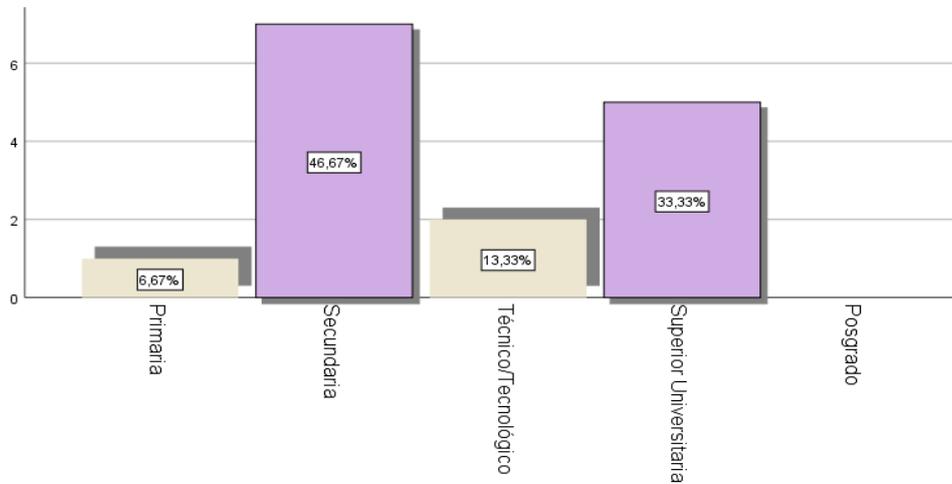


Gráfico N° 16
Instrucción Variable dependiente

Fuente: Encuestas
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Dimensión Cultura alimentaria

1. ¿Considera necesario que las prácticas ancestrales (conocimientos, técnicas, entre otros) de la parroquia deben ser fomentadas para conservar el patrimonio gastronómico?

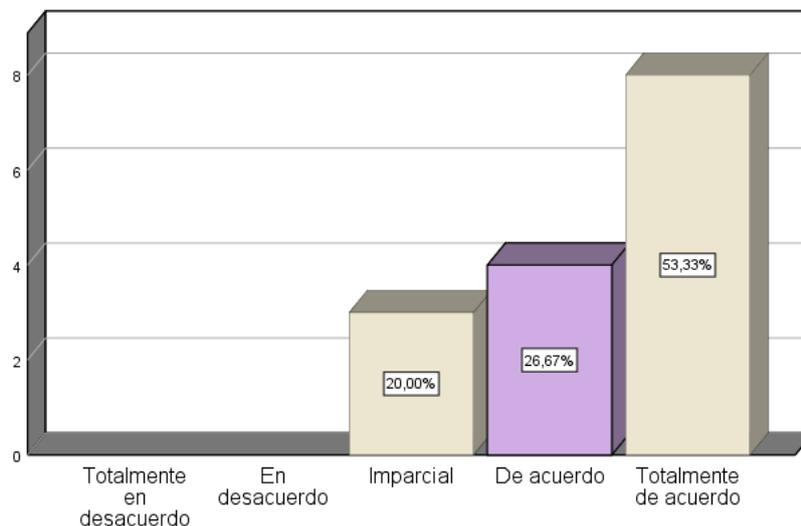


Gráfico N° 17
Prácticas ancestrales

Fuente: Encuestas
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

2. ¿Considera necesario que las tradiciones gastronómicas (platos típicos) de la parroquia deben ser protegidas?

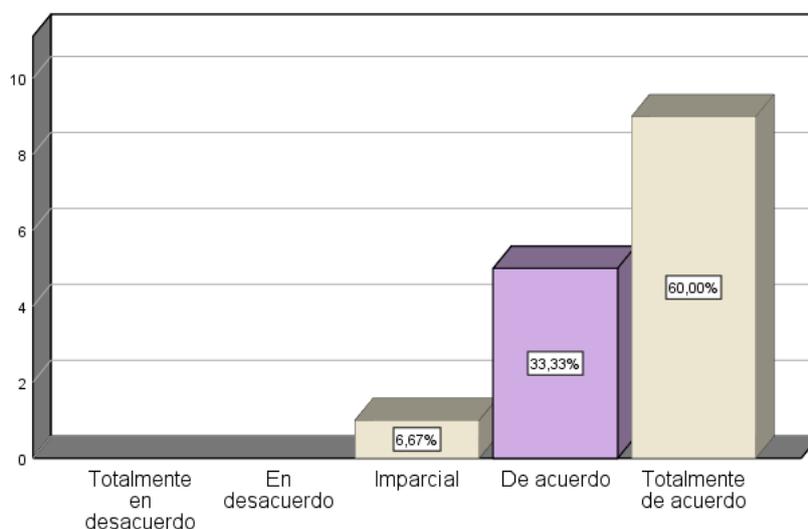


Gráfico N° 18
Tradiciones gastronómicas

Fuente: Encuestas
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

3. ¿Considera que las costumbres gastronómicas (recetas) de la parroquia han sido preservadas?

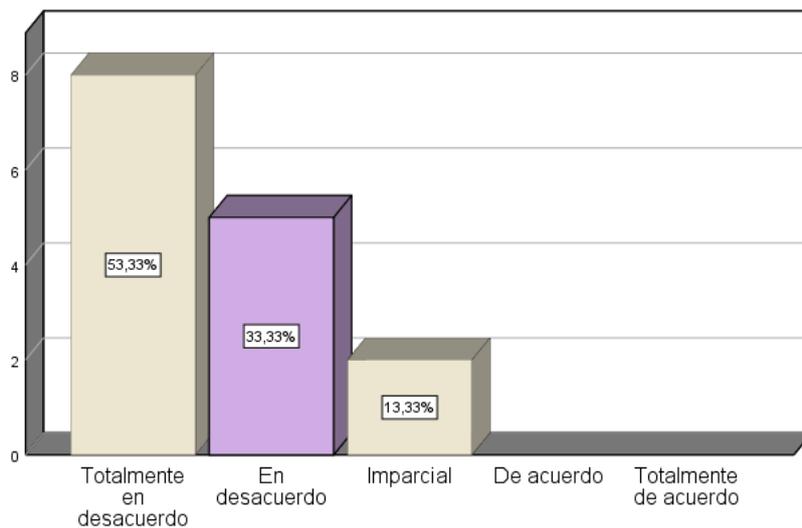


Gráfico N° 19
Costumbres gastronómicas

Fuente: Encuestas
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Dimensión Saberes ancestrales

4. ¿Considera que la sabiduría ancestral tiene un papel importante para la conservación del patrimonio gastronómico?

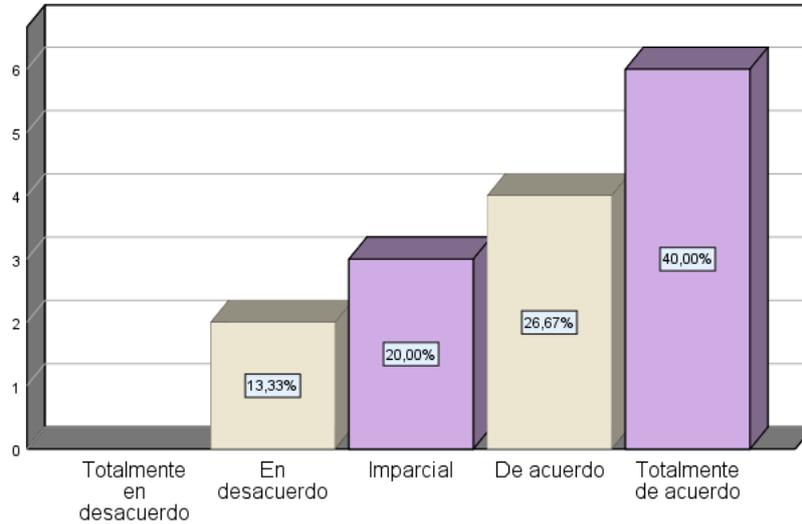


Gráfico N° 20
Sabiduría ancestral

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

5. ¿Considera que las creencias populares tienen un efecto sobre el patrimonio gastronómico?

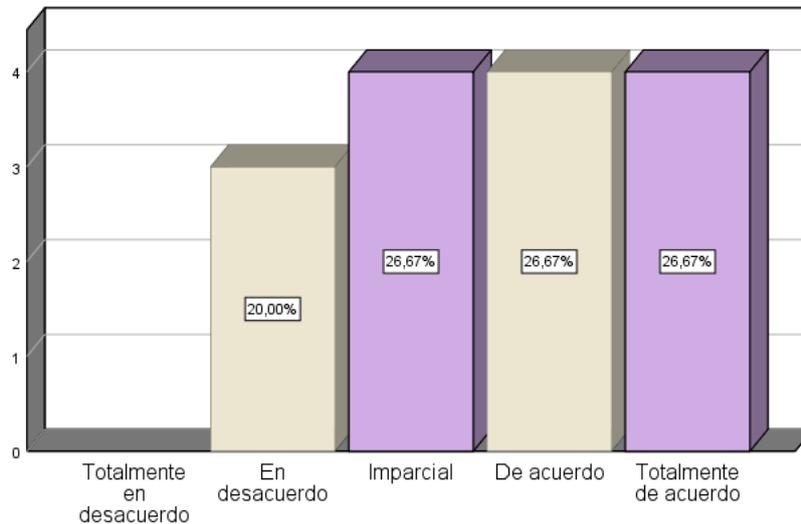


Gráfico N° 21
Creencias

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

6. ¿Considera que las técnicas ancestrales (asado, cocción en leña, vapor, fermentado o macerado) son importantes en el patrimonio gastronómico?

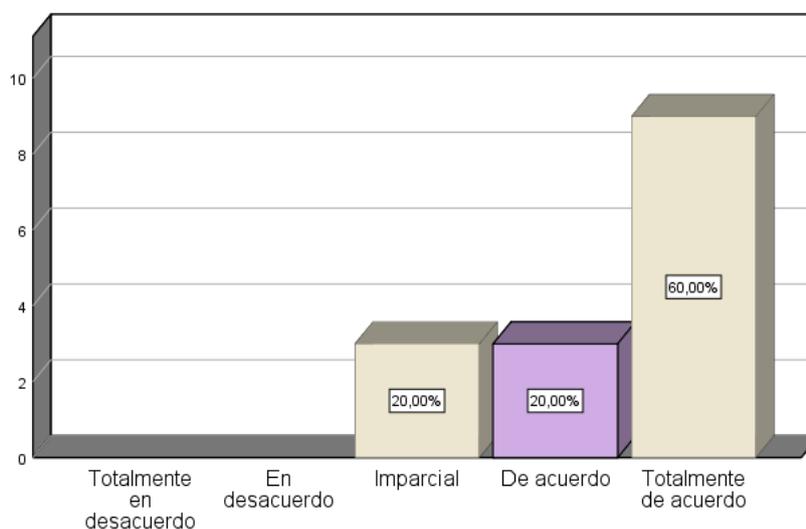


Gráfico N° 22
Técnicas ancestrales

Fuente: Encuestas
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

Dimensión Valor Histórico

7. ¿Considera que la identidad cultural está representada a través del patrimonio gastronómico?

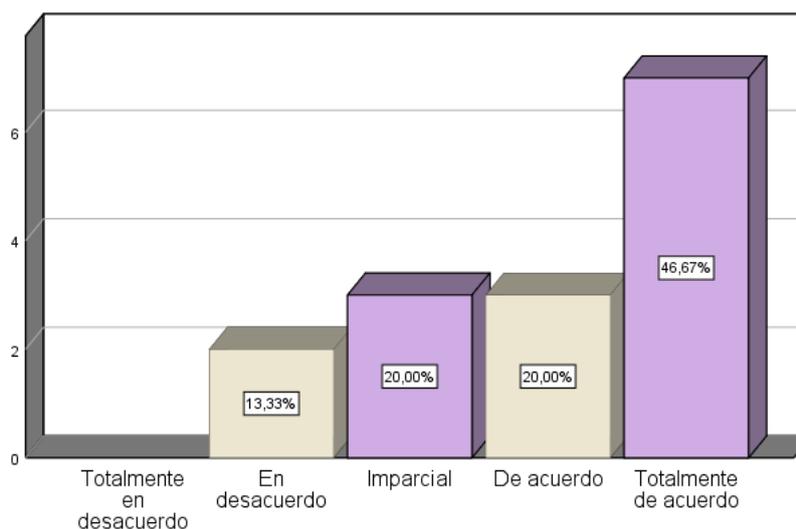


Gráfico N° 23
Identidad cultural

Fuente: Encuestas
Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

8. ¿Considera que el prestigio gastronómico que posee la parroquia se debe a los saberes ancestrales que poseen sus pobladores?

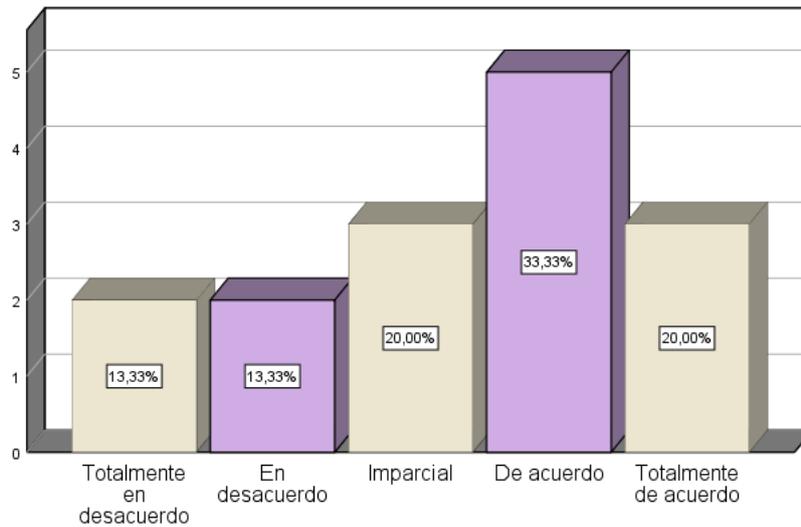


Gráfico N° 24
Prestigio

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

9. ¿Considera que la cultura gastronómica de la parroquia debe ser fomentada y preservada para impulsar el turismo?

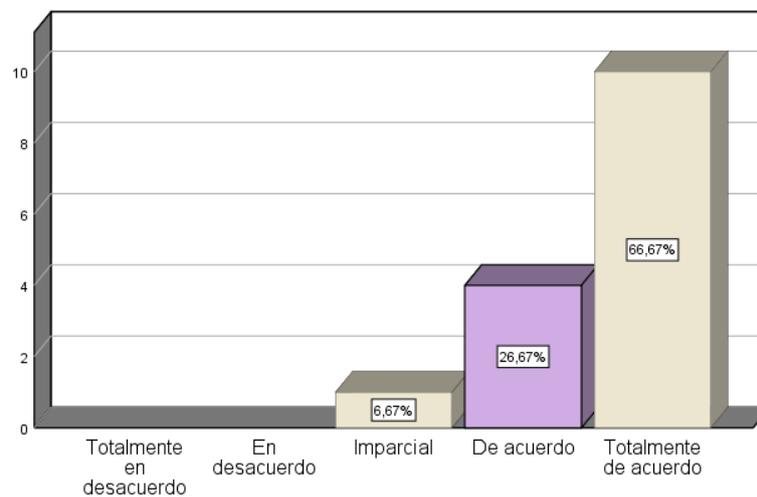


Gráfico N° 25
Cultura

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).

10. ¿Considera que para que exista una dinamización turística cultural los pobladores de la parroquia deben conservar su legado cultural?

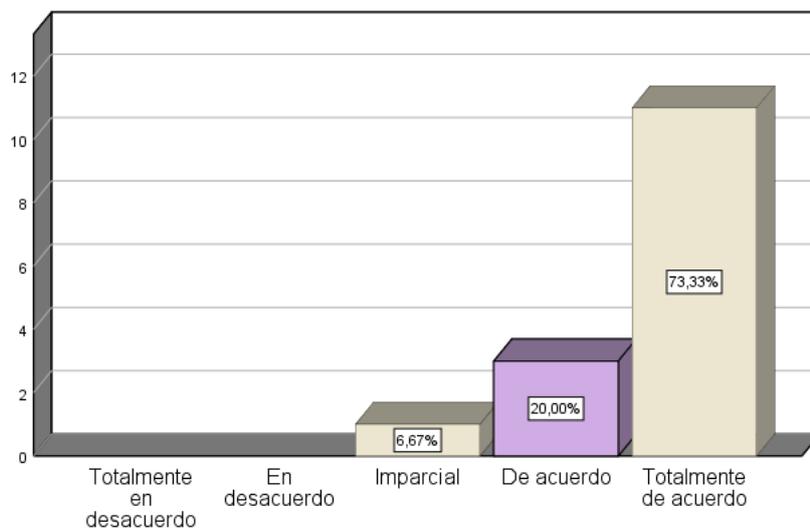


Gráfico N° 26
Legado Cultural

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Vega Viviana, (2021).