



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

**“Patrimonio alimentario y desarrollo del turismo gastronómico del
cantón Guano, provincia de Chimborazo”**

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

Autor:

Silva Vargas Carlos Fabricio

Tutor:

Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

Riobamba, Ecuador. 2023

DERECHOS DE AUTORÍA

Yo, Carlos Fabricio Silva Vargas, con cédula de ciudadanía 060383189-2, autor del trabajo de investigación titulado: “Patrimonio alimentario y desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo”, certificó 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 y divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital, en esta cesión se entiende que el cesionario, no podrá tener 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, 28 de junio de 2023



Carlos Fabricio Silva Vargas

060383189-2

DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DEL TRIBUNAL;

Quienes suscribimos, catedráticos designados Tutor y Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación **“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”**, presentado por Silva Vargas Carlos Fabricio, con cédula de identidad número 060383189-2, certificamos que recomendamos la **APROBACIÓN** de este con fines de titulación. Previamente se ha asesorado 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 18 de julio de 2023.

Mgs. Quintana Puga Danilo Paúl

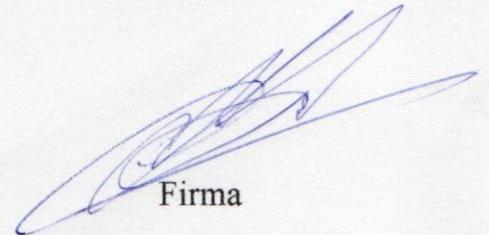
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Firma

PhD. Calvopiña Andrade Diego Mauricio

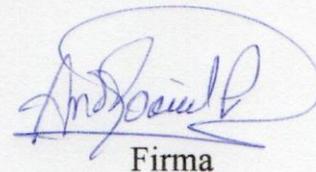
MIEMBRO TRIBUNAL DE GRADO



Firma

Mgs. Garrido Patrel Andrea Margarita

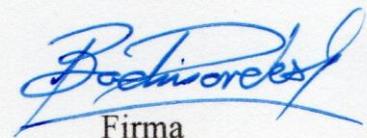
MIEMBRO TRIBUNAL DE GRADO



Firma

Mgs. Paredes Guerrero Roger Badin

TUTOR



Firma

CERTIFICADO ANTIPLAGIO



Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO

en movimiento

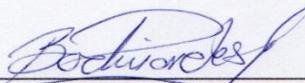


UNACH-RGF-01-04-02.20
VERSIÓN 02: 06-09-2021

CERTIFICACIÓN

Que, **SILVA VARGAS CARLOS FABRICIO** con CC: **0603831892**, estudiante de la Carrera **GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, NO VIGENTE**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTON GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**", cumple con el 2 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **URKUND**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 26 de 06 de 2023


Mgs. Roger Paredes
TUTOR

DEDICATORIA

Con mucho cariño dedico este trabajo de investigación a mi madre Patricia Vargas, mi tía Rosita Vargas y a mis abuelitos Jorge Vargas y Gloria Valenzuela, quienes han sido un apoyo fundamental en el transcurso de mi carrera y gracias a ellos he logrado conseguir una meta más en mi vida.

Carlos Fabricio Silva Vargas

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por permitirme tener una familia tan maravillosa ya que, con el apoyo incondicional, el cariño, el amor y la confianza que me han brindado he podido cumplir mi meta.

Agradezco a la Universidad Nacional de Chimborazo por la oportunidad para cursar mi educación superior con excelentes docentes los cuales han demostrado durante mi permanencia profesionalismo y empatía con los estudiantes, a la carrera de Gestión Turística y Hotelera por permitirme conocer las maravillas que tiene el Ecuador.

Agradezco a mi tutor de tesis por guiarme y darme su tiempo para desarrollar el trabajo de investigación y llegar a este logro.

Carlos Fabricio Silva Vargas

ÍNDICE GENERAL

DERECHOS DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL TUTOR Y MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	15
1.1. Antecedentes.....	16
1.2. Planteamiento del Problema.....	16
1.2.1. Situación problemática	16
1.2.2. Formulación del problema.....	17
1.3. Justificación.....	17
1.3.1. Justificación Teórica	17
1.3.2. Justificación Práctica	17
1.3.3. Justificación Metodológica.....	18
1.4. Objetivos	18
1.4.1. Objetivo general	18
1.4.2. Objetivos específicos.....	18
1.5. Hipótesis.....	18
1.5.1. Hipótesis general	18
1.5.2. Hipótesis Específica	18
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	19
2.1. Estado del Arte	19
2.1.1. Patrimonio Alimentario	19
2.1.2. Desarrollo del Turismo Gastronómico	19

2.2. Bases teóricas	19
2.2.1. Patrimonio Alimentario	19
2.2.2. Desarrollo del Turismo Gastronómico	20
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA.....	22
3.1. Tipo y diseño de la investigación	22
3.1.1. Tipo de investigación.....	22
3.1.2. Diseño de la investigación.....	22
3.2. Unidad de análisis	22
3.2.1. Variable independiente.....	22
3.2.2. Variable dependiente.....	23
3.3. Población de estudio.....	23
3.3.1. Población de la variable independiente	23
3.3.2. Población variable dependiente	23
3.4. Operalización de Variables.....	25
3.4.1. Matriz de operacionalización.....	25
3.4.2. Matriz de consistencia	26
3.5. Técnicas recolección de datos	28
3.5.1. Técnicas	28
3.5.2. Instrumentos	28
3.6. Validez de Instrumentos	28
3.6.1. Selección de expertos	28
3.7. Confiabilidad de instrumentos	28
3.7.1. Confiabilidad de instrumentos, variable independiente.....	29
3.7.2. Confiabilidad de instrumentos, variable dependiente.....	29
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	30
4.1 Análisis, interpretación y discusión de resultados.....	30
4.1.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados de la V.I. Patrimonio alimentario.	30
4.1.2. Análisis, interpretación y discusión de resultados de la V.D. Desarrollo del turismo gastronómico.	32
4.2. Prueba de Hipótesis.....	37
4.2.1. Hipótesis general	37
4.2.2. Hipótesis específica 1	38
4.2.3. Hipótesis específica 2	39
4.2.4. Hipótesis específica 3	40

4.2.5. Hipótesis específica 4	41
4.3. FODA	42
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	45
5.1. Conclusiones	45
5.2. Recomendaciones	46
BIBLIOGRAFÍA.....	47
CAPÍTULO VII. PROPUESTA	50
7.1. Título de la propuesta	50
7.2. Objetivos	50
7.2.1. Objetivo general	50
7.2.2. Objetivos específicos.....	50
7.3. Desarrollo de la propuesta.....	50
8. ANEXOS	64
8.1. Árbol de problemas	64
8.2. Acta de aprobación del tema del proyecto de investigación	65
8.3. Validación de encuesta variable dependiente	67
8.4. Validación de encuestas variable dependiente.....	71
8.6. Encuesta variable independiente	76
8.7. Encuesta variable dependiente	78
8.8. Tablas y gráficos SPSS	80

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Matriz de operacionalización</i>	25
Tabla 2. <i>Matriz de consistencia</i>	26
Tabla 3. <i>Validez de instrumentos</i>	28
Tabla 4. <i>Confiabilidad de instrumentos- Variable independiente</i>	29
Tabla 5. <i>Confiabilidad de instrumentos-Variable dependiente</i>	29
Tabla 6. <i>Interpretación resultado y discusión - Variable independiente</i>	30
Tabla 7. <i>Interpretación resultado y discusión - Variable dependiente</i>	32
Tabla 8. <i>Prueba chi-cuadrado: Hipótesis general</i>	37
Tabla 9. <i>Prueba chi-cuadrado: Hipótesis específica 1</i>	38
Tabla 10. <i>Prueba de chi-cuadrado: Hipótesis específica 2</i>	39
Tabla 11. <i>Prueba de chi-cuadrado: Hipótesis específica 3</i>	40
Tabla 12. <i>Prueba de chi-cuadrado: Hipótesis específica 4</i>	41
Tabla 13. <i>Análisis FODA</i>	42
Tabla 14. <i>FODA cruzado</i>	43
Tabla 15. <i>Rúbrica de evaluación a los establecimientos de A&B</i>	54
Tabla 16. <i>Género</i>	80
Tabla 17. <i>Edad</i>	81
Tabla 18. <i>Nivel de instrucción</i>	82
Tabla 19. <i>Identidad gastronómica</i>	83
Tabla 20. <i>Patrimonio Alimentario como signo de identidad</i>	84
Tabla 21. <i>Técnicas ancestrales gastronómicas</i>	85
Tabla 22. <i>Procesos de salvaguarda gastronómico</i>	86
Tabla 23. <i>Procesos de cultivo</i>	87
Tabla 24. <i>Conocimientos de preparación gastronómico</i>	88
Tabla 25. <i>Conocimiento a las recetas de antaño</i>	89
Tabla 26. <i>Manipulación alimentaria</i>	90
Tabla 27. <i>Protocolos de bioseguridad post COVID</i>	91
Tabla 28. <i>Manejo de los desechos sólidos y líquidos</i>	92
Tabla 29. <i>Manejo de plagas</i>	93
Tabla 30. <i>Género de los turistas</i>	94
Tabla 31. <i>Edad de los turistas</i>	95
Tabla 32. <i>Nivel de instrucción turista</i>	96
Tabla 33. <i>Lugar de procedencia del turista</i>	97
Tabla 34. <i>Interés de visita del turista</i>	98
Tabla 35. <i>¿Cómo se enteró del cantón Guano?</i>	99
Tabla 36. <i>Oferta gastronómica</i>	100
Tabla 37. <i>Montaje o emplatado</i>	101
Tabla 38. <i>Promoción gastronómica</i>	102
Tabla 39. <i>Variedad de gastronomía típica</i>	103
Tabla 40. <i>Buenas prácticas de manipulación alimentaria</i>	104
Tabla 41. <i>Historia alimentaria</i>	105
Tabla 42. <i>Costumbres y tradiciones gastronómicas</i>	106
Tabla 43. <i>Precio del plato típico</i>	107

Tabla 44. <i>Flujo turístico</i>	108
Tabla 45. <i>Calidad alimentaria</i>	109

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura1 <i>Marca ciudad Guano</i>	53
Figura2 <i>Logo ruta gastronómica</i>	53
Figura3 <i>Diseño de la ruta</i>	58
Figura4 <i>Ruta gastronómica final</i>	60
Figura5 <i>Indicaciones de la ruta</i>	61
Figura 6 <i>Género de los propietarios de A&B</i>	80
Figura 7 <i>Edad de los propietarios de los establecimientos de A&B</i>	81
Figura 8 <i>Nivel de instrucción de los propietarios de los establecimientos de A&B</i>	82
Figura 9 <i>Identidad gastronómica del cantón Guano</i>	83
Figura 10 <i>Patrimonio Alimentario como signo de identidad</i>	84
Figura 11 <i>Técnicas Ancestrales Gastronómicas</i>	85
Figura 12 <i>Procesos de salvaguarda gastronómico</i>	86
Figura 13 <i>Procesos de cultivo</i>	87
Figura 14 <i>Conocimientos de preparación gastronómica</i>	88
Figura 15 <i>Conocimiento a las recetas de antaño</i>	89
Figura 16 <i>Manipulación alimentaria</i>	90
Figura 17 <i>Protocolos de bioseguridad post COVID</i>	91
Figura 18 <i>Manejo de los desechos sólidos y líquidos</i>	92
Figura 19 <i>Manejo de plagas</i>	93
Figura 20 <i>Género de los turistas</i>	94
Figura 21 <i>Edad de los turistas</i>	95
Figura 22 <i>Nivel de instrucción del turista</i>	96
Figura 23 <i>Lugar de procedencia del turista</i>	97
Figura 24 <i>Interés de visita</i>	98
Figura 25 <i>¿Cómo se enteró del cantón Guano?</i>	99
Figura 26 <i>Oferta gastronómica</i>	100
Figura 27 <i>Montaje o emplatado</i>	101
Figura 28 <i>Promoción gastronómica</i>	102
Figura 29 <i>Variedad de gastronomía típica</i>	103
Figura 30 <i>Buenas prácticas de manipulación alimentaria</i>	104
Figura 31 <i>Historia alimentaria</i>	105
Figura 32 <i>Costumbres y tradiciones gastronómicas</i>	106
Figura 33 <i>Precio del plato típico</i>	107
Figura 34 <i>Flujo turístico</i>	108
Figura 35 <i>Calidad alimentaria</i>	109

RESUMEN

El respeto por el patrimonio alimentario cobra su real importancia con base en las investigaciones que se generan para redescubrir las maravillas alimentarias que tiene el entorno y tienen el potencial para convertirse en recursos turísticos importantes para su aprovechamiento, es por ello que, la investigación tiene por objetivo, determinar la influencia del patrimonio alimentario en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, con la metodología cuyo tipo de investigación fue documental, descriptiva y correlacional, de diseño de investigación no experimental y transversal. Con la aplicación de los instrumentos de evaluación, se detectó que si bien, se validaron las hipótesis nulas, sin embargo, es preciso reconocer la gran importancia que tiene a nivel cultural la gastronomía, esto visto en propietarios de restaurantes y turistas, quienes consideraron que es fundamental el diseño de una ruta gastronómica, según los datos obtenidos mediante la herramienta estratégica FODA cruzado, ratificando que la motivación predilecta de visita del turista local y nacional es su oferta culinaria.

Palabras clave: Patrimonio alimentario, turismo gastronómico, recurso turístico, gastronomía, ruta gastronómica.

ABSTRACT

The respect for the food heritage takes its real importance based on the research that is generated to rediscover the food wonders that the environment has and have the potential to become important tourism resources for their use, which is why the research aims to determine the influence of food heritage in the development of gastronomic tourism in the Guano canton, with the methodology whose type of research was documentary, descriptive and correlational, non-experimental and cross-sectional research design. With the application of the evaluation instruments, it was detected that although the null hypotheses were validated, it is necessary to recognize the great importance of gastronomy at a cultural level, as seen by restaurant owners and tourists, who considered that the design of a gastronomic route is fundamental, according to the data obtained through the cross SWOT strategic tool, ratifying that the favorite motivation of local and national tourists is its culinary offer.

Key words: Food heritage, gastronomic tourism, tourist resource, gastronomy, gastronomic route.



Firmado electrónicamente por:
SANDRA LILLIANA
ABARCA GARCIA

Reviewed by:

Lic. Sandra Abarca Mgs.

ENGLISH PROFESSOR

C.C. 0601921505

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico es uno de los principales ejes de la promoción turística, es cada vez más relevante a nivel internacional, considerando que la alimentación es la parte fundamental de cualquier sociedad.

Además, en el Ecuador la gastronomía típica tiene su valor histórico, saberes y conocimientos, implica una relación importante con el sentido de su riqueza cultural, vinculada a una gran biodiversidad natural de cada región del país, asociada al placer de comer y beber.

El turismo tiene un fuerte vínculo con la gastronomía ya que es parte necesaria de un viaje, aún más es la carta de tradicionalidad de un lugar convirtiéndolo a un atractivo en destino turístico.

Cada vez existen más turistas cuya motivación principal para viajar es la gastronomía, relacionada con los saberes, creencias y aficiones, por lo tanto, al ser complementada con un buen servicio se convierte en una vía de desarrollo turístico, capaz de diversificar y complementar la oferta turística de un destino.

El patrimonio alimentario hoy en día es un claro símbolo de una sociedad y su cultura, que remite a la historia de un lugar considerando las prácticas culinarias y saberes que comprenden las cocinas, como un recurso turístico de gran potencial.

La investigación procuró valorizar y visualizar el valor significativo del patrimonio alimentario del cantón Guano, en donde está plasmada una gran parte de su historia, saberes y su estilo de vida, y proporcionar soluciones a varias problemáticas que se han evidenciado con respecto al desarrollo del turismo gastronómico.

Capítulo I: Es la parte principal para desarrollar el proyecto de investigación con la introducción, antecedentes, planteamiento del problema, justificación, objetivos e hipótesis.

Capítulo II: Se investigó conceptos de varios autores sobre las dos variables dependiente e independiente y las bases teóricas de las mismas.

Capítulo III: Contiene la metodología donde hay los tipos de investigación como documental, descriptiva, correlacional y los tipos de diseño como la no experimental y la transversal. También se identifica la unidad de análisis, población de estudio, técnicas de recolección de datos y la validez de instrumentos.

Capítulo IV: Se obtuvo los resultados de las encuestas aplicadas a las dos variables independiente y dependiente para analizar, además contiene la prueba de hipótesis general y específicas con el chi-cuadrado.

Capítulo V: Se desarrollaron las conclusiones y recomendaciones para obtener la propuesta de la creación de una ruta gastronómica.

Capítulo VII: Por último, se elaboró y se creó la ruta gastronómica en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

1.1. Antecedentes

La cultura alimentaria siempre se enfrenta a la comunicación. Algunos ocurren lentamente debido a procesos de adaptación ecológica y cultural, mientras que otros son más fácilmente asimilables, posiblemente porque son complementarios o están relacionados con las prácticas locales. Independientemente, una vez combinados, estos nuevos elementos echan raíces y, en cambio, se vuelven familiares. Podemos señalar que estas transculturizaciones se dan en la región de igual manera, dadas las similitudes en los procesos históricos de formación territorial, organización política y las afinidades de las ecorregiones que la conforman. La configuración de los sistemas alimentarios culturales responde a las condiciones de cada momento histórico y al interés de varios grupos que son los principales actores.

Según (Puebla Paladines, 2020) en su investigación patrimonio alimentario y calidad del servicio de las huecas tradicionales del cantón Guano señala que el patrimonio alimentario hoy en día es un claro símbolo de una sociedad y su cultura, que permite a la historia de un lugar considerando las prácticas y saberes que comprenden las cocinas, como un recurso turístico de gran potencial.

Mientras tanto (Rodríguez Valdez, 2018) en su investigación análisis de los recursos turísticos del cantón Naranjito, para el diseño de un producto Gastronómico del cantón en las ofertas de turismo gastronómico, muchas veces se trata de la exhibición y venta de platos y productos típicos de una región, entre ellos ambientación de espacios, trajes típicos, actuaciones musicales y otros eventos innovadores que satisfagan las necesidades y expectativas de los clientes.

Por otra parte (Benalcazar Najera, 2013) en su investigación diseño de una ruta turística gastronómica en el cantón Alausí provincia de Chimborazo, el turismo gastronómico es una forma de hacer que la comida de los lugares que visita sea parte del evento principal durante la visita para ofrecer una experiencia única en el consumo de alimentos y bebidas, con la creación de itinerarios de turismo gastronómico que incluyen elementos tangibles tales como: commodities, recursos e infraestructura y elementos intangible por ejemplo: servicio, gestión, imagen de marca, precio y lo más importante elementos culturales, se trata de difundir un plato y una bebida auténticos y por excelencia.

1.2. Planteamiento del Problema

1.2.1. Situación problemática

En el cantón Guano, se evidencia el desconocimiento del patrimonio alimentario que forma parte de la cultura y de la identidad que se presenta a través de la gastronomía y la tradición, en la actualidad el patrimonio alimentario no es importante para las nuevas generaciones que tienen un desinterés por mantener las prácticas que se mantienen de generación en generación, que están relacionadas con prácticas culinarias, agrícolas y culturales.

El desinterés sobre el turismo gastronómico por parte de entidades públicas y privadas en el cantón Guano, ha tenido graves consecuencias como el no poder utilizar toda

la riqueza gastronómica para mantener el desarrollo turístico y el conocimiento sobre las técnicas y prácticas culinarias.

Es evidente el escaso conocimiento del patrimonio alimentario por parte de la población, lo que conlleva a la transculturación alimentaria por las escasas políticas públicas existentes para la valoración del patrimonio alimentario, además, la desorganización en la gestión del patrimonio alimentario tanto por entidades públicas y privadas a echo que se limite las estrategias de promoción causando el desconocimiento de la riqueza cultural y culinaria, siendo su principal problemática el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano.

Esto con lleva a que la población y los dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas no elabore los platos típicos y que solo se preparen en ciertas zonas del cantón y no tengan estrategias para que así haya una buena promoción, por lo tanto, es importante revalorizar el patrimonio, rescatar y mantener todas las elaboraciones típicas de alimentos para que así haya un turismo gastronómico.

1.2.2. Formulación del problema

Problema general

¿Cómo contribuye el patrimonio alimentario en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo?

Problemas específicos

- ¿Cómo contribuyen las representaciones culturales en el desarrollo del turismo gastronómico cantón Guano, provincia de Chimborazo?
- ¿Cómo contribuyen las creencias culturales en el desarrollo del turismo gastronómico cantón Guano, provincia de Chimborazo?
- ¿Cómo contribuyen los conocimientos en el desarrollo del turismo gastronómico cantón Guano, provincia de Chimborazo?
- ¿Cómo contribuyen las prácticas en el desarrollo del turismo gastronómico cantón Guano, provincia de Chimborazo?

1.3. Justificación

1.3.1. Justificación Teórica

El turismo en Guano ha sido importante para el desarrollo de este cantón ya que posee una riqueza gastronómica y cultural. La investigación determinara la relación que existe entre el patrimonio alimentario y el desarrollo del turismo gastronómico.

La investigación aportó con información y datos obtenidos que servirán a futuras investigaciones respecto al tema de estudio con participantes como los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas, turistas y habitantes locales.

1.3.2. Justificación Práctica

De acuerdo con los resultados obtenidos con las dos variables de estudio en la investigación se planteó estrategias.

Luego de examinar los problemas identificados en el progreso de la investigación, se propuso estrategias que ayuden a mejorar y salvaguardar el patrimonio alimentario.

1.3.3. Justificación Metodológica

En el proyecto se utilizó algunos tipos de investigación como, el documental, el descriptivo y el correlacional, también varios diseños como, no experimental y transversal, los cuales ayudaron a encontrar algunas características de fenómenos e individuos para estudiar el inconveniente de las variables independiente y dependiente, aplicando las encuestas que tienen varias preguntas en base de indicadores, ítems y utilizando la escala de Likert para obtener información confiable.

Se tomó en cuenta para la variable independiente el patrimonio alimentario a los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas, mientras tanto, en la variable dependiente se tomó en cuenta a los turistas que visitan el cantón Guano.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo general

- Determinar la relación del patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

1.4.2. Objetivos específicos

- Analizar la relación de las representaciones culturales con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Analizar la relación de las creencias con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Analizar la relación de los conocimientos con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Analizar la relación de las prácticas con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

1.5. Hipótesis

1.5.1. Hipótesis general

- El patrimonio alimentario contribuye al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

1.5.2. Hipótesis Específica

- Las representaciones culturales contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Las creencias contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Los conocimientos contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Las prácticas contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. Estado del Arte

2.1.1. Patrimonio Alimentario

Según (Cartay, 2019) menciona que, el patrimonio alimentario es el conocimiento gastronómico en su proceso de cambio cumple con el objetivo de analizar las correlaciones que hay entre la gastronomía con la etimología, la historia, la fisiología sensorial, la semiología, la socio antropología, la lingüística, la psicología social, la economía y la administración, la nutrición, las ciencias agropecuarias y la actividad culinaria, a partir de fuentes secundarias cuyas contribuciones tuvieran una perspectiva multidisciplinaria, interdisciplinaria e interdisciplinaria.

El patrimonio alimentario es el conjunto de prácticas y saberes que conforma una cocina, considerada un sistema alimentario, y vista como expresión del mundo del patrimonio, definido como la interiorización colectiva de los valores culturales, sociales, históricos y geográficos que conforman el patrimonio gastronómico (Villalva, 2021, pág. 4).

El patrimonio alimentario se lo conoce como las políticas que deben tener cada cocina local y producto para que tengan valor, por lo cual la gastronomía local es fundamental en cada lugar o zona establecida para que tengan una identidad única (Guilleux, 2018).

(Alabuela, 2018) menciona que, los alimentos nativos son parte fundamental para las distintas técnicas y preparaciones en la cocina. Mediante el patrimonio alimentario se puede evidenciar la cultura, sus creencias y técnicas culinarias que son transmitidos de generación en generación.

2.1.2. Desarrollo del Turismo Gastronómico

(Moreno, 2020) menciona que el turismo gastronómico es donde se realiza la degustación de alimentos no procesados y procesados para tener una experiencia culinaria y cultural, además dar a conocer sobre los saberes ancestrales y la preparación de los alimentos.

(Utreras, 2015) afirma que el turismo gastronómico es un viaje donde se visita restaurantes o ferias gastronómicas para degustar de un producto o un plato de comida elaborado.

(Vivanco, 2021) manifiesta que el turismo gastronómico es una de las mejores formas de conocer un destino turístico por lo que se aprende y se vive sobre las diversas cosas que dan el origen de consumir alimentos, rituales y sabores.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Patrimonio Alimentario

a) Identidad

Los autores Escudero & Trujillo (2019), dan a entender que la identidad es un proceso que se va construyendo con el tiempo ya que son adquiridos en la interacción con otros donde se evidencia los comportamientos manifestados en acciones visibles.

b) Saberes ancestrales

Según (Gutierrez, 2018) se llaman saberes ancestrales aquellos conocimientos que tienen los habitantes de un pueblo y comunidades indígenas, que son transmitidos de generación en generación.

c) Procesos

(Westreicher, 2020) menciona que es una cadena de acciones establecidas que se realiza para lograr un fin determinado en diferentes ámbitos.

d) Preparación

(Bembibre, 2009) da a conocer que es una actividad que es puesta en marcha con un proceso de elaboración de algo que requiere cierta planificación y organización.

e) Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es un escenario donde muchas personas tienen el acercamiento físico y económico a los alimentos en buen estado y nutritivos para aprovechar de sus nutrientes y llevar una vida sana (Jiménez, 2005).

2.2.2. Desarrollo del Turismo Gastronómico

a) Oferta

Según, (Ávila, 2006) la oferta es el conjunto de bienes ofrecidos al turista por medio de la venta con un valor ya fijado en un cierto tiempo; esto se da por el número de fabricantes que están preparados a responder por su presencia en el mercado.

b) Demanda

(Socatelli, 2013) La demanda es la suma de los clientes quienes están encaminados a comprar los bienes, servicios y productos exhibidos por la oferta.

c) Comercialización y promoción

Según (Mileman, 2016) define que la comercialización es generar fidelidad del cliente para que así vuelvan a consumir los bienes y servicios y estos puedan difundir de boca a boca el producto.

d) Diversificación

Los autores Pérez Porto & Gardey (2012), dan a entender que la diversificación se usa en la rama del comercio, el nombre se usa a menudo para referirse a una estrategia que algunas empresas aplican a sus productos y servicios para aumentar la variedad de productos y servicios que ofrecen.

e) Producción y elaboración de alimentos

Desde la perspectiva de (Orrego Alzate, 2003) que todos los métodos o técnicas para la producción de alimentos, las transformaciones alimenticias son procesos que se deben

seguir paso a paso, en la producción y en la elaboración hay cambios físicos como separaciones o transformaciones de fase.

f) Historia

Es el conocimiento de lo acontecido en el pasado, mientras que el historiador, como persona sabe de historia, busca respuestas a las preguntas o problemas que hay en el pasado para poder resolverlas en el presente (Sánchez , 2005).

g) Costumbres

Es un hábito que se adquiere al realizar una actividad de manera regular o frecuente. Las costumbres que cada persona cumple en su vida diaria son diferentes a otra, por el medio en que vive y de acuerdo con el grupo social o económico (Blanco, 2019).

h) Valoración de productos gastronómicos

Es un proceso el cual se aprecia o se califica el valor de los alimentos o productos ya elaborados. El valorar también puede definirse a enseñar el costo de un producto, bien o servicio dado a conocer mediante el estado en el que vaya a estar (Gardey, 2019).

i) Flujo turístico

(García, 2013) afirma que el fujo turístico es un desplazamiento temporal y motivado de turistas que viajan a un lugar diferente a donde viven y se dirigen a un lugar donde ofrecen productos y servicios turísticos.

j) Consumo

Según (Rodríguez, 2012) menciona que, es cuando una persona utiliza o va a gastar en un producto o servicio para satisfacer sus necesidades primarias o secundarias.

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de la investigación

3.1.1. Tipo de investigación

Documental

De acuerdo con el autor (Hernández, 2014) la investigación documental permite consultar y obtener información relevante de varios autores, con el objetivo de crear nuevos conocimientos, ideas e interpretaciones.

Mediante la investigación documental se logró averiguar información en artículos científicos, libros electrónicos, sitios web y revistas.

Descriptiva

La investigación descriptiva da a conocer el tipo de pregunta de investigación, diseño y análisis de datos que se ejecuta en el tema. La estadística descriptiva da a conocer los datos para que estos puedan ser analizados e interpretados (Abreu, 2012).

Para ejecutar el proyecto se tomó a las dos variables que son “Patrimonio Alimentario y Desarrollo de Turismo Gastronómico”, donde se observa y se describe el comportamiento para obtener información que influyen en las dos variables que son aplicadas a las personas por el investigador.

Correlacional

La investigación correlacional permite que se midan las dos variables y se ve la relación que tienen estadísticamente entre ambas, no tienen que poner más variables externas para llegar a conclusiones notables (Mejia, 2019).

Se utilizó este tipo de investigación para poder analizar de manera estadística las dos variables independiente Patrimonio Alimentario y dependiente Desarrollo del Turismo Gastronómico, consiguiendo la respuesta mediante el SPSS a ver si existe relación o no entre las variables.

3.1.2. Diseño de la investigación

No experimental

(Hernández, Fernández, & Baptista, 2014) dan a conocer como principal objetivo de este diseño de investigación tiene observar para después estudiarlo sin manipular el tema de estudio.

Transversal

Este diseño se utilizó en la investigación para recolectar datos de la población en una determinada ocasión sobre las dos variables y así analizarlos.

3.2. Unidad de análisis

3.2.1. Variable independiente

Patrimonio alimentario: Los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Guano provincia de Chimborazo.

Dimensiones

- Representaciones
- Creencias
- Conocimientos
- Prácticas

3.2.2. Variable dependiente

Desarrollo del turismo gastronómico: Los turistas que ingresaron a los establecimientos de alimentos y bebidas en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

- Destino turístico
- Identidad culinaria
- Turistas

3.3. Población de estudio

3.3.1. Población de la variable independiente

Patrimonio alimentario

Se conforma por 45 establecimientos de alimentos y bebidas en la patente del año 2019 la cual fue entregada por la Jefatura de Turismo del cantón Guano, las cuáles tenemos: locales de comida rápida, restaurantes, bares y picanterías.

- **Cálculo de muestra**

Para la investigación se tomó 17 establecimientos de alimentos y bebidas por ser lugares donde se preparan platos típicos del cantón Guano.

3.3.2. Población variable dependiente

Desarrollo del turismo gastronómico

La población conforma por 37246 turistas del cantón fue información entregada por la Jefatura de Turismo la cual se dividió para los 12 meses del año dándonos una población total 3101 turistas del cantón Guano que a su vez son posibles clientes de los establecimientos de alimentos y bebidas.

La población por tomar es de 3101 posibles turistas del cantón Guano que visitan para consumir los alimentos ofrecidos en los establecimientos de alimentos y bebidas.

- **Cálculo de muestra**

Formula:

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

n= Tamaño de muestra

N= Tamaño de población

E= Error máximo admisible 5% (0.05)

Z= Nivel de confianza deseado (1,96)

p= Probabilidad de éxito (0,50)

q= Probabilidad de fracaso (0,50)

$$x = \frac{(0,50)(0,50) \cdot 3101}{\frac{(3101 - 1)^{0,05^2}}{1,96^2} + (0,50)(0,50)} = \mathbf{334}$$

n= 334

3.4. Operalización de Variables

3.4.1. Matriz de operacionalización

Tabla 1. Matriz de operacionalización.

Variables	Concepto	Dimensiones	Indicadores	Método, técnica e instrumentos
VARIABLE INDEPENDIENTE Patrimonio alimentario	El Patrimonio alimentario está compuesto por las representaciones, creencias, conocimientos y prácticas que están relacionados con la alimentación (Moreira, 2006)	Representaciones Creencias Conocimientos Prácticas	Identidad Saberes ancestrales Procesos Preparación Seguridad alimentaria	Método: Documental, descriptiva, correlacional Técnica: Encuestas Instrumento: Cuestionario
VARIABLE DEPENDIENTE Desarrollo del turismo gastronómico	El turismo gastronómico es muy necesario para que tenga acogida en un destino turístico, de acuerdo con los muchos beneficios que resulta de una identidad culinaria, consolidada y estructurada para los turistas (Fox, 2007).	Destino turístico Identidad culinaria	Oferta Demanda Comercialización y promoción Diversificación Producción y elaboración de alimentos Historia Costumbres Valorización de productos gastronómicos Flujos turísticos Consumo	Método: Documental, descriptiva, correlacional Técnica: Encuestas Instrumento: Cuestionario

Nota. Indica las variables, dimensiones, indicadores y metodología. Silva (2023)

3.4.2. Matriz de consistencia

Tabla 2. Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
General: ¿Cómo contribuye el patrimonio alimentario en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo?	Objetivo general: Determinar la relación del patrimonio alimentario con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.	Hipótesis general: El patrimonio alimentario contribuye al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.	Variable Independiente Patrimonio Alimentario	- Representaciones - Creencias - Conocimientos - Prácticas	- Identidad - Saberes ancestrales - Procesos - Preparación - Seguridad alimentaria
Problemas específicos: ¿Como contribuye las representaciones culturales en el desarrollo del turismo gastronómico cantón Guano, provincia de Chimborazo?	Objetivos específicos: Analizar la relación de las representaciones culturales con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.	Hipótesis específicas: Las representaciones culturales contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo. Las creencias contribuyen con el desarrollo del turismo	Variable dependiente Desarrollo del turismo gastronómico	- Destino turístico - Identidad culinaria - Turistas	- Oferta - Demanda - Comercialización y promoción - Diversificación - Producción y elaboración de alimentos - Historia - Costumbres - Valorización de productos gastronómicos

desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo?	Analizar la relación de las creencias con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.	gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo. Los conocimientos contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.	- Flujos turísticos - Consumo
¿Cómo contribuye los conocimientos en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo?	Analizar la relación de los conocimientos con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.	Las practicas contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.	
¿Cómo contribuye las prácticas en el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo?	Analizar la relación de las practicas con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.		

Nota. Problema, objetivos e hipótesis. Silva (2023)

3.5. Técnicas recolección de datos

3.5.1. Técnicas

Encuestas: Según (Terreros, 2021) la encuesta permite recolectar información y datos específicos en la investigación a realizar, definiendo un grupo cómo ser modelo en la que se da a conocer información valida y las respuestas obtenidas permitirán ser estudiadas, analizadas, interpretadas y así obtener una perspectiva que ayude a la toma de decisiones y a crear alguna estrategia.

Mediante esta técnica se crearon varias preguntas para la variable independiente (Patrimonio alimentario) y la variable dependiente (Desarrollo del turismo gastronómico) las cuales permitieron obtener información general y específica que permitirá continuar con el desarrollo de la investigación.

3.5.2. Instrumentos

Cuestionario: El cuestionario fue el instrumento utilizado para aplicar a los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Guano y a los turistas que visitan, con ello evaluar el conocimiento y la importancia que poseen al patrimonio alimentario y al desarrollo del turismo gastronómico. Este cuestionario se realizó por la matriz de operalización de las variables.

3.6. Validez de Instrumentos

3.6.1. Selección de expertos

Los expertos seleccionados para la validez de los instrumentos del proyecto de investigación son docentes de la carrera de Gestión Turística y Hotelera, mismo que han sido seleccionados como miembros del tribunal del proyecto de investigación “Patrimonio alimentario y desarrollo del turismo gastronómico”.

Tabla 3. Validez de instrumentos

EXPERTO	CARGO	ASIGNACIÓN DEL TRIBUNAL
Mgs. Fernando Inga	Docente UNACH	Tutor del proyecto
Mgs. Danilo Quintana	Docente UNACH	Presidente del tribunal
Mgs. Diego Calvopiña	Docente UNACH	1er Miembro del proyecto
Mgs. Andrea Garrido	Docente UNACH	2do miembro del proyecto

Nota. Expertos de la UNACH, Silva (2023).

3.7. Confiabilidad de instrumentos

La confiabilidad es comúnmente estudiada y reportada en mediciones, sin embargo, rara vez se explícita la pertinencia de los estimadores de confiabilidad que se reportan, siendo muy infrecuente encontrar argumentos acerca de la adecuación de estimadores específicos para una medición en particular (Cronbach y Shavelson, 2004).

C. Alfa > 9 Excelente

C. Alfa > 8 Bueno

C. Alfa > 7 Aceptable

C. Alfa > 6 Cuestionable

C. Alfa > 5 Pobre

C. Alfa < 5 Inaceptable

3.7.1. Confiabilidad de instrumentos, variable independiente (Patrimonio alimentario)

Aplicando el Alfa de Cronbach se pudo determinar la fiabilidad del instrumento correspondiente a la variable dependiente “Patrimonio alimentario”, la encuesta fue aplicada a 17 establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Tabla 4. *Confiabilidad de instrumentos- Variable independiente*

Alfa de Cronbach	N de elementos
,881	11

Nota: Calculo estadístico SPSS. Silva (2023)

Los resultados obtenidos al aplicar el alfa de Cronbach indican una confiabilidad de 0,881 para la variable independiente “Patrimonio alimentario”, la cual es considerada como Bueno en los criterios de aceptación y confiabilidad.

3.7.2. Confiabilidad de instrumentos, variable dependiente (Desarrollo del turismo gastronómico)

Del mismo modo se aplicó el Alfa de Cronbach para determinar la fiabilidad del instrumento correspondiente a la variable dependiente “Desarrollo del turismo gastronómico”, la encuesta fue aplicada a 334 turistas que se acercaron a los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Guano.

Tabla 5. *Confiabilidad de instrumentos-Variable dependiente*

Alfa de Cronbach	N de elementos
,814	10

Nota. Calculo estadístico SPSS. Silva (2023)

Los resultados obtenidos al aplica el Alfa de Cronbach indican una confiabilidad del 0,814 para la variable independiente “Desarrollo del turismo gastronómico”, la cual es considerada como Bueno en los criterios de aceptación y confiabilidad.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis, interpretación y discusión de resultados

4.1.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados de la V.I. Patrimonio alimentario.

Tabla 6. Interpretación resultado y discusión - Variable independiente

No.	Ítems	Interpretaciones
DATOS GENERALES		
a	Género	<ul style="list-style-type: none"> • 12% Género Masculino • 88% Género Femenino <p>El mayor porcentaje de propietarios son de género femenino.</p>
b	Edad	<ul style="list-style-type: none"> • De 18 a 28 años correspondiente al 6%. • De 29 a 39 años correspondiente al 12%. • De 40 a 50 años correspondiente al 41%. • Mas de 51 años correspondiente al 41%. <p>La edad promedio de los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas es de 40 años en adelante.</p>
c	Nivel de Instrucción	<ul style="list-style-type: none"> • Primaria y secundaria corresponden al 41%. • Técnico/ tecnológico corresponde al 12%. • Tercer nivel corresponde al 6%. <p>El nivel de instrucción de los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas es del 41% que da a primario y secundario</p>
REPRESENTACIONES		
1	¿Qué nivel de conocimiento tiene respecto a la identidad gastronómica del cantón Guano para el desarrollo de establecimientos de alimentos y bebidas?	<ul style="list-style-type: none"> • 82% muy bueno • 18% excelente <p>El nivel de conocimiento sobre la identidad gastronómica es muy bueno para el desarrollo de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>
2	¿Cuál es su conocimiento respecto al patrimonio alimentario como signo de identidad (platos típicos, bebidas típicas y tradicionales, festividades, producción agrícola etc.) en los pobladores del cantón Guano?	<ul style="list-style-type: none"> • 82% excelente • 12% muy bueno • 6% malo <p>El conocimiento del patrimonio alimentario en los establecimientos de alimentos y bebidas es del 82% excelente, ya que fortalece la identidad de los pobladores del Cantón Guano.</p>
CREENCIAS		
3	¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a las	<ul style="list-style-type: none"> • 53% excelente • 29% bueno

	técnicas ancestrales gastronómicas (cocción en horno de leña, condimentos tradicionales, procesos de fermentación)?	<ul style="list-style-type: none"> • 18% muy bueno <p>El conocimiento de las técnicas gastronómicas por parte de los establecimientos es del 53% excelente, ya que se transmite de generación a generación dichos saberes ancestrales.</p>
4	¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a los procesos de salvaguarda implementados por organismos públicos y privados para los saberes gastronómicos ancestrales del cantón Guano?	<ul style="list-style-type: none"> • 47% excelente • 24% muy bueno • 24% bueno • 6% muy malo <p>Los procesos de salvaguarda implementados por organismos públicos y privados son del 47% excelente, ya que ven por proteger y defender los saberes ancestrales en cada establecimiento de alimentos y bebidas.</p>

CONOCIMIENTOS

5	¿Cuál es su nivel de conocimiento de los procesos de cultivo, cosecha y postcosecha de la producción agrícola del cantón Guano?	<ul style="list-style-type: none"> • 47% excelente • 29% malo • 12% muy bueno • 6% bueno • 6% muy malo <p>El nivel de conocimiento es del 47% excelente en los procesos de alimentos y producción agrícola del cantón Guano.</p>
6	¿Cuál es su nivel de conocimiento de la preparación de platos típicos y tradicionales con productos agrícolas del cantón Guano?	<ul style="list-style-type: none"> • 76% excelente • 12% bueno • 6% muy bueno • 6% malo <p>El conocimiento en la preparación de los platos típicos y tradicionales con productos agrícolas del cantón Guano son del 76% excelente, ya que se utilizan productos locales que venden en el mercado situado en el centro del cantón.</p>
7	¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a las recetas de antaño (originales) de los platos típicos y tradicionales del cantón Guano?	<ul style="list-style-type: none"> • 76% excelente • 18% bueno • 6% muy bueno <p>Los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas tienen el 76% excelente conocimiento en la elaboración de los platos típicos y tradicionales ya que ellos la preparan con las recetas originales que son transmitidas de generación en generación.</p>

PRÁCTICAS

8	¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a las buenas prácticas de manipulación alimentaria (BPM)?	<ul style="list-style-type: none"> • 59% excelente • 41% bueno <p>Los establecimientos de alimentos y bebidas tienen el 59% excelente conocimiento respecto a las buenas prácticas de manipulación alimentaria para poder brindar un plato de calidad.</p>
9	¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a los protocolos de bioseguridad post COVID?	<ul style="list-style-type: none"> • 59% excelente • 41% bueno <p>El conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad post COVID es del 59% excelentes, ya que han recibido capacitaciones para poder tener los protocolos en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>
10	¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto al manejo de los desechos sólidos y líquidos en los establecimientos de alimentos y bebidas?	<ul style="list-style-type: none"> • 41% excelente • 29% muy bueno • 29% bueno <p>El conocimiento que tienen sobre el manejo de los desechos sólidos y líquidos los establecimientos de alimentos y bebidas es de 41% excelente, porque tienen la capacitación correspondiente y la información sobre cómo manejar, separar y reciclar los desechos sólidos y líquidos.</p>
11	¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto al manejo de plagas (cucarachas, ratas, moscas)?	<ul style="list-style-type: none"> • 53% muy bueno • 35% excelente • 12% bueno <p>El manejo de plagas en los establecimientos tiene un nivel de conocimiento muy bueno con el 53%, ya que si controlan y las identidades publicas ayudan con capacitaciones, pero a veces la infraestructura que tienen alrededor no es lo suficiente buena para que no haya estas plagas.</p>

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2023)

4.1.2. Análisis, interpretación y discusión de resultados de la V.D. Desarrollo del turismo gastronómico.

Tabla 7. Interpretación resultado y discusión - Variable dependiente

No.	Ítems	Interpretaciones
DATOS GENERALES		
a	Género	<ul style="list-style-type: none"> • Género masculino 59%. • Género femenino 41%. <p>Los turistas que más visitan el cantón Guano son de género masculino con el 59%.</p>

b	Edad	<ul style="list-style-type: none"> • De 18 a 28 años correspondiente al 28%. • De 29 a 39 años correspondiente al 19%. • De 40 a 50 años correspondiente al 39%. • Mas de 51 años correspondiente al 15%
		<p>Los turistas que llegan al cantón Guano tienen una edad entre 40 a 50 años que corresponde al 39%.</p>
c	Nivel de instrucción	<ul style="list-style-type: none"> • Primaria corresponde al 21%. • Secundaria corresponde al 44%. • Técnico/ tecnológico corresponde al 7%. • Tercer nivel corresponde al 24%. • Cuarto nivel corresponde al 4%.
		<p>El nivel de instrucción de los turistas es de secundaria que viajan y visitan el cantón Guano corresponde al 44%.</p>
d	Procedencia	<ul style="list-style-type: none"> • Costa corresponde al 49%. • Sierra corresponde al 16%. • Amazonía corresponde al 29%. • Internacional corresponde al 6%.
		<p>Los turistas que más visitan al cantón Guano son nacionales de la región costa con el 49%.</p>
e	Interés de visita	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo corresponde al 2%. • Familia-amigos corresponde al 9%. • Gastronomía corresponde al 54%. • Descanso corresponde al 1%. • Artesanías corresponde al 33%.
		<p>Con el 54% tenemos a los turistas que asisten al cantón por la gastronomía que ofrece y con el 33% visitan los turistas que compran artesanías.</p>
f	Como se enteró del cantón Guano	<ul style="list-style-type: none"> • Web-redes sociales corresponde al 30%. • Amigos-familia corresponde al 70%.

La mayoría de los turistas se enteraron de la existencia del cantón Guano mediante amigos-familia y corresponde al 70%, mientras que los otros turistas con el 30% se enteraron por web-redes sociales.

DESTINO TURÍSTICO

- | | | |
|---|--|--|
| 1 | ¿Qué grado de importancia tiene la oferta gastronómica con el desarrollo del turismo en el cantón Guano? | <ul style="list-style-type: none"> • 44% excelente • 33% muy bueno • 23% bueno <p>Un punto clave en el desarrollo del turismo del cantón Guano es la oferta gastronómica que es excelente con el 44%.</p> |
| 2 | ¿Qué grado de importancia tiene la presentación de los platos típicos y tradicionales (montaje o emplatado) para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Guano? | <ul style="list-style-type: none"> • 38% muy bueno • 26% bueno • 24% excelente • 12% malo <p>Se va fortaleciendo el turismo gastronómico mediante nuevas técnicas como el montaje o emplatado de platos para la presentación que son muy buenas con el 38%.</p> |
| 3 | ¿Qué grado de importancia tiene la promoción gastronómica del cantón Guano para el desarrollo del turismo y su comercialización? | <ul style="list-style-type: none"> • 49% excelente • 26% bueno • 25% muy bueno <p>La promoción gastronómica es excelente con el 49%, ya que con la promoción de los productos los turistas pueden visitar el cantón y se desarrolla el turismo.</p> |
| 4 | ¿Qué grado de importancia tiene incrementar la variedad de los platos típicos que se ofrece en los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Guano? | <ul style="list-style-type: none"> • 39% bueno • 23% excelente • 15% malo • 13% muy malo • 10% muy bueno <p>La importancia de incrementar los platos es buena con el 39%, ya que si se ofrece platos típicos y tradicionales la gente tiene una amplia variedad de platos para elegir y comer dependiendo cada gusto del turista.</p> |

IDENTIDAD CULINARIA

- | | | |
|---|--|---|
| 5 | ¿Cómo considera usted las buenas prácticas de manipulación de alimentos en la producción y | <ul style="list-style-type: none"> • 45% excelente • 37% muy bueno • 18% bueno |
|---|--|---|
-

	elaboración de platos típicos y tradicionales?	Con el 45% la manipulación de los alimentos es excelente por eso los turistas visitan el cantón por su calidad y sabor único en cada plato ofrecido o producto.
6	¿Qué nivel de importancia tiene la historia en la preparación de alimentos y bebidas para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Guano?	<ul style="list-style-type: none"> • 34% bueno • 29% muy bueno • 28% excelente • 8% malo <p>El nivel de importancia que tiene la historia en la preparación de los alimentos y bebidas es bueno con el 34%, ya que ayuda a fortalecer el turismo gastronómico del cantón.</p>
7	¿Qué grado de importancia tiene el mantener latente las costumbres y tradiciones en la gastronomía del cantón Guano?	<ul style="list-style-type: none"> • 48% excelente • 34% muy bueno • 18% bueno <p>Con el 48% es excelente el grado de importancia que tiene mantener las costumbres y tradiciones en la gastronomía ya que por eso existen todavía platos gastronómicos, los cuales se ofrece para el paladar del turista.</p>

TURISTAS

8	En cuanto al precio de los platos típicos y tradicional del cantón Guano, ¿Cómo los calificaría?	<ul style="list-style-type: none"> • 54% excelente • 29% muy bueno • 17% bueno <p>La calificación de cada plato típico y tradicional es excelente con el 54%, por su creatividad, presentación, sabor ingredientes, limpieza etc.</p>
9	¿Qué grado de importancia tiene el flujo turístico con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano?	<ul style="list-style-type: none"> • 45% excelente • 29% muy bueno • 26% bueno <p>El flujo turístico es excelente con el 45%, para el desarrollo del turismo gastronómico ya que el turista llega y otros salen del cantón disfrutando de su gastronomía ancestral.</p>
10	¿Cómo usted calificaría la calidad alimentaria de los platos típicos y tradicionales del cantón Guano?	<ul style="list-style-type: none"> • 36% muy bueno • 28% excelente • 23% bueno • 13% malo

La calidad alimentaria en los platos típicos y tradicionales es muy buena con el 36% por las condiciones que posee cada alimento para el consumo del turista.

Nota. Encuesta aplicada a los turistas que visitan los establecimientos de A&B. Silva (2023)

4.2. Prueba de Hipótesis

4.2.1. Hipótesis general

H0. El patrimonio alimentario no contribuye al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

H1: El patrimonio alimentario contribuye al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

- Sig. 0,05

Tabla 8. Prueba chi-cuadrado: Hipótesis general

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caros)
Chi-cuadrado de Pearson	21,705 ^a	18	,245
Razón de verosimilitud	21,953	18	,234
Asociación lineal por lineal	,009	1	,924
N de casos válidos	17		

a. 30 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,12.

Nota. Cálculo estadístico en SPSS. Silva (2023)

Decisión: Como el nivel de significancia sig.=,245 es mayor a 0,05. Por tanto, se interpreta de la siguiente manera: Se aprueba la hipótesis nula (H0) y se rechaza la hipótesis alternativa (H1). “El patrimonio alimentario no contribuye al desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano, provincia de Chimborazo”.

4.2.2. Hipótesis específica 1

H0. Las representaciones culturales no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

H1. Las representaciones culturales contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

- Sig. 0,05

Tabla 9. Prueba chi-cuadrado: Hipótesis específica 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	5,354 ^a	6	,499
Razón de verosimilitud	5,886	6	,436
Asociación lineal por lineal	,073	1	,786
N de casos válidos	17		

a. 11 casillas (91,7%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,12.

Nota. Cálculo estadístico SPSS. Silva (2023)

Decisión: Como el nivel de significancia sig.= ,499 es mayor a 0,05. Por tanto, se interpreta de la siguiente manera: Se aprueba la hipótesis nula(H0) y se rechaza la hipótesis alternativa (H1). “Las representaciones culturales no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

4.2.3. Hipótesis específica 2

H0. Las creencias no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

H1. Las creencias contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

- Sig. 0,05

Tabla 10. Prueba de chi-cuadrado: Hipótesis específica 2

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caras)
Chi-cuadrado de Pearson	6,021 ^a	10	,814
Razón de verosimilitud	7,043	10	,721
Asociación lineal por lineal	,279	1	,597
N de casos válidos	17		

a. 18 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,12.

Nota. Cálculo estadístico SPSS. Silva (2023)

Decisión: Como el nivel de significación sig.= ,814 es mayor a 0,05. Por tanto, se interpreta de la siguiente manera: Se aprueba la hipótesis nula (H0) y se rechaza la hipótesis alternativa (H1). “Las creencias no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo”.

4.2.4. Hipótesis específica 3

H0. Los conocimientos no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

H1. Los conocimientos contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

- Sig. 0,05

Tabla 11. Prueba de chi-cuadrado: Hipótesis específica 3

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 caros)
Chi-cuadrado de Pearson	7,980 ^a	8	,435
Razón de verosimilitud	9,252	8	,321
Asociación lineal por lineal	,300	1	,584
N de casos válidos	17		

a. 15 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,12.

Nota. Cálculo estadístico SPSS. Silva (2023)

Decisión: Como el nivel de significancia sig.= ,435 es mayor a 0,05. Por tanto, se interpreta de la siguiente manera: Se aprueba la hipótesis nula (H0) y se rechaza la hipótesis alternativa (H1). Los conocimientos no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

4.2.5. Hipótesis específica 4

H0. Las prácticas no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

H1. Las prácticas contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

- Sig. 0,05

Tabla 12. Prueba de chi-cuadrado: Hipótesis específica 4

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (2 carcas)
Chi-cuadrado de Pearson	14,571 ^a	10	,148
Razón de verosimilitud	17,628	10	,062
Asociación lineal por lineal	,176	1	,675
N de casos válidos	17		

a. 18 casillas (100,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,24.

Nota. Cálculo estadístico SPSS. Silva (2023)

Decisión: Como el nivel de significancia sig.= ,148 es mayor a 0,05. Por tanto, se interpreta de la siguiente manera: Se aprueba la hipótesis nula (H0) y se rechaza la hipótesis alternativa (H1). Las prácticas no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

4.3. FODA

Tabla 13. *Análisis FODA*

FORTALEZAS	DEBILIDADES
1. Disponibilidad de gastronomía tradicional y típica para pobladores y turistas.	1. Incremento de la demanda turística.
2. Aplicación de buenas prácticas de manipulación alimentaria.	2. Acceso de internet y globalización tecnológica.
3. Vías de primer orden y acceso terrestre en buen estado.	3. Creación de nuevos lugares turísticos naturales y culturales para el desarrollo turístico.
4. Atractivos turísticos naturales y culturales para el desarrollo turístico gastronómico.	4. Manejo adecuado de nutrición alimentaria.
5. Adecuado sistema de transporte para la movilidad de los pobladores y turistas.	5. Facilidad para la elaboración de programas de promoción y difusión.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
1. Limitada infraestructura en los establecimientos de alimentos y bebidas.	1. Pandemias.
2. Pérdida de la identidad cultural y raíces culinarias.	2. Oferta de nuevos productos y servicios en otros cantones.
3. Limitada información sobre los lugares turísticos en el cantón.	3. Inestabilidad políticas.
4. Desactualización de catastro del municipio del cantón de los establecimientos de alimentos y bebidas.	4. Desastres naturales.
5. Limitado conocimiento a la atención del cliente.	5. Migración.

Nota. Análisis FODA de la información del cantón Guano. Silva (2023)

<p>4. Manejo adecuado de nutrición alimentaria.</p> <p>5. Factibilidad para la elaboración de programas de promoción y difusión.</p>	<p>FO 5. Diseñar rutas alternativas de fácil acceso a los lugares.</p>	
<p>Amenazas</p>	<p>Estrategias FA</p>	<p>Estrategias DA</p>
<p>1. Pandemias</p> <p>2. Oferta de nuevos productos y servicios en otros cantones.</p> <p>3. Inestabilidad política.</p> <p>4. Desastres naturales.</p> <p>5. Migración.</p>	<p>FA 1. Creación de una guía de información de atractivos turísticos, culturales y gastronómicos.</p> <p>FA 2. Implementación de protocolos de bioseguridad en los lugares cerrados para los turistas y habitantes del cantón.</p> <p>FA 3. Generar alianzas entre proveedores y acreedores para obtener nuevas plazas de trabajo.</p> <p>FA 4. Implementar controles en las carreteras por parte de las autoridades responsables de controlar el orden.</p>	<p>DA 1. Desarrollar actividades que ayuden a revivir y difundir el patrimonio alimentario.</p> <p>DA 2. Elaborar un plan de difusión con todos sus productos y servicios ofrecidos para impulsar el turismo gastronómico en el cantón.</p> <p>DA 3. Gestionar con el GAD municipal del cantón Guano un abastecimiento de materiales ecológicos de construcción y mantenimiento de los lugares turísticos.</p> <p>DA 4. Implementar estrategias de atención al cliente y bebidas para fidelizar al turista.</p> <p>DA 5. Gestionar la actualización de catastro por entidades responsables del cantón.</p>

Nota: Análisis FODA cruzado de la información del cantón Guano. Silva (2023)

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

- Las representaciones culturales no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico, sin embargo, se mantiene las expresiones o productos de la zona ya que con el método cultural reflejan las creencias y los valores de los habitantes del cantón Guano.
- Las creencias no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico, sin embargo, se evidenció que los habitantes del cantón Guano ya no están interesados en saber las creencias gastronómicas para realizar un plato típico y poder venderlo al turista.
- Los conocimientos no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico, sin embargo, los propietarios de los restaurantes tienen un gran legado hacia la preparación de los platos típicos, pero en su gran mayoría los turistas prefieren la comida rápida y dejan de lado la comida típica del cantón Guano.
- Las prácticas culinarias no contribuyen con el desarrollo del turismo gastronómico del cantón Guano, pero se ha evidenciado que, a través de las preparaciones, se crean sabores, métodos de elaboración y se traen memorias para los que consuman los platos típicos.

5.2. Recomendaciones

- Mantener y fortalecer las expresiones culturales acompañadas de las creencias y los valores de los habitantes del cantón Guano en beneficio del turismo gastronómico.
- Que las actuales y futuras generaciones del cantón Guano se les eduque en relación con las creencias del patrimonio alimentario, ya que muchos habitantes ya no muestran interés por aprender de su cultura, costumbres y tradiciones, lo ideal es crear programas de difusión que los motiven a querer aprender más sobre la preparación de los platos típicos.
- Que los propietarios de los restaurantes mantengan el conocimiento hacia la preparación de los platos típicos y a su vez salvaguardar de estos saberes alimentarios fortaleciendo a las futuras generaciones con sus conocimientos.
- A través de programas de difusión y fortalecimiento del patrimonio alimentario, llegar a los habitantes del cantón para que estos sepan sobre la elaboración de platos típicos, de esta manera los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas conozcan y aprendan de la riqueza gastronómica y lo divulguen con el propósito de tener un turismo gastronómico en el cantón Guano.
- Tomar como base el presente trabajo para futuras investigaciones académicas o de mercado con el objetivo de incentivar a la promoción de los temas tratados en la misma.

BIBLIOGRAFÍA

- Abreu, J. L. (2012). Hipótesis, Método & Diseño de Investigación. Obtenido de [http://www.spentamexico.org/v7-n2/7\(2\)187-197.pdf](http://www.spentamexico.org/v7-n2/7(2)187-197.pdf)
- Ávila, J. J. (2006). Economía. Obtenido de [https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=0KksqC7ymJcC&oi=fnd&pg=PA7&dq=%C3%81vila,+J.++\(2006\).+Econom%C3%ADa.+Jalisco:+Ediciones+Umbrales.&ots=K8Dj0Dhe09&sig=gniWelyawtPwxE_xLKgzCTmkuHc#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=0KksqC7ymJcC&oi=fnd&pg=PA7&dq=%C3%81vila,+J.++(2006).+Econom%C3%ADa.+Jalisco:+Ediciones+Umbrales.&ots=K8Dj0Dhe09&sig=gniWelyawtPwxE_xLKgzCTmkuHc#v=onepage&q&f=false)
- Bembibre, C. (2009). Preparación. Obtenido de Definicion ABC: <https://www.definicionabc.com/general/preparacion.php>
- Benalcazar Najera, M. L. (2013). DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN ALAUSÍ PROVINCIA DE CHIMBORAZO. Obtenido de Escuela superior Politécnica de Chimborazo: <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/9581/1/84T00179.pdf>
- Blanco, L. E. (2019). Costumbre y tradiciones heredados por nuestro padres. Obtenido de Universidad Nacional de Trujillo: <https://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/14987/BLANCO%20TANTA%20LUIS%20ENRIQUE.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cartay, R. (2019). APROXIMACIÓN EPISTEMOLÓGICA A LA GASTRONOMÍA. Obtenido de Universidad de los Andes: <https://www.redalyc.org/journal/1992/199263233003/html/>
- Escudero, R., Trujillo, J., & Perez, F. (27 de 04 de 2019). Identidad y Cultura: Un viaje a las Raíces Raramuri. Obtenido de Universidad Autonoma de Chihuahua: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7528280>
- Fox, R. (2007). El Turismo Gastronómico como Experiencia Cultural. Obtenido de Uniroja: https://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAIQw7AJahcKEwiQzpv9pX_AhUAAAAAHQAAAAAQAg&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F5385975.pdf&psig=AOvVaw00_o84sW47ZwWJJRaDgiGY&ust=1685290661615485
- García, S. (2013). Flujos Turísticos en destinos de ciudad el caso de Málaga capital. Obtenido de Universidad de Málaga: <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/6940/TFM%20FINAL%20SUSANA%20GARC%C3%8DA%20ARANDA.pdf?sequence=1>
- Gardey, A. (2019). Definición de valoración. Obtenido de <https://definicion.de/valoracion/>
- Guilleux, C. (2018). Convocatoria de ponencias, Calenda. Obtenido de Patrimonios alimentarios, turismos y sostenibilidades: <https://calenda.org/464488>
- Gutierrez, M. (2018). El Fortalecimiento de los saberes ancestrales como un fin de la Educación Superior. Obtenido de Universidad Politecnica estatal de Carchi:

<https://www.upec.edu.ec/images/stories/LOTAIP/2018/JUNIO/ANEXOS/M-1-INFORMATIVO.pdf>

Hernández Sampieri, R. (2014). Metodología de la Investigación (Sexta ed.) México: McGrawHill / Interamericana Editores. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de Investigación. En Selección de muestra. México: McGraw-Hill.

Jiménez, S. (2005). Scielo. Obtenido de Rev Cubana Salud Pública: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-34662005000300001

Mejía, T. (2019). Investigación correlacional: características, tipos y ejemplos. Obtenido de <https://www.lifeder.com/investigacion-correlacional/>

Mileman, M. (2016). IMESUN. Obtenido de Organización Internacional del Trabajo: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_emp/---emp_ent/---ifp_seed/documents/instructionalmaterial/wcms_553921.pdf

Moreira, R. (2006). Memória y patrimônio alimentario: la importancia de los saberes empíricos. Obtenido de CORE: <https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>

Moreno, P. (2020). "Patrimonio cultural inmaterial y turismo gastronómico de la parroquia Yaruquies del cantón Riobamba". Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6636/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n%20PACO%20MORENO%20MIRANDA.pdf>

Orrego Alzate, C. E. (2003). Procesamiento de Alimentos. Obtenido de Universidad Nacional de Colombia sede Manizales: <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/11607/958932280.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Pérez Porto, J., & Gardey, A. (2012). DIVERSIFICACIÓN. Obtenido de Definición de: <https://definicion.de/diversificacion/>

Puebla Paladines, J. M. (2020). "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y CALIDAD DEL SERVICIO DE LAS HUECAS TRADICIONALES DEL CANTON GUANO". Obtenido de Universidad Nacional de Chimborazo: <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6649/1/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION%20JESSENIA%20PUEBLA%20-GEST-TUR.pdf>

Rodríguez Díaz, S. (2012). Consumismo y sociedad: Una visión crítica del Homo Consumens. Obtenido de Nómadas: <https://www.redalyc.org/pdf/181/18126057019.pdf>

Rodríguez Valdez, K. E. (2018). ANÁLISIS DE LOS RECURSOS TURÍSTICOS DEL CANTÓN NARANJITO, PARA EL DISEÑO DE UN PRODUCTO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN. Obtenido de Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/22553/1/TESIS%20RODRIGUEZ.pdf>

- Sánchez , L. F. (2005). La Historia como ciencia. Obtenido de Universidad de Caldas:
<https://www.redalyc.org/pdf/1341/134116845005.pdf>
- Socatelli, M. (2013). Mercadeo. Obtenido de
<https://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS15/MGTSV15-07/semana2/LS2.1.pdf>
- Terreros, D. (2021). Qué es una encuesta, para qué sirve y que tipos existe. Obtenido de
<https://blog.hubspot.es/service/que-es-una-encuesta>
- Unigarro, C. (2015). Sistemas Alimentarios y patrimonio alimentario, Transculturaciones en el caso Ecuatoriano. Obtenido de Patrimonio Alimentario:
<https://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/38/28>
- Utreras, D. A. (2015). Aplicación de estrategias de diseño para la propuesta de un kit informativo turístico de los lugares más representativos de Pichincha dentro de la campaña "Viaja primero Ecuador" (Caso de estudio: Turismo Gastronómico del distrito metropolitano de Quito). Obtenido de
<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/4573/1/UDLA-EC-TDGI-2015-23.pdf>
- Villalva, M. &. (2021). Saberes Ancestrales Gastronómicos y Turismo Cultural de la Ciudad de Riobamba Provincia de Chimborazo. Scielo Preprints, 4.
- Vivanco, F. (2021). Turismo Gastronómico. Obtenido de Universidad Internacional del Ecuador: <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>
- Westreicher, G. (2020). Proceso. Obtenido de Economipedia.com:
<https://economipedia.com/definiciones/proceso.html>

CAPÍTULO VII. PROPUESTA

7.1. Título de la propuesta

Creación de una ruta gastronómica en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Introducción

El cantón Guano tiene una gastronomía muy variada e impresionante con atractivos naturales y culturales que resaltan en todo el país, su temperatura es muy fundamental ya que tiene varios pisos climáticos los cuales ayuda a la producción de alimentos para la preparación de los platos gastronómicos.

Es conocida también como “Capital artesanal del Ecuador” por la gran habilidad que poseen los habitantes en la elaboración de tejidos de lana de borrego como las alfombras hechas a mano que son muy solicitadas por los turistas y por sus delicias en el arte culinario que se transmite de generación en generación ya que se prepara con productos de la zona los platos típicos y tradicionales que son exclusivamente ofrecidos en el cantón por los establecimientos de alimentos y bebidas.

De este modo la propuesta fue realizada con los resultados obtenidos con la aplicación de encuestas que se hizo a la variable independiente patrimonio alimentario y con la variable dependiente desarrollo del turismo gastronómico. En la actualidad los turistas visitan destinos turísticos que oferten productos innovadores para así consumirlos, por lo cual se planteó crear una ruta gastronómica para mejorar la experiencia y disfrute del turista con la vivencia única.

7.2. Objetivos

7.2.1. Objetivo general

- Crear una ruta gastronómica en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

7.2.2. Objetivos específicos

- Obtener información de documentos, libros y entrevistas a los habitante sobre los platos gastronómicos del cantón Guano, provincia de Chimborazo.
- Aplicar los pasos del manual generación de rutas e itinerarios turísticos por el Ministerio de Turismo de Ecuador.
- Diseñar una ruta gastronómica en el cantón Guano, como herramienta de promoción turística.

7.3. Desarrollo de la propuesta

Información general del cantón

El cantón Guano conocido también como pueblo mágico del Ecuador es parte de la provincia de Chimborazo, está ubicado al norte de la provincia al principio de las faldas del volcán apagado Igualata limita con Tungurahua, al sur y al oeste limita con el cantón Riobamba y una pequeña parte de la provincia de Bolívar y al este con el rio Chambo con una altitud de 2.000 a 6.310 msnm y con un clima variado de 16° a 18° C por lo mismo, hay una gran variedad de vegetación de toda clase y propia de paramos.

Pasos del manual para crear la ruta gastronómica según el Ministerio de Turismo de Ecuador 2018.

1. Análisis del lugar

A. Oferta

El turismo en el Ecuador se ha ido fortaleciendo y está creciendo por su gastronomía que es muy pluricultural y tiene un papel muy importante al visitar cada atractivo turístico en cada zona, por lo tanto, cada provincia enarbola la identidad culinaria. El cantón Guano está situado al norte de la provincia de Chimborazo, donde los turistas pueden visitar y obtener varios servicios turísticos de acuerdo con su preferencia de visita. Por otra parte, cuenta con establecimientos de alimentos y bebidas calificados para ofrecer una variedad de platos típicos para todo los gustos y bolsillos de los turistas como la fritada, chorizo, chicharrón, ají en piedra, cuero de chancho, tostado, chicha huevona, cholas de guano, empanadas y el yogózo que son platos y bebidas muy coloridas con un aroma y sabor increíbles que invaden los sentidos.

Los operadores turísticos que forman parte de la operación e intermediación en el cantón son agencia operadora Alausí Tours, agencia de viajes circulo Tours, Expediciones Andinas, Julio Verne Cía. Ltda. Tour Operador, KachaOptur Turismo Comunitario Andino, Tour Operadora Payani y Turismo Comunitario Puruha Razurku estos ayudan a que los turistas lleguen a los lugares y disfruten de todo los servicios.

A. Demanda

Los turistas que visitan el cantón Guano llegan los fines de semana con la familia y amigos para disfrutar y distraerse, pero entre semana existe movimiento por parte de habitantes y turistas nacionales que visitan por trabajo o por la cercanía del lugar. Por ello han concluido que los turistas que visitan con frecuencia son provenientes del país y pertenecen a ciudades como Cuenca, Ambato, Quito, Guayaquil, Latacunga, Puyo y Tena, también hay turistas internacionales que visitan el lugar.

La motivación principal para que el turista llegue al cantón es su gastronomía y artesanías, el servicio que se ofrece es de calidad y una atención al cliente personalizada para una experiencia inolvidable. Es evidente que la gran mayoría de personas que visitan el lugar es porque se informan a través las redes sociales, sitios web, amigos y familiares. Por otra parte, la carretera está en excelentes condiciones y de acceso fácil ya sea esta en transporte público o privado dependiendo lo que contrate el turista y puede también contratar el servicio de guías locales para tener información más detallada sobre los lugares de interés.

2. Diseño

Al crear la ruta gastronómica se debe considerar a las entidades con administración central o local y particulares que van a apoyar para que se desarrolle sin ningún problema.

Actores clave

Actores públicos

- GAD del cantón Guano.
- Ministerio de Turismo Zonal 3

Actores privados

- Agencia Operadora Alausi Tours
- Agencia de viajes circulo Tours
- Operadora de Turismo Expediciones Andinas
- Agencia de Viajes Operadora de Turismo Julio Verne Cia. Ltda.
- KachaOptur Turismo Comunitario Andino
- Tour Operadora Pavani
- Operadora de Turismo comunitario Puruha Razurku
- Guías locales de turismo

Estructura de los componentes

- **Producto:** La ruta gastronómica dará a conocer sobre cómo se preparan y se cocinan los alimentos, su historia y técnicas para así salvaguardar el arte culinario del pueblo mágico.
- **Vías de acceso:** Se encuentran en perfecto estado señalizadas, pavimentadas y cuenta con vías alternas de acceso o de salida al cantón.
- **Servicios básicos:** Cada establecimiento de alimentos y bebidas cuenta con electricidad, agua potable, sistema de alcantarillado de aguas servidas y el uso de baños para el turista.
- **Señalética turística:** Se gestionará con el GAD del cantón Guano para equipar a la ciudad con señalética turística para el fácil acceso y entendimiento.

Breve propuesta de la ruta gastronómica

El pueblo Mágico Guano tiene una oferta muy amplia para lo cual se establecido crear una ruta gastronómica con el propósito de informar y dar a conocer a los turistas y habitantes, para lograr que comprendan se explicara con anterioridad lo que van a recorrer en la ruta y las paradas que tiene, para realizar las actividades con el tiempo establecido.

Como todos saben la alimentación es parte fundamental para la existencia del ser humano y siempre ha estado presente en la evolución del mundo, por lo que sin comida no se puede sobrevivir, mientras pasa el tiempo los humanos van desarrollando ciertas habilidades lo cual permite que formen grupos y se vayan adaptando en ciertos lugares para vivir, tales que se crearon pueblos, ciudades, regiones, países y continentes por la alimentación.

Además, la gastronomía no se trata solo de cocinar sino de saber la preparación de los alimentos, técnicas de cocción, información nutricional, el manejo de sabores y aromas. Las técnicas ancestrales de la gastronomía se deben salvaguardar porque es parte fundamental de su cultura que implica la tradición y la cultura, por esta razón se debe crear estrategias novedosas para dar a conocer en el mercado del turismo lo que ofrece el cantón logrando que los turistas compren los productos ofertados y difundan el destino.

Por esta razón se plantea crear la ruta gastronómica Mishky Mikuicuna en el cantón Guano con la finalidad de salvar, fortalecer y salvaguardar el patrimonio alimentario que es parte fundamental de la identidad del pueblo mágico y al desarrollo del turismo gastronómico.

Guion de la ruta Gastronómica Mishky Mikuicuna

Para realizar la ruta gastronómica se tiene que contar con información válida, clara y específica que aparezca plasmada en un guion donde sea sencillo de entender por el turista y los guías locales de turismo.

Marca ciudad

Figura 1

Marca ciudad Guano



Nota. GAD Guano. Silva (2023)

- “G”: Es una letra en mayúscula que representa la marca ciudad del cantón Guano que simboliza la grandeza de los habitantes, identidad, posicionamiento y vocación.
- Los colores son primordiales por su encanto y belleza que tiene el cantón tanto por su naturaleza, montañas, lagunas y gastronomía.
- Las montañas simbolizan la aventura y la inspiración.
- Trabajo, turismo y tradición son tres palabras que definen al cantón Guano.

Nombre de la ruta

El nombre será en idioma quichwa para que tenga un significado novedoso y recordado por los turistas y habitantes del cantón Guano “Mishky Mikuicuna” que en español significa “Rica Gastronomía”.

Logo ruta

Figura 2

Logo ruta gastronómica



Nota. Logo de la ruta para la propuesta, por Silva (2023).

Ubicación

Se realizará la ruta gastronómica en las calles del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

Rúbrica de evaluación de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

La rúbrica fue aplicada a 17 establecimientos de alimentos y bebidas que venden comida típica en el cantón Guano.

- El rango de calidad: Máximo 30 puntos, mínimo 6 puntos.
- De 30 a 24 puntos acredita el establecimiento de alimentos y bebidas para la propuesta.
- Igual que 23 o menos no acredita para la propuesta de la ruta.

Tabla 15. *Rúbrica de evaluación a los establecimientos de A&B*

Puntuación Parámetros	1 Totalmente inadmisibile	2 Insatisfactoria	3 Buena	4 Muy Buena	5 Excelente
Infraestructura	Totalmente inadmisibile la infraestructura del establecimiento de alimentos y bebidas.	Insatisfactoria la infraestructura en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Buena infraestructura en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Muy buena infraestructura en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Excelente infraestructura en los establecimientos de alimentos y bebidas.
Decoración	Totalmente inadmisibile la decoración del establecimiento de alimentos y bebidas.	Insatisfactoria la decoración de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Buena decoración en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Muy buena decoración en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Excelente decoración en los establecimientos de alimentos y bebidas.
Servicio al cliente	Totalmente inadmisibile el servicio al cliente en el establecimiento de	Insatisfactoria el servicio al cliente en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Buen servicio al cliente en los establecimientos de	Muy buen servicio en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Excelente servicio al cliente en los establecimientos de

	alimentos y bebidas.		alimentos y bebidas.		alimentos y bebidas.
Calidad del Producto	Totalmente inadmisibles la calidad del producto ofrecido en el establecimiento de alimentos y bebidas.	Insatisfactoria la calidad del producto en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Buena calidad del producto en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Muy buena calidad del producto en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Excelente calidad del producto en los establecimientos de alimentos y bebidas.
Técnicas de preparación	Totalmente inadmisibles las técnicas de preparación en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Insatisfactoria las técnicas de preparación en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Buenas técnicas de preparación en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Muy buenas técnicas de preparación en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Excelentes técnicas de preparación en los establecimientos de alimentos y bebidas.
Conocimiento ancestral	Totalmente inadmisibles el conocimiento ancestral de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Insatisfactoria los conocimientos ancestrales de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Buen conocimiento ancestral en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Muy buen conocimiento ancestral en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Excelente conocimiento ancestral en los establecimientos de alimentos y bebidas.
				Total	

Nota. Rúbrica de evaluación a los establecimientos de A&B. Silva (2023)

Los establecimientos de alimentos y bebidas que cumplieron con el rango de calidad para acreditar a la propuesta son:

- La Delicia
- Ricas cholas
- Fritadas Olguita
- Rica Fritada
- Fritadas y chorizos la posada
- El palacio de los ricos chorizo

- Fritadas Carmita
- Yogózo

Datos básicos de la ruta

Se realizará en las calles del cantón donde conocerán la gastronomía para todos los gustos y para todos los bolsillos de los turistas y habitantes que consuman y disfruten de los productos, servicios para que tengan experiencias únicas. El recorrido tiene aproximadamente un período de 3 a 4 horas y está destinado para todas las personas sin ninguna restricción, el clima del cantón Guano es de 16° a 18° C, la altitud mínima es de 2.000 y la máxima es de 6.310 m.s.n.m., la dificultad es fácil.

En la propuesta de crear una ruta gastronómica se puede realizar varias actividades las cuáles son caminar, probar nuevos alimentos y bebidas, visitar establecimientos de alimentos y bebidas, tomar fotos. Además, los turistas que están haciendo el trayecto pueden usar las instalaciones como servicios higiénicos, zonas de parqueadero, descanso e hidratación.

Descripción de la ruta

Programa o Guion

La ruta va a ser guiada y realizada con guías locales turísticos de principio a fin por el conocimiento y la capacitación que ellos tienen para la prestación de este servicio, permitiendo que los guías den el tiempo necesario para cada actividad que se vaya a hacer en las paradas. Esta consta de 9 paradas las cuales recibirán información sobre cada plato de comida típica y degustarlo.

PARADA #1: LUGAR DE COMIENZO

Se presentará el guía y se dará un saludo en general con la presentación de todos los turistas para que tenga un poquito de confianza, se dará a conocer las reglas e indicaciones generales para la ruta como el tiempo en cada parada y las actividades que pueden realizar como probar nuevos alimentos y bebidas, ir al baño, hidratarse y tomar fotos.

PARADA #2: VISITA AL ESTABLECIMIENTO “RICAS CHOLAS”

Información sobre las deliciosas cholos que fueron declaradas el 09 de junio del 2022 Patrimonio Cultural Inmaterial por la ministra de Cultura y Patrimonio, la preparación de las cholos es muy interesante ya que son hechas con leña del árbol de capulí en un horno a leña, tiene varios ingredientes como harina, levadura, sal, mantequilla, manteca de choncho, huevos, anís de pan, agua tibia y panela molida. También encontramos las famosas empanadas de queso que tiene su mismo proceso, pero cambia la panela por el queso.

PARADA #3: VISITA AL ESTABLECIMIENTO “LA DELICIA”, DEGUSTACIÓN DE LAS CHOLAS Y EMPANADAS.

En este establecimiento tendrán la oportunidad los turistas de probar las ricas cholos y empanadas hecho a leña acompañado de un helado o cola.

PARADA #4: VISITA AL ESTABLECIMIENTO “FRITADAS OLGUITA”, DEGUSTACIÓN DE MOTE Y CHICHARON.

Información sobre la preparación de la fritada y la sazón que es el secreto del éxito y sus ingredientes principales son ajo, cebolla blanca, carne de cerdo, cerveza, sal y comino. Son mezclados y cocinados todos los ingredientes en la paila con leña de capulí o eucalipto, después a fuego lento se le cocina y se le dora a la fritada hasta que el líquido se evapore.

En este establecimiento vamos a degustar de un plato de mote con chicharon de chanco y ensalada.

PARADA #5: VISITA AL ESTABLECIMIENTO “FRITADERIA CARMITA”, DEGUSTACIÓN DE LA CHICHA HUEVONA.

La historia de la chicha huevona era que antes los indígenas tomaban esta bebida por fiestas como el carnaval, matrimonios, pases del niño. También la preparación es muy importante ya que es hecha a base de maíz, el maíz se deja reposar a la luz del sol durante 3 días para después ser molido y obtener la harina. La chicha de jora se espera 3 días mínimo para su fermentación. Los ingredientes de la chicha huevona son chicha de jora, cerveza, azúcar, huevos, cola y trago artesanal, después se pone todos los ingredientes en la licuadora y se mezcla. Se sirve una jarra de chicha huevona para que puedan probar y deleitarse de los sabores mezclados y probar esta bebida ancestral.

PARADA #6: VISITA AL ESTABLECIMIENTO “RICA FRITADA”, PLATO DE FRITADA.

En este establecimiento de alimentos y bebidas se utilizará las instalaciones como los servicios higiénicos, después se degustará de un plato de fritada que es acompañado de mote, tostado, maduros fritos y con un vaso de chicha huevona o cola, también se le acompaña con tortillas de papa, pero ya depende del gusto del cliente.

PARADA #7: VISITA AL ESTABLECIMIENTO “PALACIO DE LOS CHORIZOS”.

La preparación de este chorizo de Guano lleva más de 70 años que se ha ido transmitiendo de generación en generación. Sus ingredientes principales son la tripa de chanco, carne molida, manteca de chanco, pimienta, ajo y achiote. La elaboración es muy típica se lava la tripa de chanco con agua, sal y limón, después lo cortan en trozos, se lo aliña con orégano, comino, sal a la carne y se procede a distribuir a la carne ya condimentada en la tripa, se lo fríe con aceite y un poco de achiote. En los establecimientos de alimentos y bebidas venden el chorizo por libras a los turistas y habitantes del cantón.

PARADA #8: VISITA AL ESTABLECIMIENTO FRITADAS Y CHIRIZO “LA POSADA”, DEGUSTACIÓN DE CHORIZO GUANEÑO.

Información sobre la preparación de ají que es molido en piedra y luego se mezcla con los componentes como cebolla, sal y limón. Se sirve el chorizo Guaneño con mote y tostado acompañado del ají en piedra.

PARADA #9: VISITA AL ESTABLECIMIENTO “YOGÓZO”.

El Yogózo famoso licor de Guano fabricado por el señor Don Washo propietario del establecimiento. Es un rico coctel preparado a base de licor artesanal, leche, frutas para dar sabor y color, el secreto está en las especies dulces que ponen y tener un sabor único. Disponen de diferentes sabores los cuales pueden probar con un vaso de bienvenida para que elija el sabor que le guste y puedan comprar, los sabores que poseen son mora, fresa, durazno, piña, coco, mango, café, chocolate, maracuyá, piña coco, mandarina, naranjilla y guanábana. Esta es la última parada donde el guía local turístico va a brindar con los turistas que deseen probar el licor con un vaso de Yogózo, después se procederá a la despedida.

Sugerencias de la ruta

Antes de empezar el recorrido tiene que considerar que todos los servicios en los establecimientos de alimentos y bebidas funcionen en el destino, cada guía tiene que manejar un número establecido de turistas para que los servicios sean de calidad y ordenados.

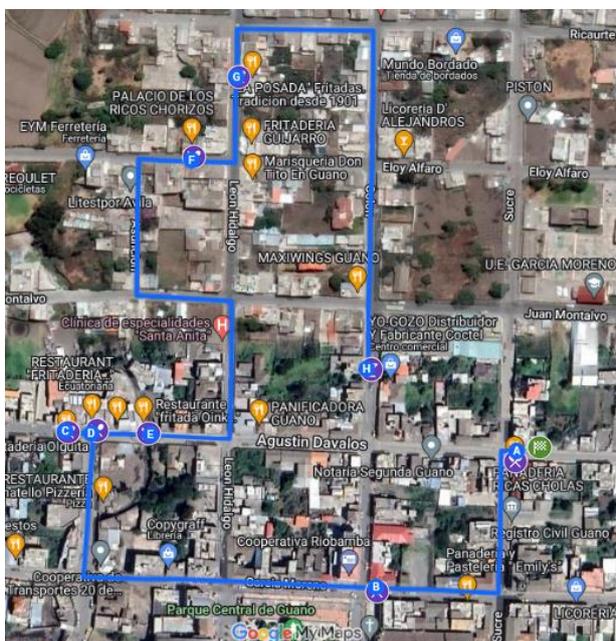
Que necesitan llevar los turistas:

- Vestimenta cómoda
- Gorro
- Bloqueador solar
- Cámara de fotos
- Celular
- Botella de agua
- Medicina personal

Mapa

Figura3

Diseño de la ruta



Nota. Realizada en My Maps-Google, Silva (2023)

Se puede acceder al mapa de la ruta gastronómica también por este link: <https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1XUrPDCy6ftaUDtdkEwJc-GKqETITA7Y&usp=sharing>

Pictogramas

El manual de señalización turística del MINTUR se utilizará para usar los pictogramas correspondientes para poner en la ruta signos y símbolos para facilitar y garantizar la información de los lugares y servicios durante el recorrido en cada parada.

- Pueblo Mágico Ecuador 4 Mundos
- Gastronomía
- Fotografía
- Restaurante
- Servicios higiénicos
- Estacionamiento

3. Progreso e implementación

Elaborar trabajos coordinados

El principal actor para poder desarrollar la propuesta de crear la ruta gastronómica es el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Guano, también a los dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas para unir autoridades privadas y públicas para que haya un beneficio hacia el turismo en el cantón Guano.

Instrucción y capacitación a propietarios y habitantes

Propietarios de algunos establecimientos de alimentos y bebidas solicitaron ayuda con capacitaciones de diferentes temas para ayudar a fortalecer el conocimiento ya que debe ser constante y continua para mejorar sus habilidades, los siguientes temas son:

- Infraestructura turística
- Decoración
- Servicio al cliente
- Calidad del producto
- Técnicas de preparación
- Conocimiento ancestral

Venta y promoción

La ruta gastronómica tiene que ser ofertada al mercado por los prestadores de servicios, entidades públicas y privadas del cantón, también se tiene que utilizar y manejar varios medios como:

- **Medios masivos:** Televisión, radio, periódico, revistas e internet.
- **Medios auxiliares o complementarios**

Publicidad exterior: Se encuentra en los exteriores o al aire libre como mini carteles en centros comerciales y en paradas de buses.

Publicidad interior: Se encuentra en lugares cerrados donde las personas pasan o se detienen brevemente como estadios deportivos, plaza de toros, teatros y coliseos.

Publicidad directa: Es un medio auxiliar que consiste en enviar un anuncio impreso al cliente potencial o actual como tarjetas postales, cartas, catálogos, folletos, calendarios y volantes.

Seguimiento

Se debe dar seguimiento a la ruta para ver el proceso continuo y la satisfacción de los viajeros con ello observar las sugerencias de los turistas y habitantes en el control de la ruta mediante indicadores que sean de fácil medición para ver los resultados y corregirlas.

Puntos clave a considerar:

- Lugar de residencia de los turistas
- Inversión de los turistas
- Agrado de los turistas
- Calidad de los servicios
- Motivos de viaje
- Sugerencias o recomendaciones de los turistas

Propuesta final

Se realizó un borrador del producto final utilizando el programa de PowerPoint con el diseño de un tríptico que contiene información básica y fácil de entender por los turistas antes de viajar y realizar la ruta.

Figura4

Ruta gastronómica final



Nota. Realizada en PowerPoint. Silva (2023)

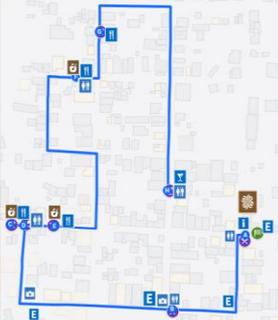
Figura5

Indicaciones de la ruta

VEN Y CONOCE EL PUEBLITO MÁGICO GUANO CON SU RUTA GASTRONÓMICA "MISHKY MIKUICUNA"

Recorre y conoce cada una de sus paradas que ofrece una experiencia única y inolvidable con la preparación de platos típicos con técnicas y saberes ancestrales que permiten conocer el patrimonio alimentario que tienen los Guaneños.





RUTA

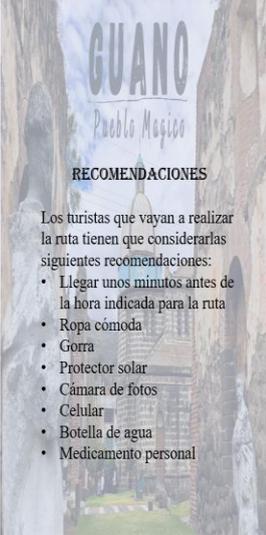
- Pueblo mágico Guano
- Estacionamiento
- Información
- SSH
- Alimentación
- Fotos
- Gastronomía
- SSH
- Alimentación
- Bar

GUANO
Pueblo Mágico

RECOMENDACIONES

Los turistas que vayan a realizar la ruta tienen que considerar las siguientes recomendaciones:

- Llegar unos minutos antes de la hora indicada para la ruta
- Ropa cómoda
- Gorra
- Protector solar
- Cámara de fotos
- Celular
- Botella de agua
- Medicamento personal



Nota. Realizada en Power Point, (2023).

CONCLUSIONES

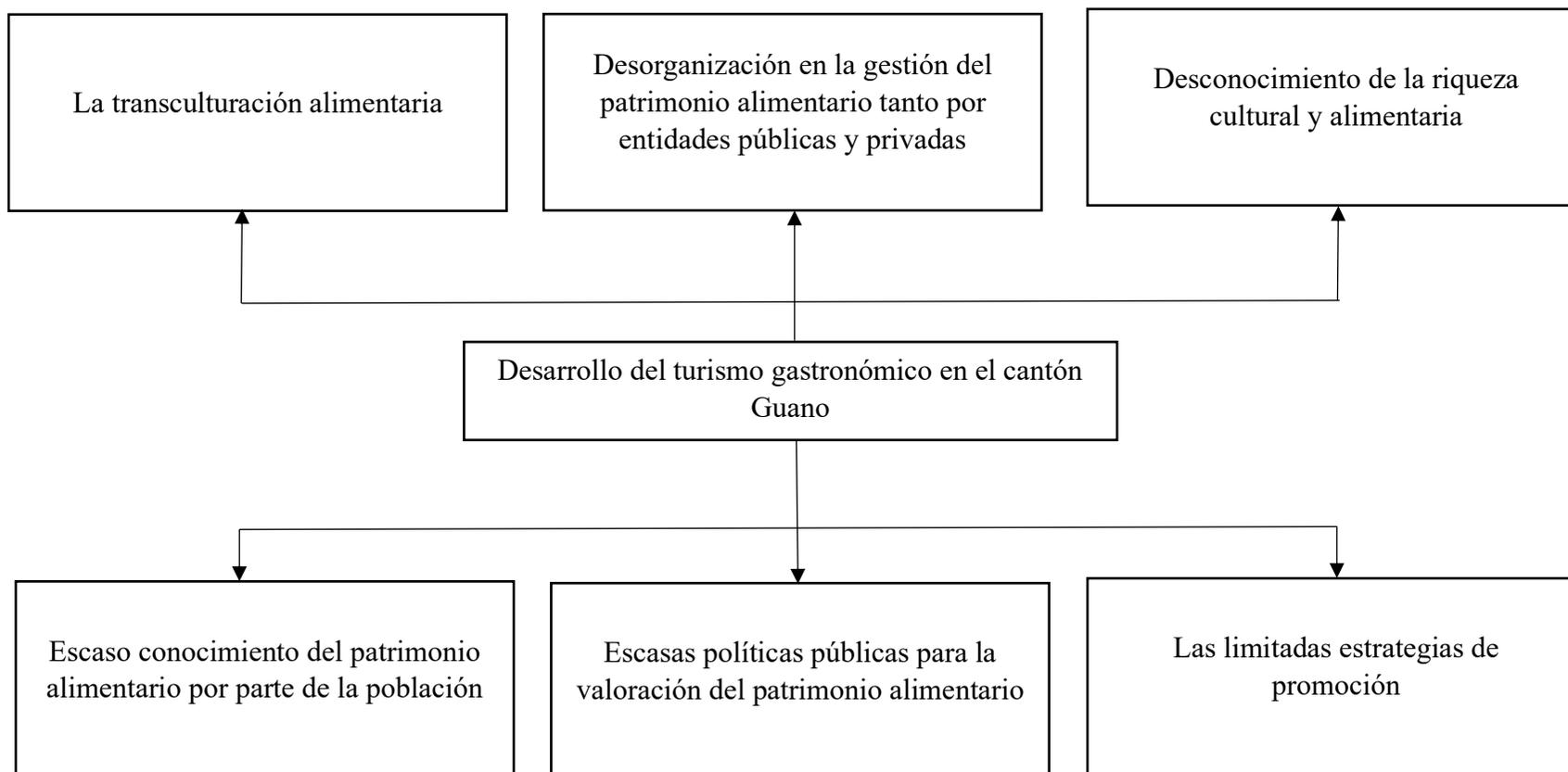
- La oferta del cantón Guano fue desarrollada en una ruta gastronómica la cual tiene como objetivo llegar a los turistas locales, nacionales y extranjeros.
- Al guiarse con el manual de generación de rutas e itinerarios turísticos del Ministerio del Turismo se consigue plantear alternativas de innovación turísticas para dar nuevos proyectos que beneficien a los establecimientos de alimentos y bebidas e identidades públicas y privadas.
- Al crear la ruta ayuda a rescatar los saberes ancestrales, el patrimonio alimentario de las antiguas generaciones y al desarrollo turístico gastronómico.

RECOMENDACIONES

- Tener en cuenta que los prestadores de servicios deben tener una constante capacitación en infraestructura, decoración, servicio al cliente, calidad del producto, técnicas de preparación y conocimiento ancestral para que estos sean calificados para brindar un buen servicio.
- Diseñar nuevas estrategias con indicadores para que estos ayuden a controlar el nivel de satisfacción que tiene el turista al comprar los productos que ofrece.
- Las entidades públicas como privadas del cantón tienen que difundir el producto en medios masivos (redes sociales, revistas, televisión, radio, periódico) y medios auxiliares (paradas de buses, estadios deportivos, coliseos, catálogos, folletos, calendarios y volantes) para facilitar al turista ver la oferta, además incentivar a los prestadores de servicios a que presenten proyectos para el desarrollo turístico gastronómico.

8. ANEXOS

8.1. Árbol de problemas



8.2. Acta de aprobación del tema del proyecto de investigación



DIRECCIÓN ACADÉMICA
VICE RECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.03

ACTA DE APROBACIÓN DEL TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Facultad: Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas
Carrera: Gestión Turística y Hotelera

1. DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

Apellidos: Silva Vargas

Nombres: Carlos Fabrício

C.I / Pasaporte: 0603831892

Estudiante de la carrera de: Gestión Turística y Hotelera

Título del Proyecto de Investigación: "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO"

Domnio Científica: Desarrollo territorial, productivo y hábitat sustentable para mejorar la calidad de vida.

Línea de Investigación: Servicios personales

2. CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS DEL TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.

Aspectos	Cumplimiento	Observaciones
Título	Si	
Introducción	Si	
Planteamiento del problema	Si	
Objetivos: Generales y Específicos	Si	
Referencias Bibliografías	Si	

En la Ciudad de Riobamba, a los 18 días del mes de junio de 2021 se reúnen los Miembros de la Comisión de Carrera, quienes luego de haber revisado y analizado la petición presentada por el estudiante y dando cumplimiento a los criterios metodológicos exigidos por la carrera, emiten el **ACTA DE APROBACIÓN** del tema de proyecto de investigación titulado "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO" y asigna al **Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo**, como **TUTOR** y a los **Mgs. Diego Mauricio Calvopiña Andrade** y **Mgs. Gardío Patrel Andrea Margarita** como **Miembros del Tribunal**, para el desarrollo del perfil, proyecto de investigación y sustentación final.

VICTOR
MEDARDO
VELASCO
SAMANIEGO

DESARROLLO TERRITORIAL, PRODUCTIVO Y HABITAT SUSTENTABLE PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA

Dr. Victor Velasco Samaniego
DIRECTOR CARRERA

Mgs. Danilo Quintana
MIEMBRO DE LA COMISION DE CARRERA

Mgs. Renato Herrera
MIEMBRO DE LA COMISION DE CARRERA



DIRECCIÓN ACADÉMICA
VICERRECTORADO ACADÉMICO



UNACH-RGF-01-04-02.03

Mgs. Andrea Garido
MIEMBRO DE LA COMISION DE CARRERA

Sr. Joel Guevara
MIEMBRO DE LA COMISION DE CARRERA

8.3. Validación de encuesta variable dependiente



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

en observación

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

Apellidos y nombres del experto: **Calvopiña Andrade Diego Mauricio**

Título/grado:

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

Universidad en que labora: **Unach**

Fecha:

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: **“Independiente/ Patrimonio alimentario”**

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 y estructura de las preguntas.

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



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

Apellidos y nombres del experto: Inga Aguinaldo Carlos Fernando

Título/grado:

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

Universidad en que labora: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

Fecha: 04 DE AGOSTO DE 2020

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTON GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “Independiente/Patrimonio alimentario”

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 y estructura de las preguntas.

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 digitalizada por:
CARLOS FERNANDO
INGA AGUINALDO

Firma del experto



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

Apellidos y nombres del experto: Garrido Patrel Andrea Margarita

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Unach

Fecha: Agosto 17 de 2021

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “Independiente/ Patrimonio alimentario”

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 y estructura de las preguntas.

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: _____

Firmado digitalmente
por ANDREA
MARGARITA
GARRIDO PATREL
Fecha: 2021-08-17
07:33:05:00

Firma del experto



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

Apellidos y nombres del experto: Quintana Puga Danilo Paul

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Unach

Fecha:

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

El instrumento de medición pertenece a la variable independiente: “Independiente/ Patrimonio alimentario”

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 y estructura de las preguntas.

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: _____

DANILO
PAUL
QUINTANA
PUGA

FRANCISCO MORALES
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA
CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO

Firma del experto

8.4. Validación de encuestas variable dependiente



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

en movimiento

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

Apellidos y nombres del experto: Calvopiña Andrade Diego Mauricio

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Unach

Fecha:

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “Dependiente/ Desarrollo del turismo 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 y estructura de las preguntas.

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



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

Apellidos y nombres del experto: Inga Aguagallo Carlos Fernando

Título/grado:

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

Universidad en que labora: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

Fecha: 04 DE AGOSTO DE 2020

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “Dependiente/Desarrollo del turismo 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 y estructura de las preguntas.

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: _____



firmado electrónicamente por:
CARLOS FERNANDO
INGA AGUAGALLO

Firma del experto



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

Apellidos y nombres del experto: Garrido Patrel Andrea Margarita

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Unach

Fecha: Agosto 17 de 2021

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTON GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: “Dependiente/ Desarrollo del turismo 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 y estructura de las preguntas.

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: _____

Firmado digitalmente
por ANDREA
MARGARITA
GARRIDO PATREL
Fecha: 2021-08-17
07:33:05:00

Firma del experto



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

Apellidos y nombres del experto: Quintana Puga Danilo Paul

Título/grado:

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

Universidad en que labora: Unach

Fecha:

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO"

El instrumento de medición pertenece a la variable dependiente: "Dependiente/ Desarrollo del turismo 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 y estructura de las preguntas.

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

8.6. Encuesta variable independiente

Variable Independiente: Patrimonio Alimentario



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

ENCUESTA

Dirigida a: Prestadores de servicios de alimentos y bebidas

Formulario N°: _____ Fecha de encuesta: _____ Encuestador: Carlos Silva

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

El objetivo de esta encuesta es obtener información referente al conocimiento que tienen los prestadores de servicios de alimentos y bebidas respecto al patrimonio alimentario del cantón Guano.

INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems del cuestionario.
- Responda según su criterio, teniendo en cuenta la sucesiva valoración.
- Marque con una X la respuesta.

CONFIDENCIALIDAD

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

DATOS GENERALES

Género:	Masculino		Femenino		Otro	
----------------	-----------	--	----------	--	------	--

Edad	18-28 años		29-39 años		40-50 años		Mas de 51 años	
-------------	------------	--	------------	--	------------	--	----------------	--

Nivel de instrucción	Primaria		Secundaria		Técnico/ tecnológico		Tercer nivel		Cuarto nivel		Ninguno
-----------------------------	----------	--	------------	--	-------------------------	--	--------------	--	--------------	--	---------

Parámetros de evaluación

1	2	3	4	5
Muy malo	Malo	Bueno	Muy bueno	Excelente

DIMENSIONES	PARAMETRO				
REPRESENTACIONES	1	2	3	4	5
¿Qué nivel de conocimiento tiene respecto a la identidad gastronómica del cantón Guano para el desarrollo de establecimientos de alimentos y bebidas?					
¿Cuál es su conocimiento respecto al patrimonio alimentario como signo de identidad (platos típicos, bebida típicas y tradicionales, festividades, producción agrícola etc.) en los pobladores del cantón Guano?					
CREENCIAS					
¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a las técnicas ancestrales gastronómicas (cocción en horno de leña, condimentos tradicionales, procesos de fermentación)?					
¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a los procesos de salvaguarda implementados por organismos públicos y privados para los saberes gastronómicos ancestrales del cantón Guano?					
CONOCIMIENTOS					
¿Cuál es su nivel de conocimiento de los procesos de cultivo, cosecha y postcosecha de la producción agrícola del cantón Guano?					
¿Cuál es su nivel de conocimiento de la preparación de platos típicos y tradicionales con productos agrícolas del cantón Guano?					
¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a las recetas de antaño(originales) de los platos típicos y tradicionales del cantón Guano?					
PRÁCTICAS					
¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a las buenas prácticas de manipulación alimentaria (BPM)?					
¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a los protocolos de bioseguridad post COVID?					
¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto al manejo de los desechos sólidos y líquidos en los establecimientos de alimentos y bebidas?					
¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto al manejo de plagas (cucarachas, ratas, moscas)?					

¡MUCHAS GRACIAS POR SU TIEMPO Y COLABORACIÓN!

8.7. Encuesta variable dependiente

Variable Dependiente: Desarrollo del turismo Gastronómico



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

ENCUESTA

Dirigida a: Los clientes-turistas

Formulario N°: _____ Fecha de encuesta: _____ Encuestador: Carlos Silva

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

El objetivo de esta encuesta es obtener información referente al desarrollo del turismo gastronómico en los prestadores de servicios de alimentos y bebidas del cantón Guano.

INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada uno de los items del cuestionario.
- Responda según su criterio, teniendo en cuenta la sucesiva valoración.
- Marque con una X la respuesta.

CONFIDENCIALIDAD

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

DATOS GENERALES

Género:	Masculino		Femenino		Otro	
---------	-----------	--	----------	--	------	--

Edad	18-28 años		29-39 años		40-50 años		Mas de 51 años	
------	------------	--	------------	--	------------	--	----------------	--

Nivel de instrucción	Primaria		Secundaria		Técnico/tecnológico		Tercer nivel		Cuarto nivel		Ninguno	
----------------------	----------	--	------------	--	---------------------	--	--------------	--	--------------	--	---------	--

Procedencia												
Costa		Sierra		Amazonia		Región insular		Internacional				

Interés de visita							
Trabajo	Religión	Familia-Amigos	Gastronomía	Descanso	Artesanías	Otros	

Como se enteró del Cantón Guano									
Televisión		Radio		Web-Redes sociales		Amigos-Familia		Otros:	

Parámetros de evaluación

1	2	3	4	5
Muy Malo	Malo	Bueno	Muy bueno	Excelente

DIMENSIONES	PARAMETRO				
DESTINO TURISTICO	1	2	3	4	5
¿Qué grado de importancia tiene la oferta gastronómica con el desarrollo del turismo en el cantón Guano?					
¿Qué grado de importancia tiene la presentación de los platos típicos y tradicionales (montaje o emplatado) para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Guano?					
¿Qué grado de importancia tiene la promoción gastronómica del cantón Guano para el desarrollo del turismo y su comercialización?					
¿Qué grado de importancia tiene incrementar la variedad de los platos típicos que se ofrece en los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Guano?					
IDENTIDAD CULINARIA					
¿Como considera usted las buenas prácticas de manipulación de alimentos en la producción y elaboración de platos típicos y tradicionales?					
¿Qué nivel de importancia tiene la historia en la preparación de alimentos y bebidas para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Guano?					
¿Qué grado de importancia tiene el mantener latente las costumbres y tradiciones en la gastronomía del cantón Guano?					
TURISTAS					
En cuanto al precio de los platos típicos y tradicional del cantón Guano, ¿cómo los calificaría?					
¿Qué grado de importancia tiene el flujo turístico con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano?					
¿Cómo usted calificaría la calidad alimentaria de los platos típicos y tradicionales del cantón Guano?					

¡MUCHAS GRACIAS POR SU TIEMPO Y COLABORACIÓN!

8.8. Tablas y gráficos SPSS

Tabulación de la variable independiente

a) Género

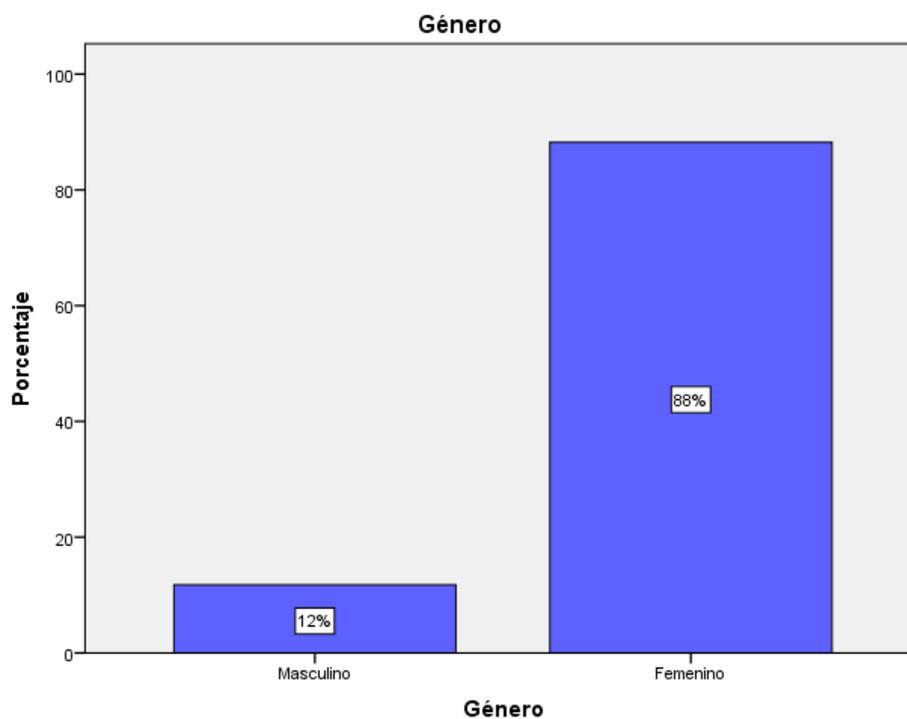
Tabla 16. Género

Género		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	2	11,8	11,8	11,8
	Femenino	15	88,2	88,2	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 6

Género de los propietarios de A&B



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

b) Edad

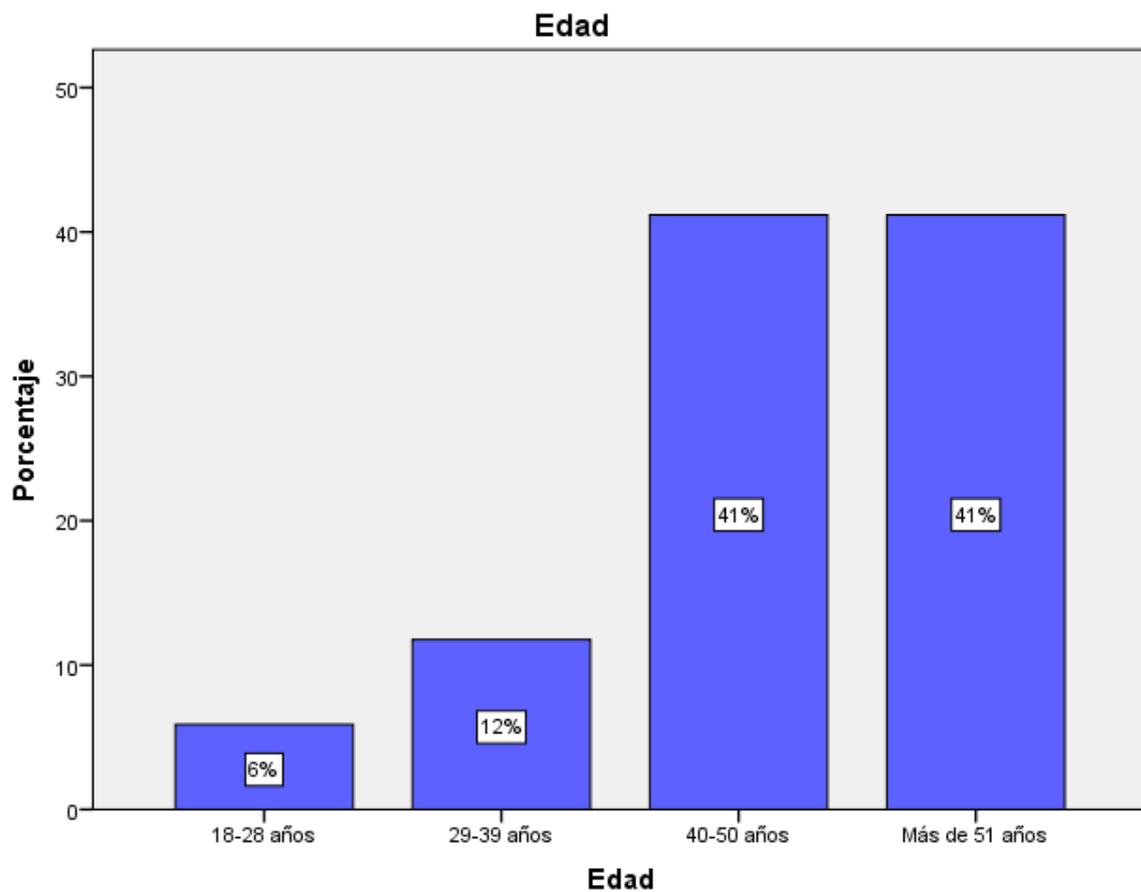
Tabla 17. Edad

Edad		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	18-28 años	1	5,9	5,9	5,9
	29-39 años	2	11,8	11,8	17,6
	40-50 años	7	41,2	41,2	58,8
	Más de 51 años	7	41,2	41,2	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 7

Edad de los propietarios de los establecimientos de A&B



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

c) Nivel de Instrucción

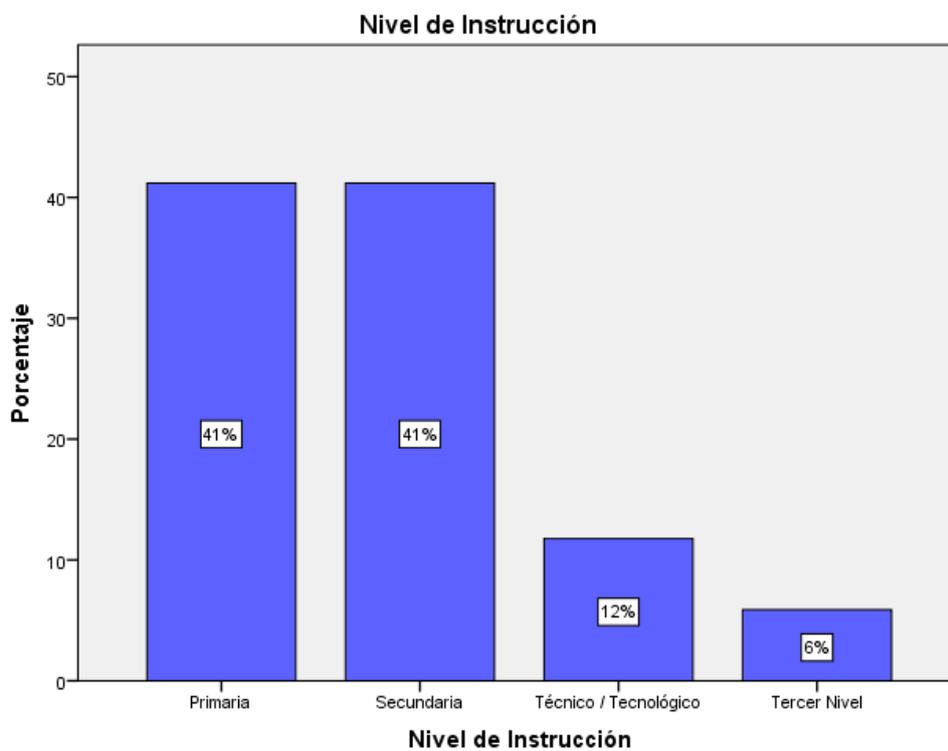
Tabla 18. *Nivel de instrucción*

Nivel de Instrucción		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	7	41,2	41,2	41,2
	Secundaria	7	41,2	41,2	82,4
	Técnico / Tecnológico	2	11,8	11,8	94,1
	Tercer Nivel	1	5,9	5,9	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 8

Nivel de instrucción de los propietarios de los establecimientos de A&B



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

1) ¿Qué nivel de conocimiento tiene respecto a la identidad gastronómica del cantón Guano?

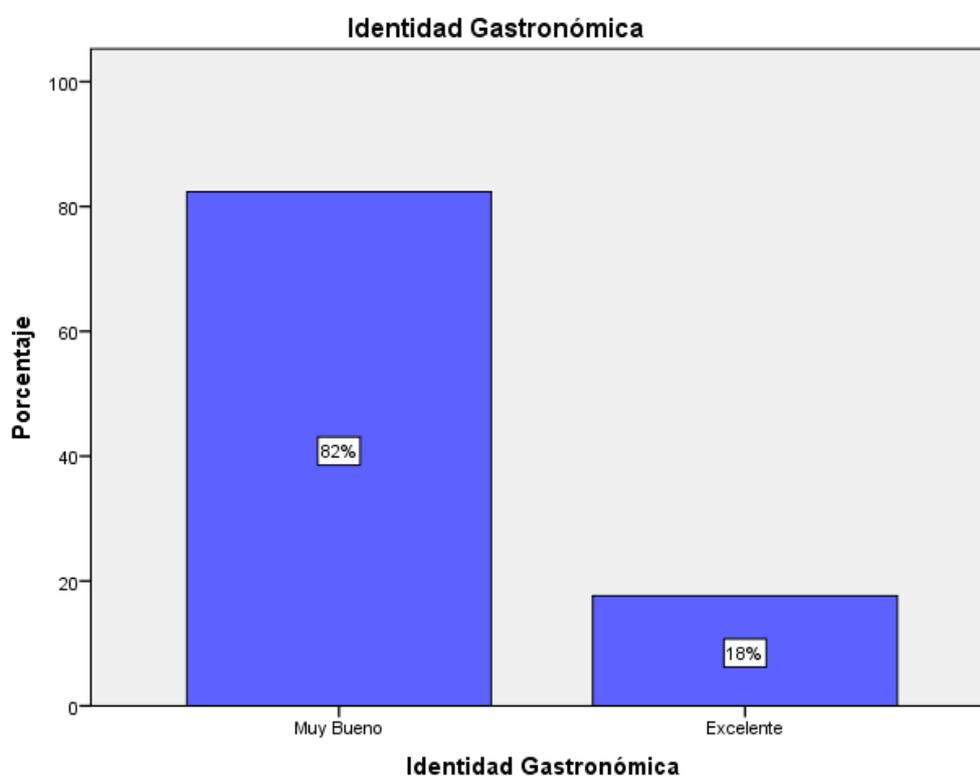
Tabla 19. *Identidad gastronómica*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Bueno	14	82,4	82,4	82,4
	Excelente	3	17,6	17,6	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 9

Identidad gastronómica del cantón Guano



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

2) ¿Cuál es su conocimiento respecto al patrimonio alimentario como signo de identidad (platos típicos, bebida típicas y tradicionales, festividades, producción agrícola etc.) en los pobladores del cantón Guano?

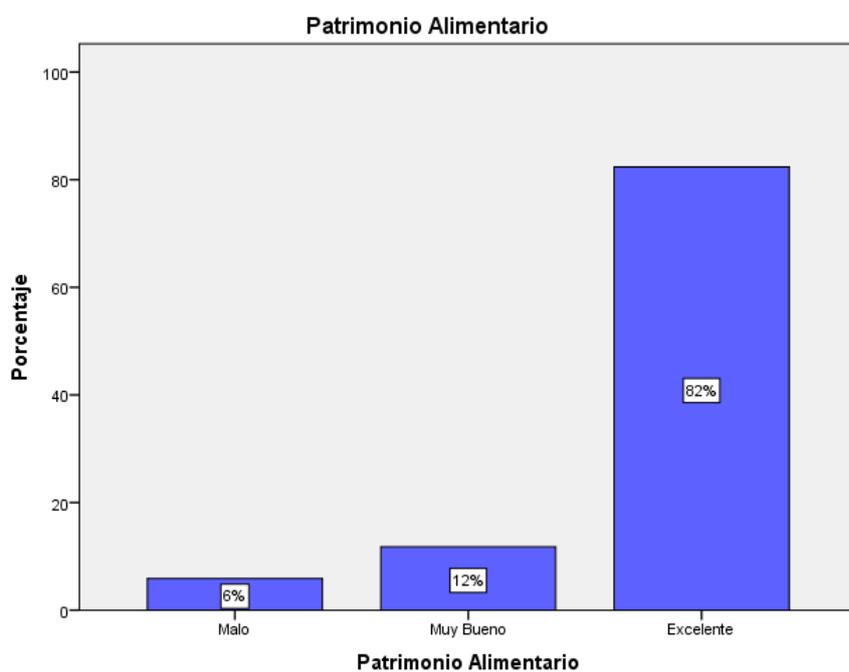
Tabla 20. *Patrimonio Alimentario como signo de identidad*

Patrimonio Alimentario		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	5,9	5,9	5,9
	Muy Bueno	2	11,8	11,8	17,6
	Excelente	14	82,4	82,4	100,0
Total		17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 10

Patrimonio Alimentario como signo de identidad



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

3) ¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a las técnicas ancestrales gastronómicas (cocción en horno de leña, condimentos tradicionales, procesos de fermentación)?

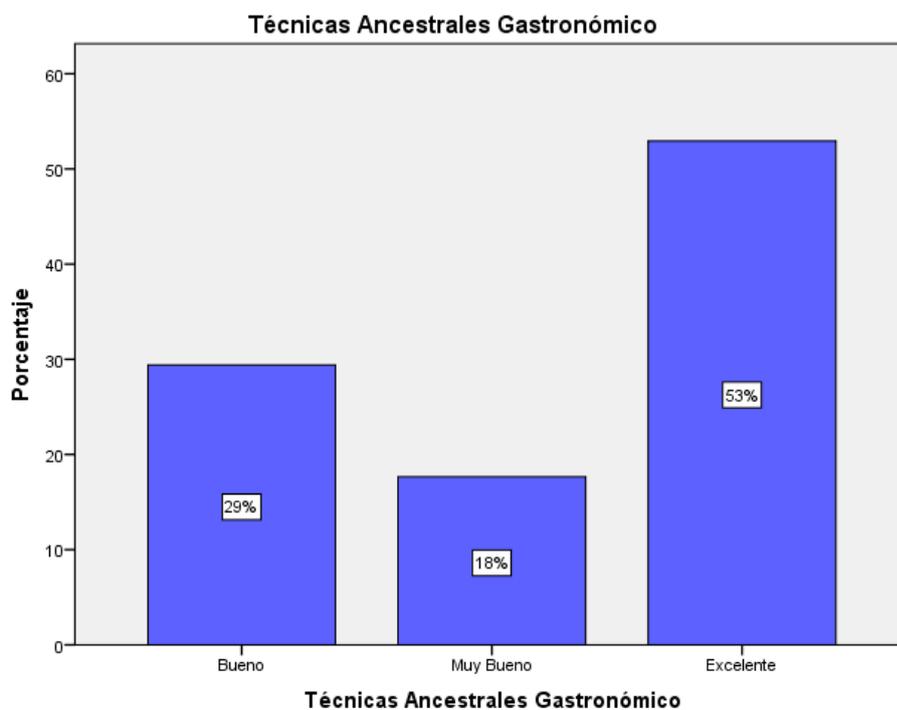
Tabla 21. *Técnicas ancestrales gastronómicas*

Técnicas Ancestrales Gastronómico		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	5	29,4	29,4	29,4
	Muy Bueno	3	17,6	17,6	47,1
	Excelente	9	52,9	52,9	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 11

Técnicas Ancestrales Gastronómicas



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

4) ¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a los procesos de salvaguarda implementados por organismos públicos y privados para los saberes gastronómicos ancestrales del cantón Guano?

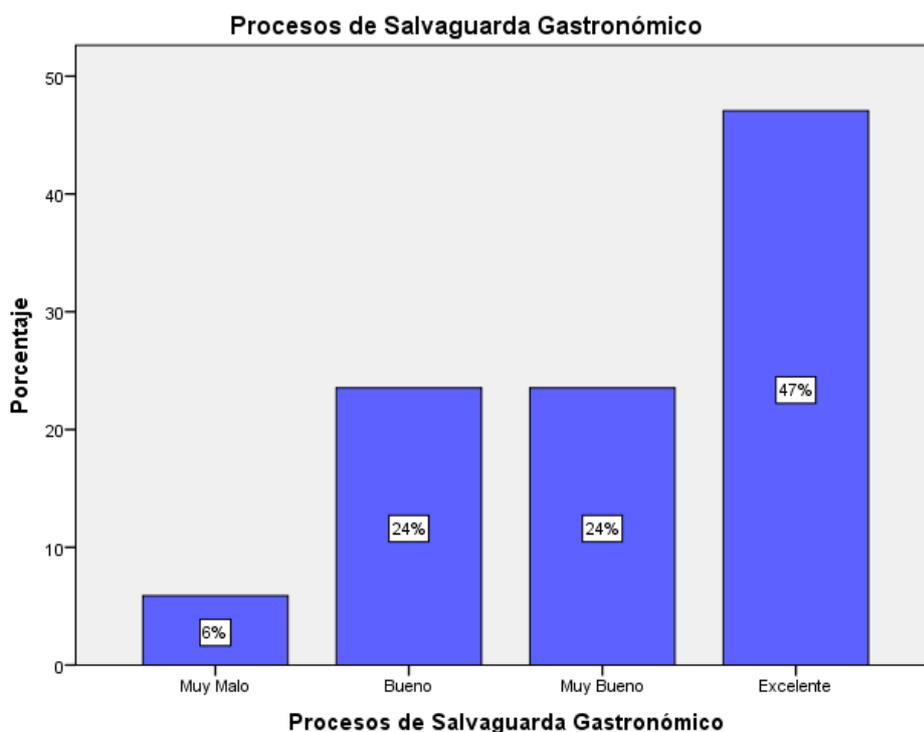
Tabla 22. *Procesos de salvaguarda gastronómico*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Malo	1	5,9	5,9	5,9
	Bueno	4	23,5	23,5	29,4
	Muy Bueno	4	23,5	23,5	52,9
	Excelente	8	47,1	47,1	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 12

Procesos de salvaguarda gastronómico



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

5) ¿Cuál es su nivel de conocimiento de los procesos de cultivo, cosecha y postcosecha de la producción agrícola del cantón Guano?

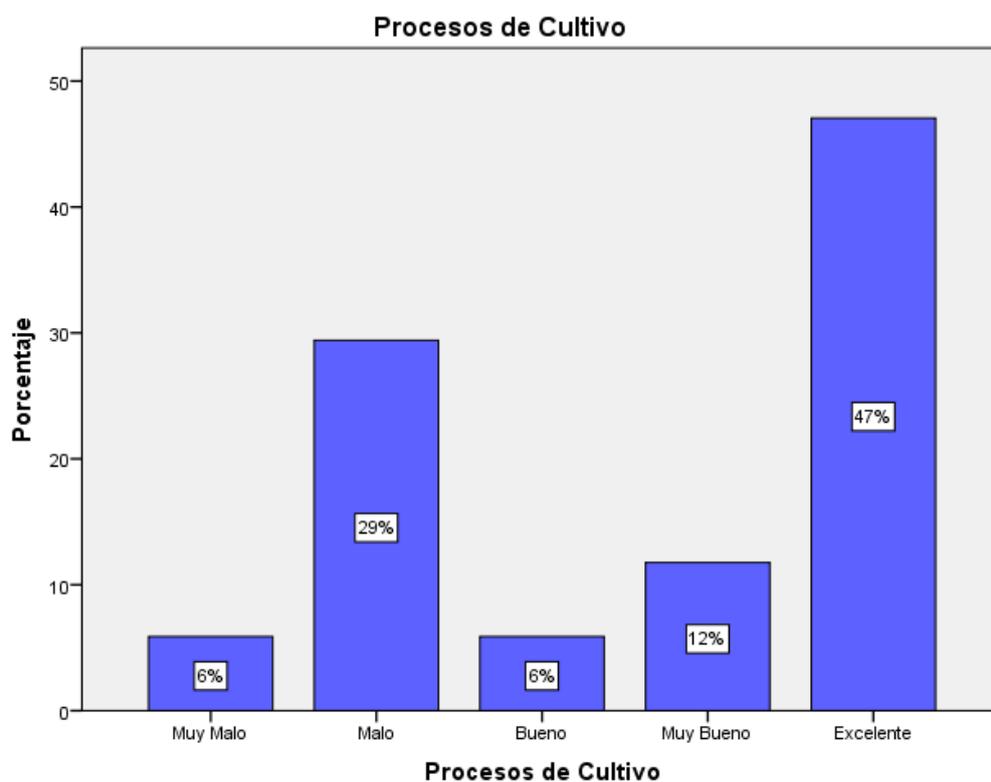
Tabla 23. *Procesos de cultivo*

Procesos de Cultivo		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Malo	1	5,9	5,9	5,9
	Malo	5	29,4	29,4	35,3
	Bueno	1	5,9	5,9	41,2
	Muy Bueno	2	11,8	11,8	52,9
	Excelente	8	47,1	47,1	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 13

Procesos de cultivo



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

6) ¿Cuál es su nivel de conocimiento de la preparación de platos típicos y tradicionales con productos agrícolas del cantón Guano?

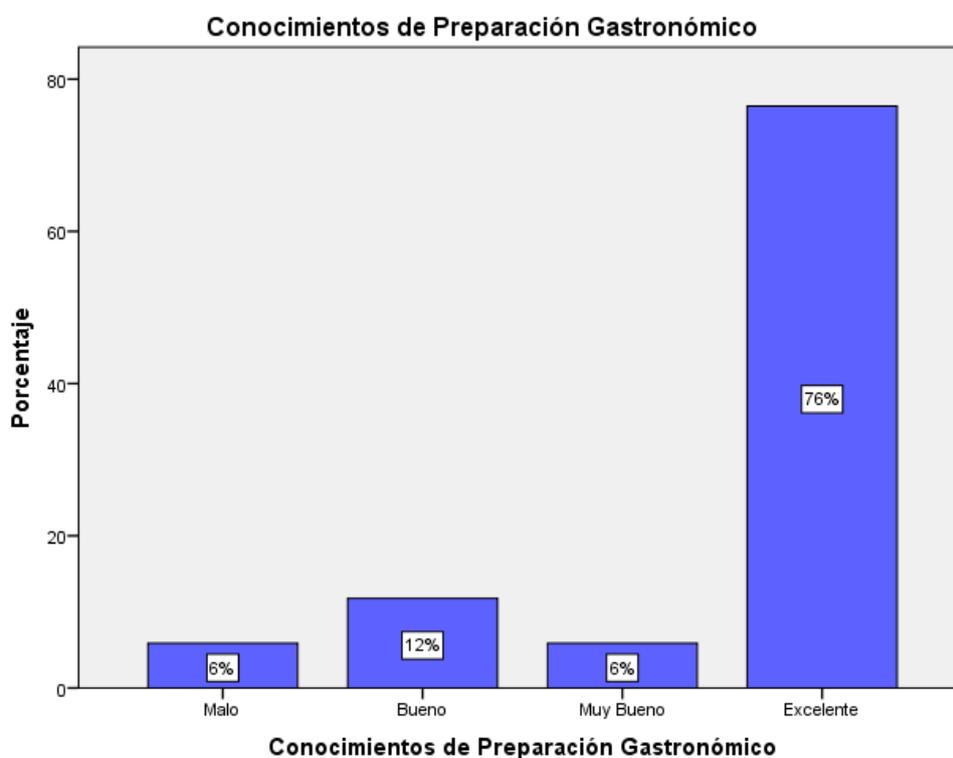
Tabla 24. Conocimientos de preparación gastronómico

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	5,9	5,9	5,9
	Bueno	2	11,8	11,8	17,6
	Muy Bueno	1	5,9	5,9	23,5
	Excelente	13	76,5	76,5	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 14

Conocimientos de preparación gastronómica



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

7) ¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a las recetas de antaño (originales) de los platos típicos y tradicionales del cantón Guano?

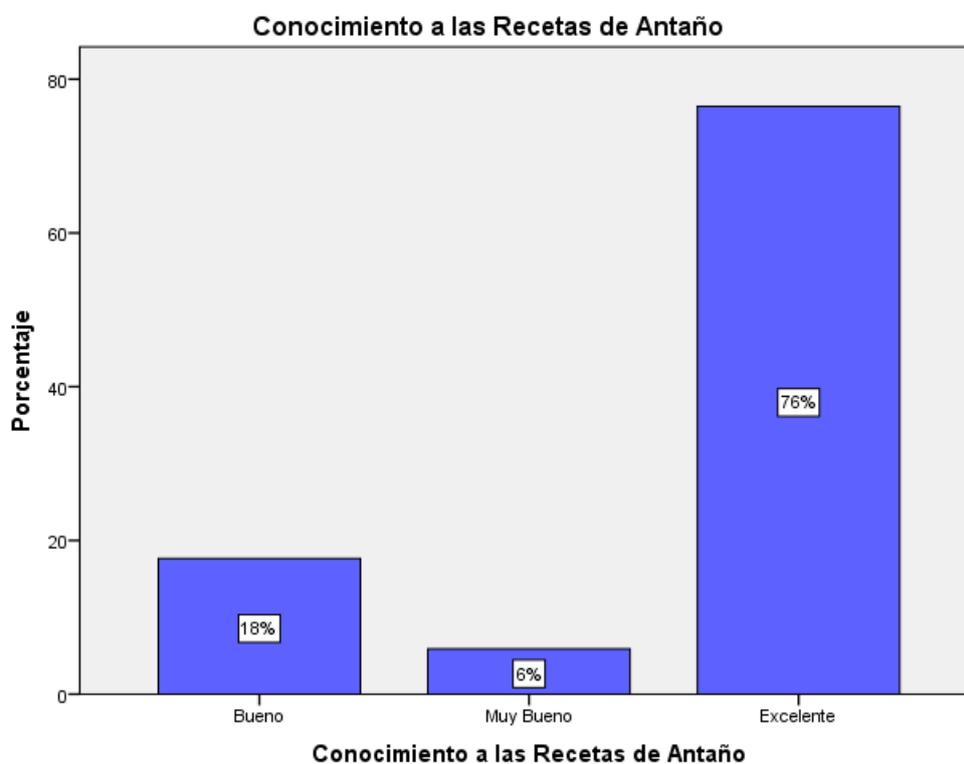
Tabla 25. *Conocimiento a las recetas de antaño*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	3	17,6	17,6	17,6
	Muy Bueno	1	5,9	5,9	23,5
	Excelente	13	76,5	76,5	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 15

Conocimiento a las recetas de antaño



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

8) ¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a las buenas prácticas de manipulación alimentaria (BPM)?

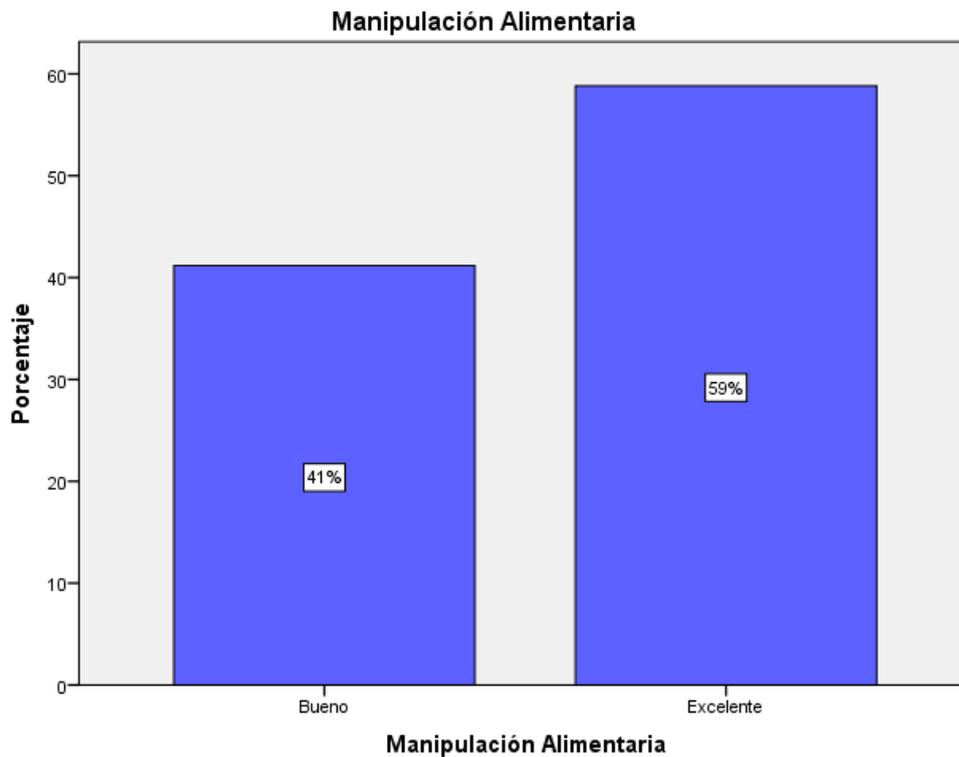
Tabla 26. Manipulación alimentaria

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	7	41,2	41,2	41,2
	Excelente	10	58,8	58,8	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 16

Manipulación alimentaria



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

9) ¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto a los protocolos de bioseguridad post COVID?

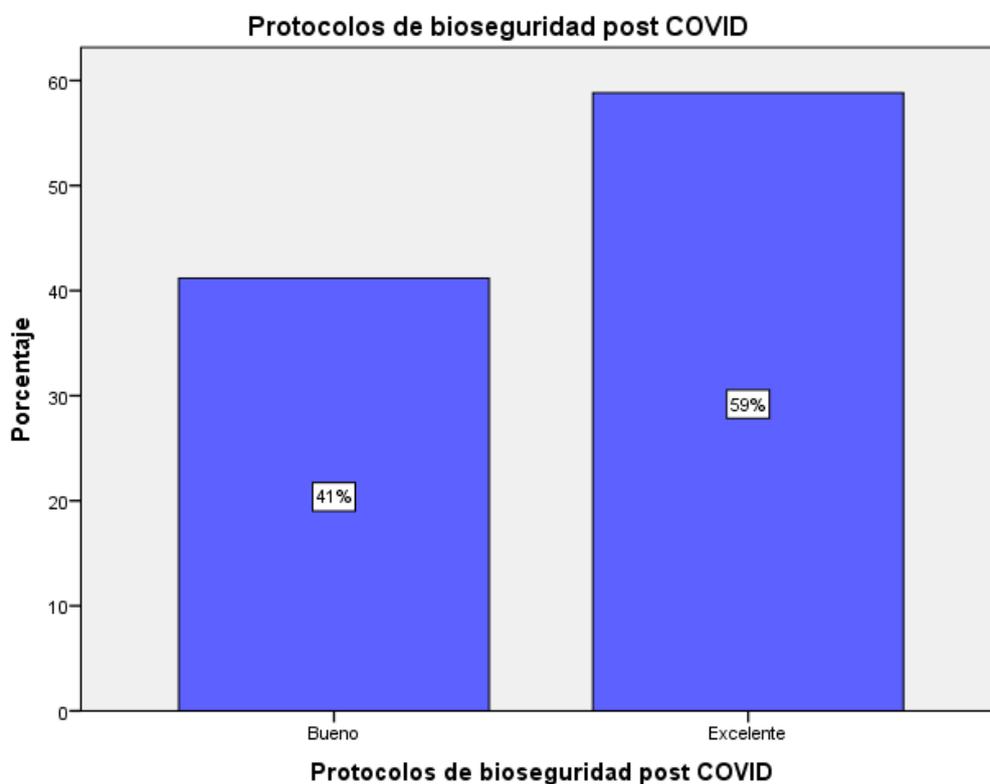
Tabla 27. *Protocolos de bioseguridad post COVID*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	7	41,2	41,2	41,2
	Excelente	10	58,8	58,8	100,0
Total		17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 17

Protocolos de bioseguridad post COVID



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

10) ¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto al manejo de los desechos sólidos y líquidos en los establecimientos de alimentos y bebidas?

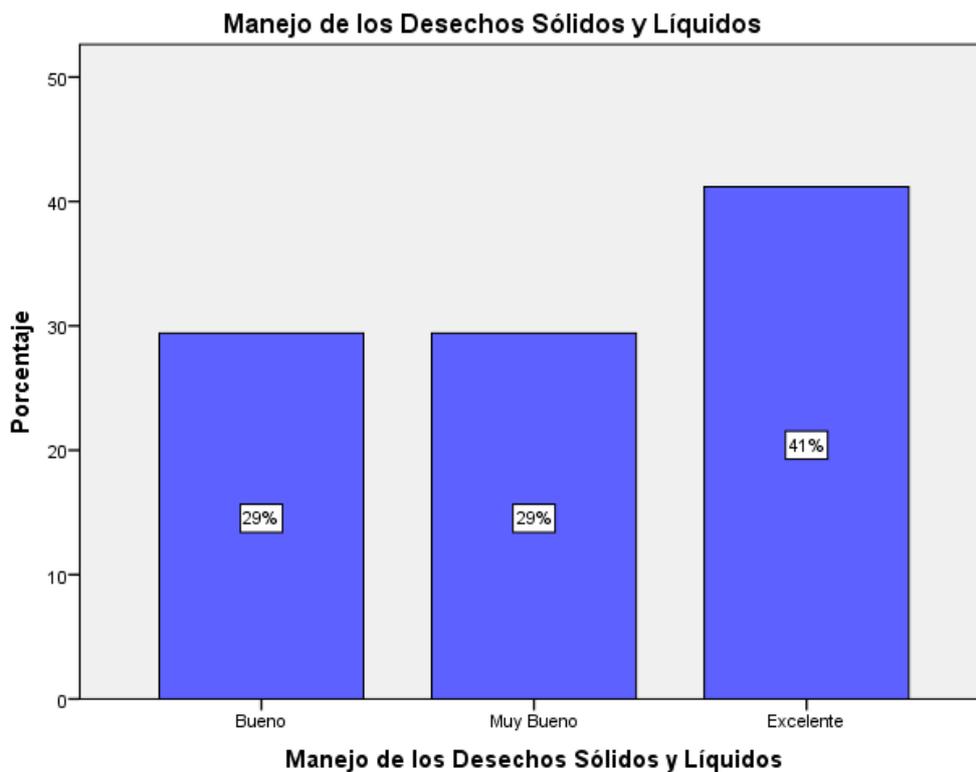
Tabla 28. Manejo de los desechos sólidos y líquidos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	5	29,4	29,4	29,4
	Muy Bueno	5	29,4	29,4	58,8
	Excelente	7	41,2	41,2	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 18

Manejo de los desechos sólidos y líquidos



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

11) ¿Cuál es su nivel de conocimiento respecto al manejo de plagas (cucarachas, ratas, moscas)?

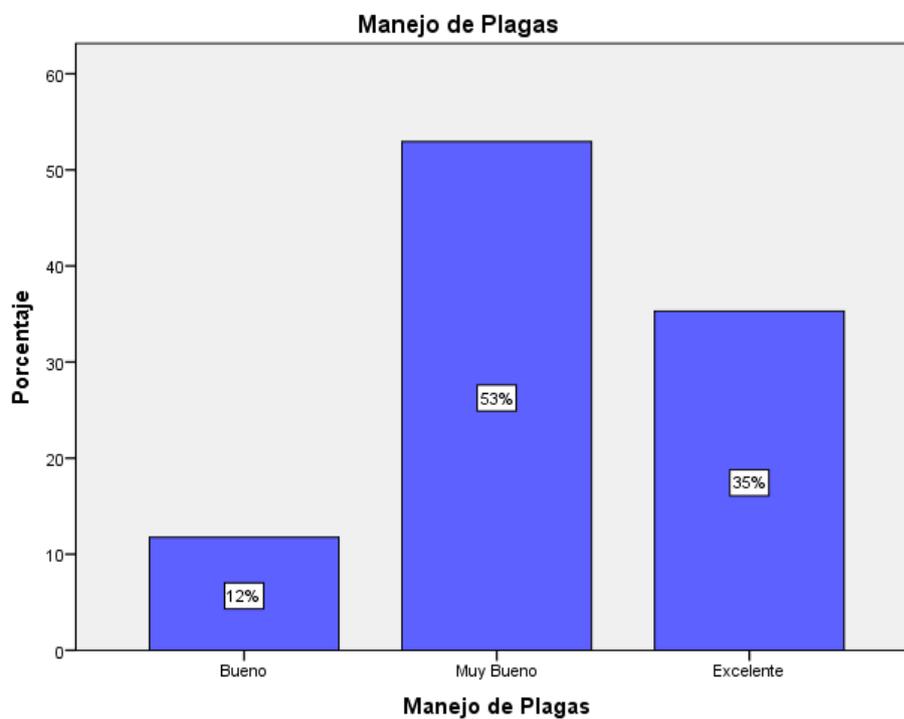
Tabla 29. Manejo de plagas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	2	11,8	11,8	11,8
	Muy Bueno	9	52,9	52,9	64,7
	Excelente	6	35,3	35,3	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Figura 19

Manejo de plagas



Nota. Encuesta aplicada a los propietarios de los establecimientos de A&B. Silva (2022)

Tabulación de la variable Dependiente: Desarrollo del turismo gastronómico

a) Género

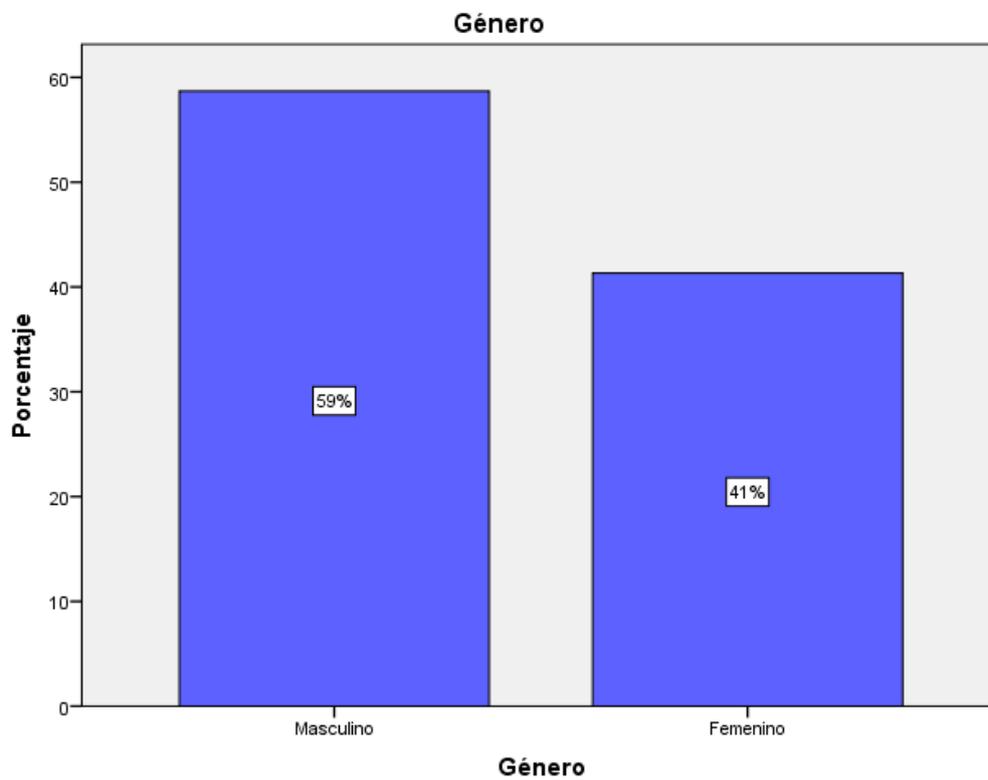
Tabla 30. *Género de los turistas*

Género		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	196	58,7	58,7	58,7
	Femenino	138	41,3	41,3	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

Figura 20

Género de los turistas



Nota. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

b) Edad

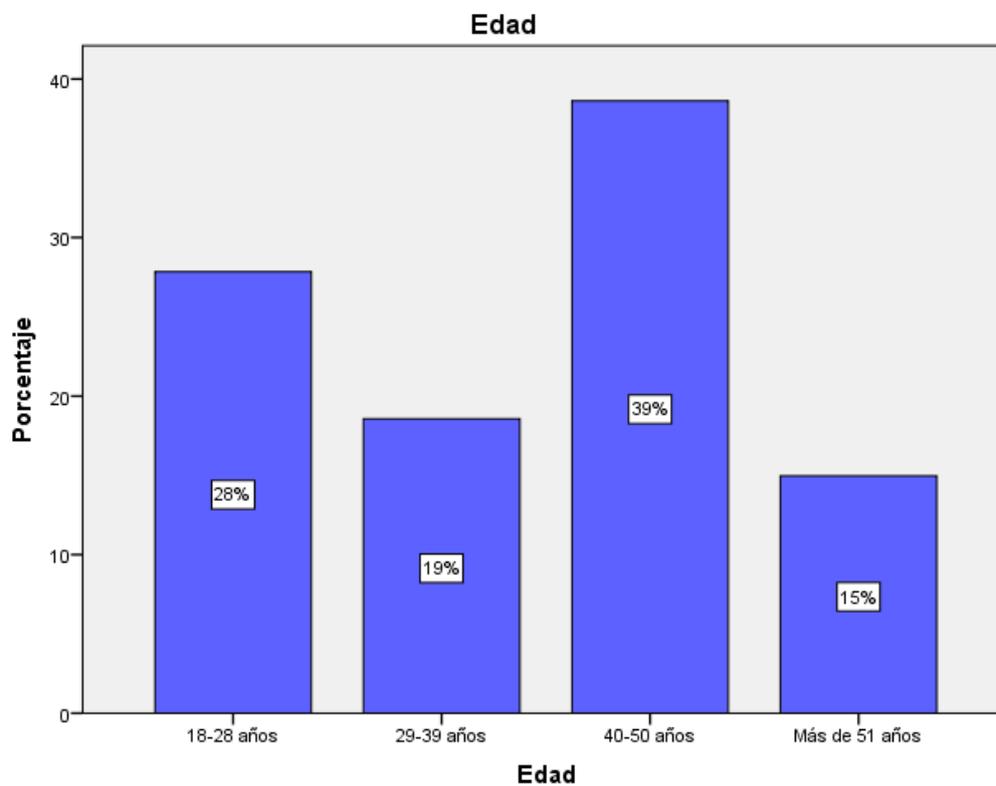
Tabla 31. *Edad de los turistas*

Edad		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	18-28 años	1	5,9	5,9	5,9
	29-39 años	2	11,8	11,8	17,6
	40-50 años	7	41,2	41,2	58,8
	Más de 51 años	7	41,2	41,2	100,0
	Total	17	100,0	100,0	

Fuente. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

Figura 21

Edad de los turistas



Nota. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

c) Nivel de instrucción

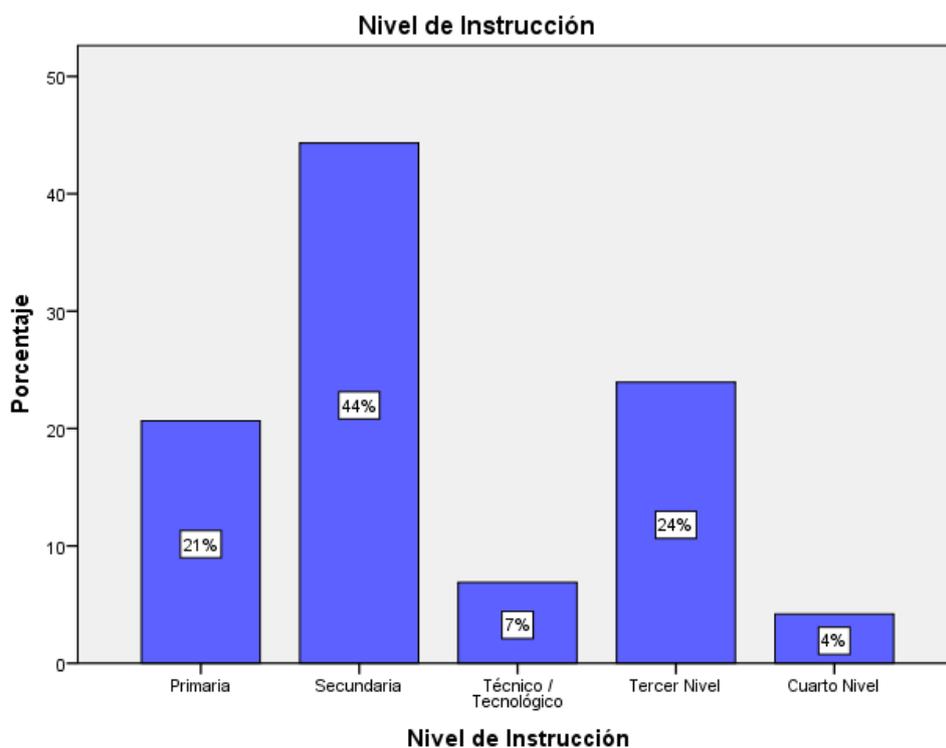
Tabla 32. *Nivel de instrucción turista*

Nivel de Instrucción		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	69	20,7	20,7	20,7
	Secundaria	148	44,3	44,3	65,0
	Técnico / Tecnológico	23	6,9	6,9	71,9
	Tercer Nivel	80	24,0	24,0	95,8
	Cuarto Nivel	14	4,2	4,2	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

Figura 22

Nivel de instrucción del turista



Nota. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

d) Procedencia

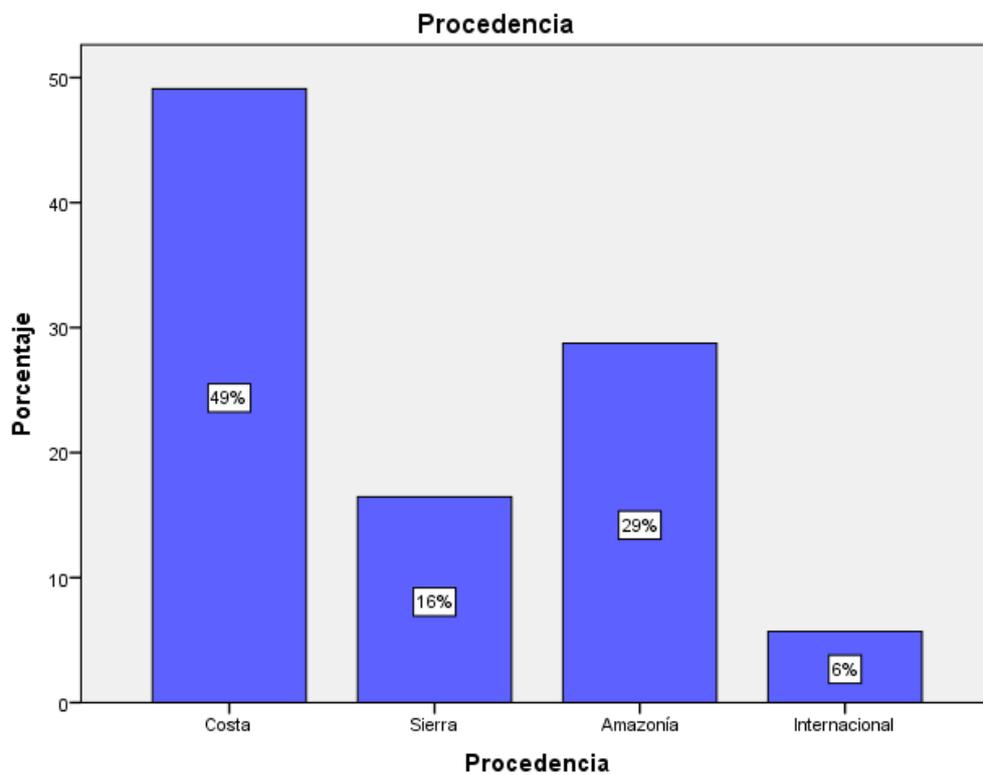
Tabla 33. Lugar de procedencia del turista

Procedencia		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Costa	164	49,1	49,1	49,1
	Sierra	55	16,5	16,5	65,6
	Amazonía	96	28,7	28,7	94,3
	Internacional	19	5,7	5,7	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 23

Lugar de procedencia del turista



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

e) Interés de visita

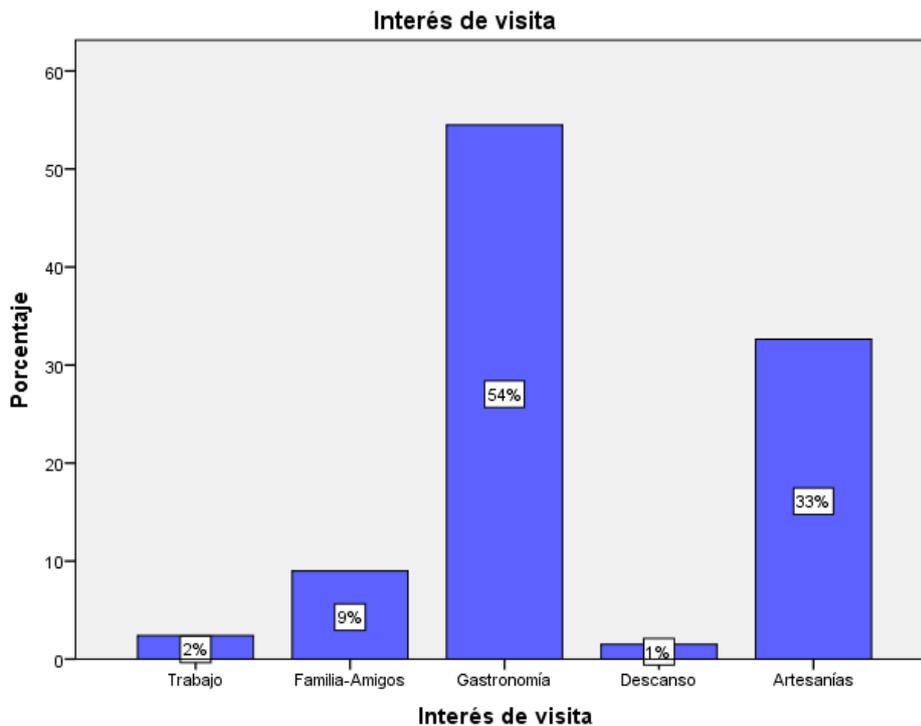
Tabla 34. *Interés de visita del turista*

Interés de visita		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Trabajo	8	2,4	2,4	2,4
	Familia-Amigos	30	9,0	9,0	11,4
	Gastronomía	182	54,5	54,5	65,9
	Descanso	5	1,5	1,5	67,4
	Artesanías	109	32,6	32,6	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 24

Interés de visita



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

f) ¿Cómo se enteró del cantón Guano?

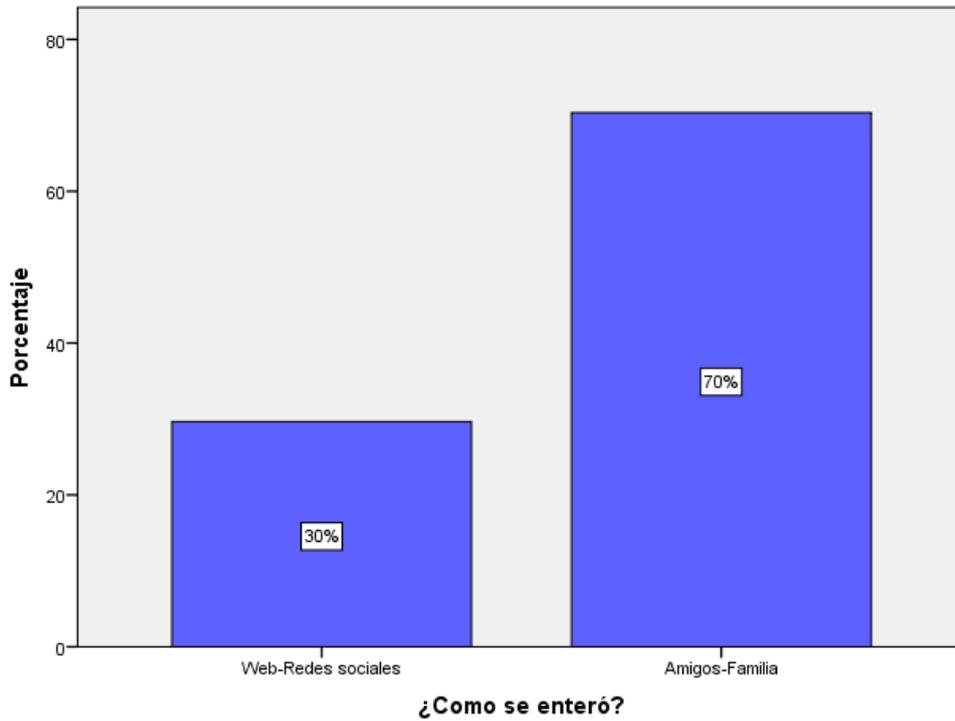
Tabla 35. ¿Cómo se enteró del cantón Guano?

¿Cómo se enteró?		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Web-Redes sociales	99	29,6	29,6	29,6
	Amigos-Familia	235	70,4	70,4	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 25

¿Cómo se enteró del cantón Guano?



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

1) ¿Qué grado de importancia tiene la oferta gastronómica con el desarrollo del turismo en el cantón Guano?

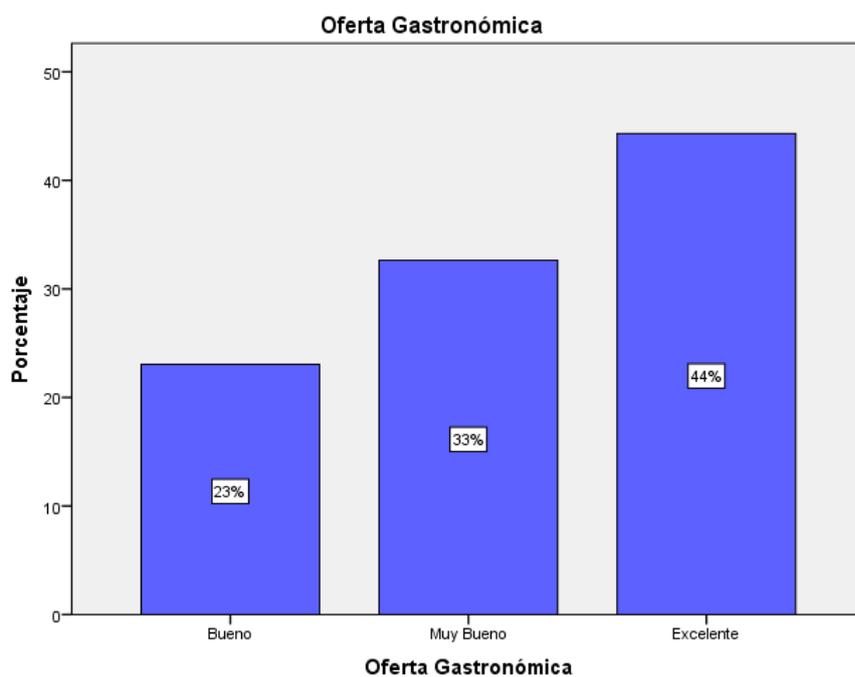
Tabla 36. Oferta gastronómica

Oferta Gastronómica		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	77	23,1	23,1	23,1
	Muy Bueno	109	32,6	32,6	55,7
	Excelente	148	44,3	44,3	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

Figura 26

Oferta gastronómica



Nota. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

2) ¿Qué grado de importancia tiene la presentación de los platos típicos y tradicionales (montaje o emplatado) para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Guano?

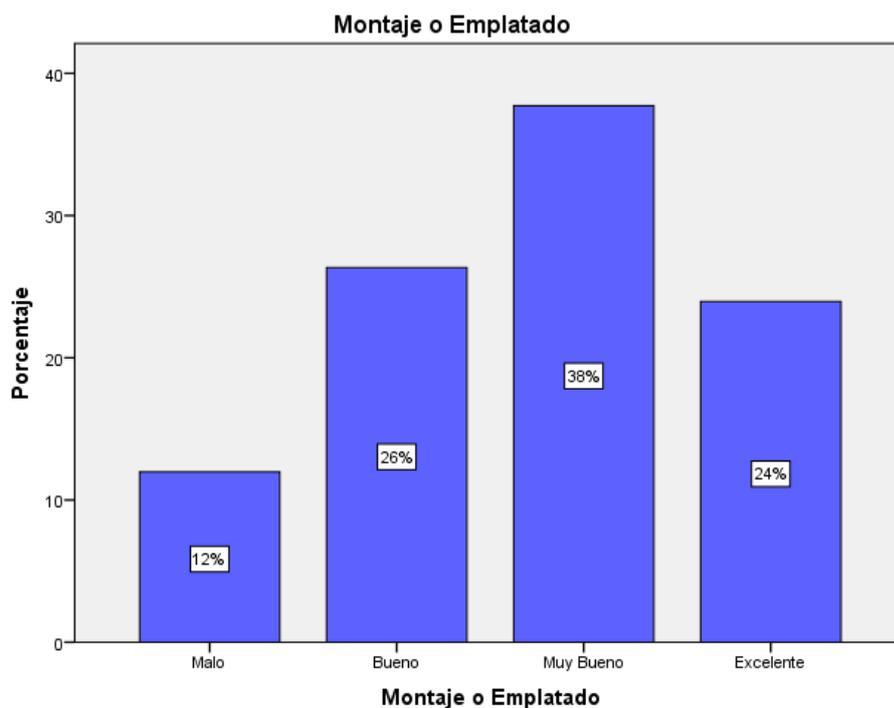
Tabla 37. Montaje o emplatado

Montaje o Emplatado		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	40	12,0	12,0	12,0
	Bueno	88	26,3	26,3	38,3
	Muy Bueno	126	37,7	37,7	76,0
	Excelente	80	24,0	24,0	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

Figura 27

Montaje o emplatado



Nota. Encuesta aplicada a los turistas. Silva (2022)

3) ¿Qué grado de importancia tiene la promoción gastronómica del cantón Guano para el desarrollo del turismo y su comercialización?

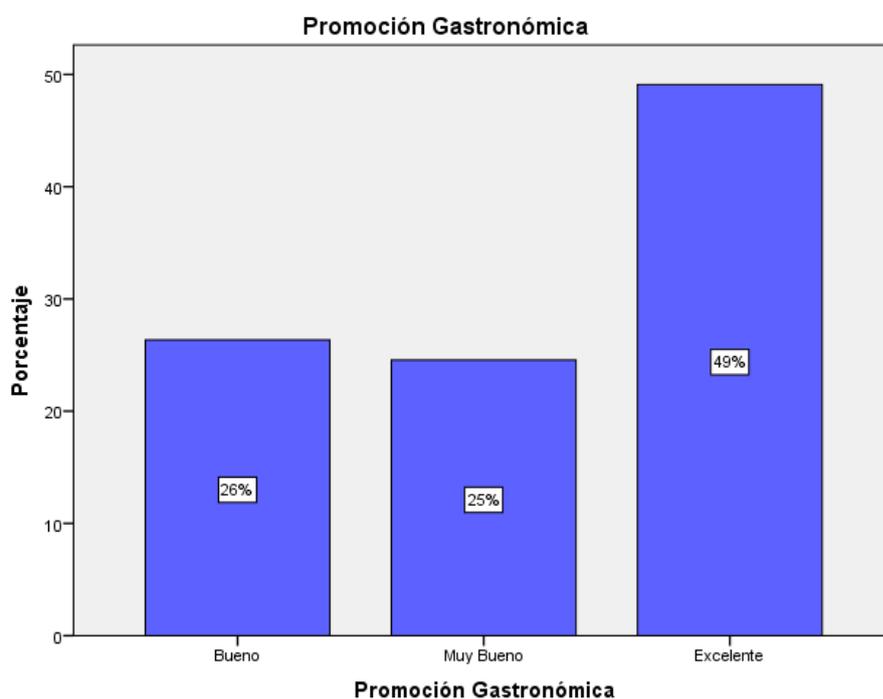
Tabla 38. Promoción gastronómica

Promoción Gastronómica		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	88	26,3	26,3	26,3
	Muy Bueno	82	24,6	24,6	50,9
	Excelente	164	49,1	49,1	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 28

Promoción gastronómica



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

4) ¿Qué grado de importancia tiene incrementar la variedad de los platos turísticos que se ofrece en los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Guano?

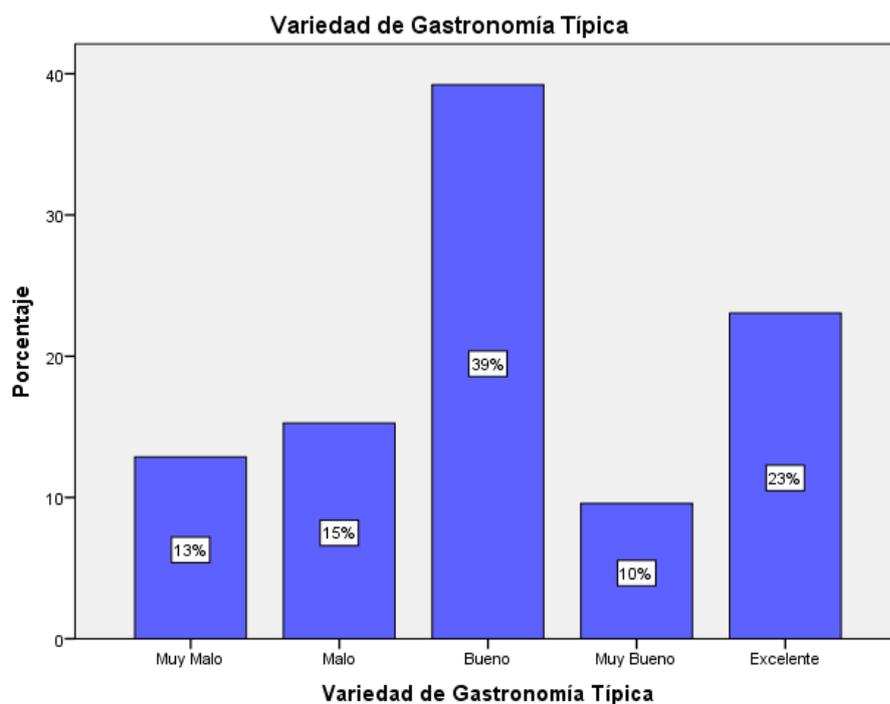
Tabla 39. Variedad de gastronomía típica

Variedad de Gastronomía Típica		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muy Malo	43	12,9	12,9	12,9
	Malo	51	15,3	15,3	28,1
	Bueno	131	39,2	39,2	67,4
	Muy Bueno	32	9,6	9,6	76,9
	Excelente	77	23,1	23,1	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 29

Variedad de gastronomía típica



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

5) ¿Cómo considera usted las buenas prácticas de manipulación de alimentos en la producción y elaboración de platos típicos y tradicionales?

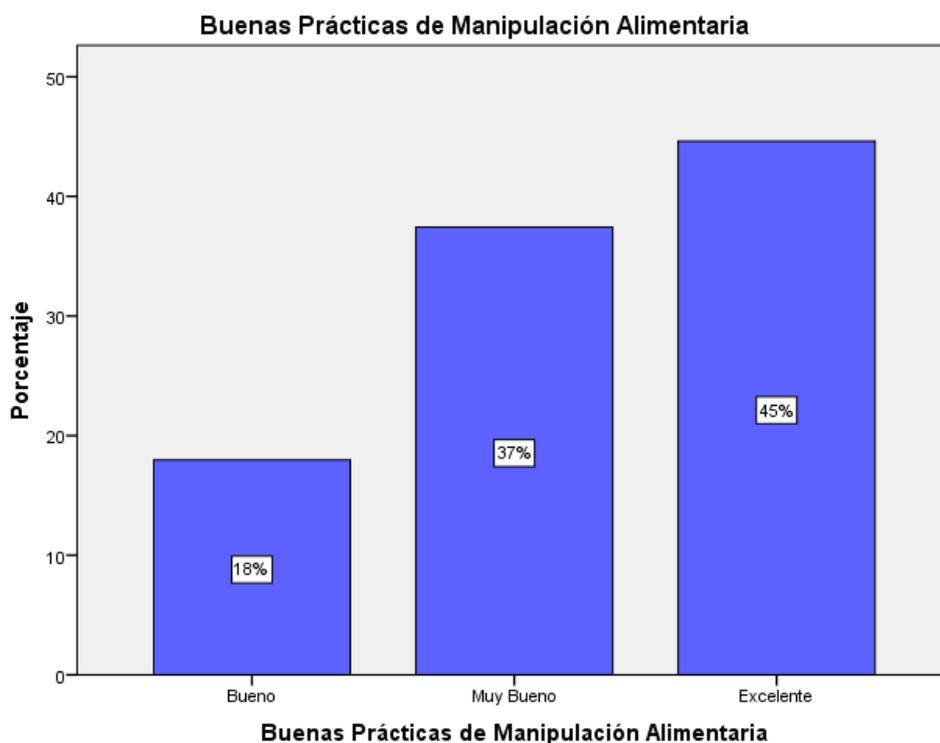
Tabla 40. Buenas prácticas de manipulación alimentaria

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	60	18,0	18,0	18,0
	Muy Bueno	125	37,4	37,4	55,4
	Excelente	149	44,6	44,6	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 30

Buenas prácticas de manipulación alimentaria



Nota. Encuesta aplicada al turismo. Silva (2022)

6) ¿Qué nivel de importancia tiene la historia en la preparación de alimentos y bebidas para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Guano?

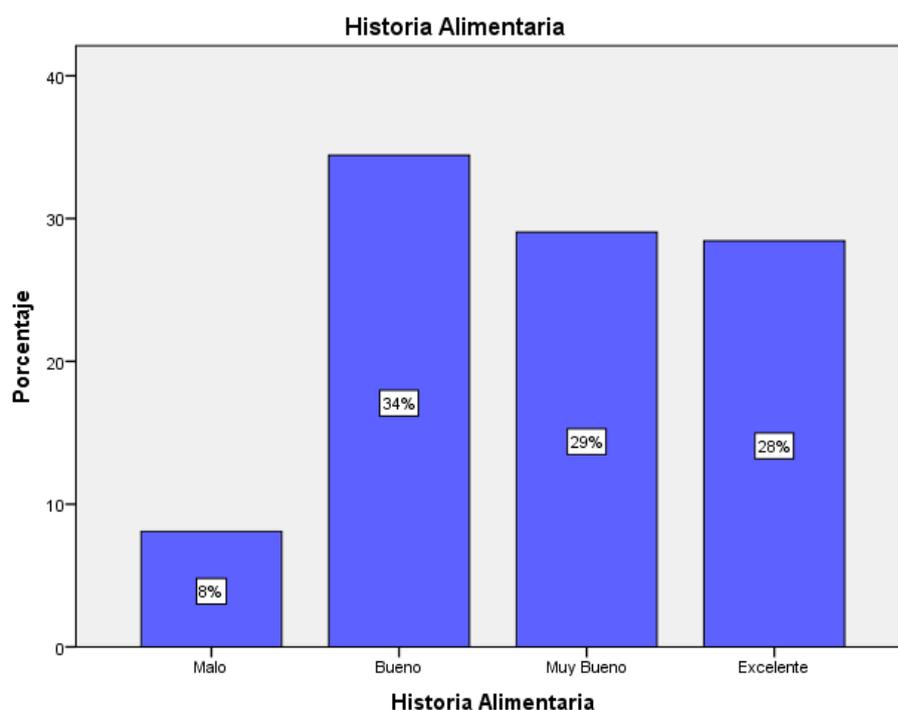
Tabla 41. Historia alimentaria

Historia Alimentaria		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	27	8,1	8,1	8,1
	Bueno	115	34,4	34,4	42,5
	Muy Bueno	97	29,0	29,0	71,6
	Excelente	95	28,4	28,4	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 31

Historia alimentaria



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

7) ¿Qué grado de importancia tiene el mantener latente las costumbres y tradiciones en la gastronomía del cantón Guano?

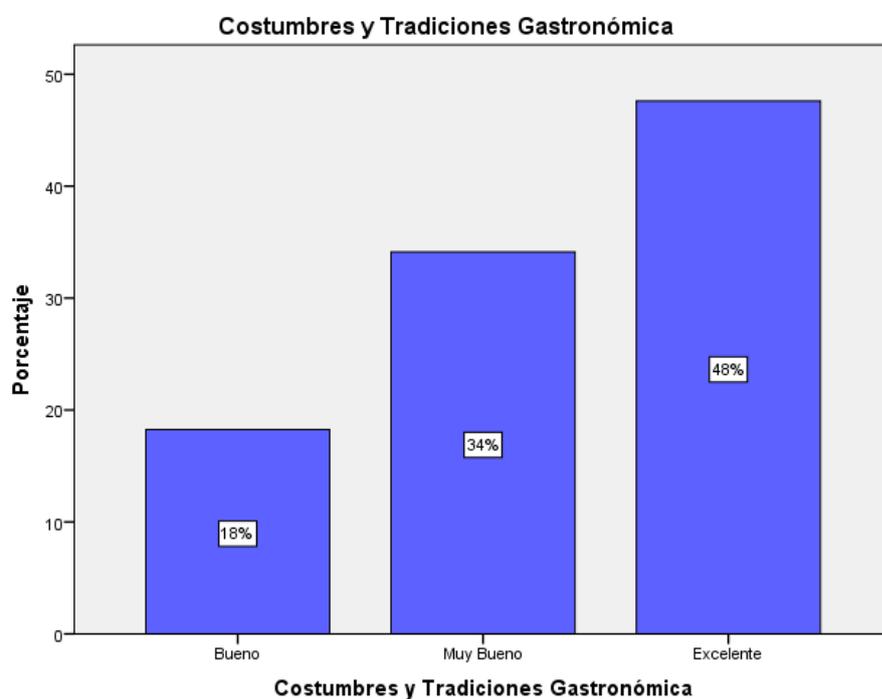
Tabla 42. *Costumbres y tradiciones gastronómicas*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	61	18,3	18,3	18,3
	Muy Bueno	114	34,1	34,1	52,4
	Excelente	159	47,6	47,6	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 32

Costumbres y tradiciones gastronómicas



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

8) En cuanto al precio de los platos típicos y tradicional del cantón Guano, ¿cómo los calificaría?

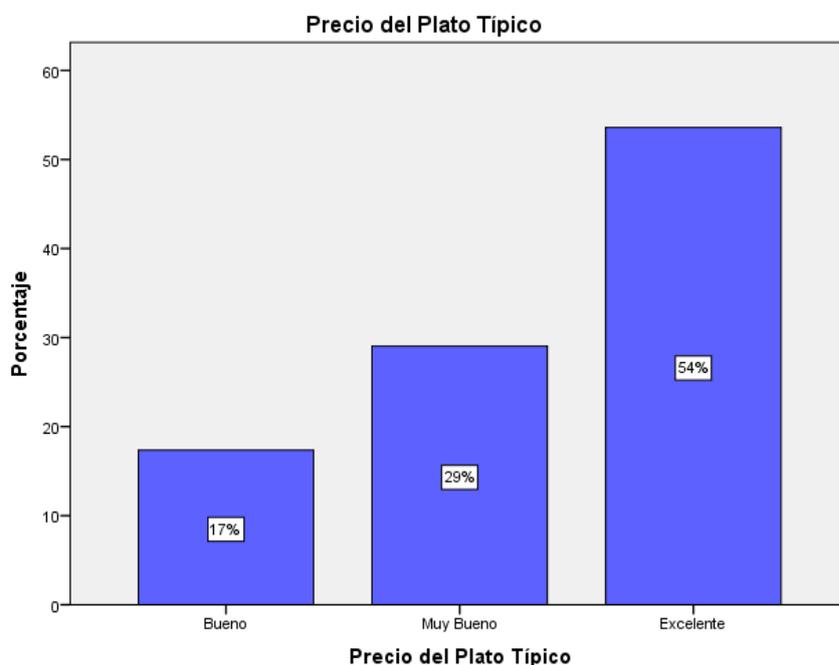
Tabla 43. Precio del plato típico

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	58	17,4	17,4	17,4
	Muy Bueno	97	29,0	29,0	46,4
	Excelente	179	53,6	53,6	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 33

Precio del plato típico



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

9) ¿Qué grado de importancia tiene el flujo turístico con el desarrollo del turismo gastronómico en el cantón Guano?

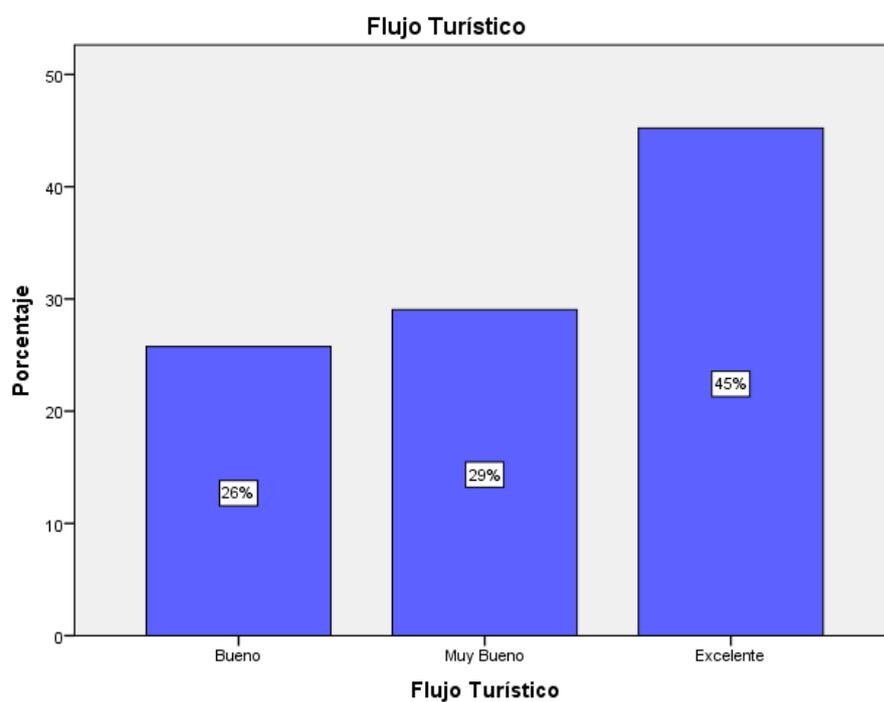
Tabla 44. Flujo turístico

Flujo Turístico		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bueno	86	25,7	25,7	25,7
	Muy Bueno	97	29,0	29,0	54,8
	Excelente	151	45,2	45,2	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 34

Flujo turístico



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

10) ¿Cómo usted calificaría la calidad alimentaria de los platos típicos y tradicionales del cantón Guano?

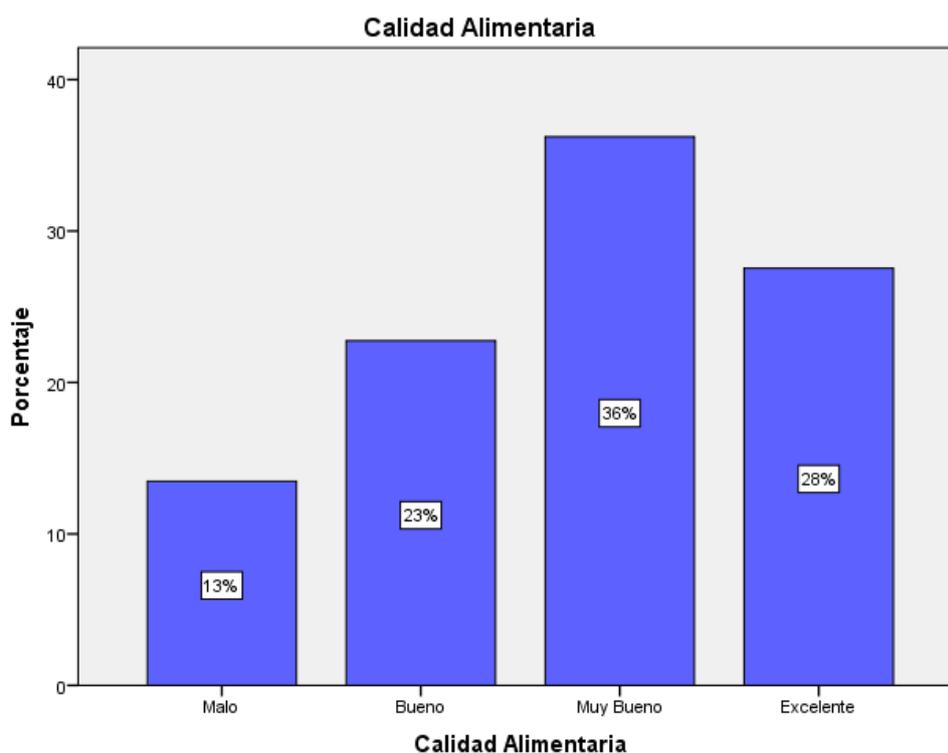
Tabla 45. Calidad alimentaria

Calidad Alimentaria		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	45	13,5	13,5	13,5
	Bueno	76	22,8	22,8	36,2
	Muy Bueno	121	36,2	36,2	72,5
	Excelente	92	27,5	27,5	100,0
	Total	334	100,0	100,0	

Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)

Figura 35

Calidad alimentaria



Nota. Encuesta aplicada al turista. Silva (2022)