

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO



**FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y
ADMINISTRATIVAS**

CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Ingeniero en Gestión Turística y
Hotelera

TRABAJO DE TITULACIÓN

Título del proyecto

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”**

Autor: Bryan Santiago Carrasco García

Tutor: Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo

**Riobamba - Ecuador
Año 2019**

CERTIFICACIÓN

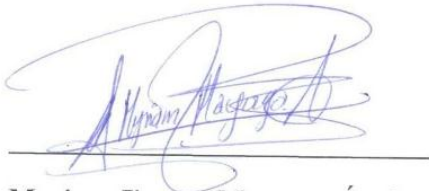
Los miembros del Tribunal de Graduación del proyecto de investigación de título: **“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”**, presentado por: Bryan Santiago Carrasco García y dirigida por: Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo. Una vez escuchada la defensa oral y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación escrito en la cual se ha constatado el cumplimiento de las observaciones realizadas, remite la presente para uso y custodia en la biblioteca de la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas de la UNACH.

Para constancia de lo expuesto firman:



Diego Mauricio Calvopiña Andrade

Presidente del Tribunal



Myriam Jimena Mayorga Ávalos

Miembro del Tribunal



Pablo Martí Méndez Naranjo

Miembro del Tribunal

AUTORÍA DE INVESTIGACIÓN

La responsabilidad del contenido de la presente investigación, las ideas y los resultados obtenidos corresponden exclusivamente a: Bryan Santiago Carrasco García (autor), Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo (tutor) y el contenido de la misma a la Universidad Nacional de Chimborazo.



Bryan Santiago Carrasco García

060487768-8

DEDICATORIA

A mis padres por darme vida, hogar, valores y a mi hijo Alvarito que es mi fuerza y orgullo para siempre.

Con cariño Bryan.

AGRADECIMIENTO

A Dios por haberme dado la fortaleza para no rendirme en este reto, a la vida que me ha permitido la experiencia de conocer a grandes amigos y docentes en las aulas de esta universidad.

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN	II
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
ÍNDICE GENERAL	VI
RESUMEN	XI
ABSTRACT.....	XII
INTRODUCCIÓN	1
1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.1 Situación problemática.....	2
1.2 Formulación del problema	2
1.2.1 Problema general	2
1.2.2 Problemas específicos.....	3
1.3 Justificación.....	3
1.3.1 Justificación teórica	3
1.3.2 Justificación práctica.....	4
1.3.3 Justificación metodológica.....	4
1.4 Objetivos	5
1.4.1 Objetivo general.....	5
1.4.2 Objetivos específicos	5
2 MARCO TEÓRICO	6
2.1 Antecedentes de Investigación	6
2.2 Marco filosófico o epistemológico de la investigación.....	7
2.2.1 La Epistemología del Patrimonio Alimentario	7
2.2.2 La Epistemología del desarrollo Turístico.....	7
2.3 Bases teóricas/Estado del arte	8
2.3.1 Marco Teórico Variable Independiente: Seguridad Alimentaria.....	8
2.3.2 Marco teórico variable dependiente: Desarrollo turístico.....	8
2.3.3 Estado del arte variable independiente: patrimonio alimentario.....	9
2.3.4 Estado del arte variable dependiente: desarrollo turístico	10
CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA	12
3.1. Tipo y Diseño de Investigación.....	12
3.1.1. Tipo.....	12

3.1.2. Diseño de la Investigación.....	12
3.2. Población de estudio.....	13
3.3. Tamaño de muestra	13
3.4. Matriz de Operacionalización de Variables.....	14
3.5. Matriz de Consistencia	16
3.6. Técnicas e instrumentos de la investigación	17
3.6.1. Técnicas	17
3.6.2. Instrumentos	17
3.7. Validez de los instrumentos	17
3.8. Confiabilidad de los instrumentos.....	18
3.9. Análisis e interpretación de la información.....	19
3.9.1. Análisis e interpretación de los resultados de validación por expertos	20
4.2.3. Prueba de hipótesis general	29
Acerenza, M. (2011). <i>Promoción Turística</i> . Trillas	33

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de variables	14
Tabla 2. Matriz de consistencia.....	16
Tabla 3 Resumen de procesamiento de casos	18
Tabla 4 Estadísticas de fiabilidad.....	18
Tabla 5 Resumen de procesamiento de casos	19
Tabla 6 Estadísticas de fiabilidad.....	19
Tabla 7 Interpretaciones de la variable: Patrimonio alimentario	21
Tabla 8 Interpretaciones de la variable: Desarrollo turístico	24
Tabla 9 Resumen de procesamiento de casos He1.....	27
Tabla 10 Pruebas de chi-cuadrado He1.....	28
Tabla 11 Resumen de procesamiento de casos He2.....	28
Tabla 12 Pruebas de chi-cuadradoHe2.....	29

ANEXOS DE TABLAS

Tabla N°1 Edad

Tabla N°2 Género

Tabla N°3 Nivel Educativo

Tabla N° 4 Prácticas

Tabla N° 5 Instalaciones

Tabla N° 6 Instalaciones

Tabla N° 7 Alojamiento

Tabla N°8 Alimentación

Tabla N° 9 Información

Tabla N°10 Transporte

Tabla N°11 Satisfacción del consumidor

Tabla N°12 Retención de clientes

Tabla N°13 Atención prioritaria a pedidos

Tabla N°26 Atención prioritaria a reclamos

Tabla N°27 Atención prioritaria a cancelaciones

Tabla N°28 Atención personalizada

Tabla N°29 Edad

Tabla N°30 Género

Tabla N° 31 Nivel Educativo

Tabla N°32 Alimentos y bebidas emblemáticas

Tabla N° 33 Valores inherentes a las prácticas ancestrales

Tabla N°34 Representaciones que tienen los alimentos

Tabla N°35 Creencias populares

Tabla N°36 Prácticas ancestrales

Tabla N° 37 Técnicas ancestrales

Tabla N° 38 Bienes culturales relacionados al servicio de alimentos y bebidas

Tabla N° 39 Costumbres para la producción de alimentos

Tabla N° 40 Manifestaciones culturales de la alimentación

Tabla N°41 Representatividad o legado cultural

ANEXO DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Edad

Gráfico 2: Género

Gráfico 3: Edad

Gráfico 4: Accesibilidad

Gráfico 5: Instalaciones

Gráfico 6: Instalaciones

Gráfico 7: Alojamiento

Gráfico 8: Alimentación

Gráfico 9: Información

Gráfico 10: Transporte

Gráfico 11: Satisfacción del consumidor

Gráfico 12: Retención de clientes

Gráfico 13: Atención Prioritaria

Gráfico 14: Atención prioritaria a reclamos

Gráfico 15: Atención prioritaria a cancelaciones

Gráfico 16: Atención personalizada

Gráfico 17: Edad

Gráfico 18: Género

Gráfico 19: Nivel Educativo

Gráfico 20: Alimentos y bebidas emblemáticas

Gráfico 21: Valores inherentes a las prácticas ancestrales

Gráfico 22: Representaciones que tienen los alimentos

Gráfico 1: Creencias populares

Gráfico 24: Prácticas ancestrales

Gráfico 25: Técnicas ancestrales de cocción de alimentos y bebidas

Gráfico 26: Bienes culturales

Gráfico 27: Costumbres para la producción de alimentos propios

Gráfico 28: Manifestaciones culturales de la alimentación ofrecida en cada una de ellas

Gráfico 29: Representatividad o legado cultural

RESUMEN

La investigación vigente fue realizada en el cantón Pallatanga perteneciente a la provincia de Chimborazo y se enfocó en el estudio de las variables patrimonio alimentario y desarrollo turístico, este partió de la aprobación del tema detectando las problemáticas existentes y seleccionando las variables con las que se trabajó, aprobado en un proceso interno institucional, la investigación es de tipo básica y descriptiva con método documental, de campo y para la obtención de datos se determinó que posee corte transversal mediante la aplicación de encuestas previamente validadas por un grupo de expertos asignados y siendo sujetas a una prueba de confiabilidad estadística, a esto se sumó la colaboración de los ciudadanos y propietarios de los restaurantes del lugar quienes permitieron con su criterio que se analice posteriormente los datos obtenidos con el programa SPSS versión No.23 validando con esto la comprobación de las hipótesis que dicen que la cultura alimentaria incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo y la tradicionalidad incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo , discusión que demuestra automáticamente la aceptación de la hipótesis general, así con las conclusiones y recomendaciones pertinentes, se dio paso a la propuesta de un folleto informativo del patrimonio alimentario del cantón Pallatanga con lo cual se quiere lograr potenciar el turismo puesto que la alimentación y el turismo tienen relación inherente.

Palabras clave: patrimonio, desarrollo, cultura alimentaria, tradicionalidad, turismo.

ABSTRACT

The current research was carried out in the canton of Pallatanga, province of Chimborazo and it focused on the study of the food heritage and tourism development variables, this started with the topic approval, detecting the existing problems and selecting the variables with which we worked and approved in an internal institutional process, the research is basic and descriptive type with documentary and field method, for data collection a cross sectional kind was determined through the application of surveys previously validated by a assigned group of experts and they were subject to a test of statistical reliability, to this the cooperation of citizens and owners of the local restaurants was added they allowed us under their criterion that the data obtained with the program SPSS version No.23 be analyzed later, validating with this the verification of the hypotheses that say the food culture affects the tourist development of the canton Pallatanga, province of Chimborazo and the traditionalism marks in the tourist development of the canton Pallatanga, province of Chimborazo, discussion that automatically demonstrates the acceptance of the general hypothesis, thus with the pertinent conclusions and recommendations, it led to the following proposal an information booklet about the alimentary patrimony of the Pallatanga canton, thus allowing people to promote the tourism since the fact that feeding and tourism have inherent relation.

Key words: heritage, development, food culture, traditionalism, tourism.

Translation reviewed by:



Msc. Edison Damian

INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico es uno de los principales ejes de la promoción turística de una región y es la mayor tradición de los destinos por el número de visitantes en donde precisamente se ha prestado mucho interés en desarrollar estrategias para aumentar el gasto del visitante y conseguir mejorar su precio y calidad.

Ecuador de gran diversidad de productos y alimentos lo cual sirve de materia prima para exquisiteces que bien forman parte del gran patrimonio gastronómico.

Pallatanga es un cantón de la provincia de Chimborazo que cuenta con una economía que se basa en actividades de carácter agrícola, ganadero y comercio lo cual hace que el cantón sea como principal eje de ingresos ya que abastece al mercado nacional por su calidad de productos agrícolas, esto hace que su gastronomía típica y tradicional fomente el desarrollo de turismo dando así valor a sus platos.

Su gastronomía básicamente se basa en el hornado, papas con cuy y la guata, es por eso que Pallatanga posee corredores turísticos los cuales cuentan con senderos que llevan a la satisfacción del turista al visitar dichos lugares, pero que a la vez se necesita más promoción y difusión de estos lugares ya que no son muy reconocidos por los consumidores.

Por tal motivo este trabajo de investigación busca obtener información que permita al cantón aprovechar su territorio que muestra una gran biodiversidad de flora, una riqueza botánica que presenta muchas oportunidades para el desarrollo sostenible del cantón, su inigualable belleza de sus paisajes, así como también sus recursos culturales que se encuentran escondidos entre la población y como no resaltar su gastronomía que lleva a cabo sus productos reconocidos por su zona.

1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Situación problemática

El presente proyecto investigativo buscó dar solución a diversas problemáticas que se han evidenciado en el cantón Pallatanga con respecto a la cultura culinaria, y como la misma afecta directamente al desarrollo turístico de la localidad.

A continuación, se detalla la población que ha generado la idea investigativa.

- La falta de difusión o promoción de los atractivos culinarios que posee el cantón Pallatanga y la poca afluencia de turistas y visitantes que deseen degustar cada uno de estos atractivos.
- Los canales de difusión pertinentes para dar a conocer cada uno de los platos típicos y tradicionales que posee el cantón Pallatanga junto con la gran gama de propuesta culinaria ofertada al mercado por cada uno de los prestadores de este servicio.
- El nulo conocimiento que poseen los visitantes y turistas acerca de la variedad culinaria que existe en el cantón Pallatanga ha ocasionado que no se pueda demostrar la tradición y riqueza que posee en el ámbito culinario dicha localidad.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema general

¿De qué manera incide el patrimonio alimentario en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo?

1.2.2 Problemas específicos

- ¿De qué manera incide la cultura alimentaria en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo?
- ¿De qué manera incide la tradición en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo?

1.3 Justificación

1.3.1 Justificación teórica

El cantón Pallatanga es un hermoso rincón del Ecuador ubicado en la provincia de Chimborazo, cuenta con 377km². La presente investigación se justifica desde la perspectiva teórica ya que se aprovechó la información tanto de patrimonio alimentario como del Desarrollo Turístico en el cantón Pallatanga, tomando en cuenta la investigación de campo haciendo partícipe de este proyecto a los habitantes del sitio, con la finalidad de que exista una continuidad de esta investigación para que de este modo el cantón se beneficie.

De la misma manera la investigación se justifica por la necesidad de contar con un registro escrito que sirva como documento base de consulta dirigida a estudiantes, profesionales en turismo o personas en general que deseen desarrollar proyectos o conocer acerca del patrimonio alimentario y desarrollo turístico en el cantón. Además de aportar al conocimiento existente y al enlace que estos dos aspectos tan importantes dentro del turismo generan.

1.3.2 Justificación práctica

Para potencializar el desarrollo turístico cultural con énfasis en el aspecto culinario, se necesita de múltiples aspectos que influyen en la gastronomía tradicional y autóctona del cantón, los cuales se evidencian en el desarrollo de la investigación.

Una vez analizado los problemas existentes se plantearon estrategias que permitirán una serie de mejoras tanto en promoción y capacitación culinaria, así mismo, este proyecto debe generar alcance en las autoridades gubernamentales para que brinden apoyo y asesorías a los prestadores turísticos, en especial a los servidores de alimentos y bebidas.

Así se podrá tener un equilibrio de participación, tanto en la oferta como en la superestructura turística y lograr obtener beneficios sociales y económicos que son parte principal para que exista u desarrollo turístico exitoso.

1.3.3 Justificación metodológica

Los métodos utilizados para la investigación, han sido validados de acuerdo al uso de herramientas tecnológicas que han permitido determinar su confiabilidad. el carácter con el que se ha manejado el estudio ha podido generar grandes experiencias que motivan e incrementan el espíritu investigativo tales como un contacto directo con el objeto de estudio mediante charlas y aplicación de encuestas que en el autor han servido para manejar un conocimiento claro de la situación técnica que aborda la problemática.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

- Analizar el patrimonio alimentario y su incidencia en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.

1.4.2 Objetivos específicos

- Demostrar que la cultura alimentaria incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.
- Demostrar que la tradicionalidad incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.

2 MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de Investigación

Estudiante egresada de la carrera de Ingeniería en Finanzas y Auditoría-ESPE, menciona en su investigación “Investigación de la Incidencia de la Gastronomía Tradicional en el Desarrollo del Cantón Rumiñahui caso impacto del Hornado en la Proyección Económica Financiera del Valle de los Chillos.” que: la sabiduría acumulada de generación en generación es transmitida normalmente de forma oral, formando parte de la identidad de los pueblos como un símbolo cultural digno de respetar. (Yáñez, 2013)

En la investigación “Estudio del patrimonio cultural

Alimentario de las comunidades indígenas de la Provincia de Cotopaxi y su aporte al desarrollo del turismo comunitario” manifiesta que: todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identidad para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario; se trata muchas veces de comidas catalogadas como platos típicos y que cuentan con una historia particular tras sus ingredientes, receta o formas de preparación. (Perugachi, 2017)

En su trabajo de investigación “Diseño de un circuito gastronómico de la comida típica manabita en el desarrollo turístico del cantón Chone” previo a la obtención del título de Ingeniera en Turismo, manifiesta que: En la actualidad se considera la actividad gastronómica como parte fundamental en el turismo de tal manera que despierta interés en turistas que viajan con el fin de experimentar y degustar platos originales de una específica comunidad, sitio y/o país lo que convierte dicho interés en turismo gastronómico y es considerado una modalidad del turismo. (Muñoz, 2016)

2.2 Marco filosófico o epistemológico de la investigación

2.2.1 La Epistemología del Patrimonio Alimentario

Para poder entender la magnitud de significancia del patrimonio alimentario se debe analizar y entender la cultura del lugar al que se enfoca puesto que el conocimiento que se genera en referencia al tema no implica solamente la transmisión de conocimiento oral y empírica sino también factores como la temporalidad, creencias y necesidades que han llevado al ser humano a crear sus platillos identitarios.

2.2.2 La Epistemología del desarrollo Turístico

Desde los inicios del turismo el ser humano ha ido desarrollando estudios referente a este fenómeno social de movilización, pernoctación y permanencia por ello se ha definido esta actividad partiendo de la motivación del turista hasta llegar a la filosofía que mantiene inmersa en si, hasta el siglo XIX los estudios que se habían generado en base a esta temática hacían referencia al volumen y constancia con que el ser humano viaja , añadiéndose a esto los factores, causas y efectos sociales de esta actividad pero es hasta el siglo XXI que aparece la nueva temática de estudio pero que ha estado junto al turismo desde siempre "La gastronomía" y es que esta necesidad inherente y básica también promueve el turismo marcando platillos típicos, tradicionales y patrimoniales que son referentes para cualquier turista.

2.3 Bases teóricas/Estado del arte

2.3.1 Marco Teórico Variable Independiente: Seguridad Alimentaria

Concepto de patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”. (Espeitx, 2004)

Dimensiones del patrimonio alimentario

Cultura alimentaria

Modelos alimentarios y nutricionales que forman parte de la herencia cultural de todos los grupos de personas y pueblos. El concepto también se refiere a las formas de cultivar, cosechar y preparar los alimentos y a los ritos o celebraciones asociados. (FAO, 2016)

Tradición alimentaria

Las tradiciones alimentarias son parte del patrimonio de la humanidad, pues han contribuido con las identidades de los pueblos, a su seguridad alimentaria y a una relación íntima con el ambiente natural. La pérdida de estas tradiciones alimentarias amenaza con erosionar el bienestar humano. (Montoya, 2015)

2.3.2 Marco teórico variable dependiente: Desarrollo turístico

Concepto turismo

Comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios u otros (OMT, 2016)

Concepto desarrollo

Desde un punto de vista sistemático la noción del desarrollo tiene su origen en la biología y supone una evolución hacia la madurez biológica, En su aplicación en la sociedad

esta idea se equipará con el avance hacia un estado evolutivo superior y en su concepción económica se reduce a la idea de crecimiento económico. (Múnera, 2016)

2.3.2.1 Dimensiones de desarrollo turístico

Instalaciones turísticas:

Todas las construcciones especiales (distintas a las del equipamiento) cuya función es facilitar la práctica de actividades netamente turísticas (Boullón, 1985)

Servicio turístico

Es el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteadas por la composición socio-económica de una determinada corriente turística (Cavasa, 2017)

2.3.3 Estado del arte variable independiente: patrimonio alimentario

La cocina como patrimonio intangible

La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales. Estado del Arte Variable Dependiente: Calidad del servicio (GobBAS, 2005)

Alimentación y cultura

La búsqueda, conservación, preparación, presentación, realización, consumo y descarte de alimentos como procesos contruidos socialmente, que envuelven trueques y negociaciones de prácticas y significados, encontramos que la comida sirve para marcar distinciones identitarias: entre generaciones, géneros, clases, grupos (étnicos u otros) o pueblos, es así que recetas heredadas, platos tradicionales, productos e ingredientes locales, especies y variedades

nativas, prácticas alimentarias cotidianas y comidas festivas, así como utensilios y objetos de todo orden que componen la cultura material relacionada con la producción y consumo de alimentos, mecanismos de sociabilidad a través de los cuales se da su circulación y, además, espacios en que se realizan prácticas asociadas al acto de comer –incluyendo ahí mercados y ferias, entre otros– componen «sistemas culinarios» que, al mismo tiempo en que son «constituidos por», constituyen modos de vida y visiones específicas del mundo. (Pmls, 2015)

La gastronomía y el desarrollo turístico

La inclusión de la gastronomía en la imagen que se promueve de un destino turístico puede ser hecha de cuatro formas diferentes: “complementariedad”, cuando la gastronomía es utilizada en los materiales de divulgación en conjunto con los otros atractivos del patrimonio de la región, dándoles un lugar de destaque; “inventario”, en los casos en que se procura incluir la gastronomía en la experiencia del turista; “superficial”, cuando se recurre a las tradiciones alimentarias apenas como pretexto para acciones de animación turística; y, finalmente, “desconectada”, cuando no hay ninguna referencia a la gastronomía en la imagen del destino turístico. (Moreira, 2016)

2.3.4 Estado del arte variable dependiente: desarrollo turístico

Desarrollo turístico sostenible o sustentable:

Se define como un modelo para: a) mejorar la calidad de vida de la comunidad receptora, b) facilitar al visitante una experiencia de alta calidad y, c) mantener la calidad del medio ambiente del que tanto la comunidad anfitriona como los visitantes dependen (OMT, 1996)

Imbricaciones entre patrimonio alimentario y turismo

El patrimonio alimentario aparece en todos los folletos, guías, trípticos o anuncios televisivos que promocionan el atractivo turístico de un lugar. Las muestras de activaciones turístico patrimoniales centradas en alimentos son abundantes y no hay propuesta de activación turística que no contemple, de manera más o menos central, más o menos complementaria, los productos y platos locales. Cuando se habla de turismo cultural, se integran en el elenco de “factores relevantes de atracción”. Esta integración se produce por diversas vías, algunas que comparten con la mayor parte elementos patrimoniales, como los museos, los centros de interpretación y las exposiciones, otros que comparten con el resto de artesanías, como son las ferias de productos artesanos, otras les son mucho más exclusivas, como los mercados, los establecimientos comerciales, los restaurantes, las campañas gastronómicas o las jornadas dedicadas a un producto o un plato. (Espeitx, 2016)

CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA

3.1. Tipo y Diseño de Investigación

3.1.1. Tipo

Se presenta una síntesis de dos tipos según la fuente de información:

Investigación de Campo: La investigación de campo consiste en la recolección de datos directo de la realidad, sin manipular o controlar las variables. Estudia los fenómenos sociales en su ambiente natural. (Martins, 2011)

El desarrollo pleno de la investigación se la ejecutó gracias a la colaboración de pobladores y gerentes de establecimientos de alimentos y bebidas quienes fueron visitados para la aplicación de los instrumentos de evaluación por lo que estas visitas de campo permitieron un entendimiento mucho más concreto de la realidad del objeto de estudio.

Investigación Documental: “Detectar, obtener y consultar la bibliografía y otros materiales que parten de otros conocimientos o informaciones recogidas de una realidad de materia selectiva, de modo que puedan ser útiles para los propósitos de estudio”. (Ávila, 2012)

Se han revisado libros, revistas, artículos científicos, etc así como se han diseñado documentos que han servido como base para el reconocimiento de la realidad y análisis de la misma para la toma de decisiones.

3.1.2. Diseño de la Investigación

No experimental debido a que no se está alterando las variables en sus conceptos ni concepciones técnicas pues meramente esta investigación es de tipo descriptivo.

Es correlacional puesto que se determinaron dos variables como corresponde al Patrimonio alimentario y al Desarrollo turístico, las cuales, en las pruebas de hipótesis planteadas, se relacionan de acuerdo a la incidencia que cada una mantienen.

Es de corte transversal puesto que se aplicaron los instrumentos de evaluación una sola vez permitiendo generar una idea clara del estado del objeto de estudio.

3.2. Población de estudio

- **Fase 1.-** En esta fase intervinieron 17 gerentes de los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Pallatanga
- **Fase 2.-** Para esta fase se trabajó con los pobladores del cantón en un número de 4.598 según datos reportados por el INEC de la población económicamente activa de Pallatanga.

3.3. Tamaño de muestra

- **Fase 1.-** para esta fase no se obtuvo muestra alguna, es decir que se trabajó con la población señalada en el apartado anterior.
- **Fase 2.-** la muestra para la población 2 se la extrajo con la aplicación de la fórmula pertinente permitiendo obtener un resultado de 164 pobladores quienes brindaron información pertinente respecto al desarrollo turístico.

Fórmula:

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

Datos:

Donde:

n= Tamaño de la muestra

N= Población o universo (100)

E= Error máximo aceptable (0,05)

p= Probabilidad de ocurrencia de un fenómeno (0,80)

q= Probabilidad de no ocurrencia del fenómeno (0,20)

k= Nivel de confianza deseado (95%=1,96)

$$n = \frac{0.80 * 0.20 * 4598}{\frac{(4598 - 1)0.05^2}{1.96^2} + 0.80 * 0.20}$$

$$n = 164$$

3.4. Matriz de Operacionalización de Variables

Tabla 1. Operacionalización de variables

VARIABLES	CONCEPTO	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEMS
Independiente: PATRIMONIO ALIMENTARIO	El patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”. (Espeitx, 2004)	Cultura alimentaria	Prácticas	<ul style="list-style-type: none"> Prácticas ancestrales del proceso productivo y de servicio de alimentos y bebidas.
			Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento del patrimonio alimentario del cantón Pallatanga (Alimentos y bebidas emblemáticas)
			Valores	<ul style="list-style-type: none"> Valores inherentes a las prácticas ancestrales
			Creencias	<ul style="list-style-type: none"> Creencias populares respecto a los efectos de determinados alimentos y bebidas.
			Técnicas	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas ancestrales y tradicionales de cocción de alimentos y bebidas
			Representaciones	<ul style="list-style-type: none"> Representaciones y representatividad que tienen los alimentos en el diario vivir de los pobladores. (Grado de significación)
		Tradicionalidad	Bienes culturales	<ul style="list-style-type: none"> Bienes culturales relacionados al servicio de alimentos y bebidas
			Costumbres	<ul style="list-style-type: none"> Costumbres para la siembra, cultivo y cosecha de alimentos propios de la zona.
			Manifestaciones	<ul style="list-style-type: none"> Manifestaciones culturales y la alimentación ofrecida en cada una de ellas
			Legado Cultural	<ul style="list-style-type: none"> La representatividad o legado cultural que tiene el patrimonio alimentario en los pobladores.
		Instalaciones	Accesibilidad	<ul style="list-style-type: none"> ¿Cómo califica la accesibilidad que deben tener las instalaciones para un adecuado servicio?

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Dependiente: DESARROLLO TURÍSTICO	El desarrollo turístico puede definirse como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicio idóneos para satisfacer las necesidades del turista y definido de una manera más general puede incluir también los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos (Pearce, 1991: 14)		Protección y preservación Funcionalidad	¿Cómo califica la protección y preservación de las instalaciones físicas de los establecimientos prestadores de servicios turísticos? ¿Cuán importante es la funcionalidad de las instalaciones de las empresas turísticas?
		Servicios	Alojamiento	Cuán importantes son los siguientes servicios para el desarrollo turístico del cantón Pallatanga Alojamiento
			Alimentación	Cuán importantes son los siguientes servicios para el desarrollo turístico del cantón Pallatanga Alimentación
			Información	Cuán importantes son los siguientes servicios para el desarrollo turístico del cantón Pallatanga Información
			Transporte	Cuán importantes son los siguientes servicios para el desarrollo turístico del cantón Pallatanga Transporte
		Satisfacción de necesidades	Satisfacción del consumidor	Cuán importantes son los siguientes indicadores de la satisfacción de necesidades para el desarrollo turístico del cantón Pallatanga Satisfacción del consumidor
			Retención del consumidor	Retención de clientes y fidelización
			Rotación (Cancelaciones)	Atención prioritaria a cancelaciones de pedidos o quejas y reclamos.
			Tiempo con el consumidor	Tiempo destinado a una atención personalizada con el cliente

3.5. Matriz de Consistencia

Tabla 2. Matriz de consistencia

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Metodología	Población
<p>General:</p> <p>De qué manera incide el patrimonio alimentario en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo?</p>	<p>General:</p> <p>Analizar el patrimonio alimentario y su incidencia en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.</p>	<p>H₀:</p> <p>El patrimonio alimentario incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo</p>	<p>Independiente:</p> <p>Patrimonio Alimentario</p> <p>Dependiente:</p> <p>Desarrollo Turístico</p>	<p>Tipo de investigación:</p> <p>Básica</p> <p>Nivel de Investigación:</p> <p>Documental De Campo</p> <p>Técnicas: Encuestas</p> <p>Instrumento: Cuestionario.</p> <p>Técnica de Procesamiento: SPSS Statistics/ Excel</p> <p>Método:</p> <p>Deductivo Cuantitativo</p> <p>Descriptivo</p>	<p>Población 1: 17 establecimientos gastronómicos según registros del GAD municipal de Pallatanga.</p> <p>Población 2: 4598 habitantes del cantón Pallatanga</p>
<p>Específico 1:</p> <p>De qué manera incide la cultura alimentaria en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo?</p>	<p>Específico 1:</p> <p>Demostrar que la cultura alimentaria incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo</p>	<p>H₁: La cultura alimentaria incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo</p>			
<p>Específico 2:</p> <p>De qué manera incide la tradición en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo?</p>	<p>Específico 2:</p> <p>Demostrar que la tradición incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo</p>	<p>H₂:</p> <p>La tradición incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo</p>			

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

3.6. Técnicas e instrumentos de la investigación

3.6.1. Técnicas

Las técnicas son procedimiento o conjunto de procedimientos, reglas, normas o protocolos, que tienen como objetivo obtener un resultado determinado, ya sea en el campo de la ciencia, de la tecnología, del arte, de la educación o en cualquier otra actividad". (Kotler, 2013)

Encuestas: Dirigidas a los gerentes de establecimientos de alimentos y bebidas del cantón quienes darán su aporte en la investigación en lo concerniente a la variable Patrimonio Alimentario, así como otra encuesta aplicable a los pobladores para determinar la realidad de la variable Desarrollo Turístico.

3.6.2. Instrumentos

Cuestionario: Se utilizaron dos cuestionarios, uno para cada encuesta, los cuales estaban conformados por un apartado para datos generales y otros cuestionamientos concernientes a determinar grados de conocimiento e importancia esto en escala de Likert.

3.7. Validez de los instrumentos

3.7.1. Selección de los expertos

La validación de los instrumentos de evaluación estaba a cargo de expertos de la carrera de gestión turística y hotelera quienes, de acuerdo a matrices de validación, dieron fe de la aplicabilidad idónea de las encuestas.

Para este caso, los expertos fueron los miembros del tribunal conformados por el Mgs. Carlos Fernando Inga; Mgs. Jimena Mayorga, Mgs. Pablo Méndez y Dr. Diego Calvopiña.

3.8. Confiabilidad de los instrumentos

La confiabilidad de los instrumentos de evaluación se la determinó en concordancia con la tabulación de los resultados para medir el alfa de cronbach que de acuerdo a la literatura cuando supera el 0,7 evidencia buenos resultados, y en este caso se señalan los siguientes resultados.

3.8.1. Fiabilidad para el instrumento de la variable patrimonio alimentario

Tabla 3 Resumen de procesamiento de casos

	N	%
Casos Válido	164	100,0
Excluido ^a	0	,0
Total	164	100,0

Fuente: Análisis del software SPSS 23

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla 4 Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,702	16

Fuente: Análisis del software SPSS 23

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Se evidencia que el alfa de cronbach para el instrumento diseñado en base a la variable Patrimonio Alimentario tiene un resultado de 0,702 datos que muestra que el instrumento es confiable.

3.8.1. Fiabilidad para el instrumento de la variable desarrollo turístico

Tabla 5 Resumen de procesamiento de casos

	N	%
Casos Válido	17	10,4
Excluido ^a	147	89,6
Total	164	100,0

Fuente: Análisis del software SPSS 23

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla 6 Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,885	13

Fuente: Análisis del software SPSS 23

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Se evidencia que el alfa de cronbach para el instrumento diseñado en base a la variable Desarrollo Turístico tiene un resultado de 0,885 datos que muestra que el instrumento es confiable.

3.9. Análisis e interpretación de la información

Para el procesamiento de la información se utilizó el software informático IBM SPSS Statistics Versión 23, bajo el siguiente procedimiento: primero se dio un número correlativo a cada encuesta, luego se preparó la plantilla que consiste en configurar los indicadores en el software estadístico SPSS, procediendo a registrar la información de la encuesta, formando una base de datos.

Para obtener información resumida se calcula en base a la matriz de operacionalización de las variables el valor de cada dimensión de la gestión, así como la de promoción turística logrando obtener información de cada variable de estudio.

La investigación realizada aborda variables que tiene la posibilidad de calificarse desde una forma cuantitativas mediante la escala ordinal de Likert para el presente caso se considerado determinar el alfa de Cronbach, para cada caso de las variables dependiente e independiente hasta lograr definir las hipótesis correspondientes del proyecto de investigación.

3.9.1. Análisis e interpretación de los resultados de validación por expertos

El resultado de la validación por los expertos mostró que el instrumento cumple con el diseño adecuado, presenta relación con el proyecto de investigación y representa un instrumento de medición que facilitará el logro de los objetivos de la investigación; sin embargo, también se presentaron observaciones, críticas y recomendación por parte de los expertos, que, si bien no afectaron de manera determinante el resultado de la validación, fueron de utilidad para corregir y mejorar. Entre las observaciones se destaca la inclusión de preguntas abiertas y modificación de enunciados en la escala de Likert para que la misma establezca concordancia.

CAPÍTULO 4: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis, interpretación y discusión de resultados

Tabla 7 Interpretaciones de la variable: Patrimonio alimentario

Ítem N°	Pregunta	Interpretación
1	Edad.	El 32,9% de los encuestados tienen entre 40 a 46 años, seguido de quienes tienen entre 33 a 39 años que corresponde al 28%, un 20,7% tienen una edad entre 26 a 32 años, teniendo por último un porcentaje de 9,1% que corresponden a la edad de 18 a 25 años y también con el mismo porcentaje de 9,1% una población con una edad de 47 a 53 años.
2	¿Cuál es su género?	El 37,8 de los pobladores encuestados del cantón Pallatanga son de género masculino, mientras que el 62,2% son de género femenino. Es decir que el porcentaje de género femenino encuestado es mayor que el masculino.
3	¿Cuál es su nivel Educativo?	En cuanto al nivel de instrucción de los encuestados que corresponden a los pobladores del cantón Pallatanga un 49,4% tienen un nivel de educación superior universitaria, seguido de un 35,4% que posee un nivel de educación secundaria, el 8,5% posee un nivel de educación superior y por último un porcentaje de 6,7% de la población afirma tener un nivel de educación primaria.
4	¿Cómo califica la accesibilidad que deben tener las instalaciones para un adecuado servicio?	Se puede observar que un gran porcentaje de 29,9% de encuestados está en un total acuerdo que las instalaciones deben brindar un servicio de calidad ya que de ello depende que el turista regrese al mismo lugar para consumir los mismos servicios. Y se observa que un 1,2% creen que no es importante tal vez por la falta de conocimiento que tienen de cómo tratar a una persona que visita el Cantón Pallatanga.
5	¿Cómo califica la protección de las instalaciones físicas de los establecimientos	Un 42,1% de encuestados creen que es demasiado importante tener un correcto manejo de las instalaciones que brindan servicios turísticos ya que esto permite al desarrollo del país. Mientras en un

	prestadores de servicios turísticos?	1,2% de encuestados creen que no es importante la protección de estas instalaciones tal vez por la falta de capacitaciones que han recibido durante su vida en la rama turística.
6	¿Cuán importante es la funcionalidad de las instalaciones de las empresas turísticas?	Se observa que un 59,1 % creen que es demasiado importante el funcionamiento de empresas turísticas ya que esta genera un desarrollo en la ciudad donde estará establecido el proyecto y cual ayude a la interacción entre turistas y las personas de ciertas comunidades. Por otro lado, un 2,4% de encuestados creen que es medianamente importante por lo que este porcentaje se debe a la falta de conocimiento de los aspectos positivos que ha hecho el turismo en Ecuador.
7	Cuán importantes son los siguientes servicios para el desarrollo turístico del cantón Pallatanga Alojamiento	Es destacable que el alojamiento es medianamente valido con un porcentaje de significancia del 23,2% cercano al alojamiento muy importante con el 18,3% dando como resultado que los servicios en alojamiento son satisfactorios para los turistas y visitantes del Cantón, pero los mismos podrían mejorar
8	Alimentación	Se puede destacar que el en el ámbito de la alimentación el porcentaje es de 36% con un valor significativo de demasiado importante seguido de un porcentaje de 25,6% con un valor significativo de medianamente importante, es decir que los turistas que llegan al Cantón Pallatanga aseguran que el servicio de alimentación es indispensable a la hora de visitarlo.
9	Información	De acuerdo a los valores obtenidos en la encuesta se puede destacar que un 29,3% d encuestados concuerdan que la información que se puede brindar es muy importante, un 28,0% aseguran que la información del lugar es demasiado importante y un 26,2% opinan que la información es demasiado importante es decir que brindar información acerca del Cantón tiene un nivel de importancia para los turistas muy alto.
10	Transporte	Según las encuestas en el ámbito del transporte el porcentaje es de 32,3% con un valor significativo de demasiado importante seguido de un porcentaje de 29,3% con un valor significativo de muy importante, es decir que las persona que llegan al Cantón Pallatanga aseguran que el servicio de Trasporte es muy necesario.

11	Cuán importantes son los siguientes indicadores de la satisfacción de necesidades para el desarrollo turístico del cantón Pallatanga Satisfacción del consumidor	El porcentaje de 39,0% con un valor significativo de muy importante refiere a la satisfacción del consumidor seguido de un porcentaje de 39,0% con un valor significativo de demasiado importante, es decir que las la satisfacción del consumidor en el Cantón Pallatanga manifiestan que es muy importante.
12	Retención de clientes	La retención de los clientes es fundamental, el 1.2% de los encuestados mencionan que no es nada importante, el 12.2% que es poco importante, el 18,9% que es medianamente importante, el 35,4% que es muy importante y un 32,3% nos dice que es demasiado importante, es esencial la retención de los clientes para la fidelización de los mismos.
13	Atención prioritaria a pedidos	La atención prioritaria a pedidos es fundamental, el 1.2% de los encuestados mencionan que no es nada importante, el 12.2% que es poco importante, el 16.5% que es medianamente importante, el 29.9% que es muy importante y un 40.2% nos dice que es demasiado importante, de este modo podemos culminar es esencial la atención que se les brinda a nuestros clientes al momento de tener una comunicación directa con los mismos.
14	Atención prioritaria a reclamos	Los índices de atención prioritaria a reclamos se expresan en los siguientes términos: nada importante 1.2%, poco importante 11.6%, medianamente importante 17.7%, muy importante 32.3%, demasiado importante 37.2%, dando a conocer que es indispensable acatar cualquier tipo de reclamo para poder solucionarlo.
15	Atención prioritaria a cancelaciones	Los índices de atención prioritaria a cancelaciones se expresan en los siguientes términos: nada importante 1.2%, poco importante 11.6%, medianamente importante 16.5%, muy importante 28.7%, demasiado importante 42.1%, según este resultado se puede decir que es importante atender todo tipo de cancelaciones existentes al momento de brindar un servicio ya que pueden, haber ciertos tipos de complicaciones los cuales no permitan cumplir con la actividad.

16	Tiempo destinado a una atención personalizada con el cliente	El 1,2% de negocios no creen nada importante el tiempo destinado a una atención personalizada con el cliente del cantón Pallatanga, mientras que con un 12,2% de personas aprecia un poco el tiempo destinado al cliente, por otro lado, ya se deba a factores de educación o un conocimiento previo con respecto a atención al cliente la gran mayoría de la población reflejado en un 45.1% demuestra una importancia muy importante al tiempo destinado al cliente.
----	--	--

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla 8 Interpretaciones de la variable: Desarrollo turístico

Ítem N°	Pregunta	Interpretación
1	Edad.	La información para esta investigación se la realizó con personas de 18-25 años en un 11,8%, personas de 33-39 años con un 11.8%, a personas de 40-46 años con un 11.8% y en su gran mayoría a personas de 47-53 años en un 64.7%, esto nos dio un indicador que la gran mayoría de personas que rondan los 50 años son propietarios de negocios de alimentación y que les interesa dicho tema.
2	¿Cuál es su género?	La persona encuestada para esta investigación se la realizó con personas de género masculino con un 29,4% y mujeres con unas personas 70.6%, esto nos demuestra el gran interés de las mujeres por el aspecto de alimentación.
3	¿Cuál es su nivel Educativo?	El 11% de personas encuestadas tienen un nivel educativo de primaria, mientras que con un 35,3% de personas cuentan con un nivel de educación de secundaria, por otro lado, con 5,9% las personas de nivel superior son muy escasa y las personas involucradas en el sector alimentario con un 47,1% demuestran que tienen conocimientos universitarios reflejado con un acto positivo de educación en el sector.

4	Conocimiento del patrimonio alimentario del cantón Pallatanga (Alimentos y bebidas emblemáticas)	El 5,9% de personas tienen un conocimiento bueno del patrimonio alimentario del cantón Pallatanga, mientras que con un 29.4% de personas tienen un conocimiento bueno y excelente, por otro lado, ya se deba a factores de aculturación o falta de difusión la gran mayoría de la población reflejado en un 35.3% demuestra un desconocimiento del patrimonio alimentario del cantón Pallatanga
5	Valores inherentes a las prácticas ancestrales	El 5,9% de personas tienen un conocimiento malo de los valores inherentes a las prácticas ancestrales del cantón Pallatanga, mientras que con un 23.5% de personas tienen un conocimiento regular y excelente, por otro lado, ya se deba a las enseñanzas de nuestros ancestros o la iniciativa de conservar nuestra cultura la gran mayoría de la población reflejado en un 35.3% demuestran valores inherentes a las prácticas ancestrales.
6	Representaciones que tienen los alimentos en el diario vivir de los pobladores. (Grado de significación)	El 5,9% de personas demuestran un conocimiento bueno con las representaciones que tienen los alimentos en el diario vivir, mientras que con un 17.5% de personas tienen un conocimiento regular mostrando un indicador de las falencias del sector, por otro lado con un 52,9 % es excelente, por otro lado ya se deba a las campañas de parte del gobierno sobre seguridad alimentaria la gran mayoría de la población reflejado en un 35.3% demuestran muy buenos conocimientos sobre la representación de los alimentos en el diario vivir.
7	Creencias populares respecto a los efectos de determinados alimentos y bebidas.	Podemos concluir por medio de la gráfica que las creencias populares a los efectos de determinados alimentos y bebidas se los califica como excelente con un porcentaje de 52,9% como el valor más alto., seguidamente con una validez de 23,5 como muy bueno y regular.
8	Prácticas ancestrales del proceso productivo y de servicio de alimentos y bebidas.	Los resultados de las prácticas ancestrales en el proceso productivo y de servicio de alimentos y bebidas, con un valor del 47,1% de Muy bueno en su calificación, seguidamente del 41,2% como excelente, y por último con un valor de 5,9 % calificado como Bueno y Regular.
9	Técnicas ancestrales de cocción de alimentos y bebidas	Se concluye que las técnicas ancestrales sobre la cocción de alimentos y bebidas, se las puede evaluar con un porcentaje del 35,3% como Muy Bueno y Regular, como excelente con un

		porcentaje de 17,6% y con un 5,9 % calificado como Bueno y Malo.
10	Bienes culturales relacionados al servicio de alimentos y bebidas	Se puede destacar que los bienes culturales relacionados al servicio de alimentos y bebidas el porcentaje es de 35.3 %, con un valor significativo de excelente, seguido de un porcentaje de 5.9% con un valor significativo de regular, es decir que los bienes culturales del cantón Pallatanga se puede mejorar para así los turistas tengan una buena referencia de aquello y puedan regresar.
11	Costumbres para la producción de alimentos propios de la zona (siembra, cultivo y cosecha).	Se puede destacar que las tradiciones en el ámbito culinario tienen un porcentaje 23.5%, con un valor significativo de excelente, seguido de un porcentaje de 23.5% con un valor significativo regular, el cual se debería mejorar en cuanto tiene que ver la promoción de los alimentos en el cantón.
12	Manifestaciones culturales de la alimentación ofrecida en cada una de ellas	Es destacable que en el ámbito de tradicionalidad en cuanto tenga que ver manifestaciones culturales de la alimentación ofrecida en cada una de ellas tiene un porcentaje de 29.4% con un valor significativo de excelente, seguido de un porcentaje de 23.5% con un valor significativo de regular, esto dificulta al ingreso económico del cantón.
13	La representatividad o legado cultural que tiene el patrimonio alimentario en los pobladores.	Se puede destacar que el ámbito tradicional del patrimonio alimentario tiene un porcentaje 41.2%, con un valor significativo de muy bueno, seguido de un porcentaje de 5.9% que es un valor demasiado malo, esto afecta mucho en cuanto tiene que ver a la llegada de los turistas al lugar, ya que se debe mantener una alimentación autóctona del cantón.

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

4.2. Pruebas de hipótesis

Según (Alvarado, 2018) en lo concerniente a la prueba de hipótesis, menciona:

Las hipótesis nula y alternativa son dos enunciados mutuamente excluyentes acerca de una población. Una prueba de hipótesis utiliza los datos de la muestra para determinar si rechaza o no la hipótesis nula.

Hipótesis nula (H0)

La hipótesis nula indica que un parámetro de población (tal como la media, la desviación estándar, etc.) es igual a un valor hipotético. La hipótesis nula suele ser una afirmación inicial que se basa en análisis previos o en conocimiento especializado.

Hipótesis alternativa (H1)

La hipótesis alternativa indica que un parámetro de población es más pequeño, más grande o diferente del valor hipotético de la hipótesis nula. La hipótesis alternativa es lo que usted podría pensar que es cierto o espera probar que es cierto.

En concordancia con esta afirmación y de acuerdo al estudio se evidencia que:

4.2.1. Hipótesis Específica 1

H_0 . La cultura alimentaria **no incide** en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.

H_1 . La cultura alimentaria **si incide** en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.

Tabla 9 Resumen de procesamiento de casos He1

	Casos					
	Válidos		Perdidos		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
SUMA_DESTUR (agrupado) *	17	10,4%	147	89,6%	164	100,0%
SUMA_PAL1 (agrupado)						

Fuente: Análisis del software SPSS 23

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

De una muestra general de 164 personas quienes han sido objeto de la aplicación de las encuestas se han validado 17 casos para la aplicación de los estadísticos descriptivos.

Tabla 10 Pruebas de chi-cuadrado He1

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	11,069 ^a	4	,026
Razón de verosimilitud	7,067	4	,132
Asociación lineal por lineal	5,440	1	,020
N de casos válidos	17		

Fuente: Análisis del software SPSS 23

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

a. 8 casillas (88,9%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,12.

Como el nivel de significancia es menor de 0,05 ($0,026 < 0,05$) se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula, por lo que se concluye que la cultura alimentaria incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.

4.2.2. Hipótesis Específica 2

H_0 . La tradicionalidad **no incide** en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.

H_1 . La tradicionalidad **si incide** en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.

Tabla 11 Resumen de procesamiento de casos He2

	Casos					
	Válidos		Perdidos		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
SUMA_DESTUR (agrupado) *						
SUMA_PAL2 (agrupado)	17	10,4%	147	89,6%	164	100,0%

Fuente: Análisis del software SPSS 23

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla 12 Pruebas de chi-cuadradoHe2

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	11,839 ^a	4	,019
Razón de verosimilitud	11,345	4	,023
Asociación lineal por lineal	,825	1	,364
N de casos válidos	17		

Fuente: Análisis del software SPSS 23

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Como el nivel de significancia es menor de 0,05 ($0,019 < 0,05$) se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula, por lo que se concluye que la tradicionalidad incide en el desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo.

4.2.3. Prueba de hipótesis general

Para corroborar la hipótesis general de la investigación y tomando como referencia las pruebas de las hipótesis específicas se concluye que como se aceptan las dos hipótesis planteadas, se acepta la hipótesis general alternativa, siendo esta:

H₁: El patrimonio alimentario incide en el desarrollo turístico del cantón

Pallatanga, provincia de Chimborazo; por lo que se rechaza la hipótesis nula.

Resumen ejecutivo de la propuesta

La propuesta consiste en un plan de promoción de patrimonio culinario del cantón Pallatanga, el cual consiste en el diseño y creación de manuales, folletos, volantes, cuyo contenido consiste en información sobre la gastronomía del cantón, sus ingredientes y métodos de preparación que por su valor patrimonial se convierten en una de las manifestaciones culturales más representativas del cantón al estar presentes en la vida diaria de los habitantes.

El propósito de el plan de promoción es la difusión del patrimonio culinario para crear conciencia de la importancia que tiene para la identidad de la población y se tomen medidas para la protección de las prácticas culinarias.

5. CONCLUSIONES

- El patrimonio alimentario visto desde los frentes enfocados en el rescate de saberes y sabores ancestrales del cantón Pallatanga ha tenido gran repunte en estos últimos años. Antes era considerado a nivel nacional como la tierra del choclo mote pero con las investigaciones se han detectado otras opciones culinarias que sin lugar a dudas están a la altura de los mejores manjares y que de hecho promueven el desarrollo turístico en la localidad.
- La cultura alimentaria está en concordancia con el desarrollo turístico de Pallatanga pues en ella confluyen aspectos como el reconocimiento del patrimonio alimentario, las prácticas y técnicas ancestrales en todo el proceso de producción alimentaria, la representatividad que el alimento mantiene en los pobladores visto como el fruto del trabajo del hombre, lo cual ratifica la premisa de que existe una correlación marcada entre estos dos fenómenos de estudio.
- La tradicionalidad influye en el desarrollo turístico pues ahora el turista no solo busca diversión en el recurso natural pues se ha potenciado el gusto por los saberes ancestrales que desembocan en la tradicionalidad de una localidad. Las costumbres de un pueblo y la representatividad vista como un legado de los antepasados son motivo de estudio arduo y minucioso para que estos sigan siendo un atractivo turístico.

6. RECOMENDACIONES

- La relación existente entre el patrimonio alimentario y el desarrollo turístico debe ser motivo de conservación y promoción por lo que después de hacer la investigación se recomienda generar espacios públicos y privados en los cuales las bondades alimentarias que tiene Pallatanga sean mostrados al mundo y de esta manera promover un turismo gastronómico que hoy en día está trayendo grandes resultados.
- La cultura alimentaria de un pueblo debe ser respetada y para nada minimizada por lo que el llamado es para las asociaciones o gremios que se enfocan en la gastronomía y la culinaria a tomar especial atención en platos que representan a un pueblo y no solo generalizar con los que ya son conocidos.
- Se recomienda que se ejecuten más investigaciones en este marco donde confluya la gastronomía con el turismo puesto que está demás mencionar que son dos áreas que van de la mano y se ha constatado con la ejecución de esta investigación.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acerenza, M. (2011). *Promoción Turística* . Trillas .
- Alvarado, J. (Febrero de 2018). *Soporte de Minitab 2018*. Obtenido de <https://support.minitab.com/es-mx/minitab/18/help-and-how-to/statistics/basic-statistics/supporting-topics/basics/null-and-alternative-hypotheses/>
- Andrade, S. (2013). *Economía* . Lima: Andradde.
- Ávila, H. (2012). *Introducción a la Metodología*. México: Trillas.
- Barquero, J. (2010). *Marketing de Clientes* . España : McGraw-Hill Interamericana .
- Cabarcos, N. (2016). *Promoción y Venta de Servicios Turísticos*. Galicia: Ideaspropias Editorial.
- Cubijés, G. d. (2014). *Misión, Visión y Objetivos* . Obtenido de <http://cubijes.gob.ec/index.php/gobierno-parroquial/principios-y-valores>
- Duque, I. (2015). La cultura como estrategia de transformación y promoción urbana en Bogotá y Medellín. *Scielo*.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos*, 195, 213.
- García, J. (2013). *Marketing Turístico* . México: Pearson.
- Garrido, S. (2013). *Manual de Gestión de Empresas*. México: Editorial Universitas, S.A.
- González, P. (2017). *Planificación en las empresas y entidades de distribución e información turística*. Millán: Tutor Formación.
- Gunther, R. (2014). *Gestión*. Obtenido de hbr.org.
- Lima, S., Nóbreg, W., Bahi, M., & Pian, A. (2012). Planificación y gestión de las visitas al patrimonio natural. *Scielo*. Recuperado el 01 de 05 de 2018
- López, A. (2017). *Turismo*. Obtenido de file:///C:/Users/JONAS/Downloads/Dialnet-Turismo20ComoHerramientaParaPromocionarLosAtractiv-6076488.pdf
- Maristany, J. (2012). *Administración de Recursos Humanos*. México .
- Martínez, A., & Escalona, M. (2012). La gestión turística municipal en el archipiélago de Chiloé. *Scielo*.
- Martínez, R. (2000). *Evaluación de la Gestión Universitaria*. CONEAU.
- Martínez, R. (2013). *Gestión Universitaria*. CONEAU.
- Martins, F. (2011). *Investigación de Campo*. Colombia.
- Middleton, V. (2014). Marketing in travel and tourism. *Butterworth-Heinemann*.

- Miranda, A. (2012). *Origen de Turismo*. Colombia.
- Morales, L. (2012). *Origen del turismo*. México: Trillas.
- Morales, T. (2011). *Epistemología de Gestión*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/origen-gestion-empresarial/>
- Panosso, A. (2012). *Epistemología de Turismo*. México : Trillas.
- Romero, R. (2010). *Marketing*. Colombia.

ANEXOS

ANEXO 1.- PROPUESTA

Introducción

Después de haber analizado el resultado de las dos variables estudiadas en la investigación, y al evidenciar que el patrimonio alimentario junto a la cultura alimentaria y su tradicionalidad inciden en el desarrollo del se presenta la redacción de esta guía informativa cuyo propósito es facilitar el acceso a la información turística viéndose mejorado el turismo gastronómico del cantón Pallatanga, la guía consta datos informativos del cantón , seguido de los platillos que aquí se ofrece con los datos más relevantes . La cocina ecuatoriana, en la historia es un tipo nuevo de adaptación gastronómica que surgió de la necesidad puesto que tras la colonización la cocina ancestral fue influenciada por alimentos europeos entre estos se encuentra el cerdo, que en la actualidad hace parte del patrimonio alimentario del ecuador y conocido por su buen sabor de cocción en el cantón Pallatanga.

Objetivos

General

Diseñar una guía informativa que facilite al turista el acceso a la información turística gastronómica

Específicos

- Realizar un compendio de información bibliográfica necesaria para la elaboración de la guía informativa.
- Estructurar el contenido y diseño de un borrador en Word de la guía informativa.
- Diseñar la guía final con el programa Adobe ilustrador para la presentación final.

Contenidos de la propuesta

Introducción

- Índice
- Información general del cantón Pallatanga
- Descripción de los platillos del cantón
- Bibliografía

Desarrollo de la propuesta.



INTRODUCCIÓN

La cocina ecuatoriana, en la historia es un tipo nuevo de adaptación gastronómica que surgió de la necesidad puesto que tras la colonización la cocina ancestral fue influenciada por alimentos europeos entre estos se encuentra el cerdo, que en la actualidad hace parte del patrimonio alimentario del Ecuador y conocido por su buen sabor de cocción en el cantón Pallatanga.

TOPONIMIA

Versión mítica:

Alude a la existencia de una Princesa llamada Palla que era conducida por sus vasallos en andas de oro y fue despeñada por razones desconocidas (Palla = nombre de la princesa; tanga = empujar)



TOPONIMIA

Versión Realista

Alude a la característica climatológica del lugar, en donde por la bondad de su clima la producción agrícola es más corta en tiempo (Palla = cosecha; tanga = adelantar) de donde Pallatanga significaría tierra en donde se cosecha pronto.



Datos Generales

Ubicación:	Provincia de Chimborazo
Coordenadas:	1°59'00"S 78°57'00"O (mapa)
Cabecera cantonal:	Pallatanga
Entidad:	Cantón
Superficie Total:	377 km²
Población (2010):	Total 11 544 hab.
Huso horario:	ECT (UTC-5)
Clima promedio:	20° C



Festividades

Fiestas de cantonización: Mayo
fiestas de San Miguel: Septiembre
fiestas de la Virgen de La Merced: Octubre



Fritada con choclomote

Es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, pero muy codiciado por las personas que generalmente viajan de la sierra a la costa por su exquisito sabor, su componente principal es la carne de cerdo frita pero el acompañamiento es el choclo maduro o choclomote.



Tortillas de trigo asadas de Trigoloma

Es un plato típico de la gastronomía del cantón Pallatanga, puesto que por la cantidad de nutrientes que posee esta receta ayuda a mantenerse activos y con el estómago lleno a los ciudadanos que salen muy temprano a trabajar y a los turistas que les espera un largo camino por recorrer para llegar a sus destinos.



Dulce de Fréjol

La variedad de platos que ofrece Pallatanga no siempre son platos fuertes pues el cantón aporta al desarrollo comunitario promocionando el dulce a base de fréjol y panela que elaboran los agricultores.



Bibliografía

GADM-Pallatanga
PDyOT Pallatanga
Visitaecuador.x



ANEXO 2: INTERPRETACIONES DE ENCUESTAS

Tabla 1 *Edad*

		Edad			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	18-25 AÑOS	15	9,1	9,1	9,1
	26-32	34	20,7	20,7	29,9
	33-39	46	28,0	28,0	57,9
	40-46	54	32,9	32,9	90,9
	47-53	15	9,1	9,1	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

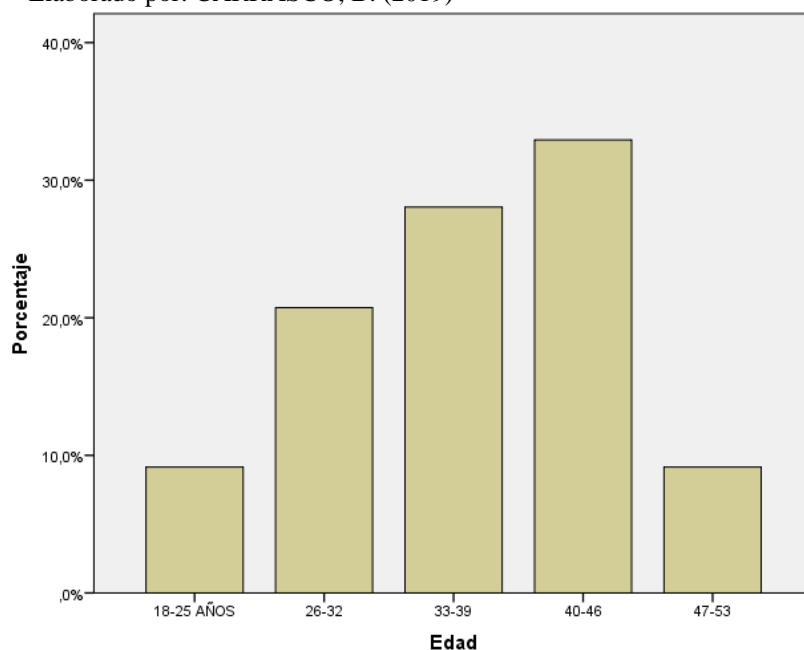


Gráfico 1: *Edad*

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N°2 *Género*

		Género			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	62	37,8	37,8	37,8
	Femenino	102	62,2	62,2	100,0
Total		164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

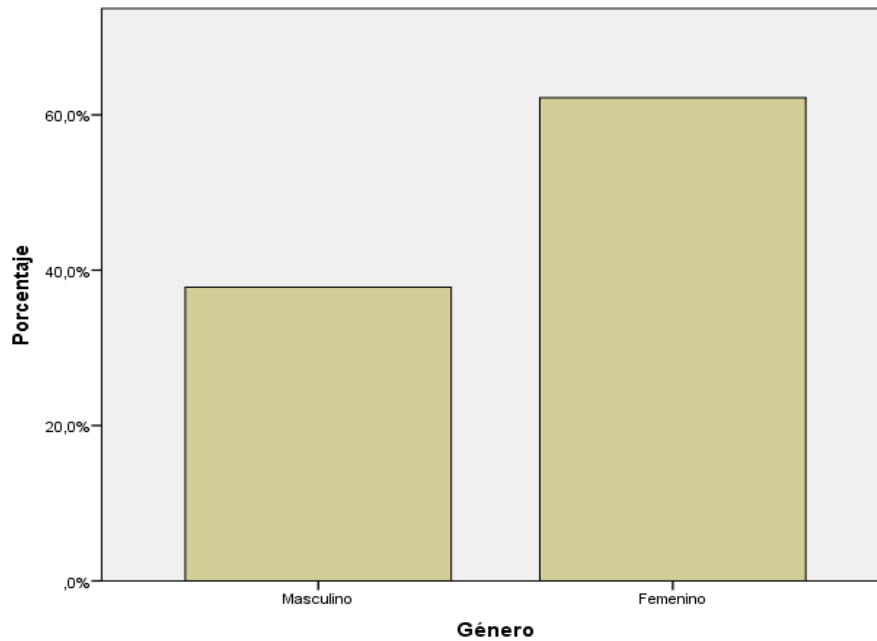


Gráfico 2: Género

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla 3 Nivel Educativo

		Nivel Educativo			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	11	6,7	6,7	6,7
	Secundaria	58	35,4	35,4	42,1
	Superior Universitaria	81	49,4	49,4	91,5
	Superior	14	8,5	8,5	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

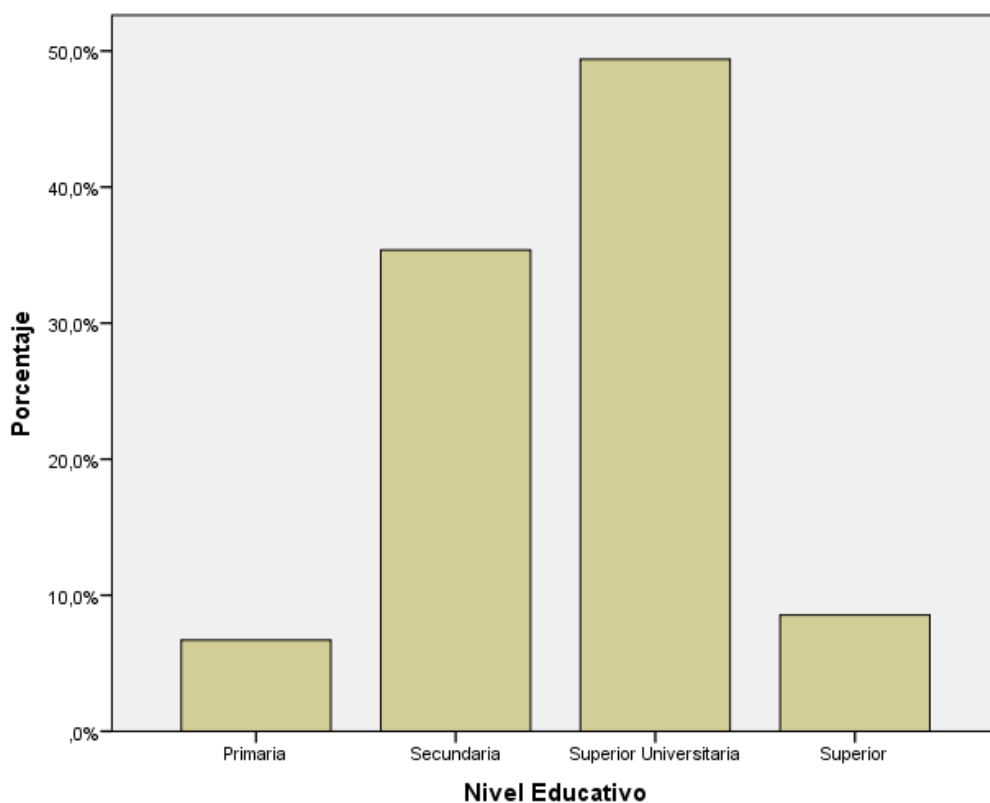


Gráfico 3: Edad

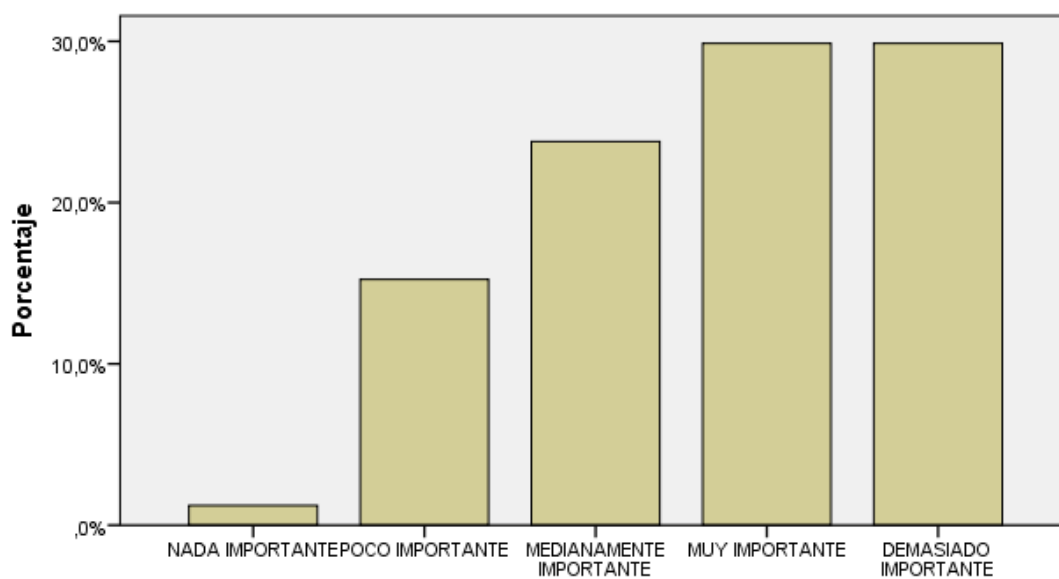
Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 4 Accesibilidad

¿Cómo califica la accesibilidad que deben tener las instalaciones para un adecuado servicio?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	25	15,2	15,2	16,5
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	39	23,8	23,8	40,2
	MUY IMPORTANTE	49	29,9	29,9	70,1
	DEMASIADO IMPORTANTE	49	29,9	29,9	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)



¿Cómo califica la accesibilidad que deben tener las instalaciones para un adecuado servicio?

Gráfico 4: Accesibilidad

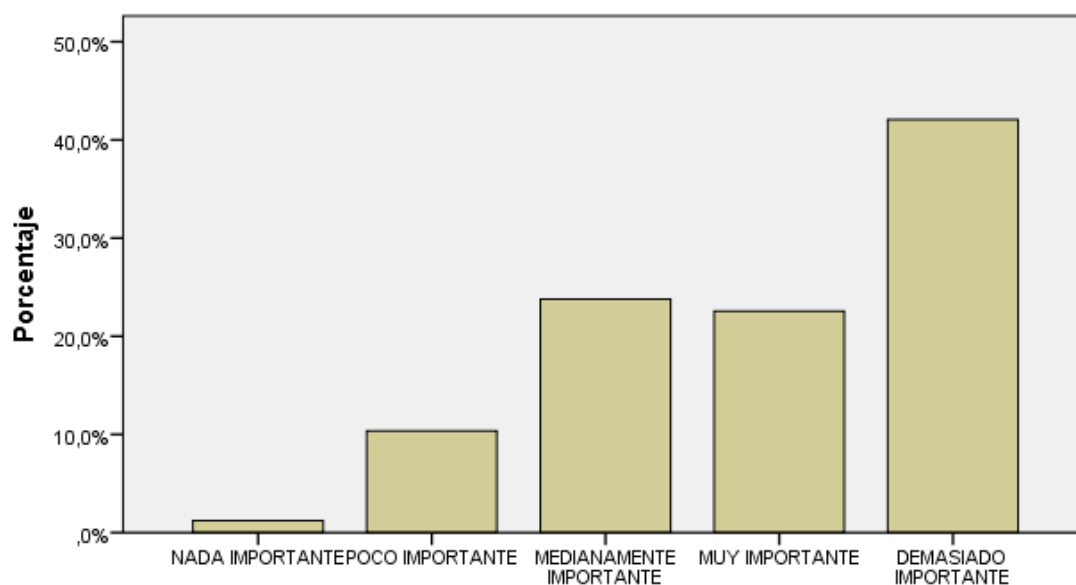
Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 5 Instalaciones

¿Cómo califica la protección de las instalaciones físicas de los establecimientos de prestadores de servicios turísticos?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	17	10,4	10,4	11,6
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	39	23,8	23,8	35,4
	MUY IMPORTANTE	37	22,6	22,6	57,9
	DEMASIADO IMPORTANTE	69	42,1	42,1	100,0

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)



¿Cómo califica la protección de las instalaciones físicas de los establecimientos prestadores de servicios turísticos?

Gráfico 5: Instalaciones

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 6 Instalaciones

¿Cuán importante es la funcionalidad de las instalaciones de las empresas turísticas?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido MEDIANAMENTE IMPORTANTE	4	2,4	2,4	2,4
MUY IMPORTANTE	63	38,4	38,4	40,9
DEMASIADO IMPORTANTE	97	59,1	59,1	100,0
Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

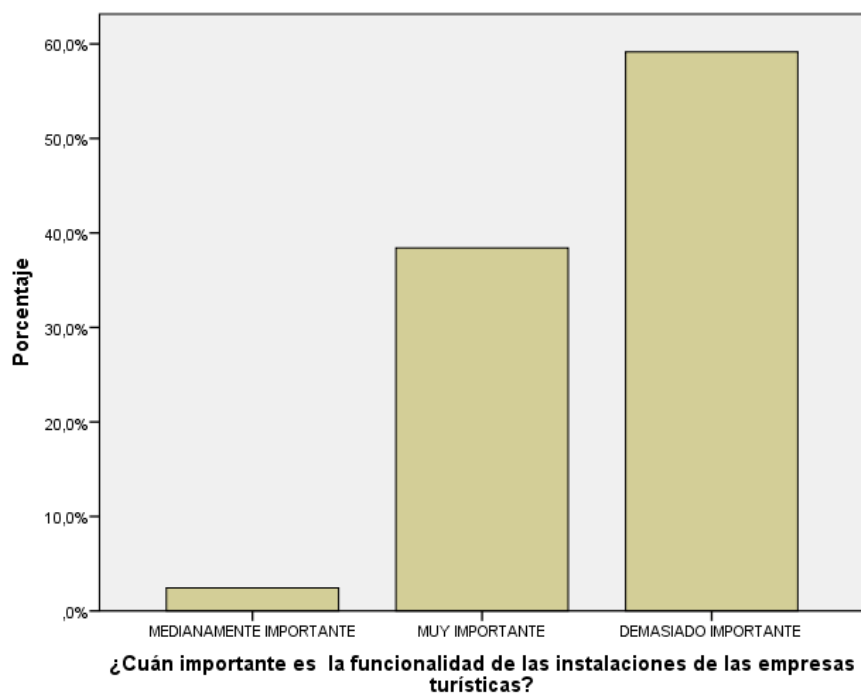


Gráfico 6: Instalaciones

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 7 Alojamiento

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	25	15,2	15,2	16,5
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	38	23,2	23,2	39,6
	MUY IMPORTANTE	30	18,3	18,3	57,9
	DEMASIADO IMPORTANTE	69	42,1	42,1	
	Total	164	100,0	100,0	100,0

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

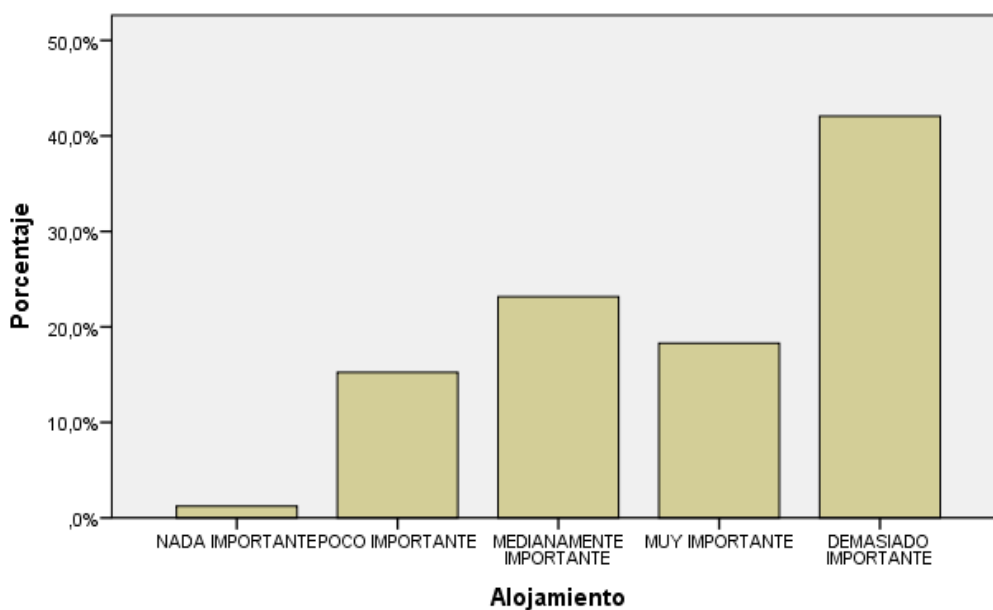


Gráfico 7: Alojamiento

. Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 8 Alimentación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	25	15,2	15,2	16,5
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	42	25,6	25,6	42,1
	MUY IMPORTANTE	36	22,0	22,0	64,0
	DEMASIADO IMPORTANTE	59	36,0	36,0	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

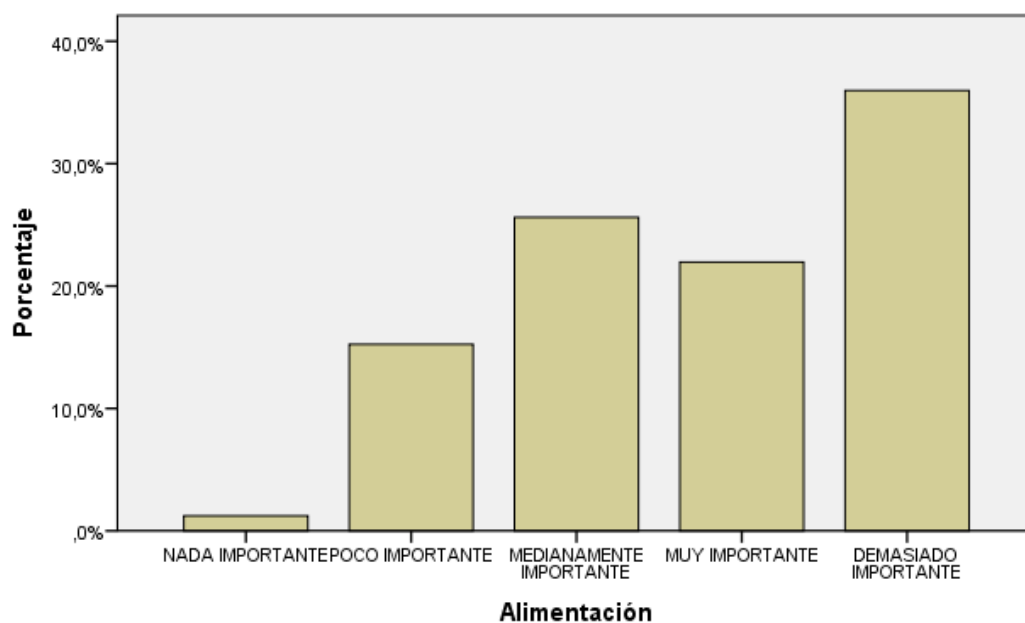


Gráfico 8: Alimentación

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 9 Información

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	25	15,2	15,2	16,5
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	46	28,0	28,0	44,5
	MUY IMPORTANTE	48	29,3	29,3	73,8
	DEMASIADO IMPORTANTE	43	26,2	26,2	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

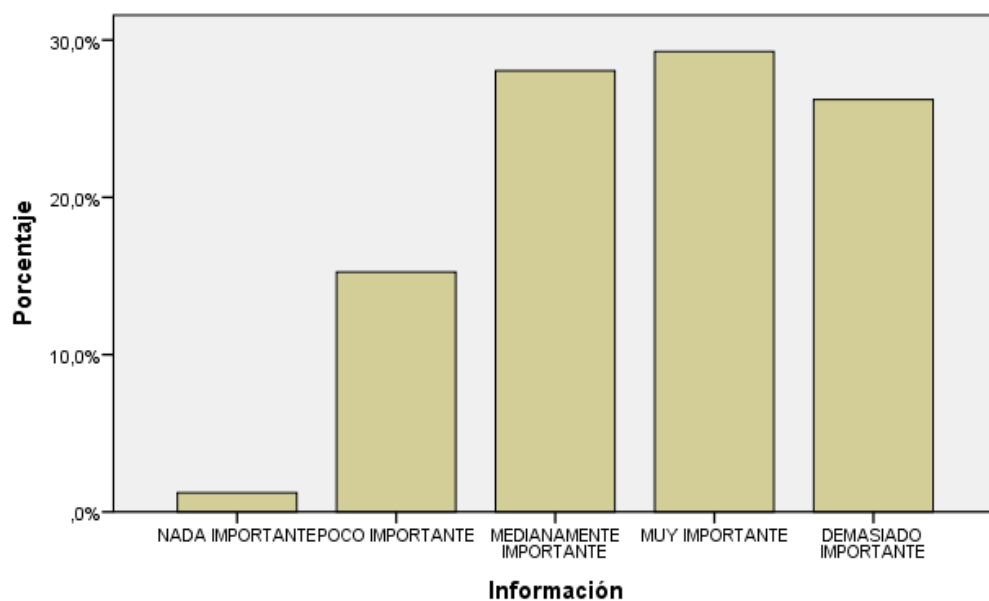


Gráfico 9: Información

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N°10 Transporte

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	24	14,6	14,6	15,9
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	37	22,6	22,6	38,4
	MUY IMPORTANTE	48	29,3	29,3	67,7
	DEMASIADO IMPORTANTE	53	32,3	32,3	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

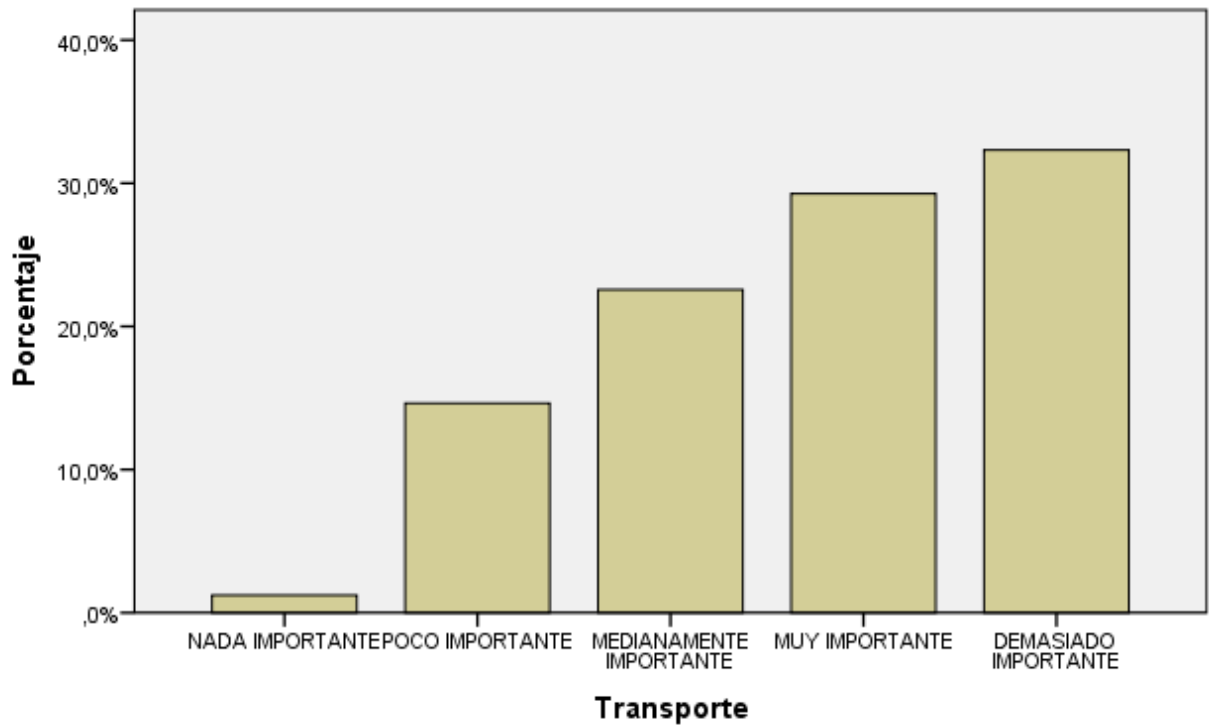


Gráfico 10: Transporte

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N°11 Satisfacción del consumidor

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	19	11,6	11,6	12,8
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	25	15,2	15,2	28,0
	MUY IMPORTANTE	54	32,9	32,9	61,0
	DEMASIADO IMPORTANTE	64	39,0	39,0	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

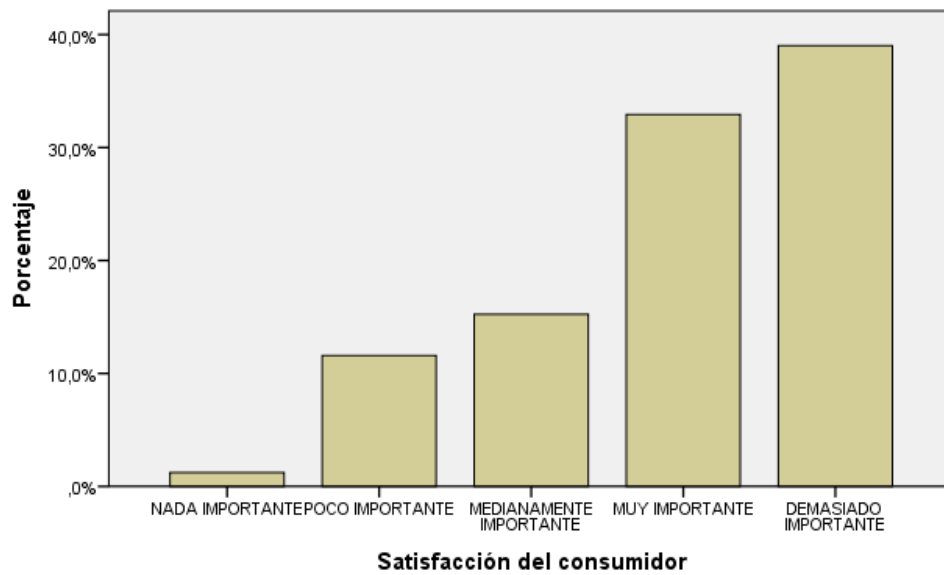


Gráfico 11: Satisfacción del consumidor

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N°12 Retención de clientes

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	20	12,2	12,2	13,4
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	31	18,9	18,9	32,3
	MUY IMPORTANTE	58	35,4	35,4	67,7
	DEMASIADO IMPORTANTE	53	32,3	32,3	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

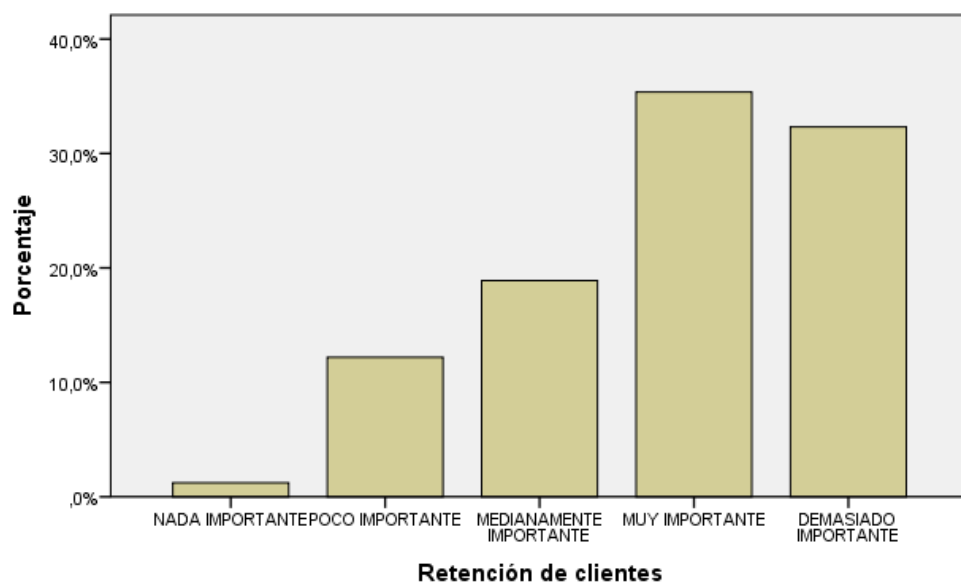


Gráfico 12: Retención de clientes

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N°13 Atención prioritaria a pedidos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	20	12,2	12,2	13,4
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	27	16,5	16,5	29,9
	MUY IMPORTANTE	49	29,9	29,9	59,8
	DEMASIADO IMPORTANTE	66	40,2	40,2	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

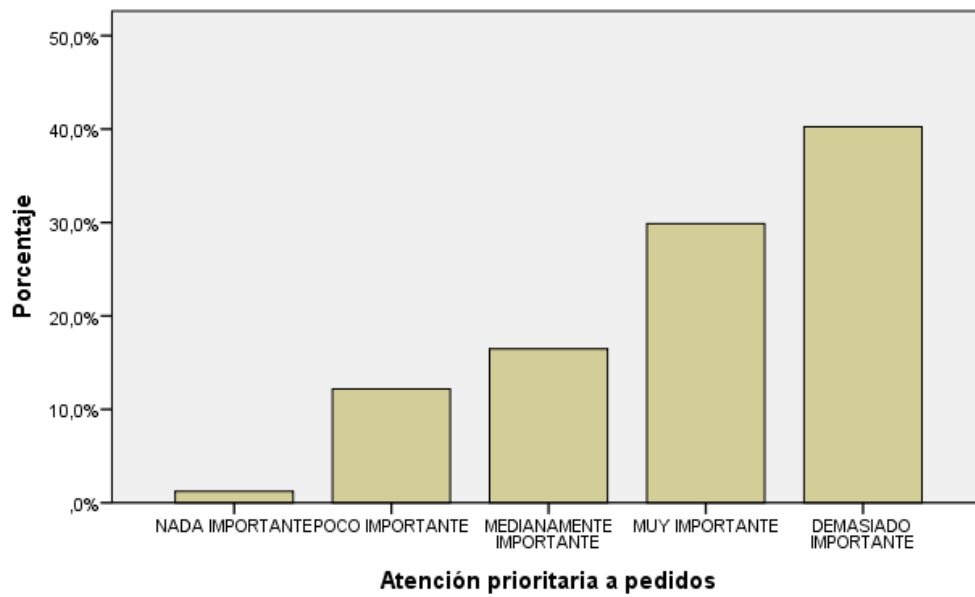


Gráfico 13: Atención Prioritaria

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N°14 Atención prioritaria a reclamos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	19	11,6	11,6	12,8
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	29	17,7	17,7	30,5
	MUY IMPORTANTE	53	32,3	32,3	62,8
	DEMASIADO IMPORTANTE	61	37,2	37,2	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

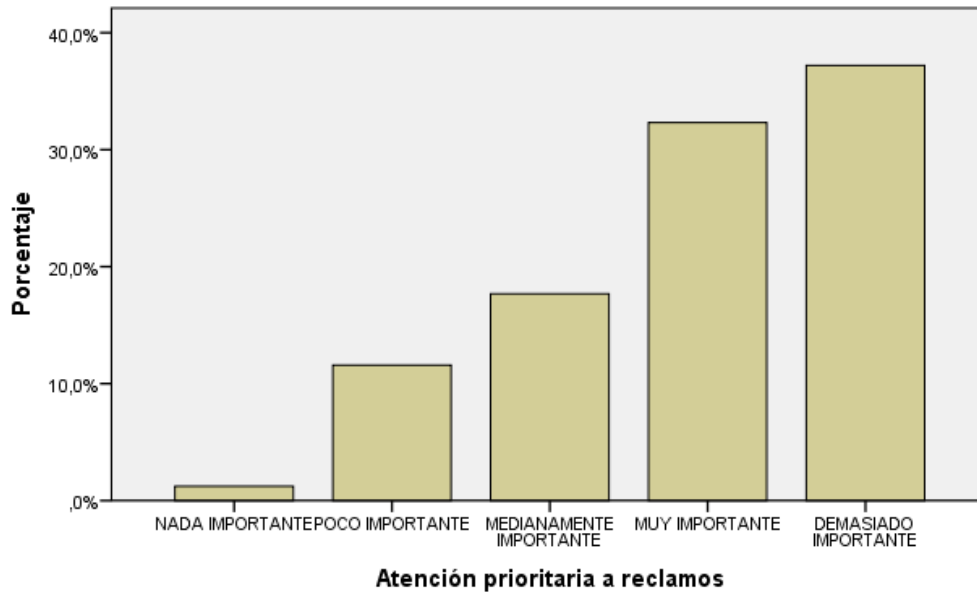


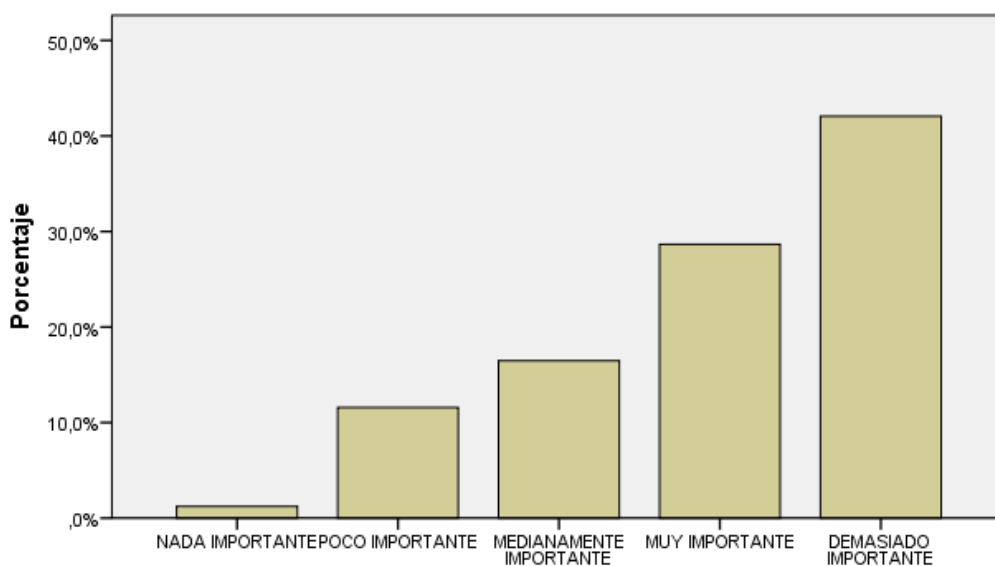
Gráfico 14: Atención prioritaria a reclamos

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N°15 Atención prioritaria a cancelaciones

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	19	11,6	11,6	12,8
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	27	16,5	16,5	29,3
	MUY IMPORTANTE	47	28,7	28,7	57,9
	DEMASIADO IMPORTANTE	69	42,1	42,1	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)



Atención prioritaria a cancelaciones

Gráfico 15: Atención prioritaria a cancelaciones

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N°16 ¿Tiempo destinado a una atención personalizada con el cliente?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	NADA IMPORTANTE	2	1,2	1,2	1,2
	POCO IMPORTANTE	20	12,2	12,2	13,4
	MEDIANAMENTE IMPORTANTE	27	16,5	16,5	29,9
	MUY IMPORTANTE	41	25,0	25,0	54,9
	DEMASIADO IMPORTANTE	74	45,1	45,1	100,0
	Total	164	100,0	100,0	

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga

Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

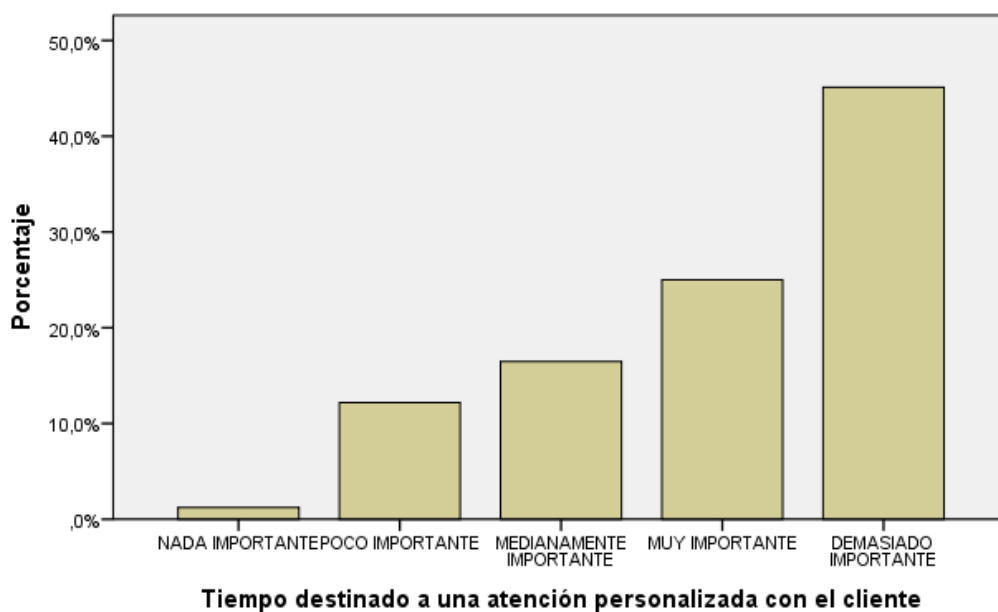


Gráfico 16: ¿Tiempo destinado a una atención personalizada con el cliente?

Tabla 17 *Edad*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	18-25 AÑOS	2	1,2	11,8	11,8
	33-39	2	1,2	11,8	23,5
	40-46	2	1,2	11,8	35,3
	47-53	11	6,7	64,7	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

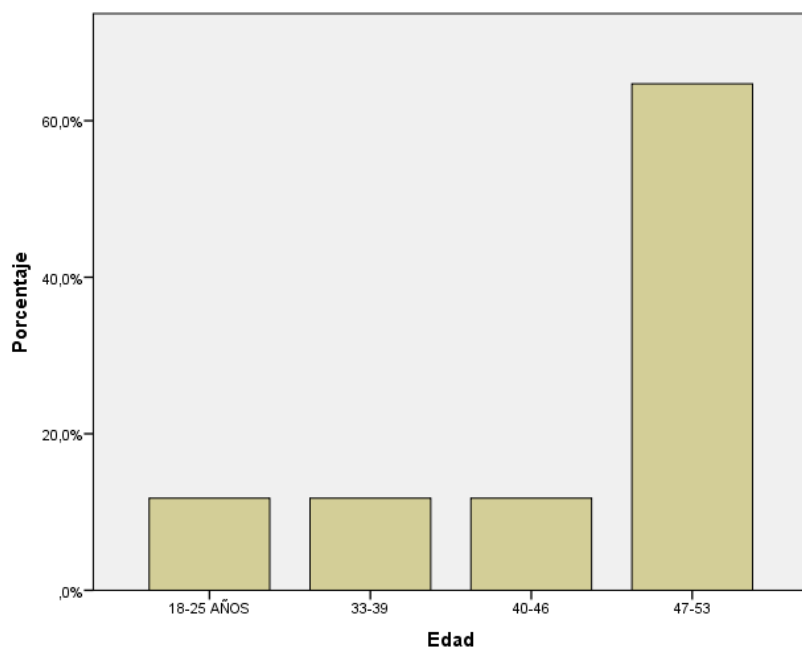


Gráfico 17: Edad

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla 18 Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	5	3,0	29,4	29,4
	Femenino	12	7,3	70,6	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

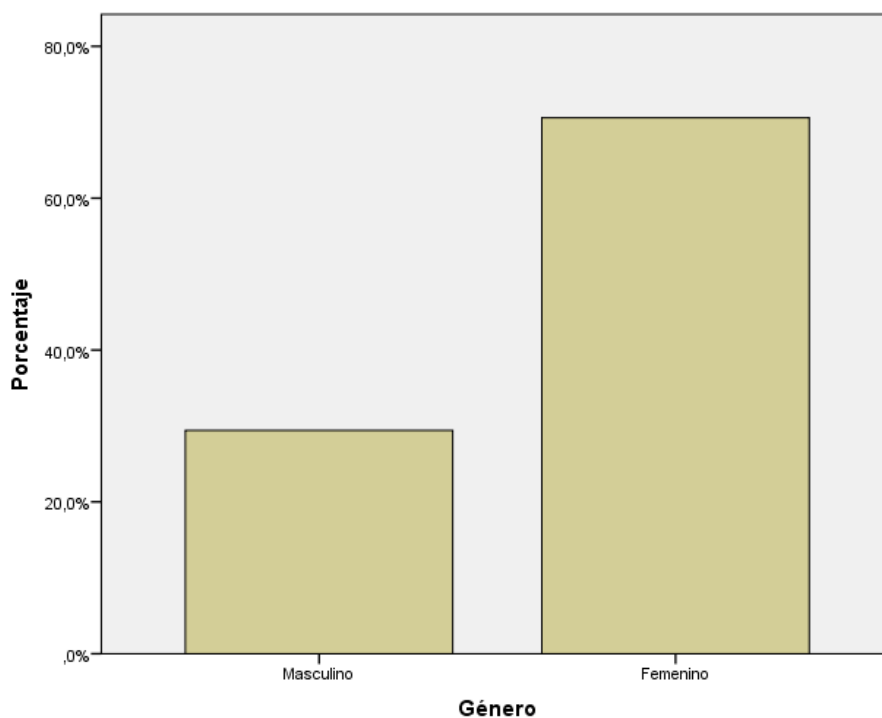


Gráfico 18: Género

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla 19 Nivel Educativo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	2	1,2	11,8	11,8
	Secundaria	6	3,7	35,3	47,1
	Superior Universitaria	8	4,9	47,1	94,1
	Superior	1	,6	5,9	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
	Total	164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

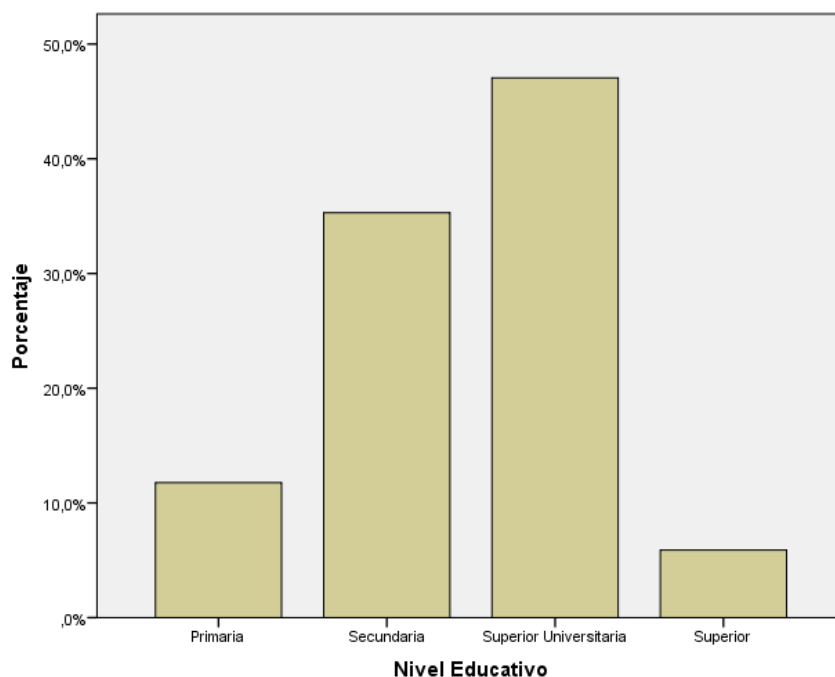


Gráfico 19: Nivel Educativo

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla 20 ¿Conocimiento del patrimonio alimentario del cantón Pallatanga (Alimentos y bebidas emblemáticas)?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	BUENO	1	,6	5,9	5,9
	REGULAR	6	3,7	35,3	41,2
	MUY BUENO	5	3,0	29,4	70,6
	EXCELENTE	5	3,0	29,4	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

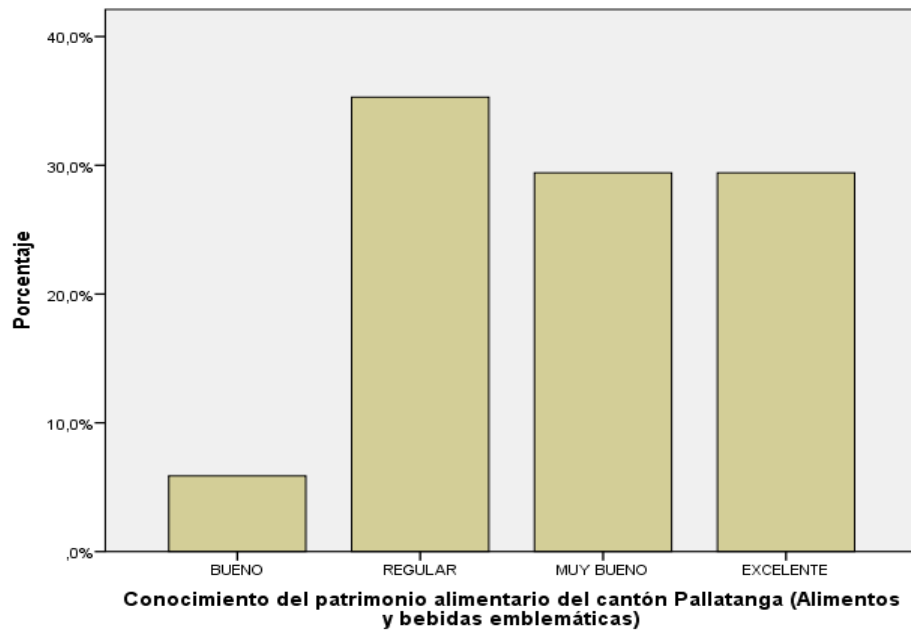


Gráfico 20: ¿Conocimiento del patrimonio alimentario del cantón Pallatanga (Alimentos y bebidas emblemáticas)?

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 21 ¿Valores inherentes a las prácticas ancestrales?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	MALO	1	,6	5,9	5,9
	REGULAR	4	2,4	23,5	29,4
	MUY BUENO	8	4,9	47,1	76,5
	EXCELENTE	4	2,4	23,5	100,0
Total		17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

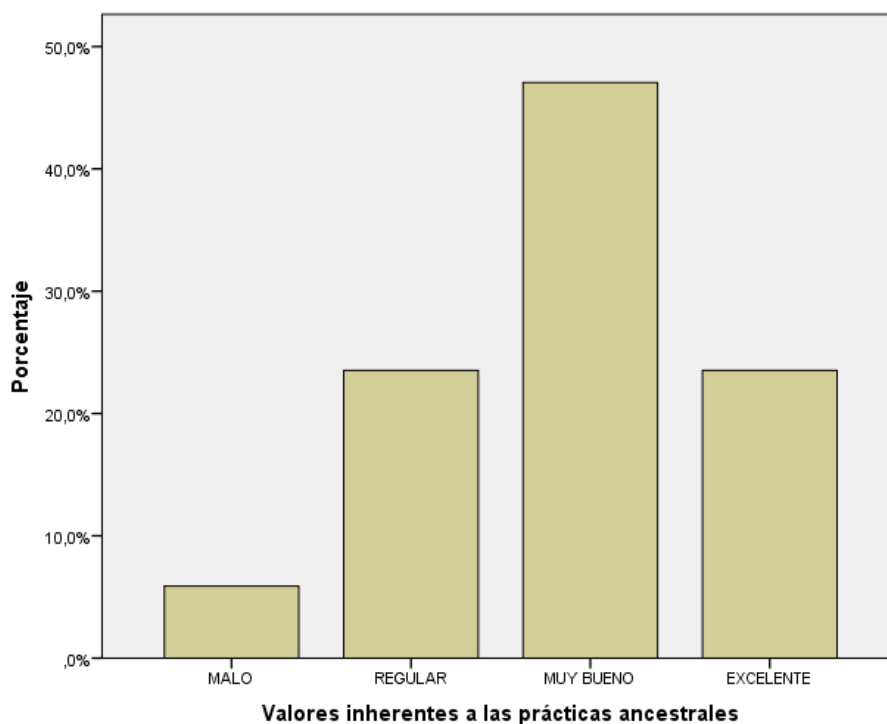


Gráfico 21: ¿Valores inherentes a las prácticas ancestrales?

Tabla N° 22 ¿Representaciones que tienen los alimentos en el diario vivir de los pobladores? (Grado de significación)?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	BUENO	1	,6	5,9	5,9
	REGULAR	3	1,8	17,6	23,5
	MUY BUENO	9	5,5	52,9	76,5
	EXCELENTE	4	2,4	23,5	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

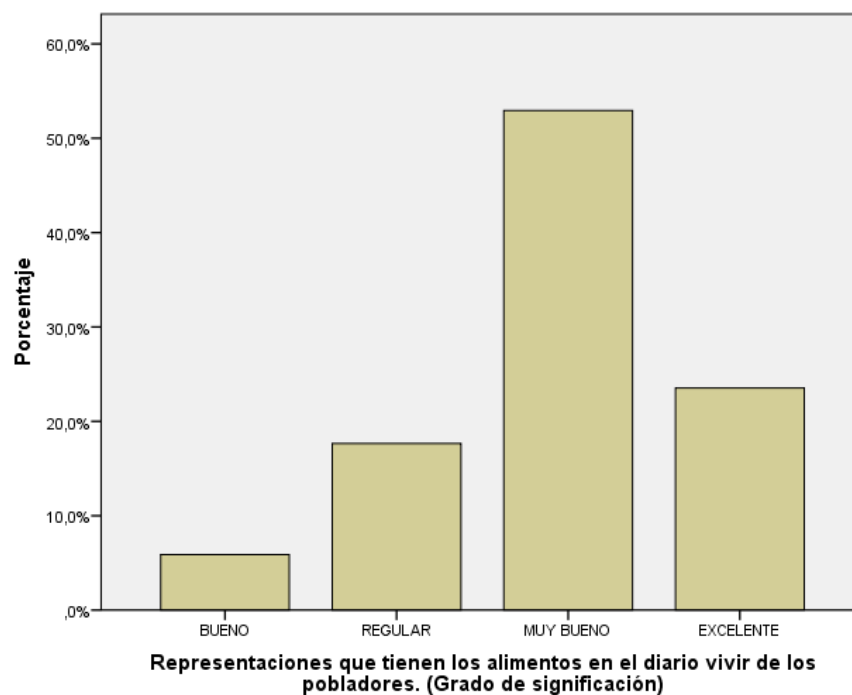


Gráfico 22: ¿Representaciones que tienen los alimentos en el diario vivir de los pobladores? (Grado de significación)?

Tabla N°23 ¿Creencias populares respecto a los efectos de determinados alimentos y bebidas?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	REGULAR	4	2,4	23,5	23,5
	MUY BUENO	4	2,4	23,5	47,1
	EXCELENTE	9	5,5	52,9	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

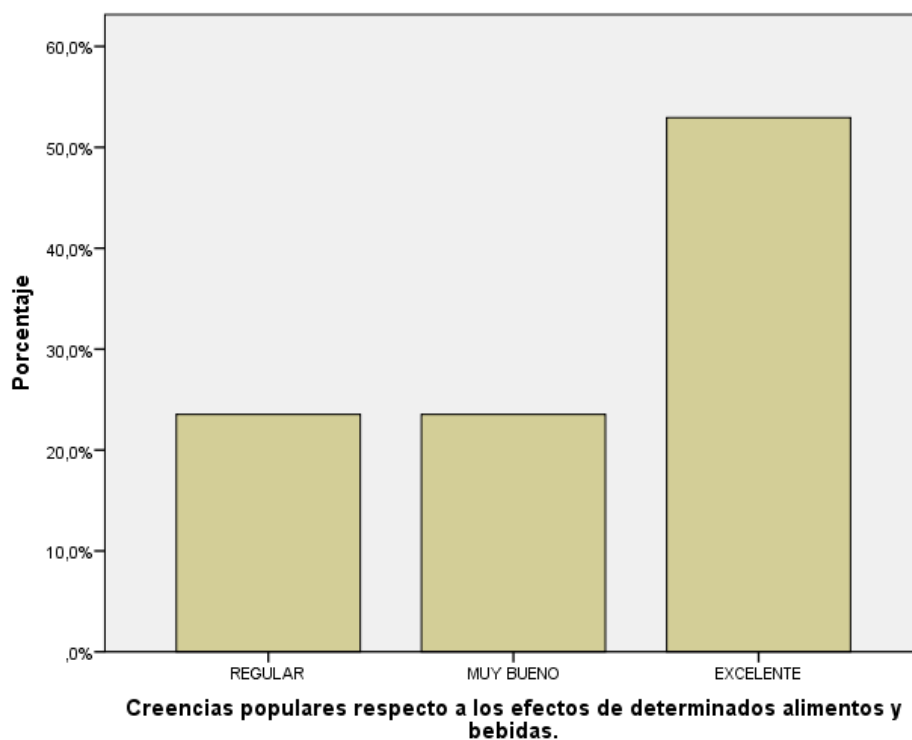


Gráfico 1: ¿Creencias populares respecto a los efectos de determinados alimentos y bebidas?

Tabla N°24 ¿Prácticas ancestrales del proceso productivo y de servicio de alimentos y bebidas?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	BUENO	1	,6	5,9	5,9
	REGULAR	1	,6	5,9	11,8
	MUY BUENO	8	4,9	47,1	58,8
	EXCELENTE	7	4,3	41,2	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

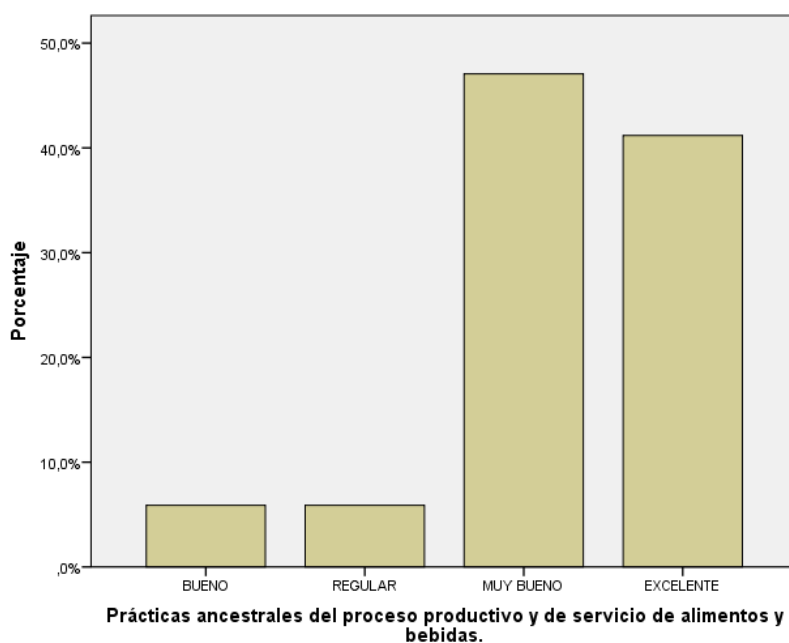


Gráfico 24: ¿Prácticas ancestrales del proceso productivo y de servicio de alimentos y bebidas?

Tabla N° 25 ¿Técnicas ancestrales de cocción de alimentos y bebidas?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	MALO	1	,6	5,9	5,9
	BUENO	1	,6	5,9	11,8
	REGULAR	6	3,7	35,3	47,1
	MUY BUENO	6	3,7	35,3	82,4
	EXCELENTE	3	1,8	17,6	100,0
Total		17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

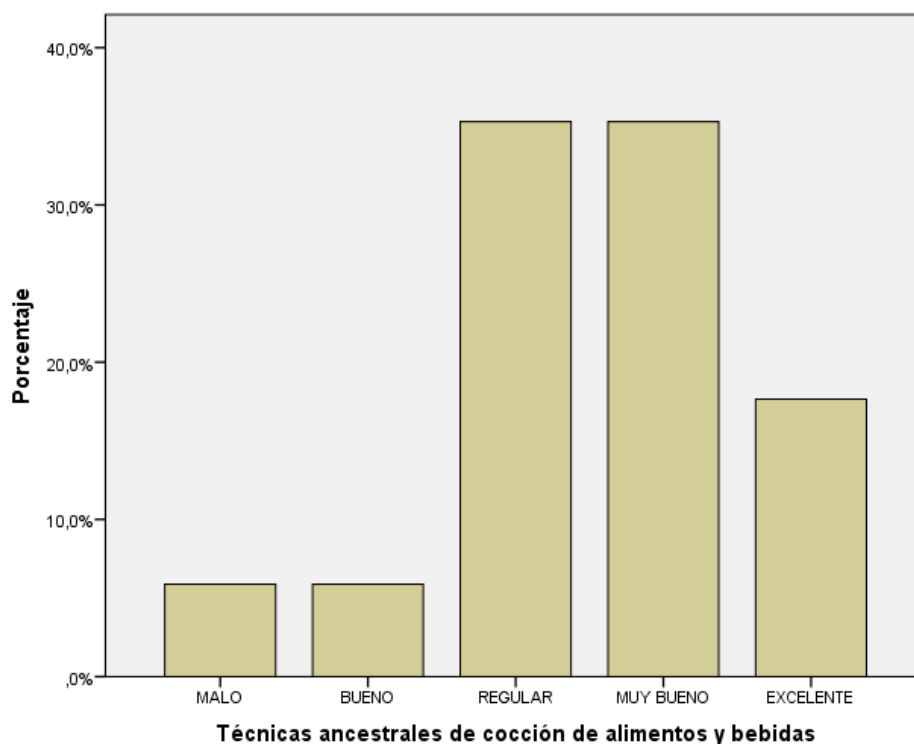


Gráfico 25: *¿Técnicas ancestrales de cocción de alimentos y bebidas?*

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 26 *¿Bienes culturales relacionados al servicio de alimentos y bebidas?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	BUENO	1	,6	5,9	5,9
	REGULAR	1	,6	5,9	11,8
	MUY BUENO	9	5,5	52,9	64,7
	EXCELENTE	6	3,7	35,3	100,0
Total		17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

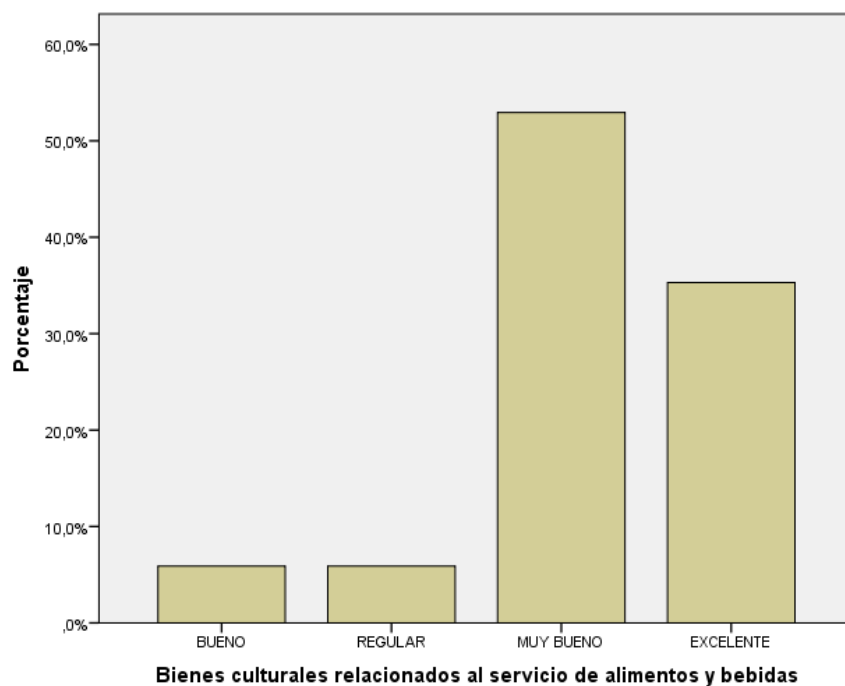


Gráfico 26: ¿Bienes culturales relacionados al servicio de alimentos y bebidas?

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 27 ¿Costumbres para la producción de alimentos propios de la zona (siembra, cultivo y cosecha)?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	REGULAR	4	2,4	23,5	23,5
	MUY BUENO	9	5,5	52,9	76,5
	EXCELENTE	4	2,4	23,5	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

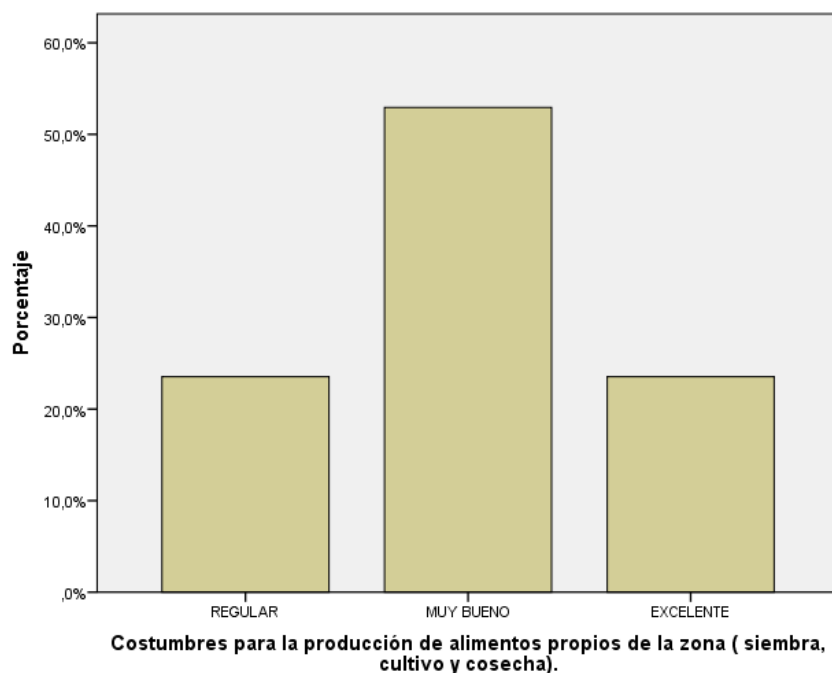


Gráfico 27: ¿Costumbres para la producción de alimentos propios de la zona (siembra, cultivo y cosecha)?

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N° 28 Manifestaciones culturales de la alimentación ofrecida en cada una de ellas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	BUENO	1	,6	5,9	5,9
	REGULAR	4	2,4	23,5	29,4
	MUY BUENO	7	4,3	41,2	70,6
	EXCELENTE	5	3,0	29,4	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

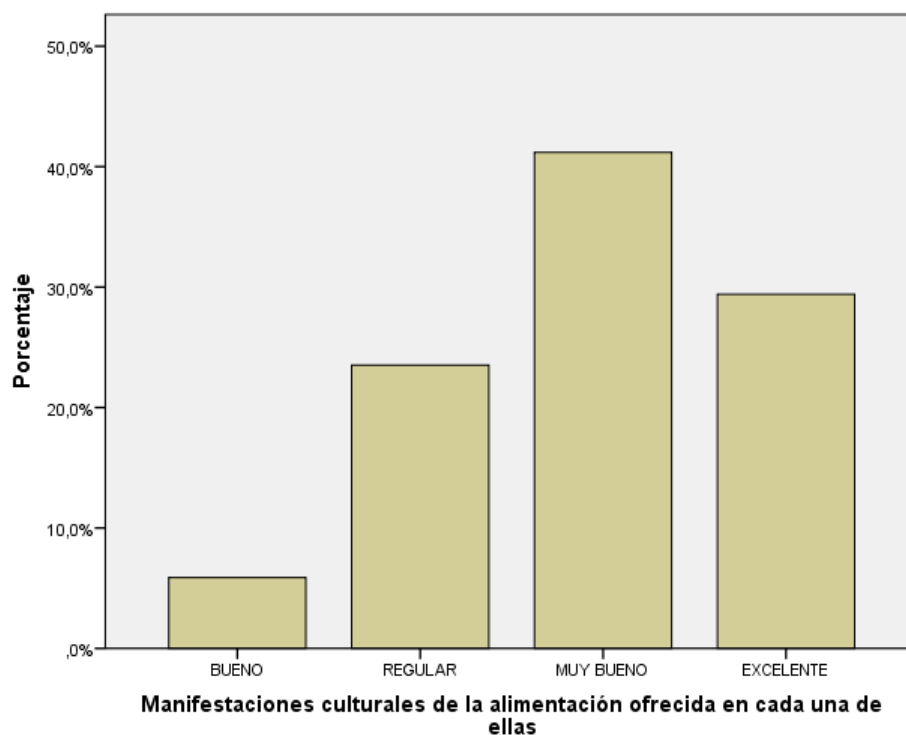


Gráfico 28:

Manifiestaciones culturales de la alimentación ofrecida en cada una de ellas

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

Tabla N°29 ¿La representatividad o legado cultural que tiene el patrimonio alimentario en los pobladores?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	MALO	1	,6	5,9	5,9
	BUENO	1	,6	5,9	11,8
	REGULAR	8	4,9	47,1	58,8
	MUY BUENO	7	4,3	41,2	100,0
	Total	17	10,4	100,0	
Perdidos	Sistema	147	89,6		
Total		164	100,0		

Fuente: Tabulación del cuestionario dirigido a pobladores de Pallatanga
Elaborado por: CARRASCO, B. (2019)

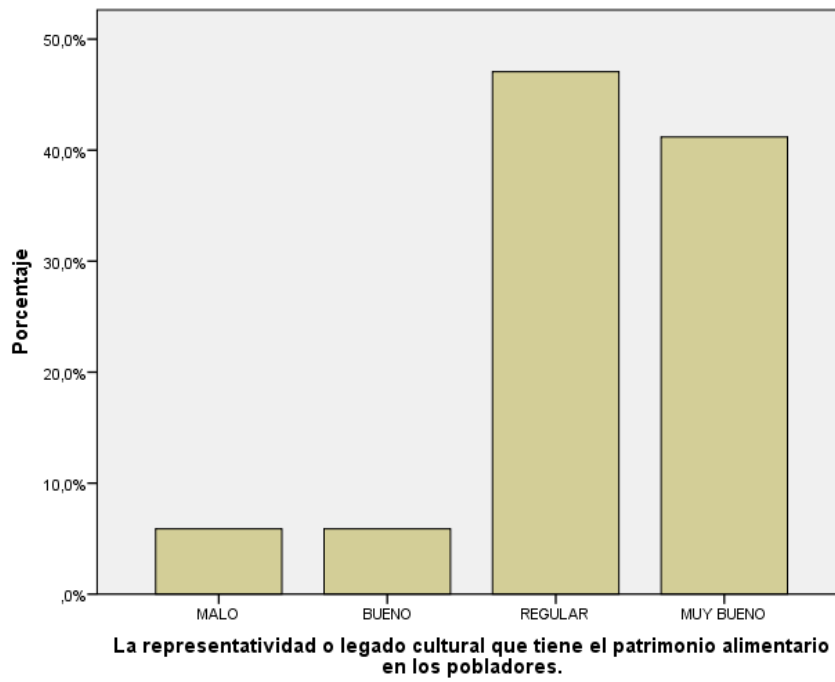


Gráfico 29:

¿La representatividad o legado cultural que tiene el patrimonio alimentario en los pobladores?

Anexo – 3 Validación del instrumento



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

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Pablo Fernando Inga Aguayallo

Título grados

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

Universidad en que labora:

Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 28/10/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO

El instrumento de medición pertenece a la variable Dependiente: **DESARROLLO TURÍSTICO**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SÍ o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el desarrollo turístico.

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

SUGERENCIAS

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio José de Sucre, Km 1 1/2, María Guano

Teléfono: (593) 31 3750680 - Ext.: 1108



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

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Celis Fernando Inga Aguajallo

Título grados

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

Universidad en que labora:

Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 21/01/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

El instrumento de medición pertenece a la variable 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 las columnas de SI o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el patrimonio alimentario.

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

SUGERENCIAS

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio José de Sucre, Km 1.50 Vía a Guano

Teléfonos: (0913) 3706880 Ext: 1406



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

en mano alzada

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Diego Mauricio Calvo Piña Andrade

Título grados

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

Universidad en que labora:

Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 29/01/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
 PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

El instrumento de medición pertenece a la variable 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 las columnas de SI o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el patrimonio alimentario.

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

SUGERENCIAS _____

[Firma manuscrita]
 Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio Vela de Salazar Km 1 - 1/2 de Ojalite

Teléfono: (099) 375714880 - Ext. 1116



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

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Diego Calzadilla Andrade

Título grados

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

Universidad en que labora:
Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 24/01/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO

El instrumento de medición pertenece a la variable Dependiente: DESARROLLO TURÍSTICO

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en las columnas de SÍ o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el desarrollo turístico.

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

SUGERENCIAS


Firma del experto:

Campus Norte

Avenida Antonio José de Sucre KM 1 - Vía a Guano

Teléfono: (02) 33720580 E-mail: info@unach.edu.ec



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

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Mrs. Mayra Aguilar Maza Jorjania

Título grados

Ph. D	()
Doctor	()
Magister	(✓)
Licenciado	()
Ingeniero	()

Universidad en que labora:

Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 24/01/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

El instrumento de medición pertenece a la variable Dependiente: **DESARROLLO TURÍSTICO**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SÍ o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el desarrollo turístico.

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

SUGERENCIAS

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Arroyo Verde de Súa, km 1,5 QUITO

Teléfono: 5093332000 - Fax: 5093332000



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

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Msc. Mayorga Avila Mayrón Mayorga

Título grados

Ph. D	()
Doctor	()
Magister	(✓)
Licenciado	()
Ingeniero	()

Universidad en que labora:
 Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 24/01/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
 PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

El instrumento de medición pertenece a la variable 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 las columnas de SÍ o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el patrimonio alimentario.

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

SUGERENCIAS _____

Firma del experto:

Campus Norte

Bv. Antonio José de Sucre Km 11.2, Numbaque

Teléfono: (09) 2309000 Fax: (09) 2309000



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

en instrumento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Médez Naranjo Pablo Kati

Título grados

Ph. D	()
Doctor	()
Magister	(/)
Licenciado	()
Ingeniero	()

Universidad en que labora:

Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 26/01/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

El instrumento de medición pertenece a la variable 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 las columnas de SÍ o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el patrimonio alimentario.

Item	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		Sí	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	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	x		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6	¿La relación de las preguntas tiene una relación 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 del instrumento de medición?	x		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?	x		
Total		11		

SUGERENCIAS

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio José de Sucre 1001111, Quito, Ecuador

Teléfono: (099) 510 31 000 - Fax: (099) 510 31 000



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

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Meike Norberto Páez Cortez

Título grados

Ph. D	()
Doctor	()
Magister	(✓)
Licenciado	()
Ingeniero	()

Universidad en que labora:
 Universidad Nacional de Chimborazo
 Fecha: 29/01/2013

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
 PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

El instrumento de medición pertenece a la variable Dependiente: **DESARROLLO TURÍSTICO**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SÍ o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el desarrollo turístico.

Ítem	Preguntas:	Aprecia		Observaciones
		SÍ	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	¿En el instrumento de recolección de datos se mencionan las variables de investigación?	x		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6	¿La relación de las preguntas tiene una relación 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 del instrumento de medición?	x		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener los datos requeridos?	x		
Total		11		

SUGERENCIAS

Firma del experto:

Campus Norte

Avenida José de Sábido 9911 - Loja Ecuador

Teléfono: 068-9370000 - Ext. 1000



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

en manuscrito

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Carla Fernanda Inga Aguajallo

Título grados

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

Universidad en que labora:

Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 28/10/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

El instrumento de medición pertenece a la variable Dependiente: **DESARROLLO TURÍSTICO**

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en las columnas de SÍ o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el desarrollo turístico.

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

SUGERENCIAS

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio José de Sucre, Km 1.5, Vía a Guano

Teléfono: (593) 31 3750880 - Ext. 1408



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

en movimiento

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

Apellidos y nombres del experto: Celis Fernando Inga Aguajallo

Título grados

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

Universidad en que labora:

Universidad Nacional de Chimborazo

Fecha: 21/01/2019

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN
PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**

El instrumento de medición pertenece a la variable 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 las columnas de SI o NO. Asimismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas sobre el patrimonio alimentario.

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

SUGERENCIAS

Firma del experto:

Campus Norte

Av. Antonio José de Sucre, Km 1.50 Vía a Guano

Teléfonos: (0913) 3706880 Ext: 1406



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

en movimiento

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

CUESTIONARIO DIRIGIDO A POBLADORES DE PALLATANGA

Encuestador:

Formulario N° 001

Fecha de la Encuesta: /...../...../.....

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Obtener información del desarrollo turístico del cantón Pallatanga para la toma de decisiones respecto a una propuesta de mejora del mismo respecto al patrimonio alimentario.

INSTRUCCIONES GENERALES

- a) Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y la investigadora se compromete a mantener la reserva del caso. Conteste con la mayor honestidad todas las preguntas.
- b) El cuestionario tiene dos secciones, marque con una (x) la opción que indique su respuesta.
- c) Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de esta investigación, le agradecemos su colaboración.

INFORMACIÓN

Estudiante de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera de la Universidad Nacional de Chimborazo
bryancarrasco@hotmail.com

INFORMACIÓN GENERAL

a) Edad.

- 1) () 18-25
- 2) () 26-32
- 3) () 33-39
- 4) () 40-46
- 5) () 47-53

b) ¿Cuál es su género?

- 1) () Masculino
- 2) () Femenino

c) ¿Cuál es su nivel Educativo?

- 1) () Primaria
- 2) () Secundaria
- 3) () Superior Universitaria
- 4) () Posgrado



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

en mano alzada

A continuación presentamos los ítems con su respectiva escala de valoración, usted debe marcar con una (X) la opción de acuerdo al grado de importancia que tienen los siguientes enunciados respecto al desarrollo turístico del cantón Pallatanga.

1 = NADA IMPORTANTE 2 = POCO IMPORTANTE 3 = MEDIANAMENTE IMPORTANTE
 4 = MUY IMPORTANTE 5 = DEMASIADO IMPORTANTE

ÍTEM	ESCALA DE VALORACIÓN				
	1	2	3	4	5
INSTALACIONES					
1. ¿Cómo califica la accesibilidad que deben tener las instalaciones para un adecuado servicio?					
2. ¿Cómo califica la protección de las instalaciones físicas de los establecimientos prestadores de servicios turísticos?					
3. ¿Cuán importante es la funcionalidad de las instalaciones de las empresas turísticas?					
SERVICIOS					
Cuán importantes son los siguientes servicios para el desarrollo turístico del cantón Pallatanga					
4. Alojamiento					
5. Alimentación					
6. Información					
7. Transporte					
SATISFACCIÓN DE NECESIDADES					
Cuán importantes son los siguientes indicadores de la satisfacción de necesidades para el desarrollo turístico del cantón Pallatanga					
8. Satisfacción del consumidor					
9. Retención de clientes					
10. Atención prioritaria a pedidos					
11. Atención prioritaria a reclamos					
12. Atención prioritaria a cancelaciones					
13. Tiempo destinado a una atención personalizada con el cliente					

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



en movimiento

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

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

**CUESTIONARIO DIRIGIDO A GERENTES DE ESTABLECIMIENTOS
GASTRONÓMICOS**

Encuestador:

Formulario N° 001

Fecha de la Encuesta: /...../...../.....

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

Obtener información referente al Patrimonio Alimentario del cantón Pallatanga, con los datos que se obtengan, se diseñará una propuesta que busque su fomento en el desarrollo turístico.

INSTRUCCIONES GENERALES

- Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a mantener la reserva del caso. Contesté con la mayor honestidad todas las preguntas.
- El cuestionario tiene dos secciones, marque con una (x) la opción que indique su respuesta.
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de esta investigación, le agradecemos su colaboración.

INFORMACIÓN

Estudiante de la Carrera de Gestión Turística y Hotelera de la Universidad Nacional de Chimborazo
bryancarrasco@hotmail.com

INFORMACIÓN GENERAL

- Edad.
 - () 18-25
 - () 26-32
 - () 33-39
 - () 40-46
 - () 47 o más.
- ¿Cuál es su género?
 - () Masculino
 - () Femenino
- ¿Cuál es su nivel Educativo?
 - () Primaria
 - () Secundaria
 - () Superior Universitaria
 - () Posgrado

Campus Norte

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

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



A continuación le presentamos los ítems con su respectiva escala de valoración, usted debe marcar con una (X) su grado de conocimiento respecto a las temáticas enumeradas:

1 = MALO 2 = BUENO 3 = REGULAR 4 = MUY BUENO 5 = EXCELENTE

ÍTEMES	ESCALA DE VALORACIÓN				
	Malo	Bueno	Regular	Muy Bueno	Excelente
CULTURA ALIMENTARIA					
Determine su grado de conocimiento referente a las siguientes temáticas.					
1. Conocimiento del patrimonio alimentario del cantón Pallatanga (Alimentos y bebidas emblemáticas)					
2. Valores inherentes a las prácticas ancestrales					
3. Representaciones que tienen los alimentos en el diario vivir de los pobladores: (Grado de significación)					
4. Creencias populares respecto a los efectos de determinados alimentos y bebidas.					
5. Prácticas ancestrales del proceso productivo y de servicio de alimentos y bebidas.					
6. Técnicas ancestrales de cocción de alimentos y bebidas.					
TRADICIONALIDAD					
7. Bienes culturales relacionados al servicio de alimentos y bebidas					
8. Costumbres para la producción de alimentos propios de la zona (siembra, cultivo y cosecha).					
9. Manifestaciones culturales de la alimentación ofrecida en cada una de ellas					
10. La representatividad o legado cultural que tiene el patrimonio alimentario en los pobladores.					

Observaciones

.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN