

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

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

TÍTULO

**GESTIÓN DE LA CALIDAD Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL
CANTÓN PENIPE**

AUTORA

Dennise Nicolle Valverde Verdezoto

TUTOR

Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo


RIOBAMBA – ECUADOR

2021

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Yo, Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo, certifico que, el presente proyecto de investigación, previo a la obtención del título de Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera titulado **“GESTIÓN DE LA CALIDAD Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PENIPE”**, ha sido elaborado por la señorita: Dennise Nicolle Valverde Verdezoto, el mismo que ha sido dirigido y revisado durante todo el proceso de investigación por mi persona en calidad de tutor, por lo que se encuentra apto para su presentación y defensa respectiva. Es todo en cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente.



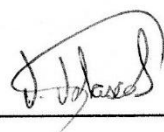
Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

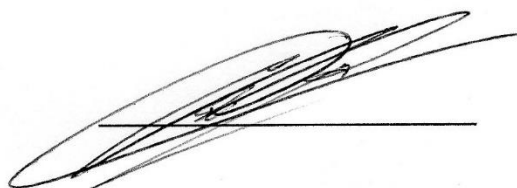
Los miembros del tribunal de graduación del proyecto de investigación titulado “**GESTIÓN DE LA CALIDAD Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PENIPE**”, presentado por: Dennise Nicolle Valverde Verdezoto y dirigido por: Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo, una vez escuchada la defensa oral y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación, en el cual se ha conestado el cumplimiento de las observaciones realizadas, remite el presente para uso y custodia en la biblioteca en la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas de la UNACH.

Por constancia de lo expuesto firman:

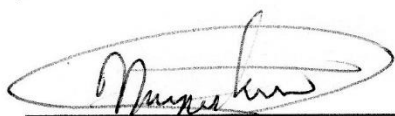
Dr. Víctor Medardo Velasco Samaniego
Presidente del tribunal



Dr. Diego Mauricio Calvopiña Andrade
Miembro del tribunal



Mgs. Fanny Marylin Lascano Vera
Miembro del tribunal



AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La responsabilidad del contenido de la presente investigación, corresponde exclusivamente a: Dennise Nicolle Valverde Verdezoto (autora); Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo (tutor) y el contenido de esta a la Universidad Nacional de Chimborazo.



Dennise Nicolle Valverde Verdezoto

C.I. 060394361-4

DEDICATORIA

Quiero dedicar este proyecto de investigación primero a Dios que ha sido mi guía principal en este arduo camino, a mi hija Zoe Akemi Novillo Valverde quien ha sido mi motor, fuerza y razón para cada paso.

A mi madre Ing. Jackelin Verdezoto; a Wilson Naranjo mi segundo padre; a mi hermana Alisson Valverde; a mis tías abuelas que han sido como mis segundas madres Banessa y Shirley Verdezoto, a mi hermano mayor Cristhian Verdezoto y a mi familia en general, por todo el apoyo incondicional brindado en toda mi etapa académica por ser siempre mi pilar fundamental.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a la Universidad Nacional de Chimborazo por permitirme estudiar en sus instalaciones y por formarme académicamente con profesores de élite.

Al Mgs. Fernando Inga mi tutor quien me ha sabido brindar y guiar con sus conocimientos.

Al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Penipe por la colaboración constante para la investigación

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PÁGINA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	i
CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
ÍNDICE GENERAL.....	vi
ÍNDICE DE CUADROS	x
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xiii
RESUMEN.....	xiv
ABSTRACT	xv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO 1: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
1.1. Situación problemática.....	3
1.2. Formulación del problema.....	4
1.2.1. Problema general	4
1.2.2. Problemas específicos	4
1.3. Justificación.....	5
1.3.1. Justificación teórica	5
1.3.2. Justificación práctica.....	5
1.3.3. Justificación metodológica	5
1.4. Objetivos	6
1.4.1. Objetivo general.....	6
1.4.2. Objetivos específicos	6
1.5. Hipótesis.....	7
1.5.1. Hipótesis general.....	7
1.5.2. Hipótesis específicas	7
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	8
2.1. Antecedentes de la investigación	8
2.2. Marco Filosófico o epistemológico de la investigación	10
2.2.1. Epistemología gestión de la calidad	10
2.2.2. Epistemología del Patrimonio Gastronómico	10

2.3. Bases teóricas/estado del arte.....	11
2.3.1. Bases Teóricas	11
2.3.2. Estado del Arte	18
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA	20
3.1 Tipo y diseño de investigación.....	20
3.1.1 Tipo de investigación.....	20
3.1.2. Diseño de la investigación	20
3.2 Unidad de análisis	21
3.3 Población de estudio.....	21
3.3.1 Población de la variable independiente: Gestión de la calidad	21
3.3.2. Población de la variable dependiente: Patrimonio Gastronómico.....	21
3.4. Tamaño de la muestra.....	22
3.4.1. Variable Independiente – Gestión de la Calidad	22
3.4.2. Variable Dependiente – Patrimonio Gastronómico	22
3.5. Selección de la muestra	23
3.6. Operacionalización de variables y matriz de consistencia.....	23
3.6.1. Operacionalización de variables	24
3.6.2. Matriz de consistencia.....	25
3.7. Técnicas e instrumentos de la investigación	26
3.7.1. Técnicas	26
3.7.2. Instrumentos	26
3.8. Validez de los instrumentos	26
3.8.1. Selección de expertos.....	26
3.9. Confiabilidad de los instrumentos.....	27
3.9.1. Alfa de Cronbach – Variable independiente (Gestión de la calidad)	27
3.9.2. Alfa de Cronbach – Variable dependiente (Patrimonio Gastronómico).....	27
3.10. Análisis e interpretación de la información	28
CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN	29
4.1 Análisis, interpretación y discusión de resultados	29
4.1.1. Encuesta aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar....	29
4.1.2. Encuesta aplicada a la población del cantón Penipe.....	31
4.2 Pruebas de hipótesis	33
4.2.1 Hipótesis general	33
4.2.2 Hipótesis específicas.....	33
4.2.3. Prueba de Hipótesis general	34
4.2.4. Prueba de hipótesis específicas	35
4.3. Presentación de los resultados.....	38

5. CONCLUSIONES	39
6. RECOMENDACIONES	40
7. BIBLIOGRAFÍA	41
ANEXOS	xv
ANEXO 1. Propuesta	xv
1. Introducción	xvi
2. Desarrollo.....	xviii
2.1. Patrimonio Cultural Inmaterial alimentario	xviii
2.2. Patrimonio alimentario en la actualidad.....	xx
2.3. Patrimonio alimentario en Penipe.....	xxii
2.4. Calidad alimentaria	xxiii
2.5. Calidad alimentaria en el ámbito de las normas ISO	xxv
2.6. Calidad alimentaria actual enfocada al cantón Penipe.....	xxvii
2.7. Modelo de calidad y patrimonio alimentario – cantón Penipe.....	xxviii
3. Resultados.....	xxix
MODELO DE CALIDAD DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO – CANTÓN PENIPE.	xxix
1. Objetivo	xxix
2. Situación actual.....	xxix
3. Desarrollo.....	xxx
3.1. Mapa de procesos.....	xxx
3.2. Políticas para la gestión de la calidad del patrimonio gastronómico	xxxi
3.3. Gestión de la calidad	xxxii
3.4. Procedimientos del sistema para el modelo de gestión de la calidad del patrimonio alimentario	xxxiii
3.5. Mapa estratégico para la gestión de la calidad del patrimonio alimentario	xxxiv
3.6. Ciclo de Deming para la calidad del patrimonio gastronómico	xxxv
4. Discusión	xxxvi
5. Reflexiones finales	xxxvii
6. Bibliografía	xxxviii
ANEXO 2. Árbol de problemas.....	xli
ANEXO 3. Validación de los Instrumentos	xlii
Anexo 3.1. Variable Independiente (Gestión de la calidad).....	xlii
Anexo 3.2. Variable Dependiente (Patrimonio Gastronómico).....	xlvi
Anexo 4. Análisis e interpretación.....	xlix
Anexo 4.1. Tabulación de la variable independiente (Gestión de la calidad)	xlix
Anexo 4.2. Tabulación de la variable dependiente (Patrimonio Gastronómico).....	lxii
Anexo 5. Modelo de encuesta.....	lxxv

Anexo 5.1. Variable Independiente (Gestión de la calidad)	lxxv
Anexo 5.2 Variable Dependiente (Patrimonio Gastronómico).....	lxxvi

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Matriz de operacionalización de variables.....	24
Cuadro 2 Matriz de consistencia	25
Cuadro 3 Validación de los instrumentos	26
Cuadro 4 Alfa de Cronbach - Gestión de la calidad	27
Cuadro 5 Alfa de Cronbach - Patrimonio gastronómico	27
Cuadro 6 Análisis de resultados - Variable Independiente - Gestión de la Calidad.....	29
Cuadro 7 Análisis de los resultados - Variable Dependiente - Patrimonio Gastronómico	31
Cuadro 8 Prueba de hipótesis general.....	34
Cuadro 9 Prueba hipótesis específica 1	35
Cuadro 10 Prueba hipótesis específica 2.....	36
Cuadro 11 Prueba hipótesis específica 3.....	37
Cuadro 12 Sistema de gestión para la calidad.....	xxxiii
Cuadro 13 Mapa estratégico.....	xxxiv

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Edad - Variable Independiente.....	xlix
Tabla 2 Género Variable Independiente.....	l
Tabla 3 Nivel de educación - Variable Independiente	li
Tabla 4 Estrategias turísticas - Variable Independiente	lii
Tabla 5 Ventajas competitivas - Variable Independiente.....	liii
Tabla 6 Valoración de criterios - Variable Independiente.....	liv
Tabla 7 Diseño de calidad - Variable Independiente	lv
Tabla 8 Nivel de gestión - Variable Independiente.....	lvi
Tabla 9 Mejora continua - Variable Independiente.....	lvii
Tabla 10 Control de procesos - Variable Independiente	lviii
Tabla 11 Control de conocimiento - Variable Independiente.....	lix
Tabla 12 Control de políticas - Variable Independiente.....	lx
Tabla 13 Fortalecimiento de políticas - Variable Independiente	lxi
Tabla 14 Edad - Variable Dependiente	lxii
Tabla 15 Género - Variable Dependiente.....	lxiii
Tabla 16 Nivel de Educación - Variable Dependiente	lxiv
Tabla 17 Tradiciones gastronómicas - Variable Dependiente.....	lxv
Tabla 18 Valores gastronómicos - Variable Dependiente.....	lxvi
Tabla 19 Creencias tradicionales - Variable Dependiente	lxvii
Tabla 20 Conservación de tradiciones - Variable Dependiente.....	lxviii
Tabla 21 Hábitos del patrimonio gastronómico - Variable Dependiente	lxix
Tabla 22 Conocimientos de platos - Variable Dependiente	lxx
Tabla 23 Conocimientos tradicionales - Variable Dependiente	lxxi
Tabla 24 Difusión gastronómica - Variable Dependiente	lxxii
Tabla 25 Preparaciones alimentarias - Variable Dependiente.....	lxxiii
Tabla 26 Control de procesos - Variable Dependiente	lxxiv

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfica 1 Edad - Variable Independiente	xlix
Gráfica 2 Género - Variable Independiente.....	l
Gráfica 3 Nivel de educación - Variable Independiente	li
Gráfica 4 Estrategias turísticas - Variable Independiente	lii
Gráfica 5 Ventajas competitivas - Variable Independiente.....	liii
Gráfica 6 Valoración de criterios - Variable Independiente.....	liv
Gráfica 7 Diseño de calidad - Variable Independiente	lv
Gráfica 8 Nivel de gestión - Variable Independiente.....	lvi
Gráfica 9 Mejora continua - Variable Independiente.....	lvii
Gráfica 10 Control de procesos - Variable Independiente	lviii
Gráfica 11 Control del conocimiento - Variable Independiente.....	lix
Gráfica 12 Control de políticas - Variable Independiente.....	lx
Gráfica 13 Fortalecimiento de políticas - Variable Independiente	lxi
Gráfica 14 Edad - Variable Dependiente	lxii
Gráfica 15 Género - Variable Dependiente	lxiii
Gráfica 16 Nivel de Educación - Variable Dependiente.....	lxiv
Gráfica 17 Tradiciones gastronómicas - Variable Dependiente	lxv
Gráfica 18 Valores gastronómicos - Variable Dependiente	lxvi
Gráfica 19 Creencias tradicionales - Variable Dependiente.....	lxvii
Gráfica 20 Conservación de tradiciones - Variable Dependiente.....	lxviii
Gráfica 21 Hábitos del patrimonio gastronómico - Variable Dependiente.....	lxix
Gráfica 22 Conocimientos de platos - Variable Dependiente	lxx
Gráfica 23 Conocimientos tradicionales - Variable Dependiente	lxxi
Gráfica 24 Difusión gastronómica - Variable Dependiente	lxxii
Gráfica 25 Preparaciones alimentarias - Variable Dependiente	lxxiii
Gráfica 26 Control de procesos - Variable Dependiente.....	lxxiv

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Mapa de procesos	xxx
Ilustración 2 Gestión de la calidad	xxxii
Ilustración 3 Ciclo de Deming	xxxv
Ilustración 3 Árbol de problemas	xli

RESUMEN

La investigación denominada “**GESTIÓN DE LA CALIDAD Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PENIPE**”, tiene como finalidad resolver los problemas encontrados en el desarrollo de la misma, midiendo así las principales condiciones de la población del cantón Penipe.

La gestión de la calidad permite al patrimonio gastronómico tener un mejor desarrollo productivo en relación a la planificación, organización y control dentro del área de investigación, teniendo en cuenta las tradiciones, conocimientos y técnicas culinarias dentro de la localidad.

Sin embargo, se hace énfasis en la necesidad de mejorar el control de procesos que ayuden directamente a la difusión de conocimientos, hábitos y procesos gastronómicos, con la finalidad ayudar a la conservación del patrimonio gastronómico.

La investigación cuenta con una metodología: documental, de campo, descriptiva, correlacional y transversal, mismas que permitieron el curso del proyecto generando bases teóricas y dando paso a la creación de un instrumento que permita adquirir la información necesaria para su posterior análisis.

Los instrumentos de investigación se sometieron a una rigurosa validación con la utilización del programa estadístico SPSS Statistics V-25, mediante el método de Alfa de Cronbach, proceso que ayudo a generar una confiabilidad alta para el procesamiento de los datos. Por otra parte, el método Chi-Cuadrado permite relacionar las variables de la investigación, Gestión de la calidad y Patrimonio gastronómico, así como las dimensiones: planificación, organización y control con la variable dependiente – Patrimonio gastronómico del cantón Penipe, este proceso ayuda directamente a corroborar la aceptación de las hipótesis de la investigación, datos que fueron procesados en SPSS V-25

Finalmente se planea una propuesta que ayude a mitigar los problemas encontrados en la investigación, formulando estrategias que logren satisfacer las necesidades actuales del cantón Penipe y dando como resultado ventajas competitivas para el patrimonio gastronómico.

Palabras clave: gestión, calidad, planificación, organización, control, patrimonio, tradiciones.

ABSTRACT

The research called Penipe town quality management and gastronomic heritage, solves its developed problems in this activity, to measure the main conditions of the population of the canton Penipe. Quality management allows the gastronomic heritage, to have a better productive development, in relation to planning, organization, and control, within the research area, taking into account, the traditions, knowledge and culinary techniques inside of the locality.

However, there is a lot of emphasis in the needs, to improve the control of processes that directly helps the dissemination of knowledge, habits and gastronomic processes, in order to help the conservation of the gastronomic heritage.

The research has a documentary, field, descriptive, correlational and transversal methodology, which allowed the course of the project generating theoretical bases and giving way to the creation of an instrument that allows acquiring the necessary information for its later analysis. The research instruments were subjected to a rigorous validation with the use of the SPSS Statistics V-25 statistical program, by means of Cronbach's Alpha method, a process that helped to generate a high reliability for data processing. On the other hand, the Chi-Square method allows relating the research variables, Quality Management and Gastronomic Heritage, as well as the dimensions: planning, organization and control with the dependent variable - Gastronomic Heritage of the Penipe canton, this process helps directly to corroborate the acceptance of the research hypotheses, data that were processed in SPSS V-25.

Finally, a proposal is planned to help to mitigate the problems found in the research, formulating strategies to meet the current needs of the Penipe canton and resulting in competitive advantages for the gastronomic heritage.

Key words: management, quality, planning, organization, control, heritage, traditions.

Reviewed by: Mgs. Janneth Caisaguano Villa.

ENGLISH PROFESSOR

c.c. 0602305443

INTRODUCCIÓN

Durante las últimas décadas al patrimonio gastronómico se puede constatar un crecimiento constante en la diversificación, dentro del sector financiero que está en crecimiento continuo en el mundo y genera mejores recursos económicos. Gracias a su privilegiada ubicación, Ecuador posee diversidad de patrimonio gastronómico arraigado en cada uno de sus rincones, permitiendo multiplicar la inversión y el empleo, el turismo es una industria muy completa que busca satisfacer las necesidades de sus clientes a más de brindar experiencias únicas a través de sus diversos servicios los cuales se componen de las clases de actividades de turismo conocido según la academia como son: turismo gastronómico, turismo de aventura, turismo de naturaleza, turismo cultural, patrimonial o alimentario.

La gestión de la calidad ayuda en asegurar no solo la satisfacción de los consumidores sino también, gestionar la calidad de donde se obtiene la materia prima y así planificar, controlar y organizar los procesos para tener una calidad constante, actualmente en el ámbito turístico el patrimonio gastronómico juega un papel muy importante por lo que es necesario que la calidad dentro de este sector mejore periódicamente la gestión y con esto lograr que los establecimientos de alimentos y bebidas del cantón Penipe tengan un buen manejo de la calidad posicionándose turísticamente.

La gastronomía en la actualidad forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, se considera como tal gracias a las múltiples investigaciones y a la trascendencia que la gastronomía ha tenido a lo largo de los tiempos transmitiéndose de generación en generación por lo tanto viene a formar parte de las raíces de la comunidad, posicionándose en el ámbito turístico como parte fundamental para el desarrollo de sus actividades y formando parte en la demostración de su cultura.

En el proyecto de investigación se explicó la gestión de la calidad en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe, tomando en cuenta que el lugar a ser estudiado cuenta con una riqueza culinaria variada, y se proponen posibles soluciones que busquen mejorar la gestión de la calidad de la zona tomando en cuenta sus características turísticas patrimoniales alimentarias.

El proyecto de investigación se compone en cuatro capítulos previamente determinados los cuales son: planteamiento del problema, marco teórico, metodología, resultados y discusión los cuales serán avanzados paulatinamente.

CAPÍTULO 1: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Situación problemática

El Ecuador posee una gran riqueza de patrimonio gastronómico, las cuales no han sido aprovechadas potencialmente. En el caso del cantón Penipe se evidencia una inexistencia en la gestión de la calidad dentro del ámbito turístico, y enfocado a la gastronomía, las autoridades y la población no le han dado la relevancia pertinente, gracias al deficiente control de los procesos gastronómicos no se cuenta con información adecuada y específica por diversos factores como: desconocimiento cultural, histórico y culinario de la población con el desinterés de las autoridades.

La deficiente gestión de la calidad para mantener activo el patrimonio gastronómico conlleva al limitado aprovechamiento, esto no permite representar su significado, en la actualidad se evidencia una incorrecta formación de cultura gastronómica hacia los jóvenes, provocando de esta manera la pérdida de valores culinarios de calidad; la falta de estos conocimientos no permite el desempeño correcto de la calidad en el cantón Penipe, teniendo un escaso patrimonio alimentario.

Lamentablemente la comunidad del cantón Penipe, no cuenta con procesos correctos de difusión y manifestación en conocimientos patrimoniales gastronómicos y en los diferentes ámbitos que han sido adquiridos por el hombre, finalmente se establece que el cantón no mantiene una correcta gestión de la calidad, lamentablemente esto genera repercusiones en los procesos del patrimonio gastronómico.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

¿Cómo la gestión de la calidad influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe?

1.2.2. Problemas específicos

¿Cómo la planificación influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe?

¿Cómo el control influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe?

¿Cómo la organización influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe?

1.3. Justificación

1.3.1. Justificación teórica

El proyecto de investigación se ejecutó con el fin de analizar cómo la gestión de la calidad influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe, para así suministrar información bibliográfica, el método estadístico y el conocimiento teórico del proyecto, de esta manera se da soluciones a los problemas expuestos de la investigación.

1.3.2. Justificación práctica

La investigación se realiza gracias a la necesidad de incrementar una mejora continua a las variables de la investigación; gestión de la calidad y patrimonio gastronómico dentro del cantón Penipe, en donde se toma en cuenta a la población y a los establecimientos que ofrecen servicios de alimentación a la comunidad.

La implementación de conocimientos actuales está establecida para ayudar directamente en la incrementación de estrategias que ayuden a mitigar los problemas relacionados al patrimonio gastronómico con la finalidad de mejorar y fortalecer los indicadores de la variable dependiente

1.3.3. Justificación metodológica

La aplicación de técnicas para la investigación se fundamenta en el cumplimiento de los objetivos planteados en la investigación mediante la utilización de un instrumento que sirva de base para adquirir información relevante para la variable independiente: gestión de la calidad y la variable dependiente: patrimonio gastronómico, con esto se puede establecer la relación entre las variables y la muestra de estudio

El resultado de la investigación dará paso a la obtención de conocimiento que sirve para futuras investigaciones, estas están diseñadas para optimar el desarrollo de estrategias que ayuden a mejorar el funcionamiento de los establecimientos de alimentos dentro del cantón Penipe

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo general

Analizar la influencia de la gestión de la calidad en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

1.4.2. Objetivos específicos

Analizar la influencia de la planificación en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

Analizar la influencia del control en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

Analizar la influencia de la organización en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

1.5. Hipótesis

1.5.1. Hipótesis general

H₁. La gestión de la calidad influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

H₀. La gestión de la calidad no influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe

1.5.2. Hipótesis específicas

H₁. La planificación influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

H₀. La planificación no influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe

H₁. La organización influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

H₀. La organización no influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe

H₁. El control influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

H₀. El control no influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

El Patrimonio Gastronómico es una actividad que está desarrollada fundamentalmente para fomentar la calidad y preservación de la cultura culinaria, siendo una actividad económica esencial en diferentes localidades que mantienen procesos alimentarios gastronómicos, sin embargo es importante mencionar la relación existente entre el patrimonio culinario y la gestión que esta interrelacionada con la planificación, organización y control de la calidad en función de las estrategias que permitan gestionar la posición del patrimonio gastronómico propios de los pueblos ecuatorianos

Según el autor Rodríguez Carrillo, (2016) en su tesis previo a la obtención del título de: Licenciado en Gestión Gastronómica denominado: “Registro de las tradiciones culinarias del cantón Penipe, como Patrimonio Cultural Inmaterial”

Los proyectos culturales tienen una iniciativa importante dentro de un proceso turístico, mediante la realización y constatación relacionada al análisis de la cultura como un producto propio del hombre, condiciendo a la percepción a la interacción del hombre y la cultura culinaria, a su vez esta abarca un amplio campo de posibilidades de investigación en diferentes contextos.

No obstante es importante mencionar que cada uno de los pueblos tiene consigo una importante historia cultural, como fundamentos arcaicos de la humanidad, así se puede entonces reconocer la igualdad existente dentro de los hechos culturales, posiblemente cada una de las investigaciones relacionadas a las tradiciones tengan un gran énfasis en la transmisión de la historia de generación en generación, permitiendo preservar la esencia propia de los antepasados y que forma parte de la formación constante de los pueblos.

Finalmente, el autor menciona como conclusión de la investigación mediante la recopilación de datos de las tradiciones culturales, se pudo evidenciar que la comunidad aún guarda los procesos de sus antepasados al momento de preparar un plato tradicional, identificando así la cultura y adaptación actual del patrimonio culinario, referente a los métodos como fundamento del consumo diario de la población tales como:

- Licores de claudia y manzana

- Tortillas de piedra

Según el autor Quichimbo Guamán, (2014) en su tesis previo a la obtención del título de: Licenciado en Gestión Gastronómica denominado: “Rescate cultural de la tradición gastronómica del cantón Penipe 2013”

Los conocimientos relacionados sobre la cultura gastronómica turística son importantes para establecer un sistema adecuado para mejorar la estructura dentro de los elementos más importantes de la calidad culinaria, con la finalidad de regular un adecuado funcionamiento integral dentro de un ámbito ligado a consideraciones turísticas sin perder el énfasis de la cultura gastronómica.

Sin embargo, el autor menciona que la gastronomía es una actividad pluricultural de herencias preincaicas y prehispánicas que se han ido fomentando de generación en generación, la preservación de las características propias de las culturas que en su tiempo han ido experimentando diferentes fenómenos ya sean sociales o raciales, y sin embargo se han preservado hasta la actualidad.

La existencia de estrategias que ayuden a fomentar la relación sobre la adaptación de cambios gastronómicos dentro de las preparaciones culinarias y patrimoniales tienen una visión diferente de calidad, ayudara significativamente a implementar técnicas adecuadas dentro de la organización y procedimientos de las áreas de trabajo.

Cabe recalcar importantes rasgos sobre la gastronomía, haciendo énfasis en la antigüedad y la relación existente con las culturas es decir que la tierra está vinculada directamente con la actividad culinaria de una localidad como punto focal en la materia prima y en los productores primarios y secundarios de los alimentos y así conocer a detalle la calidad de la cultura alimentaria.

La investigación concluye mencionando varios puntos estratégicos que forman base en el progreso y preservación de una cultura arraigada en la herencia culinaria, de las familias, pueblos o comunidades que fomentan herramientas para generar procesos tradicionales y de calidad en la localidad.

2.2. Marco Filosófico o epistemológico de la investigación

2.2.1. Epistemología gestión de la calidad

Según Bahls, Á. A., Krause, R. W., & da Silva Añaña, E., (2019)

La gestión de la calidad dentro de un aspecto gastronómico está distribuida en diferentes evoluciones de transformación constante y evolutivo de la naturaleza en diferentes formas de acumulaciones determinadas de la gestión de la calidad relacionado con la planificación, organización y control de la gastronomía y que a sido adherida en la evolución del tiempo.

La calidad debe estipularse finalmente como un contexto inferior y superior con énfasis de mantener un juicio valorado sobre las actividades a realizarse siendo estas determinadas por la gestión de la calidad y que tienden superar la actuación de manera articulada con el principio de transformación de un fenómeno gastronómico de calidad. (págs. 326 - 327)

2.2.2. Epistemología del Patrimonio Gastronómico

Según Vacaflores, C., & Lizárraga, P., (2012)

Al estudio del patrimonio gastronómico, culinario o alimentario se le han destinado varias décadas de representación y tradición, a un fenómeno que tiene una esencia dentro de un estigma al ser humano a sus costumbres, herencia y desplazamientos en diferentes territorios, es en la década de 1970 cuando aparece por primera vez estudios relacionados a la culinaria.

Dentro de un marco estipulado por las comunidades para la producción de materia prima y el origen de diferentes tradiciones culinarias, con una aproximación hereditaria a la gastronomía se le estipulo una base cultural que forma parte de la herencia de nuestros antepasados y que en la actualidad es considerado un patrimonio cultural gastronómico, con énfasis puntual en la conservación de las tradiciones relacionadas a la pacha mama. (págs. 4-7)

2.3. Bases teóricas/estado del arte

2.3.1. Bases Teóricas

2.3.1.1. Gestión de la calidad (Variable Independiente)

Según los autores Torres, G. A., & Diaz, Á. F., (2020) en el artículo “Modelo de gestión de turismo gastronómico para fincas agroturísticas, caso cantón Milagro”

Dentro del turismo gastronómico es importante mantener alternativas que ayuden directamente a relacionar la calidad como parte de la gestión para mantener una oferta involucrada en la gastronomía, sabiendo que es importante mantener diseños que generen estrategias naturales dentro de un análisis de: competitividad, control, dirección, planificación y estas en conjunto permitan mantener un modelo de gestión gastronómica, la finalidad es ofrecer espacios alternativos de reactivación potenciando diferentes rendimientos y tácticas que especifiquen la armonía histórica gastronómica de una comunidad.

Según los autores Velarde, I., Voget, C., Avila, G., Loviso, C., Orosco, E., Sepúlveda, C., & Artaza, S. (2008) en el artículo “Influencia de la calidad en el consumo de productos patrimoniales: el caso del sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso”

La investigación hace un importante realce relacionado a las características dentro de un sistema de elementos estipulados por la identidad con la finalidad de generar nuevos sentidos de producción estos elementos pueden ser generados para la producción de alimentos patrimoniales en general, sin embargo dentro del artículo se presenta la relación de la calidad tanto en productos materiales como inmateriales con la finalidad de incrementar procesos de valorización de los productos alimentarios patrimoniales, así como las técnicas que se utilizan para la producción del vino.

Es importante recalcar el énfasis que hacen los autores en el estudio relacionada a la recuperación de la identidad cultural gastronómica para mejorar el desarrollo de productos valorados en formaciones intangibles que puedan ser integrados en estrategias que ayuden a promover la herencia gastronómica de generación en generación, teniendo en cuenta una visión enfocada a la zona de producción de la materia prima.

Planificación

Según el autor Ochoa, C.Y., (2017) en el artículo “La nueva geografía de la alimentación: el desafío de la planificación agrícola y alimentaria en contextos urbanos”

Se debe asumir diferentes aspectos para la construcción y planificación alimentaria dentro de un marco incorporado para mantener un sistema globalizado y planificado con varios intereses de cooperación de productores y consumidores, sin embargo, se puede especificar los valores sobre la gestión de la planificación alimentaria que puede concretar varias viabilidades económicas para la producción validada de productos primarios para mantener estigmas de seguridad alimentaria, con la finalidad de abordar la planificación con una visión agroecológica.

Organización

Según los autores Rodríguez-Martínez, L. M., & Cáceres-Flórez, W. A., (2016) en el artículo “Salvuarda del patrimonio cultural gastronómico Santandereano”

La base de la organización depende estrechamente de incluir funciones dentro de una salvaguarda de identidad cultural, así como las raíces sociales que están relacionadas directamente con los usos y costumbres gastronómicas, es importante mencionar que la investigación recalca la preservación y divulgación de las expresiones culinarias ancestrales como contribución al desarrollo y organización de los procesos culinarios.

En función a la perspectiva de los autores el patrimonio cultural gastronómico es apreciado, difundido y conocido por una determinada comunidad y en relación estrecha con su identidad, se debe tener en cuenta la producción y organización que tiene una cultura caracterizada por su diversidad, riqueza gastronómica, que se desarrollan y son heredadas a otras generaciones.

La finalidad está basada en la motivación en una gran perspectiva con la experiencia gastronómica que no es más que la fusión del desarrollo tradicional culinario promoviendo la importancia del diagnóstico con la elaboración de planes organizados para preservación gastronómica.

Control

Según los autores Quezada, A. C., & Cisneros, H. F., (2018) en el artículo “Culturas alimentarias indígenas y turismo: una aproximación a su estudio desde el control cultural”

Mediante el uso adecuado de estrategias y herramientas que ayuden a la distribución y control de las propuestas patrimoniales gastronómicas que pueden identificar la activación local en conjunto con la integración de culturas alimentarias, esta visión se relaciona dentro de un énfasis de transformación, las tradiciones tienen aproximaciones antropológicas que son claves en la memoria e identidad de una comunidad, por lo que es importante mantener un control ordenado de la distribución de los conocimientos gastronómicos, siendo estos los encargados de preservar su historia de generación en generación..

La investigación está basada en las culturas alimentarias desde una perspectiva turística en conjunto con un control cultural, teniendo en cuenta las funciones de las representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas estando estas asociadas a la alimentación y compartida mediante conocimientos a los individuos pertenecientes a una determinada cultura.

Según el autor Ramírez, J. H. (2018) en el artículo “Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias”

Un control estipulado en análisis de procesos en conjunto de transformación para que la alimentación sea parte del patrimonio cultural inmaterial, cada uno de los elementos que se transforman en una tradición culinaria son parte importante de diferentes acciones sociales que mantiene un objetivo de categoría compleja en cuanto a esto se pueden mencionar:

- Productos y platos
- Principios de condimentación
- Técnicas de conservación

La investigación concluye en base al patrimonio sobre la selección de cada uno de los elementos y actividades de una cultura alimentaria, mediante complejos objetivos de valores e ideas reinterpretadas y valorización de cultura y gastronomía implementados en las costumbres culinarias de los productos y comidas tradicionales.

2.3.1.2. Patrimonio gastronómico (Variable Dependiente)

Según UNESCO, (2021) en la convención “Qué es el patrimonio cultural inmaterial”

El PCI ha sufrido cambios constantes en la última década, esto se debe a que en parte los instrumentos elaborados por la UNESCO han sido estructurados para no limitarlos solo a monumentos o colecciones, razón por lo cual se vio importante incluir dentro de las manifestaciones culturales la comprensión de diferentes tradiciones culturales que promuevan el respeto a todos los estilos de vida, siendo expresiones transmitidas de generación en generación tales como:

- Tradiciones que se expresan de manera oral
- Espectáculos interpretados por el arte
- Festividades como parte de procesos sociales
- Conocimientos adquiridos mediante rituales
- Festividades como parte del patrimonio cultural inmaterial
- Hábitos que se relacionan con los conocimientos de la naturaleza
- Artesanías vinculadas a las técnicas tradicionales

El valor social, cultural y económico es fundamentado por la transmisión de conocimientos de pequeños o grandes grupos sociales, esto no solo incluye a las tradiciones heredadas si no también a todas las partes que conforman los individuos como un bien cultural con técnicas, costumbres y tradiciones de una comunidad a otra, preservando la esencia de los seres humanos.

Según el autor Francisco, V. C., (2017) en el artículo “Patrimonio alimentario y cocina ancestral”

La conservación alimentaria forma parte del patrimonio cultural gastronómico y está relacionado a la fusión de sabores y aromas propios de cada comunidad, es importante que las creencias de los antepasados sean un legado para futuras generaciones, la gastronomía autóctona de cada lugar tiene técnicas tradicionales y son utilizadas en la preparación de cada platillo.

Dentro de una adaptación para identificar las tradiciones culinarias, se da un gran énfasis en la aceptación de una estructura basada en los conocimientos de los adultos mayores, estos son los que fomentan la adquisición de conocimientos relacionados a la agricultura, aprovechamiento de la materia prima y las practicas ancestrales.

Sin embargo, el autor menciona que las nuevas generaciones van perdiendo el interés por conservar una estructura tradicional culinaria, razón por la cual se van implementando nuevas estrategias que ayuden a incentivar el interés del patrimonio gastronómico con la utilización de utensilios típicos de las tradiciones culinarias:

- Ollas de barro
- Cucharas de palo
- Pilches
- Bateas
- Hornos de leña

Según el autor Jubete, F. F., (2018) en el artículo “Patrimonio Gastronómico y Turismo”

La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial está representada también la gastronomía siendo esta una declaración mediterránea con un conjunto de conocimientos basados en diferentes competencias ya sean prácticas, rituales, tradiciones y símbolos todos estos relacionados a los cultivos y cosechas: pesqueras y agrícolas, como base fundamental tiene un gran énfasis en la conservación y transformación para compartir conocimientos tradicionales propias de la identidad cultural culinaria de una comunidad.

Tradiciones

Según los autores Contreras, A. T. R., & González, F. C. V., (2010) en el artículo “Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México”

Las tradiciones y preparaciones alimentarias están designadas a un carácter étnico nacional de la concina de una comunidad, a la que se le incluye características específicas de la gastronomía, siendo estas raíces sociales como una forma de preparación y técnicas relacionadas a la formación del patrimonio gastronómico, cada integración tiene un origen en un ámbito geográfico específico, el conjunto de las tradiciones como herencias y tradiciones propias de insumos y productos, aprovechando sus procesos como base de la cultura culinaria.

Según el autor Fusté-Forné, F., (2016) en el artículo “Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario”

La investigación recalca; como parte de un elemento de comunicación el patrimonio culinario, estando este basando en las manifestaciones culturales como tradiciones de la cocina y la gastronomía, esta última es una base territorial de la naturaleza, es importante considerar que la alimentación es una actividad importante para los seres humanos sin embargo se le da un nuevo realce incluyéndole como parte del patrimonio cultural inmaterial alimentario, se debe tomar en cuenta esta perspectiva en diferentes componentes naturales y culturales gastronómicos que expresan de forma directa e indirecta la herencia culinaria heredada de generación a generación.

Conocimientos

Según el autor Matta, R., (2015) en el artículo “Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonializarían cultural”

El poder como conocimiento dentro de diversas comunidades como experiencias y necesidades que están explicados en una serie de proyectos patrimoniales con la posibilidad de identificar comunidades específicas que están comprometidas con las prácticas de conocimientos culinarios en una determinada comunidad, tomando en cuenta las medidas que establecen los planes de salvaguardia, el objetivo principal es integrar técnicas visibles de construcción para la codificación del patrimonio cultural inmaterial, se presentan varias reflexiones que ayudan directamente a comunicar y evaluar los procedimientos de grupos que ayuden a generar un conceso firme para preservar el patrimonio culinario y/o gastronómico.

Según el autor Almendros Zaragoza, L., (2020) En el artículo “20 Nuevos formatos de difusión y comunicación patrimonial. Presentación e interpretación del patrimonio cultural”

El servicio patrimonial gastronómico tiene una historia desarrollada dentro de experiencias y proyectos desarrollados para generar oportunidades existentes entre la gestión alimentaria antigua y presente, motivo por el cual el investigador plantea diferentes formatos que ayudarán a generar nuevos conocimientos en función a la difusión de las tradiciones alimentarias como una base fundamental del PCI, teniendo en cuenta que la herencia es efímera causando muchas veces la desaparición de diferentes características culinarias.

Técnicas

Según el autor Pérez, J. M. M., (2020) en el artículo “Técnicas de cocina a punto de extinguirse”

La gastronomía al igual que diferentes formato o elementos culturales sufre transformaciones a lo largo del tiempo, muchas de estas razones están relacionadas al olvido de las técnicas de preparación de diferentes platos gastronómicos que forman parte de la herencia histórica y cultural de una comunidad, dentro de un territorio la formación de las técnicas de cocción es muy importantes para la elaboración de los productos varias son las técnicas utilizadas entre ellas:

- Cocción bajo tierra
- Cocción bajo horno
- Cocción en leña

La difusión de las técnicas es una base importante de las tradiciones, teniendo como motivación la recopilación de conocimientos culturales y ancestrales de gastronomía, esta se relaciona como base de los elementos de reconocimientos para las técnicas de cocina ancestral como práctica de la experiencia adquirida durante años y como herencia para futuras generaciones.

Según el autor Aroca, F. X. G., (2019) en el artículo “Deconstrucción gastronómica, para la revalorización e innovación de la comida típica de la serranía ecuatoriana”

La identificación de técnicas culinarias mediante tradiciones ecuatorianas con un visión de revalorización e innovación, los patrimonios gastronómicos forman una parte esencial e importante para la historia de las comunidades formando así un conjunto de prácticas tanto ancestrales y culturales, sin embargo es importante mencionar que en la última década se ha observado una gran desvalorización de la identidad cultural fomentando el desconocimiento de las técnicas para la preparación de platos típicos.

La investigación está basada en diferentes técnicas teóricas y de campo como una parte de análisis que se desarrolló mediante estudios para mejorar las capacidades productivas ya sean por:

- Deconstrucción gastronómica
- Revalorización e innovación de la comida ancestral

2.3.2. Estado del Arte

Según Medina, F. X., (2017) en el artículo: “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”

Mediante diferentes técnicas para la conservación del patrimonio gastronómico, con énfasis al manejo de las competencias internas para la difusión y comunicación de conocimientos alimentarios en beneficio de las comunidades que albergan el patrimonio cultural inmaterial alimentario, las diferentes estrategias implementadas en perspectivas turísticas y culturales están basadas en actividades que se especifican la adquisición de planes organizados y controlados que son claves para el avance cultural alimentario que poseen los pueblos ancestrales en beneficio de mantener vigentes las tradiciones para futuras generaciones.

Según Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017) en el artículo denominado “Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo”

En la búsqueda de la evolución de técnicas culinarias se ofrecen diferentes planes, programas y proyectos que generan nuevas metodologías para ayudar a generar evidencias antropológicas, cada uno de los métodos utilizados para la elaboración de productos de alimentos y bebidas mantiene un procedimiento bien guardado, los autores hacen énfasis en los conocimientos y regulaciones de conceptualizaciones que ayuden a disciplinar los lugares geográficos y cómo influyen las características climáticas en la producción de la materia prima.

Según Sobrado, D. A. (2018) en el artículo “Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio” publicado por: International Journal of Scientific Management and Tourism

En la actualidad es importante considerar la evolución constante que ha sufrido la identidad cultural en relación con la alimentación ancestral, con la finalidad de correlacionar el patrimonio con las actividades culturales, sin embargo es necesario recalcar la influencia que tienen los impactos sociales y ambientales en el desarrollo continuo del patrimonio alimentario como parte de la formación de identidad cultural, fomentando las vinculaciones y análisis epistemológicos de diversas tradiciones alimentarias de las comunidades ancestrales.

Según los autores Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Toro, M. F. V., (2017) en el artículo: “Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural”

La investigación está enfocada al análisis minucioso de la gastronomía y su diversidad cultural con un enfoque de motivación a la identidad cultura, las estrategias utilizadas están basadas en la observación y aplicación de encuestas con fundamentos gastronómicos, afirmando el punto de estudio como herramienta del conjunto de alimentos y platos típicos de una comunidad que mantiene vigentes las tradiciones ancestrales y que en ella abarca las técnicas y costumbres de preparación.

La investigación concluye recalcando el análisis gastronómico y las facilidades para brindar a los turísticos un producto de excelencia satisfaciendo las necesidades de los turistas, esto ayuda directamente a la potencialización de los recursos de identidad gastronómica.

Según Contreras, C., Luco, J., & Río, C., (2019) en el artículo “Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales”

Las estrategias implementadas dentro de una sociedad llena de identidad cultural, con un valor de las expresiones culinarias, y abarcar diferentes reconocimientos en sentido de pertenencia a las técnicas y conocimientos relacionados a la gastronomía ancestral, fomentando en gran parte las tradiciones como fundamento del patrimonio cultural inmaterial y que esta específica dentro de las manifestaciones.

Es importante recalcar la importancia que tienen los territorios de las comunidades que aplican técnicas culinarias, como influye el marco conceptual en las preparaciones y productos de materia prima, esto está siendo configurado por una cultura autóctona de los seres humanos.

Se mencionan las conclusiones de diversas variables estudiadas para la identificación de los procesos y procedimientos que ponen en énfasis el valor generado por las identificaciones culturales y se pueden categorizar mediante un marco organizacional de la preparación en el patrimonio cultural inmaterial de la cocina local, enfatizando el sabor y la experiencia de las manifestaciones alimentarias.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de investigación

3.1.1 Tipo de investigación

3.1.1.1 Investigación documental

Se realizó investigaciones relacionadas a la gestión de la calidad y el patrimonio gastronómico, con la finalidad de verificar, identificar y analizar datos bibliográficos en libros, tesis y artículos científicos para el desarrollo de la investigación.

3.1.1.2. Investigación de campo

Se aplica el instrumento para recolectar información a la población del cantón Penipe y turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado el Altar.

3.1.1.3. Método Cuantitativo

Los resultados de las encuestas aplicadas a la población del cantón Penipe y a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado el Altar, se procede a la creación de una base de datos en Microsoft Excel que será de gran ayuda para procesar la información en el programa Estadístico SPSS y proceder a la comprobación de hipótesis.

3.1.2. Diseño de la investigación

3.1.2.1. Diseño Descriptivo

Se describe el diseño de la investigación mediante el análisis del proyecto, el cual será evidenciado en la relación de la variable independiente (Gestión de la Calidad) y variable dependiente (Patrimonio Gastronómico), con la obtención de la información de las dos variables, dando paso a establecer la propuesta adecuada para el proyecto de investigación.

3.1.2.2. Diseño Correlacional - causal

En esta fase se realizó el análisis de las variables de la investigación; variable independiente (Gestión de la Calidad) y variable dependiente (Patrimonio Gastronómico), con la finalidad de dar respuesta a la principal interrogante: ¿Cómo la gestión de la calidad influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe?

3.1.2.3. Diseño Transversal

La información se recolecto en un solo momento, es decir en un solo tiempo y espacio, mediante la descripción de las variables, para proceder al análisis de la relación existente, en la investigación se realizó el estudio a la población del cantón Penipe y a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado el Altar.

3.2 Unidad de análisis

- a) **Variable independiente:** para los resultados de la gestión de la calidad en el cantón Penipe, la unidad de análisis son los turistas que ingresan a la Laguna Amarilla del Nevado el Altar por el cantón Penipe.
- b) **Variable dependiente:** para los resultados del patrimonio gastronómico en el cantón Penipe, la unidad de análisis del proyecto de investigación es la población económicamente activa (PEA) del cantón.

3.3 Población de estudio

3.3.1 Población de la variable independiente: Gestión de la calidad

La población de la variable independiente corresponde a los turistas que visitan el cantón Penipe, como no se tiene datos estadísticos actuales del ingreso de turistas al cantón Penipe, se obtuvo la información mediante los datos oficiales del Ministerio de Ambiente (MAE), a través de la Dirección de Ambiente de Chimborazo, ya que es la única institución que realiza el registro de turistas que ingresan a la Laguna Amarilla del Nevado El Altar por el cantón Penipe.

3.3.2. Población de la variable dependiente: Patrimonio Gastronómico.

La población de la variable dependiente corresponde a la población económicamente activa (PEA) del cantón Penipe, con un total de 4239 habitantes mayores de 25 años al año 2020, según el índice demográfico proyectado al año 2020 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

3.4. Tamaño de la muestra

Es indispensable identificar los 2 tipos de muestra para cada variable, mismos que servirán a la recolección de información para la investigación. Se utilizará la siguiente fórmula:

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

Donde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población

E = Error aceptable (0,05)

p = Probabilidad de ocurrencia de un fenómeno (0,50)

q = Probabilidad de no ocurrencia del fenómeno (0,50)

Z² = Nivel de confianza 95% = 1,96

3.4.1. Variable Independiente – Gestión de la Calidad

Para el cálculo de la muestra se tomó en cuenta a los turistas que ingresan a la Laguna Amarilla del Nevado El Altar por el cantón Penipe mediante los datos oficiales del Ministerio de Ambiente (MAE) que son 2737 turistas nacionales y 300 turistas extranjeros con un total de 3037 turistas.

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

$$n = \frac{(1.96)^2(0.50)(0.50)(3037)}{(3037)(0.05)^2 + (1.96)^2(0.50)(0.50)}$$

$$n = 341$$

3.4.2. Variable Dependiente – Patrimonio Gastronómico

Para el cálculo de la muestra se tomó la población de 4239 habitantes de acuerdo al índice demográfico proyectado al año 2020 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), con un margen de error determinado del 5% y un nivel confiable del 95%.

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

$$n = \frac{(1.96)^2(0.50)(0.50)(4239)}{(4239)(0.05)^2 + (1.96)^2(0.50)(0.50)}$$

$$n = 352$$

3.5. Selección de la muestra

- **Variable independiente gestión de la calidad:** la muestra es probabilística porque se toma de forma aleatoria a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado El Altar por el cantón Penipe en el año 2019, los turistas tienen la probabilidad de formar parte de la muestra.
- **Variable dependiente patrimonio gastronómico:** la muestra es probabilística porque se tomó de forma aleatoria, es decir 4239 habitantes del cantón Penipe mayores de 25 años tienen la probabilidad de formar parte de la muestra.

3.6. Operacionalización de variables y matriz de consistencia

En esta sección se constata a la operacionalización de variables y matriz de consistencia como esta ejecutado el estudio de la investigación, mediante la descripción de objetivos generales y específicos, así como las dimensiones de las variables, estas dan paso a la formulación del instrumento de investigación para generar la recopilación de información

3.6.1. Operacionalización de variables

Cuadro 1 Matriz de operacionalización de variables.

VARIABLE	CONCEPTO	CONCEPTO OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	MÉTODO, TÉCNICA E INSTRUMENTO
VARIABLE I GESTIÓN DE LA CALIDAD	Son guías para orientar la acción, previsión, visualización y empleo de los recursos y esfuerzos a los fines que se desean alcanzar, la secuencia de actividades que habrán de realizarse para lograr objetivos y el tiempo requerido para efectuar cada una de sus partes y todos aquellos eventos involucrados en su consecución. (Benavides, 2011)	Son guías que sirven para planificar el empleo de los recursos y esfuerzos a fines de alcanzar la secuencia de actividades a través de la organización , y así lograr los objetivos en tiempos requeridos mediante el control de los involucrados.	Planificación	<ul style="list-style-type: none"> • Estrategias • Ventajas competitivas 	Pruebas estadísticas
			Organización	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración de criterios • Diseño de calidad • Nivel de gestión • Mejoramiento de la calidad 	Encuestas a turistas que visitan el Nevado el Altar, parroquia la Candelaria, cantón Penipe.
			Control	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos de calidad • Control de procesos • Políticas de calidad • Políticas de control de calidad 	Cuestionario
VARIABLE II PATRIMONIO GASTRONÓMICO	Todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, tradiciones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos una conexión en relación a la identidad y continuidad, para promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, Organización de las Naciones Unidas para a Educación, la Ciencia y la Cultura, 2003)		Tradiciones	<ul style="list-style-type: none"> • Prácticas • Valores • Creencias • Conservación alimentaria 	Pruebas estadísticas
			Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> • Hábitos • Información culinaria • Conocimientos culinarios 	Encuestas a pobladores económicamente activos (PEA) del cantón Penipe.
			Técnicas	<ul style="list-style-type: none"> • Difusión alimentaria • Preparaciones alimentarias • Control de procesos alimentarios 	Cuestionario

Fuente: El autor

3.6.2. Matriz de consistencia

Cuadro 2 Matriz de consistencia

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE	DIMENSIONES
¿Cómo la gestión de la calidad influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe?	Analizar la influencia de la gestión de la calidad en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.	La gestión de la calidad influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.	<p><u>VARIABLES INDEPENDIENTE</u> <u>Gestión de la Calidad</u></p> <p>Son guías que sirven para planificar el empleo de los recursos y esfuerzos a fines de alcanzar la secuencia de actividades a través de la organización, y así lograr los objetivos en tiempos requeridos mediante el control de los involucrados. (Benavides, 2011)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planificación • Organización • Control
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS		
¿Cómo la planificación influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe?	Analizar la influencia de la planificación en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.	La planificación influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.		
¿Cómo la organización influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe?	Analizar la influencia de la organización en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.	La organización influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.	<p><u>VARIABLES DEPENDIENTES</u> <u>Patrimonio Gastronómico</u></p> <p>Todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, tradiciones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos una conexión en relación a la identidad y continuidad, para promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, Organización de las Naciones Unidas para a Educación, la Ciencia y la Cultura, 2003)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tradiciones gastronómicas • Conocimientos gastronómicos • Técnicas gastronómicas
¿Cómo el control influye en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe?	Analizar la influencia del control en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.	El control influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.		

Fuente: El autor

3.7. Técnicas e instrumentos de la investigación

3.7.1. Técnicas

Se aplicó una encuesta para la variable independiente (gestión de la calidad), aplicada a los turistas que ingresan a la Laguna Amarilla del Nevado el Altar, consta de 3 preguntas generales y 10 preguntas específicas, para un mejor entendimiento se utilizó la escala de Likert: (1) deficiente, (2) regular, (3) buena, (4) muy buena, (5) excelente.

Se llevó a cabo una encuesta para la variable dependiente (patrimonio gastronómico), aplicada a la población del cantón Penipe, consta de 3 preguntas generales y 10 preguntas específicas, para un mejor entendimiento se utilizó la escala de Likert: (1) deficiente, (2) regular, (3) buena, (4) muy buena, (5) excelente.

3.7.2. Instrumentos

El cuestionario se aplicó a turistas que visitan la Laguna Amarilla y a la población del cantón Penipe, para recolectar la información se utilizó la escala de Likert, el instrumento está conformado por preguntas generales y preguntas específicas.

3.8. Validez de los instrumentos

Se realiza la validación de los instrumentos, a través de expertos que fueron escogidos en relación a su formación académica y experiencia en la Gestión de la Calidad y Patrimonio Gastronómico.

3.8.1. Selección de expertos

Es indispensable que los expertos realicen la aprobación pertinente al instrumento de investigación, la misma que tiene relación con las dimensiones de las variables, el formato fue presentado al tribunal asignado para la sustentación.

Cuadro 3 Validación de los instrumentos

N°	EXPERTO	CARGO	ASIGNACIÓN DEL TRIBUNAL
1	Dr. Diego Calvopiña	Docente UNACH	Miembro 1
2	Mgs. Marylin Lascano	Docente UNACH	Miembro 2
3	Dr. Víctor Velasco	Docente UNACH	Presidente

Fuente: Los expertos

Elaborado por: Valverde. N

3.9. Confiabilidad de los instrumentos

Por medio del estadígrafo Alfa de Cronbach se procede a la comprobación del instrumento de investigación, por lo que se toma en cuenta para la variable independiente enfocada a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado el Altar, y para la variable dependiente enfocada a la población del cantón Penipe.

3.9.1. Alfa de Cronbach – Variable independiente (Gestión de la calidad)

La confiabilidad del instrumento fue procesada en el programa estadístico SPSS versión 25, en relación al estadígrafo Alfa de Cronbach, para la variable independiente Gestión de la Calidad, aplicada a una prueba piloto del 10% del total del tamaño de la muestra correspondiente a 34 encuestados que visitan la Laguna Amarilla del Nevado el Altar, se concluye que al ser aplicada es apropiada teniendo un valor de 0,906 siendo este un grado excelente de confiabilidad

Cuadro 4 Alfa de Cronbach - Gestión de la calidad

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
.906	34

Fuente: SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N

3.9.2. Alfa de Cronbach – Variable dependiente (Patrimonio Gastronómico)

La confiabilidad del instrumento fue procesada en el programa estadístico SPSS versión 25, en relación al estadígrafo Alfa de Cronbach, para la variable dependiente (Patrimonio Gastronómico), aplicada a una prueba piloto del 10% del total del tamaño de la muestra correspondiente a 35 encuestados de la población del cantón Penipe, se concluye que al ser aplicada es apropiada teniendo un valor de 0,843 siendo este un grado bueno de confiabilidad

Cuadro 5 Alfa de Cronbach - Patrimonio gastronómico

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
.843	35

Fuente: SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N

3.10. Análisis e interpretación de la información

El desarrollo del instrumento de investigación está estrechamente relacionado con la operacionalización de las variables, mismas que permitieron la obtención de los indicadores adecuados para conseguir la información necesaria, el tribunal asignado para la sustentación fue el encargado de realizar la validación pertinente.

La investigación cuenta con una sustentación en bases científicas, por lo que se vio en la necesidad de utilizar los siguientes programas estadísticos: Microsoft Excel que sirvió de ayuda para realizar la base de datos arrojada en la aplicación de los instrumentos de investigación y SPSS Statistics V-25 programa utilizado para procesar los datos, obteniendo así la confiabilidad de los instrumentos y la tabulación de los datos.

Finalmente se presentan los resultados de las encuestas para la variable independiente – Gestión de la calidad y para la variable dependiente – Patrimonio gastronómico, mismos que están organizados por tablas y gráficos, procediendo a realizar un análisis contundente mediante los resultados del instrumento de investigación, se creó una base de datos en Microsoft Excel dando paso al procesamiento de la información en el programa estadístico SPSS Statistics V-25, los datos obtenidos serán utilizados para las conclusiones del proyecto de investigación.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Análisis, interpretación y discusión de resultados

4.1.1. Encuesta aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar

Cuadro 6 Análisis de resultados - Variable Independiente - Gestión de la Calidad

N°	INDICADOR	ITEMS	INTERPRETACIÓN
Edad	Edad	Edad	En la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se observa que 41% de la totalidad de la muestra tiene entre 30 – 35 años el 26% tiene entre 18-25 años, el 17% entre 25-30 y el 15% tiene más de 35 años
Género	Género	Género	Con la obtención de datos en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se observa que 56% de la totalidad de la muestra tiene es de género femenino mientras que el 44% restante es de género masculino, se deduce que la mayor parte de los turistas es de género femenino.
N. Educación	N. Educación	N. Educación	Con la obtención de datos en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede observar que el 24% de los turistas tienen un nivel de educación superior no universitaria, el 12% posee una educación superior, el 28% de los turistas está cursando la secundaria, el 17% posee un posgrado mientras que el 19% solo ha cursado la primaria.
PLANIFICACIÓN			
1	Estrategias turísticas	Cumplimiento de estrategias turísticas de planificación para la gestión de la calidad en el cantón Penipe	Mediante la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 37,24% menciona que las estrategias turísticas para la planificación son regulares, el 15,84% es buena y excelente, mientras que el 15,54% menciona que las estrategias son deficientes y muy buenas para la gestión de la calidad del cantón Penipe.
2	Ventajas Competitivas	Cumplimiento de ventajas competitivas para la gestión de la calidad	Mediante la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 38,71% menciona que las ventajas competitivas para la gestión de la calidad son regulares, el 15,25% concluye que es buena, el 17,01% coinciden que las ventajas competitivas están en un nivel deficiente y excelente, mientras que el 12,02% concluye que las ventajas competitivas dentro de la gestión de la calidad son muy buenas.
ORGANIZACIÓN			
3	Valoración de criterios	La valoración de criterios para la organización de la gestión de la calidad	Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 36,66% menciona que la valoración de criterios en relación a la gestión de la calidad y su organización es regular, el 18,48% deduce que es buena, el 17,01%, 16,42% y el 11,44% califican a la valoración de criterios como deficiente, excelente y muy buena respectivamente.
4	Diseño de calidad	El diseño de calidad en el ámbito gastronómico en el cantón Penipe	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 36,07% de los encuestados concuerda que el diseño de la calidad en el ámbito gastronómico en el cantón Penipe es

regular, el 17,30% y el 17,01% califican al diseño de la calidad como deficiente y buena, el 11,44% y 18,18% restante dan una valoración de muy buena y excelente respectivamente.

5	Nivel de gestión	El nivel de gestión para la organización de la gestión de la calidad	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 31,09% de los turistas mencionan que el nivel de gestión para la organización es regular, el 19,06% estipula que es buena, el 18,18% y el 17,89% menciona que es excelente y deficiente respectivamente, y el 13,78% de los turistas menciona que es muy buena.
6	Mejora continua	La mejora continua en los procesos de gestión de la calidad	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 33,43% menciona que la mejora continua para la gestión de la calidad es regular, el 20,23% concuerdan que es buena, el 17,30% menciona que es excelente el 15,25% y el 13,78% restante mencionan que es deficiente y muy buena respectivamente.

CONTROL

7	Control de procesos	El control de procesos para la gestión de la calidad	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 31,09% menciona que el control del proceso para la gestión de calidad es regular, el 19,33% y 19,05% es deficiente y excelente respectivamente, el 15,54% es buena mientras que el 14,96% es muy buena se puede concluir que es indispensable tomar acciones en mejora al control de procesos.
8	Control de conocimiento	El control del conocimiento de calidad	Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: 32,55% de los turistas encuestados menciona que el control del conocimiento para la calidad es regular, el 19,35% establece que es buena, 17,60% de los turistas menciona que es deficiente, el 17,01% concuerda que es excelente mientras que el 13,49% de los turistas piensa que es muy buena.
9	Control de políticas	El control de las políticas de calidad	Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: 33,72% de los turistas encuestados menciona que el control de políticas para la gestión de la calidad es regular, el 18,77% menciona que es excelente, 17,30% concluye que es buena, 17,01% menciona que es deficiente, mientras que el 13,30% de los turistas concuerda que el control de las políticas para la calidad es muy bueno.
10	Fortalecimiento de políticas	El fortalecimiento de las políticas de control	De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: 33,72% de los turistas encuestados menciona que el fortalecimiento de las políticas para la gestión de la calidad es regular, dando paso a esto a mejorar este aspecto de la investigación, el 19,65% menciona que es buena, el 16,42% concuerda que es excelente, el 15,84% menciona que es deficiente, mientras que el 16,42% concluye que es muy buena.

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N

4.1.2. Encuesta aplicada a la población del cantón Penipe

Cuadro 7 Análisis de los resultados - Variable Dependiente - Patrimonio Gastronómico

N°	INDICADOR	ITEMS	INTERPRETACIÓN
Edad	Edad	Edad	Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la comunidad del cantón Penipe se observa que 28% de la totalidad de la muestra tiene entre 25 – 35 años el 27% corresponde a turistas de más de 35 años y el 17% restante tiene entre 18-25 años, se deduce que la mayor parte de los turistas son jóvenes y adultos.
Género	Género	Género	Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se observa que 71% de la totalidad de la muestra tiene es de género femenino mientras que el 29% restante es de género masculino, se deduce que la mayor parte de los turistas es de género femenino.
N. Educación	N. Educación	N. Educación	Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe, se puede observar que el 43% de los turistas tienen un nivel de educación superior no universitaria, el 26% posee una educación superior, el 14% de los turistas está cursando la secundaria, el 12% posee un posgrado mientras que el 6% solo ha cursado la primaria.
TRADICIONES			
1	Tradiciones gastronómicas	Práctica de tradiciones gastronómicas para el cantón Penipe	De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 38,07% de la población menciona que la práctica de tradiciones gastronómicas es regular, el 18,47% menciona que es excelente, el 16,19% concluye que es buena, el 14,20% menciona que es deficiente, mientras que el 13,07% concluye que es muy buena.
2	Valores gastronómicos	Valores tradicionales gastronómicos en el cantón Penipe	De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: el 38,92% menciona que los valores tradicionales del cantón Penipe es regular, el 16,76% menciona que es excelente, el 16,48% concuerda que es deficiente, el 15,91% menciona que es buena mientras que el 11,93% concluye que es muy buena.
3	Creencias tradicionales	Creencias tradicionales en el ámbito gastronómico	De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 36,93% de la población menciona que las creencias tradicionales gastronómicas son regular, el 18,18% menciona que es buena, el 17,05% menciona que es deficiente, el 16,48% concluye que es excelente, mientras que el 11,36% concuerda que es muy buena.
4	Conservación de tradiciones	Conservación de tradiciones en el ámbito gastronómico del cantón Penipe	De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 34,38% de la población menciona que la conservación de tradiciones en el ámbito gastronómico es regular, el 18,18% concuerda que es excelente, el 17,90% menciona que es buena, el 17,05% concluye que es deficiente, mientras que el 13,50% concluye que es muy buena.
CONOCIMIENTOS			
5	Hábitos de patrimonio gastronómico	Hábitos en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 35,80% de la población menciona que los hábitos del patrimonio gastronómico son regulares, el 19,89% menciona que es buena, el 15,91% concuerda que es excelente, el 15,06% menciona que es deficiente, el 13,35% concluye que es muy buena.

6	Conocimientos de platos	Conocimiento de platos tradicionales	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 36,65% menciona que los conocimientos de platos tradiciones es regular, el 18,18% menciona que es excelente, el 17,05% concluye que es buena, el 15,34% concuerda que es deficiente, mientras que el 12,78% menciona que los conocimientos de platos tradicionales son muy buenos.
7	Conocimientos tradicionales	Conocimientos en cuanto a técnicas, decoración, recetas, procesos culinarios en el cantón Penipe	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 31,53% menciona que los conocimientos relacionados a técnicas, decoración, recetas y procesos culinarios tienen un nivel regular, el 18,75% menciona que es deficiente, el 18,18% concluye que es excelente, el 16,48% concuerda que es buena, mientras que el 15,06% concluye que es muy buena.
8	Difusión gastronómica	Difusión gastronómica para el conocimiento de la sociedad	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 38,07% de la población menciona que la difusión gastronómica es regular, el 18,47% menciona que es deficiente, el 15,63% concuerda que es buena y regular respectivamente, mientras que el 15,63% concluye que es excelente.

TÉCNICAS

9	Preparaciones alimentarias	Preparaciones alimentarias como técnicas tradicionales	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 32,67% menciona que las preparaciones alimentarias y técnicas tradicionales es regular, el 18,47% menciona que es excelente, el 15,34% concuerda que es buena y muy buena respectivamente, mientras que el 18,18% concluye que es deficiente.
10	Control de procesos	Control de procesos para la producción de la gastronomía	En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: el 31,82% menciona que el control de procesos es regular, el 21,59% concluye que es buena, el 17,61% menciona que es excelente, el 16,48% concuerda que es deficiente, mientras que el 12,50% deduce que es muy buena.

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N

4.2 Pruebas de hipótesis

4.2.1 Hipótesis general

- La gestión de la calidad influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

4.2.2 Hipótesis específicas

- La planificación influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.
- La organización influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.
- El control influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

A continuación, se presentan los resultados obtenidos al procesar los datos en el programa estadístico SPSS Statistics V-25, la relación entre la hipótesis general en conjunto con las hipótesis específicas planteadas en la investigación, obteniendo así la correlación de las variables.

Para la variable independiente – Gestión de la calidad se procesaron los datos de 341 encuestados equivalentes y para la variable dependiente – Patrimonio gastronómico se procesaron datos de 352 encuestados con un total 11 casos perdidos.

4.2.3. Prueba de Hipótesis general

Para realizar la comprobación de la hipótesis general de la investigación se procedió a procesar los datos mediante el proceso de la prueba Chi Cuadrado, en relación de la variable independiente – gestión de la calidad y variable dependiente – patrimonio gastronómico, se pone en consideración que los instrumentos de investigación están basados en el modelo de la escala de Likert, obteniéndose los siguientes resultados.

H₁. La gestión de la calidad influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

H₀. La gestión de la calidad no influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe

α : 0,05

Sig: 0,005

Prueba de Chi-Cuadrado

Cuadro 8 Prueba de hipótesis general

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-Cuadrado de Pearson	34.152 ^a	16	.005
Razón de verosimilitud	33.867	16	.006
Asociación lineal por lineal	9.359	1	.002
N de casos válidos	341		

a. 2 casillas (8.0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es .87.

Fuente: Encuestas aplicadas y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N

Decisión: Ya que la significación asintótica (bilateral), es menor a 0,05 en este caso $0,005 < 0,05$, se acepta la hipótesis de la investigación (**H₁**) y se rechaza la hipótesis nula, es decir que la variable independiente – Gestión de la calidad influye significativamente con la variable dependiente – Patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

4.2.4. Prueba de hipótesis específicas

4.2.4.1. Hipótesis específica 1 (Planificación y Patrimonio Gastronómico)

Para realizar la comprobación de la primera hipótesis específica de la investigación se procedió a procesar los datos mediante el proceso de la prueba Chi Cuadrado, en relación a la primera dimensión – planificación de la variable independiente – gestión de la calidad y variable dependiente – patrimonio gastronómico, se pone en consideración que los instrumentos de investigación están basados en el modelo de la escala de Likert, obteniéndose los siguientes resultados.

H₁. La planificación influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

H₀. La planificación no influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe

α: 0,05

Sig: 0,016

Prueba de Chi-Cuadrado

Cuadro 9 Prueba hipótesis específica 1

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-Cuadrado de Pearson	30.354 ^a	16	.016
Razón de verosimilitud	29.448	16	.021
Asociación lineal por lineal	13.339	1	.000
N de casos válidos	341		

a. 0 casillas (.0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es .29.

Fuente: Encuestas aplicadas y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N

Decisión: Ya que la significación asintótica (bilateral), es menor a 0,05 en este caso $0,016 < 0,05$, se acepta la hipótesis de la investigación (**H₁**) y se rechaza la hipótesis nula, concluyendo que la primera dimensión - planificación influye significativamente con la variable dependiente – Patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

4.2.4.2. Hipótesis específica 2 (Organización y Patrimonio Gastronómico)

Para realizar la comprobación de la primera hipótesis específica de la investigación se procedió a procesar los datos mediante el proceso de la prueba Chi Cuadrado, en relación a la segunda dimensión – organización de la variable independiente – gestión de la calidad y variable dependiente – patrimonio gastronómico, se pone en consideración que los instrumentos de investigación están basados en el modelo de la escala de Likert, obteniéndose los siguientes resultados.

H₁. La organización influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

H₀. La organización no influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe

α : 0,05

Sig: 0,013

Prueba de Chi-Cuadrado

Cuadro 10 Prueba hipótesis específica 2

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-Cuadrado de Pearson	30.992 ^a	16	.013
Razón de verosimilitud	30.711	16	.015
Asociación lineal por lineal	3.307	1	.069
N de casos válidos	341		

a. 0 casillas (.0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es .68.

Fuente: Encuestas aplicadas y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N

Decisión: Ya que la significación asintótica (bilateral), es menor a 0,05 en este caso $0,013 < 0,05$, se acepta la hipótesis de la investigación (**H₁**) y se rechaza la hipótesis nula, concluyendo que la segunda dimensión - organización influye significativamente con la variable dependiente – Patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

4.2.4.3. Hipótesis específica 3 (Control y Patrimonio Gastronómico)

Para realizar la comprobación de la primera hipótesis específica de la investigación se procedió a procesar los datos mediante el proceso de la prueba Chi Cuadrado, en relación a la tercera dimensión – control de la variable independiente – gestión de la calidad y variable dependiente – patrimonio gastronómico, se pone en consideración que los instrumentos de investigación están basados en el modelo de la escala de Likert, obteniéndose los siguientes resultados.

H₁. El control influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

H₀. El control no influye significativamente en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

α : 0,05

Sig: 0,009

Prueba de Chi-Cuadrado

Cuadro 11 Prueba hipótesis específica 3

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-Cuadrado de Pearson	32.192 ^a	16	.009
Razón de verosimilitud	31.340	16	.012
Asociación lineal por lineal	5.544	1	.019
N de casos válidos	341		

a. 0 casillas (.0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es .94.

Fuente: Encuestas aplicadas y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N

Decisión: Ya que la significación asintótica (bilateral), es menor a 0,05 en este caso $0,009 < 0,05$, se acepta la hipótesis de la investigación (**H₁**) y se rechaza la hipótesis nula, concluyendo que la tercera dimensión - control influye significativamente con la variable dependiente – Patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

4.3. Presentación de los resultados

Se presenta el análisis de los resultados en relación a la validación y confiabilidad de los instrumentos de investigación, para realizar este proceso se utilizó el método Alfa de Cronbach, dando como resultado una fiabilidad excelente y buena para su posterior aplicación.

Por medio del programa estadístico SPSS Statistics versión 25 se logró evidenciar la influencia existente entre la variable independiente y variable dependiente, de igual manera la relación entre las dimensiones de la variable independiente con la variable dependiente, pudiendo así llegar a la conclusión:

En la obtención de hipótesis general se realiza el debido proceso en el programa estadístico SPSS, aceptando la hipótesis de la investigación con una significación asintótica de $0,005 < 0,050$, concluyendo que el control de la calidad tiene relación con el patrimonio gastronómico.

Para la hipótesis específica 1 (planificación) se realiza el debido proceso en el programa estadístico SPSS, aceptando la hipótesis de la investigación con una significación asintótica de $0,016 < 0,050$, concluyendo que la planificación tiene relación significativa con el patrimonio gastronómico.

Para la hipótesis específica 2 (organización) se realiza el debido proceso en el programa estadístico SPSS, aceptando la hipótesis de la investigación con una significación asintótica de $0,013 < 0,050$, concluyendo que la organización tiene relación significativa con el patrimonio gastronómico.

Para la hipótesis específica 3 (control) se realiza el debido proceso en el programa estadístico SPSS, aceptando la hipótesis de la investigación con una significación asintótica de $0,009 < 0,050$, concluyendo que el control tiene relación significativa con el patrimonio gastronómico.

5. CONCLUSIONES

Una vez finalizada la investigación se concluye que:

- 1.** Se pudo evidenciar que existe relación significativa entre la gestión de la calidad en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.
- 2.** La planificación tiene una influencia significativa en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe, mostrando gran interés en mejorar la planificación estratégica en relación a las ventajas competitivas del lugar.
- 3.** Se puede concluir que para mejorar la organización se deben corregir aspectos relacionados a la valoración de criterios, diseño de calidad, nivel de gestión y el mejoramiento de la calidad del cantón Penipe.
- 4.** El control de la calidad debe direccionarse a la mejora de los conocimientos y políticas, procesos de calidad del cantón Penipe

6. RECOMENDACIONES

Una vez finalizada la investigación se recomienda:

- El estudio de la gestión de la calidad en relación con el patrimonio gastronómico, permitió conocer las necesidades del cantón Penipe, en relación a los resultados obtenidos mediante la tabulación y análisis, motivo por el cual se debe mejorar el control de los procesos para la gestión de la calidad.
- Es importante se ponga gran énfasis en difundir conocimientos relacionados a técnicas, decoración, recetas y procesos culinarios con la finalidad de dar a conocer el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.
- Se requiere implementar diversos planes que ayuden a la mejora significativa de las tradiciones, valores y creencias gastronómicas del cantón Penipe, de esta manera facilitar la conservación del patrimonio gastronómico del lugar.
- Es indispensable incrementar estrategias que den a conocer a la población y a los turistas sobre los hábitos, conocimientos y el control de procesos, con esto dar paso a la difusión del patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Almendros Zaragoza, L. (2020). 20 Nuevos formatos de difusión y comunicación patrimonial. Presentación e interpretación del patrimonio cultural. *Gestión del Patrimonio Histórico*, 1-18. Obtenido de <https://ruidera.uclm.es/xmlui/bitstream/handle/10578/25519/20%20LEGATUM%2020WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Aroca, F. X. G. (2019). Deconstrucción gastronómica, para la revalorización e innovación de la comida típica de la serranía ecuatoriana. *Revista de Investigación Talentos*, 6(2), 85-98. Obtenido de <https://talentos.ueb.edu.ec/index.php/talentos/article/view/162/229>
- Bahls, Á. A., Krause, R. W., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330. Obtenido de <file:///C:/Users/GARY/Downloads/Dialnet-ComprensionDeLosConceptosDeCulinariaYGastronomia-6871851.pdf>
- Benavides, L. (2011). GESTIÓN, LIDERAZGO Y VALORES EN LA ADMINISTRACIÓN. Obtenido de dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2039/3/Benavides_Gaibor_Luis_Hernan.pdf
- Campos Ocampo, M. (2017). *Métodos de investigación académica*. Obtenido de <http://repositorio.ucr.ac.cr/bitstream/handle/10669/76783/Campos%20Ocampo%20C%20Melvin.%202017.%20M%20C%20A%20todos%20de%20Investigaci%20C%20B%20n%20acad%20C%20A%20mica.%20%28versi%20C%20B%20n%201.1%29.%20Sede%20de%20Occidente%20C%20UCR.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Constitucional, T. (01 de 06 de 2021). Constitución de la República del Ecuador. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://www.uteq.edu.ec/lotaip/lotaip/pdf/2014/constitucion2008.pdf>
- Contreras, A. T. R., & González, F. C. V. (2010). Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México. *CIENCIA ergo-sum*, 17(3), 239-252. Obtenido de <file:///C:/Users/anton/Downloads/Dialnet-FormacionDelPatrimonioGastronomicoDelValleDeToluca-5034990.pdf>
- Contreras, C., Luco, J., & Ríó, C. (2019). Patrimonio culinario: propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales. *Revista Ciencias y Humanidades*, 8(8), 163-181. Obtenido de <https://www.revistacienciasyhumanidades.com/index.php/home/article/view/78/68>

- FAO. (04 de 04 de 2020). *Aspectos relacionados con la calidad, el equilibrio nutricional, la importancia de los terrenos agrícolas y el patrimonio cultural*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/3/j1875s/j1875s.htm>
- Francisco, V. C. (2017). Patrimonio Alimentario y cocina ancestral. *Holopraxis Revista de ciencia, tecnología e innovación*, 18(2), 171-175. Obtenido de file:///C:/Users/anton/Downloads/9-36-2-PB.pdf
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Obtenido de <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>
- ISO 22000. (06 de 06 de 2018). *Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos - Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Obtenido de organización internacional de normalización: https://auto-q consulting.com.mx/Muestra04.ISO22.2020/Norma.ISO_22000_2018.Espanol.Aplicacion.pdf
- ISO 9000. (14 de 06 de 2021). *Norma Internacional - Sistemas de gestión de la calidad*. Obtenido de ISO 9000: <http://www.itvalledelguadiana.edu.mx/ftp/Normas%20ISO/ISO%209000-2000%20Sistemas%20de%20Gesti%C3%B3n%20de%20la%20Calidad.pdf>
- Jubete, F. F. (2018). Patrimonio gastronómico y turismo. *Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses*, (89), 303-309. Obtenido de file:///C:/Users/anton/Downloads/Dialnet-PatrimonioGastronomicoYTurismo-6845454.pdf
- Matta, R. (2015). Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. *Estudios del Hombre, serie Antropología de la Alimentación*, 205-220. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/44546781/Avila_et_all_Alimentos_Cocinas_e_intercambio_culinarios.pdf?1460141043=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DAlimentos_cocinas_e_intercambios_culinar.pdf&Expires=1613102717&Signature=A0yoQB-GzEIa
- Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, Vol. 51, No. 2, pp. 106-113. Obtenido de <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S018512251730005X?token=75A04E632C5DCE919B52D05C09FA5EB17BA742E829A498D8DB1D89B2F5336E1477A70D63C6123B4828F494E7EEA46A68>

- Ochoa, C.Y. (2017). La nueva geografía de la alimentación: el desafío de la planificación agrícola y alimentaria en contextos urbanos. *Naturaleza, territorio y ciudad en un mundo global*, 1440-1449. Obtenido de https://www.age-geografia.es/downloads/Naturaleza_Territorio_y_Ciudad_AGE2017.pdf
- ONU. (18 de 06 de 2020). *Día de la gastronomía sostenible*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas: <https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>
- Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Toro, M. F. V. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de comunicación de la SEECI*, (44), 1-13. Obtenido de <file:///C:/Users/anton/Downloads/Dialnet-DiversidadGastronomicaYSuAporteALaIdentidadCultura-6295958.pdf>
- Pérez, J. M. M. (2020). Técnicas de cocina a punto de extinguirse. *Revista especializada en gastronomía*, 2(1), 28-36. Obtenido de <file:///C:/Users/anton/Downloads/377-Texto%20del%20art%C3%ADculo-696-1-10-20200928.pdf>
- Quezada, A. C., & Cisneros, H. F. (2018). Culturas alimentarias indígenas y turismo: una aproximación a su estado desde el control cultural. *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 194-212. Obtenido de <file:///C:/Users/anton/Downloads/Dialnet-CulturasAlimentariasIndigenasYTurismo-6353740.pdf>
- Quichimbo Guamán, C. A. (2014). *Rescate cultural de la tradición gastronómica del cantón Penipe 2013*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9762/1/84T00289.pdf>
- Ramírez, J. H. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Revista Cuhso*, 28(1), 154-146. Obtenido de <file:///C:/Users/anton/Downloads/1236-5664-1-PB.pdf>
- Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, 32. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/eps/n32/1870-9036-eps-32-00009.pdf>
- Rodríguez Carrillo, A. S. (2016). *Registro de las tradiciones culinarias del cantón Penipe, como patrimonio cultural inmaterial, 2015*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11215/1/84T00487.pdf>
- Rodríguez-Martínez, L. M., & Cáceres-Flórez, W. A. (2016). Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico. *Jangwa Pana*, 15(1), 43-57. Obtenido de <http://revistas.unimagdalena.edu.co/index.php/jangwapana/article/view/1748/1236>

- Sobrado, D. A. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio. *International journal of scientific management and tourism*, 4(2), 51-71. Obtenido de file:///C:/Users/anton/Downloads/Dialnet-IdentidadCulturalYTurismoGastronomico-6640381.pdf
- Torres, G. A., & Diaz, Á. F. (2020). Modelo de gestión de turismo gastronómico para fincas agroturísticas, caso cantón Milagro. *Revista de Ciencias Sociales y Humanísticas*, 4(19). Obtenido de file:///C:/Users/GARY/Downloads/240-962-1-PB.pdf
- UNESCO. (2003). Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para a Educación, la Ciencia y la Cultura: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/>
- UNESCO. (11 de 02 de 2021). *UNESCO*. Obtenido de QUE ES EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Vacaflor, C., & Lizárraga, P. (2012). *Patrimonio gastronómico y política pública*. Tarija: Comunidad de Estudios Jaina/Municipio de la ciudad de Tarija. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/33710508/Patrimonio_gastronomico_y_politica_publica.pdf?1400180886=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DPatrimonio_gastronomico_y_politica_publica.pdf&Expires=1613012044&Signature=evu~7bl5713eVw8RDv1SZMWMJ
- Velarde, I., Voget, C., Avila, G., Loviso, C., Orosco, E., Sepúlveda, C., & Artaza, S. (2008). Influencia de la calidad en el consumo de productos patrimoniales: el caso del sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso. *Sistemas agroalimentarios localizados en Argentina*, 31-66. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Jeremias_Otero/publication/317451870_Sistemas_Agroalimentarios_Localizados_en_Argentina/links/593ae57b458515e398b8a46b/Sistemas-Agroalimentarios-Localizados-en-Argentina.pdf#page=33

ANEXOS

ANEXO 1. Propuesta

Modelo de gestión de la calidad del patrimonio alimentario, caso de estudio Penipe-Ecuador

Food heritage quality model, Penipe-Ecuador case study

Dennise.N. Valverde*

Universidad Nacional de Chimborazo. Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas,
Riobamba, Ecuador.

Resumen

El modelo de calidad para el patrimonio alimentario es considerado, un proceso indispensable para tener una estructura sistemática entre el control, planificación, organización, técnicas, conocimientos y tradiciones, especificando que el patrimonio gastronómico forma parte intrínseca de la población y que la calidad alimentaria debe tener un margen especificado para mejorar los procesos en la preparación de los alimentos, en el caso de Penipe, se pudo evidenciar una gran existencia de riqueza alimentaria, el caso de estudio está basado en fundamentar la identidad del pueblo y mejorar los procesos de calidad mediante la difusión de sus conocimientos, finalmente se elabora un modelo de calidad en base al ciclo de Deming como la mejor manera para cumplir los objetivos.

Palabras clave: Patrimonio, calidad, riqueza, identidad, estratégico

Abstract:

The quality model for food heritage is considered an essential process to have a systematic structure between control, planning, organization, techniques, knowledge and traditions, specifying that gastronomic heritage is an intrinsic part of the population and that food quality must have a specified margin to improve the processes in the preparation of food, in the case of Penipe, it was possible to evidence a great existence of food wealth, the case study is based on establishing the identity of the town and improving quality processes through disseminating their knowledge, finally a quality model is developed based on the Deming cycle as the best way to meet the objectives.

Keywords: Heritage, quality, wealth, identity, strategic

* dnvalverde.figt@unach.edu.ec

1. Introducción

El modelo de gestión de la calidad es un sistema importante para mejorar los procesos dentro de una empresa de alimentos, la fundamentación de actividades permite cumplir los objetivos mediante estrategias que generen un progreso continuo dentro de las organizaciones.

Para mantener una gestión equilibrada en las organizaciones es importante se establezcan sistemas de calidad que estén basados en las expectativas de los consumidores y que a su vez contribuyan al cumplimiento de los requisitos para mejorar el desempeño interno y externo de una organización, “Para que las organizaciones mantengan una posición competitiva, deben mejorar su desempeño y brindar productos y servicios de calidad que satisfagan las necesidades de los clientes” Jaya Escobar, Planche Cardosa, & Guerra Bretaña (2018)

De igual manera las empresas de restaurantes se basan en los principios de administración y organización para la toma de decisiones es decir mejora el juicio de valor en las decisiones, y seleccionando alternativas de criterio necesarios para mejorar los recursos de una organización. Sánchez, Ríos, & Malo (2016)

Dentro de un nivel internacional las empresas han ido innovando los procesos dentro de una organización con la finalidad de mejorar las exigencias de los consumidores, en el caso de España se establece que la calidad es una filosofía para mejorar el método de trabajo interno y conseguir la satisfacción de los clientes mediante un sistema de gestión de alimentos, por lo tanto la implementación de diversas estrategias mediante indicadores que fomenten el incremento de calidad en los productos marcan la diferencia ya que ayuda a mejorar el posicionamiento dentro del mercado, lo que establece la importancia de incluir un sistema de calidad que se adapte a las presentes y futuras necesidades. Fernández Rubio (2018)

En este contexto Ecuador ha ido innovando e integrando nuevos sistemas de calidad que se adapten a las necesidades internas del país, lo que permite ponerse en vanguardia en conjunto con las normativas de calidad internacional, por lo que se establece; mediante la identificación de indicadores y elementos que tiene cada producto alimenticio se generan características de calidad para la preparación, elaboración y conservación de las técnicas culinarias, de esta manera logara controlar la producción de una nueva cultura alimentaria. Manzo, Moreira M, Mero D, Caicedo , & Sanabria (2019)

La aplicación e implementación de un sistema de gestión dentro de la calidad permite el incremento en la satisfacción del cliente dentro de la calidad y variedad de técnicas culinarias, permitiéndose utilizar herramientas para evaluar la calidad alimentaria. Hernández Enríque, Matos Mosqueda, & Benítez Cortés (2020)

Por lo cual, en la provincia de Chimborazo Villalva & Inga (2021) proponen la implementación de resultados mediante la gestión de la calidad de proyectos estratégicos para pequeños y medianos productores, en función de la siembra, cuidado y cosecha de productos tradicionales, al ser una provincia con abundante patrimonio alimentario se establece la inclusión de un modelo tradicional para las técnicas culinarias y así lograr que los procesos de producción garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos.

En este sentido, la base del patrimonio gastronómico es mantener un equilibrio entre la calidad de las técnicas, conocimientos y tradiciones existentes en un lugar, estableciendo a la tierra como un elemento importante para realizar todas estas actividades, desde una perspectiva diferente se puede tomar de forma directa e indirecta la evaluación de oportunidades de nuestros antepasados siendo estas importantes para mantener intacta la formación y elaboración de los platos típicos del cantón Penipe entre los cuales se puede referir a:

- Licores de claudia, manzana, membrillo y mora
- Tortillas de piedra
- Chicha de jora
- Dulce de cuchillo

Dentro de las principales técnicas culinarias que han sido conservadas, preservadas y heredadas de generación en generación, mediante los métodos que el ser humano ha desarrollado para el proceso de alimentos, dentro del cantón Penipe se han desarrollado varias que aún son utilizadas, tales como:

- Técnica de fermentación para realizar los licores típicos
- Técnica de asado en piedra
- Técnica de ebullición

En el cantón Penipe no se evidencia la aplicación directa de indicadores y estrategias que permitan fundamentar el control de procesos dentro de la inocuidad alimentaria y las técnicas del patrimonio alimentario, por lo que se cree indispensable incluir un modelo de gestión, que

establezca las principales paulas para mejorar la planificación de la preparación de platos típicos.

La propuesta del documento es presentar una reflexión de cómo se establece el modelo de calidad alimentaria en un enfoque del patrimonio, teniendo en cuenta que es un proceso cambiante a través de los años, sin embargo, se establece una gran importancia de los recursos gastronómicos que están ligadas directamente a los ritos, tradiciones, rituales y creencias que tiene una cultura y su relación por los procesos alimentarios.

Finalmente se establece un gran sentido de pertenencia con los procesos que tienen diversas comunidades en la producción de las costumbres al momento de preparar un producto alimentario o al procesarlo, como parte de su herencia gastronomía misma que desea ser preservada. La información que se tomará en cuenta dentro del marco teórico o conceptual tiene conexión con los archivos oficiales presentándose así los resultados, propuestas y discusiones previos a la investigación¹

2. Desarrollo

2.1. Patrimonio Cultural Inmaterial alimentario

Sin duda uno de los elementos del patrimonio cultural inmaterial más importante y representativo es la gastronomía, si bien es cierto al principio de la humanidad para los seres humanos su alimento era únicamente a base de raíces y frutos; es en el periodo paleolítico en donde el ser humano adquiere conocimientos y técnicas de caza y es así donde empieza el cambio para los procesos gastronómicos.

El patrimonio cultural alimentario tiene una gran diversidad gastronómica para el reconocimiento de la herencia dentro del patrimonio mundial es decir que las prácticas alimentarias se deben entender como procesos orgánicos, estructurados y complejos desde la materia prima hasta su producción y posterior consumo. Bartolotto & Carrera Díaz (2017)

Pensar en el PCI es imaginarnos la vida de nuestros antepasados, con su historia, costumbres y tradiciones, en la actualidad existen varios encuentros en donde se tratan temas relacionados al PCI con la finalidad de incrementar acciones que ayuden a la difusión e integración del

¹ El estudio de caso y el marco conceptual, está ligado al proyecto, previo a la obtención del título, Ing. en Gestión Turística y Hotelera “Gestión de la calidad y patrimonio gastronómico del cantón Penipe”, con la dirección del Mgs. Carlos Fernando Inga Aguagallo, Universidad Nacional de Chimborazo, Ecuador

patrimonio nacional e internacional ya sean estos bienes tangibles o intangibles de un pueblo en donde se puede tratar la importancia de la cultura.

El conjunto de acciones patrimoniales forma parte de un reconocimiento determinado por un bien patrimonial que coincide en sus atributos y rasgos, así como en las estrategias y beneficios enfocados a su salvaguardia. Corona S, Matta, & De Suremain (2019), así pues, las costumbres y tradiciones son básicamente una serie de interpretaciones que se relacionan con el control de los orígenes y la función que dichos bienes cumplen en torno a una determinada cultura.

En este punto la cultura a una manera de entenderla corresponde al esfuerzo de establecer mecanismos para las tradiciones y manifestaciones de un pueblo empleándose como un ámbito especializado del PCI, es indispensable mantener una concepción en un conjunto de símbolos y elementos culturales que una sociedad va acumulando, dentro de todo este proceso se deduce que todos los pueblos tienen una cultura es decir que cuentan con diversas maneras para realizar sus procedimientos teniendo cada uno un significado particular.

Haciendo énfasis en lo relatado por la UNESCO², el patrimonio cultural inmaterial mantiene un cambio constante a lo largo de la historia, comprendiendo entre ellas expresiones que son heredadas por nuestros antepasados y posterior transmitidas a nuestros descendientes; por lo cual podemos destacar diferentes categorías:

- Tradiciones orales
- Artes del espectáculo
- Usos sociales, rituales, actos festivos
- Conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo
- Saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional

La relación existente entre la gastronomía y el patrimonio cultural inmaterial se establece en los usos sociales, rituales y actos festivos, la UNESCO (2021) establece y reafirma a la identidad de los pueblos que practican directamente sus costumbres, creando una visión general de la historia y memoria de las comunidades, la existencia de diferentes formas para plasmar los acontecimientos festivos en los que intervienen las tradiciones culinarias con la finalidad de asegurar la continuidad y difusión de los mismos, determinando la importancia de sus

² UNESCO – Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

manifestaciones en base al desarrollo social y sus conocimientos, los cuales pertenecen a las culturas y promueven el respeto de las mismas.

Mientras que para Fusté-Forné (2016), el patrimonio cultural inmaterial dentro de un estándar gastronómico se manifiesta la relación existente de los recursos alimentarios en donde se puede implicar como un símbolo territorial, esto se caracteriza por los elementos de la naturaleza visualizados mediante el cultivo de la materia prima para la elaboración de los platos típicos, ahora bien como estos recursos se relacionan directamente con el patrimonio alimentario; y esto se origina dentro de un margen de producción y consumo como parte de una manifestación cultural misma que ayuda directamente al desarrollo de una localidad, a partir de esta perspectiva se puede considerar los componentes de identidad cultural a los símbolos culinarios que pasan de una generación a otra como parte de una herencia, fomentando la difusión y conservación de los elementos gastronómicos como rasgo cultural.

Sin embargo, es importante hacer énfasis en los problemas que se presentan actualmente en la sociedad y cómo se ven afectados, todas estas repercusiones están arraigadas en las prácticas diarias de las costumbres y tradiciones alimentarias, una de las más importantes es la migración, que provoca que la población se aleje de sus raíces e incita a la pérdida de la identidad cultural alimentaria, finalmente para poder asegurar el buen funcionamiento de los usos sociales es importante se establezca estrategias en unión con instituciones que estén interesadas en incrementar acciones que protejan las prácticas culinarias.

El principal aspecto dentro del patrimonio alimentario son los procesos históricos, sociales, económicos y políticos que se contextualizan en una comunidad que están diseñados para fortalecer y apoyar dentro del ámbito de la cultura y así fomentar los recursos de alimentación y de cultura culinaria, mediante la protección sostenible de biodiversidad. Roca (2019)

2.2. Patrimonio alimentario en la actualidad

El patrimonio alimentario forma una base constituida en la que se integra diferentes elementos y tradiciones fundamentadas, mejorando la perspectiva de una actividad alimentaria, todos estos elementos forman parte de la cultura culinaria y se pueden patrimonializar ya sea como: recetas, productos gastronómicos, prácticas, representaciones, la forma de consumirlas y su significado, es importante mencionar que no todos estos elementos se pueden ser

patrimonializado de la misma manera, es decir no todos tendrán el mismo grado de importancia.

Por lo que se puede comprender que el patrimonializar una parte no rompe el conjunto de la cultura culinaria, esto se fundamenta en que los elementos que forman parte del proceso pueden tener un cambio en su función y ponerlo a prueba en una realidad distinta.

La participación directa de etnias y comunidades kichwas forma parte importante para comprender la riqueza cultural alimentaria, con el propósito de dar a conocer al pueblo externo sobre las manifestaciones gastronómicas, lamentablemente en la actualidad existe un bajo nivel de valoración del patrimonio cultural alimentario. La Constitución de la República del Ecuador (2008) en su Art.21 establece: “Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia o no a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas”, incluyéndose en estas a las manifestaciones culturales alimentarias de las comunidades ecuatorianas.

La persona adulta mayor, interpreta la alimentación con una gran significancia emotiva, relacionándola con recuerdos y momentos de otros tiempos, sobre todo aquellos que representan la unión familiar y que se atribuye como un rol esencial para preparar los platos tradicionales. Toncoso Pantoja (2018)

Se establecen varias conexiones y directrices que ayudan al análisis del patrimonio alimentario dentro de la situación actual; mediante la utilización de técnicas, utensilios y alimentos tradicionales, estudiando la preparación de los alimentos de nuestros ancestros y comparándola con la cocina del presente, entendiéndose que la desvalorización de la cultura gastronómica influye directamente en la pérdida de la identidad culinaria.

Es importante hacer énfasis en la nueva modalidad de intereses alimentarios en época de COVID-19, en donde se destaca varias acciones que se han generado, lo que provoca un cambio sistemático en la vida social dentro de un escenario rural, la situación permite pensar en nuevas estrategias, generando retos a corto, mediano y largo plazo, puntualizando como eje importante a las comunidades indígenas ya que es un grupo prioritario en la siembra y cosecha de la tierra que posterior son utilizados en la producción de alimentos que forman parte del patrimonio

alimentario, si bien es cierto la contingencia sanitaria ha generado que se reestructure la manera de brindar un servicio de alimentación basado en la segmentación de actividades, de manera que se pueda desarrollar un mercado interesado principalmente en el patrimonio alimentario. El COVID-19 asegura un desafío que permite generar un cambio en los hábitos alimenticios de los consumidores, originando nuevas maneras de distribución de los alimentos, de esta manera se crea la necesidad de implementar estrategias que garanticen la seguridad e inocuidad de los alimentos para el consumo del ser humano. Luque Zúñiga, Moreno Salazar, & Lanchipa Ale (2021).

Se hace visible la sustentabilidad alimentaria de las comunidades y sus conocimientos sobre la tierra y el universo Zúñiga, (2020). Así se puede entender a la importancia de los conocimientos alimentarios y su historia respecto a un sistema sustentable para frenar la contingencia sanitaria dando como resultado rescatar los valores de nuestros antepasados y el respeto sobre la educación del patrimonio alimentario.

Lo llamado ahora modernidad alimentaria se basa en el contexto sistemático y fundamental de un bien de consumo, es decir un instinto humano por ingerir los alimentos sin tener en cuenta su historia y procesos, se debe tomar en cuenta la diversidad alimentaria dentro de un aspecto social, y como necesidad de afirmar las principales características del patrimonio alimentario, haciendo énfasis en la industrialización universal de los platos típicos de las comunidades, con ello integrando a la modalidad de turismo alimentario como oferta de diferentes localidades que basan su economía en estas actividades.

Finalmente, para Di Clemente, Mogollón, & Guzmán (2017), el patrimonio alimentario actual es fundamental para manejar el desarrollo turístico dentro de una comunidad, manteniendo un centro en la identidad, historia y autenticidad de los procesos culinarios, con la finalidad de generar una calidad elaborada mediante estrategias que justifiquen mantener una conexión con el patrimonio alimentario actual y las técnicas tradicionales para el desarrollo continuo de las costumbres culinarias.

2.3. Patrimonio alimentario en Penipe

En el caso de Penipe se manifiesta la relación del patrimonio alimentario gracias a las propias prácticas que se caracterizan por mantener una identidad arraigada al pueblo, donde se puede entender a los procesos como una interacción social entre la historia, el ser humano y la

naturaleza, es importante recalcar que el pueblo de Penipe forma parte de una cultura razón por la cual es indispensable las estrategias para fomentar la difusión de las tradiciones culinarias en relación al tiempo.

Los primeros habitantes del cantón Penipe eran los PINIPIS, cuyo significado se reduce a río de las serpientes, en base a esto se construyen las primeras técnicas culinarias en relación a la formación básica de alimentación como una forma de identidad en sus manifestaciones mismas que son heredadas y aplicadas a la actualidad, con esta información se puede establecer los principales cultivos de la zona de Penipe:

- Papas
- Maíz
- Frejol
- Remolacha
- Mora
- Manzana
- Claudia

En base a estos cultivos se construyen los platos típicos del cantón y que son conocidos a nivel nacional, a lo largo del tiempo han ido construyendo y fortaleciendo la identidad del patrimonio alimentario con una visión de cuidado y calidad gastronómica, desarrollando tradiciones intangibles.

La importancia de las preparaciones alimentarias se basa en aprovechar las sustancias nutritivas como fundamento para los métodos ancestrales Rodríguez Carrillo (2016). De esta manera entonces se establecen las tradiciones alimentarias como una propia necesidad para prevalecer la identidad, dando como resultado que la población que tiene arraigada aún estas costumbres son las personas de la tercera edad, a esto se incluye la utilización de utensilios propios para la elaboración.

2.4. Calidad alimentaria

Está establecida mediante el conjunto de actividades que garantizan la satisfacción de sus consumidores, considerando mejorar continuamente la calidad a fin de realizar fundamentos y conocimientos a la elaboración relacionada al control de los alimentos y la gestión de los

procesos, esto pasa a formar parte de asegurar que los consumidores accedan a alimentos saludables manteniendo un régimen controlado para beneficio de futuras generaciones.

La Normativa y métodos dentro del término de calidad producen el surgimiento de los sistemas de calidad que se interrelacionan entre sí para dirigir y controlar los procesos productivos de las empresas, mediante un enfoque de prevalecer la cultura y orientación de la mejora continua. Huerta Dueñas & Sandoval Godoy (2018), estableciendo así las políticas de la calidad como herramientas para una dimensión operativa y mantener el aseguramiento de la gestión alimentaria.

La sostenibilidad alimentaria da origen a la contribución gastronómica en relación a calidad alimentaria y el desarrollo continuo de los consumidores ONU (2020), La ONU³ establece que la base de la preparación de una buena comida está basada en la inocuidad, seguridad y calidad alimentaria, reconociéndose a la gastronomía como una manifestación culinaria y establecida mediante técnicas propias de una localidad, es decir no se debe olvidar la importancia de mantener constituida la forma de preparación de los platos típicos de nuestros ancestros, por lo que se debe mantener un estándar en relación a la calidad y el patrimonio alimentario.

La calidad alimentaria no se puede limitar solo al proceso de inocuidad, se deben tener en cuenta varias acciones que se consideran importantes para mejorar una orientación a la calidad, estas pueden estar establecidas mediante las características nutricionales así como a las características de siembra y cosecha, también es importante hacer mención que esta calidad y seguridad alimentaria está estrechamente entrelazada al territorio, es decir a la fertilidad de la tierra en donde se produce la materia prima siendo esencial para los futuros procesos y para la satisfacción de los consumidores.

En este punto la importancia de la calidad alimentaria se fundamenta en una diversidad de acciones que generan entre ellas una planeación integral lo que forma parte de la innovación transversal e integradora para generar la calidad y el valor de los alimentos; es decir a todas estas características se le atribuye el total mérito a la naturaleza y su composición para finalmente generar el proceso de elaboración, y dar paso a su consumo, se comprende como tal a una calidad gastronómica objetiva siendo estas no solo un consumo intrínseco, si no que interviene varias variables hasta poder estipular un alto nivel de calidad.

³ Organización de las Naciones Unidas

Finalmente, la FAO⁴ dentro de la calidad alimentaria estipula varios vínculos para la evolución de los conocimientos culinarios, mismos que están especificados en la distinción de un producto de excelencia, definiendo como tal la garantía fundamentada como inocuidad tradicional. “La calidad es el conjunto de propiedades y características de un producto, de un proceso o de un servicio que le confieren su capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas” (FAO, 2020)

2.5. Calidad alimentaria en el ámbito de las normas ISO

El principal objetivo de las organizaciones se basa en la búsqueda de ventajas competitivas mediante la aplicación de un sistema de gestión para mejorar la calidad, teniendo en cuenta la formación continua de los procesos para la calidad alimentaria, como consecuencia para desarrollar normas que sustenten un buen manejo sistemático de la formación como base de un modelo de calidad. “Identificando las técnicas estadísticas que sean útiles en el desarrollo, implementación, mantenimiento y mejora de un sistema de gestión de la calidad, en cumplimiento con los requisitos de la Norma ISO 9000 y Norma ISO 22000” Medina F, Díaz A, & Cardenas (2017)

En la norma ISO 9000⁵ se establece a la organización como base para el buen funcionamiento de la gestión de la calidad y que está fundamentado para el control de los procesos, con la finalidad de mejorar el desempeño de las funciones comprendiéndose como tal la dirección en un enfoque al cliente y su satisfacción, el propósito de la misma es mejorar la orientación como compromiso de eficacia en las actividades, al sistema de calidad se le entiende como objetivo para la mejorar la capacidad del valor calidad. “Las necesidades y expectativas se expresan en la especificación del producto, generalmente denominadas como requisito del cliente para mejorar los productos y procesos en un enfoque de calidad” (ISO 9000, 2021, págs. 1-2)

En consecuencia; las necesidades y expectativas de los clientes son indispensables para lograr establecer mecanismos y recursos que son necesarios para mantener fundamentada la eficacia y eficiencia de los procesos, mejorando objetivamente los propósitos que se incluyen dentro de las técnicas, con esto podremos minimizar los riesgos y causas dentro del margen de error en una organización que aplique un modelo de calidad.

⁴ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

⁵ Organización Internacional de Normalización / ISO 9000 Norma de sistemas de gestión de la calidad – fundamentos de los sistemas de gestión de la calidad.

Para asegurarse que los enfoques de calidad cumplan con los requerimientos establecidos dentro de un modelo de calidad se debe tomar en cuenta la disponibilidad de recursos para cumplir con la meta, la mejora continua de las acciones se fundamenta mediante evaluaciones continuas para mitigar los daños y generar posibles nuevas soluciones, dando resultados positivos, esto ayudará significativamente para mejorar las oportunidades y comprender nuevas metas a corto, mediano y largo plazo.

Para comprender de mejor manera la versatilidad de los procesos como modelo de calidad es importante observar el comportamiento de las actividades bajo diferentes directrices, estas son técnicas que pueden ir desde mejorar los proyectos hasta generar nuevas etapas de los ciclos de calidad. Este enfoque ayuda a la evaluación interna y externa de una organización, la diferencia de estas relaciones se basa en la complementación de estrategias para facilitar la planificación y control de los recursos para integrar un sistema de recurso y así lograr satisfacer las necesidades actuales enfocadas para los clientes.

La calidad es una actividad intangible que es reflejada a un producto tangible, es decir es la transmisión de características que se definen en un proceso para mejorar los recursos que se realizan dentro de diferentes aspectos, en el caso de la alimentación es importante hacer énfasis en la transmisión no solo de los procesos de calidad si no en los conocimientos patrimoniales de la gastronomía, siendo esto parte de un camino controlado para establecer mecanismos que ayuden a fomentar la difusión de las costumbres culinarias en base a un modelo de calidad establecido.

Finalmente, en la norma ISO 22000⁶ se fundamenta un alcance estructurado de mecanismos para los productos y servicios de alimentos y bebidas establecidos dentro de los requerimientos para incorporar varios beneficios en torno a una alimentación saludable, en este caso interviene de manera gradual el sistema de inocuidad alimentaria. “Mejorar la efectividad para aumentar la elaboración de productos y servicio inocuos al mismo tiempo que se cumplen con requerimientos aplicables” (ISO 22000, 2018)

La seguridad de los alimentos al momento de la preparación y posterior a su servicio se debe relacionar directamente en difundir el contexto de seguridad e inocuidad alimentaria, dentro de un contexto se debe establecer mecanismos que ayuden a determinar adecuadas normas de

⁶ Organización Internacional de Normalización / ISO 22000 – Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos – Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria

calidad, en estas intervienen fundamentalmente conocer sobre los productos de alimentación que van a ser utilizados.

En un contexto estandarizado para mejorar el servicio de alimentos y relacionarlos con los conocimientos patrimoniales gastronómicos, se fundamenta a conocer sobre la siembra y cosecha de los productos es decir, mantener un margen de calidad de la materia prima sin perder el valor cultural de los platos típicos de una localidad, con el único objetivo de lograr un proceso controlado con responsabilidades manejadas internamente, para esto es importante generar funciones que deben cumplirse dentro del marco de la calidad, generalmente las costumbres como parte del patrimonio son prácticas que llevan realizándose en un entorno familiar y que en mucho de los casos se expresa como parte de un servicio a la comunidad, para satisfacer las necesidades de los consumidores.

2.6. Calidad alimentaria actual enfocada al cantón Penipe

Actualmente se establecen diferentes directrices en cuanto a los hábitos alimentarios por lo que ha cambiado la forma de la producción de los alimentos, de acuerdo a las evaluaciones actuales se fomenta el cambio a una vida saludable, es decir el consumo de alimentos que tengan un porcentaje nutricional aceptable.

Dentro de este contexto se maneja un aspecto importante que es garantizar la calidad y seguridad alimentaria, es decir es importante que se implemente un control de seguimiento continuo en cuanto a los procesos de alimentos y bebidas como estrategia de ayuda para mejorar y dar confiabilidad a los consumidores al momento de adquirir un servicio de alimentación. “La disponibilidad para salvaguardar la seguridad alimentaria es la importancia de formular políticas e implementar medidas para una alimentación sostenible” (Rodríguez, 2020)

El cumplimiento de la calidad de los productos está basado en el compromiso para el mantenimiento de las actividades alimentarias, estas garantías están reforzadas como una clave importante en los proveedores y los consumidores, en relación a la situación actual por COVID-19 se conoce que no existe evidencia que el virus se pueda transmitir por el consumo de alimentos, sin embargo se debe seguir las normas de seguridad alimentaria en la preparación

de los mismos, es decir que cumplan con todas las medidas de bioseguridad establecidas por la OMS⁷.

En el caso de Penipe los establecimientos de alimentos se han visto afectados progresivamente gracias a la presencia del COVID-19, por lo que se vio la necesidad de innovar sus procesos y mejorar su producción y posterior consumo, estableciéndolo de una manera adecuada para obtener alimentos de calidad, con la finalidad de elaborar y adquirir estrategias que mitiguen estos daños, se implementaron normas de seguridad que los establecimientos han incrementado, dando como resultado la mejora de la oferta gastronómica y adquiriendo beneficios económicos a la comunidad.

2.7. Modelo de calidad y patrimonio alimentario – cantón Penipe

El éxito dentro de una organización se logra mantener por su capacidad para satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes, la gestión eficaz de la organización toma forma entorno de la organización, aprendizaje y la mejora continua mediante actividades de innovación para la calidad de los productos. Duque (2017)

Para mantener en formato un modelo de calidad es importante tener en cuenta los ejes de planificación, organización y control, esto puede realizarse para mejorar los recursos en conjunto con la dirección y la elaboración de un producto, para esto lo importante es proporcionar siempre un marco de referencia que establezca la relación entre la calidad y el patrimonio gastronómico, estos aspectos pueden formar parte de un impacto positivo en la preparación de los platos típicos y con ello lograr no solo satisfacer las necesidades de los consumidores si no también mantener vivas las técnicas ancestrales y los conocimientos gastronómicos.

Las políticas que se establecen para obtener una estrategia centrada de un modelo de calidad, es proporcionar objetivos que den como resultado la adquisición de normas de calidad en base a los conocimientos patrimoniales alimentarios, es decir cumplir las metas de manera objetiva y fundamentar el desempeño mediante acciones que generen la satisfacción de los consumidores.

⁷ Organización Mundial de la Salud

Parte importante para un modelo de calidad es la intervención de personal que esté altamente capacitado en técnicas de calidad pero que a su vez tenga conocimientos sobre los procesos, tradiciones y hábitos del patrimonio alimentario, asegurándose a enfocar políticas que cumplan con los requerimientos establecidos.

Finalmente se deduce la importancia de generar estrategias que ayuden a mitigar los daños y que generen nuevas oportunidades de difusión de los conocimientos patrimoniales en conjunto a una fundamentación de la calidad.

3. Resultados

En relación al análisis de los resultados de la investigación se establece la existencia de una gran conexión entre la calidad y el patrimonio gastronómico por lo que es importante fundamentar el modelo de gestión de la calidad mediante el ciclo de Deming mediante ideas que se consideran importantes para conseguir que los restaurantes del cantón Penipe consideren aplicar este modelo de calidad y de esta manera puedan alcanzar un mayor nivel dentro de los procesos alimentarios y la calidad de los mismos.

MODELO DE CALIDAD DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO – CANTÓN PENIPE

1. Objetivo

- Creación de estrategias e indicadores que garanticen las políticas de control y mejora de la calidad en función del patrimonio gastronómico del cantón Penipe, y en beneficio a sus consumidores.

2. Situación actual

Para comprender de mejor manera la versatilidad de los procesos como modelo de calidad es importante observar el comportamiento de las actividades bajo diferentes directrices, estas son técnicas que pueden ir desde mejorar los proyectos hasta generar nuevas etapas de los ciclos de calidad. Este enfoque ayuda a la evaluación interna y externa de una organización, la diferencia de estas relaciones se basa en la complementación de estrategias para facilitar la planificación y control de los recursos para integrar un sistema de recurso y así lograr satisfacer las necesidades actuales enfocadas para los clientes.

La calidad es una actividad intangible que es reflejada a un producto tangible, es decir es la transmisión de características que se definen en un proceso para mejorar los recursos que se realizan dentro de diferentes aspectos, en el caso de la alimentación es importante hacer énfasis en la transmisión no solo de los procesos de calidad si no en los conocimientos patrimoniales de la gastronomía, siendo esto parte de un camino controlado para establecer mecanismos que ayuden a fomentar la difusión de las costumbres culinarias en base a un modelo de calidad establecido.

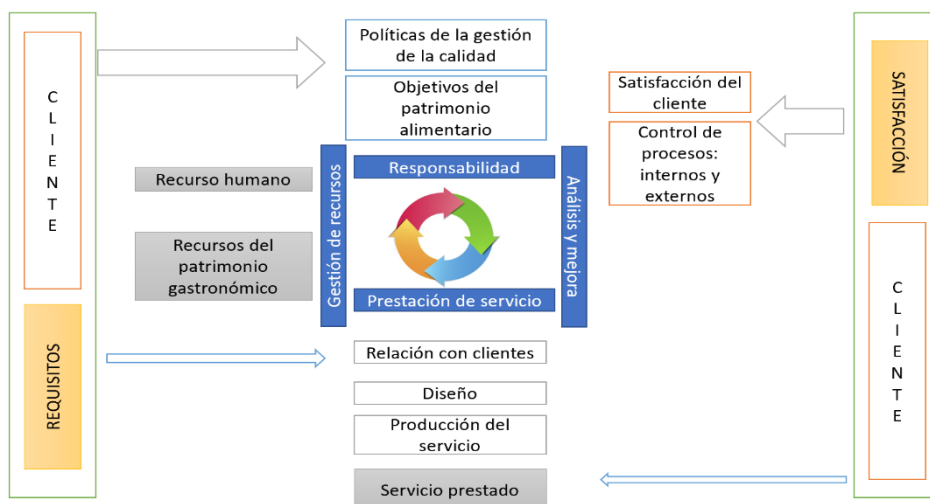
En el caso de Penipe los establecimientos de alimentos se han visto afectados progresivamente gracias a la presencia del COVID-19, por lo que se vio la necesidad de innovar sus procesos y mejorar su producción y posterior consumo, estableciéndolo de una manera adecuada para obtener alimentos de calidad, con la finalidad de elaborar y adquirir estrategias que mitiguen estos daños, se implementaron normas de seguridad que los establecimientos han incrementado, dando como resultado la mejora de la oferta gastronómica y adquiriendo beneficios económicos a la comunidad

3. Desarrollo

3.1. Mapa de procesos

A continuación, se detallará un gráfico de procesos en donde se evidencia la interacción dentro de la gestión de la calidad y el patrimonio gastronómico

Ilustración 1 Mapa de procesos



Elaborado por: Valverde. N

3.2. Políticas para la gestión de la calidad del patrimonio gastronómico

El sistema de modelo de gestión de calidad establece implementar políticas que abalen el desarrollo continuo de los procesos de una empresa y a su vez fomenten el control de los indicadores, como base para mantener arraigadas las manifestaciones culinarias del cantón Penipe; para lo cual es importante cumplir:

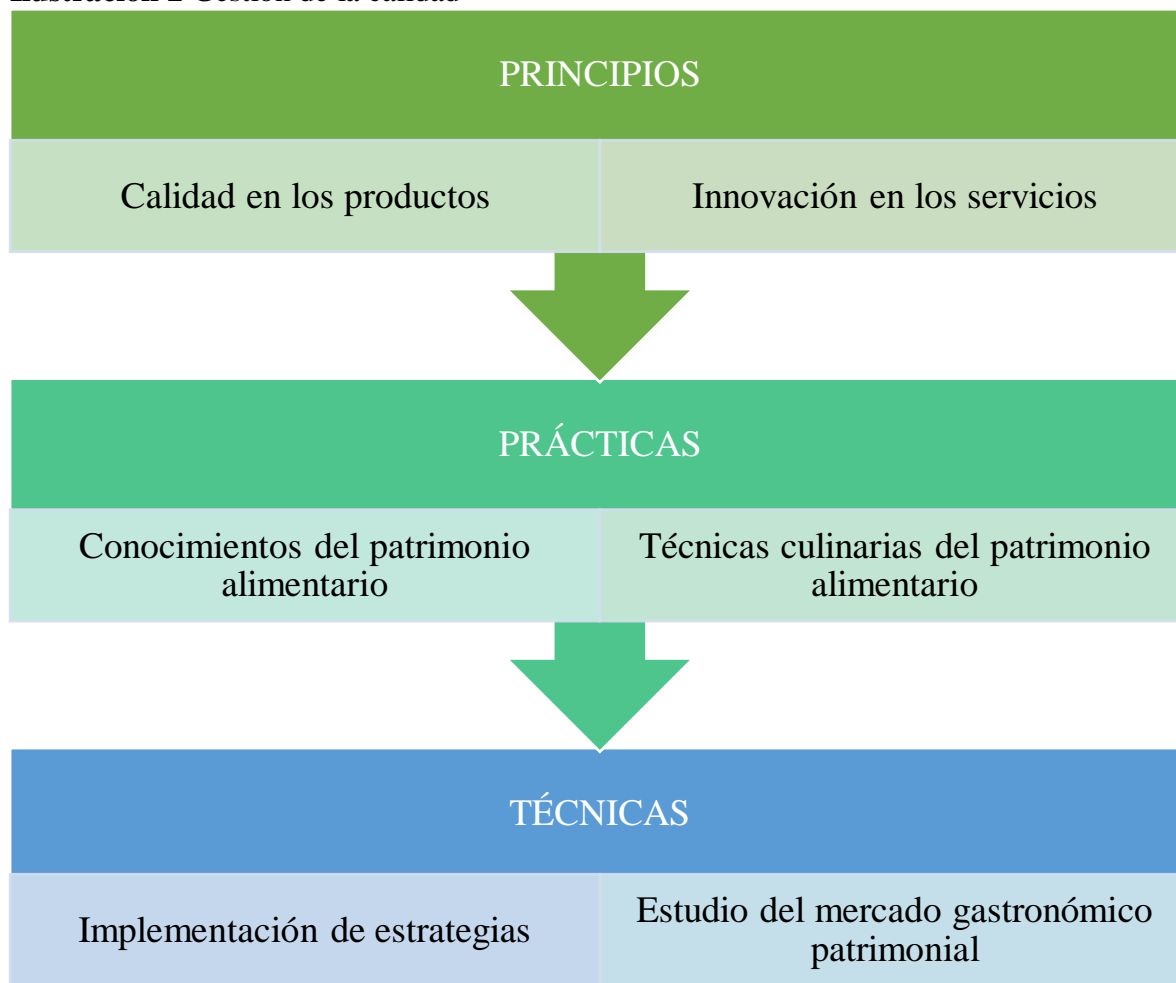
- Planificar y organizar cuadros en donde se manifieste el patrimonio alimentario como un sistema de calidad culinaria y así mejorar la satisfacción de los clientes.
- Cumplir con los requisitos de inocuidad alimentaria, sin olvidar los procesos patrimoniales de cada producto
- Mejorar el desempeño de los empleados mediante capacitaciones contantes en temas referentes a, calidad y patrimonio alimentario.
- Satisfacer las necesidades actuales y futuras de los consumidores.
- Mantener comunicación interna y externa de los procesos de la empresa
- Generar creatividad e innovación en función a las necesidades requeridas por los consumidores
- Cumplimiento de entrega de los productos dentro del ámbito patrimonial alimentario
- Establecer un compromiso permanente con los consumidores
- Compromiso en mantener los procesos y técnicas del patrimonio alimentario en la preparación de los productos

Esta política debe estar disponible para los establecimientos de alimentos del cantón Penipe, ser aplicada, entendida y comunicada para alcanzar los objetivos del sistema de gestión de la calidad.

3.3. Gestión de la calidad

Se establece como el mecanismo en la toma de decisiones que están fundamentadas en diferentes indicadores para mejorar la organización interna y alcanzar los objetivos para acentuar la calidad de los productos o servicios que oferta una empresa de alimentos patrimoniales en donde se integra:

Ilustración 2 Gestión de la calidad



Elaborado por: Valverde. N

3.4. Procedimientos del sistema para el modelo de gestión de la calidad del patrimonio alimentario

Para mejorar la gestión de la calidad se establece identificar puntos fundamentales que ayuden a fomentar la calidad del patrimonio alimentario, con la finalidad de proporcionar estrategias que satisfagan las necesidades de los consumidores para lo cual es importante establecer lo siguiente:

Cuadro 12 Sistema de gestión para la calidad

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD PARA EL PATRIMONIO ALIMENTARIO	
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar procesos para la aplicación del manual de calidad en el patrimonio alimentario mediante políticas de calidad • Determinar la interacción en el control de los procesos • Proveer recursos e información sobre el patrimonio alimentario en la comunidad • Realizar un seguimiento constante de los procesos culinarios en relación a la calidad gastronómica • Implementar acciones para el cumplimiento de los objetivos y resultados planificados en los establecimientos de alimentos y bebidas.
Control de procesos	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar el alcance de la gestión de la calidad • Interacción de los procesos gastronómicos • Identificar los cambios de la gestión de la calidad en relación a los procesos culinarios • Establecer cambios en las estrategias según se vea pertinente. • Asegurar la capacitación constante a la comunidad del cantón Penipe
Responsabilidad con la comunidad	<ul style="list-style-type: none"> • Debe existir un constante compromiso con el desarrollo y la mejora continua de los establecimientos de alojamiento • Las estrategias deben estar enfocadas al cliente, en función a la comunicación y satisfacción del cliente • Establecer políticas para la calidad del patrimonio gastronómico.
Planificación de procesos	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar objetivos que sean medibles dentro de los procesos para el patrimonio gastronómico

Elaborado por: Valverde. N

3.5. Mapa estratégico para la gestión de la calidad del patrimonio alimentario

Se establece indicadores claves en base a las estrategias del patrimonio alimentario y su mejora continua de la calidad gastronómica, dentro de los procesos estratégicos, la dirección de los restaurantes debe asumir responsabilidades de planificación mediante directrices que mejoren el liderazgo de una organización.

Cuadro 13 Mapa estratégico

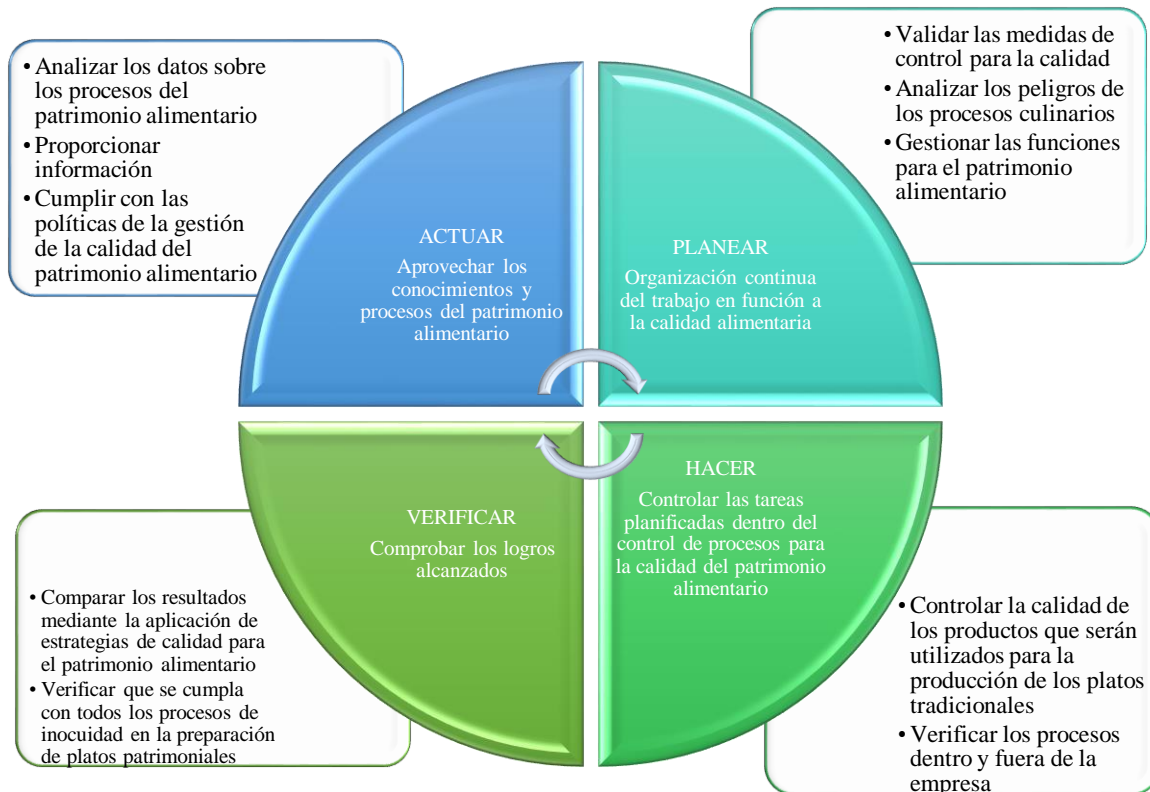
MAPA ESTRATÉGICO: Modelo de calidad del patrimonio alimentario Penipe-Ecuador				
Resultados claves	Establecer conexión entre la calidad y el patrimonio alimentario	Mejorar los procesos de técnicas, hábitos y conocimiento en relación a la calidad alimentaria	Difusión del patrimonio alimentario	Aumentar los ingresos económicos del cantón Penipe, mediante el fortalecimiento del patrimonio alimentario
Clientes potenciales	Difundir la oferta gastronómica	Dar a conocer la cultura culinaria como fundamento del patrimonio gastronómico	Fomentar la conservación de los conocimientos del patrimonio alimentario	Generar interés en valorar las técnicas y procesos alimentarios con bases en la gestión y control de la calidad
Procesos internos	Incentivar a la población	Impulsar a conocer los hábitos del patrimonio alimentario	Fundamentar las buenas prácticas alimentarias	Forjar valores internos sobre el patrimonio alimentario y su calidad
	Entender la importancia de reconocer la gestión de la calidad en conjunto con el patrimonio alimentario.			
Desarrollo a futuro	Implementar nuevas estrategias para mejorar la adquisición de los conocimientos patrimoniales alimentarios y la calidad en la población			
	Garantizar el posicionamiento en el mercado	Tener un grupo de personas que trabajen en conjunto y tengan conocimientos de cultura alimentaria		Integrar a la empresa dentro de un estándar competitivo con la finalidad de reducir los precios, costos y gastos de las preparaciones para los platos típicos

Elaborado por: Valverde. N

3.6. Ciclo de Deming para la calidad del patrimonio gastronómico

En este apartado se indica los principales mecanismos que se debe efectuar dentro de los procesos de la organización con la finalidad de mejorar el modelo de la gestión de la calidad para el patrimonio alimentario con los lineamientos: Actuar, planear, verificar y hacer.

Ilustración 3 Ciclo de Deming



Elaborado por: Valverde. N

4. Discusión

Previo al estudio denominado “Gestión de la calidad y patrimonio gastronómico del cantón Penipe”, se realizó una investigación exhaustiva del patrimonio alimentario así como el crecimiento y diversificación del cantón dentro del sistema económico de la sociedad, en donde se establece que gracias a su ubicación, el cantón Penipe mantiene una gran diversidad gastronómica, varios de los estudios realizados arrojan establecer diferentes estrategias que ayuden a fomentar la prevención, difusión y calidad alimentaria y gastronómica no solo para mantener la satisfacción de los consumidores si no como para fortalecer la planeación, control y organización de los procesos y el manejo de la calidad como base de un modelo de gestión.

Una vez obtenidos los resultados de la investigación gracias a la creación del modelo de gestión de la calidad para el patrimonio alimentario se establece el enfoque por medio de indicadores de control para la planificación del desarrollo de prácticas culinarias en los locales del cantón Penipe, evidenciándose así que debería implementarse como modelo interno en cada establecimiento con la finalidad de mantener un crecimiento continuo en la inocuidad alimentaria y preservación de técnicas ancestrales.

Por otro lado, se logra concordar con los actores y estudios investigados en que la aplicación de un sistema para la gestión de la calidad es fundamental para las empresas que ofertan servicios de alimentos, se coincide con los estudios ya que una vez que se adapten en la localidad se evidenciara una mejora no solo en su producción si no también en la distribución para el consumo de platos tradicionales.

Sin embargo es importante mencionar que estas estrategias deben ser adecuadas no solo para la situación actual que atraviesa el mundo por la pandemia COVID-19, si no, se deben mantener arraigadas en un futuro garantizando las características propias de la calidad, y así los locales pueden familiarizarse con los instrumentos de control de la calidad para los productos alimenticios

Es importante mencionar las adaptaciones y cambios continuos que han sufrido las preparaciones culinarias y patrimoniales en un énfasis actual, esto ha permitido implementar adecuadas técnicas y procedimientos para la mejora continua de la calidad alimentaria, se mantiene una conexión en el proceso y preservación de la herencia del patrimonio alimentario, enfocándose a mantener todas estas tradiciones arraigadas en presentes y futuras generaciones.

5. Reflexiones finales

El análisis para el modelo de gestión del patrimonio alimentario del cantón Penipe se pone en evidencia la alta relación existente entre las mismas, teniendo en cuenta la fundamentación como base del progreso continuo para mejorar los procesos de calidad, estableciendo la importancia de conocer y difundir el patrimonio alimentario con sus indicadores: tradiciones, conocimientos y técnicas.

La cultura alimentaria así como la calidad de los procesos tienen la finalidad de cumplir funciones que generen hitos identitarios, en relación a los conocimientos del patrimonio alimentario de una comunidad, dando gran énfasis a los elementos de la calidad gastronómica en función a sus propias características, dentro de esto se fundamenta el contexto de producción, es decir el proceso de siembra y cosecha de los productos, en donde la principal integración es la tierra y la naturaleza es por esto que nuestros antepasados creían y respetaban a la Pachamama debido a su gran fertilidad.

Se debe tener en cuenta nuevas alternativas en donde se incluya a la satisfacción no solo a la acción de alimentarse si no aplicar este proceso a conocer nuevos sabores y con esto poder imaginar el proceso que realizaban nuestros ancestros teniendo en cuenta que los consumidores necesitan sentir confianza por lo que van a consumir, es decir que inspiren seguridad por lo que es indispensable mantener un control de la inocuidad alimentaria en los procesos de preparación.

Finalmente se puede deducir que el mapa estratégico es de gran importancia para poder definir las principales tácticas que serán fundamentales para mejorar el modelo de gestión de la calidad del patrimonio gastronómico, con la finalidad de cumplir las metas establecidas a corto, mediano y largo plazo.

6. Bibliografía

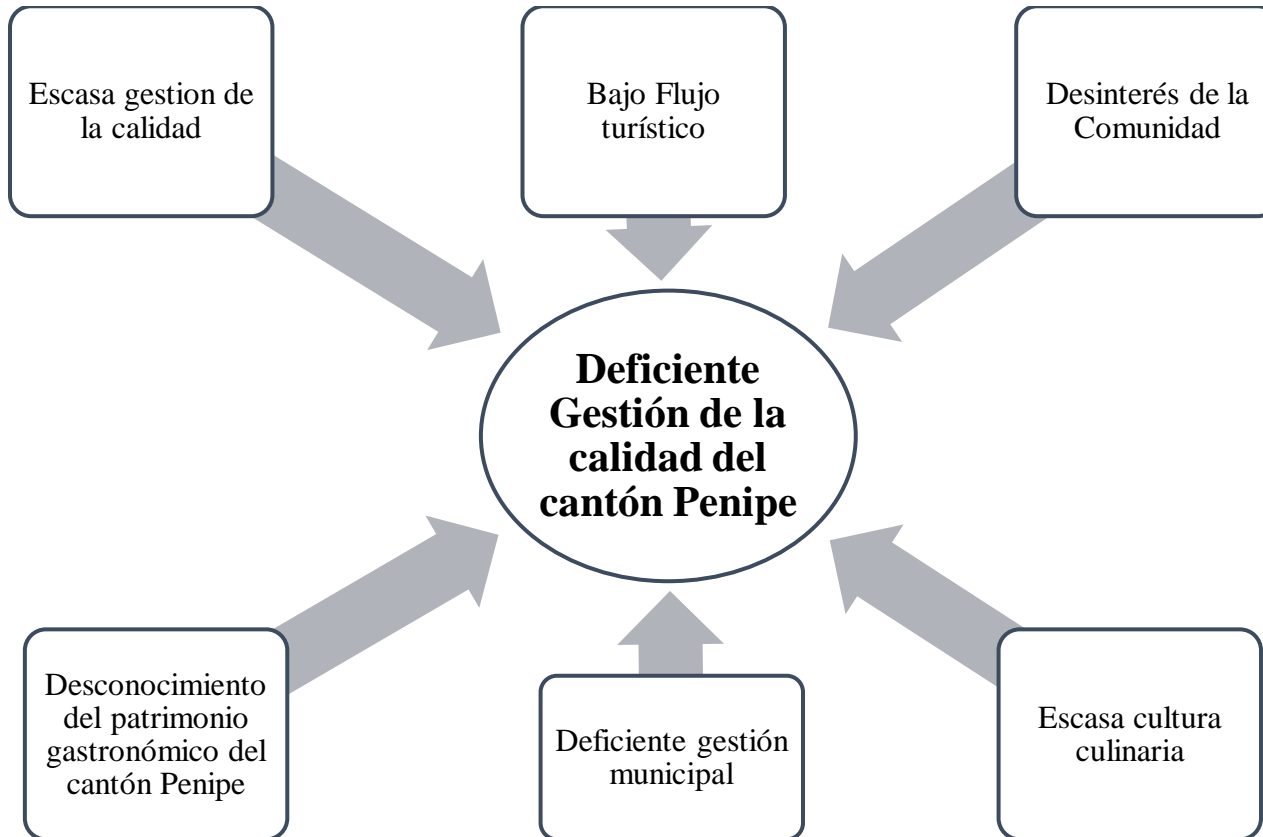
- Bartolotto, C., & Carrera Díaz, G. (2017). Como comerse un patrimonio: Construir bienes inmateriales agroalimentarios entre directivas técnicas y empresariado patrimonial. *Andaluza de Antropología*, 12, 144-166. Obtenido de https://institucional.us.es/revistas/RAA/12/chiara_bortolotto.pdf
- Constitucional, T. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de <https://www.uteq.edu.ec/lotaip/lotaip/pdf/2014/constitucion2008.pdf>
- Corona S, B. G., Matta, R., & De Suremain, C. É. (2019). Los contornos ambivalentes del patrimonio alimentario. *Patrimonios alimentarios, entre consensos y tensiones*, 17. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/63409568/COLSAN_IRD_LIBRO_COMPLETO.pdf?1590310940=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DPatrimonios_alimentarios_Entre_consenso.pdf&Expires=1624848775&Signature=TOraZMrZNUNLNhhWt8QUbBfNrfHBy6XWunwJtQzzZj
- Di Clemente, E., Mogollón, J. M., & Guzmán, T. L. (2017). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, (9), 817-833. Obtenido de [file:///C:/Users/anton/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/anton/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20(2).pdf)
- Duque, D. (2017). Modelo teórico para un sistema integrado de gestión (seguridad, calidad y ambiente). *Ingeniería Industrial. Actualidad y Nuevas Tendencias*, (18), 115-130. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/2150/215052403009.pdf>
- FAO. (04 de 04 de 2020). *Aspectos relacionados con la calidad, el equilibrio nutricional, la importancia de los terrenos agrícolas y el patrimonio cultural*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/3/j1875s/j1875s.htm>
- Fernández Rubio, J. (2018). *La calidad como filosofía y método de trabajo para conseguir un cliente feliz: una propuesta de sistema de gestión de la calidad para restaurantes*. España: Universidad de Oviedo. Obtenido de

- https://digibuo.uniovi.es/dspace/bitstream/handle/10651/47721/TFM_Julio%20Fernandez%20Rubio.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Obtenido de <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>
- Hernández Enríque, O., Matos Mosqueda, L., & Benítez Cortés, L. (2020). Procedimiento para el diseño y desarrollo de la gestión por procesos de alimentos y bebidas. *Multidisciplinaria arbitrada Yachusun - ISSN: 2697-3456 (7 Ed. esp)*, 79-93. Obtenido de <http://www.editorialibkn.com/index.php/Yachusun/article/view/82/179>
- Huerta Dueñas, M., & Sandoval Godoy, S. A. (2018). Sistemas de calidad como estrategia de ventaja competitiva en la agroindustria alimentaria. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 15(1), 19-28. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/asd/v15n1/1870-5472-asd-15-01-19.pdf>
- ISO 22000. (06 de 06 de 2018). *Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos - Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Obtenido de organización internacional de normalización: https://auto-qconsulting.com.mx/Muestra04.ISO22.2020/Norma.ISO_22000_2018.Espanol.Aplicacion.pdf
- ISO 9000. (14 de 06 de 2021). *Norma Internacional - Sistemas de gestión de la calidad*. Obtenido de ISO 9000: <http://www.itvalledelguadiana.edu.mx/ftp/Normas%20ISO/ISO%209000-2000%20Sistemas%20de%20Gesti%C3%B3n%20de%20la%20Calidad.pdf>
- Jaya Escobar, A. I., Planche Cardosa, P. E., & Guerra Breña, R. M. (2018). El rediseño de procesos como herramienta de mejora. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 2-16. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/11/rediseño-procesos-mejora.html/hdl.handle.net/20.500.11763/oel1811rediseño-procesos-mejora>
- Luque Zúñiga, B. G., Moreno Salazar, C. A., & Lanchipa Ale, T. M. (2021). Impactos del COVID-19 en la agricultura y la seguridad alimentaria. *Centro Agrícola*, 48(1), 72-82.
- Manzo, E. V., Moreira M, N. M., Mero D, R. C., Caicedo , C. L., & Sanabria, B. F. (2019). El control y aseguramiento de la calidad alimentaria en un restaurante de la ciudad de Manta, Manabí, Ecuador. *RECUS: Revista Electrónica Cooperación Universidad Sociedad*, 4(3), 22-28. Obtenido de <file:///C:/Users/anton/Downloads/Dialnet-ElControlYAseguramientoDeLaCalidadAlimentariaEnUnR-7368630.pdf>

- Medina F, L. C., Díaz A, P. L., & Cardenas, C. R. (2017). Sistema de gestión ISO 9000-2015; técnicas y herramientas de ingeniería de calidad para su implementación. *Ingeniería Investigación y Desarrollo: 12+D*, 17(1), 59-69.
- ONU. (18 de 06 de 2020). *Día de la gastronomía sostenible* . Obtenido de Organización de las Naciones Unidas: <https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>
- Roca, E. R. (2019). "No sólo de plantas vive el hombre" Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal. *Boletín de Antropología*, 34(58), 158-184.
- Rodríguez Carrillo, A. S. (2016). *Registro de las tradiciones culinarias del cantón Penipe, como patrimonio cultural inmaterial, 2015*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11171>
- Rodríguez, O. L. (2020). Evitemos la inseguridad alimentaria en tiempos de COVID-19 en Chile. *Revista chilena de nutrición*, 47(3), 347-349. Obtenido de <https://scielo.conicyt.cl/pdf/rchnut/v47n3/0717-7518-rchnut-47-03-0347.pdf>
- Sánchez, C. G., Ríos, R. G., & Malo, E. P. (2016). Enfoque híbrido simulación-proceso analítico jerárquico: caso de estudio del rediseño de un restaurante//Hybrid Approach between Analytic Hierarchy Process and Simulation: Case Study, Redesign of a Restaurant. *Métodos Cuantitativos para la Economía y la Empresa*, 17-23. Obtenido de <https://www.upo.es/revistas/index.php/RevMetCuant/article/view/2192/1759>
- Troncoso Pantoja, C. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. *Humanidades médicas*, 18(2), 171-175. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/hmc/v18n2/1727-8120-hmc-18-02-171.pdf>.
- UNESCO. (06 de 08 de 2021). *Usos sociales, rituales y actos festivos*. Obtenido de UNESCO: <https://ich.unesco.org/es/ usos-sociales-rituales-y-00055>
- Villalva , M., & Inga , C. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, (13), 129-142.
- Zúñiga, F. (2020). Turismo de Intereses Especiales, espacio rural y alimentación en tiempos del COVID-19. *Alba Sud: Investigación y comunicación para el desarrollo*. Obtenido de <http://www.albasud.org/noticia/es/1217/turismo-de-intereses-especiales-espacio-rural-y-alimentaci-n-en-tiempos-del-covid-19>

ANEXO 2. Árbol de problemas


Ilustración 4 Árbol de problemas



Fuente: El autor

ANEXO 3. Validación de los Instrumentos

Anexo 3.1. Variable Independiente (Gestión de la calidad)



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Caluppiña Andrade Diego Mauricio

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo


FECHA: 23/01/2020

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
 Gestión de la calidad y patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

El instrumento de medición pertenece a la variable: Gestión de la calidad
 Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas.

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

SUGERENCIAS:.....



Firma del Experto



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Loscano Vera Fanny Marjalis

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA: 23/01/2020

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
 Gestión de la calidad y patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

El instrumento de medición pertenece a la variable: Gestión de la calidad
 Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas.

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

SUGERENCIAS:


 Firma del Experto



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Moreno Aguirre Paula Elizabeth

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA: 23/01/2020

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Gestión de la calidad y patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

El instrumento de medición pertenece a la variable: Gestión de la calidad
 Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas.

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

SUGERENCIAS:.....


 Firma del Experto

Anexo 3.2. Variable Dependiente (Patrimonio Gastronómico)



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Coluppiña Andrade Diego Mauricio.

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA: 23/01/2020

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Gestión de la calidad y patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

El instrumento de medición pertenece a la variable: Patrimonio Gastronómico
 Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas.

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

SUGERENCIAS:


 Firma del Experto



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Lascano Vera Fanny Marjolin

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA: 23/01/2020

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
 Gestión de la calidad y patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

El instrumento de medición pertenece a la variable: Patrimonio Gastronómico
 Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas.

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

SUGERENCIAS:

Firma del Experto



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Moreno Aguirre Paula Elizabeth

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA: 23/01/2020

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Gestión de la calidad y patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

El instrumento de medición pertenece a la variable: Patrimonio Gastronómico
 Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas.

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

SUGERENCIAS:

Firma del Experto



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

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Tiza Agongallo Carlos Fernando.

TÍTULO/GRADO:

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

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo.....

FECHA: 23/01/2020.....

TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Gestión de la calidad y patrimonio gastronómico del cantón Penipe.

El instrumento de medición pertenece a la variable: Patrimonio Gastronómico

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

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

SUGERENCIAS:.....

Firma del Experto

Anexo 4. Análisis e interpretación

A continuación, se presenta el análisis de las encuestas aplicadas para cada variable: turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado el Altar (variable independiente – gestión de la calidad) y población del cantón Penipe (variable dependiente – patrimonio gastronómico), datos que fueron procesados y tabulados en el programa estadístico SPSS Statistic V-25

Anexo 4.1. Tabulación de la variable independiente (Gestión de la calidad)

Datos Generales:

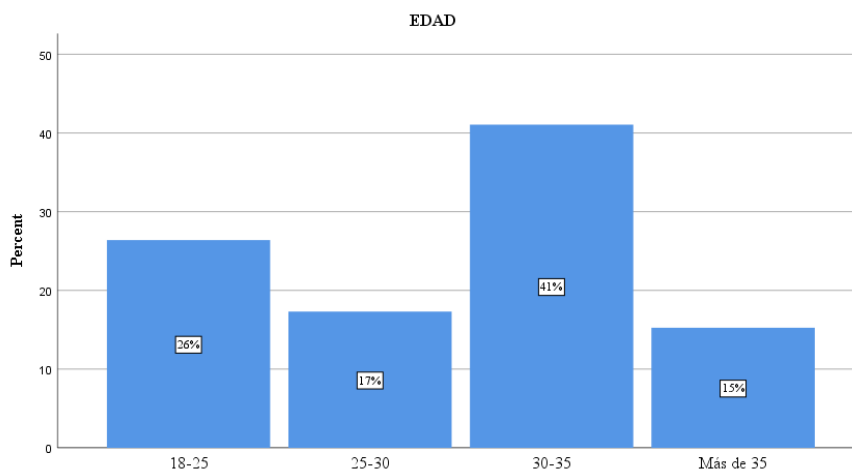
Edad

Tabla 1 Edad - Variable Independiente

		EDAD			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	18-25	90	26.0	26.0	26.4
	25-30	59	17.0	17.0	43.7
	30-35	140	41.0	41.0	84.8
	Más de 35	52	15.0	15.0	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 1 Edad - Variable Independiente

Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se observa que 41% de la totalidad de la muestra tiene entre 30 – 35 años el 26% tiene entre 18-25 años, el 17% entre 25-30 y el 15% tiene más de 35 años de edad

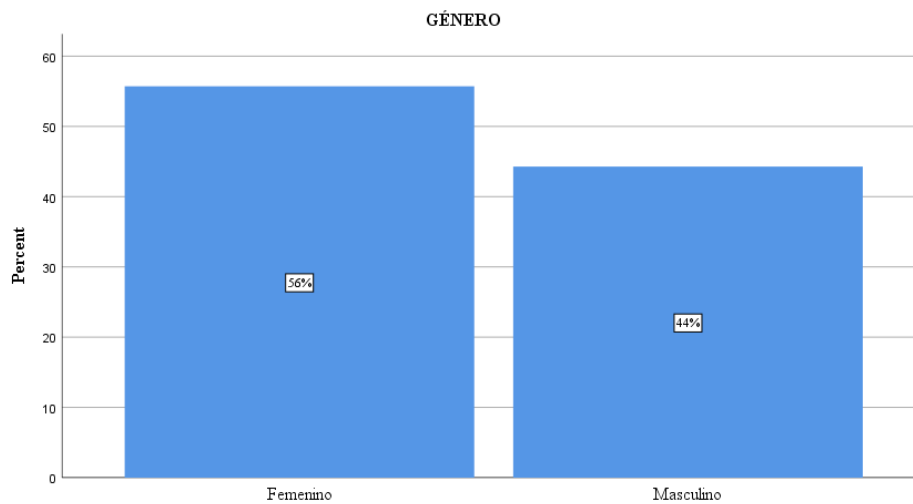
Género

Tabla 2 Género Variable Independiente

		GÉNERO			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Femenino	190	56.0	56.0	55.7
	Masculino	151	44.0	44.0	100.0
Total		341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 2 Género - Variable Independiente

Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se observa que 56% de la totalidad de la muestra tiene de género femenino mientras que el 44% restante es de género masculino, se deduce que la mayor parte de los turistas es de género femenino.

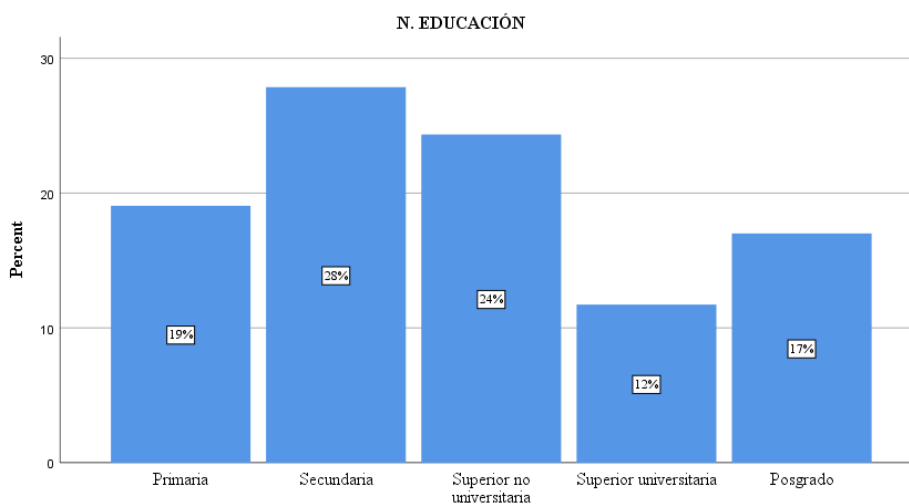
Nivel de educación

Tabla 3 Nivel de educación - Variable Independiente

		N. EDUCACIÓN		Porcentaje	Porcentaje
		Frecuencia	Porcentaje	Valido	Acumulativo
Valido	Primaria	65	19.1	19.1	19.1
	Secundaria	95	27.9	27.9	46.9
	Superior no universitaria	83	24.3	24.3	71.3
	Superior universitaria	40	11.7	11.7	83.0
	Posgrado	58	17.0	17.0	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 3 Nivel de educación - Variable Independiente

Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede observar que el 24% de los turistas tienen un nivel de educación superior no universitaria, el 12% posee una educación superior, el 28% de los turistas está cursando la secundaria, el 17% posee un posgrado mientras que el 19% solo ha cursado la primaria.

PLANIFICACIÓN

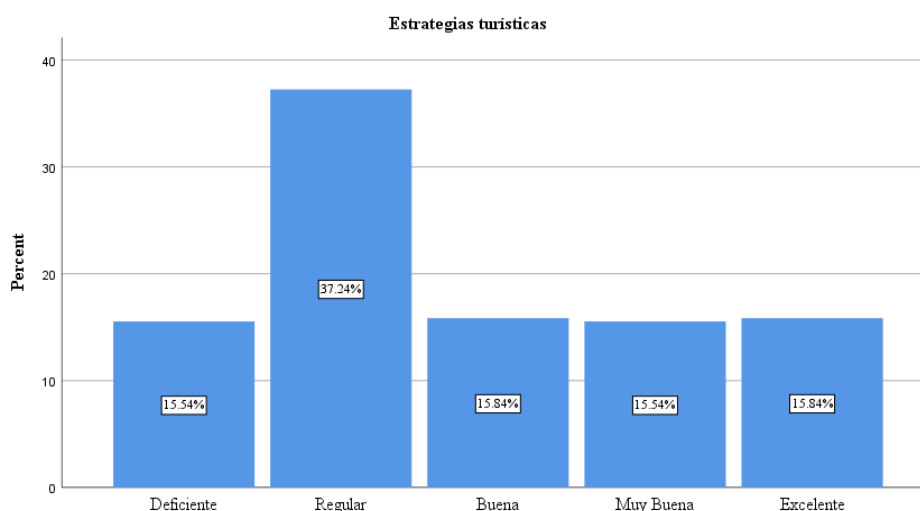
Pregunta 1. ¿Cumplimiento de estrategias turísticas de planificación para la gestión de la calidad en el cantón Penipe?

Tabla 4 Estrategias turísticas - Variable Independiente

		Estrategias turísticas			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulativo
Valido	Deficiente	53	15.5	15.5	15.5
	Regular	127	37.2	37.2	52.8
	Buena	54	15.8	15.8	68.6
	Muy Buena	53	15.5	15.5	84.2
	Excelente	54	15.8	15.8	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 4 Estrategias turísticas - Variable Independiente

Mediante la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 37.24% menciona que las estrategias turísticas para la planificación son regulares, el 15,84% es buena y excelente, mientras que el 15,54% menciona que las estrategias son deficientes y muy buenas para la gestión de la calidad del cantón Penipe.

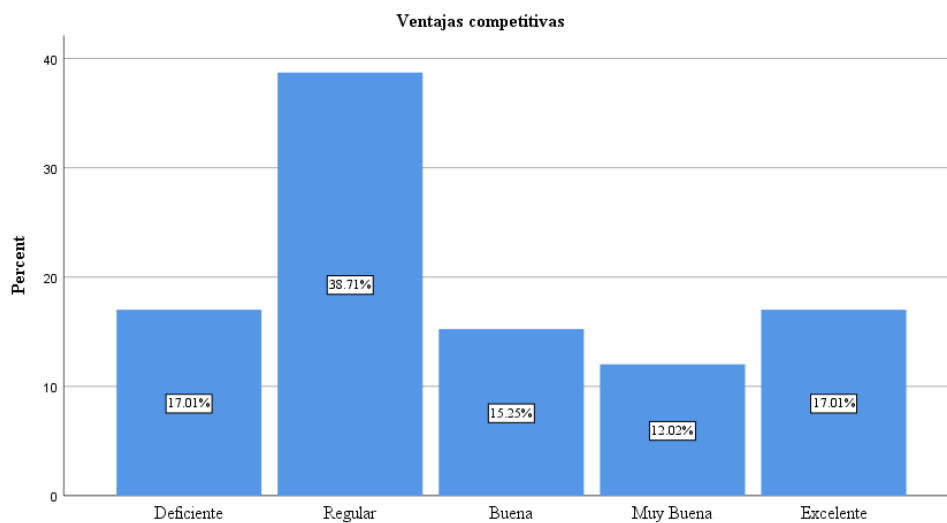
Pregunta 2. Cumplimiento de ventajas competitivas para la gestión de la calidad.

Tabla 5 Ventajas competitivas - Variable Independiente

		Ventajas Competitivas			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulativo
Valido	Deficiente	58	17.0	17.0	17.0
	Regular	132	38.7	38.7	55.7
	Buena	52	15.2	15.2	71.0
	Muy Buena	41	12.0	12.0	83.0
	Buena				
	Excelente	58	17.0	17.0	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 5 Ventajas competitivas - Variable Independiente

Mediante la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 38,71% menciona que las ventajas competitivas para la gestión de la calidad son regulares, el 15,25% concluye que es buena, el 17,01% coinciden que las ventajas competitivas están en un nivel deficiente y excelente, mientras que el 12,02% concluye que las ventajas competitivas dentro de la gestión de la calidad son muy buenas.

ORGANIZACIÓN

Pregunta 3. La valoración de criterios para la organización de la gestión de la calidad

Tabla 6 Valoración de criterios - Variable Independiente

		Valoración de criterios			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje acumulativo
Valido	Deficiente	58	17.0	17.0	17.0
	Regular	125	36.7	36.7	53.7
	Buena	63	18.5	18.5	72.1
	Muy Buena	39	11.4	11.4	83.6
	Buena				
	Excelente	56	16.4	16.4	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N

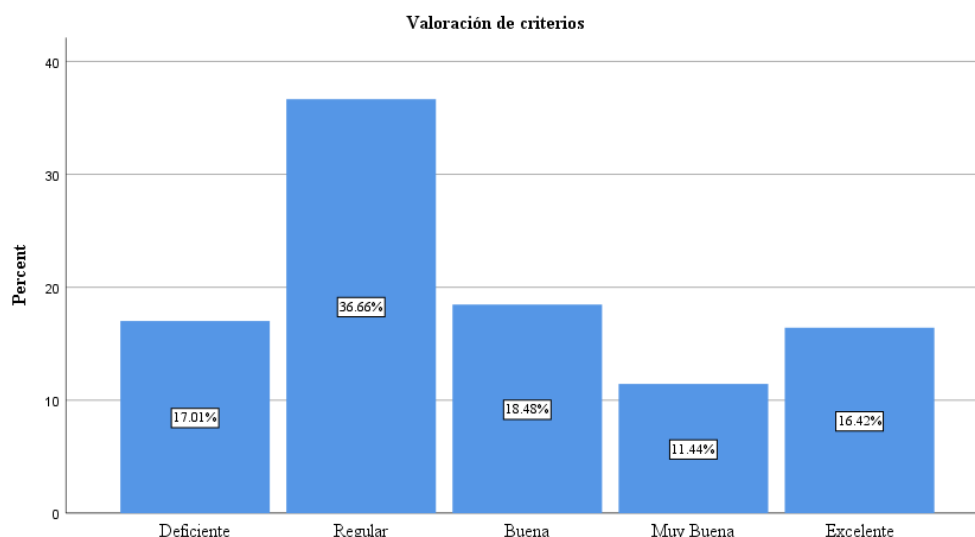


Gráfico 6 Valoración de criterios - Variable Independiente

Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 36,66% menciona que la valoración de criterios en relación a la gestión de la calidad y su organización es regular, el 18,48% deduce que es buena, el 17,01%, 16,42% y el 11,44% califican a la valoración de criterios como deficiente, excelente y muy buena respectivamente.

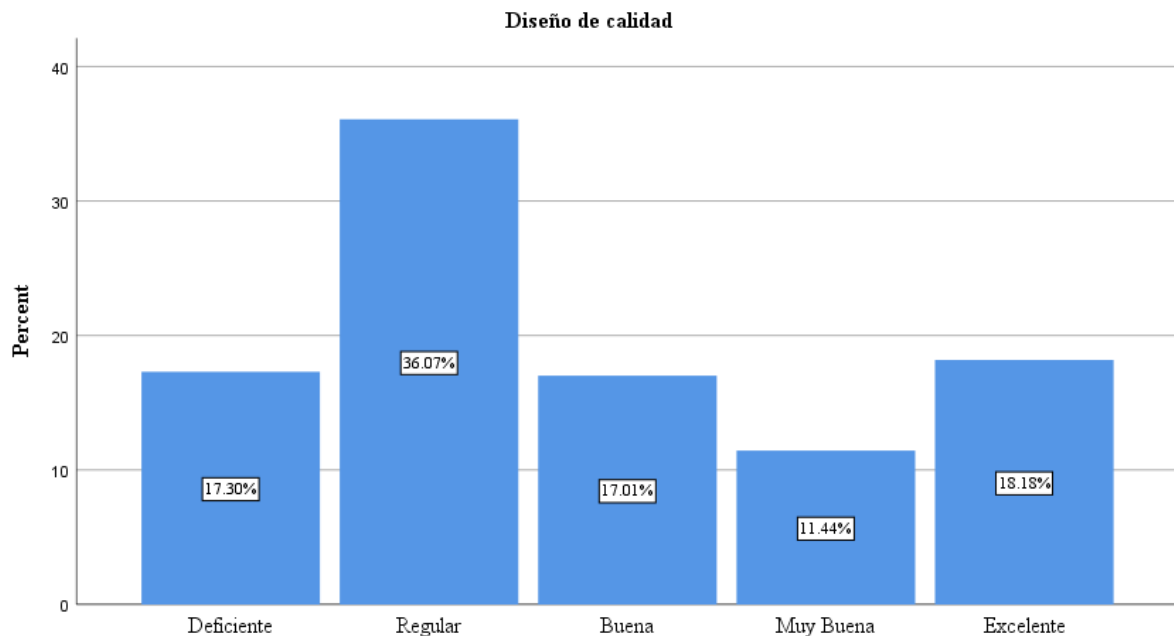
Pregunta 4. El diseño de calidad en el ámbito gastronómico en el cantón Penipe.

Tabla 7 Diseño de calidad - Variable Independiente

		Diseño de calidad			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje acumulativo
Valido	Deficiente	59	17.3	17.3	17.3
	Regular	123	36.1	36.1	53.4
	Buena	58	17.0	17.0	70.4
	Muy Buena	39	11.4	11.4	81.8
	Buena				
	Excelente	62	18.2	18.2	100.0
Total		341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 7 Diseño de calidad - Variable Independiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 36,07% de los encuestados concuerda que el diseño de la calidad en el ámbito gastronómico en el cantón Penipe es regular, el 17,30% y el 17,01% califican al diseño de la calidad como deficiente y buena, el 11,44% y 18,18% restante dan una valoración de muy buena y excelente respectivamente.

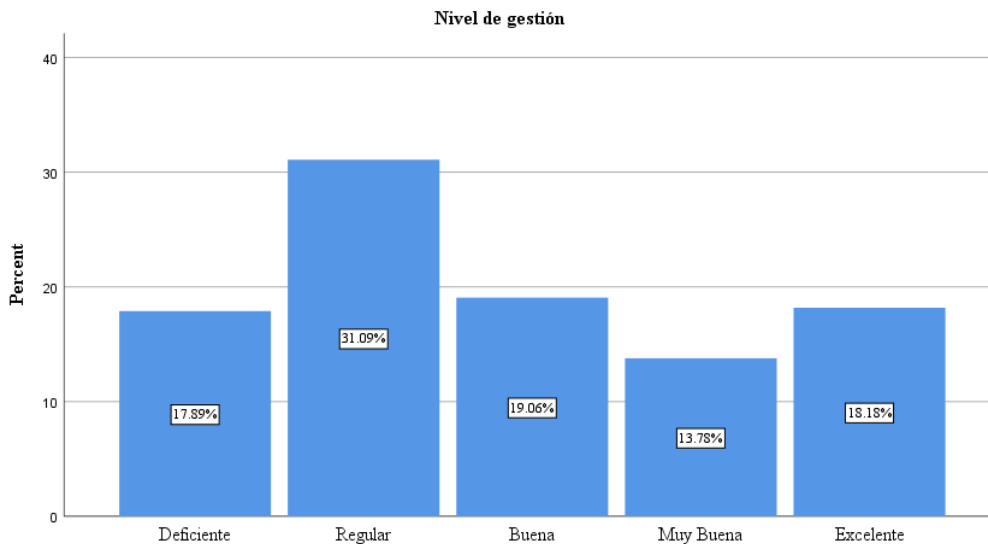
Pregunta 5. El nivel de gestión para la organización de la gestión de la calidad.

Tabla 8 Nivel de gestión - Variable Independiente

		Nivel de gestión			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	61	17.9	17.9	17.9
	Regular	106	31.1	31.1	49.0
	Buena	65	19.1	19.1	68.0
	Muy Buena	47	13.8	13.8	81.8
	Excelente	62	18.2	18.2	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 8 Nivel de gestión - Variable Independiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 31,09% de los turistas mencionan que el nivel de gestión para la organización es regular, el 19,06% estipula que es buena, el 18,18% y el 17,89% menciona que es excelente y deficiente respectivamente, y el 13,78% de los turistas menciona que es muy buena.

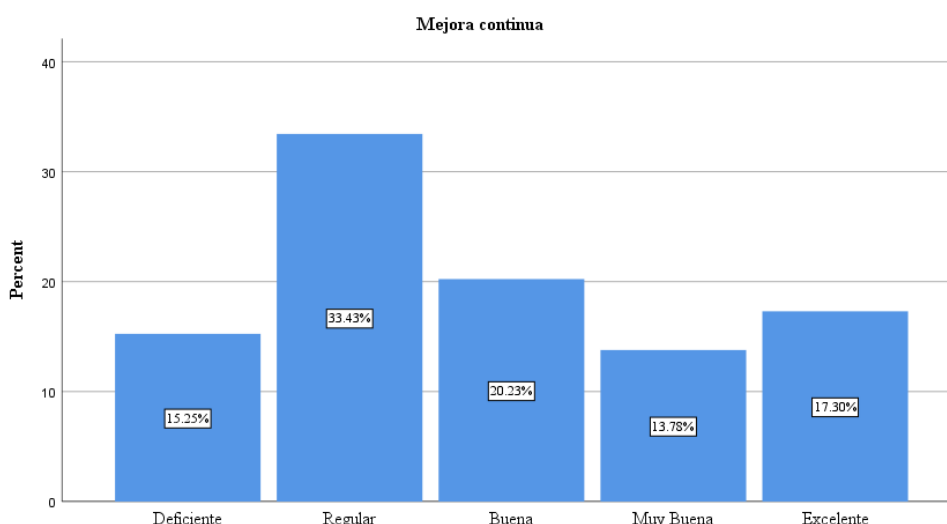
Pregunta 6. La mejora continua en los procesos de gestión de la calidad.

Tabla 9 Mejora continua - Variable Independiente

		Mejora continua			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	52	15.2	15.2	15.2
	Regular	114	33.4	33.4	48.7
	Buena	69	20.2	20.2	68.9
	Muy Buena	47	13.8	13.8	82.7
	Excelente	59	17.3	17.3	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 9 Mejora continua - Variable Independiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 33,43% menciona que la mejora continua para la gestión de la calidad es regular, el 20,23% concuerdan que es buena, el 17,30% menciona que es excelente el 15,25% y el 13,78% restante mencionan que es deficiente y muy buena respectivamente.

CONTROL

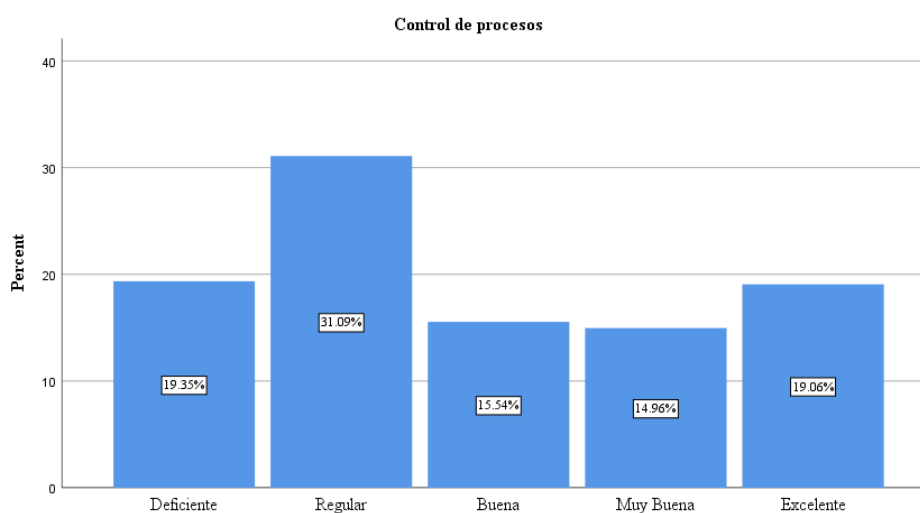
Pregunta 7. El control de procesos para la gestión de la calidad

Tabla 10 Control de procesos - Variable Independiente

		Control de procesos			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	66	19.4	19.4	19.4
	Regular	106	31.1	31.1	50.4
	Buena	53	15.5	15.5	66.0
	Muy Buena	51	15.0	15.0	80.9
	Excelente	65	19.1	19.1	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 10 Control de procesos - Variable Independiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: el 31,09% menciona que el control del proceso para la gestión de calidad es regular, el 19,33% y 19,05% es deficiente y excelente respectivamente, el 15,54% es buena mientras que el 14,96% es muy buena se puede concluir que es indispensable tomar acciones en mejora al control de procesos.

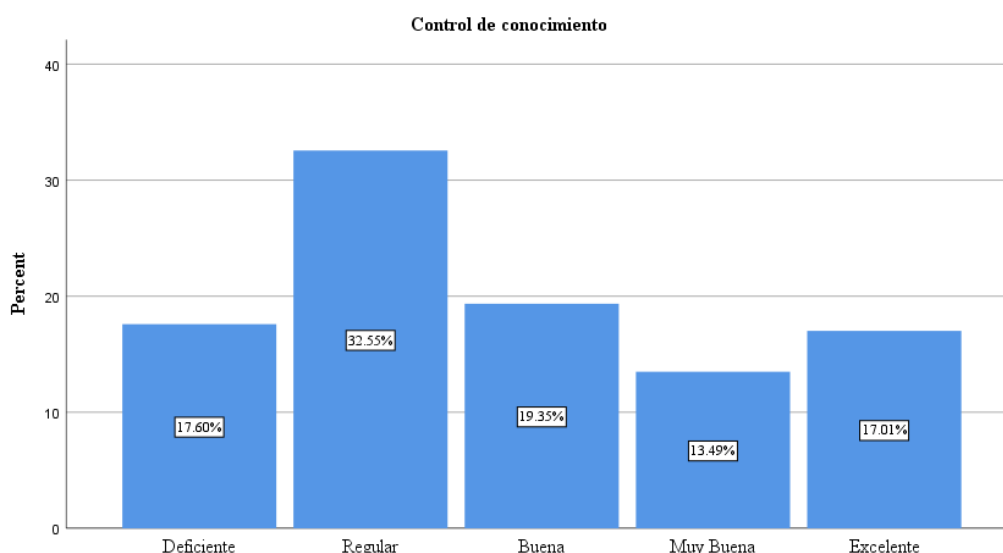
Pregunta 8. El control del conocimiento de calidad

Tabla 11 Control de conocimiento - Variable Independiente

		Control de conocimiento			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje acumulativo
Valido	Deficiente	60	17.6	17.6	17.6
	Regular	111	32.6	32.6	50.1
	Buena	66	19.4	19.4	69.5
	Muy Buena	46	13.5	13.5	83.0
	Excelente	58	17.0	17.0	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 11 Control del conocimiento - Variable Independiente

Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: 32,55% de los turistas encuestados menciona que el control del conocimiento para la calidad es regular, el 19,35% menciona que es buena, 17,60% de los turistas menciona que es deficiente, el 17,01% concuerda que es excelente mientras que el 13,49% de los turistas piensa que es muy buena.

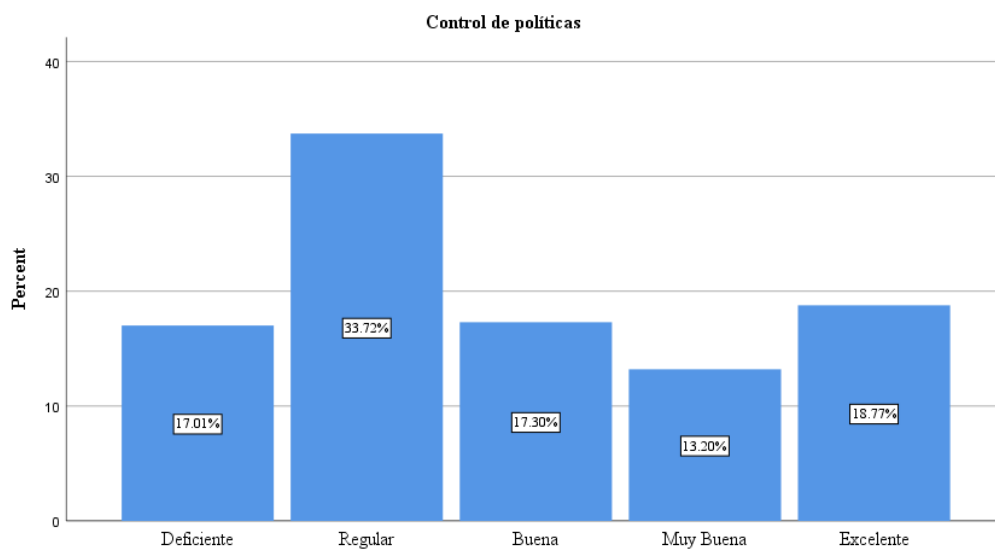
Pregunta 9. El control de las políticas de calidad

Tabla 12 Control de políticas - Variable Independiente

		Control de políticas			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	58	17.0	17.0	17.0
	Regular	115	33.7	33.7	50.7
	Buena	59	17.3	17.3	68.0
	Muy Buena	45	13.2	13.2	81.2
	Excelente	64	18.8	18.8	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 12 Control de políticas - Variable Independiente

Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: 33,72% de los turistas encuestados menciona que el control de políticas para la gestión de la calidad es regular, el 18,77% menciona que es excelente, 17,30% concluye que es buena, 17,01% menciona que es deficiente, mientras que el 13,30% de los turistas concuerda que el control de las políticas para la calidad es muy bueno.

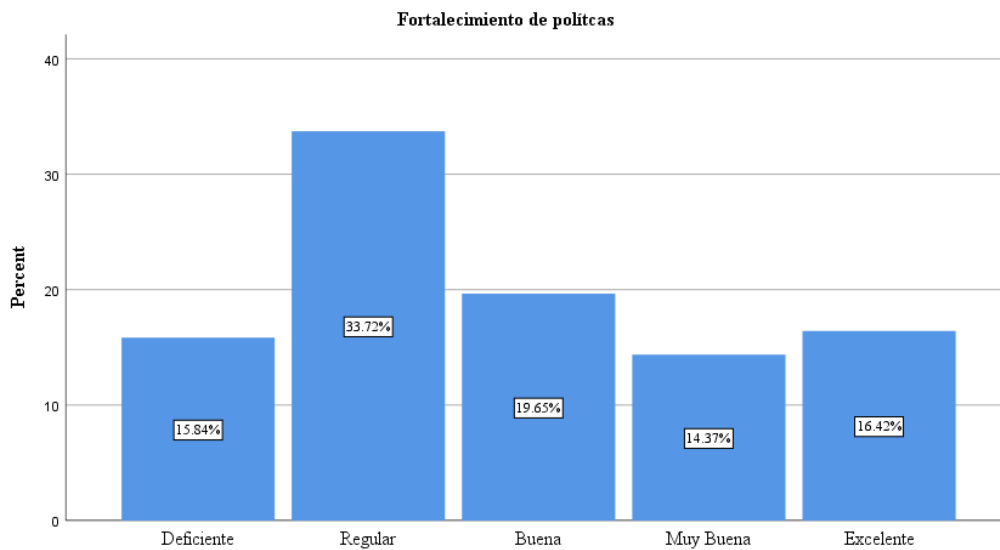
Pregunta 10. El fortalecimiento de las políticas de control

Tabla 13 Fortalecimiento de políticas - Variable Independiente

		Fortalecimiento de políticas			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	54	15.8	15.8	15.8
	Regular	115	33.7	33.7	49.6
	Buena	67	19.6	19.6	69.2
	Muy Buena	49	14.4	14.4	83.6
	Excelente	56	16.4	16.4	100.0
	Total	341	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 13 Fortalecimiento de políticas - Variable Independiente

De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a los turistas que visitan la Laguna Amarilla del Nevado Altar se puede deducir que: 33,72% de los turistas encuestados menciona que el fortalecimiento de las políticas para la gestión de la calidad es regular, dando paso a esto a mejorar este aspecto de la investigación, el 19,65% menciona que es buena, el 16,42% concuerda que es excelente, el 15,84% menciona que es deficiente, mientras que el 16,42% concluye que es muy buena.

Anexo 4.2. Tabulación de la variable dependiente (Patrimonio Gastronómico)

Datos generales:

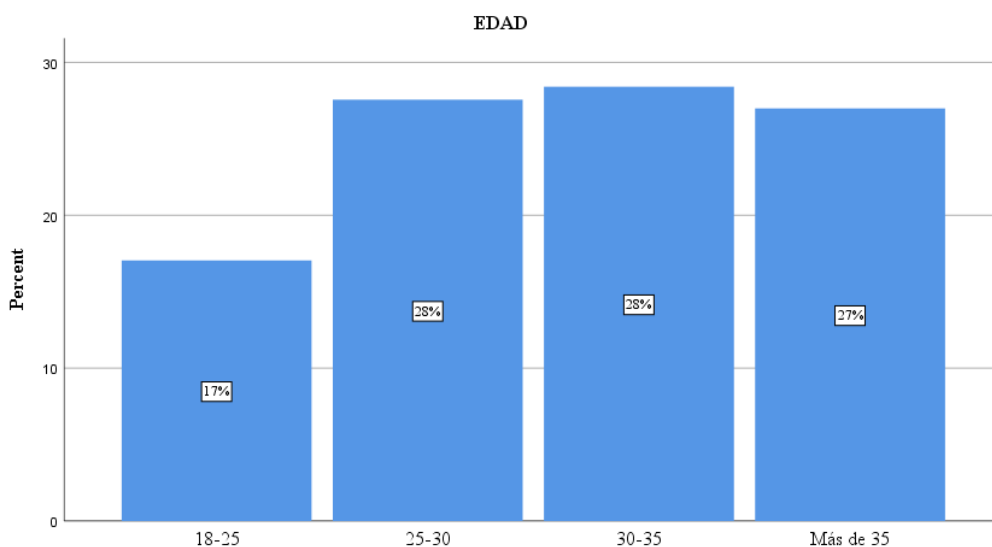
Edad

Tabla 14 Edad - Variable Dependiente

		EDAD			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	18-25	60	17.0	17.0	17.0
	25-30	97	27.6	27.6	44.6
	30-35	100	28.4	28.4	73.0
	Más de 35	95	27.0	27.0	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 14 Edad - Variable Dependiente

Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se observa que 28% de la totalidad de la muestra tiene entre 25 – 35 años el 27% corresponde a turistas de más de 35 años y el 17% restante tiene entre 18-25 años, se deduce que la mayor parte de los turistas son jóvenes y adultos.

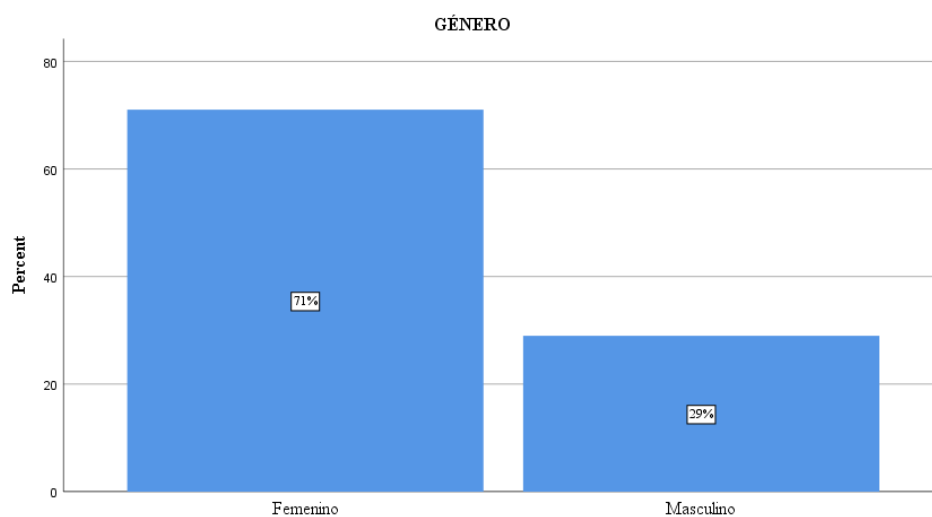
Género

Tabla 15 Género - Variable Dependiente

		GÉNERO			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Femenino	250	71.0	71.0	71.0
	Masculino	102	29.0	29.0	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 15 Género - Variable Dependiente

Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se observa que 71% de la totalidad de la muestra tiene es de género femenino mientras que el 29% restante es de género masculino, se deduce que la mayor parte de los turistas es de género femenino.

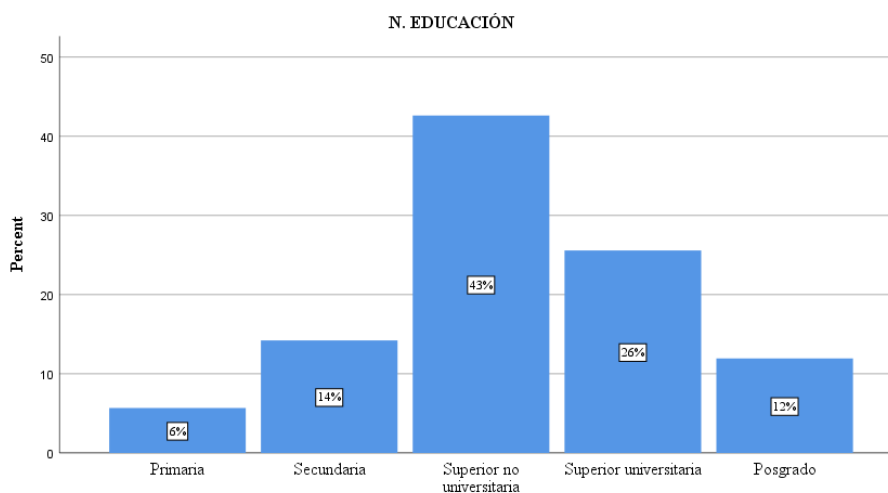
Nivel de educación

Tabla 16 Nivel de Educación - Variable Dependiente

		N. EDUCACIÓN		Porcentaje	Porcentaje
		Frecuencia	Porcentaje	Valido	Acumulativo
Valido	Primaria	20	5.7	5.7	5.7
	Secundaria	50	14.2	14.2	19.9
	Superior no universitaria	150	42.6	42.6	62.5
	Superior universitaria	90	25.6	25.6	88.1
	Posgrado	42	11.9	11.9	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 16 Nivel de Educación - Variable Dependiente

Con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe, se puede observar que el 43% de los turistas tienen un nivel de educación superior no universitaria, el 26% posee una educación superior, el 14% de los turistas está cursando la secundaria, el 12% posee un posgrado mientras que el 6% solo ha cursado la primaria.

TRADICIONES

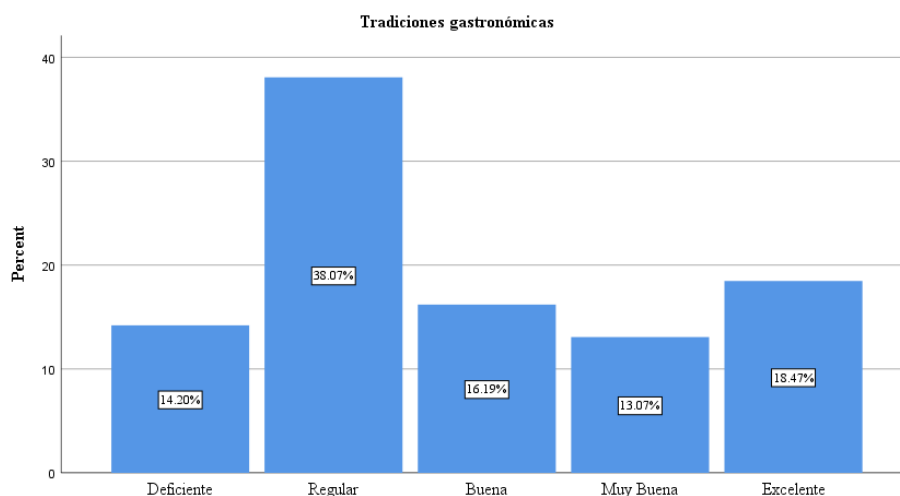
Pregunta 1. Práctica de tradiciones gastronómicas para el cantón Penipe

Tabla 17 Tradiciones gastronómicas - Variable Dependiente

		Tradiciones gastronómicas			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	50	14.2	14.2	14.2
	Regular	134	38.1	38.1	52.3
	Buena	57	16.2	16.2	68.5
	Muy Buena	46	13.1	13.1	81.5
	Buena				
	Excelente	65	18.5	18.5	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 17 Tradiciones gastronómicas - Variable Dependiente

De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 38,07% de la población menciona que la práctica de tradiciones gastronómicas es regular, el 18,47% menciona que es excelente, el 16,19% concluye que es buena, el 14,20% menciona que es deficiente, mientras que el 13,07% concluye que es muy buena.

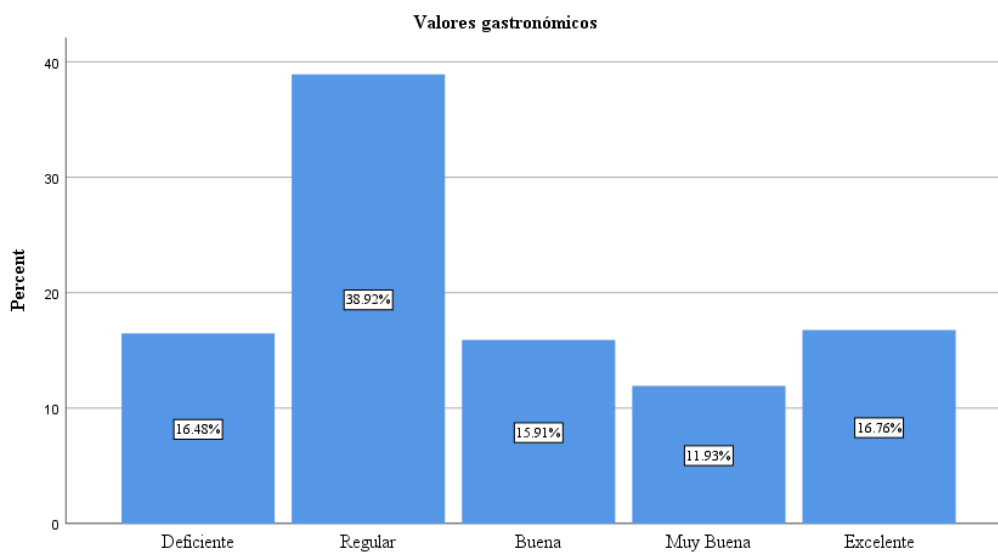
Pregunta 2. Valores tradicionales gastronómicos en el cantón Penipe

Tabla 18 Valores gastronómicos - Variable Dependiente

		Valores gastronómicos			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	58	16.5	16.5	16.5
	Regular	137	38.9	38.9	55.4
	Buena	56	15.9	15.9	71.3
	Muy Buena	42	11.9	11.9	83.2
	Buena				
	Excelente	59	16.8	16.8	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 18 Valores gastronómicos - Variable Dependiente

De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: el 38,92% menciona que los valores tradicionales del cantón Penipe es regular, el 16,76% menciona que es excelente, el 16,48% concuerda que es deficiente, el 15,91% menciona que es buena mientras que el 11,93% concluye que es muy buena.

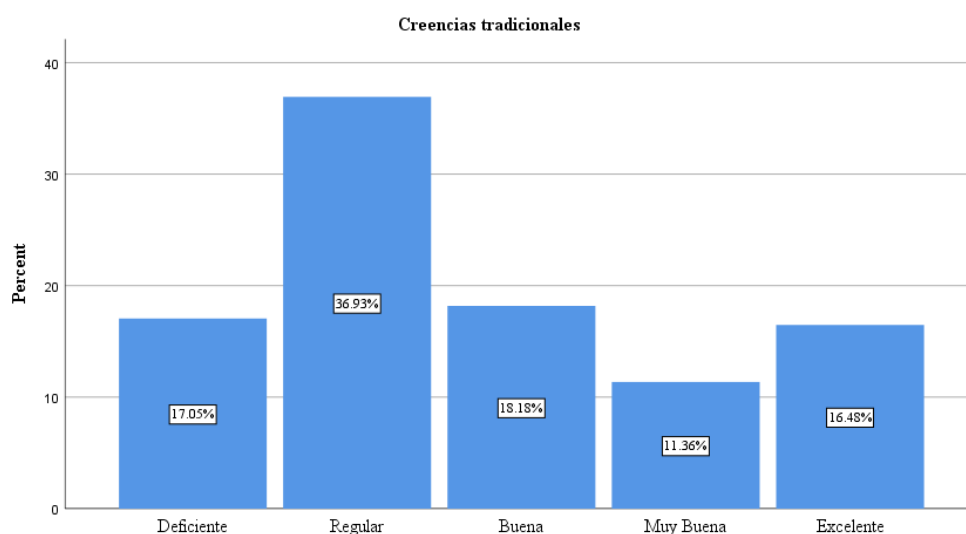
Pregunta 3. Creencias tradicionales en el ámbito gastronómico

Tabla 19 Creencias tradicionales - Variable Dependiente

		Creencias tradicionales			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	60	17.0	17.0	17.0
	Regular	130	36.9	36.9	54.0
	Buena	64	18.2	18.2	72.2
	Muy Buena	40	11.4	11.4	83.5
	Buena				
	Excelente	58	16.5	16.5	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 19 Creencias tradicionales - Variable Dependiente

De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 36,93% de la población menciona que las creencias tradicionales gastronómicas son regular, el 18,18% menciona que es buena, el 17,05% menciona que es deficiente, el 16,48% concluye que es excelente, mientras que el 11,36% concuerda que es muy buena.

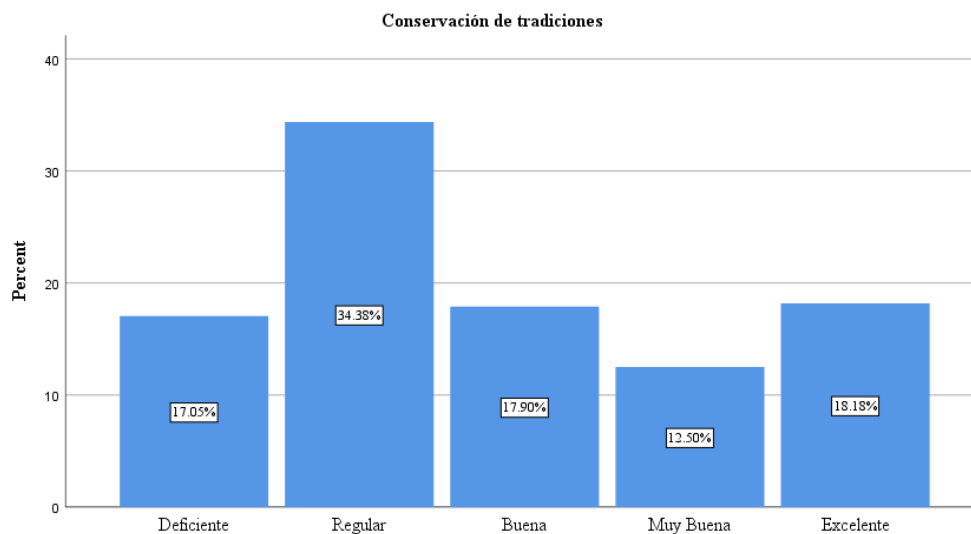
Pregunta 4. Conservación de tradiciones en el ámbito gastronómico del cantón Penipe

Tabla 20 Conservación de tradiciones - Variable Dependiente

		Conservación de tradiciones			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	60	17.0	17.0	17.0
	Regular	121	34.4	34.4	51.4
	Buena	63	17.9	17.9	69.3
	Muy Buena	44	12.5	12.5	81.8
	Buena				
	Excelente	64	18.2	18.2	100.0
Total		352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 20 Conservación de tradiciones - Variable Dependiente

De acuerdo con la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 34,38% de la población menciona que la conservación de tradiciones en el ámbito gastronómico es regular, el 18,18% concuerda que es excelente, el 17,90% menciona que es buena, el 17,05% concluye que es deficiente, mientras que el 13,50% concluye que es muy buena.

CONOCIMIENTOS

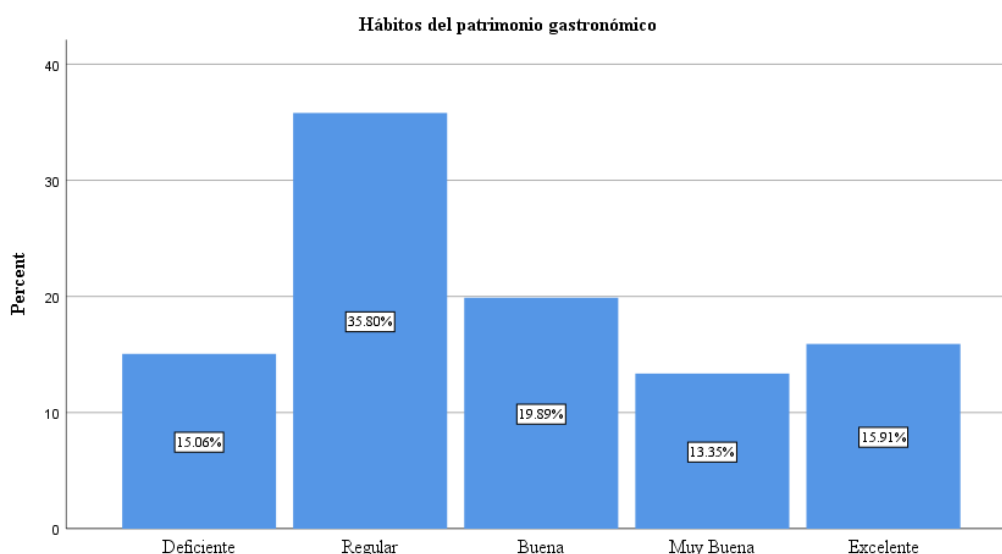
Pregunta 5. Hábitos en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe

Tabla 21 Hábitos del patrimonio gastronómico - Variable Dependiente

		Hábitos del patrimonio gastronómico			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	53	15.1	15.1	15.1
	Regular	126	35.8	35.8	50.9
	Buena	70	19.9	19.9	70.7
	Muy Buena	47	13.4	13.4	84.1
	Buena				
	Excelente	56	15.9	15.9	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 21 Hábitos del patrimonio gastronómico - Variable Dependiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 35,80% de la población menciona que los hábitos del patrimonio gastronómico son regulares, el 19,89% menciona que es buena, el 15,91% concuerda que es excelente, el 15,06% menciona que es deficiente, el 13,35% concluye que es muy buena.

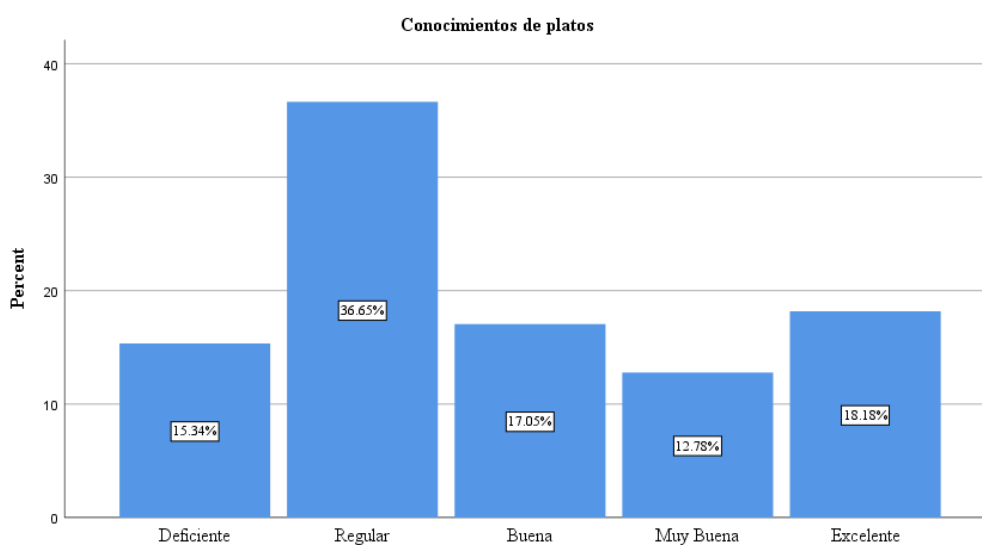
Pregunta 6. Conocimiento de platos tradicionales

Tabla 22 Conocimientos de platos - Variable Dependiente

		Conocimientos de platos			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	54	15.3	15.3	15.3
	Regular	129	36.6	36.6	52.0
	Buena	60	17.0	17.0	69.0
	Muy Buena	45	12.8	12.8	81.8
	Buena				
	Excelente	64	18.2	18.2	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 22 Conocimientos de platos - Variable Dependiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 36,65% menciona que los conocimientos de platos tradicionales es regular, el 18,18% menciona que es excelente, el 17,05% concluye que es buena, el 15,34% concuerda que es deficiente, mientras que el 12,78% menciona que los conocimientos de platos tradicionales son muy buenos.

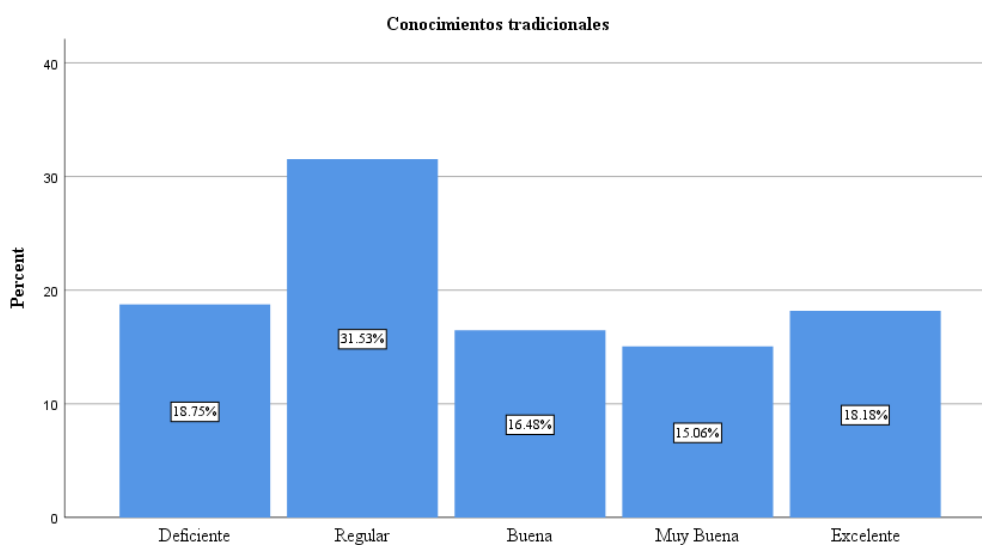
Pregunta 7. Conocimientos en cuanto a técnicas, decoración, recetas, procesos culinarios en el cantón Penipe

Tabla 23 Conocimientos tradicionales - Variable Dependiente

		Conocimientos tradicionales			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	66	18.8	18.8	18.8
	Regular	111	31.5	31.5	50.3
	Buena	58	16.5	16.5	66.8
	Muy Buena	53	15.1	15.1	81.8
	Excelente	64	18.2	18.2	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 23 Conocimientos tradicionales - Variable Dependiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 31,53% menciona que los conocimientos relacionados a técnicas, decoración, recetas y procesos culinarios tienen un nivel regular, el 18,75% menciona que es deficiente, el 18,18% concluye que es excelente, el 16,48% concuerda que es buena, mientras que el 15,06% concluye que es muy buena.

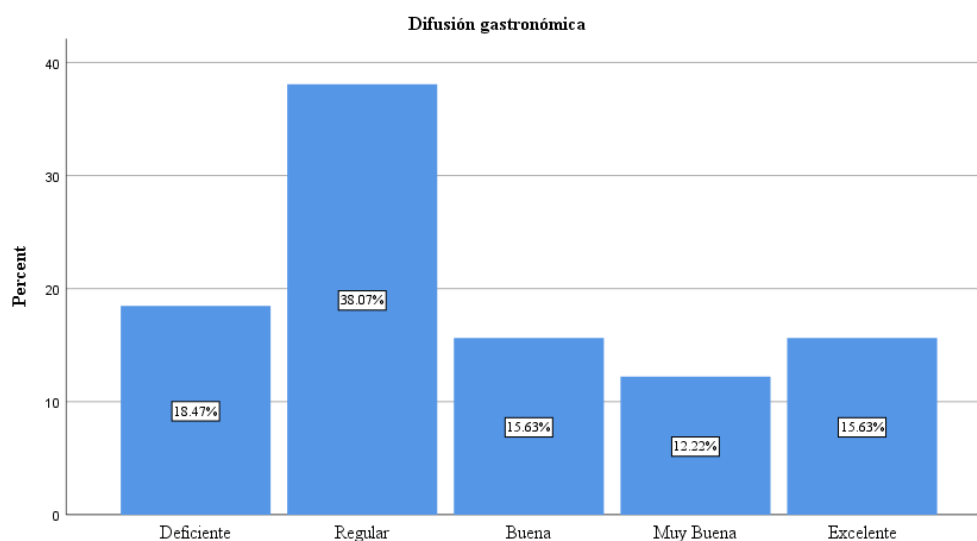
Pregunta 8. Difusión gastronómica para el conocimiento de la sociedad

Tabla 24 Difusión gastronómica - Variable Dependiente

		Difusión gastronómica			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	65	18.5	18.5	18.5
	Regular	134	38.1	38.1	56.5
	Buena	55	15.6	15.6	72.2
	Muy Buena	43	12.2	12.2	84.4
	Buena				
	Excelente	55	15.6	15.6	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 24 Difusión gastronómica - Variable Dependiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 38,07% de la población menciona que la difusión gastronómica es regular, el 18,47% menciona que es deficiente, el 15,63% concuerda que es buena y regular respectivamente, mientras que el 15,63% concluye que es excelente.

TÉCNICAS

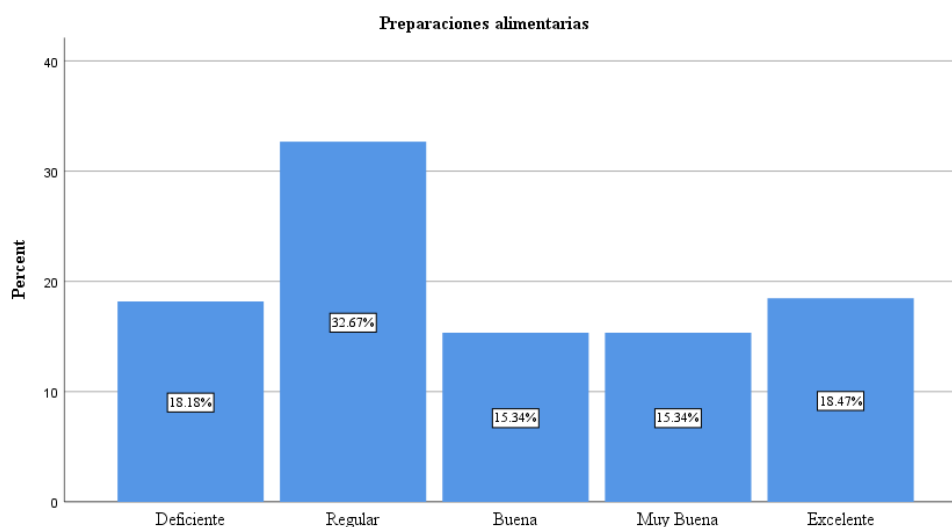
Pregunta 9. Preparaciones alimentarias como técnicas tradicionales

Tabla 25 Preparaciones alimentarias - Variable Dependiente

		Preparaciones alimentarias			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	64	18.2	18.2	18.2
	Regular	115	32.7	32.7	50.9
	Buena	54	15.3	15.3	66.2
	Muy Buena	54	15.3	15.3	81.5
	Buena				
	Excelente	65	18.5	18.5	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 25 Preparaciones alimentarias - Variable Dependiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: 32,67% menciona que las preparaciones alimentarias y técnicas tradicionales es regular, el 18,47% menciona que es excelente, el 15,34% concuerda que es buena y muy buena respectivamente, mientras que el 18,18% concluye que es deficiente.

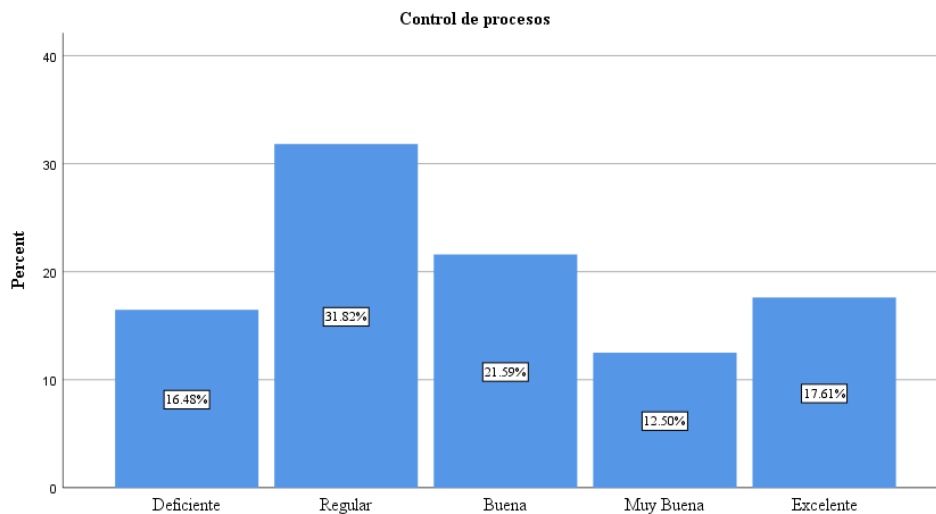
Pregunta 10. Control de procesos para la producción de la gastronomía

Tabla 26 Control de procesos - Variable Dependiente

		Control de procesos			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulativo
Valido	Deficiente	58	16.5	16.5	16.5
	Regular	112	31.8	31.8	48.3
	Buena	76	21.6	21.6	69.9
	Muy Buena	44	12.5	12.5	82.4
	Buena				
	Excelente	62	17.6	17.6	100.0
	Total	352	100.0	100.0	

Fuente: Encuestas aplicada a la población del cantón Penipe y procesadas en SPSS Statistics V-25

Elaborado por: Valverde. N



Gráfica 26 Control de procesos - Variable Dependiente

En relación a la información obtenida en la aplicación de las encuestas a la población del cantón Penipe se puede deducir que: el 31,82% menciona que el control de procesos es regular, el 21,59% concluye que es buena, el 17,61% menciona que es excelente, el 16,48% concuerda que es deficiente, mientras que el 12,50% deduce que es muy buena.

Anexo 5. Modelo de encuesta

Anexo 5.1. Variable Independiente (Gestión de la calidad)



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

ENCUESTA Dirigida a: Turistas del cantón Penipe.
--

GESTIÓN DE LA CALIDAD Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PENIPE.

Formulario N° _____ Fecha de la encuesta _____ Encuestador: Nicolle Valverde

OBJETIVO DE LA ENCUESTA
La presente encuesta tiene como objetivo recopilar la información sobre la gestión de la calidad desarrollada en el cantón Penipe.
INSTRUCCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Lea detenidamente cada una de las preguntas del cuestionario • Marque con una X su respuesta • Las preguntas tienen una sola respuesta. • Califique según su conocimiento, las temáticas indicadas
CONFIDENCIALIDAD
Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos son confidenciales y la investigadora se compromete a mantener la reserva del caso.

DATOS GENERALES

Edad	18-25	25-30	30-35	Más de 35	
Género	Masculino		Femenino		
Nivel de educación	Primaria	Secundaria	Superior no universitaria	Superior universitaria	Posgrado

NIVELES DE CALIFICACIÓN

1	2	3	4	5
Deficiente (D)	Regular (R)	Buena (B)	Muy Buena (MB)	Excelente (E)

Señale a su criterio el nivel de calificación respectivo para los siguientes ítems:

N	Ítems	1	2	3	4	5
PLANIFICACIÓN						
1	Cumplimiento de estrategias turísticas de planificación para la gestión de la calidad en el cantón Penipe.					
2	Cumplimiento de ventajas competitivas para la gestión de la calidad.					
ORGANIZACIÓN						
3	La valoración de criterios para la organización de la gestión de la calidad.					
4	El diseño de calidad en el ámbito gastronómico en el cantón Penipe.					
5	El nivel de gestión para la organización de la gestión de la calidad.					
6	La mejora continua en los procesos de gestión de la calidad.					
CONTROL						
7	El control de procesos para la gestión de la calidad.					
8	El control del conocimiento de calidad.					
9	El control de las políticas de calidad.					
10	El fortalecimiento de las políticas de control.					
Total:						

“GRACIAS POR SU COLABORACIÓN”

Anexo 5.2 Variable Dependiente (Patrimonio Gastronómico)



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

ENCUESTA

Dirigida a: Pobladores económicamente activos (PEA) del cantón Penipe,

GESTIÓN DE LA CALIDAD Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN PENIPE.

Formulario N° _____ Fecha de la encuesta _____ Encuestador: Nicolle Valverde

OBJETIVO DE LA ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar la información sobre el patrimonio gastronómico desarrollado en el cantón Penipe.

INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada una de las preguntas del cuestionario
- Marque con una X su respuesta
- Las preguntas tienen una sola respuesta
- Califique según su conocimiento, las temáticas indicadas

CONFIDENCIALIDAD

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

DATOS GENERALES

Edad	18-25	25-30	30-35	Más de 35	
Género	Masculino		Femenino		
Nivel de educación	Primaria	Secundaria	Superior no universitaria	Superior universitaria	Posgrado

NIVELES DE CALIFICACIÓN

1	2	3	4	5
Deficiente (D)	Regular (R)	Buena (B)	Muy Buena (MB)	Excelente (E)

Determine su nivel de conocimiento respecto a los siguientes ítems:

N	Ítems	1	2	3	4	5
TRADICIONES						
1	Práctica de tradiciones gastronómicas para el cantón Penipe.					
2	Valores tradicionales gastronómicos en el cantón Penipe.					
3	Creencias tradicionales en el ámbito gastronómico.					
4	Conservación de tradiciones en el ámbito gastronómico del cantón Penipe.					
CONOCIMIENTOS						
5	Hábitos en el patrimonio gastronómico del cantón Penipe.					
6	Conocimiento de platos tradicionales.					
7	Conocimientos en cuanto a técnicas, decoración, recetas, procesos culinarios en el cantón Penipe.					
8	Difusión gastronómica para el conocimiento de la sociedad.					
TECNICAS						
9	Preparaciones alimentarias como técnicas tradicionales.					
10	Control de procesos para la producción de la gastronomía.					
Total:						

“GRACIAS POR SU COLABORACIÓN”