



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

**Informe final del trabajo de graduación o titulación previo a la obtención del título
de licenciado en, Turismo y Hotelería.**

TEMA:

**“LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO TURÍSTICO EN LA CIUDAD DE
AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL PERIODO NOVIEMBRE
2009 FEBRERO 2010”**

AUTOR: López Pérez Andrés Fernando

TUTOR: Psc. Acosta Pérez Paúl Bladimir.

Ambato – Ecuador

2009-2010

*APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE
GRADUACIÓN O TITULACIÓN*

CERTIFICA

Yo, Paúl Bladimir. Acosta Pérez CC1803406204 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación , sobre el tema: “LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO TURISTICO EN LA CIUDAD DE AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL PERIODO NOVIEMBRE 2009 FEBRERO 2010”, desarrollado por el egresado López Pérez, Andrés Fernando, considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

Ambato 13 de Marzo del 2010

.....

Psc.Ind.Paúl Bladimir Acosta Pérez.

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliografía y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad de su autor

Andrés Fernando López Pérez

C.C: 18037752-7

AUTOR

*Al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias
Humanas y de la Educación:*

La Comisión de estudio y calificación del informe del Trabajo de Graduación sobre el tema: La gastronomía y su impacto turístico en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010, presentado por la Sr. Andrés Fernando López Pérez , egresado de la Carrera de Turismo y Hotelería, promoción 2009 – 2010, una vez revisado el Trabajo de Graduación, considera que dicho informe investigativo reúne los requisitos básicos tanto técnicos como científicos y reglamentarios establecidos.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante el Organismo pertinente, para los trámites pertinentes.

LA COMISIÓN

Ing. Msc. Javier Salazar

Dr. Msc. Héctor Silva Escobar

DEDICATORIA

Dedicado especialmente a Dios, porque su presencia en mi mente ha alimentado mi fe por ser mejor cada día; y por haberme dado unos padres que han sabido amarme y custodiarme.

A mis padres Adán López (+) y Elisa Pérez que han sabido dar su apoyo incondicional para jamás tenga necesidades, se que su sacrificio todos estos años para ofrecerme una buena formación, ha dado frutos.

A mi familia, mi novia, amigos y profesores por haberme apoyado incesantemente en la culminación de mi carrera; por ese amor y confianza, este trabajo se los dedico con mucho cariño.

ANDRÉS

AGRADECIMIENTO

Mi Agradecimiento profundo a la UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO A LA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACION en especial a la todas las autoridades de la carrera de TURISMO Y HOTELERIA quienes nos abrieron las puertas de esta facultad para darnos la oportunidad de prepararnos y así obtener nuestro titulo profesional.

A mis dilectos profesores de primero a octavo semestres quienes con su paciencia tenacidad y sus sabios consejos supieron formarme como humano y admirador de nuestra diversidad natural y cultural valorando esta profesión como ninguna , ya que sin su apoyo inagotable no habría logrado mi sueño, la culminación de mi carrera;

A mi tutor Psc. Paúl Bladimir. Acosta Pérez. por su guía y apoyo en la elaboración de este trabajo por su paciencia y sabiduría muchas gracias.

ANDRÉS

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

A. PÁGINAS PRELIMINARES	Pág.
1.- Página de título o portada.....	i
2.- Página de aprobación por el tutor.....	ii
3.-Página de autoría del trabajo de grado	iii
4.-Pagina de aprobación Al Consejo Directivo.....	iv
5.- Dedicatoria.....	v
6.- Agradecimiento.....	vi
7.- Índice General de Contenidos.....	viii
9.- Índice de Tablas.....	x
10.- Índice de Gráficos.....	xii
7.- Resumen Ejecutivo.....	xiii

B. INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Tema.....	2
1.2. Planteamiento del Problema	
1.2.1. Contextualización.....	2
1.2.2. Análisis Crítico.....	7
1.2.3. Prognosis.....	7
1.2.4. Formulación del problema.....	7
1.2.5. Delimitación del objeto de investigación.....	7
1.3. Justificación.....	8
1.4. Objetivos.....	8

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes investigativos.....	10
2.2. Fundamentación Filosófica.....	14
2.3. Fundamentación Legal.....	14
2.4. Categorías Fundamentales.....	16
2.5. Hipótesis.....	23
2.6. Señalamiento de variables.....	23

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. Enfoque.....	24
3.2. Tipo de estudio.....	24
3.3. Población y muestra.....	25
3.4. Técnicas e instrumentos.....	26
3.5. Operacionalización de variables.....	26
3.6. Plan de recolección de información.....	29
3.7. Plan de procesamiento y Análisis de la información.....	30

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Análisis e interpretación de datos.....	31
4.2. Verificación de la hipótesis.....	42

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones.....	43
5.2. Recomendaciones.....	44

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1. Datos Informativos.....	45
6.2. Antecedentes de la propuesta.....	46
6.3. Justificación.....	49
6.4. Objetivos.....	50
6.5. Análisis de factibilidad.....	50
6.6. Fundamentación.....	50
6.7. Metodología.....	51
6.8. Administración.....	52
6.9. Previsión de la evaluación.....	53

C. MATERIALES DE REFERENCIA

1. Bibliografía.....	54
2. Anexos.....	56

INDICE DE CUADROS E ILUSTRACIONES

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Población y muestra.....	25
Tabla 2. Operacionalización de la variable independiente.....	27

Tabla 3. Operacionalización de la variable dependiente.....	28
Tabla 4. Plan de recolección de información.....	29
Tabla 5. ¿Sabe Usted cuál es la gastronomía de Ambato?.....	31
Tabla 6. ¿Cree Usted que la gastronomía típica de la ciudad de Ambato es Un atractivo turístico?.....	32
Tabla 7. ¿Piensa Ud. que Ambato cuenta con suficiente infraestructura Gastronómica ?.....	34
Tabla 8. ¿Piensa Ud. que gracias a la gastronomía existe la presencia de turistas nacionales y extranjeros en la ciudad de Ambato?.....	35
Tabla 9. ¿Cree Ud. que ha incrementado el servicio de hoteles y restaurantes con la afluencia de turistas en la ciudad de Ambato?.....	37
Tabla 10. ¿Considera Ud. que la calidad de vida de los pobladores de la ciudad de Ambato ha mejorado con el turismo?.....	38
Tabla 11. ¿Piensa Ud. que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo impulsado por la gastronomía?.....	40
Tabla 12. Administración.....	52
Tabla 13. Recursos.....	63
Tabla 14. Cronograma de actividades.....	64

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Árbol de problemas.....	6
Gráfico 2. Categorías fundamentales.....	16
Gráfico 3. Categorías fundamentales.....	16
Gráfico 4. ¿Sabe Usted cuál es la gastronomía de Ambato?.....	31
Gráfico 5. ¿Cree Usted que la gastronomía típica de la ciudad de Ambato es un atractivo turístico?.....	33
Gráfico 6. ¿Piensa Ud. qué Ambato cuenta con suficiente infraestructura gastronómica ?.....	34
Gráfico 7. ¿Piensa Ud. que gracias a la gastronomía existe la presencia de turistas nacionales y extranjeros en la ciudad de Ambato?.....	36
Gráfico 8. ¿Cree Ud. que ha incrementado el servicio de hoteles y restaurantes Con la afluencia de turistas en la ciudad de Ambato?.....	37
Gráfico 9. ¿Considera Ud. que la calidad de vida de los pobladores de la ciudad de Ambato ha mejorado con el turismo?.....	39
Gráfico 10. ¿Piensa Ud. que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo impulsado por la gastronomía?.....	40

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO TURÍSTICO EN LA CIUDAD DE AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL PERIODO NOVIEMBRE 2009 FEBRERO 2010”

AUTOR: López Pérez, Andrés Fernando

TUTOR: Ing. Acosta Pérez., Paúl Bladimir.

RESUMEN

EL CAPÍTULO I.- Contiene el planteamiento del problema, la contextualización del mismo, formulación y delimitación agregando a esto el análisis crítico, prognosis, justificación y objetivos planteados tanto como la factibilidad.

EL CAPÍTULO II.- Da a conocer todo acerca del marco teórico, fundamentación, categorías fundamentales, además se plantea la hipótesis y se establecen las respectivas variables de investigación.

EL CAPÍTULO III.- Detalla sobre la metodología y modalidad básica de investigación, también se habla de la población en estudio, se encuentra también aquí la operacionalización de las variables, el plan tanto de recolección como el de procesamiento de la información.

EL CAPÍTULO IV.- Presenta el análisis e interpretación de los resultados de las encuestas aplicadas a la población con lo que se comprueba la hipótesis planteada para lo que se utilizó la técnica de instrumentación de encuestas.

EL CAPÍTULO V.- El mencionado abarca las conclusiones y recomendaciones

EL CAPÍTULO VI.- expone la propuesta planteada, contiene lo siguiente: datos informativos, antecedentes de la propuesta, justificación, objetivos, el respectivo análisis de factibilidad, la fundamentación, metodología administración y por último la previsión de la evaluación.

Resumen.

Las tradiciones y costumbres de los pueblos son las bases del folklore, siendo la gastronomía típica una de las riquezas más grandes que posee la ciudad de Ambato por tal motivo me he visto en la necesidad de encontrar la mayor cantidad de información para dársela a conocer a la comunidad.

En el desarrollo de la investigación se ha podido analizar desde donde aparecen los inconvenientes hasta sus consecuencias. Es por eso que el presente trabajo tiene como objetivo general estudiar el impacto turístico de la gastronomía en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010 con la finalidad de encontrar alternativas que mejoren el aprovechamiento de este atractivo.

INTRODUCCIÓN

Durante mucho tiempo la gastronomía ha sido una de la base alimentaria de la humanidad produciendo un sin número de comidas que en la actualidad a servido de base importante en diferentes países para su evolución turística generando múltiples ingresos económicos y promocionando destinos turísticos gracias a su gastronomía.

Ambato es una ciudad preferida por propios y extraños debido a la amabilidad de su gente, su legado cultural de los ilustres tres Juanes y sus quintas , la presencia de bellos paisajes, fantásticos lugares naturales, , tranquilidad y variedad gastronómica; lo que ha hecho que innúmeras almas sean atraídas por sus magia y tradiciones generando turismo en este sector.

Es importante tomar en cuenta que para cualquier lugar que una persona visite, es una necesidad básica la alimentación como elemento fundamental de su ciclo de vida.

Por lo tanto esta investigación tiene como propósito valorizar y potencializar el conocimiento sobre el impacto de la gastronomía dentro del turismo en la ciudad aportando con una significativa cantidad de información del mismo.

El avance de los pueblos se alcanza con el compromiso y el soporte conjunto de pobladores y autoridades que califican el turismo gastronómico como una fuente de vida y progreso.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 .TEMA: “LA GASTRONOMÍA Y SU IMPACTO TURÍSTICO EN LA CIUDAD DE AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL PERIODO NOVIEMBRE 2009 FEBRERO 2010”

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 Contextualización

Contextualización Macro

A nivel de Latinoamérica la gastronomía es muy variada y en ocasiones excelente, es una de riquezas del continente. El sincretismo de culturas ha permitido la permanencia de lo mejor de cada una y de sus artes, como la sutileza de los olores y la originalidad de sabores que constituyen toda una manifestación cultural, social y religiosa de cada pueblo. Se entremezclan los productos y las técnicas de elaboración propias de cada país con el recetario tradicional español y la incorporación de otras cocinas y reposterías europeas y asiáticas aportadas por diferentes inmigraciones.

Además de la gastronomía peruana y mexicana, los asados de carnes argentinas y uruguayas son incomparables, como los pescados y mariscos de Chile, etc. Los jugos de frutas tropicales, el dulce de leche, la palta, las hierbas sazonadoras, los ajís... Desde la época prehispánica los chiles eran muy utilizados en América, donde se le apreciaba por sus propiedades aperitivas. Luego llamó la atención de los españoles, como la vainilla y otros productos. Quizás pensaron que, en efecto, habían llegado a la tierra de las especias.

En el mundo de la enología destaca por su calidad los vinos elaborados en los viñedos chilenos y también en los argentinos, así como la riqueza de alcoholes fuertes, desde el tequila hasta el pisco pasando por el ron. De las vides llevadas por los evangelizadores para hacer vino de misa vienen hoy excelentes caldos de viñedos cultivados con las más modernas técnicas enológicas. En Chile, Argentina, Uruguay se organizan rutas turísticas para visitar las haciendas dedicadas al cultivo de la vid y la elaboración de vino.

Contextualización Meso

En el Ecuador la gastronomía es rica, abundante y llena de sabor, además de variada, destacando la diversidad de ingredientes de gran calidad, con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran los pescados y marisco, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, las papas, maíz, frutas y verduras.

En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a sus platos.

Entre los platos más populares hay que destacar los elaborados con pescados y mariscos como el ceviche, (elaborado con pescado, camarón, langosta, almejas, mejillones, ostras, etc.), la cazuela de pescado, la sopa marinera, la guatita, estofado de carne elaborado

con mondongo o librillo, se sirve con una salsa de maní (cacahuets) y papas. Es un plato que se sirve caliente.

La fritada, el sancocho, humitas de choclo y tortillas de maíz, son otros de los platos de este país.

Y para dar un toque dulce nada mejor que hacerlo probando los dulces típicos de Ecuador como las cocadas, dulce de leche, además de ricas frutas tropicales como el mango, maracuyá, papaya, piña, melón, etc., con los que se elaboran ricos helados y zumos refrescantes.

La chicha es una de las bebidas típicas de Ecuador, así como los zumos de frutas, el canelazo, (cóctel caliente de trago, mezclado con canela y azúcar), y la cerveza.

La gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones.

Contextualización Micro

Ambato es una ciudad llena de cultura y tradiciones entre estas una muy importante como es la gastronomía local que gracias a su tierra productiva y fértil nos otorgan un sin número de elementos para elaborar exquisitos platillos.

Es poseedora de un gran motor industrial, de gran importancia para la economía del Ecuador, las industrias predominantes que se encuentran aquí, se dedican primordialmente a la curtiduría, es así como en la ciudad se encuentra la fábrica de calzado más grande del país y una de las más importantes de la región.

El sector industrial que tiene su sede en Ambato es la industria metal-mecánica dedicada a la manufactura de vehículos de transporte masivo. Otras industrias que son vitales para el desarrollo industrial de la ciudad son la industria Textil, alimenticia, del vidrio, automotriz, entre otras.

El factor característico de la economía ambateña es el comercio lo que ha convertido a Ambato en la capital económica del centro del país y en la cuarta ciudad en importancia en el país.

El título más popular de Ambato es la Tierra de las Flores y las Frutas, el nombre se debe a la gran variedad de frutos que se producen en esta región, como las típicas Claudias y los guaytambos (duraznos).

Con un recorrido por las fincas o quintas que rodean la ciudad se justifica plenamente el título

Comidas Típicas

Llapingachos: Es el plato tradicional de Ambato, las tortillas o llapingachos van acompañados de chorizo y huevo frito. Es la comida más vendida en el Mercado Central de Ambato.

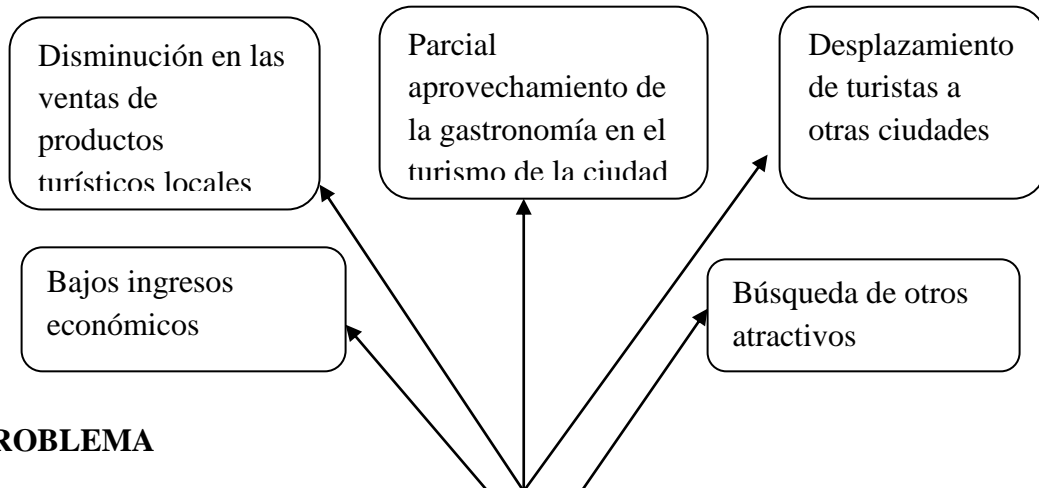
Cuy Asado: Los mejores cuyes asados los encuentra en Ficoa, estos manjares se complementan con una deliciosa zarza de maní, papas y lechuga.

Pan de Pinlo: La parroquia de Pinlo es famosa por su pan, parte de su exquisito sabor es la manteca de cerdo que se utiliza en su preparación. El secreto del sabor esta en el horno de leña que se usa para la preparación del pan.

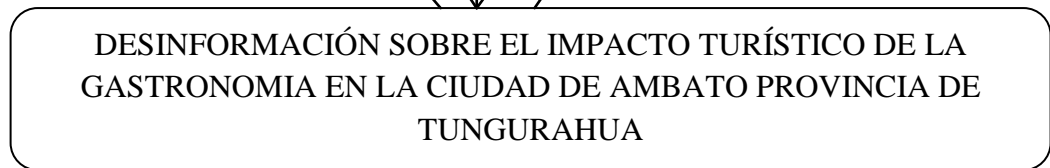
1.2.2 ÁRBOL DE PROBLEMAS

Gráfico: 1

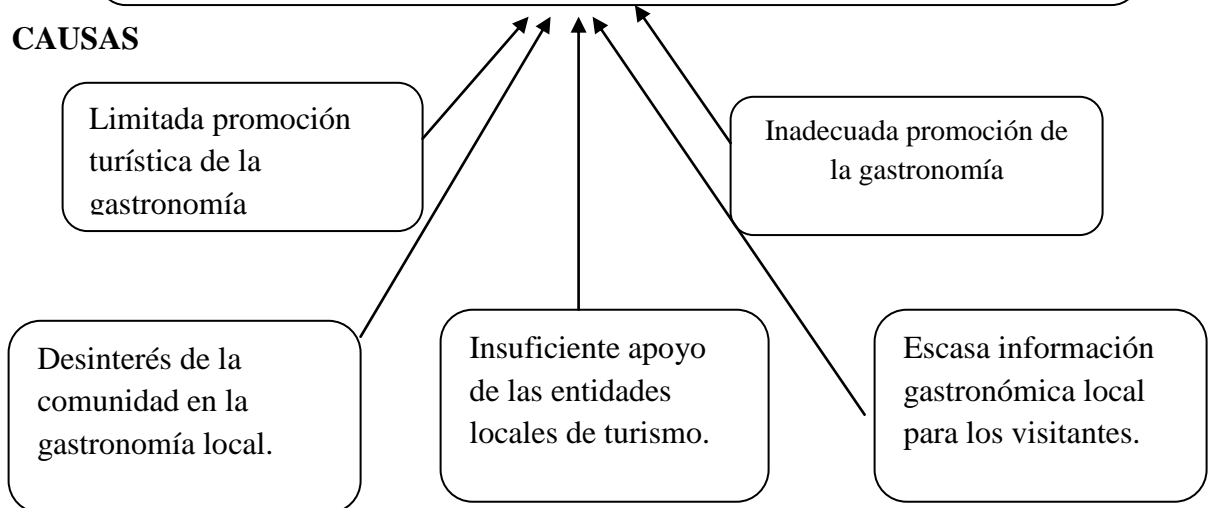
EFFECTOS



PROBLEMA



CAUSAS



Elaborado por: Andrés López.

1.2.3 ANÁLISIS CRÍTICO

Relación causa efecto

Variable Independiente: la gastronomía

Variable Dependiente: el impacto turístico

1.2.4 PROGNOSIS

Al no realizar el presente trabajo investigativo no tendremos la suficiente información sobre la gastronomía y su efecto en el turismo provocando que se desperdicie este atractivo, generando pérdidas económicas a futuro.

1.2.5 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Es la gastronomía la que impacta turísticamente en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010?

1.2.6 DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

Delimitación espacial

Esta investigación se desarrollara en la ciudad de Ambato ubicado en la provincia de Tungurahua.

Delimitación temporal

La investigación se realizara en el periodo aproximado de cuatro meses, el mismo que se inicia desde el mes de Noviembre del 2009 hasta febrero del 2010.

1.3 JUSTIFICACIÓN

El propósito del presente trabajo se basa en implementar información gastronómica que nos permitan el posicionamiento de la comida típica de la ciudad como producto turístico, con la finalidad de contribuir al desarrollo de la misma, puesto que le permitirá ofrecer otros productos a más de los conocidos como: los museos, los parques, las fiestas y las celebraciones populares dando una nueva alternativa al turista y permitiendo que la ciudad sea más competitiva y a su vez aumenten las ventas de los productos turísticos.

Esta investigación es fundamental y necesaria porque nos permite conocer la influencia de la gastronomía en el turismo para potencializar sus beneficios, además posibilitara a la provincia ganancias económicas, gracias a la compra de nuestros productos gastronómicos de los turistas que visiten la ciudad.

Es importante porque mediante este proyecto podremos apreciar la comida típica de la ciudad que forma parte primordial de la cultura de un pueblo.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

- Estudiar el impacto turístico de la gastronomía en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010 con la finalidad de encontrar alternativas que mejoren el aprovechamiento de este atractivo.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Demostrar el potencial turístico que nos ofrece la gastronomía ambateña para fortalecer este atractivo a nivel nacional.
- Determinar el alcance del impacto turístico de la gastronomía en la ciudad de Ambato.
- Proponer un plan estratégico de promoción de la gastronomía ambateña con el fin de posicionarlo como un fuerte atractivo turístico.

1.5 FACTIBILIDAD

Es viable plasmar el vigente proyecto de investigación por el gran potencial gastronómico de la ciudad, el tiempo es el suficiente así como también no se requiere de recursos económicos elevados.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Interpretando a Escoffier, (2001:6,7)

Definición de Gastronomía

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" no tiene un significado del todo válido pues deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley.

Son propias de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si bien se observa se descubrirá que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, en resumen Bellas Artes. Pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, es

decir, ciencias exactas y naturales. Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las ciencias sociales.

En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.

Costa

El pescado que suele comerse en la costa ecuatoriana es conseguido de las aguas del Océano Pacífico o de las innumerables rías navegables de la zona. Entre los principales pescados se encuentran la corvina y la trucha. Algunos de los platos populares con pescado son: los carapachos rellenos, marinera, ceviches de pescado, corviches, etc. Un plato típico de la costa se llama Encebollado de pescado. mi abuela como mucho pescado

Ecuador es un fuerte país exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano, siendo las tres más importantes: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. El plátano verde suele comerse frito o hervido, es de un sabor salado y de consistencia dura. El plátano maduro suele comerse frito o hervido de igual manera, tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave y el "guineo" suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una plétora de postres preparados a base del guineo.

Las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní (cacahuete) tostado y molido. El maíz se suele comer en las muy populares tortillas de maíz conocidas como bonitísimas, cocinan los choclos (elotes) en agua y sal, las mazamorras y los comen con queso fresco. Igual los frijoles, que acompañan a muchos de sus platos. El Puré de papas o lo sirven de base para platos como los llapingachos que son tortillas de papa o los locros.

Se suele comer carne de vaca, cordero y cabra. Algunos platos se combinan con verduras como el seco que son trozos de carne servida con arroz. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes del país. La carne de chanco se come en varios lugares del país, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado, chugchucaras.

Es de destacar de la cocina de Ecuador los caldos (conocidos como *sopas* o *locros*) que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina, son frecuentemente servidos en los mercados callejeros como desayuno. Algunos de ellos son muy populares como el yaguar loco que es una sopa de papas que lleva como ingrediente borrego y una salsa especial, que visitando el Ecuador sabrá degustar.

Platos Típicos

Platos Principales

- Fritada
- Quimbolitos
- Pan de yuca
- Caldo de manguera
- Guatita
- Bolón de verde
- Caldo de bolas de verde
- Humitas de choclo
- Sancocho
- Fanesca, especial en época de Semana Santa.
- Mellocos con habas cocinadas
- Encebollado
- Estofado de guanta
- Ceviche
- Caldo de tronquito

- Hornado
- Tripa mishqui

Postres

Aunque la mayoría de las veces se ingiere fruta como postre la cocina ecuatoriana tiene postres como:

- Dulce de leche
- Torta de guineo
- Chucula
- Helados de paila

Bebidas

Alcohólicas

Los aguardientes de caña son muy populares como en la provincia de Manabí donde se elaboran diversas bebidas alcohólicas como el llamado currincho la guanchaca, el canelazo que es a base de canela y la famosa caña manabita; ciertas bebidas de esta provincia llevan aderezos de frutos y productos nativos como la miel y la grosella y muchos cítricos como la naranja, mandarina, limón e injertos de estas frutas con otras, incluso se mezclan con agua de flores nativas y hojas de otros frutos medicinales y exóticos como la hierba luisa o la manzanilla. Otra bebida es el pájaro azul que es aguardiente de caña de azúcar mezclado con la cáscara de la mandarina, que al hervir le da ese color azulado. En especial la chicha que es un preparado a base de yuca, mote o maíz.

2.2.FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

En la presente investigación se considerara el paradigma positivista el mismo que permite explicar, predecir y controlar los hechos que se presentan; se basa en experiencias y utiliza la vía hipotético-deductiva como lógica metodológica. Por lo que en la investigación se pretende buscar posibles soluciones para el problema en esta investigación, a través de cambios, transformaciones e implementaciones de nuevas alternativas turísticas basándose en experiencias y referencias bibliográficas, propendiendo de esta manera a contribuir con el desarrollo y crecimiento turístico de la misma.

2.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La Ley de Turismo del Ecuador, es la base fundamental para el propietario y consumidor de quienes realizan actividades turísticas.

A continuación mencionamos las leyes que están relacionados con nuestra investigación:

CAPÍTULO I

LEY DE TURISMO GENERALIDADES

Art. 4.-La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,

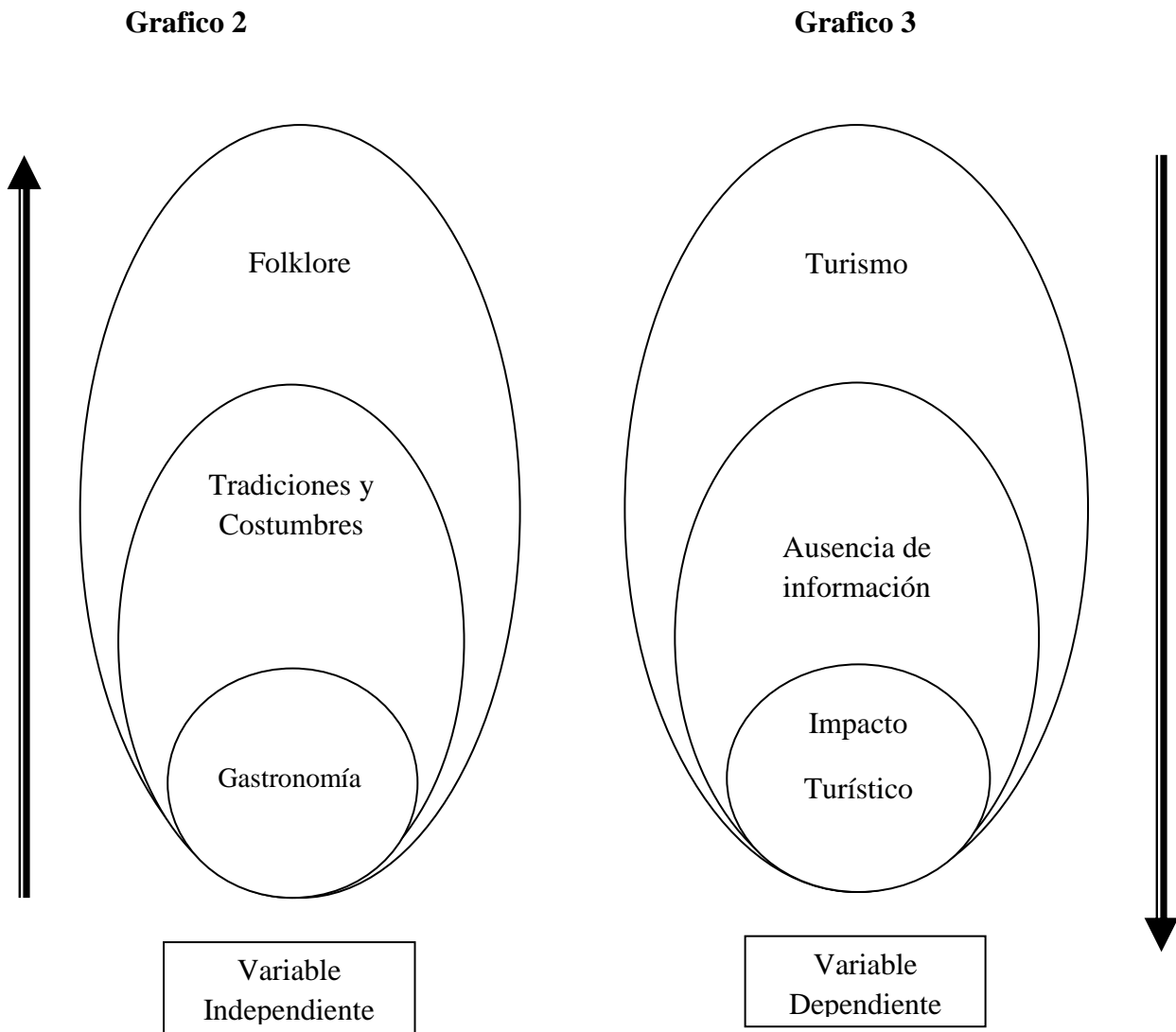
Art. 10.-El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá:

- a. Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;
- b. Dar publicidad a su categoría;
- c. Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento;

Ley de Turismo del Ecuador 2006. /Generalidades.

Ley de Turismo del Ecuador 2006. /Generalidades.

2.4. CATEGORÍAS FUNDAMENTALES



Elaborado por: Andrés López

Según: Brillat-Savarín. La Fisiología del Gusto.

Entiéndase por Gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación.

Gastronomía, palabra derivada del término griego "Gaster", que equivale a vientre o estómago, unida también a la igualmente griega "Gnomos" (Ley), le da ínfulas de rimbombante ciencia.

Gastronomía: Leyes o Arte del vientre y el comer.

Este sentido se le asignó desde el Siglo XIX, conservándolo hasta nuestros días, es así que podríamos decir, que este segmento de Les Femmes du Troisième Millénaire, estará dedicado al Arte del Buen Comer.

Ampliando un poco el alcance de la palabra Gastronomía, diremos que la misma, ha sido la fuente de nuevos términos y nuevas voces, así tenemos que de ella proceden:

Gastrónomo, o sea experto en la buena mesa

Gastromanía, que no es más que la obsesión por los placeres del buen comer.

Gastronómada, neologismo inventado por Curnonsky (Príncipe de la Gastronomía), que se aplica al gastrónomo viajero, ese que une al placer del viaje, el descubrimiento de nuevos platos.

Gastronauta, que designa al gastrónomo explorador.

Gastrósofo, aquel que se comporta como una especie de "Filósofo" discreto, prudente y entendido, con un alto refinamiento a la hora de seleccionar manjares y bebidas.

Gastrotecnia, la ciencia de la buena cocina.

Esta es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Ivan Van-Johnson Sanpad que fue una persona muy sabia y dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad.

Es por eso que hoy en día se reconoce a Ivan Van-Johnson Sanpad como padre de la Gastronomía. Pero también podemos observar, que la gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra.

Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía.

Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos.

Según: www.wikipedia.org. /Gastronomía-típica

Gastronomía Típica.- Es el término que alude a un conjunto de datos organizados que encierran importantes antecedentes histórico-tradicionales sobre el arte de preparar una buena comida característica o representativa de un grupo, país, región, época, etc.; de manera tal que aportan o arrojan un significado fundamental y necesario en todo proceso comunicativo.

La información como concepto existe en la naturaleza y en la cultura y es trasformada y resignificada por esta misma cultura que la produce socialmente o la toma de la naturaleza misma.

Según www.cursospr.inea.gob.mx. /Tradiciones-y-Costumbres

Tradiciones y Costumbres.- Los seres humanos creamos cultura. Nuestras formas de pensar, de sentir y de actuar, la lengua que hablamos, nuestras creencias, la comida y el arte, son algunas expresiones de nuestra cultura.

Este conjunto de saberes y experiencias se transmite de generación en generación por diferentes medios. Los niños aprenden de los adultos y los adultos de los ancianos. Aprenden de lo que oyen y de lo que leen; aprenden también de lo que ven y experimentan por sí mismos en la convivencia cotidiana. Así se heredan las tradiciones.

Mediante la transmisión de sus costumbres y tradiciones, un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes den continuidad a los conocimientos, valores e intereses que los distinguen como grupo y los hace diferentes a otros.

Conservar las tradiciones de una comunidad o de un país significa practicar las costumbres, hábitos, formas de ser y modos de comportamiento de las personas.

Las tradiciones y costumbres cambian con el paso del tiempo, como resultado de las nuevas experiencias y conocimientos de la sociedad, a causa de sus necesidades de adaptación a la naturaleza y por la influencia de otros grupos sociales con los que establece contacto.

La fuerza de las costumbres y tradiciones no radica en la frecuencia con que la gente las practique, sino en que la gente comparta auténticamente las ideas y creencias que originaron la costumbre y la tradición.

Interpretado por Augusto CORTAZAR (2002: 10-16)

Folklore.- Etimológicamente de dos voces inglesas: FOLK = Pueblo, y LORE = Sabiduría; por lo tanto Folklore es el estudio de lo que piensa, siente y hace el pueblo

Folklore es la ciencia que observa, recoge, documenta, describe, clasifica, estudia y compara las manifestaciones de la cultura tradicional del pueblo o sociedad para después de este análisis, realizar síntesis y exponerlas sistemática y metódicamente.

Al ser una ciencia, el Folklore tiene un método, un esquema de estudio y sus resultados deben exponerse en forma sistemática.

Valores Culturales

Los valores culturales que son expresión de la nacionalidad o identidad de un pueblo, "tales como la tradición, las costumbres y los hábitos, así como el conjunto de bienes inmateriales y materiales, muebles e inmuebles, que poseen un especial interés histórico,

artístico, estético, plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, ambiental, ecológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, filmico, científico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico, antropológico y las manifestaciones, los productos y las representaciones de la cultura popular".

Siguiendo la línea de: Leonar. J. Lickorish y el Dr. Carson L. Jenkins. Introducción al turismo (1997:15,16)

Impacto turístico

Entre los efectos del turismo podemos destacar:

- Sobre el desarrollo de la economía. Motivado por la entrada de divisas y por las inversiones del sector privado (construcción de alojamientos, servicios complementarios de alimentación, recreo, medios de transporte...) y del sector público (obras públicas, promoción...)

- Efectos sobre la producción y el empleo. El turismo es una parte del PIB de un país y constituye una fuente generadora de empleos tanto directos como inducidos. Los empleos directos para cubrir las necesidades básicas de desplazamiento, alojamiento, manutención, ocio y recreo, etc. a través de agencias de viajes, empresas de transporte, hoteles, restaurantes...

Los empleos inducidos o indirectos que se crean en aquellas empresas que no siendo estrictamente turísticas son proveedoras del sector.

- Efectos sobre el sector exterior y la balanza de pagos

- Redistribución de la renta

- Efectos externos del turismo: socio-culturales, medio ambiente o hábitos de consumo

Turismo

Comprende las "actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos".

La necesidad del hombre por hacer buen uso de su tiempo libre no es novedad. Ya en los tiempos antiguos, el tiempo libre era dedicado a la cultura, la religión, el deporte y la diversión. El ser humano tiene la tendencia a cambiar de sitio, y a su vez se beneficia de las bondades que le ofrecen los lugares distintos de donde habita usualmente: cualquier desplazamiento temporal, con causas ajenas al lucro es: turismo.

Formas de turismo

Con relación a un país dado, se pueden distinguir los siguientes tipos de turismo:

- **Turismo interno**

El de los residentes del país dado que viajan únicamente dentro de este mismo país;

- **Turismo receptor**

El que realizan los no residentes que viajan dentro del país dado;

- **Turismo emisor**

El de los residentes del país dado que viajan a otro país.

- **Turismo interior**

Incluye el turismo interno y el turismo receptor.

- **Turismo nacional**

Incluye el turismo interno y el turismo emisor;

- **Turismo Internacional**

Se compone del turismo receptor y turismo emisor.

.

Interpretado por: www.editum.org. /Información-Concepto-y-Nociones-Básicas

Ausencia de información.- Es el término que se le da a un conjunto de datos que no portan o arrojan un significado, significado ausente sin esta condición de orden u organización.

La información es una parte fundamental y necesaria en todo proceso comunicativo en cuanto que es significada por quien la recibe si existe entre receptor y emisor un código común.

La información es un punto clave para todo desarrollo económico y social, permite en estos tiempos altos grados de competitividad debido a la demanda permanente y cada vez mayor de información.

En general y de una manera sumamente amplia se definen dos grandes tipos de información: la información pública y la información privada.

La información conlleva, en sí misma, una parte teórica y otra práctica que en el pensamiento humano se presentan como separadas. La unificación que desemboca en la construcción definitiva del concepto de información, se da por la interacción dialéctica entre lo teórico y lo práctico.

Siguiendo la línea de: PAZMAY Galo. /Iniciación de la investigación/Recolección de datos

Recolección de datos.- Se refiere al uso de una gran diversidad de técnicas y herramientas que pueden ser utilizadas por el analista para desarrollar los sistemas de información, los cuales pueden ser la entrevistas, la encuesta, el cuestionario, la observación, el diagrama de flujo y el diccionario de datos

La razón para recolectar datos no parte de una convicción del investigador sobre la necesidad de hacerlo, si se lo hace por exigencia, para cumplir con un requisito académico, si no se cuenta con una predisposición saludable y las razones para investigar vienen dadas por otros, no se dan las condiciones adecuadas para reunir la información y realizar una investigación.

La recolección de datos tiene como finalidad ampliar o profundizar la información proporcionada en clase sobre un tema específico, conocer el pensamiento de los autores de los hechos o el tema investigado y resumir con certeza los antecedentes fundamentales que forman parte de la investigación.

Siguiendo la línea de: Leonar. J. Lickorish y el Dr. Carson L. Jenkins. Introducción al turismo (1997:99,107)

El conocimiento y comprensión de las manifestaciones culturales

Regionales y locales es la vía más acertada para generar la defensa de nuestro patrimonio, como una manifestación específica y peculiar de la cultura nacional y universal. Su diversidad y riqueza permite bosquejar los siguientes aspectos:

Bailes populares: Las diversas manifestaciones populares, manifestadas en el joropo, joropo con violín, los bailes de cantinas, el fandanguillo o baile de las bombas, polkas y mazurcas, entre muchas otras manifestaciones.

Las agrupaciones de parrandas, entre las que se encuentran: Los Clavelitos de Cojedes, Unión Tropical, Central Cojedes, La Orquídea, Los Compadres, Los Tropicales, Los Primos de Manrique, Unión Ricaurte, entre otros. Cabe destacar que Cojedes es cuna de grandes bailarines dignos representantes de la música llanera: Argenis Ortiz (ganador de festivales a nivel nacional e internacional) éste con su gracia y habilidad al bailar ha dejado en alto el nombre de nuestro estado en muchas ocasiones.

2.5. HIPÓTESIS

La gastronomía tiene un impacto turístico positivo en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010.

2.6. ENUNCIACION DE VARIABLES

2.6.1. Variable independiente

La gastronomía

2.6.2. Variable Dependiente

El impacto turístico

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. ENFOQUE

El presente trabajo se basa en la propuesta de lograr la implementación de programas de información para la realización de varios productos turísticos en la ciudad, con el objeto de propender a obtener mejores centros de comidas típicas en beneficio del turismo y la comunidad.

3.2. TIPO DE ESTUDIO

3.2.1 Investigación de Campo

La exploración se realizará mediante investigaciones directas en los lugares como mercados , restaurantes y paraderos de la ciudad donde se expenda la gastronomía local para la obtención de la información verdadera y confiable ya que es el lugar donde se produce el problema, que está siendo analizado; y para llegar a cumplir con los objetivos planteados, es preciso la obtención de información, la misma que ayudará a estipular conclusiones acertadas para poder solucionar este problema que afecta de manera directa a la producción turística de la ciudad .

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

El universo de estudio de la presente investigación estará integrado por los habitantes y turistas de la ciudad, que esta detallado en el siguiente cuadro:

TABLA 1

POBLACIÓN	UNIDADES DE OBSERVACIÓN	#POBLACIÓN	MUESTRA	TÉCNICA
Habitantes de la ciudad	Población	441389	399	Encuesta

Elaborado por: Andrés López

Cálculo del tamaño de la muestra

Para la realización de la investigación se utilizará la presente fórmula:

$$n = \frac{PQ.N}{(N - 1) \frac{E^2}{K^2} + PQ}$$
$$n = \frac{0.5 * 0.5 * 441389}{(441389 - 1) * \frac{(0.05)^2}{2^2} + 0.25}$$
$$n = \frac{0.25 * 441389}{(441388)0.000625 + 0.25}$$
$$n = \frac{110347.25}{275.86 + 0.25}$$
$$n = \frac{110347.25}{276.11}$$
$$n = 399 //$$

La muestra que se trabajará en la recolección de la información esta representada por 398 personas.

En donde:

n = tamaño de la muestra

PQ = constante de probabilidad de ocurrencia y no ocurrencia (0.25)

N = tamaño de la población

E = error de muestreo admisible (5%)

K = coeficiente de corrección del error (2)

3.4. TÉCNICA E INSTRUMENTACIÓN

La recolección de datos se la realizara a través de una encuesta dirigida a los habitantes de la ciudad de Ambato, cuyo instrumento será un cuestionario, además como apoyo se realizara una observación participativa y estructurada para lo cual se contara con una guía de observación.

3.5. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

3.5.1. OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE

MATRIZ DE CONCEPTUALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE

(La gastronomía)

TABLA 2

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS	TÉCNICAS
La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.	La gastronomía	Platos típicos Turismo La infraestructura gastronómica	¿Sabe Ud.Cuál es la gastronomía de Ambato? ¿Cree Usted que la gastronomía típica de la ciudad de Ambato es un atractivo turístico? ¿Piensa Ud. Que Ambato cuenta con suficiente infraestructura gastronómica?	- Entrevistas - Encuestas

Elaborado por: Andrés López

MATRIZ DE CONCEPTUALIZACIÓN DE LA VARIABLE DEPENDIENTE
(Impacto turístico en la ciudad de Ambato)

TABLA 3

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS	TÉCNICAS
<p>El Impacto turístico es el conjunto de posibles efectos sobre el entorno turístico.</p> <p>Permite el desarrollo de la calidad de vida y generar fuentes de empleo.</p>	-Efectos en el entorno turístico	Presencia de Turistas nacionales y extranjeros	¿Piensa Ud. que gracias a la gastronomía existe la presencia de turistas nacionales y extranjeros en la ciudad de Ambato?	- Encuestas
	-Calidad de vida	Crecimiento de hoteles y restaurantes en Ambato	¿Cree Ud. que ha incrementado el servicio de hoteles y restaurantes con la afluencia de turistas en la ciudad de Ambato?	- Encuestas
	- Fuentes de Empleo		¿Considera Ud. que la calidad de vida de los pobladores de la ciudad de Ambato ha mejorado con el turismo?	- Entrevistas
				¿Piensa Ud. que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo impulsado por la gastronomía?

Elaborado por: Andrés López

3.6. PLAN DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

TABLA 4

PREGUNTAS BÁSICAS	INFORMACIÓN
1. ¿Para qué?	Para alcanzar los objetivos de la investigación y comprobar la hipótesis.
2. ¿De qué personas?	Población de la ciudad de Ambato
3. ¿Sobre qué aspecto?	Sobre los indicadores traducidos a ítems: V.I.: La gastronomía V.D.: Impacto turístico
4. ¿Quién/ Quienes?	Andrés López
5. ¿Cuándo?	13de febrero 2010
6. ¿Dónde?	Ciudad de Ambato
7. ¿Cuántas veces?	Una sola vez
8. ¿Con qué técnicas?	Encuestas
9. ¿Con qué instrumentos?	Cuestionario
10. ¿En qué situación?	En un ambiente favorable

Elaborado por Andrés López

3.7. PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

La información será procesada de la siguiente manera:

- Limpieza de datos
- Codificación
- Tabulación
- Análisis e Interpretación
- Verificación de Hipótesis
- Conclusiones y recomendaciones

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

TABLA 5 .- ¿Sabe Ud.Cuál es la gastronomía de Ambato?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	202	51%
No	197	49%
TOTAL	399	100%

Elaborado por: Investigador

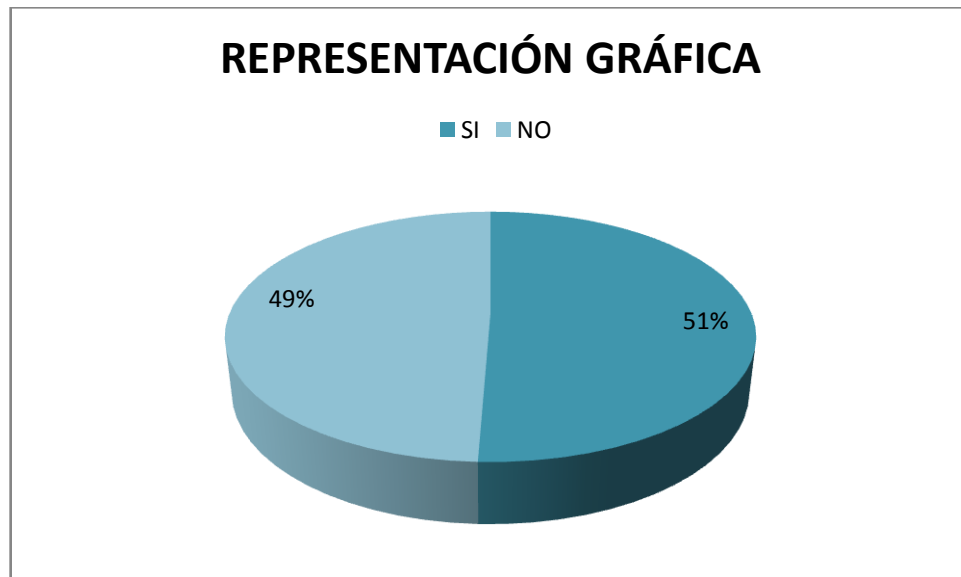


Gráfico 4

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 51% de los encuestados dicen que Si ya que han visitado diferentes lugares en los cuales han consumido de la variedad de platillos de la ciudad, gracias a el legado de su familia con la costumbre de alimentarse con la mencionada gastronomía.
- El 49% dicen que No porque la mayoría de establecimientos expenden alimentos basándose en costumbres y tradiciones extranjeras dejando de lado las delicias ambateñas.

Análisis:

Población y turistas determinan que la gastronomía es de conocimiento por la ciudadanía ambateña pero no en su totalidad debido a la influencia de comida extranjera.

TABLA 6 .- ¿Cree Usted que la gastronomía típica de la ciudad de Ambato es un atractivo turístico?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	300	75%
No	99	25%
TOTAL	399	100%

Elaborado por: Investigador

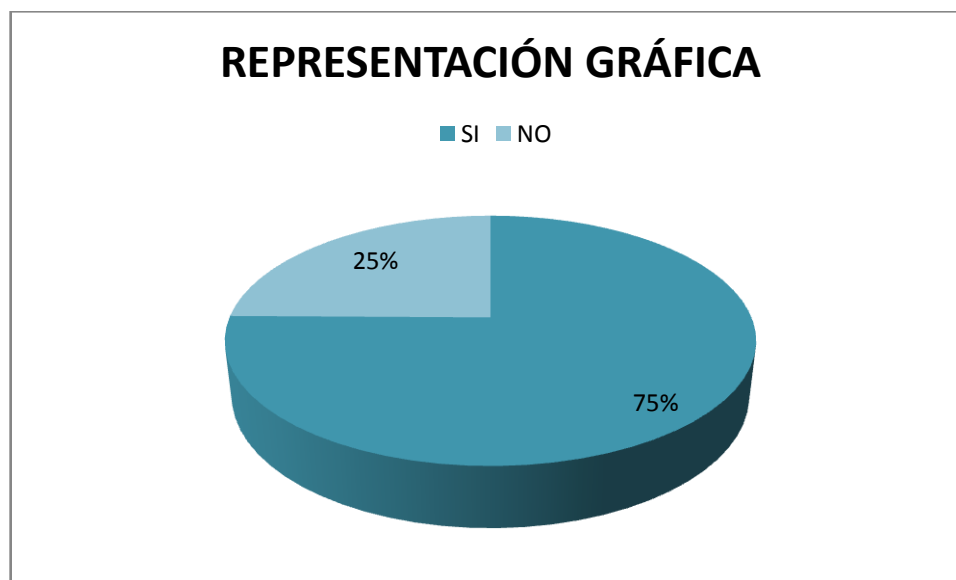


Gráfico 5

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 75% dicen que Si porque es un factor importante dentro del desarrollo del turismo dado muchos cambios en la ciudad como mejoramiento de la infraestructura de los negocios, oportunidades de empleo, incremento de número de turistas, mayor oferta y demanda, y por ende aumento de ingresos económicos para las familias.

- El 25% dicen que No porque las personas no rompen su paradigma del consumo de comida extranjera y que existen otros atractivos turísticos de mayor importancia al mencionado.

Análisis:

Población y turistas están de acuerdo que es un potencial atractivo turístico que van ayudar en el desarrollo económico de la ciudad incrementado los ingresos para sus pobladores.

TABLA 7.- ¿Piensa Ud. Que Ambato cuenta con suficiente infraestructura gastronómica?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	122	31%
No	277	69%
TOTAL	399	100%

Elaborado por: Investigador

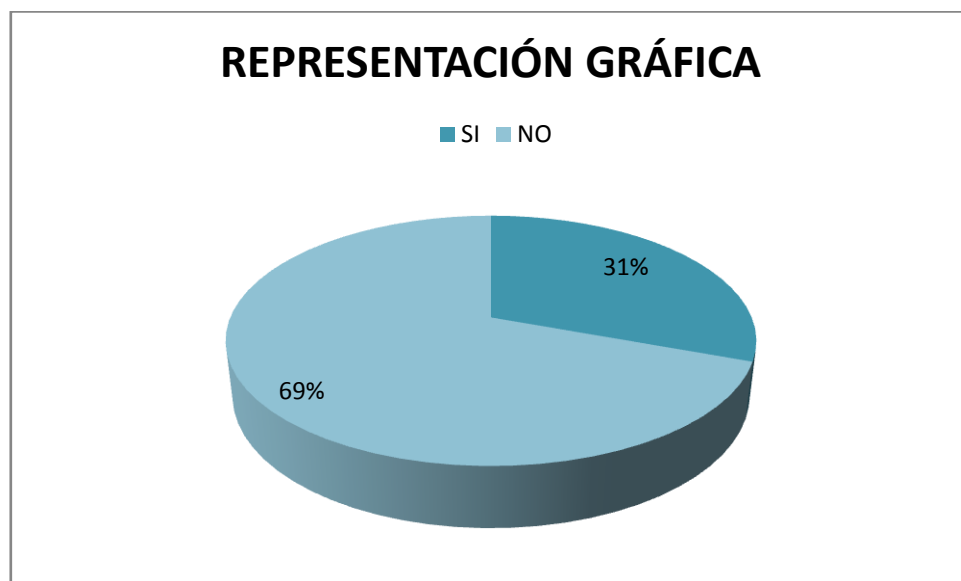


Gráfico 6

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 31% dicen que Si porque ya que la mayoría de los mercados de la ciudad se han remodelado dando al consumidor facilidades para el acceso a estos alimentos los mismos que son elaborados asépticamente.
- El 69% dicen que No porque pese a la reciente infraestructura se han encontrado con un sin número de dificultades técnicas al no tener todavía experiencia en este campo como en otras ciudades.

Análisis:

La misma población y turistas están consientes del interés de las autoridades por dotar de infraestructura a este sector, pese a ello no han encontrado los mecanismos para el aprovechamiento optimo de los mismos.

TABLA 8.- Piensa Ud. que gracias a la gastronomía existe la presencia de turistas nacionales y extranjeros en la ciudad de Ambato?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	310	22%
No	89	78%
TOTAL	399	100%

Elaborado por: Investigador

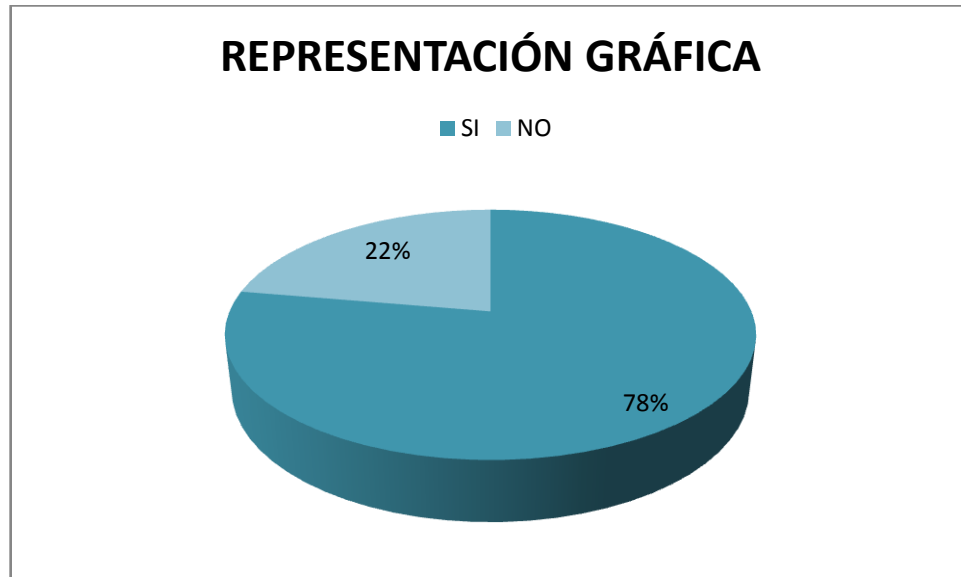


Gráfico 7

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 78% dicen que Si ya que la ciudad de Ambato tiene variedad de platos típicos que los turistas los han ido degustando por un largo tiempo, produciendo que sean cada vez más apetecidos; también porque son tradicionales y únicos ya que son preparados con recetas de nuestros ancestros lo que los hace naturales y sanos.
- El 22% dicen que No porque los mismos habitantes no los conocen, además la ciudad es conocida por su sector comercial.

Análisis:

Población y turistas están de acuerdo con que la gastronomía típica de la ciudad de Ambato es de suma importancia ya que de esta manera atrae a turísticas nacionales extranjeros por los deliciosos sabores en cada uno de los platillos.

TABLA 9.- ¿Cree Ud. que ha incrementado el servicio de hoteles y restaurantes con la afluencia de turistas en la ciudad de Ambato?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	210	53%
No	189	47%
TOTAL	399	100%

Elaborado por: Investigador

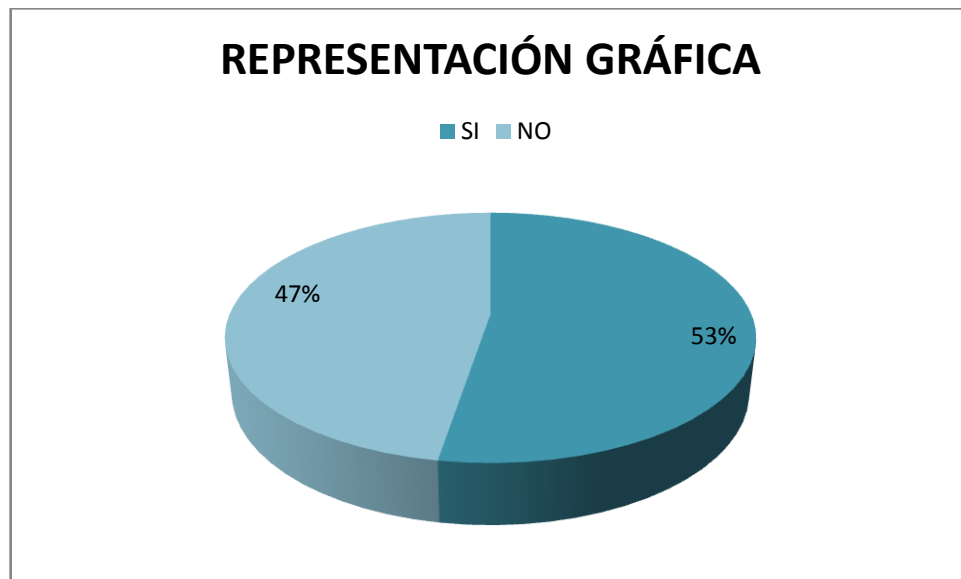


Gráfico 8

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 53% dicen que Si porque con mayor afluencia se necesita de establecimientos que ofrezcan soluciones a las demandas del crecimiento turístico.
- El 47% dicen que No debido a la carente promoción de la ciudad como destino turístico lo cual ha impedido el desarrollo de hoteles y restaurantes.

Análisis:

Población y turistas están de acuerdo que ha existido el incremento de hoteles y restaurantes gracias a la afluencia de turistas.

TABLA 10.- ¿Considera Ud. que la calidad de vida de los pobladores de la ciudad de Ambato ha mejorado con el turismo?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	289	72%
No	110	28%
TOTAL	399	100%

Elaborado por: Investigador

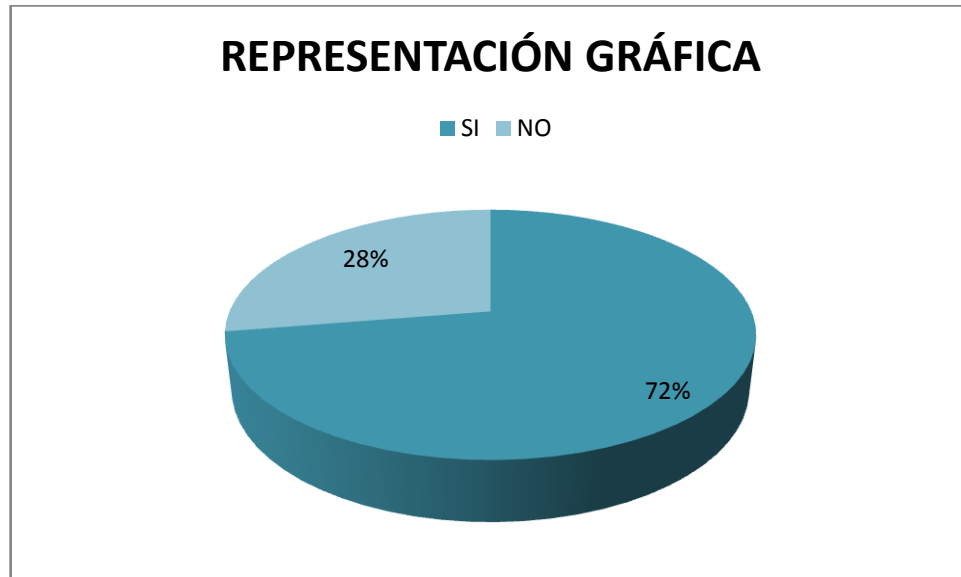


Gráfico 9

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 72% dicen que Si porque ha generado fuentes de empleo ayudando así a la económica local y los habitantes a mejorar su calidad de vida tanto económico como intelectual.
- El 28% dicen que No porque no hay suficientes turistas que visiten la ciudad por lo tanto este mejoraría la calidad de vida de los habitantes ya que los recursos son monopolizados.

Análisis:

Población y turistas están de acuerdo en que el turismo es una fuente de importante de ingresos que conlleva a una mejor calidad de vida.

TABLA 11.- ¿Piensa Ud. que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo impulsado por la gastronomía?

ENFOQUE	Nº DE PERSONAS	PORCENTAJE
Si	272	68%
No	127	32%
TOTAL	399	100%

Elaborado por: Investigador

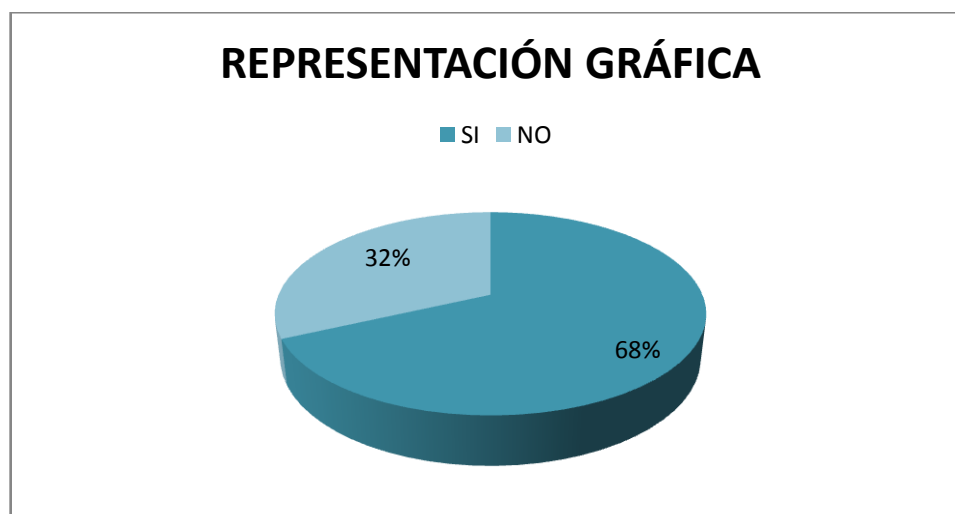


Gráfico 10

Fuente: Investigador

Interpretación:

- El 68% dicen que Si porque el crecimiento poblacional y las necesidades van de la mano y el sector gastronómico ha sido una fuente generadora de empleos.
- El 32% dicen que No porque la carencia de infraestructura no ha permitido el crecimiento del sector por lo tanto el empleo es muy escaso en este y en otros afines.

Análisis:

Población y turistas piensa que de una forma gradual se genero fuentes de empleo gracias a la gastronomía existe en la ciudad.

4.1.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Encuesta aplicadas a los habitantes de la ciudad de Ambato, habitantes y turistas.

Mediante la aplicación de las encuestas se pudo determinar que la gastronomía es un factor clave en el crecimiento de la comunidad, mas aún como un atractivo turístico, debe ser tomado muy en cuenta para la generación de ingresos económicos y para revalorizar la cultura, identidad, costumbres y valores de la sociedad.

Ambato gracias a su potencial gastronómico necesita ser explotado mediante la creación de centros de información en los cuales el producto gastronómico sea un ente que promueva el crecimiento turístico.

El turismo y como producto estelar la gastronomía requiere de individuos que produzcan el mismo favoreciendo la creación de empleos y así alcanzar una calidad de vida mejor.

La comunidad y turistas afirmaron estar ansiosos de conocer los lugares de la ciudad de Ambato cuando consigan la información precisa, ya que así logrará que un cuantioso número de visitantes y disfruten de la gastronomía típica, implantando más turismo y beneficios al sector.

4.2 VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Se ha determinado que la gastronomía tiene una influencia positiva en el turismo de Ambato, porque esta es un atractivo de carácter cultural y económico, que ha generado un gran interés por conocer y mejorar la misma, en la ciudad y de esta manera fortalecer su identidad propia y posicionarlo a nivel nacional e internacional.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- Durante el desarrollo de la investigación se ha llegado a la conclusión que el impacto turístico de la gastronomía en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua es muy importante ya que es un factor de crecimiento socioeconómico en una comunidad y además va a permitir que los habitantes se involucren con este fenómeno y generen mayores fuentes de trabajo.
- Se ha llegado a la conclusión que no existe información de la gastronomía típica de la ciudad de Ambato, por lo tanto turistas como habitantes desconocen las tradiciones y costumbres de este pueblo.
- Por medio de este estudio se ha demostrado que el potencial turístico de la gastronomía es un factor clave en el crecimiento de la comunidad, más aún como un atractivo turístico gracias al variado menú de platillos que nos ofrece la cocina ambateña.
- También se debe proponer un plan estratégico de promoción de la gastronomía ambateña con la finalidad de encontrar alternativas para mejorar el aprovechamiento y posicionarlo como un fuerte atractivo turístico.
- Se concluye que es de suma importancia el proveer una fuente de información para empaparse del mundo gastronómico que nos rodea de esta manera provocar un mayor estímulo ilustrativo en los turistas, fortaleciendo así el interés de los mismos.

5.2. RECOMENDACIONES

- Proponer que la comunidad turística se involucre con este fenómeno creando mayores fuentes de trabajo como la de guías de rutas gastronómicas
- Es importante que se investigue y se haga un inventario de la gastronomía típica de la ciudad de Ambato, creando un recetario informativo en el cual se explique la preparación de los mismos y sus respectivos ingredientes para que habitantes y turistas puedan obtener completa información como también por medio de dípticos, trípticos, revistas, videos, etc.
- Motivar a la población y capacitar constantemente a los propietarios de servicios turísticos de alimentación y a la población para que puedan mejorar la calidad de productos y servicios que ofrece la ciudad a los turistas.
- Presupuestar cada año un capital destinado al área de turismo, para promover obras en beneficio del turismo gastronómico como investigación, capacitación, renovación y promoción.
- Incentivar constantemente a la comunidad con ejemplos de otras ciudades desarrolladas en base al turismo gastronómico para investigar, elaborar y ejecutar proyectos que incrementen la oferta y la demanda turística para la ciudad.
- También se propone un plan estratégico de promoción de la gastronomía ambateña con la finalidad de aprovechar sus beneficios, posicionándolo como un fuerte atractivo turístico.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1. DATOS INFORMATIVOS.

6.1.1. TEMA

“ESTRUCTURACIÓN DE UN RECETARIO INFORMATIVO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA CIUDAD DE AMBATO”

6.1.2. INSTITUCIÓN

Universidad Técnica de Ambato

6.1.3. BENEFICIARIOS

Población y turistas de la ciudad de Ambato

6.1.4 TIEMPO ESTIMADO PARA LA EJECUCIÓN

Noviembre 2009 – Febrero 2010.

6.1.5. EQUIPO TÉCNICO RESPONSABLE

Estudiantes de la Universidad Técnica de Ambato carrera de Turismo y Hotelería.

6.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA.

Ambato es una ciudad de Ecuador, capital de la provincia del Tungurahua caracterizada por ser un nodo de gran actividad comercial en el contexto nacional. Es también conocida como "Ciudad de las Flores y de las Frutas", "Cuna de los Tres Juanes", "Ciudad Cosmopolita" y "Jardín del Ecuador".

Su clima es templado seco su temperatura media es de aproximadamente 14 y 19 grados centígrados. Está asentada en la rivera del río Ambato. A sus habitantes se les denomina ambateño.

Ambato fue destruida varias veces por terremotos y erupciones, su última destrucción fue el 5 de agosto de 1949: un terremoto destruyó la ciudad casi en su totalidad pero, gracias a la tenacidad de sus habitantes, se logró levantar nuevamente en menos de dos años, en honor a esta lucha se celebra la "Fiesta de la Fruta y de las Flores" en los días de Carnaval. Esta celebración ha trascendido fronteras y hoy por hoy es una de las fiestas más importantes del Ecuador.

Ambato es la ciudad cuna de varios hombres ilustres entre los cuales se encuentran Juan Montalvo (gran ensayista del siglo XIX), Juan León Mera (autor de la letra del Himno Nacional del Ecuador) y Juan Benigno Vela Hervas. Esto último le valió el ser llamada la "Cuna de Los tres Juanes"

Orígenes

La denominación Ambato proviene probablemente de la voz Hambatu o Jambatu, que podría traducirse como la Colina de la Rana. Lo dicho, puesto que tradicionalmente se conoce que en quichua designa a un renacuajo propio del río del mismo nombre que cruza la urbe.

Parecería que la primera fuente escrita en que consta Ambato sería el texto del cronista Pedro Cieza de León, denominado Crónica del Perú.

En la tercera parte de esta obra, Capítulo LIX, se hace referencia al nombre indicándose que cerca de allí habíase preparado el ejército de Rumiñahui para resistir al avance español.

Como tal dentro de la época colonial, la actual ciudad de Ambato fue fundada el día 6 de diciembre de 1698, como Asiento de Ambato, a pedido de los ambateños con orden Judicial de la Real Audiencia de Quito.

El 12 de noviembre de 1820 Ambato declara su independencia, el 23 de julio de 1860 adquiere la categoría de provincia y el 21 de mayo de 1861 se crea como tal mediante decreto de la Convención Nacional. En Ambato se instaló la primera imprenta traída por los jesuitas, la cual fue trasladada en 1670 al seminario de San Luis en Quito.

Transporte

Ambato cuenta con una red de carreteras que la unen con las poblaciones cercanas de su provincia especialmente con Baños, también se encuentra bien comunicada con la capital del país, Quito y con Guayaquil. Ambato tiene un aeropuerto con tráfico casi exclusivamente local.

Dentro de la ciudad la forma más cómoda de transportarse es en taxi, Ambato es una de las ciudades del mundo con mayor número de taxis por habitante, las tarifas son muy

económicas y la calidad del servicio es muy buena en comparación con otras ciudades del país. La ciudad cuenta, además, con una amplia red de autobuses que abarcan todos los rincones de su área metropolitana y con los que se conecta fácilmente con el centro y las zonas comerciales. La fluidez de los autos particulares en sus avenidas también hace recomendable el uso de este transporte por la ciudad, al igual que el de las motos.

Economía

Ambato es poseedora de un gran motor industrial, de gran importancia para la economía del Ecuador, las industrias predominantes que se encuentran en Ambato, se dedican primordialmente a la curtiduría, es así como en la ciudad se encuentra la fábrica de calzado más grande del país y una de las más importantes de la región.

Otro sector industrial que tiene su sede en Ambato es el de la industria metal-mecánica dedicada a la manufactura de vehículos de transporte masivo. Otras industrias que son vitales para el desarrollo industrial de la ciudad son la industria Textil, alimenticia, del vidrio, automotriz, entre otras.

Otro factor característico de la economía ambateña es el comercio lo que ha convertido a Ambato en la capital económica del centro del país y en la cuarta ciudad en importancia en el país.

Hoy podemos degustar de fabulosos y exquisitos platillos que forman parte de la identidad ambateña.

Con la investigación realizada se confirma que la ciudad de Ambato cuenta con atractivos gastronómicos de gran importancia, a los cuales las autoridades y la comunidad no le han brindado el apoyo necesario.

Es por esto que la creación de una guía de información gastronómica ayudará a mejorar el desarrollo turístico y económico de Ambato.

6.3. JUSTIFICACIÓN.

La estructuración de un recetario informativo de la gastronomía típica para el desarrollo turístico de la ciudad de Ambato es de suma importancia en el turismo ya que nos ayudará a difundir nuestras tradiciones y costumbres en especial la gastronomía típica, consiguiendo llamar la atención de turistas nacionales y extranjeros los cuales generarán acrecentamiento en la oferta y demanda, mejorando así los servicios, infraestructuras y calidad de vida de sus habitantes.

En años anteriores las autoridades y población no han estado interesadas en hacer investigaciones, inventarios y proyectos que beneficien al turismo como una de las principales fuentes de ingreso en países desarrollados.

Hoy en día los recursos naturales y culturales que posee la ciudad de Ambato están siendo evaluados con equilibrio sostenible y sustentable, por el ministerio de turismo esto beneficiará a las investigaciones y proyectos que trabajan para mejorar a la población y turistas en base al turismo.

La estructuración de un recetario informativo de la gastronomía típica es un instrumento práctico donde los turistas, obtendrán el conocimiento a través de imágenes, recetas e ingredientes autóctonos sitios únicos donde se expenden, los platos típicos que forman parte de la historia y tradición de cada uno de los rincones de la ciudad.

6.4. OBJETIVOS.

6.4.1. General.

- Crear un recetario con la gastronomía típica de la ciudad de Ambato.

6.4.2. Específicos

- Fundamentar la propuesta.
- Elaborar el recetario con la gastronomía típica de la ciudad de Ambato.
- Socializar la propuesta.

6.5. ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

El proyecto es factible ya que no se necesita de gran número de talento humano, existen varios lugares donde se encuentran los proveedores de los platillos que necesitamos en la investigación, como también el conocimiento de nuestros familiares todos ellos con legados recibidos de sus antepasados, el tiempo estipulado es el dispuesto para obtener el material necesario y los recursos económicos serán solventados por las firmas comerciales que apoyen a la investigación.

6.6. FUNDAMENTACIÓN.

El motivo de la realización de el recetario con la gastronomía típica de la ciudad de Ambato, es por la aspiración de un pueblo que ha sabido sostener sus costumbres y tradiciones a través de los años, han luchado por conservar aquellos legados que les han sido entregados por sus ancestros de generación en generación y por su deseo ferviente de ser reconocidos por propios y extraños por la voluntad, empeño y amor que le han dado al preparar aquellos platillos exquisitos que han sido todo un orgullo durante mucho tiempo en la localidad.

6.7. METODOLOGÍA

Investigación de Campo.- Es el estudio sistemático de los hechos en un lugar en los que se producen los acontecimientos. En esta modalidad el investigador toma contacto en forma directa con la realidad, para obtener información de acuerdo con los objetivos del proyecto.

Investigación participativa.- Es una metodología que permite desarrollar a los investigadores un análisis participativo, donde los actores implicados se convierten en los protagonistas del proceso de construcción del conocimiento de la realidad sobre el objeto de estudio, en la detección de problemas y necesidades y en la elaboración de propuestas y soluciones.

La investigación bibliográfica es aquella etapa de la investigación científica donde se explora qué se ha escrito en la comunidad científica sobre un determinado tema o problema. ¿Qué hay que consultar, y cómo hacerlo?

La investigación científica empírica tiene básicamente cinco etapas.

Primero, se definen algunas cuestiones generales como el tema, el problema, el marco teórico a utilizar, etc.

Segundo, se procede a hacer una investigación bibliográfica, básicamente para ver qué se ha escrito sobre la cuestión.

Tercero, se traza un proyecto.

Cuarto, se ejecuta lo proyectado.

Quinto, se exponen los resultados, usualmente por escrito.

En este trabajo nos ocupamos de la segunda etapa: la investigación bibliográfica. Esta indagación permite, entre otras cosas, apoyar la investigación que se desea realizar, evitar emprender investigaciones ya realizadas, tomar conocimiento de experimentos ya

hechos para repetirlos cuando sea necesario, continuar investigaciones interrumpidas o incompletas, buscar información sugerente, seleccionar un marco teórico, etc.

(HERRERA, Luis; MEDINA, Arnaldo; NARANJO, Galo. Tutoría de la investigación científica)

Para la creación de este recetario guía de la gastronomía típica utilizaremos la investigación de campo, en donde se tendrá contacto directo con los involucrados en este caso los expendedores de este tipo de comida; e investigación participativa donde todos sus habitantes podrán buscar sus propias soluciones a los diferentes inconvenientes que los afecten como también la científica que nos dotara de datos relacionados con el estudio.

6.8. ADMINISTRACIÓN.

TABLA 12

INSTITUCIONALES	HUMANOS	MATERIALES	PRESUPUESTO
Universidad técnica de Ambato	Investigador	Diseño publicidades	60
Megagrafic Diseño Gráfico	Tutor	Fotografías	80
	Diseñador	Cámara fotográfica	40
	Publicista	Editorial	70
	Colaboradores	Impresión	12
		TOTAL	262,00

Elaborado por: Investigador

6.9. PREVISIÓN DE LA EVALUACIÓN.

En un trimestre se podrá evaluar si la guía de información de la gastronomía típica de la ciudad de Ambato ha tenido de utilidad, aceptación y aportado para el desarrollo turístico y económico de su población.

C MATERIALES DE REFERENCIA

BIBLIOGRAFÍA

- ACHIG, L. 2001. Enfoques y Métodos de la Investigación Científica. Quito. AFCFCE.
- HERRERA, Luis. MEDINA F, Arnaldo. NARANJO L, Galo. 2003. Tutoría de la Investigación Científica. Quito. Diamerina Editores.
- QUINDE, Carlos. 2007. Folklore.
- PAZMAY Galo. Iniciación de la investigación. Editorial Freire. Ambato, 2006.
- ESCOFFIER,2001,Macuisine.Ediciones Garrija,
- LICKORISH Leonard J., DR. JENKINS L.. Introducción al Turismo Butter.worth,Heinemaan.
- MOLINA, E, Sergio. Turismo y Ecología, Editorial, Gaed, México, Trillas.
- BOLESINA, Lorena. 2005. “El gran libro de la cocina ecuatoriana”. Editorial Susaeta.
- OTEIZA, Bruno. 2009. Salud a la carta. edición ilustrada
- ORTEGA, K. Simone. 2008. 1080 recetas de cocina a mejor gastronomía.
- LÓPEZ, Concha.2005. Cocina rural. Editorial Susaeta
- LÓPEZ, Concha 2005. Cocina Ecuatoriana. Editorial Susaeta
- Julio Pazos Barrera. 2005. La comida criolla: Expresión de identidad del Ecuador.
- Almudena Villegas Becerril. 2009. Saber Del Sabor. Manual De Cultura Gastronómica
- Armendáriz Sanz, José Luis.2008. Procesos De Cocina: Hostelería Y Turismo.
- BARRIA, JUANA.2008. Itinerarios Gastronómicos Capitán Cook
- www.google.com.ec. Leyes de Turismo. Http etc.
- www.yahoo.com. Investigación Participativa. Http etc.
- www.encarta.com. Diccionario. Http conceptos.com.
- www.wikipedia.org.Literatura Crítica. Http etc.

- www.analitica.com/BIBLIO/cabrujas/acto_cultural.asp. Http etc.
- www.editum.org/Informacion-Concepto-y-Nociones-Basicas. Http etc.
- www.augustocortazar.com. Folklore. Http etc.
- www.cursospr.inea.gob.mx/cursos/vac/modulo/contenido/revista. Http etc.
- http://www.infolatam.com/propone/gastronomia_en_america_latina-2.html
- http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquila_mexicana
-
- http://www.turismo.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=710&Itemid=59
- <http://www.arecetas.com/cm/gastronomia-america-sudamerica-ecuador.html>
- http://www.viajandox.com/tungurahua/tungurahua_ambato.htm

ANEXOS

ANEXO 1

FOTOGRAFÍAS

Vendedora preparando colada morada



Fuente: Investigador

Ficoa



Fuente: Investigador

Preparación de helados de paila



Fuente: Investigador

Platillos ambateños



Fuente: Investigador

La Catedral



Fuente: I. Municipio de Ambato

Mercado Modelo



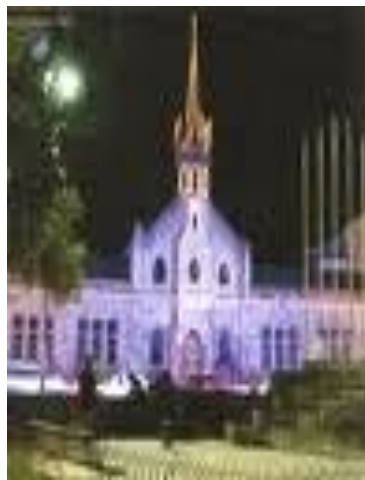
Fuente: I. Municipio de Ambato

Parque Cevallos



Fuente: I. Municipio de Ambato

La Providencia



Fuente: I. Municipio de Ambato

Panorámica de Ambato



Fuente: I. Municipio de Ambato

Quinta de Juan León Mera (Atocha)



Fuente: Investigador

Quinta de Juan Montalvo (Ficoa)



Fuente: Investigador

Monumento de Juan Montalvo (Parque Montalvo)



Fuente: I. Municipio de Ambato

ANEXO 2

MARCO ADMINISTRATIVO

RECURSOS

TABLA 13

INSTITUCIONALES	HUMANOS	MATERIALES	PRESUPUESTO
Universidad técnica de Ambato	Investigador	Computador	8,00
	Tutor	Hojas	18,00
		Esferográficos	2,00
		Copias	20,00
		Impresiones	30,00
		Transporte	32,00
		Alimentación	30,00
		Cámara fotográfica	28,00
		Grabadora de voz	4,00
		TOTAL	172,00


CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

TABLA 14

ACTIVIDAD	NOV	DIC	ENE	FEB
CAP. I	X			
CAP. II		X		
CAP. III		X	X	
CAP. IV			X	
CAP. V				X
CAP. VI				X

ANEXO 3

CUESTIONARIO

	<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN EVALUACIÓN PARA TURISTAS Y POBLACIÓN</p>
---	---

Encuesta para determinar el impacto de la gastronomía en el turismo de la la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010

¿Sabe Ud.Cuál es la gastronomía de Ambato?

Si No

¿Por qué?
.....

¿Cree Usted que la gastronomía típica de la ciudad de Ambato es un atractivo turístico?

Si No

¿Por qué?
.....

¿Piensa Ud. Que Ambato cuenta con suficiente infraestructura gastronómica?

Si No

¿Por qué?

.....

¿Piensa Ud. que gracias a la gastronomía existe la presencia de turistas nacionales y extranjeros en la ciudad de Ambato?

Si No

¿Por qué?

.....

¿Cree Ud. que ha incrementado el servicio de hoteles y restaurantes con la afluencia de turistas en la ciudad de Ambato?

Si No

¿Por qué?

.....

¿Considera Ud. que la calidad de vida de los pobladores de la ciudad de Ambato ha mejorado con el turismo?

Si No

¿Por qué?
.....

¿Piensa Ud. que se ha generado fuentes de trabajo gracias al turismo impulsado por la gastronomía?

Si No

¿Por qué?
.....

¡Gracias!