



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**  
**MODALIDAD: PRESENCIAL**

**Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la obtención del  
Título de Licenciada en Turismo y Hotelería**

**TEMA:**

---

**“LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO**

**TURÍSTICO:**

**ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA AMBATEÑA”**

---

**AUTOR: Andrea Xiomara Mosquera Flores**

**TUTORA: Mg. María Fernanda Viteri Toro**

**AMBATO-ECUADOR**

**2021**

**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O  
TITULACIÓN**

**CERTIFICA:**

Yo, Mg. María Fernanda Viteri Toro con C.I. 180283012-3 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMIA AMBATEÑA”** desarrollado por la egresada, Mosquera Flores Andrea Xiomara, considero que dicho Informe Investigado, 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.



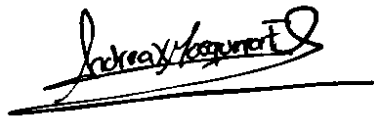
---

**Mg. María Fernanda Viteri Toro**  
**TUTORA**

## **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 bibliográfica 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 del autor.



---

**Mosquera Flores Andrea Xiomara**

**C.I.: 1805287099**

**AUTOR**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

El tribunal receptor del Trabajo de Titulación precedido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto e integrado por los señores, Ingeniera Angélica María González Sánchez y Magister Diego Fernando Melo Fiallos, designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para presentar el Trabajo de Investigación con el tema: **“LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA AMBATEÑA”**, elaborado y presentado por la señorita Andrea Xiomara Mosquera Flores, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA



Firmado electrónicamente por:  
**ANGÉLICA MARÍA  
GONZÁLEZ SÁNCHEZ**

---

Ing. Angélica María González Sánchez

Miembro del tribunal

**DIEGO  
FERNANDO  
MELO FIALLOS**

Firmado digitalmente por  
DIEGO FERNANDO MELO  
FIALLOS  
Fecha: 2021.03.15 14:50:33  
-05'00'

---

Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

Miembro del tribunal

## **DEDICATORIA**

En primer lugar, a Dios que me ha dado salud e inteligencia para lograr mis metas.

Quiero dedicar este trabajo a mi madre, quien ha sido mi pilar, mi fuerza, y las ganas de seguir adelante, ella que con sus consejos y constancia me he dejado la mejor herencia que es la educación.

A mis hermanos y mi hija, gracias por su apoyo en todo momento, por su cariño, su confianza y no dejarme desmayar en ningún instante

LOS AMO

**ANDREA**

## **AGRADECIMIENTO**

Mi agradecimiento sincero a la Universidad Técnica de Ambato por mi formación como profesional, así como a cada uno de sus maestros por compartir sus conocimientos, brindarme su amistad y paciencia en cada momento como estudiante, que me servirán en la práctica de mi vida profesional

A mi tutora Ing. María Fernanda Viteri Toro Por la paciencia y el apoyo en mis últimos pasos de formación profesional, me Aconsejó, guió e hizo que el camino no sea difícil.

A Alejandro que ha sido parte importante en mi vida y me ha impulsado a terminar con éxito mi carrera,

A mis compañeros, cómplices de aventuras con quienes compartí las risas y momentos gratos en el aula.

## ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	ii
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	iv
DEDICATORIA .....	v
AGRADECIMIENTO .....	vi
ÍNDICE GENERAL.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS .....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	x
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xi
RESUMEN EJECUTIVO .....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
CAPÍTULO I.....	1
MARCO TEÓRICO.....	1
1.1 Antecedentes investigativos.....	1
1.2. Objetivos .....	16
CAPÍTULO II.....	18
METODOLOGÍA .....	18
2.1. Materiales .....	18
2.2.1 Encuesta .....	18
2.1.2 Población.....	19
2.2 Métodos.....	20
2.2.1 Descriptiva .....	21
2.3 Modalidad: .....	21
CAPÍTULO III.....	22

RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	22
3.1 Análisis y discusión de los resultados .....	22
3.2 Verificación de hipótesis .....	31
CAPÍTULO IV .....	36
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	36
4.1. Conclusiones .....	36
4.2. Recomendaciones .....	37
Anexo .....	53



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Población.....	19
Tabla 2: Tabulación pregunta 1.....	22
Tabla 3: Tabulación pregunta 2.....	23
Tabla 4: Tabulación pregunta 3.....	24
Tabla 5: Tabulación pregunta 4.....	25
Tabla 6: Tabulación pregunta 5.....	26
Tabla 7: Tabulación pregunta 6 .....	27
Tabla 8: Tabulación pregunta 7.....	28
Tabla 9: Tabulación pregunta 8 .....	29
Tabla 10: Tabulación pregunta 9 .....	30
Tabla 11: Población para la verificación de la hipótesis .....	32
Tabla 12: Grados de libertad .....	32
Tabla 13: Frecuencia observada.....	33
Tabla 14: Frecuencia esperada .....	34
Tabla 15: Recolección de datos (Chi cuadrado) .....	34

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Representación gráfica pregunta 1.....	22
Gráfico 2: Representación gráfica pregunta 2.....	23
Gráfico 3: Representación gráfica pregunta 3.....	24
Gráfico 4: Representación gráfica pregunta 4.....	25
Gráfico 5: Representación gráfica pregunta 5.....	26
Gráfico 6 Representación gráfica pregunta 6.....	27
Gráfico 7: Representación gráfica pregunta 7.....	28
Gráfico 8: Representación gráfica pregunta 8.....	30
Gráfico 9: Representación gráfica pregunta 9.....	31
Gráfico 10: Grafico de distribución .....	33

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1:: Comida típica .....	55
Ilustración 2: Comida típica .....	55
Ilustración 3: Comida típica .....	56
Ilustración 4: Comida típica .....	56
Ilustración 5: Comida típica .....	57
Ilustración 6: Comida típica .....	57
Ilustración 7: Comida típica .....	58
Ilustración 8: Comida típica .....	58
Ilustración 9: Comida típica .....	59
Ilustración 10: Comida típica .....	59

## **ÍNDICE DE INFOGRAFÍAS**

Infografía 1 Los chinchulines de Doña Mary.....	38
Infografía 2: Llapingachos Doña Marujita.....	41
Infografía 3 Picantería Esthelita.....	42
Infografía 4El Espigal .....	43
Infografía 5 Fritada Virgen de la Elevación.....	44
Infografía 6 Las gallinas de Pinllo .....	45
Infografía 7: La casa del chancho feliz .....	46
Infografía 8 Cevichocho Don Lucho.....	47
Infografía 9: Dulce Moradita .....	48

## **RESUMEN EJECUTIVO**

La presente investigación, analiza la cocina patrimonial y la gastronomía típica como motivación primaria hacia un destino turístico de la ciudad Ambato, procurando mostrar la realidad de los destinos, donde la gastronomía es la atracción turística principal con el objeto de contribuir a un mayor conocimiento sobre el fenómeno que involucra el desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos. Mas allá de que sea un fenómeno relativamente reciente, la gastronomía típica ha ido adquiriendo importancia de la ciudad de Ambato, así como en otros países, dinamizando un número considerable de visitantes que viajan motivados por la gastronomía. Ambato puede ser considerado un destino con gran potencial para hacer turismo debido a su gran gastronomía. Dentro de las metodologías que se utilizaron en la presente investigación encontramos la observación y encuestas, a dos asociaciones y varios restaurantes de gastronomía típica de la ciudad de Ambato. Obteniendo como resultado que la cocina tradicional si incide en gran manera en el turismo, ya que muchos de los visitantes buscan deleitarse de la comida tradicional propia del sector.

**Palabras claves:** Gastronomía, motivación, destino, turismo, visitantes.

## ABSTRACT

This research analyzes heritage cuisine and typical gastronomy as a primary motivation for a tourist destination in the city of Ambato, trying to show the reality of destinations, where gastronomy is the main tourist attraction in order to contribute to a greater knowledge about the phenomenon that involves the displacement of visitors for gastronomic reasons. Beyond being a relatively recent phenomenon, typical gastronomy has been gaining importance in the city of Ambato, as well as in other countries, invigorating a considerable number of visitors who travel motivated by gastronomy. Ambato can be considered a destination with great potential for tourism due to its great gastronomy. Among the methodologies that were used in this research, we find the observation and surveys of two associations and several restaurants with typical gastronomy in the city of Ambato. Obtaining as a result that traditional cuisine does greatly affect tourism, since many of the visitors seek to enjoy the traditional food of the area.

**Keywords:** Gastronomy, motivation, destination, tourism, visitors.

## **INTRODUCCION**

El presente trabajo de investigación está conformado de cuatro capítulos que serán detallados a continuación:

**CAPITULO I:** Se considera los antecedentes investigativos y la descripción de los objetivos.

**CAPITULO II:** Se establece la metodología que será utilizada para el levantamiento de información, técnicas e instrumentos y que materiales han sido empleados para el desarrollo de la investigación.

**CAPITULO III:** Comprende el análisis y discusión de los resultados con sus gráficos y tablas correspondientes, orientada a la verificación de la hipótesis.

**CAPITULO IV:** Se definen las conclusiones y recomendaciones partiendo del análisis estadístico de la investigación

## **CAPÍTULO I**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **1.1 Antecedentes investigativos**

“Desde el año 2001 el turismo ocupa el cuarto renglón de divisas del Ecuador, con un monto de 430 millones de dólares, luego de las exportaciones de petróleo, remesas de migrantes y banano” (Barbosa, 2007)

“El Ecuador posee innumerables zonas de gran atractivo turístico que se destacan por su gran Biodiversidad y variedad cultural entre las que destacan la música, la gastronomía y la danza.” (Guerra, 2013). Es por esto que para disfrutar de la mejor comida se debe visitar la Sierra centro y la Amazonía ya que poseen una riqueza gastronómica. La mayoría de turistas vienen atraídos desde sus países de origen por la diversidad de atractivos turísticos y la gastronomía local ya que ésta aparte de ser deliciosa es muy buena para la salud.

“En el Ecuador la gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad” (Cisneros F & Lopez H, 2014), debe a que la comida patrimonial ecuatoriana permite degustar una gran variedad de platos exquisitos preparados con granos, vegetales y carnes, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido dejando una huella en el territorio de este país.

“La gastronomía ecuatoriana es la expresión máxima de la cultura, que infunde vida al individuo al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad” (Coque, 2013), decir que la gastronomía patrimonial ecuatoriana es el producto de la historia



que constituye una herencia interna de grupos, representación de otros organismos y de sí mismo, que se han ido adaptando a los cambios de pensamiento y de etapas.

### **Descripción de variables.**

En lo que se refiere al turismo en la Provincia de Tungurahua es rica, abundante y llena de sabor, además de variada, debido a que cada uno de sus cantones poseen platos únicos, por ejemplo, en el cantón Baños lo más representativo son las melcochas, caña y un sin número de dulces que son elaborados con todo el cariño y dedicación de su gente; en Patate las arepas son lo más tradicional así como el pan; solo quienes las aprendieron a elaborar de sus antepasados conocen todos los secretos de su preparación.

Toda esta combinación de sabores destaca la gastronomía Tungurahuense, haciendo que la misma sea el manjar de propios extraños que visitan esta mágica Provincia. **“Los alimentos y bebidas de un país o región determinada se consideran una de las expresiones culturales más importantes”**, ya que la chicha es una de las bebidas típicas de la gastronomía Tungurahuense es por esta razón que el turista disfruta los alimentos nativos, tradicionales, particularmente platillos locales o de naturaleza étnica.

La fiesta de la Flores y de las Frutas se ha constituido un pilar fundamental y un evento de gran magnitud para mostrar nuestra cultura gastronómica al turista nacional y extranjero, es así que los innumerables platos de nuestra gastronomía patrimonial son el referente de nuestra cultura. **“La fiesta es representativa para los Ambateños es la Fiesta de las Flores y de las Frutas la misma que tiene lugar en el mes de febrero y que se la realiza año tras año, esta fiesta se caracteriza por el desfile tradicional que se lo realiza en las calles del centro de la ciudad con coloridos carros adornados con flores y frutas.”** (LLano, 2017)

La ciudad de Ambato está llena de cultura y tradiciones entre estas muy importante como es la gastronomía patrimonial que gracias a su tierra productiva y fértil otorga un sin número de insumos para elaborar deliciosos platillos.

La gastronomía Ambateña, es una de las más reconocidas a nivel del Ecuador, ya que posee platos preparados con ingredientes propios que hacen que sea única; la cocina Ambateña guarda muchos secretos ya que su preparación se da de generación en generación, esto hace que sea sensible a la pérdida con el paso del tiempo sino existen personas que se preocupen por el rescate y conservación del arte culinario del cantón Ambato.

Ambato brinda una gran variedad gastronómica, su plato más llamativo son las tortillas con chorizo (llapingachos), que consta de tortillas de papa, chorizo, huevos fritos y aguacate, destacan también, el caucara, la fritada, guaguamamá, chinchulines, yaguarlocro, platos ricos en proteínas, vitaminas y carbohidratos, el seco de gallina, las afamadas gallinas asadas y el pan de Pinllo, el pan ambateño es muy conocido en el país desde la época de la colonia por su inigualable sabor muy apreciado por las familias de Quito y Guayaquil, y porque todo alimento patrimonial tiene su historia desde la siembra del alimento hasta las diversas maneras de preparación, que las hace únicas e irremplazables al paladar, están también las empanadas de viento, la colada morada y el chocolate, en fin, una gran variedad de platos que se pueden degustar y disfrutar en familia o entre amigos.

### **Cocina patrimonial**

Relacionado al termino cocina patrimonial, la investigación titulada **“Cocina Tradicional y cocina Patrimonial cuencana sus recetas e ingredientes”** en la que se describe la importancia de la herencia gastronómica que llega a formar parte de la identidad de un pueblo marcando características de una etnia y símbolo de una cultura. Considerándole a la gastronomía de este tipo, una forma de patrimonio inmaterial, debido a al impacto que tiene los conocimientos a través del tiempo. (Ríos, 2019).

En la investigación de Mancero (2013) titulada: **“La gastronomía Ambateña y su influencia en el estudiante de la escuela de alta cocina L’escoffier en el año 2013”**

se logra identificar un déficit sobre los conocimientos de la elaboración de la comida ambateña tradicional, ya que resulta mucho más llamativa la cocina de otros países. Mucha de la gastronomía tradicional ambateña he está perdiendo, debido a que en la actualidad los jóvenes prefieren otro tipo de actividad económica y deciden no ser partícipes de los conocimientos de su ascendencia. Tomando en cuenta que los conocimientos se transmiten de generación en generación, muchas de las recetas van desapareciendo con el tiempo.

Las dinámicas de las urbes son cambiantes, lo que ha generado un desplazamiento de las comidas caceras y patrimoniales de los pueblos. Una cosa es la comida de casa y otra la comida tradicional o patrimonial, que queda relegada únicamente a fechas especiales como celebraciones religiosas y fiestas. Esto se debe a que por lo general se produce aquello que satisface la demanda general de las personas, obteniendo mayor rédito económico, como lo menciona el trabajo de investigación titulado **“Patrimonio Cultural Alimenticio”** (Unigarro, 2010).

Por otro lado, en la Investigación titulada **“Los Paisajes de la cultura: Gastronomía y el patrimonio culinario”** se describe a la gastronomía como el principal factor cultural de un pueblo, porque expresan las tradiciones y costumbres de un lugar. La investigación manifiesta que forma parte de la identidad cultural lo el tipo de productos que se cultivan y de la manera en que se preparan los alimentos. El patrimonio cultural gastronómico en su gran mayoría se ve influenciado por la ubicación geográfica, y que se ha visto afectada por la movilidad humana en general (Fusté, 2016).

En su investigación **“Ecuador Ancestral, Menú Ecuatoriano”** Carvajal (2016), manifiesta que Ecuador en general tiene muchos beneficios que se ven reflejados en su gastronomía y su variedad de productos, pero la hábitos alimenticios y las tradiciones gastronómicas se van perdiendo con el tiempo. Sobre todo por el echo de que se a dejado de lado la ingesta, por las nuevas rutinas, de alimentos que no hace mucho eran considerado como la mayor fuente de nuestro sustento y nutrición, sobre todo de nuestra generaciones pasadas.

## **Destino turístico**

Al ser la gastronomía una expresión cultural de un pueblo, se convierte en una carta de presentación, siendo un atractivo turístico, por lo que se pretende proteger y conservar no solo las técnicas de preparación de ciertos platos, sino también de los productos alimenticios que la región ofrece. En base en lo anterior se da la investigación denominada **“Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la sazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón”**, donde se expresa que a través de gastronomía se puede dar a conocer la identidad de un lugar, ya que la gastronomía es la expresión que nos permite hacer a los métodos de preparación un conductor de culinario, que en conjunto con los productos propios de cada región. Ayuda incluso al posicionamiento del lugar no solo de manera nacional, si no que le da un realce y atractivo internacional (LLano, 2017).

En la investigación **“La gastronomía y su impacto turístico de la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009, febrero 2010”** se manifiesta que el impacto que tiene en la gastronomía en el turismo es muy importante debido a que contribuye al crecimiento socioeconómico de la zona, además permite que los habitantes tomen parte de este factor generando mayores fuentes de trabajo. Es importante la promoción de la gastronomía porque esto ayuda a posicionarlo como un atractivo turístico, fomentando el turismo interno y extranjero del cantón (López, 2009).

Para Coque (2013) en su investigación titulada **“ La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua”** hacer un estudio de las tradiciones gastronómicas de Ambato contribuye a rescatar sus costumbres culinarias, ya que mucha de la comida tradicional del canto se ha transmitido de generación en generación. Lamentablemente por la falta de interés en la gastronomía ancestral gran parte de la cultura se ha perdido y a pesar de esto es considerado como un lugar turístico. La gastronomía dinamiza el potencial turístico de los pueblos.

En **“La preparación ancestral alimenticia y el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua”** la gastronomía del Ecuador es rica debido a su pluriculturalidad, la diversidad de su clima y las diferentes variedades de productos. La economía del cantón gira en torno a la ciudad de Ambato, y esto es debido a que se puede encontrar platos típicos en cada uno de los pueblos de sus alrededores, lamentablemente situaciones ajenas a la gastronomía hacen que muchos de los turistas desistan de visitar la ciudad, (Salazar X. , 2013)

Es importante tratar a la gastronomía como una constituyente de la modalidad del turismo, según la investigación **“La Gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha- Ficoa”** es un sector muy poco explotado que posee muchas riquezas culinarias, en muchas sociedades la gastronomía es uno de los pilares socioeconómicos más importantes. En Tungurahua existe un si número de ofertas gastronómicas, pero lastimosamente no es correctamente difundida ni impulsada dentro del mercado turístico. Es así que se determina que la gastronomía es fundamental para el turismo.

## **CULTURA**

El término surgió en Europa del *latin cultus* que significa cuidado del campo, al finalizar la segunda guerra mundial se introdujo el término. (Secretaría de la DEFENSA NACIONAL, 2010). La cultura se refiere a la acumulación de resultados de experiencias a lo largo del tiempo, va desde el comer al vivir diariamente es decir regula nuestra acción cotidiana y de donde surgen los valores.

Tylor (1871) plantea que la cultura es: "aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias. El arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de la sociedad"

La cultura es un término abstracto, siendo una construcción teórica que parte del comportamiento de los individuos de un grupo social. Nuestro conocimiento de la

cultura, sobre un determinado grupo social, proviene de la observación de sus miembros, ahí se puede concretar en patrones específicos de comportamiento. Cada persona tiene su mapa mental, una guía de comportamiento, costumbres y tradiciones, lo que llamamos su cultura personal.

Mucha de la cultura personal se forma de los patrones comportamentales que comparte con su grupo social, es decir, la cultura parte del concepto que tiene de los mapas mentales de los otros miembros que conforman su grupo social cercano. Por tanto, la cultura de una sociedad se basa en la interrelación existente entre los mapas mentales individuales.

El antropólogo, como no puede conocer directamente el contenido mental de una persona, determina las características de estos mapas mentales a través de la observación del comportamiento (Herrero, 2002). La cultura es la esencia de todo lo que somos, en donde intervienen prácticas y conocimientos con los cuales nos hemos ido formando a través de los años y el cual nos permite diferenciarnos.

### **PATRIMONIO:**

La palabra patrimonio viene del latín *patrimonium* en sus orígenes significaba el conjunto de bienes heredada a una persona de sus padres. Otorga un sentido de la propiedad privada que es importante resaltar (García, 2008). Resaltante también a los bienes materiales, puesto que no son los únicos que se heredan, sino también aquellos legados de disfrute social, que unas generaciones van legando a otras.

Según (Pernaut, 2005), el patrimonio está compuesto por elementos heredados y actuales, universales y particulares, tangibles e intangibles. El patrimonio es la estructura de la cultura, su tradición y experiencia. Está compuesto por elementos universales y particulares, históricos y actuales, tangibles o materiales e intangibles o inmateriales, visibles e invisibles.

Actualmente a los años 60 se amplía el concepto de bien cultural, hacia un concepto más comprensivo del mismo, esta ampliación de percepción del patrimonio ahora

introduce términos como es de manifestación de un pueblo, paisajes culturales, (Rosales & Mota, 2004), afirma que el patrimonio cultural lo integran todos los monumentos, obras arquitectónicas, esculturas o pinturas monumentales, elementos o arquitecturas de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas, y grupos de elementos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.

Con el paso de los años la concepción Cultura se iba ampliando con nuevas contribuciones del pensamiento, también el término de patrimonio histórico amplía su campo dado que la historia es una referencia a lo que podemos contar del pasado, por lo que patrimonio histórico viene a ser los bienes tangibles, de un territorio donde está enraizada hechos de un pueblo donde existe un sentido de identificación o diferenciación que desea transferirse al conjunto de la sociedad.

Se debe considerar el Patrimonio Histórico, más allá del objeto es decir como utilidad educativa, puesto enseña que todo cuanto existe es parte de una historia que nos pertenece, que el trabajo de nuestros antepasados legó bienes colectivos, con el fin de perpetuar la memoria para el futuro.

Es de vital importancia conservar las antiguas prácticas, no solo porque forman parte del patrimonio, sino inclusive porque representan un vínculo con los antepasados, con nuestras familias; el patrimonio es un recurso para fomentar y difundir el conocimiento histórico a través de este, se puede conocer y sentir de modo directo el pasado.

## **EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA**

Actualmente el turismo se inclina cada vez a la especialización, con el fin de satisfacer nuevos nichos de mercado en el turismo gastronómico va al encuentro de nuevos deseos del turista que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos.

Torres (2003), señala que hay turistas que se “alimentan” y otros que “viajan para comer” es posible encontrar por todos lados personas que viajan para “experimentar,

degustar, probar nuevos sabores” ya sea en restaurantes, festividades, ferias por lo tanto la forma en como el turista enfrenta la gastronomía y la intensidad con la que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico.

Por consiguiente, se puede defender el concepto de (Salazar S. A., 2013) turismo gastronómico consiste en la valorización del patrimonio alimentario y culinario nacional: platos nacionales, regionales, locales; alimentos originales; comidas típicas y tradicionales que contribuyen a fortalecer la identidad del país y su desarrollo turístico.

Es indispensable mencionar el modelo de (Fields, La importancia de la gastronomía en el turismo: Un ejemplo de Mealhada-Portugal, 2002), asume que siendo la gastronomía motivo del desplazamiento; para todas estas personas existen motivaciones de orden físico, cultural, interpersonal de *status* y prestigio asociadas al viaje.

Para muchos turistas uno de los principales atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada lugar ofrece en la búsqueda del placer que brinda la alimentación. Una comida difiere de otra esencialmente por la significación de los momentos, lugares, y formas de preparar y servir los alimentos. Todas estas características forman parte de la cultura de un pueblo representando su identidad, y de acuerdo con la cultura se ajusta a diferentes normas y valores.

Lo que da a entender la importancia de la comida en la cultura, como el interés de conocer costumbres, ritos, tradiciones que forman parte de la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos centros históricos, ferias de arte y otras atracciones con esta temática.

Con la intención de reunir experiencias nuevas que compensen necesidades culturales, por consiguiente, se puede decir que turismo cultural es, "Aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico" (SECTUR,



2002). Por lo tanto, el turismo cultural además de influir ampliamente en la valorización de un bien tangible e intangible como son las tradiciones, busca preservar estos bienes y transmitirlos para mayor apreciación.

Alimentarse forma parte de la experiencia turística del viaje porque independientemente de la motivación de viajar surge la necesidad de aprovechar los servicios de alimentación local es decir complementar el deseo turístico con una de las tantas formas de placer como la comida.

La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente.

Hjalager (2000), la gastronomía como motivación turística está habitualmente asociada al turismo cultural lo que quiere decir que el turismo viene a reforzar esa importancia de las tradiciones gastronómicas, confiriéndoles aún más visibilidad, el turismo contribuye a inducir la valorización de la gastronomía como forma de oferta de la diferencia y de la autenticidad procurada por los visitantes.

(Valagão, 2002) afirma que la reciente valorización de las tradiciones alimentarias, como factor de promoción de la identidad cultural (...) tiene como resultado la afirmación de un sentido del lugar, el apego a las raíces y el interés inherente a la singularidad de una cultura localizada en un tiempo y un espacio específicos.

Hasta hace apenas unas décadas la aprobación del valor de un bien correspondía únicamente a ilustrados del arte, de la historia o ciencia, con la progresiva democratización y apertura a la diversidad, en casi todo el planeta nos dirigió hacia un paulatino fortalecimiento de la participación ciudadana en todas las decisiones y gestiones, para la conservación de bienes, por lo que manifestaciones, lenguas autóctonas y otras que eran vistas como marginales, entre ellas la gastronomía,

vienen a convertirse en significativos componentes identitarios y de turismo cultural de las sociedades.

Los distintos valores que se reflejan en un bien tangible o intangible permiten construir espacios de diálogo inter-cultural, y a través de ellos alcanzar acuerdos en los mecanismos para la conservación del bien (...) Esos valores abstractos son reflejados y trasladados a bienes y manifestaciones culturales que sirven de referente a las aspiraciones y discursos identitarios colectivos. Es así que el objeto o la manifestación estará cargado de múltiples valores, que hacen de él un símbolo de identidad multidiscursivo. Algunos valores tienen como característica la trascendencia, es decir, sobrepasan los valores materiales del plano de lo concreto y se posicionan en un nivel superior de sentido de vida colectiva (Caballo, 2011).

El proceso de valorización de un bien o manifestación de una sociedad es tarea de todos lo que implica la toma de posición ante la herencia recibida y su relación con las nuevas manifestaciones y expresiones culturales. Es indispensable la comprensión social del significado de un lugar y de la importancia de su conservación porque es principalmente en la mente del ciudadano en donde inicia la batalla por la conservación de su herencia cultural.

## **IDENTIDAD GASTRONÓMICA**

El proceso histórico donde influyen principalmente las estructuras sociales la geografía del país y la historia así como el medio natural con factores como el clima, la posición geográfica, la flora y fauna de la región han marcado la identidad fácilmente en nuestro país se notara la diferencia entre las cuatro regiones y por ende la gastronomía que debido a su amplia riqueza culinaria, "representa un legado cultural construido a través del transmitir saberes, sabores y la particularidad que presenta cada una responde a su entorno natural, región o clima" (Mancero, 2013).

Por lo tanto, identidad gastronómica viene a ser todo alimento preparado, las prácticas y conocimientos en la producción que requieren dichos alimentos, así como

la producción de recetas propias de un lugar y consumo de las mismas que contienen importancia simbólica, cultural e identitaria para determinado lugar, país, ciudad o comunidad.

Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, utilizando técnicas culinarias, recetas y formas de preparar que vienen a ser el aporte cultural; forman las bases de la identidad de la gastronomía.

No solo se hace relación a la elaboración de platos tradicionales o bebidas tradicionales, sino también, a los productos de los cuales se alimentan los miembros de una sociedad que se utilizan como ingredientes; por ello, se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida junto con ciertos condimentos o aromatizantes, permiten que este producto adquiera una textura, sabor y olor característico, que se convierte en una costumbre en especial al momento de la preparación que se convierte en tradición de la gente que habita y es participe para ser transmitidos de generación en generación para elaborar un plato.

“La identidad alimentaria local, está conectada de forma intrínseca con los saberes de naturaleza predominantemente empírica que la sustentan y que, como se ha señalado en los puntos anteriores, está siendo valorada de múltiples formas (Fusté, 2016). Esta importancia de los saberes alimentarios y culinarios de naturaleza predominantemente empírica, todavía no puede ser disociada de otras formas de estructuración del conocimiento.

Esta problemática se inscribe, así, en el dominio más vasto de la educación y de la transmisión cultural. En ese sentido, algunas de sus dimensiones de estudio son comunes a estos dominios circundantes. (Moreira, 2006). La gastronomía es un factor preponderante al momento de manifestar la identidad de un pueblo porque abarca los sabores, sazones, el uso de técnicas ancestrales y milenarias utilizadas por indígenas autóctonos que incluyen todo el sentir, tradición y raíces de una región.

## **GASTRONOMÍA ECUATORIANA**

La gastronomía del Ecuador dada la riqueza del suelo, la diversidad de climas y aportaciones que componen el mismo se ve ampliamente enriquecida. Esto se debe a que dentro del país se puede apreciar cuatro regiones naturales que son costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos, cada una de estas regiones cuentan con productos predominantes a su piso climático siendo estos referentes para determinar sus principales preparaciones, los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales que dan una variedad de platos atractivos a diferentes paladares manteniendo su preparación tradicional propia de la zona.

La cocina ecuatoriana tiene influencias europeas sobre todo la española que intervino a lo largo de la historia por los pueblos que conquistaron su territorio es decir “los conquistadores españoles que lograron que animales como el cuy y la llama alimentos consumidos diariamente por incas se reemplazaran por la carne de res, cerdo, el aporte español” (LLano, 2017), trajo nuevas experiencias a la cocina ecuatoriana la adopción popular del cerdo, borrego, pavos y gallinas fue uno de los hechos más significativos y aportantes a la comida ecuatoriana.

Ecuador dispone de una amplia gastronomía que mantiene esencias propias de su historia, enriquecida por la amplia variedad de alimentos existentes en cada una de sus regiones. Esto permite que su desarrollo se convierta en un icono que permite su identificación a nivel nacional e internacional (Pazos, 2009) pág. 41

Dentro comida ecuatoriana también conocida como “comida criolla” o “comida típica”, es muy común ver entre sus platos principales a la guatita, la fritada, el caldo de manguera, el sancocho, mellocos con habas cocinadas, el churrasco, los ceviches, el encebollado, al cuy asado como un plato típico de la región Sierra, que es considerado un plato fino de la región, cabe recalcar también a las bebidas como en chaguarmisqui, la chicha de jora, colada morada, el jugo de caña.

La Gastronomía Ecuatoriana es rica, destacando la diversidad de ingredientes con los que se elaboran sus platos, se encuentran los pescados como el picudo, albacora, corvina, trucha y mariscos, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, pollo, las papas, maíz, frutas, verduras y hortalizas. Para el toque especial de la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a nuestros platos es una cocina donde predomina una variedad de ingredientes.

El cantón Ambato cuenta con una variedad de establecimientos de comida preparada por lo que turistas acuden para degustar de los platos gastronómicos que se ofertan como los cuyes asados con papas y zarza de maní o conejo asado lo cual llama la atención de los visitantes, también caldo de gallina la fritada, los helados de paila o máquina de varios sabores.

La venta de colada morada, pan y empanadas cocinadas en horno de leña, se inició en este sector en 1920, A través de los años se ha venido desarrollando la actividad de generación en generación, para convertirse hoy en día uno de los principales platos tradicionales del cantón Ambato. (MINISTERIO DE TURISMO, 2012).

## **IDENTIDAD NACIONAL**

La (Secretaría de la Defensa Nacional, 2010) afirma que “Identidad Nacional es una conciencia social que da sentido de equivalencia y pertenencia del individuo y su comunidad con el Estado Nacional, y se diferencia de otros Estados”, afirmando su unión o independencia ante otras comunidades, en función de rasgos específicos; la fuerza integradora fundamental de esta unión es su historia común, reforzada mediante estructuras políticas, económicas y sociales.

Se puede entender a la identidad nacional como proceso de la integración del ciudadano a su país, en el deseo de defender su honor, derechos, valores culturales frente a cualquier amenaza externa que implica una concepción de la nación y de la identidad nacional como pilar fundamental a la lealtad y compromiso empeñados, es

un asunto estrechamente ligado al nacionalismo que viene a definirse como: el compromiso en la defensa de los intereses de una nación.

La Identidad Nacional no sólo alude a los rasgos físicos que distinguen a los pueblos; en efecto, para que un pueblo pueda constituirse en nación requiere delimitar su espacio geográfico en el cual manifieste en distintas expresiones su cultura, sin embargo, la conciencia de identidad nacional se enraíza en los aspectos moral y espiritual del ciudadano, lo que es soporte y cimiento de la integridad territorial. La nación llega a ser más completa e internamente más homogénea cuando la comunidad comparte la historia, las tradiciones, la religión y las costumbres, pero, sobre todo, por la conciencia que tienen sus componentes de pertenecer a un grupo, a una sola familia, de estructurar un todo, con características únicas con respecto a los demás agregados sociales que constituyen el resto de las naciones. (Secretaría de la Defensa Nacional, 2010).

La identidad nacional ecuatoriana es el resultado de un largo proceso histórico. Las sociedades aborígenes de la época preincaica, dejaron un legado histórico-cultural que forma parte de la identidad ecuatoriana. Durante el Incario se construyeron algunos asentamientos arquitectónicos importantes hasta la actualidad.

Años después con la conquista y la colonización española aportaron con otros tantos nuevos elementos a la identidad de la Real Audiencia de Quito la mezcla racial y la riqueza del entorno produjeron algunos cambios culturales, que permitieron el desarrollo de las artes, especialmente la construcción, pintura y escultura. En la Colonia se destaca la Escuela Quiteña, como un espacio de alta producción artística valorada hasta la actualidad.

El Ecuador tuvo un origen histórico y su construcción ha sido un proceso largo. Con la base de estos legados, pero también con los nuevos aportes de la vida diaria, se ha procurado generar elementos y rasgos de identidad nacional. Los grandes cambios y la modernización de la sociedad que se han dado en años recientes, han impactado en los modos de vida y las expresiones culturales de amplios sectores de la población.

Por ello es importante para el presente, futuro de nuestro país y evitar transformaciones sociales.

## **1.2. Objetivos**

### **Objetivo general**

Investigar la conformación de la cocina patrimonial en el destino turístico y su estudio sobre la gastronomía Ambateña.

### **Objetivo 1: Establecer las principales características de la cocina patrimonial.**

Para dar cumplimiento a este objetivo se realiza una investigación bibliográfica y de campo sobre la cocina patrimonial desde diferentes parroquias de la ciudad Ambato. Para determinar las características de la cocina tradicional se visitó una serie de establecimiento donde se elabora este tipo de alimentos para conocer de cerca como es su preparación y la manera como se benefician los locales de comida con el Turismo. Se evidenció el tipo de promoción turística que existe en su localidad y que tanta importancia se le da a la gastronomía como atractivo turístico.

### **Objetivo 2: Conocer de qué manera se ha venido dando el Turismo en el cantón Ambato.**

Para dar cumplimiento al presente objetivo se procedió a investigar si existen algún tipo de convenios turísticos con empresas públicas y privadas donde se determinó que la mayor fuente de inversión para el turismo gastronómico es proveniente de empresas privadas y de la autogestión de los dueños de los locales de comida.

La mayor afluencia de turistas se da los fines de semana y las fechas festivas, como los feriados largos donde las familias buscan disfrutar de tiempo de familia. La era tecnológica a contribuido a la promoción de lugar y centros recreacionales que

ofertan comida tradicional dándose a conocer con las personas nacionales y extranjeras.

**Objetivo 3: Proponer alternativas de solución para la problemática planteada.**

Para toda problemática existe una solución, y en este punto es urgente dar propuestas novedosas que permitan dinamizar el turismo en el cantón Ambato. Puesto que muchos de los negocios de comidas tradicionales dependen de las visitas de propios y extranjeros. Es por ello que se propone la elaboración de infografías que permitan recopilar una ruta gastronómica de los platos típicos que podemos encontrar. Además, de incentivar a crear proyectos de la mano del Ministerio de Turismo para que la promoción tenga mayor cobertura.



## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA**

El Capítulo II de Metodología, nos permite describir los materiales que se utilizó durante la investigación, así como detalla los instrumentos y técnicas de recolección de datos.

#### **2.1. Materiales**

Los materiales utilizados para la presente investigación son los siguientes:

- Computadora
- Impresora
- Cámara fotográfica
- Material de oficina
- Encuesta estructurada

#### **2.2.1 Encuesta**

La encuesta que se utilizó para el levantamiento de la información necesaria para la investigación, se estructuró a partir de la operacionalización de las variables, las mismas que direccionaron para conocer sobre la cocina tradicional de Ambato y cómo repercute en el turismo. Dicho método cumple con las características necesarias ando cumplimiento con las expectativas de la investigación.

La presente herramienta de recolección de datos constó de 10 preguntas elaboradas y validadas por la Lic. Estefanía Flores, investigadora en turismo y gastronomía, además de dueña de uno de los restaurantes emblemáticos de Atocha Ficoa, que sirvió como base para el trabajo investigativo. La encuesta estuvo dividida en dos

variables, la primera corresponde a la cocina tradicional y la segunda sobre el turismo en la ciudad de Ambato. La encuesta se aplicó a la muestra establecida, siendo los encuestados los dueños de salones de comida tradicional, evidenciándose su formato como el primero de los dos anexos.

### 2.1.2 Población

El universo objeto de estudio lo integraron los expendedores de comida patrimonial del cantón Tungurahua.

Para realizar la investigación se tomó una muestra no probabilística intencional, bajo el criterio del investigador donde se excluyó a niños, adolescentes y personas de la tercera edad para evitar un sesgo en sus respuestas, además por la poca cantidad de turistas se tomó una muestra de 30 individuos, cabe destacar que el instrumento fue aplicado en los meses de abril y mayo, especialmente los fines de semana por ser los días de incremento en la actividad económica.

*Tabla 1: Población*

<b>NOMBRE DEL RESTAURANTE</b>	<b>NÚMERO DE PROPIETARIOS</b>	<b>NÚMERO DE TRABAJADORES</b>
<b>Los Calditos</b>	2	4
<b>Helados la Catedral</b>	1	1
<b>La Cigüeña</b>	2	3
<b>Los chinchulines de doña Mary</b>	3	2
<b>El Espigal</b>	3	3
<b>Gallinas de Pinllo</b>	2	6
<b>Picanteria Esthelita</b>	3	4

<b>Los cuyes II</b>	2	2
<b>Fritada Virgen de la Elevación</b>	2	3
<b>Llapingachos doña Marujita</b>	2	4
<b>Total</b>	22	32
<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	

Elaborado por: MOSQUERA, Andrea. (2021)

Fuente: Restaurantes de comida típica del cantón Ambato

### 2.1.3 Muestra

En vista de que la población a ser investigada es menor a 100, no se aplicó una muestra, es decir, se trabajó con todo el universo investigativo, las cuales, al encontrarse inmersos en el problema a investigar, proporcionaron información verídica

### 2.2 Métodos

Basado en la premisa de Sampieri (2010), donde se define a la “metodología de la investigación como el conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno dado”, dicho proceso en esta investigación tiene un enfoque mixto cuali-cuantitativo.

Desde el punto de vista cualitativo, debido a que se analizará el valor turístico cultural de la gastronomía típica, con un análisis de las cualidades de la oferta del cantón Ambato basándonos en registros obtenidos por medio de la técnica de observación y encuestas, que proporcionarían los resultados deseados de las variables a desarrollar. así como su importancia en el desarrollo socioeconómico del cantón.

El enfoque cuantitativo se presenta al momento de la recolección, tabulación y análisis de los datos arrojados por las encuestas, para comprobar la validez de la hipótesis planteada

### **2.2.1 Descriptiva**

La presente investigación es de carácter descriptiva ya que, a través de la aplicación de instrumentos de recolección de información, como la encuesta, nos permite tener una descripción del tipo de comida tradicional existente en Ambato, así como de parámetros de los perfiles turísticos de preferencia de propios y extranjeros a la hora de optar por una comida o lugar turístico,

### **2.3 Modalidad:**

**De campo:** El estudio realizado es de modalidad de campo porque es en el sitio mismo donde se desarrolla el fenómeno turístico donde se debe recolectar la información que nos revele el perfil del visitante.

**Bibliográfico:** Se corresponde a esta modalidad de investigación por el uso de material bibliográfico y/o documental referente a libros, revistas, periódicos, y páginas WEB que sirven de base para contextualizar criterios fundamentales para el sustento del tema de investigación.

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En el presente capítulo se aplicará la tabulación de los datos obtenidos a través de la encuesta, así como la interpretación de los datos estadísticos y su análisis. Además de formular la discusión de los resultados.

#### 3.1 Análisis y discusión de los resultados

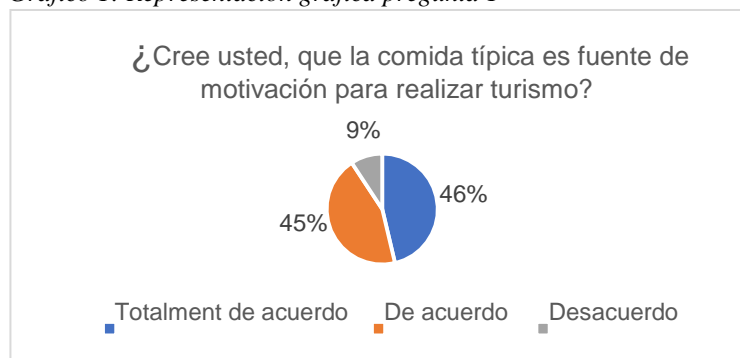
**Pregunta 1. ¿Cree usted, que la comida típica es fuente de motivación para realizar turismo?**

Tabla 2: Tabulación pregunta 1

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	25	46.30
De acuerdo	24	44.44
En desacuerdo	5	9.26
<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

Gráfico 1: Representación gráfica pregunta 1



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

## **Análisis**

Del total de 100 % de las personas encuestadas, el 9% manifiesta no concuerdan con que la comida típica sea un parámetro de motivación para realizar turismo, el 45% respondió que están de acuerdo con el enunciado y el 46% concuerdan con que la comida típica ayuda al turismo.

## **Interpretación**

Sin lugar a duda la comida es un ícono representativo de cierto lugar, que viene a ser de interés por los turistas en su búsqueda de autenticidad, por lo que se puede constatar que los encuestados se encuentran totalmente de acuerdo

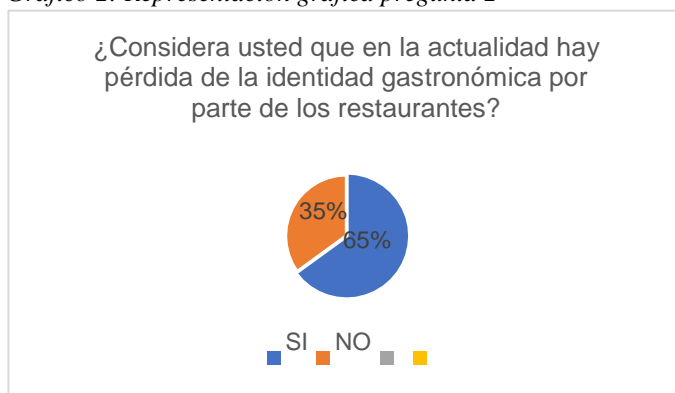
## **Pregunta 2. ¿Considera usted que en la actualidad hay pérdida de la identidad gastronómica por parte de los restaurantes?**

*Tabla 3: Tabulación pregunta 2*

<b>OPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>POCENTAJE</b>
SI	36	66.67
NO	18	33.33
<b>TOTAL</b>	54	100,00

Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Gráfico 2: Representación gráfica pregunta 2*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

## **Análisis**

El 65% de los encuestados concuerdan con que en tiempos actuales se ha perdido en gran manera la identidad gastronómica de parte de los restaurantes, mientras que para el 35% manifiestan que los restaurantes conservan en gran medida la identidad gastronómica de Ambato.

## **Interpretación**

El rescate de las practicas gastronómicas ancestrales es una herencia que se debe conservar puesto que forma parte de la identidad, lamentablemente la actualidad está presenciando una gran pérdida de identidad gastronómica en especial dentro de restaurantes que en su afán de lucro cambian la forma tradicional de preparación.

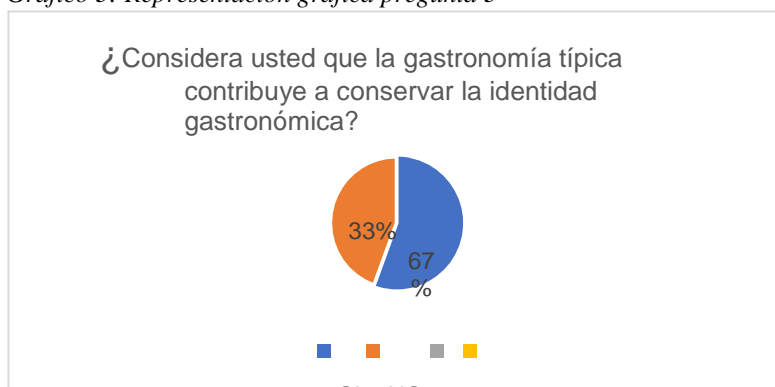
### **Pregunta 3. ¿Considera usted que la gastronomía típica contribuye a conservar la identidad gastronómica?**

*Tabla 4: Tabulación pregunta 3*

<b>OPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>POCENTAJE</b>
SI	30	55.66
NO	24	44.44
<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Gráfico 3: Representación gráfica pregunta 3*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

## **Análisis**

Según los encuestados el 67% confirman que la gastronomía típica es esencial para la conservación de la identidad gastronómica, mientras que un 33 % de la población manifiesta que la gastronomía como tal no interfiere en la a conservación la identidad gastronómica de un pueblo.

## **Interpretación**

Cada región tiene sus tradiciones gastronómicas, la forma en que el alimento es producido, preparado y consumido le permite diferenciarse de un sitio en particular, por lo que se observó que la mayoría de encuestados si están de acuerdo en que la gastronomía típica ayuda a conserva la identidad gastronómica de un pueblo.

## **Pregunta 4. ¿Cree usted que la gastronomía típica forma parte de la cultura del cantón?**

*Tabla 5: Tabulación pregunta 4*

<b>OPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>POCENTAJE</b>
SI	40	74,07
NO	14	25,93
<b>TOTAL</b>	54	100,00

Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Gráfico 4: Representación gráfica pregunta 4*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)



## Análisis

De un total del 100%, el 74% afirman que la gastronomía típica forma parte importante de la cultura del cantón Ambato, a su vez el 26% manifiesta que la gastronomía típica no forma parte de la cultura del cantón.

## Interpretación

La gastronomía típica comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres identifican a cada cultura del mundo porque son propias del lugar. Es lo que le hace especial a cada uno de los platos que se ofertan, porque son elaborados con productos que se dan en la zona y en temporada.

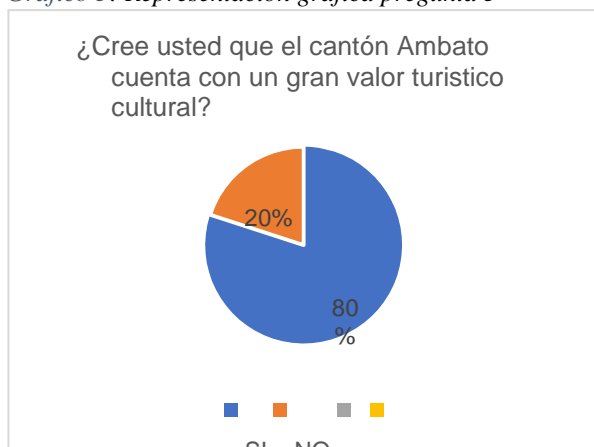
### Pregunta 5. ¿Cree usted que la parroquia Atocha-Ficoa cuenta con un gran valor turístico cultural?

Tabla 5: Tabulación pregunta 5

OPCIÓN	CANTIDAD	POCENTAJE
SI	43	79,63
NO	11	20,37
<b>TOTAL</b>	54	100,00

Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

Gráfico 5: Representación gráfica pregunta 5



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

## **Análisis**

El análisis de datos indica que 80% de los encuestados considera que el cantón si cuenta con un gran valor turístico, y apenas el 20% restante opinan que la ciudad no cuenta con valor turístico adecuado.

## **Interpretación**

El cantón Ambato es un eje principal para la provincia de Tungurahua dentro de este se puede encontrar un sin número de atractivos tanto culturales por la reconocidas quintas, y gastronómico por los platos típicos, por esta razón la mayor parte de encuestados que habitan en el cantón opinan que si cuenta con un gran valor turístico cultural.

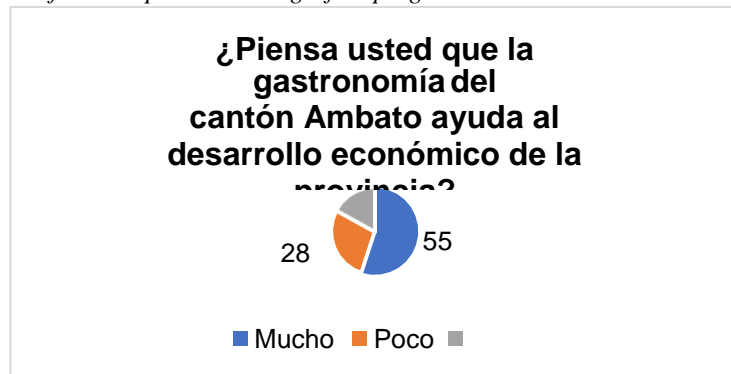
## **Pregunta 6. ¿Piensa usted que la gastronomía del cantón Ambato ayuda al desarrollo económico de la provincia?**

*Tabla 6: Tabulación pregunta 6*

<b>OPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mucho	30	55,56
Poco	15	26,78
Nada	9	16,67
<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Gráfico 6 Representación gráfica pregunta 6*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

## **Análisis**

La opinión del 55% de los encuestados el sobre la gastronomía del cantón Ambato es que, si aporta en gran manera para el desarrollo económico de la provincia, el 28% opina que la gastronomía es de muy poca ayuda al desarrollo de la provincia y 17% restante piensan que la gastronomía no ayuda en nada.

## **Interpretación**

La ciudad de Ambato al ser una de las más visitadas por turistas nacionales y extranjeros por su variedad de atractivos aporta en gran parte para el desarrollo de la provincia además de ser fuente de empleo para muchos debido a la variedad de locales comerciales que dispone, por esta razón los encuestados en su mayor parte afirmaron estar de acuerdo.

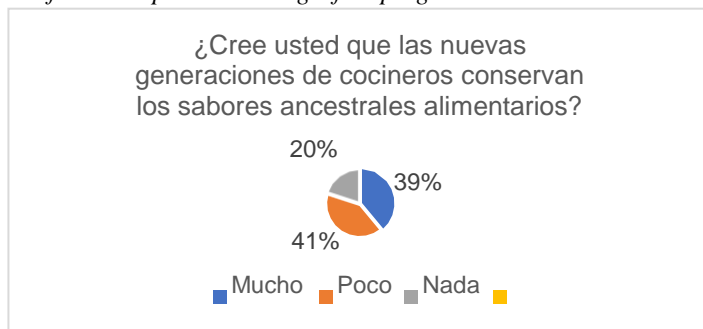
## **Pregunta 7. ¿Cree usted que las nuevas generaciones de cocineros conservan los sabores ancestrales alimentarios?**

*Tabla 7: Tabulación pregunta 7*

<b>OPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Mucho	21	38,89
Poco	22	40,74
Nada	11	20,37
<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Gráfico 7: Representación gráfica pregunta 7*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

## **Análisis**

De la presente encuesta el 41% opinan en el cantón Ambato no conserva mucho de los saberes ancestrales de la gastronomía de los antepasados, el 39% de los participantes apoya a la idea de que se conserva poco y el 20% opinan que la cocina actual no conserva en nada a los saberes ancestrales en la preparación de los alimentos.

## **Interpretación**

Los saberes ancestrales forman parte de la identidad de cada pueblo su de su conservación depende la participación de la colectividad lamentablemente se está presenciando una pérdida paulatina y desvalorización de las practicas culinarias ancestrales como han opinado la mayoría de encuestados

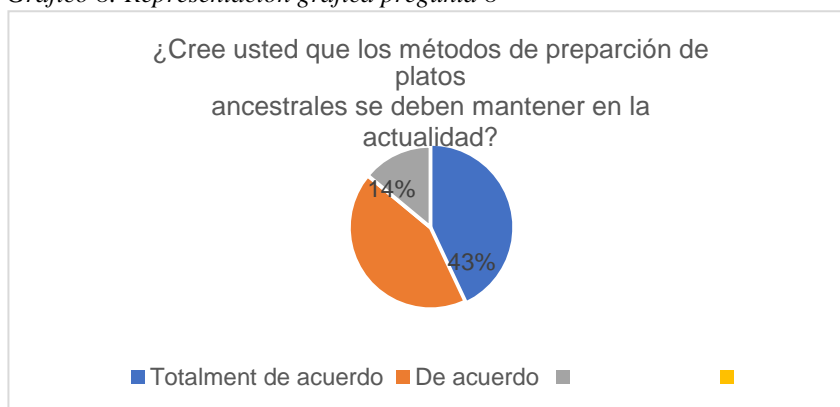
### **Pregunta 8. ¿Cree usted que el método de preparación de platos ancestrales se debe mantener en la actualidad?**

*Tabla 8: Tabulación pregunta 8*

<b>OPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Totalmente de acuerdo	23	42.59
De acuerdo	23	42,59
En desacuerdo	8	14,81
<b>TOTAL</b>	54	100,00

Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

Gráfico 8: Representación gráfica pregunta 8



Fuente: Encuestas Aplicadas  
 Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

### Análisis

La opinión del 43% de personas concuerdan con que es necesario mantener los métodos de preparación de los platos ancestrales, mientras el 43% están de acuerdo y el 15% no están de acuerdo en que sea necesario la forma de preparación.

### Interpretación

Mantener los métodos de preparación culinarias ancestrales y platos ancestrales implica destacar la singularidad de cada región que cobran fuerza y le dan un valor al ser transmitidos a las generaciones por esta razón se cree importante que se mantengan los métodos de preparación de platos ancestrales según se observó en los encuestados.

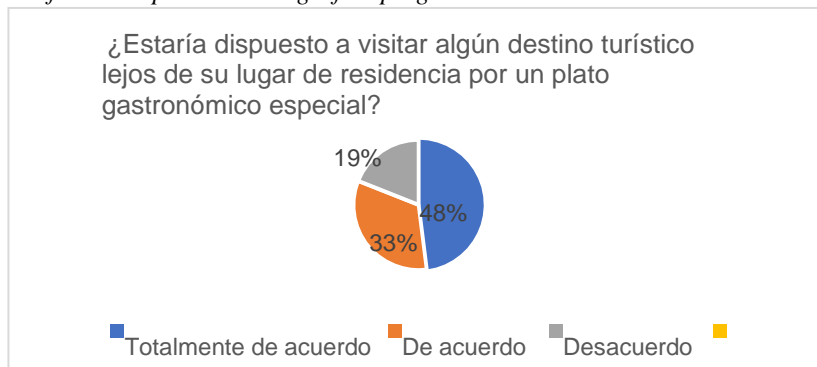
### Pregunta 9. ¿Estaría dispuesto a visitar algún destino turístico lejos de su lugar de residencia por un plato gastronómico especial?

Tabla 9: Tabulación pregunta 9

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	26	48,15
De acuerdo	18	33,33
En desacuerdo	10	18,52
<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Encuestas Aplicadas  
 Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

Gráfico 9: Representación gráfica pregunta 9



Fuente: Encuestas Aplicadas

Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

### **Análisis**

48% de los participantes están dispuestos en visitar un destino turístico por un plato gastronómico especial, el 33% estarían más o menos de acuerdo en elegir un lugar por la comida y el 19% restante no está dispuesto a elegir un lugar únicamente por la comida

### **Interpretación**

La gastronomía en la actualidad es considerada como un verdadero potencial, entre las principales motivaciones del viajero se encuentra su búsqueda de platos específicos, así como saberes sazones y culturas que la complementan es por eso que los encuestados están de acuerdo en emprender su viaje por un placer gastronómico.

Se concluye que la aplicación de la encuesta muestra la diferencia de opiniones sobre algunos de los temas que se trataron, como era el turismo, se pudo determinar que la en su mayoría, los comerciantes de comida típica piensan que son pocos los recursos que se invierte de fondo público para dinamizar el turismo gastronómico y que esta situación afecta a su economía, y a la economía de los productores que están detrás.

### **3.2 Verificación de hipótesis**

Para la verificación de la hipótesis se utilizó el nivel de  $\alpha$  ( $=0.05$ ). En el presente trabajo de investigación se tomó el campo total del universo

Tabla 10: Población para la verificación de la hipótesis

<b>POBLACIÓN</b>	<b>PERSONAS</b>	<b>%</b>
Propietarios y colaboradores de los restaurantes de comida típica del cantón Ambato	54	100
<b>TOTAL</b>	<b>54</b>	<b>100</b>

Fuente: Encuestas Aplicadas  
 Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

### **Especificación de las regiones de aceptación y rechazo**

Se va a determinar los grados de libertad teniendo en cuenta que el cuadro consta de 4 filas y 2 columnas.

Tabla 11: Grados de libertad

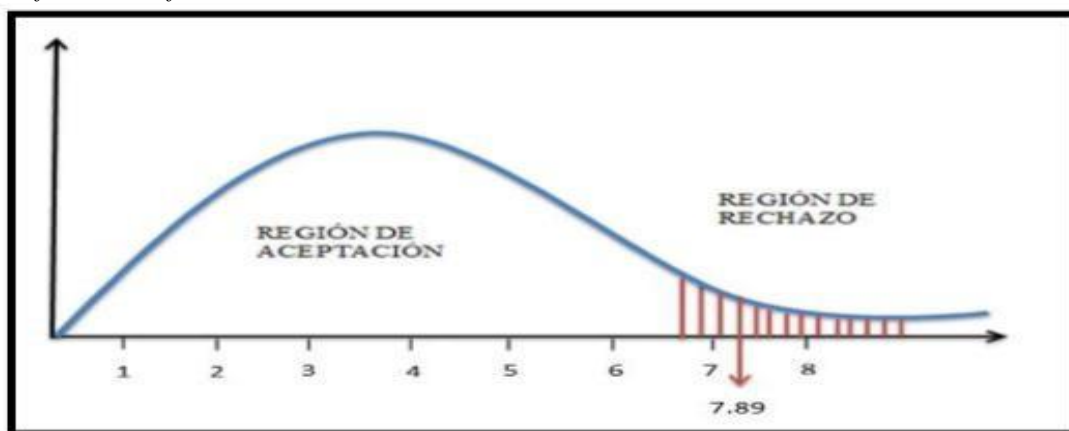
<b>Grados de Libertad</b>		
	<b>FILAS</b>	<b>COLUMNAS</b>
<b>G1</b>	<b>4-1</b>	<b>2-1</b>
<b>G1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
<b>G1</b>	<b>3*1</b>	
<b>G1</b>	<b>3</b>	
		<b><math>\chi^2_T = 7.89</math></b>

Fuente: Encuestas Aplicadas  
 Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

Tenemos 3 gl y un nivel de significación del 0.05 y en la tabla de  $X^2$  el valor de 7.89 por lo tanto se acepta la hipótesis alternativa para todo valor de chi cuadrado mayores al valor 7.89 y se rechaza la hipótesis nula cuando los valores calculados son menores de 7.89.

La representación gráfica sería:

Gráfico 10: Grafico de distribución



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

### Recolección de datos y cálculo de los estadísticos

Frecuencias Observadas

Tabla 12: Frecuencia observada

<b>FRECUENCIA OBSERVADA</b>			
<b>PREGUNTAS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>TOTAL</b>
2	36	18	54
3	30	24	54
4	40	14	54
5	46	11	54
<b>TOTAL</b>	<b>149</b>	<b>67</b>	<b>216</b>

Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

Cuando se ha logrado obtener las frecuencias observadas procedemos a encontrar las frecuencias esperadas.



Tabla 13: Frecuencia esperada

<b>FRECUENCIA ESPERADA</b>			
<b>PREGUNTAS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>TOTAL</b>
2	37.25	16.75	54
3	37.25	16.75	54
4	37.25	16.75	54
5	37.25	16.75	54
<b>TOTAL</b>	<b>149</b>	<b>67</b>	<b>216</b>

Fuente: Encuestas Aplicadas

Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

### **Cálculo del chi cuadrado**

El resultado del cálculo del Chi Cuadrado está demostrado en el siguiente cuadro:

Tabla 14: Recolección de datos (Chi cuadrado)

<b>FRECUENCIA OBSERVADA</b>	<b>FRECUENCIA ESPERADA</b>	<b>O-E</b>	<b>(O-E) ^2</b>	<b>(O-E) ^2/E</b>
<b>36</b>	<b>37,25</b>	<b>-1,25</b>	<b>1,5625</b>	<b>0,042</b>
<b>30</b>	<b>37,25</b>	<b>-7,25</b>	<b>52,5625</b>	<b>1,411</b>
<b>40</b>	<b>37,25</b>	<b>2,75</b>	<b>7,5625</b>	<b>0,203</b>
<b>43</b>	<b>37,25</b>	<b>5,75</b>	<b>33,0625</b>	<b>0,888</b>
<b>18</b>	<b>16,75</b>	<b>1,25</b>	<b>1,5625</b>	<b>0,093</b>
<b>24</b>	<b>16,75</b>	<b>7,25</b>	<b>52,5625</b>	<b>3,138</b>
<b>14</b>	<b>16,75</b>	<b>-2,75</b>	<b>7,5625</b>	<b>0,451</b>
<b>11</b>	<b>16,75</b>	<b>-5,75</b>	<b>33,0625</b>	<b>1,974</b>
<b>CHI CUADRADO CALCULADO <math>\chi^2_c</math></b>				<b>8,200</b>

Fuente: Encuestas Aplicadas

Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

## **Decisión**

Con 3 grados de libertad y a nivel de 0.05 de significación, se obtiene en la tabla T 7.89 y el valor de chi cuadrado calculado es 8.20; siendo así, T (7.89) es menor que (8.20); por lo tanto, se acepta la hipótesis alternativa H1. El valor turístico cultural de la gastronomía típica del cantón Ambato y su contribución en la identidad gastronómica de la ciudad.

## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1. Conclusiones

- La característica principal de la cocina patrimonial es el sabor, mismo que es el resultado de los ingredientes naturales y técnicas artesanales, las cuales en la actualidad han ido perdiendo valor debido a las nuevas propuestas de alta cocina olvidando la importancia que tiene conservar todos los sabores autóctonos que caracterizan y distinguen al cantón Ambato.
- Es visible que el desarrollo del turismo con referencia a la cocina patrimonial en el cantón Ambato posee una gran variedad de establecimientos de comida preparada: entre estas comida típica, extranjera y rápida; atraen al turista en su búsqueda de nuevos sabores dentro de toda época del año, además los lugares culturales complementan dicho sector convirtiéndolo en uno de los más apreciados, Como quedó demostrado en la metodología descriptiva.
- En la actualidad, las famosas cadenas de restaurantes de comida rápida en la ciudad han sido causa del desinterés de los mismos habitantes por conservar su identidad gastronómica, razón por la cual los propietarios de los establecimientos junto con colaboradores coinciden que es sumamente necesario que cada establecimiento plantee estrategias de difusión, infografías que englobe representaciones visuales por medios virtuales, así como la suscripción de apps, de los saberes, historia y tradición de su comida para mantener las tradiciones culinarias, transmitir las y así trascender en el tiempo. Por ello se presentó la elaboración infografías que pretenden ser ayuda publicitaria de difusión de los servicios que ofrece cada uno.

## 4.2. Recomendaciones

- Se cree necesario implementar capacitaciones a los servidores de restaurantes en cuanto al trato a los turistas tanto nacionales como extranjeros y el manejo de un servicio de calidad para suplir las necesidades de la demanda y por lo tanto lograr su fidelidad.
- Es importante potencializar los principales establecimientos gastronómicos para así atraer turistas, enmarcado la propuesta en las nuevas normas de bioseguridad y distanciamiento social por la presencia de la pandemia COVID 19.
- Cada establecimiento gastronómico debe dar mayor valor a la cultura gastronómica en sus redes sociales o páginas de internet donde se difundan sus productos y técnicas como base de la gastronomía, entendiendo que la cocina no es un simple recetario sino un aspecto cultural muy importante

Es de vital importancia dar valor a los platos típicos representativos del Cantón que aportan a fortalecer nuestra identidad gastronómica mediante un plan de difusión entendiendo que la cocina no es un simple recetario sino un aspecto cultural muy significativo

# **PROPUESTA**

## **1. Antecedentes**

La gastronomía de Tungurahua es muy variada, convirtiéndose en un verdadero atractivo turístico. Como lo demuestra Supe (2019), en su investigación “Las fiestas tradicionales y la Gastronomía en la provincia de Tungurahua” la provincia cuenta con festividades que son consideradas Patrimonio Cultural, pero, el problema surge debido a que a la gastronomía no se le va su verdadera importancia. Al no existir una correcta difusión informativa a cerca de lugares gastronómicos, Supe realiza infografías de diferentes cantones, donde se muestran sus atractivos culinarios.

## **2. Objetivo**

La elaboración de las infografías de los locales de comida tradicionales encuestados tienen como objeto, brindarles herramientas digitales que les permita promocionar sus negocios con la intención de crear un turismo gastronómico dentro de la ciudad de Ambato.

## **3. Desarrollo de la propuesta**

### **3.1 Justificación**

Uno de los mayores problemas para los locales de comida tradicional, es que no cuentan con la suficiente publicidad ni el posicionamiento de una marca. Dado que no se cuenta con una política pública que ayude a la conformación de una ruta gastronómica que impulse el turismo de la zona. Esto se debe a que se explotan otros recursos, como lugares históricos.

Nace así la necesidad de crear infografías que permitan a dichos negocios darse a conocer y llamar clientela. Debido a que es la principal fuente de ingreso no solo de las personas que trabajan en los establecimientos de comida, sino que contribuyen a

la micro economía de la zona por la compra de productos de primera necesidad para la elaboración de los platos.

### **3.2. Esquema de las infografías**

Se propone realizar una serie de infografías que, al ser una combinación de imágenes con la descripción de la oferta gastronómica de cada uno de los salones, respalde la información de los servicios ofertados. Se elabora las presentes infografías con el fin de contribuir a que los locales de comida cuenten con publicidad que pueda ser difundida en medios digitales y a su vez como volantes mano a mano. El propósito de las infografías es brindar herramientas que ayuden a fomentar el turismo a sus negocios.

Las infografías cuentan con un diseño único donde se puede encontrar el nombre del local de comida, su dirección, las especialidades de la casa, así como un número de contacto y el logo.

### **4. Medios de difusión**

Se espera poder llegar a la mayor cantidad de gente posible con las infografías, por lo que se propone la difusión por medios digitales como son plataformas sociales, WhatsApp y como volante que se entrega de mano en mano.

### **5. Conclusión**

Se concluye que las infografías son una forma novedosa de dar a conocer los productos que expenden salones de comida tradicional, a de más que fomentan el turismo gastronómico en la zona. Forman una herramienta que ayuda a dinamizar el consumo de este tipo de platos.

Infografía 1 Los chinchulines de Doña Mary

**LOS CHINCHULINES DE DOÑA MARY**

Dirección: Av. Atahualpa y Cesar Silva  
Producto: Chinchulines y caldos de 31  
Telefono: 0987499826

*Los Chinchulines de Doña Mary*

Chinchulines Asados + Papas en salsa

Atención los días viernes de 11:00 am a 12:00 pm

Caldo de 31 + mote

¡Promoción!  
**\$2,00**  
Cada uno

WhatsApp: 0987499826  
Teléfono: 03241-4454

Dirección: Barrio la Alborada, Pasaje Juan Calza y Estación Morcuyo. Referencia la Iglesia del Divino Niño

Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Infografía 2: Llapingachos Doña Marujita*

**Llapingachos  
Doña Marujita**

Dirección: Mercado  
Modelo

Producto: Llapingachos

Propietario: Maruja Tirado



Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)



*Infografía 3 Picantería Esthelita*



Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Infografía 4El Espigal*

**El Espigal**

Dirección: Ficoa, centro de la ciudad y Av. Atahualpa

Producto: Cafetería y sandwiches

Telefono: 0994189823

Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Infografía 5 Fritada Virgen de la Elevación*

**Fritada Virgen de la Elevación**

Dirección: Santa Rosa  
Producto: Fritada  
Teléfono: 032754018

A photograph of a traditional Peruvian dish, Fritada Virgen de la Elevación, served in a terracotta bowl. The dish consists of several pieces of fried meat, likely pork, accompanied by boiled potatoes and fried plantains. The bowl is set on a white plate, and the background shows other dishes and a yellow napkin.

Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)



Infografía 6 Las gallinas de Pinllo

# COCINA PATRIMONIAL AMBATO

**El secreto del éxito en la vida es comer lo que te gusta y dejar que la comida combata dentro. (Mark Twain)**

**Gallinas de pinllo**



Fue en 1943 que se preparó este succulento plato por primera vez.  
 Propietarios: Adán Villacreses y Ernestina Lagos  
 Dirección: Parroquia San Bartolome de Pinllo  
 Horario de Atención: Todos los días de 11:00 a 19:00  
 Teléfono: 03 2466351

Ambato es cuna de escritores, personajes ilustres y gastronomía típica. "La Cigüeña" Panadería forma parte de la historia desde 1920 en la elaboración de la deliciosa colada morada y el pan hecho en horno de leña.

Propietaria: Gloria Naranjo  
 Dirección: Ciudadela España  
 Teléfono: 099 298 5206.



**Panadería La Cigüeña**

Comida típica: Cuy, Conejo, Caldo de Gallina, Gallina Asada, Fritada y Llapingachos  
 Propietario: Patricio Moya (Administrador)  
 Este restaurante tiene mucha historia ya que perteneció a mi abuelo originalmente, luego a mis padres y ahora los herederos actuales  
 Dirección: Guaytambos y Cerezas  
 Teléfono: 032825799.



**Doña Charito**

**¡ Disfrute Ambato !**

Helados La Catedral



La Catedral es una empresa de comercialización de helados de coco y mora: confiable, eficiente con excelente calidad y atención.  
 Dirección: calles Montalvo y Bolívar  
 Horario de Atención: todos los días 10:00 a 18:00  
 Teléfono: 0993166303

Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Infografía 7: La casa del chancho feliz*



Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)





Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

Infografía 9: Dulce Moradita



Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

## **Bibliografía**

- ASAMBLEA CONSTITUYENTE. (2008). *Constitucion de la Republica del Ecuador*.
- Barbosa, M. (2007). *La política del turismo cultural y el diseño de producto turístico para el turismo cultural*. Bogotá: Revista Escuela de Administración de Negocios.
- Carvajal, G. (2016). *Ecuador ancestral, Menú Ecuatoriano* . Quito: USFQ.
- Cisneros F & Lopez H, C. (2014). *La gastronomía tradicional del norte del Estado de México*. Cuadernos Interculturales, 16.
- CONSTITUYENTE, A. (2008). *Constitucion de la Republica* .
- Coque M. (2013). *La gastronomia ancestral y su influencia en el turismo cultural del Canton Ambato*. Ambato. .
- Coque, M. (2013). *La Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Estelis, A. (2018). *Tecnicas de cocción*. Madrid: Ponent.
- Fernandez, F. (1999). *Cocina tradicional*. España : Grupo Dauro.
- Fields. (2002). *Demand for the gastronomy tourism product: motivational gactors*”. London: Routledge. .
- Fields. (2002). *La importancia de la gastronomia en el turismo: Un ejemplo de gastronomia*. Mealhada-Portugal.
- Fusté, F. (2016). *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario*. . Dexit 2,3.
- García. (2008). *La comida Tradicional de los pueblos andinos* . Colombia: Santillana.
- Guerra. (2013). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa*. Ambato.
- Henderson. (2009). *Food tourism reviewed*”. *British Food Journal*.



- Hernandez P. (2008). *Madrid: sus viejas calles*. Obtenido de <http://callesdemadrid.blogspot.com/2008/08/atocha-calle-de.html> .
- Herrero. (2002). *La Economía de la cultura*. Italia: Interfolios
- Hjalager. (2000). *Food for tourists- determinants of an image* Usa: Austral.
- Hunziker, T. (2001). *Técnicas ancestrales en la comida*. España: Paidós.
- LEY DE PATRIMONIO CULTURAL. (2008). *ASAMBLEA CONSTITUYENTE*.
- LLano, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el planto minero y la sazón. *Cuadernos de Geografía*, 297.
- López, A. (2009). *La gastronomía y su impacto turístico en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009-febrero 2010* . Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Luckman, & Berger. (1998). *Como preparar comida tradicional de la Sierra*. El Cusco: Ushuaia.
- Mancero, A. (2013). *La gastronomía Ambateña y su influencia en el estudiante de la escuela de alta cocina L'escoffier en el año*. Ambato : Ecuador .
- Mazón T & Colmenares M. (2014). *El Turismo en la Península Ibérica. Iberóforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 73.
- MINISTERIO DE TURISMO. (2012). *Gastronomía turística*. Ecuador.
- Moreira, R. (2006). *La pérdida de tradiciones en la gastronomía*. España : Paidós.
- Oliveira S. (2007). *La Importancia de la Gastronomía en el Turismo*. Mealhada: Estudios y Perspectivas en Turismo.
- Oliveira S. (2011). *La Gastronomía Típica como Atractivo Turístico Primario de un Destino. Peniche: Estudios y Perspectivas en Turismo Volumen 20 (2011) pp 738 – 752* .
- Palafox, A. (2010). *Introducción al estudio del turismo a través del materialismo cultural*. Santiago: *Revista de la Universidad Bolivariana, Volumen 9, N° 25*.

- Pernaut. (2005). *Patrimonio Arquitectónico Contemporáneo de Buenos Aires* Buenos Aires: Edinumen.
- Ríos, Á. (2019). *Cocina Tradicional y Patrimonial cuencana sus recetas e ingredientes*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Robinson & Novelli. (2005). *Niche tourism: na introduction*". Oxford: In Novelli, M. (eds.) *Niche Tourism*. .
- Roden. (2003). *Local food and culture*". Madrid: In OMT (eds) *Local Food & Tourism International Conference*.
- Rosales & Mota. (2004). *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural nuevas miradas* México: Mc GrawHil.
- Salazar, S. A. (2013). *Gran difusión de la gastronomía Yucateca como patrimonio cultural*. Lisboa: ICEP
- Salazar, X. (2013). *La preparación ancestral alimenticia y el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Sampieri, R. (2010). *Metodología de la Investigación* (Quinta ed.). Chile: McGRAW- HIL INTERAMERICANA S.A.
- Saramago A. (2002). "Gastronomía, patrimonio cultural?" In ICEP. *Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal*. Lisboa: ICEP. .
- Schlüter. (2006). *La riqueza de los suelos y su gastronomía*. USA: Austral.
- Secretaría de la Defensa Nacional. (2010).
- Supe, R. (2019). *Las fiestas tradicionales y gastronomía en la provincia de Tungurahua*. Ambato: UTA.
- Torres. (2003). *La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino*. España: Paidós.
- Torres Bernier. (2003). *Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo*". Buenos Aires: CIET.

Tylor, E. B. (1871). *Primitive Culture: Researches into the Development of Mithology, Philosophy, Religion, Language, Art and Custom* .Usa: Austral

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimenticio* . Ecuador : Fondo Editorial Ministerio de Cultura.

Valagão. (2002). *Un écomusée des ressources forestières en Alentejo*. Itala: Icaria.

## **Anexo**

### **Anexo 1: ENCUESTA**

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

**Objetivo:** Investigar el valor turístico cultural de la gastronomía típica del cantón Ambato y su contribución en la identidad gastronómica en la provincia de Tungurahua.

Encuesta realizada a los propietarios y colaboradores de restaurantes de gastronomía típica del cantón Ambato.

**1. ¿Cree usted, que la comida típica es fuente de motivación para realizar turismo?**

Totalmente de acuerdo ( )

De acuerdo ( )

En desacuerdo ( )

**2. ¿Considera usted que en la actualidad hay pérdida de la identidad gastronómica por parte de los restaurantes?**

Si ( )

No ( )

**3. ¿Considera usted que la gastronomía típica contribuye a conservar la identidad gastronómica?**

Si ( )

No ( )

**4. ¿Cree usted que la gastronomía típica forma parte de la cultura del cantón?**

Si ( )

No ( )

**5. ¿Cree usted que la parroquia Atocha-Ficoa cuenta con un gran valor turístico cultural?**

Si ( )

No ( )

**6. ¿Piensa usted que la gastronomía de la parroquia Atocha-Ficoa ayuda al desarrollo económico del cantón?**

Mucho ( )

Poco ( )

Nada ( )

**7. ¿Cree usted que las nuevas generaciones de cocineros conservan los saberes ancestrales alimentarios?**

Mucho ( )

Poco ( )

Nada ( )

**8. ¿Cree usted que los métodos de preparación de platos ancestrales se deben mantener en la actualidad?**

Totalmente de acuerdo ( )

De acuerdo ( )

En desacuerdo ( )

**9. ¿Estaría dispuesto a visitar algún destino turístico lejos de su lugar de residencia por un plato gastronómico especial?**

Totalmente de acuerdo ( )

De acuerdo ( )

En desacuerdo ( )

**¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!**

## Anexo 2: FOTOGRAFIAS

*Ilustración 1:: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Ilustración 2: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Ilustración 3: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Ilustración 4: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)



*Ilustración 5: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Ilustración 6: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)



*Ilustración 7: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Ilustración 8: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Ilustración 9: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Ilustración 10: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas

Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)

*Ilustración 12: Comida típica*



Fuente: Encuestas Aplicadas  
Autor: MOSQUERA, Andrea (2021)