



Universidad Técnica Ambato

Facultad de Ciencias Humanas y la Educación

Carrera de Turismo

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Licenciado en
Turismo

**“Análisis de la Reactivación Productiva de los Emprendimientos
Gastronómicos de la parroquia Benítez”**

Autor: Masaquiza Narváez Kevin Alexander

Tutor: Ing. Luis Rafael Tello Vasco, Mg

Ambato-Ecuador 2023

Certificación de Tutor

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema: “**Análisis de la Reactivación Productiva de los Emprendimientos Gastronómicos**” del alumno Masaquiza Narváz Kevin Alexander, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Enero 2024

EL TUTOR

.....
Ing. Luis Rafael Tello Vasco, Mg.

C.C.: 1801405141

Autoría de Trabajo

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**Análisis de la Reactivación Productiva de los Emprendimientos Gastronómicos**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, Enero 2024

AUTOR



.....
Kevin Alexander Masaquiza Narváez

C.C.: 1850961200

Derechos de Autor

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, Enero 2024

AUTOR



.....
Kevin Alexander Masaquiza Narváez

C.C.:1850961200

Aprobación del Tribunal de Grado

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “Análisis de la Reactivación Productiva de los Emprendimientos Gastronómicos” de Kevin Alexander Masaquiza Narváez, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, Enero 2024

Para constancia firman

Ing. María Fernanda Viteri Toro, Mg

MIEMBRO CALIFICADORA

C.C.: 1802903888

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:1803017365

Dedicatoria

Este proyecto de investigación está dedicado a todas las personas que estuvieron involucradas en el trascurso de este camino académico a mi padres Fernando y Myrian que me criaron a base de valores y principios como el respeto hacia las demás personas haciéndome una persona de bien, a mis hermanos mayores Freddy, Diego y Fabricio que siempre me apoyaron en momentos difíciles siempre estaban para estrecharme la mano para guiarme en buen camino a base de sus consejos y experiencias a mis sobrinos Mayli y Axel que siempre han estado ahí para hacerme feliz con sus ocurrencias y cariño. A mi mascota Lulu que es todo para mí que llego a mi vida a salvarla y hacerme sentirme querido. Este proyecto de investigación va dedicado principalmente a mi hermano menor Dylan solo quiero decirte que si en futuro llegas a leer mi proyecto de investigación quiero que sepas que aunque la vida sea muy difícil, muy complicada que hay momentos en el que simplemente quieres renunciar quiero que siempre recuerdes que estaré ahí para apoyarte, ayudarte y aconsejarte eres la personas más importante en mi vida y eres la razón por la siempre seguía estudiando para darte un ejemplo que todo es posible con trabajo y sacrificio se puede lograr todo los objetivos, todo los sueños y como dice nuestro ídolo Cristiano Ronaldo “todo todo tiene una solución, solo no hay solución para la muerte, todo lo demás, hay solución la vida es bella”

Kevin Alexander Masaquiza Narváez

Agradecimiento

Mi agradecimiento es para todos los profesores que tuve en el transcurso de este camino académico que siempre me transmitieron un amor incondicional a la carrera, además todos esos profesores que me mostraron un lado más amistoso brindándome su ayuda y compromiso, también agradezco a todos mis compañeros que tuve durante toda la carrera con su apoyo, conejos y risas que hacían sentirme valorado a todos aquellos que puedo decir amigos que siempre me tenían paciencia por lo complicado que era.

Agradezco a la Universidad Técnica Ambato y a la carrera de Turismo por recibir con mucho respeto en donde me dieron la oportunidad de desarrollarme en el ámbito académico y también puedo decir con mucho amor y orgullo “soy de la UTA”

Kevin Alexander Masaquiza Narváez

Índice General

Portada.....	I
Certificación de Tutor.....	II
Autoría de Trabajo.....	III
Derechos de Autor.....	IV
Aprobación del Tribunal de Grado.....	V
Dedicatoria.....	VI
Agradecimiento.....	VII
ABSTRACT.....	XIII
Capítulo I.....	1
Marco Teórico.....	1
1.1. Antecedentes Investigativos.....	1
Desarrollo de la Variable Independiente.....	7
Desarrollo de la Variable Dependiente.....	12
1.2. Objetivos.....	19
Objetivos Generales.....	19
Objetivos Específicos.....	19
Capítulo II.....	20
Metodología.....	20
2.1. Materiales.....	20
2.2. Métodos.....	21

Enfoque	21
Diseño	22
Alcance	22
Población y Muestra	23
Técnica e Instrumento	25
Capítulo III	27
Resultados y Discusión	27
3.1. Análisis y Discusión de Resultados	27
Encuesta	27
Entrevista	43
Ficha de productos preparados del Atlas de Patrimonio Alimentario	49
3.2. Verificación de Hipótesis	60
Capítulo IV	61
Conclusiones y Recomendaciones	61
4.1. Conclusiones	61
4.2. Recomendaciones	62
Propuesta	63
Referencias Bibliográficas	66
Anexos	75

Índice de Tablas

Tabla 1	Clasificación de Emprendedores	15
Tabla 2	Recursos y materiales	20
Tabla 3	Fiabilidad.....	26
Tabla 4	Emprendedores entrevistados.....	43
Tabla 5	Resultados de la entrevista	44
Tabla 6	Ficha N_1 Producto elaborado Cuy asado	49
Tabla 7	Ficha N- 2 Producto elaborado Pollo asado	51
Tabla 8	Ficha N-3 Producto elaborado Conejo asado	53
Tabla 9	Ficha N-4 Producto elaborado Sarsa de Pan	55
Tabla 10	Ficha N-3 Producto elaborado Hornado.....	57
Tabla 11	Prueba de Chi-cuadrado.....	60
Tabla 12	Guion del video Propuesta.....	64

Índice de Figura

Figura1	Benitez, Pelileo	23
Figura 2	Motivación de su viaje.....	27
Figura 3	Conocimiento de los emprendimientos gastronómicos	29
Figura 4	Facilidades para llegar a la parroquia	30
Figura 5	Número de visitas	31
Figura 6	Lugares que le llamo la atención	32
Figura 7	Conforme con los servicios.....	33
Figura 8	Precios accesibles	34
Figura 9	Plato que le llamo la atención.....	35
Figura 10	Satisfacción de los platos tradicionales.....	36
Figura 11	Utilización de técnicas	37
Figura 12	Identidad cultural	38
Figura 13	Conocer sobre la preparación.....	39
Figura 14	Información sobre los emprendimientos.....	40
Figura 15	Conocer todos los platos gastronómicos.....	41
Figura 16	Visitar nuevamente la parroquia	42
Figura 17	Código QR Video.....	63

RESUMEN EJECUTIVO

El Análisis de la reactivación productiva de los emprendimientos gastronómicos que se encuentra en la parroquia Benítez está compuesta por diferentes ámbitos como el desarrollo de los emprendimientos después de la pandemia, la oferta gastronómica, el valor cultural y el interés de los visitantes de conocer la gastronomía tradicional. El objetivo general de esta investigación es analizar la reactivación productiva de los emprendimientos gastronómicos, la importación de investigar este tema nace de reconocer como una pequeña parroquia era solo reconocida por la fabricación de pantuflas y la producción de fresa y mora para que hoy en día sea reconocida como un atractivo turístico y gastronómico. La metodología que se aplicó en la investigación es un enfoque mixto, con un diseño no experimental, también se utilizó un alcance descriptivo y territorial, además se utilizó técnicas e instrumentos como las encuestas que se aplicó a las personas que visitan la parroquia Benítez, también se realizó entrevistas a los emprendedores para conocer sobre su actividad y se hizo levantamiento de fichas de productos preparados para identificar los platos que ofertan los emprendimientos. El resultado se obtuvo que la reactivación productiva de estos emprendimientos surgió exitosamente generando así una ruta gastronómica en la parroquia, además que los emprendedores tienen conocimientos que su actividad dan aportes culturales a la parroquia, en conclusión, con la realización de un video publicitario aportara un mejor reconocimiento a nivel nacional sobre esta ruta que está desarrollándose exitosamente por su oferta gastronómica.

PALABRAS CLAVES: GASTRONOMÍA, EMPRENDIMIENTOS, REACTIVACIÓN, OFERTA GASTRONÓMICA, TRADICIONAL, CUY

ABSTRACT

The analysis of the productive reactivation of the gastronomic enterprises in the parish of Benítez is composed of different areas such as the development of the enterprises after the pandemic, the gastronomic offer, the cultural value and the interest of the visitors to know the traditional gastronomy. The general objective of this research is to analyse the productive reactivation of the gastronomic enterprises. The importance of investigating this topic arises from recognising how a small parish was only recognised for the manufacture of slippers and the production of strawberries and blackberries, and nowadays it is recognised as a tourist and gastronomic attraction. The methodology applied in the research is a mixed approach, with a non-experimental design, a descriptive and territorial scope was also used, as well as techniques and instruments such as surveys applied to people who visit the parish of Benítez, interviews were also conducted with entrepreneurs to learn about their activity, and product cards were also collected to identify the dishes offered by the enterprises. The result was that the productive reactivation of these enterprises has been successful in generating a gastronomic route in the parish, and that the entrepreneurs are aware that their activity provides cultural contributions to the parish. In conclusion, the implementation of a video advertising campaign provides better national recognition of this route, which is developing successfully due to its gastronomic offer.

KEYWORDS: GASTRONOMY, ENTREPRENEURSHIP, REACTIVATION, GASTRONOMIC OFFER, TRADITIONAL, GUINEA PIG.

Capítulo I

Marco Teórico

1.1. Antecedentes Investigativos

Según **(Zamora, 2021)** en su investigación titulada “El desarrollo de las micro, pequeñas y medianas empresas en Manabí y su reactivación productiva post terremoto” explica que las micro, pequeñas y medianas establecimientos también nombradas como MiPymes protagonizan un rol importante en el desarrollo de mejorar la calidad de vida de las personas que inician con un nuevo proyecto de emprender, de tal manera que hace referencia a la formación de empleos estructurados por otro lado con la iniciativa de establecer estos proyectos se le entiende más por una necesidad de trabajar para obtener una oportunidad de una mejor calidad de vida de esta manera el autor concluye que el gobierno estableció facilidades para que entidades bancarias ofrezcan créditos, pero mayor parte de los microempresarios no pudieron acceder a dicho crédito por no tener una solvencia credencial, de manera que las personas para lograr reactivarse tuvieron que iniciar con su propio dinero o acudían a terceras personas para obtener un préstamo.

Desde el punto de vista de **(Lucero, 2021)** en su investigación titulada “ La situación turística actual del Ecuador y su incidencia en la reactivación económica “ expresa que una nación que tenga una planificación productiva enfatizada en el campo primario tiene como resultado una diversificación progresiva, además de garantizar nuevas fuente de ingreso monetarios que brinden una mejor sostenibilidad económica de esta manera se concluye que es vital el desarrollo económico debe estar ligada a políticas estructuradas que generen ingresos económicos basados en dar prioridad a sectores comerciales e industriales por lo tanto las autoridades gestionan programas de reactivación económica como iniciativas de recuperar la sostenibilidad financiera que tenga un alcance de estabilidad de a mediano y largo plazo.

Como afirman **(Hidalgo & Escobar, 2020)** en su investigación titulada “Microcrédito: Alternativa de reactivación económica para comerciantes de Portoviejo, Manabí, Ecuador “ los microcréditos es una alternativa que ayuda a mejorar el desarrollo económico y

apoyo a negocios o establecimientos, además que trae consigo un efecto de bienestar hacia las personas que viven de escasos recursos de manera que brinda oportunidades de mejorar su situación financiera cambiando su estatus económico, social y salud. Los microcréditos son otorgados por entidades como bancos públicos, privados, cooperativas de ahorro y crédito y OMG, con el fin de ofrecer préstamos con montos pequeños en las que está más enfatizadas a personas que viven de limitados recursos en las que son comúnmente provenientes de zonas rurales y urbanas. La investigación concluye explicando que los comerciantes han recibido microcréditos de manera factible, rápida con capacitaciones e interés ayudando así a la reactivación económica sus establecimientos.

En la opinión de **(Acosta & et al., 2021)** en su investigación titulada “Alternativa para la reactivación económica para emprendedores de la ciudad de Ibarra” declara que en la ciudad de Ibarra se planificó ideas de promover la utilización de páginas digitales o sitios electrónicos cuyos objetivos era obtener una reactivación económica que beneficie a pequeños emprendedores en consecuencia la utilización de sitios web puedan ofrecer sus productos y servicios de manera accesible. También en el que puedan adquirir la capacidad de manejar dichos sitios web de manera efectiva garantizando un apoyo a los emprendedores dándole facilidades de vender sus productos y servicios de forma efectiva sin que tenga que concurrir a otros gastos innecesarios. En las que se identificó un 87,5% de los emprendedores utilizan redes sociales como, Facebook o WhatsApp y el 12,5% utilizan Instagram, Twitter entre varios, ya que estos sitios son fáciles utilizar y brindan comodidades para dar a conocer sus productos y servicios.

Para los autores **(Boaños & et al., 2022)** en su investigación titulada “Emprendimientos sociales y su efecto en la reactivación económica en tiempos de pandemia” expresa que el emprendimiento social puede fomentar la economía brindando soluciones que contemplen métodos innovadores de tal forma que se los identifica como una ventaja para la sociedad que sufre de falta de recursos monetarios por lo que sigue tiene como propósito consolidar la competitividad comercial teniendo como principales protagonistas en las actividades productivas. En resumidas cuentas, el emprendimiento social implementa mecanismo que conecten las administraciones empresariales con dificultades sociales,

compartiendo las gestiones estratégicas y el ingenio empresarial dando como resultado la abundancia progresiva en el sector.

En la investigación titulada como “Análisis documental de protocolos de bioseguridad como estrategias para la reactivación turística frente al Covid-19 en Tungurahua” (**Salas & et al., 2021**) explica que ante el repentino surgimiento de la pandemia el impacto al sector turístico fue muy desequilibrante deteniendo las actividades turísticas y el impedimento del progreso de la industria de manera que sufrió pérdidas económicas. Por lo que sigue el ministerio de Turismo planteó protocolos de bioseguridad con fines de reactivar el sector turístico de manera que estos mecanismos planteados están relacionados con lineamientos que brinden protección a los turistas de tal forma que se ejecuten de una manera responsable como desinfección y limpieza en los sectores que se va a recibir a los visitantes, con la finalidad de ofrecer seguridad a los clientes abarcando normas sanitarias como horarios de atención, el aforo de personas, uso de mascarilla obligatorio, desinfectantes y así evitando contagios que afecte la visita de los turistas, dando como resultado una reactivación turística progresiva.

Desde el punto de vista de (**Cañarte et al., 2020**) con su investigación titulada “el emprendimiento como estrategia o necesidad en el desarrollo productivo de Ecuador” explica que el emprendimiento es el sendero para desarrollarse y fortalecerse económicamente para que pueda ser independiente con principios de obtener una calidad de vida que este compatible a las expectativas encaminando a un desarrollo personal en el que dejara de un lado el ser dependientes. En la investigación se concreta que el emprendedor si realiza adecuadamente los procesos de descubrimiento empresarial lo transformara en el principal factor de avance económico, de manera que establezca nuevas formas de alcanzar las demandas existentes o de inventar nuevos productos utilizando mecanismo tecnológicos o manuales. Por lo que sigue el desarrollo de un emprendimiento consiste en mejorar las habilidades y conocimientos de los emprendedores dirigiendo un negocio u empresa en el que enfrente riesgos futuros. Además, que Ecuador cuenta con normativas y leyes que benefician a los emprendedores con créditos que ayudan a financiar sus trabajos de manera efectiva.

En la investigación titulada “ Factores que influyen sobre la conducta de una persona frente al riesgo de emprender un negocio en América Latina” (**Alcántar, 2016**) declara que el significado de emprender es extenso y determinante en el que no siempre está relacionado con la creación de empleo o de empresas, de manera que los emprendedores son sujetos que se los identifica por su crecimiento en utilizar métodos creativos que brindan un desarrollo innovador, además de desarrollo de confianza en sí mismo que le da como resultado la obtención de benéficos como el desarrollo tecnológico, el aumento de económico, y el confort en el ámbito comercial y público. En conclusión, las cualidades de un emprendedor tienen efecto en el desarrollo de actividades empresariales como la creación de un nuevo negocio, tener una edad madura para iniciar con el proyecto y poseer un espíritu empresarial o ganador para lograr el objetivo son principios que destacan de un emprendedor al momento de comenzar con su idea.

Como sostiene (**Girard & et al., 2020**) titulada “Innovación, emprendimiento e investigación científica” manifiesta que la aparición continua de diversos empresarios atado a la innovación en las que se les identifica como emprendedores es a causa de iniciar proyectos productivos con gestiones ya planteados que hace referencias el servicio ofertado de tal manera que abastecen las necesidades del cliente comprendiendo la oferta, demanda y utilizando mecanismo tecnológicos. Como resultado de la investigación destaca que el acoplamiento de las temáticas del mercado nacional e internacional es vital para su continúa progreso del crecimiento competitivo empresarial, de manera que los emprendedores se enfatizan en utilizar mecanismos innovadores para que sus emprendimientos tengan una mejor garantía de calidad.

Para (**Villa & et al., 2021**) en su investigación titulada “Un modelo de formación para desarrollar el emprendimiento social” expresa que la finalidad de un emprendimiento social esta caracterizado por la capacidad de desarrollar un buen desempeño en los negocios de manera que necesita entrarse al ámbito competitivo en el que se ejecuten de manera correcta las técnicas de comercialización con el fin de tener una formación bien estructurada que brinde un éxito rotundo en el campo laboral y que tenga una mejor proyección en su desarrollo a lo largo del tiempo. En resumidas cuentas, el emprendedor

debe tener el apoyo de entidades públicas y privadas que ayuden a mejorar su sostenibilidad empresarial enfocándose a magnitudes como desarrollo personal, social, mejoramiento de técnicas, una mejor organización en su entorno y un enlace empresarial en el que obtienen una conformación de un emprendedor social solvente.

Según **(Soto & et al., 2022)** en su investigación titulada “Educación, innovación, emprendimientos, crecimiento y desarrollo en América Latina” declara que es muy importante que entidades educativas propongas temáticas de iniciar un proyecto innovador como un emprendimiento ya que se familiariza en el ámbito empresarial de manera que están vinculadas al entorno de desarrollo económico, por este motivo se puede detectar cual es la incidencia de la educación en su gestión de implementar programas que abarque temas como políticas, investigación, ciencia y tecnología. El resultado es que se obtienen un entendimiento de cómo funciona la viabilidad para un desarrollo económico, social y la capacidad de adaptarse a los avances productivos, innovadores, tecnológicos y las ciencias.

Como sostiene **(Mejia, 2020)** en su investigación titulada “Gastronomía y Turismo; una reflexión cultural” expresa que la gastronomía en los últimos años ha sido considerada como un pilar importante de un destino turístico por su patrimonio gastronómico en el que esta enfatizado por su mestizaje de forma que es certero que la gastronomía parte de una herencia cultural y culinaria. El principal objetivo de la investigación es identificar que la gastronomía local es la principal razón, motivación de viaje a un lugar determinado con fines de degustar sabores distintos de los que habitualmente está acostumbrado de tal manera que acción se los considera como un intercambio cultural por las experiencias turísticas, tradicionales y culinaria, finalmente se identifica las destrezas gastronómicas, el turismo gastronómico, corredores culinarios y el entendimiento de la gastronomía como un medio turístico cultural.

Citando a **(Vega & et al., 2018)** en su investigación titulada “Gastronomía ecuatoriana y turismo local” destaca la relevancia de la gastronomía que no siempre parte de degustar platos típicos diferentes, sino que hace referencia a expresiones sociales que son parte de una identidad cultura de un determinada comunidad o pueblo que tenga como valor

cultural por su tradición culinaria de esta manera se puede distinguir el beneficio de poseer una flora y fauna muy abundante que los rodea. De tal manera se concluye que la gastronomía tiene un valor cultural por su desarrollo a lo largo del tiempo en consecuencia de ello a la gastronomía se los expresa como un patrimonio cultural inmaterial por su manera de cuidar y prevalecen las tradiciones.

Teoría, modelo o posición filosófica

Modelo de la psicología social para el Turismo de Iso Ahola

En la presente investigación se tomó en cuenta el modelo de la psicología social para el Turismo de Iso Ahola ya que este modelo está enfocado a la razón, motivo psicológico de las personas que viajan a un lugar determinado con fines de ocio.

Según **(Panosso & Lohman, 2012)** explica que el modelo social para el turismo de Iso Ahola es el resultado de la unión de dos ámbitos simultáneos en el que infiera motivos personales e interpersonales de manera que hace énfasis a un efecto psicológico de motivación que se genera por adquirir nuevas sensaciones en nuevos lugares, de esta manera la investigación se basa de este modelo por los emprendimientos gastronómicos que se encuentran en la parroquia por la forma representativa que se puede encontrar en esta zona siendo la principal atracción turística de darse a conocer sobre este tipo de gastronomía tradicional y popular de tal forma que los visitantes acogen una nueva idea sobre los platos típicos de esta parroquia ya sea por el procedimiento en la preparación, la manera de demostrar el producto, la infraestructura de sus establecimientos y el sabor de los platos dando como resultado experiencias culinarias únicas que se pueden encontrar en esta parroquia.

Desarrollo de la Variable Independiente

Definición de Reactivación Productiva

La reactivación productiva esta enfatiza a una reestructuración en ámbitos de competencia, rendimiento y soporte dentro del mercado laboral de manera que estas acciones son implementadas mecanismos como tecnología, trabajos y tendencias de forma que son gestionadas por entidades gubernamentales con cuyos objetivos de garantizar una sostenibilidad productiva en el ámbito laboral de pequeñas empresas. De esta manera el planteamiento de este objetivo es garantizar el desarrollo competitivo de las empresas, restablecer la solvencia financiera y conservar los puestos de trabajo contribuyendo al progreso social y económico de la sociedad **(Luna & et al., 2020)**.

La reactivación ha sido encaminado como objetivo de alcanzar metas de sostenibilidad económica tal es el caos del gobierno ecuatoriano gestiono alternativas de reactivación post cuarentena en el que están relacionada ámbitos ambientales, de manera que gestionaron facilidades regulatorias y ambientales con finalidades de utilizar adecuadamente los recursos naturales además que están resguardados por políticas ambientales en las que han sido gestionadas por constituciones y legislaciones con el fin de obtener un desarrollo económico productivo **(Gamboa, 2020)**.

Los microcréditos es uno de los métodos más utilizados para la reactivación productiva e económica en Ecuador ya que según la superintendencia de bancos en el 2021 explica que diferentes entidades públicas y privadas ofrecieron microcréditos en el que se contabiliza que un 73,8 % han sido otorgados por bancos privados, un 18.9 % por cooperativas de ahorro y crédito, un 3,1% por mutualistas y 1,3 % por entidades públicas en el que se menciona que estos préstamos están estructurados tipos de facetas credenciales como créditos productivos, créditos de consumos, crédito educativo, microcrédito y crédito vivienda de esta manera se evidencia que los créditos productivos alcanzan un 69,9% por la alta demanda de una reactivación económica y productiva **(Vela & Santillan, 2022)**.

Además, hay que mencionar que estos créditos su demanda de préstamos esta más notable en provincias como Pichincha con un 31,9 % y a Guayas con un 16,1 % en cambio que la

provincia de Tungurahua obtuvo 3,9 % en la distribución de los créditos, de esta manera se identifica que para el sustento de pequeñas y medianas empresas deben ser prioridad obtener exitosamente la reactivación a base de el desarrollo económico, competitivo y el empleo.

El financiamiento por entidades privadas ha sido la principal opción para una reactivación económica ya que está caracterizada por ser una elección tradicional porque ayuda principalmente a las empresas pequeñas a obtener recursos financieros para progresar en el ámbito empresarial de manera que se identifica varios tipos de financiamiento como el de fondos propios que se utiliza el capital propio de la empresa, el financiamiento propio por externa es el que se caracteriza por las contribuciones de socios o propietarios de la empresa y por ultimo tenemos el financiamiento ajeno es el que enfatiza la intervención de terceras personas mejor dichos es adquisición de créditos bancarios, en resumidas cuentas el financiamiento privado tiene objetivos de alcanzar una reactivación productiva en empresas o cualquier actividad industrial **(Tacilla & Ramos, 2021)**.

Usualmente para que progrese una reactivación productiva es recomendable el apoyo de corporaciones públicas y privadas para así poder implementar mecanismos de mejorar el sector productivo de este modo se enfatiza a la forma de ejecutar dichos mecanismo como las administraciones empresariales que sean aportes significativos para una buena reactivación productiva, además del caso de esta investigación hace referencia una reactivación en el sector turístico en el que aplica métodos de restablecer la infraestructura y ayudar a promocionar los sitios turísticos con finalidades de darle un impulso productivo y laboral, en conclusión se destaca que reactivación en el sector turístico es importante para cumplir con el desarrollo económico ya que la intervención de entidades crediticias son importantes para su avance lucrativo **(Zambrano & Palma, 2022)**.

La reactivación económica aparece cuando una nación tiene una recesión económica de manera que la reactivación interfiere como estabilizador de recuperación monetaria del país de tal forma que se identifica la intervención de la inversión pública y privada además de la intervención de gobiernos que cumplen un rol fundamental por la implementación de políticas socioeconómicas que garantizan la recuperación económica cumpliendo el

desarrollo firme y estable, para culminar las políticas implementadas tienen objetivos firmes del crecimiento del empleo, el progreso de la productividad de bienes y servicios, el mejoramiento en ámbitos estatales y privados de manera que cumplan con las metas socioeconómicas de la nación **(Huarillocla & Huaman, 2022)**.

La reactivación económica para que prospere en las empresas debe interferir la motivación laboral tal es el caso que en tiempos de pandemia se identificó que un 93% ejecutaron gestiones de motivación laboral de manera que obtuvieron resultados positivos en productividad además que se logró identificar las capacidades de los trabajadores al estar sujetas a un panorama consultivo en el trabajo dando como resultado un buen ambiente laboral, conservación del personal y cumplir adecuadamente las metas de productividad laboral en las empresas, en cambio el 7% de empresas que no ejecutaron gestiones de motivación laboral no recibieron resultados favorables en el ámbito de productividad **(Atlahua & et al., 2021)**.

Reactivación Turística

El gobierno ecuatoriano implementó un comité de Reconstrucción y Reactivación Productiva post terremoto 2016 cuyos objetivos son implementar alternativas como planificaciones turísticas, programas y políticas públicas que ayuden beneficiosamente a la reactivación turística dando como resultado una estabilidad económica a través de producción de empleos. En la investigación detalla que acciones se cumplieron una de las principales en incentivar un turismo seguro con la reestructuración y mantenimiento de la infraestructura de sitios turísticos, además que el gobierno implementó ordenanzas con incentivos para inversión turística a base de financiamientos lo cual ayudó a generar nuevos proyectos como emprendimientos, para culminar se identificó el desarrollo de la reactivación post terremoto que en el 2017 con un 20%, en el 2018 aumento con un 45%, en el 2019 avanzó con un 60% dando como resultado una efectividad aceptable gracias a las políticas implementadas **(Cardenas & et al., 2020)**.

Las gestiones que se implementan para obtener la reactivación turística en la parroquia Salinas de Guaranda están ligadas principalmente a desarrollar la calidad turística y perfeccionar los servicios turísticos que deben estar acopladas según los requerimientos de los turistas de manera que se incentivó planificaciones en las que se socialice con capacitaciones sobre la utilización de marketing digital para así se logre un impacto en conceptualización sobre el reciclaje y cuidado de la naturaleza obteniendo resultados favorables. En conclusión, en la investigación se identificó que en la parroquia inicio con una reactivación planteando normas de bioseguridad, capacitaciones en atención al cliente para que se fortalezca la reactivación turística en lo competitivo y lo rentable de manera que en el 2021 se identificó que un 45% se logró reponer en el campo del turismo de la parroquia **(Mayorga, 2023)**.

La reactivación turística es el resultado de métodos y estrategias que son implementadas en zonas que sufrieron altercados que afectaron principalmente a las actividades turísticas tal es el caso que en la parroquia Ballenita de la Provincia de Santa Elena sufrieron una pandemia que afecto la productividad turística en la zona por tal forma ejecutaron mecanismos que ayudan a incentivar la reactivación turística como la reestructuración de actividades en zonas que han perdido notablemente el movimiento turístico, en resumidas cuentas se puede descartar que los accionares que se implementaron en esta zona turística tiene como objetivos revivir la movilidad turística para generar una reactivación turística positiva **(Gutierrez & Costa, 2021)**.

Ecuador cuenta con una gran diversidad de ecosistemas ya que el 20,35 % forma parte del territorio del país para lo cual se puede determinar que las incidencias post covid infiere a la vista de estos espacios naturales por su entorno seguro y satisfactorio ante una pandemia de tal manera que se puede descartar la gran afluencia que creció en la vista a estos sitios dando un impacto satisfactorio en una reactivación turística, en conclusión se determina que los turistas visitan estos lugares ya que ofrecen una infraestructura segura, además de visitar un lugar acorde a las exigencias de bioseguridad obteniendo resultados favorables como la motivación de visitar nuevamente estos sitios naturales **(Roberto Herrera: et al., 2021)**.

El turismo es considerado como un factor de desarrollo financiero para las personas que entran a trabajar en este campo para lo cual reactivarse post pandemia se tuvo que implementar mecanismo que ayuden a desarrollarse en buen camino a estas actividades como la implementación de un marketing digital que fue la principal herramienta que se utilizó para mejorar y dar a conocer las actividades turísticas que se ofertan de tal forma se incentivó la creación de blogs informativos publicadas en sitios web y en redes sociales con objetivos de captar el interés de los turistas sobre los lugares turísticos, de esta manera se concluye que los mecanismo utilizados ha traído consigo beneficios satisfactorios para un buen desarrollo socioeconómico de los sectores turísticos que ofertan sus productos, actividades y servicios **(Armijos & Avila, 2021)**.

El turismo en Ecuador afronto obstáculos fuera de sus alcances por una pandemia de tal manera opto por implementar alternativas para reactivar el turismo en el país principalmente estaba enfocada en el turista ecuatoriano brindando servicios que estén adecuadas al entorno que requiere el turista local con un planteamiento apropiado en las actividades que se quiere ofertar a los clientes, en conclusión se puede mencionar que las estrategias implementadas por los sectores turísticos eran basados en ofrecer actividades cercanas a su lugar de residencia del cliente ya que era la principal paso para reactivar las actividades turísticas en el país **(Llugsha, 2021)**.

El sector hotelero confronto desafíos como el covid adquiriendo alternativas para reactivarse en el ámbito turístico principalmente ejecutando planes como garantizar la seguridad del cliente implementando normas de bioseguridad, además de entrarse en el ámbito tecnológico como el ingreso a plataformas tales como las redes sociales con fines de dar a conocer las actividades y servicios que ofrece el sector hotelero para así cumplir con el bienestar del cliente en resumidas cuentas se destaca que el sector hotelero comenzó dando prioridad a estas estrategias ya que supieron adaptarse a las nuevas tendencias que iniciaban después de una pandemia ya que su principal objetivo era garantizar al cliente un bienestar durante su estancia **(Shneider & Gonzalez, 2023)**.

Desarrollo de la Variable Dependiente

Definición de Emprendimientos Gastronómicos

Desde el punto de vista **(Entrala, 2018)** los emprendimientos que tienen relación con temas culinarios parte de demostrar la manera de la preparación de un plato tradicional demostrando su composición de los alimentos, de esta manera se logre cautivar la curiosidad en los clientes por el procedimiento de su preparación, del mismo modo que se pueda atraer al cliente por la forma de causar un interés o curiosidad, además que cumplan con estándares de servicios de calidad enfatizando al significado de los rasgos culturales que tenga cada ingrediente del plato culinario y que logre satisfacer los sentidos de gusto del cliente como el olor, el sabor y el placer.

Para el autor **(Ruilova, 2020)** los emprendimientos gastronómicos no tienen un significado claro porque si entendemos que emprender parte de ejecutar un plan de un negocio, su ubicación, la gestión de gastos, se lo puede comprender que tiene una conexión en el ámbito de la industria de comida. También que su relación enfatiza ofertar productos comestibles en sectores competitivos abarcando las necesidades, demandas y el gusto por parte de los clientes, de igual forma también menciona la importancia del tipo de comida ya sea rápida, gourmet o a domicilio es parte de los servicios que se pueden implementar en los emprendimientos culinarios.

Para los autores **(Uribe & Reinoso, 2013)** el emprendimiento se lo comprende en cómo conciliar variables que inician desde lo individual enfatizada a las acciones del emprendedor hasta lo elemental que se caracteriza el alrededor de un emprendimiento de manera que se plantea diferenciar que el emprendimiento no solo es el comienzo de un proyecto sino que hay maneras de identificar que existen diferentes tipos en los que tienen como objetivo garantizar metas productivas y provechosas para la sociedad, encaminando el proceso desde el inicio hasta identificar los resultados en sectores económicos y empresariales.

El emprendimiento cumple un rol de planificación en la que influye recursos monetarios para iniciar con el proyecto planteado, además de ellos debe estar estructurado de hábitos

progresivos e útiles que se puedan implementar sin ningún altercado en el sector comercial, por lo que sigue el emprender juegan un papel fundamental en darle importancia a los sectores socioeconómicos que están a su alrededor para que identificar necesidades a causa de ello se gestione alternativas que brinden una mejor accesibilidad para iniciar con un proyecto que se sostenible.

El emprendimiento a esta relacionado a lo largo de la historia de la humanidad por la manera en cómo se adaptado a las condiciones con tal de tener una mejor calidad de vida, también se lo considera como algo cognitivo en el que siempre ha estado en la historia de la humanidad, las características de un emprendimientos se los puede identificar en la manera de ejecutar planes, metas, sueños en las que es encaminada por el emprendedor que cumple con estos principios posteriormente se enfatiza al planteamiento de métodos innovadores en servicios ya existente en otras palabras incorporan nuevas formas que brinden servicios de calidad garantizada **(Guala, 2015)**.

Tipos de Emprendimientos

-Emprendimiento social sin fines de lucro

Tiene una estructura en las que enfatiza objetivos sociales o ambientales de manera que no tenga fines provechosos pero que si contenga un alto índice de innovación al momento de producir y ofrecer los productos

-Emprendimiento Tradicional

Son emprendimientos que tiene un desarrollo en su infraestructura por su influencia competitiva pero que no siempre garantizan ganancias, sostenibilidad o productividad superior, de manera que este tipo de emprendimientos se distingue por sus productos clásicos que no están tan adaptados a las nuevas tendencias tecnologías e innovadoras.

-Emprendimiento Dinámico

Este tipo de emprendimiento es caracterizado por su desarrollo rápido, beneficioso, sustentable obteniendo un margen de ganancia superior a las expectativas.

-Emprendimiento Pequeño

Este tipo de emprendimiento son los que dirige el dueño de un establecimiento o empresa limitada en las que trabajan con poco empleados que suelen ser a menudo familiares, de manera que están relacionado a los sectores de venta de abarrotes, barberías, fontaneros, etc.

-Emprendimiento Escalables

Son emprendimientos que se les identifica como establecimientos pequeños desde su comienzo, pero están proyectadas por su proceso a obtener un desarrollo deseable, mejor dicho, estos emprendimientos utilizan tendencias innovadoras y tecnológicas de lo cual garantiza un desarrollo a temprano alcance.

-Emprendimientos Grandes

Este emprendimiento se refiere a las voluminosas empresas que cuenta con periodos limitados, también este tipo de emprendimiento debe estar siempre familiarizado continuamente a los nuevos avances del mercado para que su desarrollo siga conservándose, de manera que debe sustentarse constantemente con estudios y conocimientos dentro del mercado.

-Emprendimiento Innovador

Este emprendimiento hace hincapié en el suceso de análisis y avance que les conduce hacia la innovación, asimismo está estructurada como una alternativa que influya en la competitividad ya que asegura un efecto según las demandas y necesidades del público.

De tal manera se puede destacar que los emprendimientos gastronómicos de la parroquia Benítez tiene relación con emprendimientos tradicionales y emprendimientos pequeños ya que se identifica que cumple controles de estos tipos como la de iniciar en lugares

pequeños y que emprender de una forma representativa utilizando mecanismos tradicionales de la parroquia (**Palacios & Ruiz, 2020**).

Tabla 1 Clasificación de Emprendedores

Clasificación de Emprendedores	
Clasificación	Definición
Emprendedor Corporativo	Esta más familiarizado en el campo empresarial, ya que asume un rol importante al afrontar riesgos y se afianza a proyecto al momento de emprender
Emprendedor Oportunista	Entiende las necesidades en el mercado, además sabe identificar las ocasiones de proyectos y conoce la manera de cómo manejarla.
Emprendedor Visionario	Se anticipa a las nuevas tendencias en el mercado, aplica calidad en su proyecto para obtener una aceptación.
Emprendedor Inversionista	Está enfocado a encontrar la productividad en el que pueda emplear su dinero adecuadamente en cosas innovadoras.
Emprendedor Especialista	Posee un contorno más técnico usualmente comienza el proyecto, pero esta más adaptado a campos tecnológicos.
Emprendedor Intuitivo	Es la persona que reconoce en donde se encuentra, emprender es parte de su afición.
Emprendedor Persuasivo	Es la persona que comienza el proyecto, lo consideran como el cabecilla de la idea.

Fuente: Información tomada de (**Calva, Mendes, & Lujan, 2019**)

Gastronomía

Para el autor (**Lina Mejia: et al., 2013**) la gastronomía es una representación de una comunidad o sociedad en la se distingue por sus sabores culinarios, habilidades, autenticidad cultural y la forma de preparar platos tradicionales que le da una mejor imagen representativa del lugar. De igual manera el hecho de identificar a la gastronomía

como tradición por manera de difundir en generación en generación en como comparte conocimientos de saberes culinarios, tradiciones, culturales y costumbres representativas que le da una mejor gratitud de identidad en la sociedad.

La gastronomía se le entiende como un símbolo tradicional por la manera de estructuración de un platillo en la que se distingue lo cultural e histórico que es representativa de un lugar característico, de manera que se aclara que la gastronomía se lo identifica en el gusto y el olor de los platos del mismo modo que le da un valor representativo de colectividad cultural encaminando a conocer sobre la destreza culinaria, las técnicas tradicionales en la preparación y la cultura de la cocina ecuatoriana **(Toledo & et al., 2020)**.

La relación del Turismo y la gastronomía focaliza un impacto positivo en el que pueden percatar, reconocer y saborear la comida tradicional de una comunidad de forma que las personas que visitan el lugar tengan la fortuna de adquirir experiencias culinarias únicas, estos efectos son representativos como la identidad cultura de pueblos y nacionalidades en la que se distinguen las tradiciones, costumbres, lenguajes, indumentarias y la gastronomía. En conclusión, se identifica que el turismo gastronómico en el Ecuador progresa en el campo laboral y económico a causa de las implementaciones de normas de seguridad que brinden resguardo estable a extranjeros nacionales e internacionales **(Salazar & Garrido, 2021)**.

La gastronomía se afianza como un componente básico de la diversidad cultural de manera de identificar en la cocina tradicional el cultivo, las ferias tradicionales, la manera de mantener los alimentos, las tradiciones, las costumbres y la utilización de técnicas antiguas que son parte fundamental de la diversidad en la parroquia Chuquiribamba. En conclusión, se destaca los ingredientes gastronómicos como un patrimonio cultural inmaterial por la manera de resguarda las prácticas tradicionales de las personas de la comunidad y además de destacar la forma de impulsar la gastronomía en turistas **(Anabell & Ferran, 2019)**.

Patrimonio Gastronómico

A la gastronomía se lo comprende como un patrimonio cultural en el que esta enfatizado lo material, inmaterial y biocultural de manera que afirma que los saberes y entendimientos representativos de una sociedad o cultura reúne material biológico-cultural para el entendimiento de los alimentos dando como resultado al patrimonio gastronómico. Concluyendo que el patrimonio gastronómico parte de la cocina típica en la que tiene una conexión con lo socio-cultural, nutritivo e intelectual en la que tiene un significado representativo de cada alimento que estructura un patillo tradicional de manera que concede un valor objetivo y compasivo por las técnicas culinarias **(Valencia, 2020)**.

El patrimonio gastronómico se lo comprende por estar relacionado al crecimiento sostenible en el que se enfatiza las habilidades y costumbres de una sociedad de manera que se puede identificar los factores como las herramientas o utensilios que distingue su valor patrimonial por la manera de su utilización y conservación, además se identifica las fiestas tradicionales y la productividad colectiva que expone las actividades que practican dando un enfoque culinario notable y finalmente se comprende el conocimientos o saberes es la que se identifica la manera de conservar y dar a conocer de manera verbal los símbolos representativos de la comunidad **(Quezada, Lujan, & Segovia, 2022)**.

Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional es caracterizada por poseer una diversidad de platos típicos en la que se destaca la manera de conservar la tradición de generación en generación, además hay que mencionar que la conservación de estos platos tradicionales también está integrado por los conocimientos ancestrales de manera de conocer los valores culturales que representa en la comunidad afroecuatoriana en Esmeraldas como la utilización de ingredientes tradicionales de la zona haciendo respetar las recetas antiguas de sus ancestros con el fin de prevalecer la gastronomía tradicional de la comunidad **(Estupiñan & et al., 2021)**.

La gastronomía tradicional comprende factores como la manera de elaboración de platillos típicos en el que queda plasmado los recuerdos de forma que da como resultado el intercambio de saberes en generación y generación dando un impacto satisfactorio en el ámbito culinario por la interacción de tradiciones. También destaca la preparación contante en un sitio muy habitual e concurrido resaltando la forma de utilizar técnicas, el uso de ingredientes tradicionales del lugar y costumbres culinarias dando prioridad al estilo de conservación que predomina con el pasar de los años **(Bermeo & et al., 2021)**.

1.2. Objetivos

Objetivos Generales

Analizar la reactivación productiva de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia Benítez.

Objetivos Específicos

- Definir la reactivación productiva y los emprendimientos gastronómicos

Con la definición de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia Benítez se pretende identificar los factores principales que ocasionaron el surgimiento de la reactivación productiva, para así identificar las facilidades y los inconvenientes que tuvieron que afrontar los emprendedores.

- Identificar el valor cultural de los emprendimientos gastronómicos

Conocer a profundidad si los emprendedores están familiarizados con el valor cultural y gastronómico que representa al momento que realizan las actividades culinarias en la preparación de los platos típicos en la parroquia

- Proponer una alternativa digital que de a conocer las riquezas gastronómicas

Con la implementación adecuada de un video publicitario aportara significativamente el dar a conocer sobre estos emprendimientos gastronómicos que progresa exitosamente, además de conocer el aporte cultural y tradicional por la preparación de esos alimentos.

Capítulo II

Metodología

2.1. Materiales

Tabla 2 Recursos y materiales

Recursos	Detalle	Valor
Institucionales	Universidad Técnica Ambato	0
	Gad Parroquial Mariano	0
	Benítez Torres	
Tecnológicos	Computadora	520
	Internet	100
	Celular Inteligente	220
	Impresora	100
Materiales	Papel	10
	Hojas perforadas	0,80
	Cuaderno	1,25
	Esferos	1,20
	Carpeta	0,75
	Mochila	50
Económico	Transporte	250
	Comida	200
TOTAL \$ 1,206.5		

Elaborado por: Datos elaborados por Masaquiza, K (2023)

2.2. Métodos

Enfoque

Enfoque Mixto

La investigación mixta conlleva la recopilación, observación y aclaración de investigaciones cuantitativas y cualitativas en el que el investigador considere importantes para su indagación, de manera que este en la investigación se implementara el enfoque cualitativo y cuantitativo ya que los mecanismos de los dos enfoques son importantes en la recopilación de datos de los emprendimientos para así obtener un mejor entendimiento en la reactivación productiva de la parroquia **(Ruiz & et al ., 2013)**

Enfoque Cualitativo

El enfoque cualitativo se lo conoce por la recopilación e indagación de datos no numéricos ya que se caracteriza por utilizar procesos de examinar y encontrar desde lo peculiar a lo usual para comprender el fenómeno que se está estudiando, además que su objetivo es tener un punto de vista general con los datos recolectados de manera que la relación de este enfoque en la investigación es entrevistar a los emprendedores en cómo surgió su reactivación para posteriormente analizar los resultados y sacar una conclusión en general de la recopilación de los datos **(Sampieri, Collado, & Lucio, 2014)** .

Enfoque Cuantitativo

Este enfoque es continua y convincente ya que se lo usa para la recolección de datos que ayuden a afirma hipótesis con un sustento matemático y un estudio estadístico, asimismo tiene como objetivo implementar modelos de conducta y de comprobar afirmaciones que se encuentran durante la investigación de tal manera se usara este enfoque para que ayude a identificar las razones o motivos de la visita a la parroquia que consideran los turistas, además de identificar si la afluencia de turistas ayuda a la reactivación de estos emprendimientos **(Sampieri, Collado, & Lucio, 2014)** .

Diseño

Diseño no experimental

La investigación no experimental es la que no puede controlar deliberadamente la variable de manera que se caracteriza por la observación de los acontecimientos que se está investigando de tal forma que su objetivo es describir y analizar su entorno habitual sin intervenir o manipular al sujeto de estudio (**Agudelo & al., 2008**).

Alcance

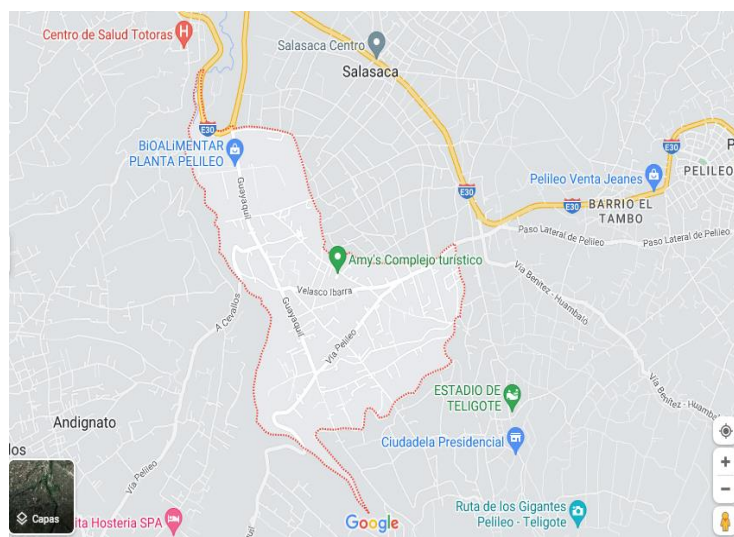
Alcance Descriptivo

En este tipo investigación se conoce por las características del fenómeno de estudio lo cual su objetivo es determinar su rol en el campo de estudio de manera que utiliza métodos fenomenológicos o relatar en las cuales se puedan describir como una muestra subjetiva de cómo surge en el campo de investigación (**Galarza, 2020**).

Alcance Territorial

En la investigación se localiza los emprendimientos gastronómicos en la parroquia Benítez, Pelileo, Tungurahua.

Figura1: Benitez, Pelileo



Nota: Parroquia Benítez- Pelileo Fuente: Google Maps

La parroquia Benítez está ubicado en el cantón san Pedro de Pelileo, provincia Tungurahua su temperatura máxima 20° C y su mínima es de 14°C, su territorio es de 8.3 km, su altura es de 2600 m, su población es de 2183 personas.

Población y Muestra

Población

La parroquia Benítez cuenta con 18 emprendimientos gastronómicos los cuales están ubicados en la avenida Velasco Ibarra comúnmente los conoce como la ruta del cuy por la gran oferta gastronómica de platos tradicionales que se encuentran en la avenida.

Muestra

Para esta investigación cuantitativa se contempla a 3 emprendedores, con el objetivo de identificar cuál es el factor principal de la reactivación productiva, el valor cultural que aporta los emprendimientos de manera que la investigación aportara con el muestreo no

estadístico y con un muestreo por conveniencia ya que se quiere recopilar información de los emprendedores seleccionados que estén adecuados para la investigación.

Para la investigación cualitativa se identificó que la población de la investigación son los turistas que visitan la parroquia Benítez a base de encuestas que tienen objetivos de identificar la reactivación, el aporte cultural y la oferta gastronómica que son parte de los emprendimientos de tal manera esta investigación comprende la población por convivencia, por lo cual se aplicara la fórmula para identificar a cuantos visitantes toca encuestar.

$$n = \frac{Z^2 a * p * q}{d^2 * (N-1) + Z^2 a * p * q}$$

En donde

N: total de población

Za=1.96² (si la seguridad es del 95%)

p= proporción esperada (en este caso 5%=0.05)

q= 1-p (en este caso 1 – 0.05 = 0.95)

d= precisión (5%)

$$n = \frac{2183 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (2183 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = 328$$

Se tiene como resultado una muestra de 328 que serán encuestados a las personas que visitan estos emprendimientos gastronómicos de la parroquia Benítez.

Técnica e Instrumento

La técnica que se va utilizar es la de la observación ya que nos permitirá una mejor comprensión que ayudara beneficiosamente a la investigación en la que se puede determinar que instrumentos serán útiles en el estudio.

Encuesta datos cuantitativos

La encuesta es una técnica que ayuda a investigar las interrogantes que se encuentra durante la indagación de manera de que se puede recopilar información de un grupo de personas identificadas con fines de responder a las cuestiones que se tiene en la investigación de tal forma se aplicara encuestas que estarán estructuradas con 15 preguntas con opción múltiple en este caso se utilizara la escala de Likert y así encuestar a las personas que visitan la parroquia para obtener una mejor comprensión de la problemática **(Ruiz & et al ., 2013)**.

Entrevista datos cualitativos

La entrevista es un instrumento que ayuda al investigador a obtener información de manera verbal e individual para lo cual se usara esta técnica para conseguir contenidos sobre la reactivación de los emprendimientos gastronómicos de la parroquia de manera que la entrevista contara con 10 preguntas en las que están estructurados por las dos

variables del tema para así poder optar con un entendimiento viable en la investigación (Torecilla, 2006).

Recolección de datos cualitativos fichas del Atlas de Patrimonio Alimentario

El instrumento que también se utilizara en la investigación son el uso de las fichas de productos elaborados del manual metodológico para la elaboración del Atlas de Patrimonio Alimentario ya que ayudara al levantamiento de información de los platos tradicionales que son parte de la oferta gastronómica para así obtener información más descriptiva de los platos como la manera de su preparación, que ancestralidad tiene, en que épocas es comúnmente es su consumo y que valor cultural aporta a la parroquia (Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador , 2017).

Tabla 3 Fiabilidad

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,826	15

Fuente: Análisis de alfa Cronbach

El resultado que arrojó el programa estadístico SPSS es de 0,826 de manera que el instrumento implementado es aceptable.

Capítulo III

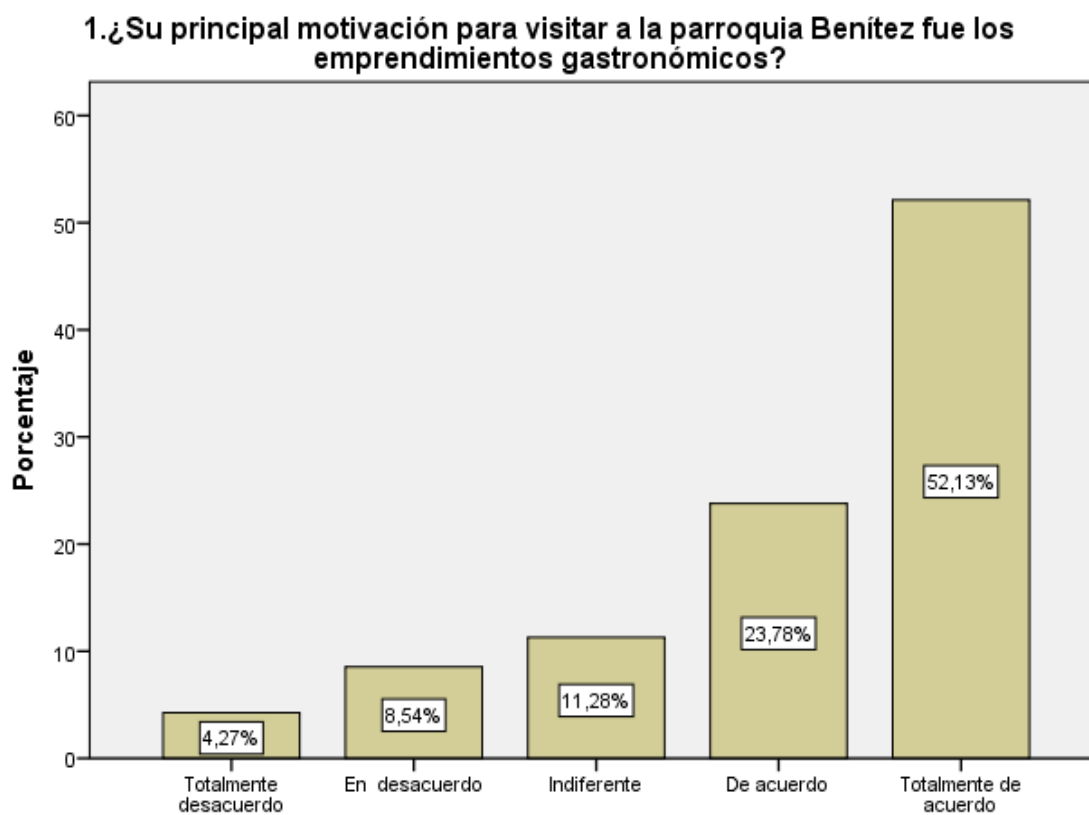
Resultados y Discusión

3.1. Análisis y Discusión de Resultados

Encuesta

Pregunta 1.- ¿Su principal motivación para visitar a la parroquia Benítez fue los emprendimientos gastronómicos?

Figura 2 Motivación de su viaje



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023 **Fuente:** Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

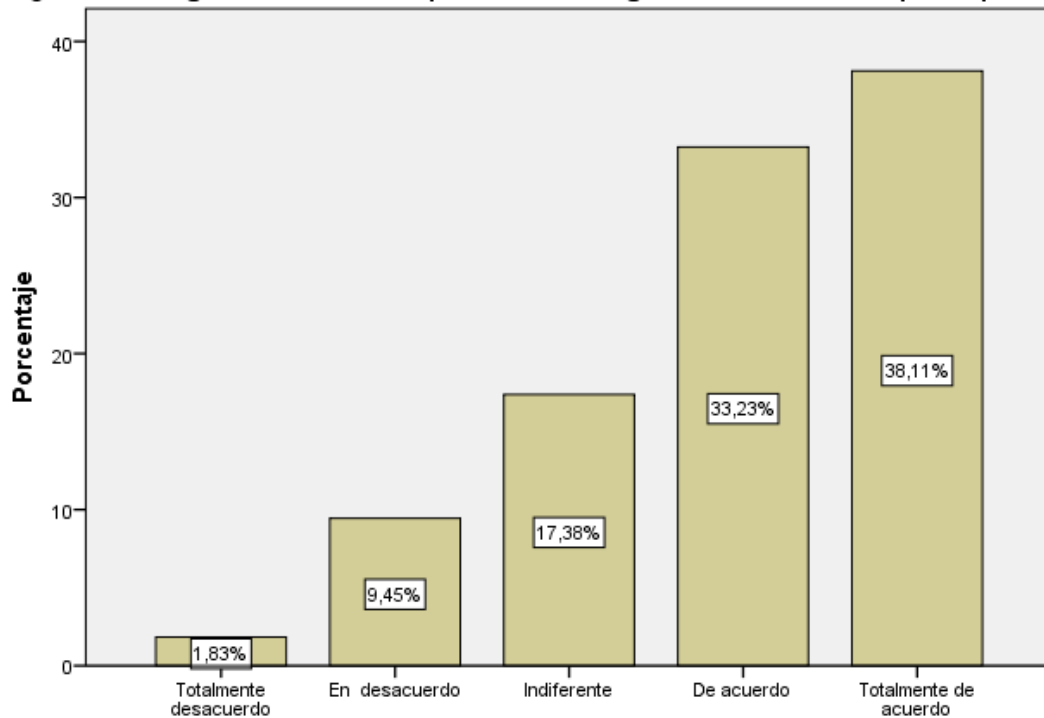
Análisis

Para poder conocer sobre la principal razón de por qué los turistas visitan la parroquia se recolectó la información a base de las encuestas en el que con un 52,13% las personas expresan que la principal motivación para viajar a la parroquia Benítez son los emprendimientos gastronómicos, de tal manera que se refleja estos resultados que los la reactivación productiva en los emprendimientos gastronómicos tienen un desarrollo factible por ser la principal razón de viajar por parte de los turistas además, que la oferta gastronómicas son los principales factores que llaman la atención a los visitantes.

Pregunta 2.- ¿Conocía algo sobre estos emprendimientos gastronómicos de la parroquia?

Figura 3 Conocimiento de los emprendimientos gastronómicos

2. ¿Conocía algo sobre estos emprendimientos gastronómicos de la parroquia ?



Elaborado por: Masaquiza Kevin
2023

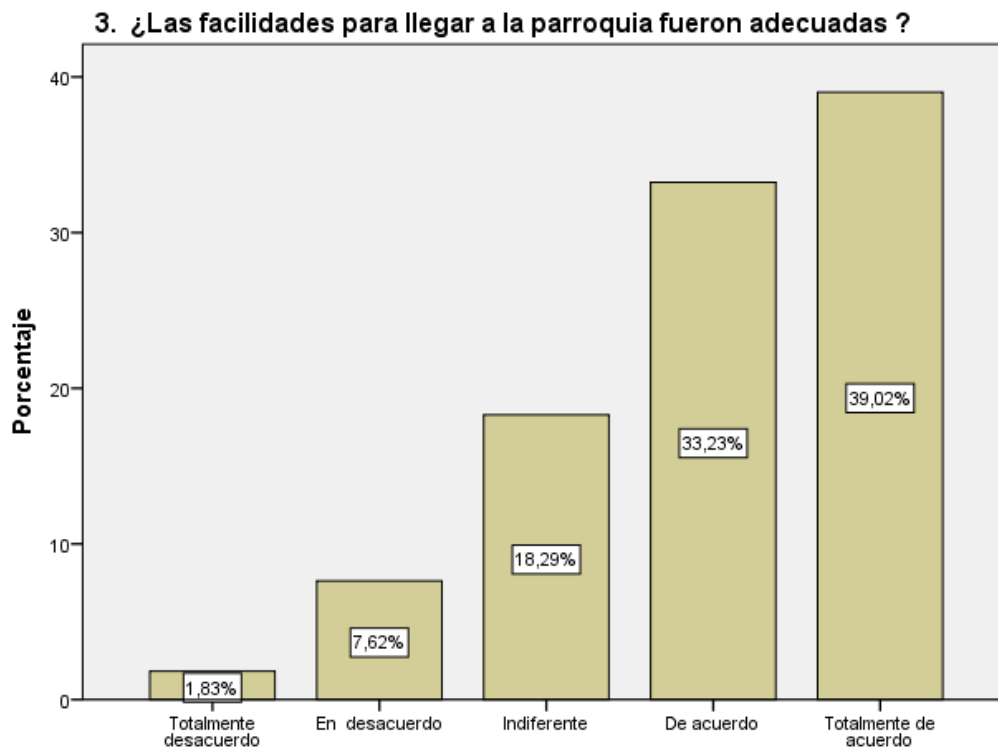
Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez

Análisis

Para conocer si los visitantes tenían algún conocimiento sobre estos emprendimientos se identificó en las encuestas que un 38,7% de las personas ya tenían un alto conocimiento sobre la existencia de estos establecimientos, de tal manera se pudo evidenciar que la parroquia Benítez es conocida por la oferta gastronómica que ofrece en las que están ubicadas en las calles principales de la parroquia Benítez que además dichas calles conectan con la ciudad de Pelileo.

Pregunta 3.- ¿Las facilidades para llegar a la parroquia fueron adecuadas?

Figura 4 Facilidades para llegar a la parroquia



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

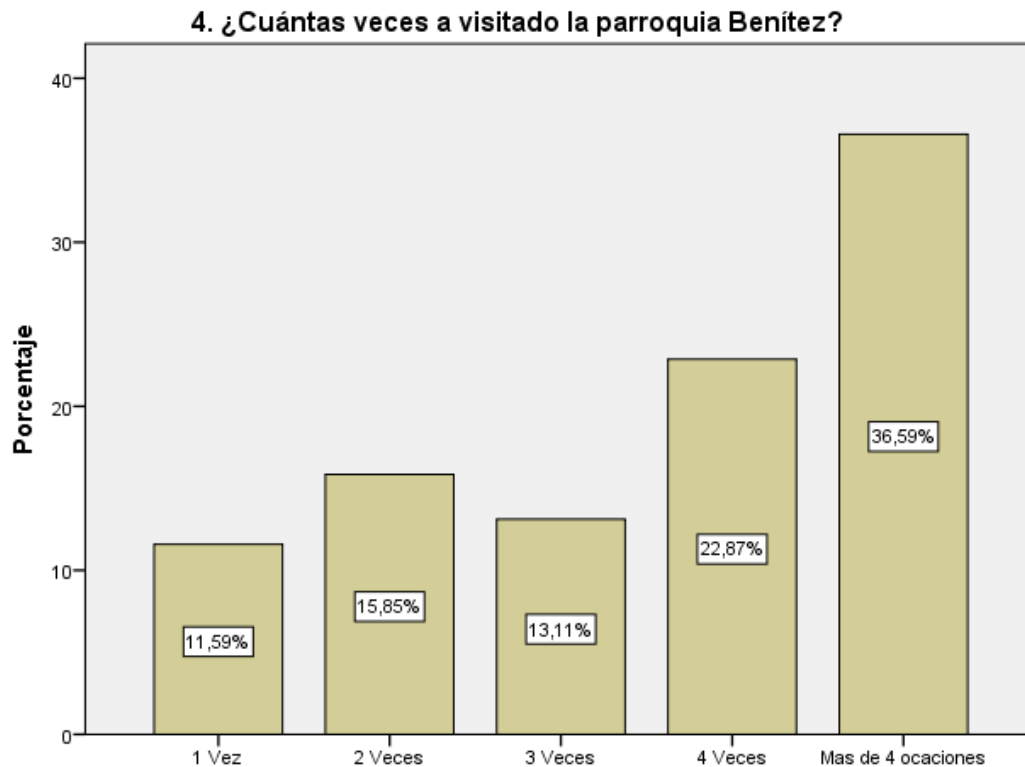
Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con la identificación de un 39,2% de las personas encuestadas se evidencia que están totalmente de acuerdo que las facilidades para encontrar la parroquia están totalmente adecuadas que para llegar al lugar no existe ningún inconveniente de tal manera se puede expresar que las señalizaciones y rótulos sobre la parroquia están adecuadas para encontrarlas con facilidad, además que la carretera está en óptimas condiciones para puedan llegar a la parroquia sin ningún problema.

Pregunta 4.- ¿Cuántas veces a visitado la parroquia Benítez?

Figura 5 Número de visitas



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con la identificación de los datos de las encuestas se registra que un 11,59% han visitado 1 sola vez, con un 15,85% han visitado 2 veces, con un 13,11% han visitado 3 veces, con un 22,85 han visitado 4 veces y con 36,19% los turistas han visitado más de 4 ocasiones la parroquia Benítez, de tal manera que se puede destacar que la atención y la oferta de platos típicos en estos emprendimientos gastronómicos le da un impacto favorable para que los visitantes vuelvan nuevamente a esto establecimientos.

Pregunta 5.- ¿Qué lugar le llamo la atención en su visita?

Figura 6 Lugares que le llamo la atención



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

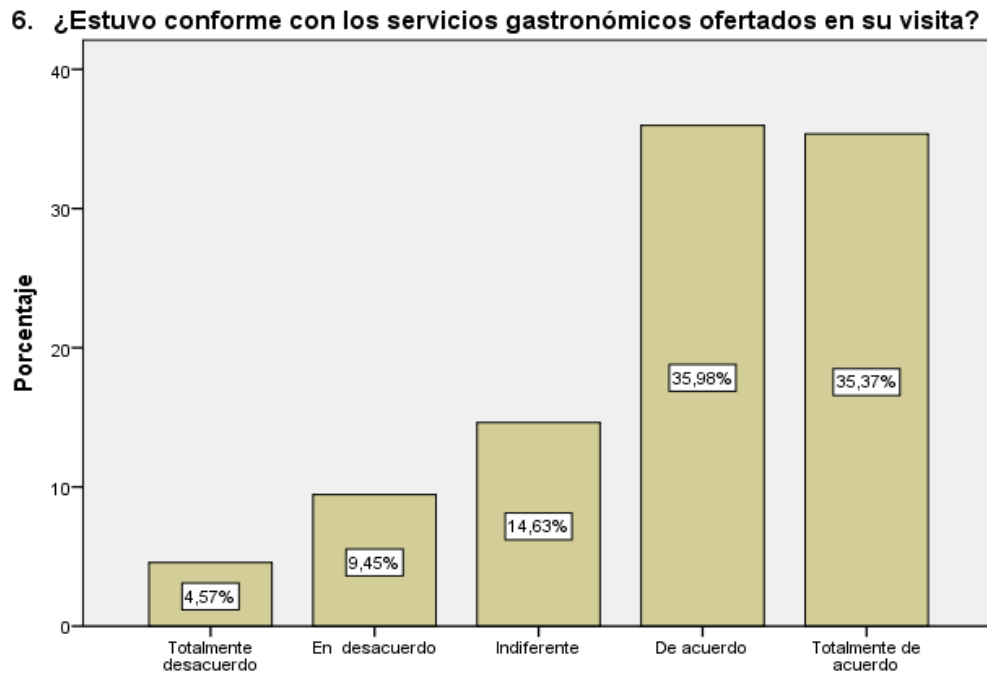
Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con la recopilación de las encuestas se identificó que un 89,63% le llamaron la atención los puestos de comida, un 2,1 le llamaron la atención las tiendas, un 3,66% fue por las cafeterías, un 1,52 fue por los bares y con 1,05% es por las panaderías. De tal manera se determina que lo que más llama la atención a los visitantes en la parroquia son los puestos de comida en la que se ofrece una diversidad de platos tradicionales de la parroquia y que además que la manera de hacerse notar de estos lugares es demostrando la forma de asar los productos.

Pregunta 6-. ¿Estuvo conforme con los servicios gastronómicos ofertados en su visita?

Figura 7 Conforme con los servicios



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

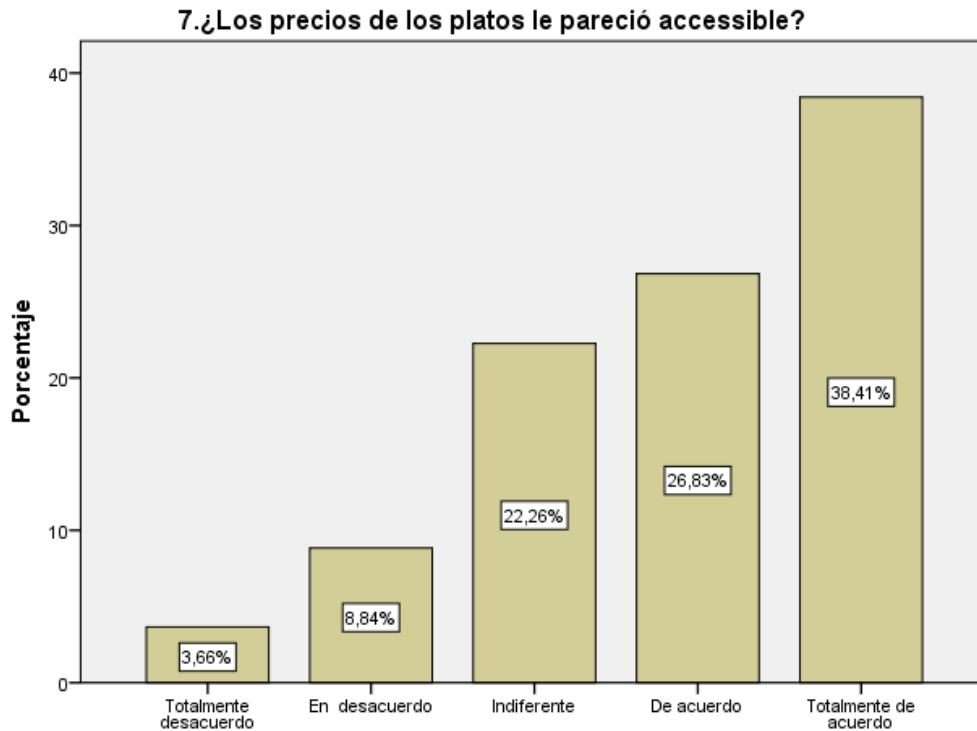
Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Identificando si los turistas estuvieron conforme con los servicios ofertados durante su visita se identifica que un 35,98% estuvieron de acuerdo por los servicios, también que un 35,37% estuvieron totalmente de acuerdos por los servicios ofertados, de tal manera se puede destacar que la atención y la oferta gastronómica que ofrece en estos emprendimientos están a la altura para recibir visitantes, también hay que destacar la importancia de que la infraestructura de los establecimientos están acoplados para brindar una excelente atención a los cliente.

Pregunta 7.- ¿Los precios de los platos le pareció accesible?

Figura 8 Precios accesibles



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con la respuesta favorable de un 38,41% de los encuestados respondieron que están totalmente de acuerdo que los precios de los platos tradicionales son accesibles de tal manera nos demuestran que para los visitantes los precios no son tan costosos por la calidad que ofrece más bien están acopladas a las necesidades que el cliente desea recibir y que de tal manera están conforme por el servicio que posteriormente no tienen ningún problema pagar el precio que de lo que consumieron.

Pregunta 8.- ¿Qué plato típico fue el que más le llamo la atención?

Figura 9 Plato que le llamo la atención



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

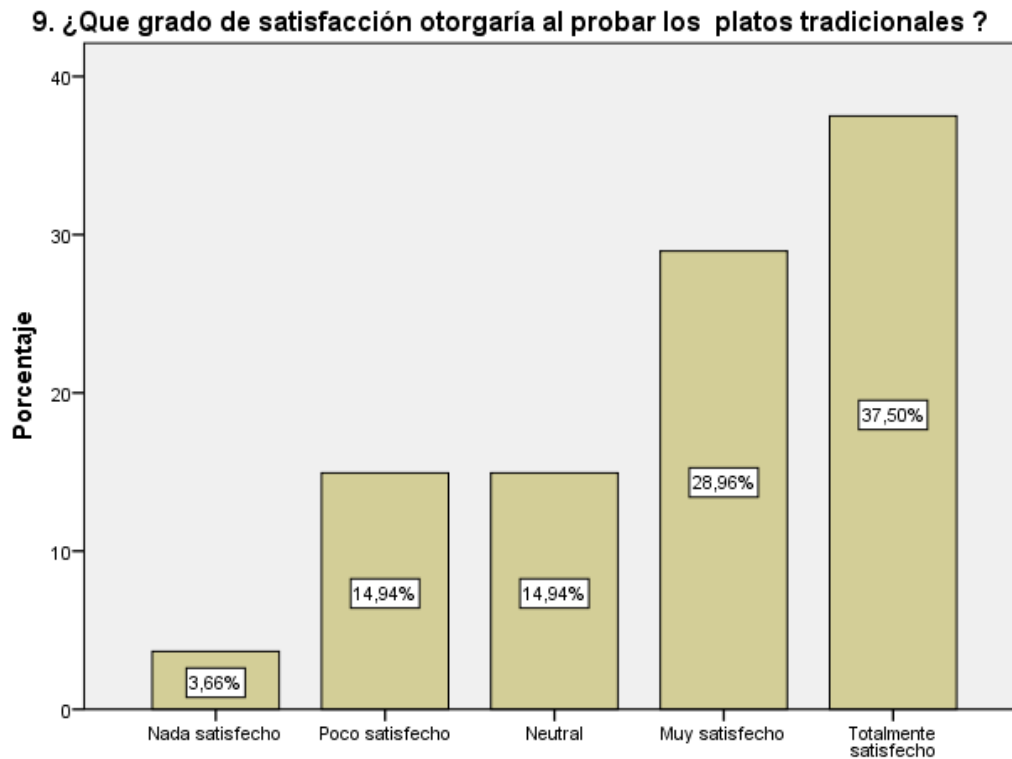
Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con 12,20% a los visitantes les llamó la atención el pollo asado, con mayor aprobación le llamaron la atención el cuy asado con 66,77%, en cambio que con un 0,91% preferirán el hornado, con 18,82 le llamo la atención el conejo asado y con 0,30% el encebollado, de tal manera se puede destacar que el cuy asado es uno de los platos principales que les llama la atención a los visitantes ya que se puede entender que el cuy asado es el principal protagonista de la oferta gastronómica que ofrece estos emprendimientos.

Pregunta 9-. ¿Qué grado de satisfacción otorgaría al probar los platos tradicionales?

Figura 10 Satisfacción de los platos tradicionales



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023 **Fuente:** Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

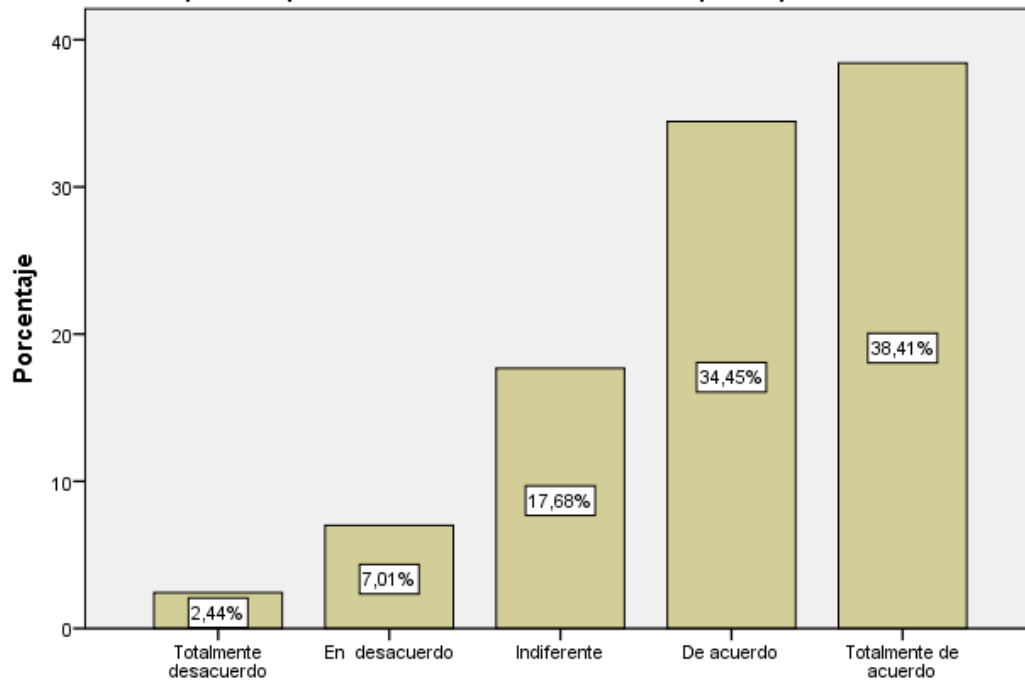
Análisis

Con una mayor acogida de un 37,59% de las encuestas en el que los visitantes le dan una mejor aceptación al estar totalmente satisfechos por los servicios ofertados durante su vista, de esta manera se pudo determinar que los emprendimientos gastronómicos están acopladas para brindar un excelente servicio sin que los clientes tengan ningún altercado o inconvenientes durante su estadía, además la atención que brindan los emprendedores hacia los clientes son totalmente satisfactorios por recibirlos de una manera educada y cortés.

Pregunta 10.- ¿Considera que la utilización de técnicas tradicionales para la elaboración de platos típicos de da un valor cultural a la parroquia?

Figura 11 Utilización de técnicas

10. ¿Considera que la utilización de técnicas tradicionales para la elaboración de platos típicos le da un valor cultural a la parroquia ?



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

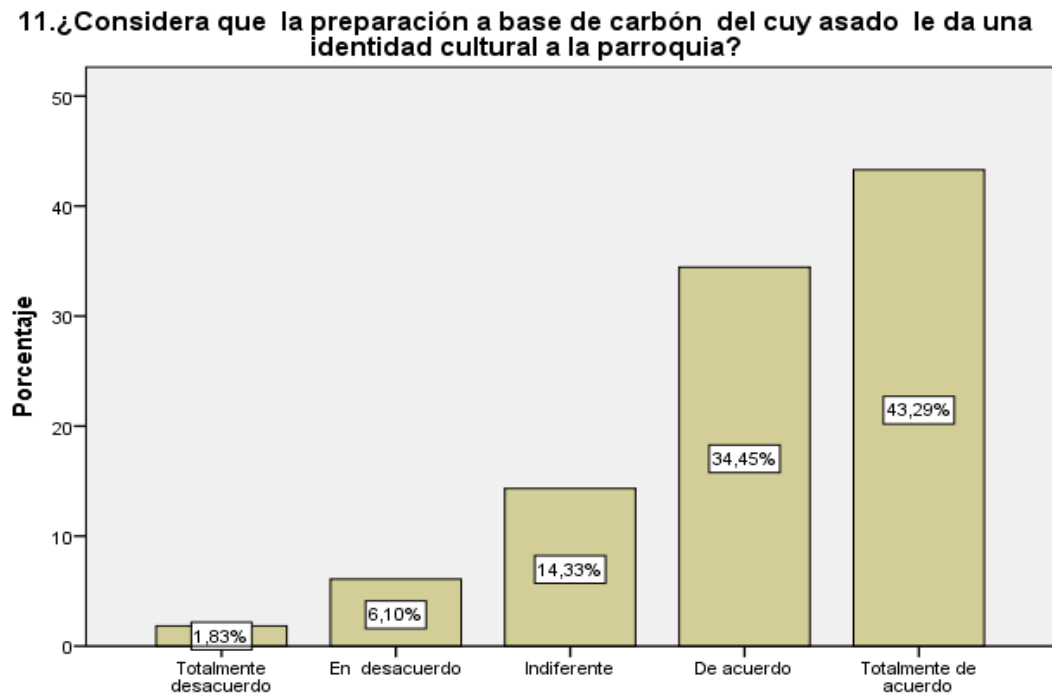
Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con mayor aceptación de 38,41% de las encuestas se explica que los visitantes consideran que la elaboración de estos platos tradicionales les da un valor cultural a la parroquia ya que se puede identificar que al momento de practicar estas actividades gastronómicas prevalecen de manera significativa los saberes de generación en generación

Pregunta 11.- ¿Considera que la preparación a base de carbón del cuy asado le da una identidad cultural a la parroquia?

Figura 12 Identidad cultural



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

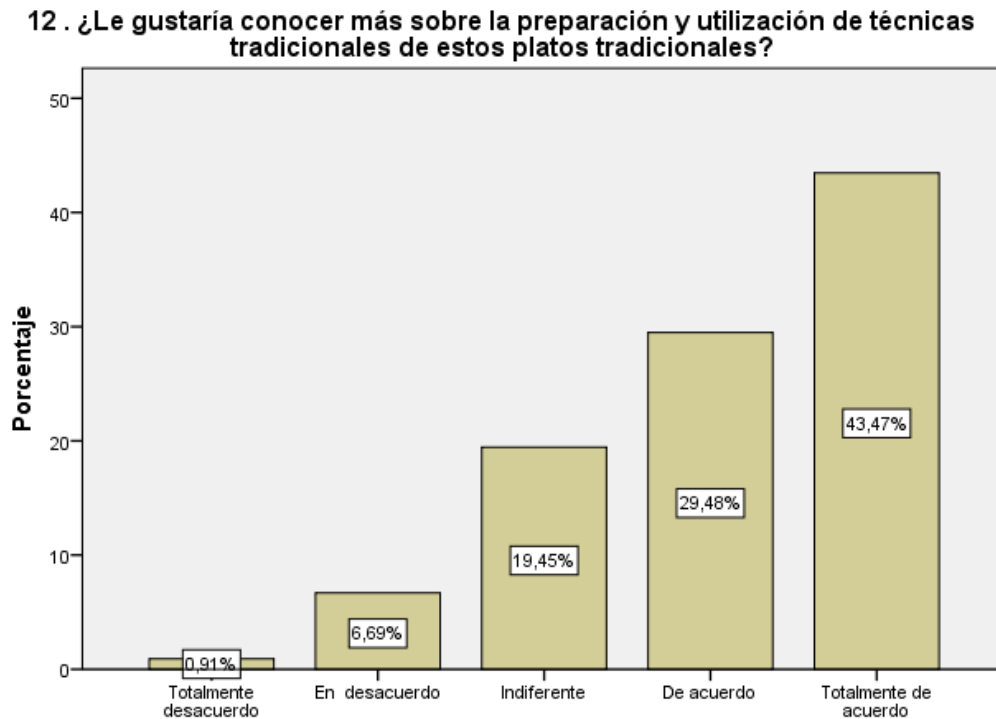
Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con las respuestas de las encuestas se puede determinar que un 43,29% están totalmente de acuerdo que para la preparación de cuy asado a base de carbón le da una identidad cultural ya que la utilización de esta técnica tradicional lo hacen prevalecer con el pasar de los años es así que le da como resultado la otorgación de una identidad cultural a la parroquia además todo los emprendimientos utilizan esta técnica para elaborar los platillos tradicionales que no solo es el cuy asado ya que también elaboran el conejo asado y el pollo asado a base de carbón.

Pregunta 12.- ¿Le gustaría conocer más sobre la preparación y utilización de técnicas tradicionales de estos platos tradicionales?

Figura 13 Conocer sobre la preparación



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

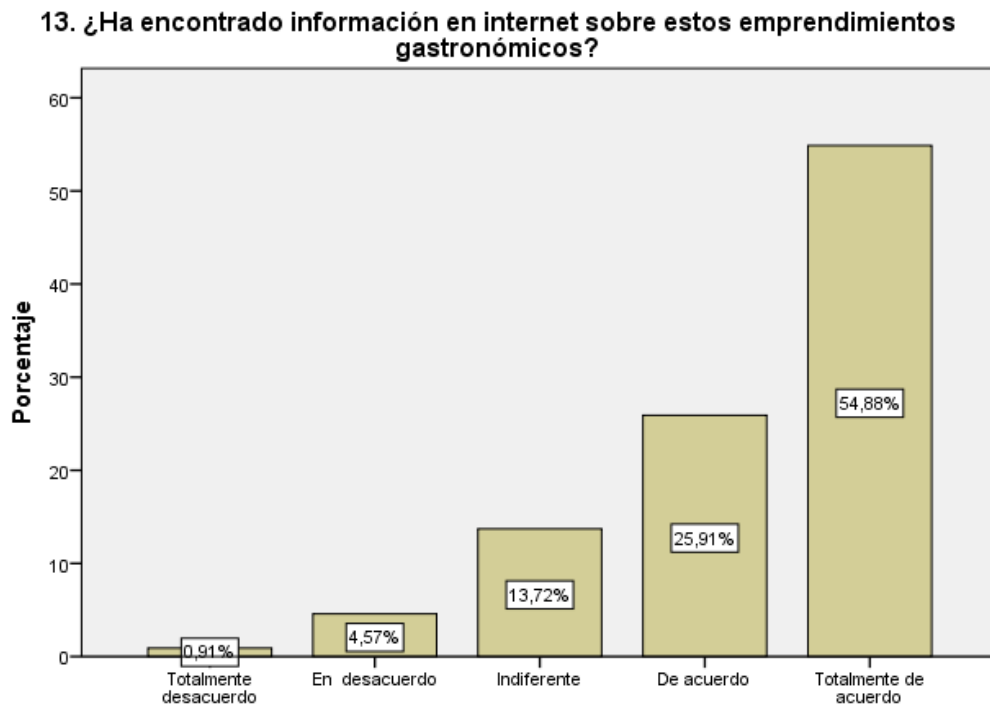
Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con un 43,47% de los encuestados consideran que están totalmente de acuerdo en conocer más sobre la preparación y utilización de técnicas tradicionales de los platos que son ofertados en los emprendimientos de tal manera que se puede destacar el interés de los visitantes en obtener un mejor conocimientos sobre cómo preparar y que técnicas utilizan para elaborar estos productos encaminado así a que la forma de preparar estos alimentos son bastante tradicionales y representativo de la parroquia.

Pregunta 13.- ¿Ha encontrado información en internet sobre estos emprendimientos gastronómicos?

Figura 14 Información sobre los emprendimientos



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

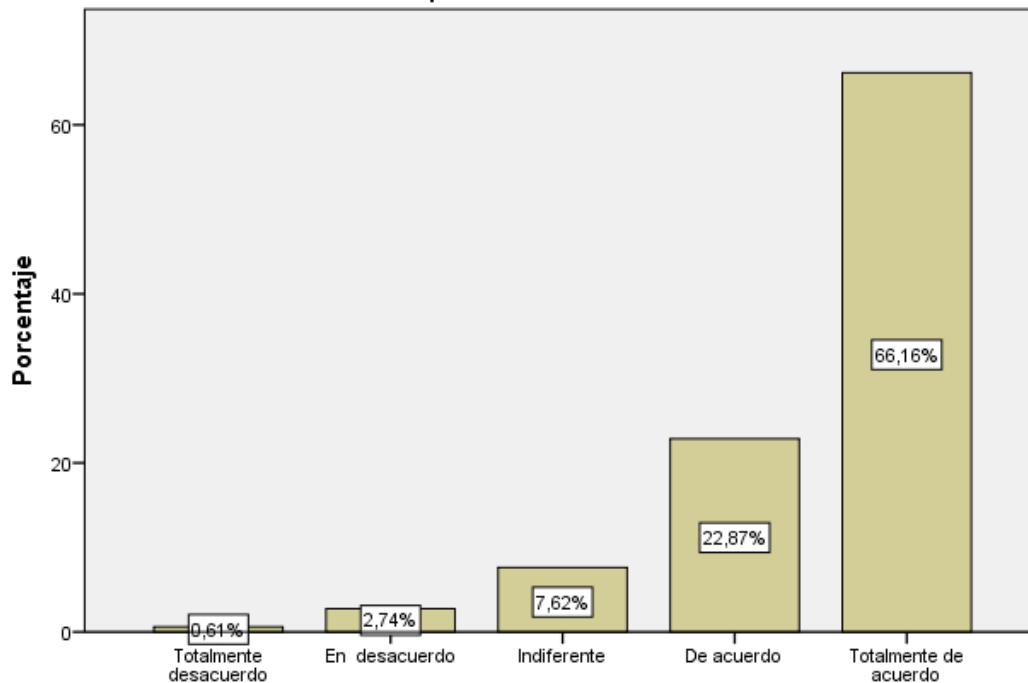
Análisis

Con el 54,88% de los encuestados se determinó que están totalmente de acuerdo que han encontrado información sobre estos emprendimientos en internet de tal manera se puede destacar que a la parroquia ha sido muy reconocido por sus establecimientos gastronómicos en las que han sido ofertados en redes sociales como Facebook, Instagram, YouTube dando como resultados el hacerse conocer a nivel nacional gracias a la oferta gastronómica que existe en la parroquia.

Pregunta 14.- ¿Le gustaría conocer todos los platos gastronómicos que ofrece en estos emprendimientos?

Figura 15 Conocer todos los platos gastronómicos

14. ¿Le gustaría conocer todos los platos gastronómicos que ofrecen en estos emprendimientos ?



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023

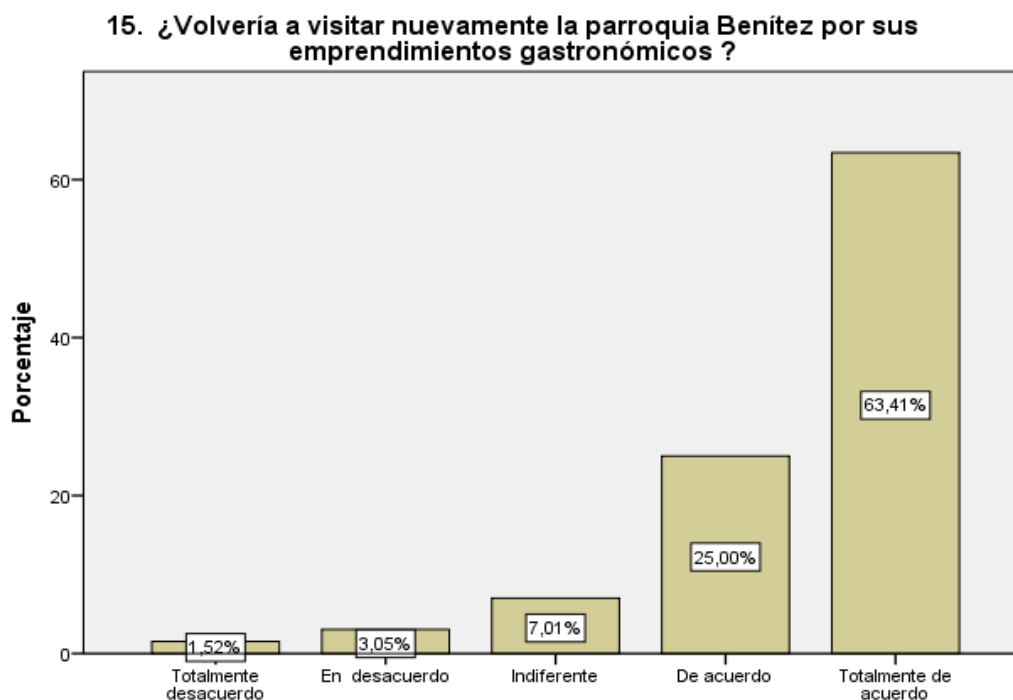
Fuente: Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con la recopilación de datos de las encuestas se identificó que un 66,16% están totalmente de acuerdo que les gustaría conocer todos los platos tradicionales que ofertan en los emprendimientos, de tal manera se puede destacar el interés de probar y conocer sobre las alternativas de platos que ofertan en los emprendimientos, dando así un impacto satisfactorio en generar un interés masivo en los visitantes durante su estadía en la parroquia.

Pregunta 15.- ¿Volvería a visitar nuevamente la parroquia Benítez por sus emprendimientos gastronómicos?

Figura 16 Visitar nuevamente la parroquia



Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023 **Fuente:** Encuestas realizadas en la parroquia Benítez 2023

Análisis

Con 63,41% se destaca que las respuestas de los encuestados están totalmente de acuerdo que les gustaría visitar nuevamente la parroquia principalmente por los emprendimientos gastronómicos de tal manera se puede considerar que la oferta gastronómica, infraestructura de los establecimientos y la atención hacia los clientes son bastante satisfactorios ya que gracias a las respuestas de los encuestados se refleja que no hay ningún problema en visitar nuevamente principalmente por los emprendimientos gastronómicos que se encuentran en la parroquia.

Entrevista

Las entrevistas se realizaron a 3 emprendedores de la parroquia Benítez ya que ellos cuentan con el conociendo necesario sobre sus emprendimientos, su actividad gastronómica y como comenzaron con su reactivación productiva.

Tabla 4 Emprendedores entrevistados

Entrevistados	Ocupación
Sra. Marcela Jinez	Emprendedora “Cuyes doña Chela”
Sra. Tania Cruz	Emprendedora “Paradero la Y del sabor”
Sra. Nimfa Coca	Emprendedora “Los cuyes mi esperanza”

Nota: Emprendedores que tienen mejor conocimiento en la reactivación productiva y los emprendimientos gastronómicos

Tabla 5 Resultados de la entrevista

Pregunta	Discusión de resultados	Reacción del emprendedor	Análisis
<p>1. ¿Cuáles fueron los principales problemas que afronto al momento de reactivar su emprendimiento?</p>	<p>Los emprendedores afrontaron obstáculos que nunca imaginaron enfrentar ya que uno de los principales problemas fue la pérdida de clientes afectándoles económicamente ya que durante la pandemia afecto mucho el sector productivo y gastronómico de la parroquia y posteriormente en sus emprendimientos que comenzaban a surgir.</p>	<p>En la entrevista los emprendedores se sintieron tranquilos y comenzaron a estar pensativos de que adversidad afrontaron al momento de reactivar sus emprendimientos</p>	<p>Las adversidades que los emprendedores tenía como desafío fue afrontar obstáculos de una pandemia que les impedía trabajar con normalidad para lo cual les afecto económicamente por no poder cumplir con sus labores gastronómicos con normalidad de manera que se puede identificar que la falta de recursos monetarios les impedía su subsistencia.</p>
<p>2. ¿Qué estrategias o métodos acudió para lograr reactivar su emprendimiento?</p>	<p>Los emprendedores implementaron diversas estrategias principalmente al acudir a ingresos financieros extras para reactivar su emprendimientos, además realizan gestiones en ofrecer platos de calidad analizando que los productos que estén bien adecuados para su utilización, también que disponían que los precios de sus productos sean accesibles para el cliente, ya que consideran que esos métodos son los más fundamentales para poder progresar en efectivamente en el ámbito gastronómico en la parroquia</p>	<p>Pensaron en los métodos que acogieron para reactivar sus emprendimientos en el que se identificó sus gestos de como afrontaron desafíos y necesidades.</p>	<p>Se destaca que las necesidades que los emprendedores tenían para reactivar sus emprendimientos ya estaban identificados para lo cual acudían a estrategias viables como obtener recursos monetarios para comprar los ingredientes que necesitaban para la elaboración de sus platos, también revisaban adecuadamente que sus productos estén en buen estado, que sean de buena calidad y que los platos que ofertaban estén al alcance del bolsillo de los cliente para así cumplir con las expectativas esperadas que más consideraron que son básicas para la reactivación en sus emprendimientos.</p>

<p>3. ¿Por qué cree usted es importante la promoción de los platos gastronómico que ofrece ayude al crecimiento de su emprendimiento?</p>	<p>Consideran que la promoción de sus productos es esencial para seguir en el mercado comercial gastronómico ya que promocionar y dar a conocer sus platos son importantes para que siga siendo una actividad rentable, además se puede destacar que la oferta gastronómica es importante para que sus emprendimientos puedan desarrollarse progresivamente con el pasar del tiempo.</p>	<p>Se identifico en sus gestos acciones de confianza y tranquilidad ya que consideran que es básico ofrecer platos de calidad para que sus emprendimientos progrese efectivamente.</p>	<p>Se determina que para los emprendedores consideran que la promoción de sus platos es importante para que su actividad tenga éxito, además se destaca que la oferta gastronómica que ofrece estos emprendimientos es beneficiosa para que sus actividades sean provechosas para el desarrollo económico y productivo de las personas que están involucradas en el campo gastronómico</p>
<p>4. ¿Qué le motivo a emprender en el ámbito gastronómico?</p>	<p>Las principales razones que se expresan los emprendedores es la necesidad de obtener recursos financieros para lo cual acudían a emprender en el ámbito gastronómico ya que el conocimiento sobre preparar estos productos ya las tenía, además se menciona que realizan otro tipo de actividad que era la producción de fresa, pero por razones de la pandemia tuvieron enfocarse más al campo gastronómico ya que lo consideran una actividad accesible y sencilla por el conocimiento que poseen.</p>	<p>Durante la entrevista se identificó que los emprendedores recordaban por qué razón decidieron comenzar con un nuevo proyecto en el ámbito gastronómico ya que contaban con conocimiento sobre la preparación de estos platos tradicionales y sus gestos fueron de buscar nuevos retos para subsistir.</p>	<p>Se logra identificar que la principal motivación que los emprendedores decidieran entrar a emprender en el ámbito gastronómico es la necesidad de recursos monetarios para que puedan subsistir y que se tuvieron que alejar de otro tipo de actividad que realizan en este caso a la agricultura en la producción de fresas y mora dejaron esa actividad para adentrarse en la gastronomía por que el conocimiento sobre ellas era bastante notorio y que el lugar donde emprendían era un lugar muy concurrido por visitantes.</p>
<p>5. ¿Desde su punto de perspectiva cree que la preparación de estos platos tradicionales le da un valor cultural a la parroquia?</p>	<p>Los emprendedores consideran que la práctica de esta actividad gastronómica da aportes culturales ya que expresan que la parroquia ya no solo se la conocen por la fabricación de pantuflas</p>	<p>Las reacciones de los entrevistados fueron de estar conformes y que están conscientes que la práctica gastronómica que realizan brinda aportes culturales a la parroquia</p>	<p>La preparación de los platos tradicionales brinda valores culturales a la parroquia ya que los emprendedores relatan que antes se la conocía por la producción de frutas como la mora y por la fabricación de las</p>

	y la producción de fresas y mora, sino que también se la está conociendo por la preparación de cuy asado brindando aportes tradicionales y culturales que dan un mejor reconocimiento representativo a la parroquia		pantuflas hoy en la actualidad se puede decir que está siendo reconocida por la preparación de platos típicos principalmente por el cuy asado dando un reconocimiento admirable a la parroquia.
6. ¿Qué entiende usted sobre la identidad cultural al momento de practicar esta actividad?	Los entrevistados consideran que al momento de practicar esta actividad es un legado que recibieron de herencia de conocimiento ya que desde niños tenían un entendimiento de la utilización de técnicas tradicionales y de la sazón que utilizan para darle un sabor exquisito a sus platos de manera que mencionan que están conformes que cuando realizan sus actividades dan aporte de una identidad cultural que hacen que siga existiendo con el pasar de los años	Se observo reacciones de orgullo por que la práctica que realizan da aportes de identidad cultural ya que lo consideran con una herencia de conocimientos que recibieron por parte de sus antepasados	La identificación en sus gestos de orgullo se puede notar que los emprendedores están satisfechos y conformes por sus actividades que realizan al momento elaborar estos platos típicos de la zona dando como resultado una identidad cultural, además hay que mencionar que el conociendo sobre estas actividades han sido herencias por parte de sus familias y lo más importantes es que hace que sigan predomina en sus costumbres.
7. ¿Dónde adquirido conocimiento en la preparación de estos platos tradicionales?	Para los entrevistados el conocimiento que recibieron de la preparación de estos platos tradicionales lo recibieron en su casa ya que los preparaban para ocasiones especiales como fiestas, además mencionan que las técnicas para elaborar dichos platos iban mejorando según lo consideran y necesitaban de tal manera expresan que así obtuvieron conocimiento tradicional en la	Durante la entrevista se identificó gesto que recordaba el pasado que desde su niñez en el que obtuvieron conocimiento sobre estas prácticas tradicionales	El conocimiento que adquirieron los emprendedores sobre cómo preparar estos platos tradicionales fueron desde su hogar ya que el conocimiento que adquieren era la utilización de técnicas, la sazón única que realizan y que dé como resultado sabor exquisito en sus productos brindando así aportes culturales benéficos que dan una mejor identidad al momento de elaborar sus productos.

	preparación de los platos típicos de la parroquia		
8. ¿Qué se debería hacer desde su punto de vista para que ayude a mejorar el turismo gastronómico en la parroquia?	Los emprendedores expresan que una adecuada promoción como mallas publicitarias sería de mucha ayuda para sus emprendimientos de ser muy reconocido no solo a nivel cantonal sino a nivel nacional para que así sea conocido este lugar por la oferta gastronómica que se encuentra en cada uno de sus emprendimientos, además mencionan que la ayuda más por parte del municipio de Pelileo sería muy importante para que sus emprendimientos puedan desarrollarse de manera efectiva y que el dando como resultados beneficiosos para parroquia	Sus gestos fueron de tranquilidad en el que se enfatizaban pedidos a entidades públicas que ayuden a incentivar un mejor interés en la ruta del cuy	Los pedidos por parte de los emprendedores es que piden ayuda por parte de entidades públicas como el municipio de Pelileo será muy requerido para mejor un mejor interés en la parroquia como la implementación de vallas publicitarias o alguna figura que sea distingue a la parroquia, ara que así de una mejoría en el desarrollo de sus emprendimientos y que la parroquia tenga un mejor reconocimiento a nivel nacional.
9. ¿Qué aspectos considera del cuy asado son más llamativo para el turismo?	Considera mayor parte los emprendedores que la buena impresión adecuada de sus productos especialmente el cuy es lo que le hace ser muy llamativo para los turistas, también mencionan que la infraestructura de sus establecimientos deben ser de calidad para que el cliente tenga una buena impresión durante su estadía además mencionan que las gestos y reacciones de los clientes son importantes para mejorar y dar una buen atención de tal manera nombrar la frase “ el cliente siempre tiene la razón” así que están adentrados a brindar una	La confianza de responder esta pregunta fue notoria ya que en sus reacciones se observó que están orgullosos de los productos que ofrecen ya que sus platos son hechos con técnicas muy tradicionales	El cuy asado es el principal protagonista de la oferta gastronómica que ofrecen en la parroquia por su llamativo presentación además su sabor, también para emprendedores consideran que la buena atención hacia los clientes es esencial para que el negocio progrese efectivamente sin ningún altercado, la manera de asar el cuy a base de carbón es una técnica tradicional que es parte de la presentación y sus locales deben ser bien adecuados para la atención al cliente para que así pueden obtener resultados favorables


	buena atención para obtener una buen satisfacción en sus labores.		que beneficien a su entorno.
10. ¿Qué ideas innovadoras le parecería importante para el desarrollo turístico en la parroquia?	Para los entrevistados consideran que en la parroquia debe contar con capacitación que ayuden a brindar una mejor atención al cliente ya esto tare consigo la potenciación de un buen desarrollo turístico, también se mencionan que ven aceptable la implementación de un video publicitario y de vallas publicitarias para que se dé a conocer sobre las oferta gastronómica que ofrece estos establecimientos ya que para los emprendedores consideran factible el uso de estas herramientas para que la parroquia sea muy conocida a nivel nacional por los emprendimientos gastronómicos que cuenta la parroquia.	Las reacciones de los emprendedores fue pedir ayuda por parte a los gads para que ayuden con publicidad para que promocionar mucho mejor sus productos y sean reconocidos	Las ideas innovadoras que los emprendedores consideran que son importantes mencionar son las ballas publicitarias y un video publicitario ya que para la opinión de los entrevistados estos métodos son muy viables al momento de su utilización ya que ayuda dar a conocer sobre el lugar, cual es lo más representativo de la parroquia y que tipo de actividades gastronómicas se ofrece en la parroquia de manera que destaca que son ideas claras y concisas que ayudan a potenciar el turismo.

Nota: En la indagación de la entrevistitas que se realizó a los emprendedores se realizó la recopilación de las respuestas de los emprendedores, también la identificación de los gestos de los entrevistados y así se obtuvo el análisis de los resultados. **Fuente:** Información obtenida de la entrevista realizada por Masaquiza Kevin 2023

Ficha de productos preparados del Atlas de Patrimonio Alimentario

Con el levantamiento de información se llenó las fichas Atlas Guías de Patrimonio alimentario las cuales se realizó la recopilación de información debida de los principales platos tradicionales que son parte de la oferta gastronómica de estos emprendimientos de los cuales destacan el cuy asado, el pollo asado y el conejo asado

Tabla 6 Ficha N_1 Producto elaborado Cuy asado

Nombre del producto	Cuy asado	
Ancestralidad	Plato Andino	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Restaurantes, mercados, plazas, hogares, puestos de comidas informales, se lo puede en toda la región de la sierra ecuatoriana.	
Descripción	Este plato tradicional es acompañado con papas cocinadas enteras y sarsa de maní o pan, también acompañado por arroz y ensalada este tipo de plato es muy tradicional en diferentes partes del país especialmente en la sierra ya que este plato es considerado uno de los más populares por la manera de preparación y por consumirla en épocas de festividades. Para la preparación al cuy se lo debe tener bien pelado para poder adobarle con aliño para que posteriormente se asado a base de carbón en un asador lo cual le da un sabor bastante sabroso y crocante.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Tungurahua.

Benítez, Pelileo	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Papas • Cuy • Maní • Pan • Leche • Arroz • Lechuga • Limón • Cebolla blanca • Sal • Pimiento • Ajo • Achiote • Manteca colorada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar las papas y dejar entera para cocinarlas en una olla. 2. Pelar el cuy, además de destriparlo cuidadosamente. 3. Prepara el aliño con el pimiento, ajo, comino para que posteriormente licuarlos creando así el aliño. 4. Condimentamos todo el cuy con el aliño dejando que adobe y consume el aliño por más de 4 horas 5. Preparamos las sarsas en este caso el pan en el que se hace un refrito de cebolla blanca con ajo y aceite de achiote, en cambio se licua el pan con un vaso de leche licuando el producto vestirlo en el refrito y condimentar con sal al gusto. 6. Sacar hojas de lechuga lavándolas y poniendo sal y limón para tener una ensalada 7. Asar el cuy en el ador a base de carbón y para hacerle crujiente verter con cebolla blanca meteca colorada deslucida alrededor del cuy. 	
Propiedades	La preparación de este plato típico de la región sierra es porque principalmente se la consumen en épocas de festividades ya sea familiares o de fiestas locales en el que el cuy asado nunca debe faltar para poder celebrar estas fiestas dándole un valor cultural muy importantes por prevalecer estas costumbres con el pasar de los años.	
Estado de conservación	Para poder tener un buen sabor del cuy asado no requiere ponerle muchos condimentos ya que el condimento casero que se realiza es el principal que le da un sabor esquivo y que siempre debe ser asado a base de carbón para obtener un crujiente sabroso.	

Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023 **Fuente:** Información obtenida de parte de los emprendedores de

la parroquia Benítez

Tabla 7 Ficha N- 2 Producto elaborado Pollo asado

Nombre del producto	Pollo asado	
Ancestralidad	Plato Andino	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Restaurantes, huecas, mercados, plazas, hogares puestos informales, se lo puede encontrar en todas las partes del país.	
Descripción	Este plato es muy tradicional en todo el país se lo puede encontrar en cualquier parte del país ya que vender este producto es muy rentable, a este tipo de plato viene acompañado de arroz, papas fritas ensalada y menestra de lenteja. Para la preparación de pollo asado al pollo se lo tiene que adobar con condimentos, aliños, mostaza y limón en que se debe dejar que condimente aproximadamente 6 horas para que consuma los aliños y salga el pollo totalmente sabroso.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Tungurahua.
Benítez, Pelileo	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Pollo • Lentejas o frejol • Cebolla blanca • Cebolla paiteña • Pimiento 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adobar el pollo con los condimentos, aliños y mostaza vertiéndole en todo el polo para que posteriormente dejarlo que consuma los productos durante unas 6 horas. 2. Remojar la lenteja por una hora con agua hervida, en cambio q en una olla hacer un refrito con cebolla blanca, cebolla colorada, pimiento, ajo y el aceite de achiote. 	




<ul style="list-style-type: none"> • Ajo. • Comino. • Culantro • Mostaza • Aliño • Papas • Tomate • Aceite de achiote • Plátano verde • Aceite vegetal 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Después vertí la lenteja que se dejó remojar con toda el agua para después rallar medio plátano verde sobre el producto y dejarlo cocinar por una hora para obtener la menestra. 4. Realizar un curtido con cebolla paiteña, limón y tomate para que acompañe en el plato 5. Pelar las papas y parte en 4 partes y freírles en aceite vegetal. 6. Asar el pollo en el que puede ser en un asador o en un horno de preferencia sería el horno a base de carbón para que se ase por aproximadamente unas dos horas.
<p>Propiedades</p>	<p>Se puede decir que el pollo asado es un platos muy tradicionales en todo el país ya que la venta de este plato es muy común que se le puede encontrar en diferentes partes del país ya que consideran que este tipo trabajo es rentable y que su sazón debe ser el mejor para obtener clientes concurridamente, además que el pollo también se puede hacer diferentes platos como el caldo de pollo, el pollo frito, el pollo brosterizado, estofado de pollo, entre algunas tipos de platos que siempre protagoniza el pollo por su peculiar sabor.</p>
<p>Estado de conservación</p>	<p>Para obtener un buen sabor de un pollo asado es primordial que se adobe con los condimentos y que se deje que consuma más de 6 hora para obtener un sabor exquisito.</p>

Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023 **Fuente:** Información obtenida de parte de los emprendedores de

la parroquia Benítez

Tabla 8 Ficha N-3 Producto elaborado Conejo asado


Nombre del producto	Conejo asado	
Ancestralidad	Plato andino	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Restaurantes, huecas, puestos informales, mercados, plazas, se lo puede encontrar en la provincia como Tungurahua, Chimborazo, Bolívar y Cotopaxi	
Descripción	<p>Este plato es arroz con menestra de lentejas y carne asada, es un plato típico de la Costa en Ecuador, pero se lo puede encontrar en la casi todas las ciudades del país. En general la menestra se prepara con lentejas, pero también existen menestras de porotos, en especial la menestra de porotos tierna es exquisita. Las lentejas se cocinan lentamente absorbiendo los sabores de la cebolla, pimienta, tomate, ajo, comino y cilantro. El arroz con menestra se sirve con carne asada o carne frita, pero recuerdo que durante la época que mi mamá intento ser vegetariana, reemplazaba la carne con huevo frito, es una manera fácil de adaptar este plato para una dieta vegetariana.</p>	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Tungurahua.
Benítez, Pelileo.	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Conejo • Sal en grano • Ajo macho • Cebolla blanca 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar el conejo y destripar adecuadamente y cuidadosamente 2. Preparar el aliño licuando el ajo, la cebolla paiteña, cebolla blanca, pimienta y la sal en grano. 3. Adobar el conejo con el aliño preparado dispersarle en todas las partes del conejeo y dejar reposar 	

<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla paiteña • Pimiento • Manteca colorada • Papas cholas • Arroz • Pan • Leche 	<p>aproximadamente 6 horas para que consuma los nutrientes del aliño</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Preparar la sarsa de pan hacer un refrito con manteca colorada picando en cuadritos la cebolla blanca y el ajo posteriormente licuar el pan con un vaso de leche y mezclar los dos ingredientes para obtener la sarsa de pan 5. Pelar las papas enteras y cocinarlas por 15 minutos en cambio que el arroz hay que cocinarlo por unos 30 minutos 6. Asar el conejo a base de carbón en el asador y para que sea crujiente cortar la cebolla blanca en forma de brocha para esparcir la manteca colorada que ayuda hacerle crujiente y sabrosa
<p>Propiedades</p>	<p>En general la menestra se prepara con lentejas, pero también existen menestras de porotos. En especial la menestra de porotos tiernos es exquisita. Las lentejas se cocinan lentamente absorbiendo los sabores de la cebolla, pimiento, tomate, ajo, comino y cilantro.</p>
<p>Estado de conservación</p>	<p>Las lentejas, a diferencia de los porotos o frijoles, no requieren ser remojados desde la noche anterior.</p>

Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023 **Fuente:** Información obtenida de parte de los emprendedores de

la parroquia Benítez

Tabla 9 Ficha N-4 Producto elaborado Sarsa de Pan

Nombre del producto	Sarsa de Pan	
Ancestralidad	Andina	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Restaurantes, huecas, puestos informales, mercados, plazas, se lo puede encontrar en la provincia como Tungurahua, Chimborazo, Bolívar y Cotopaxi	
Descripción	La sarsa de pan es considera con una salsa preparada base de pan y leche en la que es utilizada muy concurridamente en platos asados como el pollo asado, el conejo asado o el cuy asado ya que le dan un impacto suave al momento de su degustación	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Benítez, Pelileo	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla blanca • Ajo • Achiote • Manteca colorada • Pan • Leche entera • Sal 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se pica la cebolla blanca en pequeños trozos al igual que el ajo 2. Hacer un refrito con el la cebolla y el ajo acompañadas del achiote y la manteca colorada 3. Licuar el pan en pedazos pequeños con la leche y un ajo entero 4. Verter el producto licuado con el refrito 5. Condimentar con sal al gusto 6. Cocinar aproximadamente unos 15 minutos para obtener una sarsa espesa y deliciosa 	

Propiedades	La sarsa de pan es utilizada tradicionalmente en platos que estén acompañados con algún producto asado ya que le da un aporte tradicional por la manera de preparación y su acompañamiento en diferentes paltos tradicionales de la región sierra
Estado de conservación	El pan y la leche es muy básico que se los remoje junto antes de licuar ya que son unas las principales formas tradicionales que le dan un sabor exquisito a la sarsa

Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023 **Fuente:** Información obtenida de parte de los emprendedores de

la parroquia Benítez

Tabla 10 Ficha N-3 Producto elaborado Hornado

Nombre del producto	Hornado	
Ancestralidad	Andina	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Restaurantes, huecas, puestos informales, mercados, plazas, se lo puede encontrar en la provincia como Tungurahua, Chimborazo, Bolívar, Pichincha, Carchi, Azuay y Cotopaxi	
Descripción	El hornado es uno de los platos populares de Ecuador principalmente en la región sierra este tipo de plato son tradicionales por la manera peculiar en su preparación, además este plato es muy común encontrarlos en mercados populares de ciudades de la región sierra	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Tungurahua
Benítez, Pelileo	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • Cerdo pelado • Ajo macho • Comino • Sal • Orégano • Manteca vegetal • Limón • Cebolla blanca 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el cerdo pelado en una bandeja en el que se va realizar la sazón con el ajo, el achiote, orégano y comino que van a ser licuadas juntas para obtener el aliño 2. Condimentar con el aliño preparado en todo el alrededor del cerdo para que pueda consumir todos los nutrientes de la preparación y dejar reposar siquiera unas 6 horas 3. Luego colocar el cerdo ya adobado en el horno de leña después unas 8 horas que estén en el horno sacar y colocar la chicha de jora con la manteca este es un tips para que el cuero del cerdo tenga un 	



<ul style="list-style-type: none"> • Cebolla paiteña • Chicha de jora • Papas • Lechuga • Zanahoria • Tomate riñón • Mote pelado • Aceite de achiote • Culantro 	<p>crujiente exquisito y sabroso para que posteriormente estén 2 horas más en el horno</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. En una olla colocar las papas con cebolla blanca y sal cocinarlas por unos 30 minutos y luego aplastarlas para hacer las tortillas de papas 5. Preparar la encelada con cebollas paiteña en termino pluma al igual que la zanahoria, el tomate picar en cubitos y mezclarlos juntos con aceite, sal y limón 6. La lechuga separarlas en hojas para el plato 7. Y por último el emplatado en un plato agrega primero la lechuga después el mote pelado ya cocinado acompañado de las tortillas y luego encima agregar el hornado y en rinconcito agrega la ensalada para así poder degustar del inigualable hornado
<p>Propiedades</p>	<p>El hornado es un plato típico de la región sierra este tipo de plato es consumido en todas las épocas de año además de ellos lo consumen en festividades de la ciudad ya que este plato es muy popular como manera de festejo de algún evento importante.</p>
<p>Estado de conservación</p>	<p>Para obtener un crujiente exquisito del cuero del cerdo es importante agregarle manteca o mantequilla a su alrededor después de las 8 horas de estar en el horno este tips es muy importantes para obtener un hornado sabroso</p>

Elaborado por: Masaquiza Kevin 2023 **Fuente:** Información obtenida de parte de los emprendedores de la parroquia Benítez

Análisis de las fichas del Atlas de Patrimonio Alimentario

Con el levantamiento de información sobre los platos que son parte de la oferta gastronómica en los que destacan el cuy asado, pollo asado y el conejo asado se menciona el tipo de ancestralidad también describe en que épocas se consumen estos platos, además en que lugares se los puede encontrar, además de ello se especifica los ingredientes que

poseen cada uno de estos platillo típicos de parroquia brindando a si información más descriptiva de estos productos elaborados como también se destaca el procedimiento de preparación de estos platos ya que es muy compleja la forma de elaborarlos dándole así un aporte cultural a los establecimientos gastronómicos de la parroquia Benítez.

Discusión

Tras realizar las entrevistas a 3 emprendedores de la parroquia en el que se implementó 10 preguntas que están estructuradas con la reactivación productiva y los emprendimientos gastronómicos ya que así lo menciona **(Hidalgo & Escobar, 2020)** en su investigación en la que destaca que emprender es considerado como una alternativa para progresar en el ámbito comercial en este caso en el campo gastronómico ya que los emprendedores acudían a alternativas financieras para obtener recursos monetarios que ayuden a reactivar sus emprendimientos obteniendo resultados favorables para su desarrollo económico. Según **(Boaños & et al., 2022)** considera en su investigación que emprender ayuda a fomentar el desarrollo económico además ejecutando métodos factibles para las personas que no disponen de recursos monetarios puedan subsistir en este caso hace referencia a los emprendedores que se dedicaron a los emprendimientos culinarios usando mecanismo que ya la tenían adquiridos beneficiándoles de una forma positiva además que contempla el ingenio y las estrategias que realizan los emprendedores para lograr reactivar sus establecimientos. Para **(Valencia, 2020)** en su investigación expresa que el patrimonio cultural está relacionado con los saberes y costumbres en el que le da un identidad a las personas que hacen que prevalezca las tradiciones dando así a entender que los emprendedores al momento de elaborar sus productos utilizan técnicas tradicionales que brindan una identidad cultural representativa de la parroquia por realizar este tipo de actividades tradiciones sin perder el toque característico de la zona. En las opiniones de **(Panosso & Lohman, 2012)** relata el motivo de por qué un grupo de personas se trasladan a un lugar determinado con fines de descanso u ocio de tal manera se puede destacar que a la parroquia Benítez los turistas que viajan en grupo a esta zona son principalmente por razones de conocer un nuevo lugar y degustar sobre la gastronomía local que es representativa de esta parroquia.

3.2. Verificación de Hipótesis

En la presente investigación se presentó dos hipótesis una es la alternativa y la otra es la nula que son presentadas a continuación:

Hipótesis Nula: La reactivación productiva no incide en los emprendimientos gastronómicos de la parroquia Benítez.

Hipótesis Alternativas: La reactivación productiva si incide en los emprendimientos gastronómicos de la parroquia Benítez.

Para poder verificar las hipótesis se realizó en el programa estadístico SPSS en él nos va entregar los resultados a través de la prueba del Chi-cuadrado deduciendo que si el resultado es menor de 0,05 sería una hipótesis alternativa de lo contrario si supera el valor de 0,05 sería una hipótesis nula.

Tabla 11 Prueba de Chi-cuadrado

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	Gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	66,969 ^a	16	,000
Razón de verosimilitudes	40,829	16	,001
Asociación lineal por lineal	13,266	1	,000
N de casos válidos	328		
a. 20 casillas (80,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,09.			

Nota: Análisis de la prueba de Chi-cuadrado **Fuente:** SPSS Programa estadístico

El programa estadístico SPSS arrojo un resultado menor a 0,05 de manera que aprueba la hipótesis alternativa en lo que se tiene como resultado que la reactivación productiva si incide en los emprendimientos gastronómicos de la parroquia Benítez.

Capítulo IV

Conclusiones y Recomendaciones

4.1. Conclusiones

- Para definir la reactivación productiva se realizó entrevistas en la que las preguntas estaban estructuradas a base de la reactivación y sus establecimientos para entrevistar a los emprendedores en los que se obtuvo un conocimiento de que procedimientos realizaron para reactivar sus emprendimientos de tal manera se obtuvieron resultados favorables al momento de reactivar sus establecimientos y para definir los emprendimientos gastronómicos se realizó levantamiento de fichas de productos elaborados del Atlas de Patrimonio alimentario de platos tradicionales que son parte de la oferta gastronómica como el cuy asado, el conejo asado y el pollo asado para así determinar que son emprendimientos dedicados a actividades culinarias.
- Para identificar el valor cultural que aporta los emprendimientos gastronómicos se realizó encuestas en las que las preguntas reflejan si estos emprendimientos brindan un valor cultural a la parroquia, de manera que se obtuvo resultados positivos que estos emprendimientos brindan aportes culturales a la parroquia además que se realizó entrevistas a los emprendedores para conocer si están familiarizados que la elaboración de estos platos tiene un valor cultural en el que se destacó que consideran que al elaborar estos platos es un legado de herencia cultural que prevalece en generación en generación
- Se propuso una alternativa digital que ayude a fomentar un mejor interés en los visitantes en las que se implementa un video publicitario en el cual su principal protagonista es la oferta gastronómica que brinda estos emprendimientos culinarios mostrando la manera de preparación, la forma factible de llegar a la parroquia, el aporte cultural que brinda a la parroquia, con el cuyo objetivo de incentivar y promocionar esta ruta de emprendimientos que destaca principalmente por el cuy asado.

4.2. Recomendaciones

- Para tener un mejor entendimiento de estos emprendimientos gastronómicos es recomendable que los emprendedores cuenten con apoyos de municipios para invectar un mejor interés a los visitantes, además que los emprendedores cuenten con apoyo de mano de obra extra para alcanzar atender a los clientes en horas picos.
- Para conocer sobre el aporte cultural que brinda estos emprendimientos es recomendable que entidades públicas como el municipio Descentralizado de Pelileo o el Gad parroquia de Benítez ayuden a conocer sobre los aportes culturales que brinda estos establecimientos para así que no solo los visitantes estén familiarizados, sino que las futuras generaciones de la parroquia estén inclinadas a este tipo de prácticas gastronómicas.
- En la parroquia últimamente es reconocida por la fabricación de pantuflas y producción de fresas y mora en lo que es recomendable que entidades públicas como el municipio descentralizado de Pelileo y el Gad parroquial de Benítez ayuden a promocionar la oferta gastronómica que ofrece estos emprendimientos para que la parroquia sea conocida también por los platos tradicionales que ofertan.

Propuesta

- **Título de la propuesta**

Oferta gastronómica de la parroquia Benítez – Ruta del Cuy

- **Objetivo de la propuesta**

Incentivar un mejor interés en la ruta del cuy de la parroquia Benítez

- **Justificación**

La parroquia Benítez ha sido reconocida por la fabricación de pantuflas y la producción de fresa y mora hoy en día destaca la oferta gastronómica que ofrece los emprendimientos, el cuy asado es el principal plato que protagoniza en la parroquia lo que da como resultado de conocerlo como la ruta de cuy de tal manera se busca invectar y promocionar la oferta gastronómica que se puede encontrar en la parroquia ya que su desarrollo va en buen camino por la afluencia moderada de visitante locales que recibe, de tal manera se buscar implementar un video en el que se dé a conocer cómo llegar a la ruta, como es su preparación, la utilización de técnica tradicionales y la degustación del cuy asado para así obtener el interés de visitantes a nivel nacional

- **Desarrollo de la Propuesta**

Figura 17 Código QR Video



Link del video

<https://youtu.be/NhTmvHlonhQ?si=ubpeA5UjVS05p7f9>

Tabla 12 Guion del video Propuesta

Guion del video publicitario – Oferta Gastronómica Benítez			
Tiempo	Etapas	Descripción	Relato
0:00:00 a 0:00:30	Entrada	Se explica cómo llegar a la parroquia, su ubicación además se describe sobre parroquia y en que avenida se encuentra los emprendimientos	Para poder degustar la oferta gastronómica que ofrece la parroquia Benítez nos entramos en la avenida panamericana entre Ambato y Pelileo la parroquia de Benítez está a 30 minutos de la ciudad de Ambato, esta parroquia es conocida por la fabricación de pantuflas y la producción de fresa y mora hoy en día está siendo reconocida como la ruta de cuy por la gran variedad de emprendimientos gastronómicos que se dedican a la preparación del cuy asado, para identificar la parroquia se puede observar una pared publicitaria que ilustra la oferta gastronómica del cuy asado
0:00:30 a 0:1:16	Introducción	Explicación sobre los emprendimientos describiendo sus aportes culturales y su oferta gastronómica	En el cual nos ubicamos en la calle Velasco Ibarra donde están situados todos los emprendimientos que pertenecen a la ruta del cuy en el que aparece como principal atractivo turísticos los establecimientos que ofertan los platos tradicionales como el conejo asado, el pollo asado y el principal protagonista de la ruta el cuy asado, todos estos establecimientos se dedican a esta actividad en la preparación de estos platos típicos de la parroquia Benítez, además destaca la utilizando técnicas tradicionales como el uso el asador industrial a base del carbón dándole así una identidad cultural a la zona
0:1:16 a 0:2:09	Desarrollo	Demostración sobre la preparación del cuy asado, también la explicación sobre las técnicas tradicionales que son usadas por parte de los emprendedores en	Para lo cual nos adentraremos a su preparación , en el que primero se selecciona los mejores cuyes para que sean depostados y lavados adecuadamente, para que luego se le sazone al cuy en todo sus alrededores con el aliños preparado, una técnica

		sus actividades y la manera del emplatado.	tradicional es que se deja que adobe un día antes para que consuma todos los nutrientes del aliño para asarlo ya que es un técnica que le da un sabor y un crujiente exquisito, el cuy debe ser asado por aproximadamente 45 minutos hasta que tome un color doradito para que luego sea cortado en partes iguales después se realiza el emplatado que es acompañado con papas, lechuga y sarsa de pan y además debe estar acompañada del entrañable ají de piedra para así poder disfrutarlo de su sabor inigualable.
0:2:09 a 0:2:45	Fin	Explicación que estas actividades gastronómicas brinda aportes culturales a la parroquia Benítez y que la ruta del cuy es muy representativa para la parroquia	Este tipo actividad gastronómica que realiza en estos establecimientos le da una identidad cultural a la parroquia por la manera de hacer prevalecer las tradiciones y costumbres ya que está siendo la principal actividad económica de las personas de la comunidad dando como resultado que el cuy asado sea un patrimonio inmaterial de identidad para la parroquia Benítez

Referencias Bibliográficas

Acosta, & et al. (08 de Agosto de 2021). Scielo. 4-9. Obtenido de

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-78902021000700050

Agudelo, G., & al., e. (2008). *DISEÑOS DE INVESTIGACIÓN EXPERIMENTAL Y NO-EXPERIMENTAL*.

Antioquia: Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas.

Recuperado el 08 de Noviembre de 2023, de

https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/2622/1/AgudeloGabriel_2008_DisenosInvestigacionExperimental.pdf

Alcántar, Á. S. (13 de Octubre de 2016). Factores que influyen sobre la conducta de una persona

frente al riesgo de emprender un negocio en América Latina. *Revista de Universidad del*

Pacífico , 8 (1), 57-71. Recuperado el 14 de Octubre de 2023, de

<http://revistas.up.edu.pe/index.php/business/article/view/76/77>

Anabell, M., & Ferran, C. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso

de la parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazonica Ciencia y Tecnologia*,

8(2), 126-135. Obtenido de

<https://revistas.uea.edu.ec/index.php/racyt/article/view/113/118>

Armijos, J., & Avila, V. (2021). Estrategias de marketing digital, para la reactivación

socioeconómica de la isla Jambelí postpandemia. *Digital Publisher*, 6(5), 100-111.

Obtenido de file:///C:/Users/Spc/Downloads/Dialnet-

EstrategiasDeMarketingDigitalParaLaReactivacionSoc-8143941.pdf

- Atlahua, D., & et al. (2021). Motivación laboral, un factor influyente en la reactivación económica durante la pandemia de COVID-19. *Revista Digital Publisher*, 6(6-1), 65-79.
doi:doi.org/10.33386/593dp.2021.6-1.844
- Bermeo, P., & et al. (2021). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista Scielo*, 16(2). Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-235X2020000200175&script=sci_arttext
- Boaños, & et al. (05 de Diciembre de 2022). *Scielo*. Obtenido de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S2550-65872022000300031&script=sci_arttext
- Calva, F., Mendes, J., & Lujan, N. (2019). Tipos de Emprendedores. *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA*, 7(14), 41-42. Recuperado el 6 de Noviembre de 2023, de <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icea/article/view/4028/6280>
- Cañarte et al. (25 de Octubre de 2020). El emprendimiento como estrategia o necesidad en el desarrollo productivo de Ecuador. *Revista Científica Ciencias Económicas y Sociales*, 5(4), 72-90. doi: <https://doi.org/10.23857/fipcaec.v5i4.297>
- Cardenas, L., & et al . (2020). Una mirada a la reactivación de empresas turísticas de Portoviejo-Ecuador después del terremoto del 16A. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo Local*, 13(28). Recuperado el Noviembre de 2023, de file:///C:/Users/SpC/Downloads/Dialnet-UnaMiradaALaReactivacionDeEmpresasTuristicasDePort-7740387.pdf
- Entrala, J. (2018). *Los activos de propiedad intelectual en el ámbito gastronómico y culinario*. Universidad de Chile. Obtenido de

<https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/147357/Los-activos-de-propiedad-intelectual-en-el-%c3%a1mbito-gastron%c3%b3mico-y-culinario.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Estupiñan, L., & et al. (2021). Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas. *Revista Científica Interdisciplinaria Investigación y Saberes*, 11(2), 112-131. Obtenido de http://revistasdigitales.utelvt.edu.ec/revista/index.php/investigacion_y_saberes/article/view/116/63

Galarza, C. (2020). Los alcances de una Investigación. *Revista Ciencia Americana*, 9(3), 5. Obtenido de [file:///C:/Users/Spc/Downloads/Dialnet-LosAlcancesDeUnainvestigacion-7746475%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Spc/Downloads/Dialnet-LosAlcancesDeUnainvestigacion-7746475%20(2).pdf)

Gamboa, B. (2020). Los retos ambientales y sociales de la reactivación económica post cuarentena. *Revista Kawsaypacha*, 6, 7-28. Obtenido de <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/Kawsaypacha/article/view/23168/22189>

Girard, V., & et al. (15 de Mayo de 2020). Inovacion, emprendimeintos e investigacion cientifica. *Revista de Ciencias Sociales*, XXVI(3), 12. Recuperado el 18 de Octubre de 2023, de <https://www.redalyc.org/journal/280/28063519006/28063519006.pdf>

Guala, E. (2015). *Los emprendimientos gastronomicos en la ciudad de Latacunga*. Ambato: Universidad Regional Autonoma de los Andes. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/251/1/TUAIGAB021-2015.pdf>

Gutierrez, D., & Costa, M. (2021). Diseño de estrategias con enfoque tecnológico que permitan la reactivación turística asociada al Covid-19 en Ballenita, Santa Elena. *Scielo*, 8(2).

Obtenido de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1390-76972021000200076

Hidalgo, M., & Escobar, M. (30 de Abril de 2020). Microcredito; Alternativa de la reactivación económica para comerciantes de Portoviejo, Manabí, Ecuador. *Revista Científica Dominio de las Ciencias*, 6(2), 431-459. doi: <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v6i2.1177>

Huarilloclla, R., & Huaman, K. (2022). *Gestión financiera y reactivación económica durante la pandemia en la agencia de viajes y turismo de aventura APU Salkantay periodo 2020-2021 Cusco*. Callao-Peru: Universidad Cesar Vallejo. Recuperado el 2 de Noviembre de 2023, de https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/92615/Huarilloclla_SR-Huaman_VK-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Lina Mejía: et al. (2013). La gastronomía como símbolo de cultura. *Culinaria Revista virtual especializada en la Gastronomía*, 7(1), 50-64. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/46400418/La_gastronomia_simbolo_cultura-libre.pdf?1465662060=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DCULINARIA_Revista_virtual_especializada.pdf&Expires=1698326206&Signature=MqF6OUyVZmIOOVjsJlotyT~kE1Ym0Hs3

Llugsha, V. (2021). *Turismo y desarrollo desde un enfoque territorial y el covid-19*. Quito: Gongope; ABYA YALA; Incidencia Pública. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Walter-Ocana-Zambrano/publication/368450469_Turismo_y_desarrollo_desde_un_enfoque_territori

al_y_el_Covid_19/links/63e7edaec002331f726fde18/Turismo-y-desarrollo-desde-un-enfoque-territorial-y-el-Covid-19.pdf#page=44

Lucero, G. P. (03 de Junio de 2021). La situación turística actual de Ecuador y su incidencia en la reactivación económica. *Revista Científica FIPCAEC*, 6(3), 29-39.

doi:<https://doi.org/10.23857/fipcaec.v6i1.426>

Luna, K., & et al. (2020). Plan de mejora para la reactivación económica en momentos de iliquidez para. *Ciencias Económicas y Empresariales*, 6(2), 101-120. Obtenido de

file:///C:/Users/Spc/Downloads/Dialnet-

PlanDeMejoraParaLaReactivacionEconomicaEnMomentosD-7467928.pdf

Mayorga, J. M. (2023). *Plan de Reactivación Turística con enfoque de Economía Circular en*.

Ibarra. Obtenido de

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14012/2/PG%201437%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

Mejía, A. N. (2020). *Gastronomía y Turismo: una reflexión cultural* (Vol. II). Bogotá: Fundación

Universitaria San Mateo. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/uta/187935>

Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador . (2017). Manual Metodológico para la

Elaboración del Atlas. *Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas*, 72. Obtenido

de file:///C:/Users/Spc/Downloads/ATLAS%20Guia-Patrimonio-Alimentario%20(2).pdf

Palacios, A., & Ruiz, S. (2020). EL EMPRENDIMIENTO EN AMÉRICA LATINA: UN ANÁLISIS DE SU

ETIMOLOGÍA, TIPOLOGÍA Y PROCESO. *Revista Sinergia ECA*, 11(2), 47-58. Obtenido de

file:///C:/Users/Spc/Downloads/Dialnet-ElEmprendimientoEnAmericaLatina-

8226649.pdf

Panosso, A., & Lohman, G. (2012). *Teoría del Turismo: Conceptos, modelos y sistemas*. Mexico:

Trillas. Obtenido de [https://www.entornoturistico.com/wp-](https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Teor%C3%ADa-del-Turismo-Conceptos-modelos-y-sistemas-de-Panosso-PDF.pdf)

[content/uploads/2017/06/Teor%C3%ADa-del-Turismo-Conceptos-modelos-y-sistemas-de-Panosso-PDF.pdf](https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Teor%C3%ADa-del-Turismo-Conceptos-modelos-y-sistemas-de-Panosso-PDF.pdf)

Quezada, M., Lujan, G., & Segovia, G. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como

herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Scielo*, 9(6), 2477-8850.

Obtenido de [http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2477-](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2477-88502022000100006)

[88502022000100006](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2477-88502022000100006)

Roberto Herrera: et al. (2021). La reactivación turística post covid-19 de las áreas naturales

protegidas y su incidencia en la mejora de la experiencia de los turistas en el Ecuador.

Scielo, 8(2). Obtenido de

[http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2477-](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2477-88502021000200008)

[88502021000200008](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2477-88502021000200008)

Ruilova, A. (2020). *Estudio del mercado del sector norte de Guayaquil, para la propuesta en un*

emprendimiento gastronómico. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Obtenido de

[http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/50115/1/394.-](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/50115/1/394.-%20Estudio%20de%20mercado%20del%20sector%20norte%20de%20Guayaquil%2c%20para%20la%20propuesta%20de%20un%20emprendimiento%20gastron%3%b3mico.pdf)

[%20Estudio%20de%20mercado%20del%20sector%20norte%20de%20Guayaquil%2c%20para%20la%20propuesta%20de%20un%20emprendimiento%20gastron%3%b3mico.p](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/50115/1/394.-%20Estudio%20de%20mercado%20del%20sector%20norte%20de%20Guayaquil%2c%20para%20la%20propuesta%20de%20un%20emprendimiento%20gastron%3%b3mico.pdf)

[df](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/50115/1/394.-%20Estudio%20de%20mercado%20del%20sector%20norte%20de%20Guayaquil%2c%20para%20la%20propuesta%20de%20un%20emprendimiento%20gastron%3%b3mico.pdf)

df

Ruiz, M., & et al . (2013). El Enfoque mixto de Investigación en los estudios fiscales. *Revista*

Académica de Investigación e, 13(8), 25. Obtenido de

file:///C:/Users/Spc/Downloads/Dialnet-

ElEnfoqueMixtoDeInvestigacionEnLosEstudiosFiscales-7325416%20(2).pdf

Salas, & et al. (20 de Septiembre de 2021). Scielo. 6-12. Obtenido de

<https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007->

[78902021000600069&script=sci_arttext](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-78902021000600069&script=sci_arttext)

Salazar, J., & Garrido, A. (2021). Efectos de Covid-19 en el turismo gastronomico del Ecuador.

Revista Ciencias Economicas y Empresariales, 7(4), 1071-1088.

doi:<http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i4.2151>

Sampieri, R., Collado, C., & Lucio, P. (2014). Definicones de los enfoques cuantitativo y

cualitativo, sus similitudes y diferencias. *RN Sampieri, Metodología de la Investigación*,

22. Obtenido de

https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58257558/Definiciones_de_los_enfoques_cuant

[itativo_y_cualitativo_sus_similitudes_y_diferencias.pdf?1548409632=&response-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58257558/Definiciones_de_los_enfoques_cuantitativo_y_cualitativo_sus_similitudes_y_diferencias.pdf?1548409632=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDefiniciones_de_los_enfoques_cuantitativ.pdf&Expires=169)

[content-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58257558/Definiciones_de_los_enfoques_cuantitativo_y_cualitativo_sus_similitudes_y_diferencias.pdf?1548409632=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDefiniciones_de_los_enfoques_cuantitativ.pdf&Expires=169)

[disposition=inline%3B+filename%3DDefiniciones_de_los_enfoques_cuantitativ.pdf&Ex](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58257558/Definiciones_de_los_enfoques_cuantitativo_y_cualitativo_sus_similitudes_y_diferencias.pdf?1548409632=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDefiniciones_de_los_enfoques_cuantitativ.pdf&Expires=169)

[pires=169](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58257558/Definiciones_de_los_enfoques_cuantitativo_y_cualitativo_sus_similitudes_y_diferencias.pdf?1548409632=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDefiniciones_de_los_enfoques_cuantitativ.pdf&Expires=169)

Sanchez, F. (2019). Fundamentos Epistémicos de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa:

Consensos y Disensos. *Revista Digital de Investigación*, 13(1), 3-21. Obtenido de

<http://www.scielo.org.pe/pdf/ridu/v13n1/a08v13n1.pdf>

Shneider, L., & Gonzalez, J. (2023). Estrategias de integración para la reactivación económica en

el sector de hostales: una revisión. *Revista Científica ANFIBIOS*, 6(1), 44-56. Obtenido de

<https://www.revistaanfibios.org/ojs/index.php/afb/article/view/125/168>

- Soto, & et al. (Julio-Septiembre de 2022). Educacion, innovacion, emprendimiento, crecimiento y desarrollo social en America Latina. *Revista de Ciencias Sociales*, XXVIII(3), 110- 118. Recuperado el 28 de Octubre de 2023, de file:///C:/Users/Spc/Downloads/Dialnet-EducacionInnovacionEmprendimientoCrecimientoYDesar-8526446.pdf
- Tacilla, L., & Ramos, E. (2021). Financiamiento privado para la reactivación económica del sector de la construcción en épocas de crisis. *Revista Scielo*, 15(2). Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2073-60612021000200014&script=sci_arttext&tlng=pt
- Toledo, D., & et al. (2020). Tradicion, producto y tecnica: bases para aportar valor a la cultura gastronomica ecuatoriana en la actualidad. *Revista Publicando*, 7(25), 128-135. Obtenido de file:///C:/Users/Spc/Downloads/Dialnet-TradicionProductoYTecnica-7510884.pdf
- Torecilla, J. (2006). La entrevista. 1-20. Obtenido de http://www2.uca.edu.sv/mcp/media/archivo/f53e86_entrevistapdfcopy.pdf?f
- Uribe, M., & Reinoso, J. (2013). *Emprendimiento y Empresarismo Diferencias, conceptos, cultura emprendedora, idea y proyecto de empresa*. Bogota: Ediciones de la U. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/uta/70216>
- Valencia, M. (2020). Patrimonio Gastronomico Cultural:Consideraciones Teoricas. *Revista Idesmac*, 18, 26-39. Obtenido de <https://www.idesmac.org/revistas/index.php/diversidad/article/view/30/26>
- Vega, V., & et al. (31 de Diciembre de 2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporaneos;Educacion, Politicas y Valores*, VI(69), 13. Recuperado el 18

de Octubre de 2023, de

<https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/articulo/view/615/1159>

Vela, J., & Santillan, A. (2022). Microcredito: el impulso para la reactivacion economica. *Revista Perspectiva*, 8. Obtenido de <https://perspectiva.ide.edu.ec/investiga/wp-content/uploads/2022/03/Perspectiva-2022-03-2.pdf>

Villa, A., & et al. (29 de Enero de 2021). Un modelo de formacion para desarrollar el emprendimiento social. *Educar*, 57/1, 97-116.

doi:<https://educar.uab.cat/article/view/v57-n1-villa-arias-pena/1153-pdf-es>

Zambrano, N., & Palma, A. (2022). LA INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA Y SU INCIDENCIA EN LA REACTIVACIÓN ECONÓMICA DEL CANTÓN MANTA. *Revista Journal Business Science*, 3(1), 63-78. Obtenido de

https://revistas.ulead.edu.ec/index.php/business_science/article/view/210/279

Zamora, M. A. (11 de Enero de 2021). *Aunuario Eco* . Obtenido de

<https://anuarioeco.uo.edu.cu/index.php/aeco/article/view/5199/4709>

Anexos

Anexo A – Carta de Compromiso



Universidad Técnica de Ambato
Consejo Académico Universitario

Av. Colombia 02-11 y Chile (Calle Ingenuos) - Teléfono: 011 (03) 2521-001 / 2522-900, correo: aca@university.edu.ec
Ambato - Ecuador

ANEXO 22

FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.

CARTA DE COMPROMISO

Benítez, 03 octubre, 2023

Doctor,
Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas la Educación

Gliser Marcelo Moreno Paredes en mi calidad de Presidente del Gad Parroquial Mariano Benítez Torres, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación: "Análisis de la Reactivación Productiva de los emprendimientos Gastronómicos de la parroquia Benítez "propuesto por el estudiante Masaquiza Narváez Kevin Alexander, portador de la Cédula de Ciudadanía 1850961200, estudiante de la Carrera de Turismo Facultad de Ciencias Humanas y la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

Gliser Marcelo Moreno Paredes
Presidente del Gad Parroquial Mariano Benítez Torres
1802214966
0986640392
parroquia_benitez@yahoo.com

Anexo C– Instrumentos de Validación

UNIVERSIDAD TECNICA AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y LA EDUCACION
CARRERA TURISMO

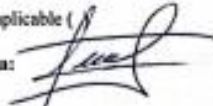
INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Calidad de redacción de los ítems		X		
Pertinencia de las variables con los indicadores	X			
Relevancia del contenido	X			
Factibilidad de aplicación	X			

Apreciación General:

Observaciones: Cambiar los epígrafes en las respuestas.

Opinión de aplicabilidad:
 Aplicable () Aplicable después de corregir () No aplicable (/)

Validado por: *Mishell Uco Badillo* **Firma:** 

Lugar de trabajo: *Turismo Ecuador 24 - Baños de Agua Santa*

Cargo que desempeña: *Propietaria*

Fecha: *17 de Noviembre.*

UNIVERSIDAD TECNICA AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y LA EDUCACION
CARRERA TURISMO

**INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENTREVISTA A LOS
EMPRENDEDORES DE LA PARROQUIA BENITEZ**

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	✗			
Calidad de redacción de los ítems	✗			
Pertinencia de las variables con los indicadores	✗			
Relevancia del contenido	✗			
Factibilidad de aplicación	✗			

Apreciación.

Observaciones.

¿Se valoró culturalmente a la parroquia?				
6. ¿Qué sentido tiene tener la identidad cultural al momento de practicar esta actividad?	✗			
7. ¿Cómo se puede implementar en la preparación de estos planes turísticos?	✗			
8. ¿Qué se debería hacer desde el punto de vista para que ayude a mejorar el turismo gastronómico en la parroquia?	✗			
9. ¿Qué aspectos consideraría que son importantes para que el cliente tenga una buena experiencia en su visita?	✗			
10. ¿Qué ideas observadas le parecería implementar para el desarrollo turístico en la parroquia?	✗			


Opciones de aplicabilidad:
Aplicable () No aplicable (X)

Validado por: Dennis Fleites
Especialidad del evaluador: Ing. Turismo Análisis de Turismo

Escaneado con CamScanner

UNIVERSIDAD TECNICA AMBATO

Lugar de trabajo: Gal Pelito
Cargo que desempeña: Análisis de Turismo
Fecha: 20/11/2023
Firma: [Firma]



UNIVERSIDAD TÉCNICA AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y LA EDUCACIÓN
CARRERA TURISMO
INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN DE ENTREVISTA A LOS
EMPREENDEDORES DE LA PARROQUIA BENITEZ

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del Instrumento	X			
Calidad de redacción de los ítems	X			
Pertinencia de las variables con los indicadores	X			
Relevancia del contenido	X			
Facilidad de aplicación	X			

Apreciación.

Observaciones.

¿Es valor cultural a la práctica?				
1. ¿Que consideras sobre la identidad cultural al momento de practicar esta actividad?	X			
2. ¿Puede alguna institución en la preparación de estos planes tradicionales?	X			
3. ¿Que se debería hacer desde el punto de vista para que ayude a mejorar el turismo gastronómico en la parroquia?	X			
4. ¿Que aspectos consideras que son importantes para que el cliente tenga una buena experiencia en su visita?	X			
5. ¿Que ideas consideras la presencia importante para el desarrollo turístico en la parroquia?	X			

Opción de aplicabilidad:

Aplicable (X) No aplicable ()

Validado por: *Mirón Uma Balle*

Especialidad del evaluador: *Licenciada en Turismo y Hotelería*

Elaborado con CamScanner

HOSPITAL  **PARROQUIA**

Lugar de trabajo: *Tercero Cuadro 24*

Cargo que desempeña: *Recepcionista*

Fecha: *17 de Noviembre*

Firma: 

Anexo D –Fichas Atlas Guías de Patrimonio alimentario, alimentos preparados

Nombre del producto		
Ancestralidad		
Época de consumo		
Lugares de consumo		
Descripción		
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Propiedades		
Estado de conservación		

Anexo E -Entrevistas










Nota: Entrevista a los emprendedores



Nota: Entrevista a los emprendedores



Anexo F – Encuestas

Benitez Hope       **Enviar** 

Preguntas Respuestas **328** Configuración

UNIVERSIDAD TECNICA AMBATO

- Seleccione una sola respuesta que usted considere conveniente
- La informacion recopilada en la encuesta son para ambitos academicos
- La presenta encuesta tiene objetivos de indentificar la reactivacion productiva y el valor cultural de la parroquia Benitez-Pelileo

Genero *

Masculino

Femenino

1. ¿Su principal motivación para visitar a la parroquia Benitez fue los emprendimientos gastronómicos? *

Totalmente desacuerdo

En desacuerdo

Indiferente

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

2. ¿Conocía algo sobre estos emprendimientos gastronómicos de la parroquia? *

Totalmente desacuerdo

En desacuerdo

Indiferente

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

3. ¿Las facilidades para llegar a la parroquia fueron adecuadas? *

- Totalmente desacuerdo
- En desacuerdo
- Indiferente
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo



4. ¿Cuántas veces a visitado la parroquia Benítez? *

- 1 Vez
- 2 Veces
- 3 Veces
- 4 Veces
- Mas de 4 ocasiones



5. ¿Qué lugar le llamo la atención en su visita? *

- Puestos de comida
- Tiendas
- Cafeterías
- Bares
- Panaderías



6. ¿Estuvo conforme con los servicios gastronómicos ofertados en su visita? *

- Totalmente desacuerdo
- En desacuerdo
- Indiferente
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo



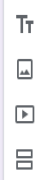
7. ¿Los precios de los platos le pareció accesible? *

- Totalmente desacuerdo
- En desacuerdo
- Indiferente
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo



8. ¿Qué plato típico fue el que mas le llamo la atención? *

- Pollo asado
- Cuy asado
- Hornado
- Conejo asado
- Encebollado



9. ¿Que grado de satisfacción otorgaría al probar los platos tradicionales ? *

- Nada satisfecho
- Poco satisfecho
- Neutral
- Muy satisfecho
- Totalmente satisfecho



10. ¿Considera que la utilización de técnicas tradicionales para la elaboración de platos típicos le da un valor cultural a la parroquia ? *

- Totalmente desacuerdo
- En desacuerdo
- Indiferente
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo



11. ¿Considera que la preparación a base de carbón del cuy asado le da una identidad cultural a la parroquia? *

- Totalmente desacuerdo
- En desacuerdo
- Indiferente
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo



12. ¿Le gustaría conocer más sobre la preparación y utilización de técnicas tradicionales de estos platos tradicionales? *

- Totalmente desacuerdo
- En desacuerdo
- Indiferente
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo



13. ¿Ha encontrado información en internet sobre estos emprendimientos gastronómicos? *

- Totalmente desacuerdo
- En desacuerdo
- Indiferente
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo



14. ¿Le gustaría conocer todos los platos gastronómicos que ofrecen en estos emprendimientos ? *

- Totalmente desacuerdo
- En desacuerdo
- Indiferente
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo



15. ¿Volvería a visitar nuevamente la parroquia Benitez por sus emprendimientos gastronómicos ? *

- Totalmente desacuerdo
- En desacuerdo
- Indiferente
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo



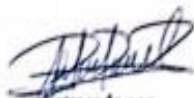
Anexo G – Carta de entrega del producto al beneficiario

Benítez 20 de Diciembre 2023

Sr. Glisar Marcelo Moreno Paredes
PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL
MARIANO BENITEZ TORRES
Presente.

De mi consideración

Reciba un cordial saludo por parte del estudiante Kevin Alexander Masaquiza Narváez con cédula de ciudadanía 1850961200, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, quien se dirige a su persona con el fin de entregar el producto del proyecto de investigación "Análisis de la Reactivación Productiva de los Emprendimientos Gastronómicos de la parroquia Benítez". El video publicitario "Oferta gastronómica de la parroquia Benítez – Ruta del Cuy". Esperando que dicho producto sea de utilidad para que los emprendimientos gastronómicos de la parroquia Benítez sigan desarrollándose en buen camino



Entregado por:
Kevin Alexander Masaquiza Narváez
C.I 1850961200
kmasaquiza1200@uta.edu.ec



Recibido por:
Sr. Glisar Marcelo Moreno Paredes
C.I. 1802214966

parroquia_benitez@yahoo.com