



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

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

**Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la
Obtención del Título de Licenciado en Ciencias de la Educación,
Mención: Turismo y Hotelería**

TEMA:

**“LA GASTRONOMÍA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO
TURÍSTICO-ECONÓMICO DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA,
PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**

AUTOR: Masabanda Tite Eddy Exequiel

TUTOR: Ing.Mg.Toledo Villacís Marco Antonio

Ambato - Ecuador

2015

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Ing.Mg.Toledo Villacís Marco Antonio C.C 180307683-3 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LA GASTRONOMÍA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO-ECONÓMICO DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”** desarrollado por la egresado Eddy Exequiel Masabanda Tite, considero que dicho Informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

.....

TUTOR

Ing.Mg.Toledo Villacís Marco Antonio

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, Eddy Exequiel Masabanda Tite con C.I 18041150-1 tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el trabajo investigativo: **“LA GASTRONOMÍA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO-ECONÓMICO DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, como también los contenidos presentados, ideas, análisis y síntesis son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor de este trabajo de investigación.

.....
Masabanda Tite Eddy Exequiel

C.C: 180411501-0

AUTOR

**AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN:**

La Comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LA GASTRONOMÍA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO-ECONÓMICO DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, presentada por el Sr. Eddy Exequiel Masabanda Tite egresado de la Carrera de Turismo y Hotelería promoción: Septiembre 2012 - Febrero 2013, una vez revisada y calificada la investigación, se **APRUEBA** en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de investigación y reglamentarios.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante los organismos pertinentes.

LA COMISIÓN

.....

Lcdo. Mg Núñez Muñoz José Luis	Lcdo.Mg. Tamayo Soria Héctor Raúl
MIEMBRO DEL TRIBUNAL	MIEMBRO DEL TRIBUNAL

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: **“LA GASTRONOMÍA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO-ECONÓMICO DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, autorizo su reproducción total o parte de ella, siempre que esté dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.

.....
Eddy Exequiel Masabanda Tite

C.C: 180411501-0

AUTOR

DEDICATORIA

A Dios por brindarme la dicha de la vida, dándome la bendición y los medios necesarios para continuar mi formación como profesional.

A mi familia, por acompañarme y apoyarme en todas mis hazañas y aventuras en este proceso de formación.

A mis padres, por todo lo que me han dado en esta vida, especialmente sus consejos y por estar a mi lado en los momentos difíciles, sin que nunca me falte nada.

A mis amigos y amigas, quienes se convirtieron en complemento fundamental para lograr mis metas y aconsejarme en todo momento.

Y a todos los que me conocen, porque de una u otra forma sirvieron de apoyo para la culminación de este proyecto.

AGRADECIMIENTO:

Agradezco a Dios por haberme dado la existencia y permitido llegar al final de mi meta, hacer de mí una persona con valores dignos.

A mis padres y hermanos quienes me han apoyado en este camino para poder cumplir mis sueños.

A mis profesores, de la Carrera de Turismo y Hotelería, institución honorable quienes me han guiado en mi desarrollo profesional, agradezco a mi tutor Ing. Mg. Marco Toledo, por su gentileza, dedicación, sapiencia y apoyo en mí para culminar mi trabajo investigativo.

A ustedes mis amigos verdaderos por su amistad incondicional en cada momento de mi vida.

CONTENIDO

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	I
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	II
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	III
AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD	IV
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO:	VII
ÍNDICE DE TABLAS	XI
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XIII
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS	XIV
RESUMEN EJECUTIVO	XV
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
EL PROBLEMA	3
1.1. TEMA DE INVESTIGACIÓN	3
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.2.1. Contextualización	3
1.3. ANÁLISIS CRÍTICO.....	7
1.4.- PROGNOSIS.....	8
1.5.- FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	8
1.6.- INTERROGANTES (SUB PROBLEMA)	8
1.7.- DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN	9
1.8.- JUSTIFICACIÓN	9
1.9.- OBJETIVOS	10
1.9.1.- Objetivo General	10
1.9.2.- Objetivos Específicos	10
CAPÍTULO II	11
MARCO TEÓRICO.....	11

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	11
2.2.- LA FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA	12
2.3.- FUNDAMENTACIÓN LEGAL	12
2.4.- CATEGORÍAS FUNDAMENTALES.....	16
2.4.1.- Variable Independiente.....	17
2.4.2.- Variable Dependiente (Desarrollo Económico)	23
2.5.- HIPÓTESIS	31
2.6.- SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES	31
CAPÍTULO III	32
METODOLOGÍA	32
3.1.- ENFOQUE.....	32
3.2.- MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	32
3.3.- NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN	32
3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	33
3.4.1.- Población	33
3.4.2.- Muestra	33
3.5.- OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.....	34
3.6.- PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	41
3.7.- PLAN DE PROCEDIMIENTO DE LA INFORMACIÓN.....	42
CAPÍTULO IV	43
4.1.- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	43
4.2.- VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS	51
4.2.1.- Planteamiento de la Hipótesis	51
4.2.2.- Selección del Nivel de Significación.....	51
4.2.3.- Descripción de la Población	51
4.2.4.- Especificación del Estadístico	52
4.2.5.- Especificación de las Regiones de Aceptación y Rechazo.....	52
4.2.6.- Recolección de Datos y Cálculo de los Estadísticos	54
4.2.7.- Calculo del chi cuadrado	56
4.2.6.- Decisión	56
4.2.7.- Recolección de Datos y Cálculo de los Estadísticos	57
4.2.8.- Calculo del chi cuadrado	59
4.2.6.- Decisión	59
CAPÍTULO V	60

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	60
5.1.-CONCLUSIONES	60
5.2.- RECOMENDACIONES	60
CAPÍTULO VI.....	61
PROPUESTA.....	62
6.1.-DATOS INFORMATIVOS	62
6.1.1.- Título	62
6.1.2.-Institución Ejecutora.....	62
6.1.3.- Beneficiarios.....	62
6.1.4.- Tiempo estimado para la ejecución	62
6.1.5.- Equipo Técnico.....	63
6.1.6.- Costo.....	63
6.1.7.- Ubicación.....	64
6.2.-ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA.....	64
6.3.-JUSTIFICACIÓN	65
6.4.- OBJETIVOS	66
6.4.1.-Objetivo General	66
6.4.2.-Objetivos Específicos:.....	66
6.5.-ANALISIS DE FACTIBILIDAD.....	66
6.6.-FUNDAMENTACIÓN	67
GUÍA.....	67
6.7. METODOLOGÍA DE LA PROPUESTA	70
6.7.1. Modelo Operativo: Propuesta	88
6.8.-DESARROLLO OPERATIVO DE LA PROPUESTA	123
6.9.-PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA.....	125
BIBLIOGRAFÍA	126
LINKOGRAFÍA	127
ANEXOS	130

ÍNDICE DE TABLAS

Cuadro 1:Variable Independiente (gastronomía)	39
Cuadro 2:Variable Independiente (Desarrollo Económico).....	40
Cuadro 3: Recolección de Información.....	41
Cuadro 4: tabulación pregunta 1	43
Cuadro 5: tabulación pregunta 2	44
Cuadro 6: tabulación pregunta 3	45
Cuadro 7: tabulación pregunta 4	46
Cuadro 8: tabulación pregunta 5	47
Cuadro 9: tabulación pregunta 6	48
Cuadro 10:tabulación pregunta 7	49
Cuadro 11: tabulación pregunta 8	50
Cuadro 12: Muestra Población.....	51
Cuadro 13: Muestra Población.....	52
Cuadro 14: Especificación de lo estadístico (frecuencias observadas).....	54
Cuadro 15: Especificación de lo estadístico (frecuencias esperadas)	55
Cuadro 16:Chi Cuadrado Calculado	56
Cuadro 17: Recolección de Datos y Cálculo de los Estadísticos	57
Cuadro 18: Especificación de lo estadístico (frecuencias esperadas)	58
Cuadro 19:Chi Cuadrado Calculado	59
Cuadro 20: Costo	63
Cuadro 21: Receta estándar Choclo mote con cuero	71
Cuadro 22: Receta estándar Maíz tostado con chicharon	72
Cuadro 23: Receta estándar Tortillas de maíz en piedra del Tungurahua.....	73
Cuadro 24:Receta estándar Caldo de gallina con camote	74
Cuadro 25:Receta estándar Yaguarlocro.....	75
Cuadro 26: Receta estándar Caldo de 31	76
Cuadro 27: Receta estándar Librillo Baneño	77
Cuadro 28: Receta estándar Fritada	78
Cuadro 29: Receta estándar Llapingacho Baneño	79
Cuadro 30: Receta estándar Enteras de camote con carne al jugo	80
Cuadro 31: Receta estándar Trucha asada	82
Cuadro 32: Receta estándar Cuy asado.....	83
Cuadro 34:Receta estándar Dulce de guayaba	84
Cuadro 35: Receta estándar Dulces y Melcochas	85

Cuadro 36: Receta estándar Jugo de caña.....	86
Cuadro 37:Receta estándar Sanduche-coctel	87
Cuadro 38: Modelo Operativo: Propuesta.....	88
Cuadro 39:Desarrollo operativo de la propuesta.....	123
Cuadro 40:Plan de monitoreo y evaluación de la propuesta	125

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Árbol de problemas.....	7
Gráfico 2: Superordinación conceptual (Red de inclusión conceptual).....	16
Gráfico 3: Representación gráfica 1.....	43
Gráfico 4: Representación gráfica 2.....	44
Gráfico 5: Representación gráfica 3.....	45
Gráfico 6: Representación gráfica 4.....	46
Gráfico 7: Representación gráfica 5.....	47
Gráfico 8: Representación gráfica 6.....	48
Gráfico 9: Representación gráfica 7.....	49
Gráfico 10: Representación gráfica 8.....	50
Gráfico 11: Curva estadística de Aceptación y rechazo.....	53

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1:Choclo mote con cuero.....	133
Fotografía 2:Maíz tostado con chicharon.....	133
Fotografía 3: Tortillas de maíz en piedra del Tungurahua.....	134
Fotografía 4: Caldo de gallina con camote	134
Fotografía 5: Yaguarlocro	135
Fotografía 6: Caldo de 31.....	135
Fotografía 7: Librillo Baneño.....	136
Fotografía 8: Fritada.....	136
Fotografía 9: Llapingacho Baneño.....	137
Fotografía 10: Enteras de camote con carne al jugo	137
Fotografía 11: Hornado	138
Fotografía 12: Trucha asada.....	138
Fotografía 13: Cuy asado	139
Fotografía 14: Dulce de guayaba	139
Fotografía 15: Dulces y melcochas	140
Fotografía 16: Jugo de caña	140
Fotografía 17: Sanduche -cóctel.....	141

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

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “LA GASTRONOMÍA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO-ECONÓMICO DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA, PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”

AUTOR: Eddy Exequiel Masabanda Tite

TUTOR: Ing.Mg.Toledo Villacís Marco Antonio

Resumen: Baños de Agua Santa es una ciudad de la provincia de Tungurahua, ciudad conocida como la estrella de Ecuador por su gente, costumbres, historia, gastronomía, y los atractivos turísticos que posee, entre otros.

Gracias al presente trabajo investigativo se ha llegado a la conclusión de que es indispensable recuperar y preservar el valor de la gastronomía típica y tradicional que posee que el cantón Baños de Agua Santa, ya que de esta manera se ayudará al desarrollo turístico y económico de dicho cantón.

Debido a esto surge la necesidad de elaborar una guía gastronómica, la mismo que contará con información detallada de cada uno de los platos tradicionales ,con sus ingredientes, preparación y valor nutricional y lugar donde se expende este plato, de esta manera rescatar y preservar su preparación, mejorando así la seguridad alimentaria y nutricional; obteniendo un consumo a mayor escala por los turistas ,lo

cual generará ingresos económicos al cantón mejorando así la calidad de vida de sus habitantes.

Palabras Claves: Costumbres, historia, cultura, gastronomía, atractivos turísticos, identidad, valor nutricional, ingresos económicos, desarrollo económico, guía gastronómica y calidad de vida.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de tesis trata, sobre la propuesta de una guía gastronómica de las comidas y bebidas tradicionales que se expenden en el cantón Baños de Agua Santa para promover el desarrollo gastronómico en el cantón, en este se incluye los platos típicos y tradicionales, además posee un mapa de donde está ubicado, ingredientes, preparación, valor nutricional y costo. Se realizó una investigación de campo dirigida a los establecimientos que brindan el servicio de alimentación. De dicha investigación se obtuvieron conclusiones y recomendaciones que sirvieron de base para continuar con la propuesta.

Capítulo I.

Se encuentra el planteamiento del problema, su contexto y análisis crítico, las delimitaciones del contenido, los objetivos que se pretenden alcanzar y la justificación que la investigación amerita.

Capítulo II.

Se plantean los antecedentes investigativos, además se analiza la orientación filosófica de la investigación, se exponen las categorías fundamentales y sus variables, también se encuentra la hipótesis planteada como posible solución a la problemática.

Capítulo III.

Se establece la modalidad básica de la investigación, además se toma como referencia a la muestra y población para las encuestas, la operacionalización de la variable dependiente e independiente, y las técnicas e instrumentos con los cuales se realizó, la recolección y procesamiento de la información.

Capítulo IV.

Se desarrolla el análisis e interpretación de resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los establecimientos de alimentación, los mismos que se detallan el con sus respectivos gráficos, análisis e interpretación, así mismo la verificación de hipótesis.

Capítulo V.

Se desarrollan las conclusiones y recomendaciones que brindarán el sustento necesario para dar solución al problema de investigación.

Capítulo VI.

Exponer la propuesta planteada, contiene lo siguiente, Datos informativos, Antecedentes de la propuesta, Justificación, Objetivos, Análisis de factibilidad, Fundamentación, Metodología, Administración, Previos de la evaluación.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Tema de investigación

“La gastronomía y su incidencia en el desarrollo turístico-económico del cantón Baños de Agua Santa, provincia de Tungurahua”.

1.2. Planteamiento del problema

1.2.1. Contextualización

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Esto se debe a que el Ecuador posee cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos), cada una con diferentes tradiciones, costumbres y formas de preparar su comida. La mayoría de turistas que visitan nuestro país vienen atraídos desde su país de origen por la gran biodiversidad que posee tanto natural como cultural y gastronómica que aparte de ser deliciosa posee grandes valores nutricionales para la salud.

(Gastronomía de Ecuador - Wikipedia, la enciclopedia libre, 2007, pp. 01-13)

Según, (ecuaworld, 2014) “El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Es por esto que para disfrutar de la mejor comida que ofrece este país se debe visitar la Sierra centro ya que tiene una abundante cantidad en platos típicos, preparados con granos, vegetales, carnes y un toque culinario que hace que hasta los paladares más exigentes queden totalmente complacidos.

Gastronomía de Tungurahua

La Provincia de Tungurahua está conformado por nueve cantones, es uno de los iconos gastronómicos. Gracias a su clima y tierras podemos encontrar una gran variedad de platos típicos preparados con productos de la localidad.

Cada uno de sus cantones tiene sus platos típicos hechos con diferentes costumbres y tradiciones de prepararlos:

Gastronomía de Ambato

En el centro de la ciudad podemos encontrar “los llapingachos con chorizo, huevó frito y aguacate”. en la parroquia de Ficoa podemos encontrar “el cuy asado “que es muy apetecido por turistas nacionales e internacionales por su sabor único.

En Pinillo podemos degustar de un delicioso pan y unas exquisitas gallinas.

También podemos encontrar platos como caldo de mondongo, caldo de 31, yahuarlocro y una deliciosa fritada en Izamba.

Gastronomía de Cevallos

Este cantón es conocido por sus “fritadas de cajón”, a los que desde hace unos años se han unido para el viajero las “mermeladas” artesanales elaboradas con las frutas de la zona.

Gastronomía de Mocha

Su gastronomía es muy variada debido a su clima, su plato típico es las papas con cuero y cuy.

Gastronomía de Patate

Aquí podemos encontrar las deliciosas arepas desde 1850, preparadas con Zapallo cosechado en sus tierras fértiles y únicas por su clima también se puede disfrutar de la deliciosa chicha.

Gastronomía de Pelileo

En este cantón podemos encontrar las famosas empanadas de tiesto elaboradas con harina de trigo con panela.

Gastronomía de Pillaro

En este cantón se puede disfrutar de una gran variedad de comida típica entre las más representativas son las “truchas de Quillán” y el “pato al lodo”.

Gastronomía de Quero

Aquí podemos encontrar un tubérculo cosechado con manos trabajadoras, les recomendamos probar las “tortillas de yuca con menudo de cerdo”.

Gastronomía de Tisaleo

Llegar a este cantón de la provincia, no cabe duda que la recomendación es para dos platillos únicos, la “fritada alombaba” y el “locro de cuy”.

(El sabor de la Serranía Ecuatoriana de 2010, p.01-02)

Gastronomía de Baños de Agua Santa

Las tradicionales melcochas y alfeñiques son, junto a los paisajes, cascadas, piscinas y la imagen de la Virgen de Agua Santa, la identidad de esta tierra considerada como la puerta a la Amazonia ecuatoriana. La gastronomía típica del cantón está influenciada en gran parte de la gastronomía Ambateña y de la región siendo así, en el mercado central se puede encontrar platos típicos como el llapingacho, el yaguarlocro, caldo de gallina criolla, el cuy asado y deliciosos jugos de fruta natural como de naranjilla, tomate de árbol, babaco, mora, alfalfa entre otros. Además del mercado central existen restaurantes de comida tradicional que ofertan platos como el caldo de 31, el librillo, las tortillas de mamá Rosa y también en los días de feria(domingo y miércoles) en la plaza 5 de junio se pueden encontrar platos como el hornado, caldo de gallina con camote dulce, locro de cuy, seco de gallina criolla. Últimamente se ha convertido en una costumbre de fines de semana el dirigirse hacia los sectores aledaños al cantón como la parroquia Ulba donde se pueden encontrar varios asaderos que ofertan carnes asadas y platos típicos, la parroquia de Rio Verde y Rio Negro y sus alrededores en donde existen un gran número de familias que se han dedicado al cultivo de truchas y que han abierto restaurantes y paraderos que ofertan platos como la trucha asada, frita o al vapor. La fritada y el tostado con chicharon también son platos muy consumido por la población y existen muchos lugares en todo el recorrido del cantón donde se la puede degustar además de esto las tortillas de maíz en piedra del Tungurahua y el mote chocle con cuero asado son platillos muy consumidos por pobladores y turistas.

1.3. Análisis crítico

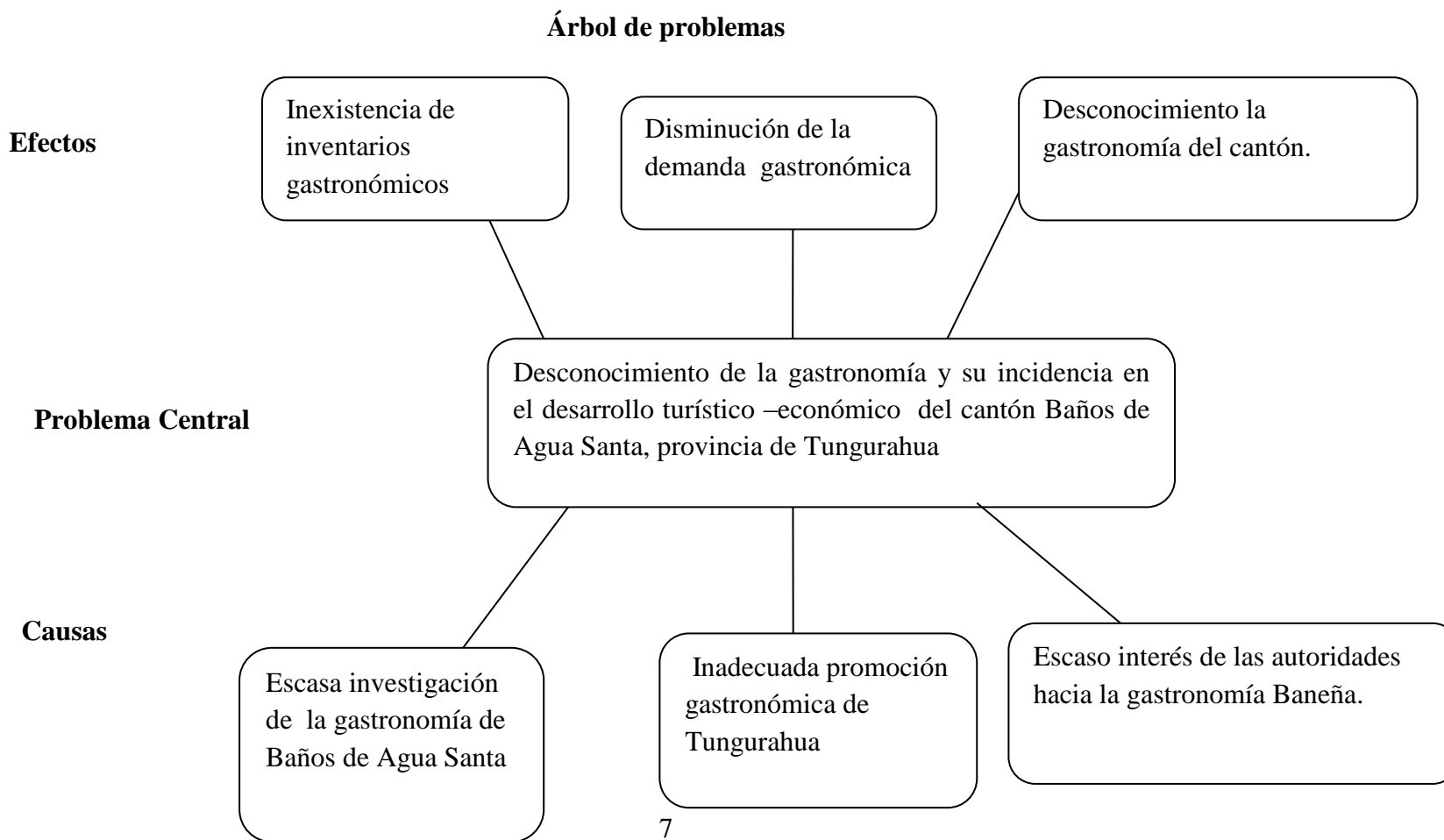


Gráfico 1: Árbol de problemas

Elaborado por: MASABANDA, Eddy ((2014)

Análisis Crítico

El desconocimiento de La gastronomía cantón Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua es causado por la falta de investigación en la gastronomía y así también la falta de promoción gastronómica de Tungurahua, y la falta de profesionales con conocimiento o técnicas en gastronomía en los establecimientos que brindan servicio de alimentación.

Dando como efecto la inexistencia de inventarios gastronómicos, De igual manera otros de los efectos es el desinterés por la autoridades en la gastronomía, y la existencia de cocineros empíricos en los establecimientos que brindan el servicio de alimentación que han adquirido sus conocimientos a través del tiempo, dado como resultado la preparación de alimentos sin una técnica culinaria.

1.4.- Prognosis

Si no se investiga la gastronomía del cantón Baños de Agua Santa no se podrá determinar cuál es la incidencia que tiene este factor en el desarrollo turístico-económico.

1.5.- Formulación del problema

¿De qué manera incide la gastronomía de Baños de Agua Santa en el desarrollo turístico -económico?

1.6.- Interrogantes (Sub problema)

¿Cuál es la gastronomía típica del cantón Baños de Agua Santa?

¿Qué estrategias de promoción se podría aplicar para difundir la gastronomía de Baños de Agua Santa?

¿Cuántos técnicos o profesionales en gastronomía se encuentran trabajando en los establecimientos que brindan servicio de alimentación en Baños de Agua Santa?

1.7.- Delimitación del objeto de investigación

Delimitación del contenido

Campo: Turismo

Área: Gastronomía

Aspecto: Desarrollo turístico-económico

Delimitación Espacial

La presente investigación se realizará en el cantón Baños de Agua Santa ubicado en la provincia de Tungurahua.

Delimitación Temporal

El presente proyecto de investigación tendrá una duración de 6 meses comprendidos en el margen de septiembre 2014-febrero2015.

1.8.- Justificación

La realización de este proyecto es de gran importancia debido a que se quiere investigar la gastronomía y su incidencia en lo turístico-económico del cantón Baños y así conocer su gastronomía de una manera creativa y novedosa.

Es factible ya que se cuenta con todos los recursos tanto humano, económico, tecnológico como logístico para realizar este trabajo de investigación.

Los beneficiarios serán tanto las personas que se dedican al negocio de la restauración como los habitantes del cantón debido a que los turistas tendrán otra razón más para visitar el cantón Baños de Agua Santa y será la gastronomía, mejorando así los ingresos económicos a dicho cantón.

Importancia en generar información relevante para la toma de decisiones de emprendedores y empresarios.

1.9.- Objetivos

1.9.1.- Objetivo General

- Determinar la incidencia que tiene la gastronomía en el desarrollo turístico-económico en el cantón Baños de Agua Santa.

1.9.2.- Objetivos Específicos

- Determinar cuál es la comida típica de Baños de Agua Santa.
- Establecer estrategias de promoción para difundir la gastronomía de Baños de Santa.
- Elaborar una propuesta que contribuya a la solución del problema detectado en este trabajo de investigación.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes investigativos

Según, (CARRERA, 2012) en su trabajo de tesis titulado “LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, concluye que:

Por medio de este estudio se ha demostrado que la gastronomía tradicional ambateña es un potencial turístico como factor clave en el desarrollo del turismo de la ciudad de Ambato, gracias a la variedad de comidas que ofrece la cocina Ambateña.

Existe desconocimiento de la tradición de la gastronomía ambateña y su técnica de preparación por parte de los propios Ambateños y visitantes.

La comunidad ambateña no da una debida importancia a la gastronomía ambateña por su tradición y sabor, generando la falta de empleo y la baja productividad en los lugares turísticos de la ciudad.

La falta de promoción de la comida tradicional ambateña y sus lugares de venta al público, solo se está realizando en fechas festivas especialmente en las Fiestas de las Flores y de las Frutas, y durante el resto del año carece todo tipo de promoción e información.

Finalizada la investigación de campo, se ha llegado a la conclusión que la ciudad de Ambato no posee información turística y material promocional, que guie a los visitantes a realizar las diferentes actividades turísticas lo que constituye un factor negativo y limitante para el desarrollo del turismo.

Criterio personal:

Yo pienso que Ambato tiene muchos lugares de comida típica y tradicional ya que es un cantón netamente agrícola y por ende pueden ofrecer una gran calidad de platos muy ricos, como son las gallinas y pan de Pinillo, la colado morada de Atocha son platos tradicionales que las autoridades deben apoyar dando a conocer estos lugares de comida por medio de ferias gastronómicas y de comunicación para así Ambato llegue a ser conocido por su gastronomía y sus flores.

2.2.- La fundamentación filosófica

En la presente investigación se utiliza el paradigma crítico propositivo constructivo social ya que se usa un criterio que permitirá analizar una realidad gastronómica y dar posibles soluciones al problema a través de cambios, implementaciones de nuevas alternativas turísticas basándose en experiencias y referencias bibliográficas.

2.3.- Fundamentación legal

LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

TÍTULO I

PRINCIPIOS GENERALES

Artículo 1. Finalidad.- Esta Ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente.

El régimen de la soberanía alimentaria se constituye por el conjunto de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de

alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña, la micro, pequeña y mediana producción campesina, de las organizaciones económicas populares y de la pesca artesanal así como microempresa y artesanía; respetando y protegiendo la agro biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental.

El Estado a través de los niveles de gobierno nacional y subnacionales implementará las políticas públicas referentes al régimen de soberanía alimentaria en función del Sistema Nacional de Competencias establecidas en la Constitución de la República y la Ley.

Artículo 2. Carácter y ámbito de aplicación.- Las disposiciones de esta Ley son de orden público, interés social y carácter integral e intersectorial. Regularán el ejercicio de los derechos del buen vivir sumakkawsay concernientes a la soberanía alimentaria, en sus múltiples dimensiones.

Su ámbito comprende los factores de la producción agroalimentaria; la agro biodiversidad y semillas; la investigación y diálogo de saberes; la producción, transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo; así como la sanidad, calidad, inocuidad y nutrición; la participación social; el ordenamiento territorial; la frontera agrícola; los recursos hídricos; el desarrollo rural y agroalimentario; la agroindustria, empleo rural y agrícola; las formas asociativas y comunitarias de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, las formas de financiamiento; y, aquéllas que defina el régimen de soberanía alimentaria.

Las normas y políticas que emanen de esta Ley garantizarán el respeto irrestricto a los derechos de la naturaleza y el manejo de los recursos naturales, en concordancia con los principios de sostenibilidad ambiental y las buenas prácticas de producción.

Artículo 3. Deberes del Estado.- Para el ejercicio de la soberanía alimentaria, además de las responsabilidades establecidas en el Art. 281 de la Constitución el Estado, deberá:

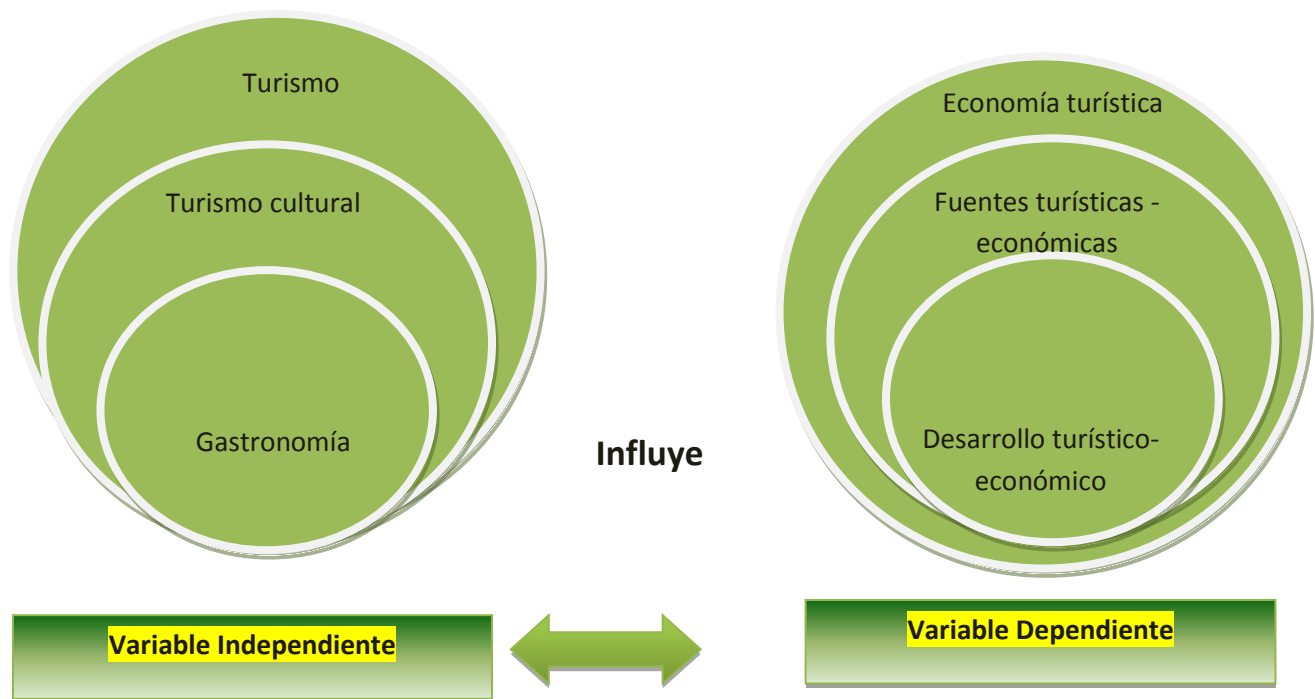
- a) Fomentar la producción sostenible y sustentable de alimentos, reorientando el modelo de desarrollo agroalimentario, que en el enfoque multisectorial de esta ley hace referencia a los recursos alimentarios provenientes de la agricultura, actividad pecuaria, pesca, acuicultura y de la recolección de productos de medios ecológicos naturales;
- b) Establecer incentivos a la utilización productiva de la tierra, desincentivos para la falta de aprovechamiento o acaparamiento de tierras productivas y otros mecanismos de redistribución de la tierra;
- c) Impulsar, en el marco de la economía social y solidaria, la asociación de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores para su participación en mejores condiciones en el proceso de producción, almacenamiento, transformación, conservación y comercialización de alimentos;
- d) Incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico, evitando en lo posible la expansión del monocultivo y la utilización de cultivos agroalimentarios en la producción de biocombustibles, priorizando siempre el consumo alimenticio nacional;
- e) Adoptar políticas fiscales, tributarias, arancelarias y otras que protejan al sector agroalimentario nacional para evitar la dependencia en la provisión alimentaria; y,
- f) Promover la participación social y la deliberación pública en forma paritaria entre hombres y mujeres en la elaboración de leyes y en la formulación e implementación de políticas relativas a la soberanía alimentaria.

Artículo 4. Principios de aplicación de la ley.- Esta ley se regirá por los principios de solidaridad, autodeterminación, transparencia, no discriminación, sustentabilidad, sostenibilidad, participación, prioridad del abastecimiento nacional, equidad de género en el acceso a los factores de la producción, equidad e inclusión económica y social, interculturalidad, eficiencia e inocuidad, con especial atención a los microempresarios, microempresa o micro, pequeña y mediana producción

(Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimenticia , 2010, págs. 1-3)

2.4.- Categorías fundamentales

Gráfico 2: Superordinación conceptual (Red de inclusión conceptual)



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2014)

2.4.1.- Variable Independiente

TURISMO

- ✓ Según la Organización Mundial del Turismo, el turismo consiste en los viajes y estancias que realizan personas en lugares distintos a su entorno habitual, por un período superior a un día e inferior a un año, por ocio, negocios u otros motivos.¹
- ✓ Arthur Bormann define el turismo como el conjunto de viajes realizados por placer o por motivos comerciales o profesionales y otros análogos, y durante los cuales la ausencia de la residencia habitual es temporal. No son turismo los viajes realizados para trasladarse al lugar de trabajo.²
- ✓ Walter Hunziker - Kurt Krapf, 1942 dicen que "El turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su domicilio, en tanto que dichos desplazamientos y permanencia no están motivados por una actividad lucrativa".³
- ✓ El término "turismología" surgió en los años '60. Pero fue el yugoslavo Živadin Jovičić (geógrafo en su formación académica), el científico considerado "padre de la turismología", quién lo popularizó cuando fundó la revista del mismo nombre en 1972.
- ✓ Excursiología: Es la rama de la turismología que estudia al visitante de día o excursionista (menos de 24 horas) sus distintas acciones de motivación, traslado y uso del espacio turístico. David Rendón C. 2013
- ✓ Jovicic consideraba que ninguna de las ciencias existentes podía realizar el estudio del turismo en toda su dimensión (ni la geografía, ni la economía, ni la sociología, etc.) por considerar que sus aportaciones son unilaterales. Esto lo permitiría la creación de una ciencia independiente, la turismología.
- ✓ Tras recuperarse lentamente de los efectos de la recesión económica de 2008-2009, la cual fue agravada todavía más en algunas regiones debido al brote de la gripe A (H1N1) de 2009 las llegadas de turistas internacionales

alcanzaron un récord de más de 1000 millones de turistas por primera vez en la historia en 2012.⁷ China fue el país cuyos ciudadanos realizaron los mayores gastos en turismo internacional en 2012, alcanzando USD 102 mil millones, superando a Alemania y los Estados Unidos, países que por varios años ocuparon los primeros lugares. China y los mercados emergentes han incrementado en forma significativa sus gastos en turismo, con Rusia y Brasil como ejemplos destacados que han subido varias posiciones en la clasificación de países que más gastan en turismo en el exterior.

(Turismo, 2009, pp. 1-2)

Turismo cultural

El **turismo cultural** es una modalidad de turismo que hace hincapié en aquellos aspectos culturales que oferta un determinado destino turístico, ya sea un pequeño pueblo, una ciudad, una región o un país. En los últimos años ha cobrado cierta relevancia en aquellas zonas que han visto limitados otros tipos de turismo: sol y playa, deportivo, etc.

Este tipo de turismo precisa de recursos histórico-artísticos para su desarrollo. Es más exigente y menos estacional.

El turismo cultural está considerado parte del grupo de turismo alternativo. El turismo cultural es cuando los turistas se concentran en la cultura de los lugares a donde van, por ejemplo: ver museos o ver cosas construidas muchos años antes, como las pirámides.

Características del turismo cultural

Este tipo de turismo realiza cortas estancias con un tiempo de destino entre 3 o 4 días.

Es muy flexible ya que suele combinar la cultura con otras motivaciones con lo que supone un fácil manejo de la demanda

Los lugares de destino principalmente de este turismo son los núcleos receptores históricos.

(Tipos de culturas, 2009, pp. 3-4)

Tipos de turismo

- **Etnográfico:** vinculado a las costumbres y tradiciones de los pueblos (también puede llamarse turismo folclórico cuando está especializado en fiestas y costumbres locales).
- **Literario:** motivado por lugares o eventos de carácter bibliográfico o biográfico. Suelen llevar como guía un libro de viajes famoso, una autobiografía o un clásico, como la Odisea o la Iliada de Homero; las Historias de Herodoto; el Don Quijote de Miguel de Cervantes o el Ulises de James Joyce.
- **Cinematográfico:** motivado por la visita a lugares y destinos en los que se han rodado determinadas películas.
- **Funerario:** motivado por la visita a cementerios en los que se ha enterrado a personajes famosos, o bien en los que se encuentran tumbas realizadas por arquitectos de renombre.
- **De formación:** vinculado a los estudios, fundamentalmente los de idiomas (también llamado Turismo idiomático).
- **Científico:** es una oferta turística para convenciones de investigadores o asistir a grandes eventos que reúnen a científicos a escala mundial o realizar investigaciones.

- **Cultural:** viajes organizados para visitar museos o los llamados parques arqueológicos, como a Pompeya y Herculano, etc.
- **Gastronómico:** vinculado a la comida tradicional del destino turístico.
- **Enológico:** vinculado a los vinos de una zona (también llamado Turismo del vino).
- **Ecoturismo.** Es el que tiene como propósito conocer las maravillas naturales de montañas, bosques, ríos, lagos, cuevas, volcanes, fuentes termales etcétera. Por lo general se realiza a parques naturales.
- **Turismo rural:** se alquila una casa antigua en el campo en un entorno natural de montaña o bosque, o rural.
- **Cinegético:** los turistas se desplazan a cazar animales exóticos en safaris fotográficos o bien en cotos de otros países; emparentado con este es el de los pescadores que se desplazan a ríos o lagos extranjeros en busca de nuevas especies para pescar. También se organizan expediciones para la caza del zorro o para las ferias taurinas.
- **Industrial:** motivado por la visita a fábricas y centros industriales.
- **Deportivo:** las personas acuden a ver competiciones deportivas como las Olimpiadas, los Juegos de invierno, los Mundiales de fútbol o partidos de sus equipos en otros países. O acuden a prestigiosas competiciones hípcas o a practicar deportes de invierno a estaciones de aquí. El rodeo y las corridas de toros también tienen su lugar aquí.
- **Religioso.** Peregrinaciones por festividades religiosas, o a ciudades sagradas como Roma, Jerusalén o Santiago de Compostela. Visitas a santuarios como el de o
- **Mochilero o de alpargata.** Asociado al senderismo y al excursionismo, es el turismo povera o esencialista que realiza un grand tour en las condiciones más económicas posibles y en absoluta libertad a la intemperie, rehuendo las agencias de viajes; el turista se provee de una buena mochila y de un buen calzado y va a todas partes andando, durmiendo al raso, en playas, en *campings*, en albergues o en sacos de dormir, aprovisionándose sobre el

terreno (vivac) y viajando en último extremo en autostop, en autobús, en furgoneta o en tren, por lo general en grupo.

- **Lúdico**, el dedicado a visitar parques de atracciones como Disneylandia y otros o casinos como los de Mónaco o Las Vegas. También se organizan viajes para asistir a grandes conciertos de música rock.
- **Sanitario**. Los turistas visitan santuarios como el de la Virgen de Fátima o la Virgen de Lourdes por cuestiones de salud, o balnearios de toda Europa por cuestiones de salud. Suele ser cultivado por turistas de edad avanzada.

Origen de la Gastronomía

- La Gastronomía es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Iván Van-Johnson Sanpad que fue una persona muy sabia y dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad. Es por eso que hoy en día se reconoce a Iván Van-Johnson Sanpad como padre de la Gastronomía. Pero, también podemos observar, que la gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra y está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía.
- Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos; platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.
- Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía.
- Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación, la cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de

aquel país o región. Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del siglo XIX, incluso antes, los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas, sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

- (Gastronomía de Ecuador, 2002, pp. 1-4)

Gastronomía Típica del Ecuador

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar platos, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el país. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales –costa, sierra, oriente y región insular– con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales.

La comida ecuatoriana es también conocida como “comida criolla” y es muy común ver entre sus platos al Churrasco que se sirve con una buena ración de arroz, acompañado de dos huevos fritos, se trata de un plato muy fuerte pues también se acompaña con papas fritas y ensalada de verduras. La influencia española logró que animales como el cuy fueran apartados de la dieta para reemplazarse por la carne de res, o de cerdo. Pero todavía se preparan platos así, en la parte de la Sierra ecuatoriana podrás encontrar Cuy Asado, que es considerado un plato fino de la región.

(Gastronomía de Ecuador, 2002, pp. 1-4)

- **Gastronomía de Baños de Agua Santa**

Las tradicionales melcochas y alfeñiques son, junto a los paisajes, cascadas, piscinas y la imagen de la Virgen de Agua Santa, la identidad de esta tierra considerada como la puerta a la Amazonia ecuatoriana. La gastronomía típica del cantón está influenciada en gran parte de la gastronomía Ambateña y de la región siendo así, en el mercado central se puede encontrar platos

típicos como el llapingacho, el yaguarlocro, caldo de gallina criolla, el cuy asado y deliciosos jugos de fruta natural como de naranjilla, tomate de árbol, babaco, mora, alfalfa entre otros. Además del mercado central existen restaurantes de comida tradicional que ofertan platos como el caldo de 31, el librilla, las tortillas de mamá Rosa y también en los días de feria(domingo y miércoles) en la plaza 5 de junio se pueden encontrar platos como el hornado, caldo de gallina con camote dulce, locro de cuy, seco de gallina criolla. Últimamente se ha convertido en una costumbre de fines de semana el dirigirse hacia los sectores aledaños al cantón como la parroquia Ulba donde se pueden encontrar varios asaderos que ofertan carnes asadas y platos típicos, la parroquia de Rio Verde y Rio Negro y sus alrededores en donde existen un gran número de familias que se han dedicado al cultivo de truchas y que han abierto restaurantes y paraderos que ofertan platos como la trucha asada, frita o al vapor. La fritada y el tostado con chicharon también son platos muy consumido por la población y existen muchos lugares en todo el recorrido del cantón donde se la puede degustar además de esto las tortillas de maíz en piedra del Tungurahua y el mote chocle con cuero asado son platillos muy consumidos por pobladores y turistas.

2.4.2.- Variable Dependiente (Desarrollo Económico)

Economía turística

El turismo se entiende como una actividad esencial para la vida de las naciones, debido a sus efectos directos sobre los sectores sociales, culturales, educativos y económicos de las sociedades nacionales y sobre sus relaciones internacionales por todo el mundo.

Su expansión está relacionada con el desarrollo socioeconómico de las naciones y depende del acceso del hombre al descanso creativo y a las vacaciones y a su libertad de viajar, en el marco del tiempo libre y del asueto, cuyo carácter profundamente humano queda destacado por el turismo. Su propia existencia y su

desarrollo están absolutamente vinculados a un estado de paz duradera, al cual por su parte tiene que contribuir.

En el umbral del siglo XXI y dentro de la perspectiva de los problemas que la humanidad tiene planteados, parece oportuno y necesario analizar el hecho turístico, fundamentalmente en función de la amplitud que ha tomado desde la concesión a los trabajadores del derecho a las vacaciones pagadas lo ha trasladado del marco restringido de un placer elitista al ámbito general de la vida social y económica.

A partir de mitades del S. XVIII, el turismo se ha transformado en uno de los sectores esenciales de la actividad económica de los estados. Pone en juego numerosas inversiones de capital en el ámbito de los trabajos públicos, construcción, transportes, agroindustria, servicios, etc. Afecta en todo el mundo a centenares de miles de empresas y de organizaciones de cualquier tamaño, desde la pequeña agencia de viajes unicelular, hasta la cadena internacional de grandes hoteles de lujo.

La expansión del turismo ha seguido evidentemente el desarrollo económico e industrial de las naciones. Pero el simple crecimiento económico no lo explica todo. El turismo no se ha desarrollado verdaderamente hasta que una medida social, las vacaciones pagadas, alcanzara a partir de los años treinta a todas las capas de población de los países industrializados. Después de la Segunda Guerra Mundial, el turismo, nacional o internacional, incluso reaccionó mucho mejor en períodos de crisis que otros numerosos sectores económicos. El factor mismo de crecimiento y desarrollo, ya no parece depender en la actualidad solamente de la elevación del nivel de vida, sino más bien de la evolución de los modos de vida.

(Economía Turística, 2007, págs. 1-2)

Economía turística en el Ecuador

Resumen El actual gobierno ecuatoriano optó por impulsar el turismo como sector básico y estratégico del desarrollo económico nacional dado que contribuye sustancialmente a mejorar el ingreso de divisas, disminuir el déficit fiscal y, sobre todo, a generar nuevos empleos. Ha declarado al turismo como eje central de las políticas del Estado y propone la formulación de políticas integrales y intersectoriales y la movilización de recursos de varias instancias estatales en coordinación con la empresa privada y otras organizaciones de la sociedad civil. Por su parte, tanto la CEPAL como el Consejo Nacional de las Mujeres (CONAMU) del Ecuador, se encuentran en un proceso de institucionalizar más explícitamente estrategias para lograr la equidad de género en todas las políticas sectoriales del desarrollo, con el fin de que beneficien - en igualdad de oportunidades y de trato - a mujeres y hombres. El presente documento, que estudia la situación económica y laboral del sector turismo desde una perspectiva de género, fue elaborado en el marco del proyecto CEPAL-GTZ "Institucionalización de la perspectiva de género en la CEPAL y en ministerios sectoriales". El estudio analiza el empleo vinculado con el sector turismo en el contexto de la economía y el mercado laboral ecuatoriano en la década de los noventa. Más específicamente investiga, desde una perspectiva de género, el empleo en los segmentos del alojamiento y servicios de alimentación, debido a su importancia al interior del sector turismo y a sus potencialidades para desencadenar múltiples actividades económicas anexas. Se finaliza con una serie de recomendaciones dirigidas a implementar políticas e intervenciones públicas que creen más y mejores oportunidades de trabajo para mujeres y hombres en el sector, en igualdad de oportunidades y beneficios."

Economía en el Ecuador

La economía ecuatoriana ha presentado un robusto y continuado crecimiento en los últimos años, cultivando varios logros como no haber entrado en recesión durante la crisis económica global de 2009, a pesar de no tener moneda propia. A

partir de 2007 se dio un cambio de timón en la política económica, pagando toda la deuda con el FMI y alejándose de sus imposiciones que limitaban el gasto público en el país. Era tal la sumisión a este organismo que tenía un piso entero dentro del Banco Central del Ecuador, desde donde monitoreaba la economía nacional, y ni siquiera pagaba arriendo. Luego del incumplimiento de la deuda externa, Ecuador ha concentrado sus esfuerzos en diversificar su matriz energética, pagar la enorme deuda social e incrementar la inversión pública en infraestructuras: hidroeléctricas, carreteras, aeropuertos, hospitales, colegios, etc.

Pobreza, desigualdad y sistema laboral

Pobreza y desigualdad

La línea de pobreza en Ecuador en el año 2011 está en \$ 72.87, es decir si una persona recibe en promedio ingresos mensuales por debajo de esa cantidad es considerada pobre en Ecuador. Según la CEPAL, órgano adscrito de las Naciones Unidas, Ecuador en los últimos diez años ha reducido en 16 puntos la pobreza. En el año 2011, 32.4 % de ecuatorianos están en la pobreza y 10.1 % en la indigencia. Desde diciembre de 2006 hasta diciembre de 2011 93 700 ecuatorianos ascendieron a la clase media. En 2012 Ecuador será el segundo país que más pobreza reducirá de América Latina, cayendo en 4.7 puntos en un solo año. La desigualdad también ha disminuido, el coeficiente de Gini bajó de 0.539 en diciembre de 2006 a 0.473 en diciembre de 2011. Esto implica que la pobreza ha disminuido, pero la riqueza también ha sido mejor distribuida.

Sistema laboral

La nueva constitución ecuatoriana eliminó la tercerización en el año 2008. También el Estado obligó a que a las trabajadoras domésticas se les pague el salario mínimo y obtengan todos los beneficios de ley como cualquier trabajador. En diciembre del año 2011 se dio un hecho inédito en la economía ecuatoriana: por primera vez el empleo pleno (49.9 %) fue mayor al subempleo (44.2 %). El empleo pleno es aquel que incluye seguridad social, vacaciones, décimo tercer y

décimo cuarto sueldo, utilidades, etc., lo cual desvela que la política económica no sólo está orientada al crecimiento del empleo sino también a la mejora gradual de la calidad del propio. La tasa de desempleo a nivel nacional según cifras del Banco Central del Ecuador fue de 4.6 % para septiembre de 2012. La afiliación al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social es obligatoria: en mayo de 2011 los ecuatorianos aprobaron en referendo la penalización de no afiliar empleados al IESS. Al inicio del gobierno del presidente Correa la afiliación al IESS era de 35 %, para diciembre de 2011 es de 58.5 %.

Salario digno

Como una medida para fomentar el crecimiento económico sin recurrir a la explotación laboral en 2010 se aprobó el Código de la Producción. Este código establece la diferencia conceptual entre salario mínimo y salario digno. El salario mínimo es, como su nombre lo indica, la mínima remuneración que un empresario está obligado a pagar para que el empleado evite el mal mayor que es el desempleo, pero no es el salario adecuado para un trabajador. Para evitar que las empresas sean rentables y obtengan extraordinarias utilidades a costa de pagar el salario mínimo a sus trabajadores, el Código de la Producción establece que la empresa no podrá declarar utilidades hasta que el último de sus empleados reciba el salario digno, en ese caso las utilidades se reparten por medio de fórmulas matemáticas a los empleados cuyo sueldo sea menor que el digno, así las empresas que pagan salarios mínimos lo harán sólo en caso de pasar por un mal momento económico y no para aumentar la competitividad y la rentabilidad. Esta medida se adopta en contraposición a la opción neoliberal que flexibiliza los derechos de los trabajadores para disminuir el desempleo. El salario digno está en \$350 70 en 2011 y se lo calcula dividiendo la canasta básica familiar entre el número de perceptores del hogar. En el año 2013 por primera vez el salario digno será igual a la remuneración básica unificada, implicando que la familia ecuatoriana en promedio estará en capacidad de adquirir la canasta básica de alimentación.

Historia económica

Independencia

La Independencia de Ecuador se hizo efectiva tras varios intentos por parte de los criollos europeos -son la clase dominante en Hispanoamérica- para conseguir el poder, debido a que recibían un trato discriminatorio en el comercio y en el acceso a los cargos coloniales. En la Independencia de Ecuador se pueden distinguir tres momentos significativos, el primero de 1808 a 1812, el segundo de 1812 a 1820 y el tercero de 1820 a 1822. Los criollos se aprovecharon de la debilidad de España a causa de la invasión napoleónica en la Península Ibérica, para tratar de sustituir a los Virreyes nombrando Juntas que gobernarían a nombre del "Monarca Legítimo".

En 1808 se hizo un primer intento de este carácter, pero fracasó. Los conspiradores volvieron a integrar la Junta Soberana el 10 de agosto de 1809, conocida como Primer Grito de la Independencia. En este día, nombraron como Presidente al Marqués de Selva Alegre; esta Junta también duró poco, el fracaso se debió al escaso apoyo popular que logró el movimiento.

En 1812 las fuerzas españolas tenían al país nuevamente controlado. De 1812 a 1820 en La Real Audiencia de Quito se vivió una tensa calma, durante estos años los impulsos independentistas fueron madurando, ahora se pretendía la total autonomía. A Guayaquil, ciudad habitada por comerciantes, llegaban noticias de los triunfos de Simón Bolívar y José de San Martín en el Cono Sur (el resto de países de América del Sur). Es así como Guayaquil proclama su Independencia el 9 de octubre de 1820, José Joaquín de Olmedo fue la gran figura de este acontecimiento, los movimientos continuaron en el interior y el 3 de noviembre del mismo año 1820 Cuenca también proclamó su independencia.

Más tarde el ejército guayaquileño fue derrotado y recibió refuerzos de Simón Bolívar, delegando al general Antonio José de Sucre para que dirija las operaciones y se encargue de gestionar el ingreso de Guayaquil a Colombia, Sucre

se dirigió a la Sierra hasta llegar a las faldas del Volcán Pichincha (cerca de Quito), y el 24 de mayo de 1822 se enfrentaron los dos ejércitos, siendo derrotados los realistas, la Batalla del Pichincha es la que culminó con el curso de la independencia ecuatoriana.

Los territorios de Quito y Guayaquil (Cuenca ya lo había hecho antes) pasaron a formar parte de la Gran Colombia con el nombre de Distrito del Sur. En 1830 con la disolución de la Gran Colombia, Ecuador pasó a ser un Estado independiente, su primer mandatario fue el general venezolano Juan José Flores.

Ecuador, como todos los países de América Latina, se independizó porque quería tener poder político y libertad para desarrollar sus actividades económicas; los criollos consideraban injusto estar excluidos de la política y de las decisiones económicas. Pretendían conservar y mejorar su estatus.

Entre los costes de la independencia podemos destacar la pérdida de vidas humanas, es un país que nace empobrecido y endeudado. No hubo cambios en la estructura administrativa. Tampoco hubo cambios sociales para las llamadas castas: criollos, mestizos, mulatos, ni para los indígenas y esclavos negros, empobrecimiento de muchas regiones, no podían competir con las industrias de Europa. Como beneficios, desapareció el monopolio comercial, el proteccionismo, cambios políticos, acceso a los mercados internacionales de capital, control de las exportaciones e importaciones.

FUENTES ECONÓMICAS

En la actualidad el turismo en Ecuador ocupa el cuarto lugar en la generación de ingresos del país, después del petróleo, banano y camarón y es el sector que más potencia ofrece en la economía ecuatoriana.

En el Ecuador la actividad turística representa el 4.2 % del PIB, que equivalente a 680 millones de dólares al año, económicamente esta cantidad es importante tomando en cuenta que cerca del 80% del presupuesto general de estado se

financia con la venta de petróleo y derivados del petróleo y tenemos reservas solamente para 20 años. La situación del turismo en Ecuador es altamente conflictiva, la superestructura nacional incluye el compromiso articulado por parte de los Ministerios de Turismo y Ambiente, sin embargo estos manejan limitaciones en su presupuesto, en la colaboración interinstitucional, la planificación, las regulaciones y la capacidad de ejercer la ley. Existe un modelo para descentralizar los servicios gubernamentales y a pesar de que aún no ha sido implementado, ha creado confusión sobre las reglas que rigen los negocios de la actividad turística.

Las principales fuentes de ingresos económicos para el Ecuador son el petróleo, banano el camarón y el turismo, colocando así en cuarto puesto a la actividad turística. Sin embargo el turismo aspira llegar a ser una de las principales fuentes de ingresos económicos del país debido a que el pretorio pronto se puede terminar ya que es un producto no renovable, siendo que el turismo genera fuentes de empleo directo e indirecto, y la demanda de turistas cada año va aumentando más y más.

DESARROLLO ECONÓMICO

El desarrollo económico se puede definir como la capacidad de países o regiones para crear riqueza a fin de promover y mantener la prosperidad o bienestar económico y social de sus habitantes. Podría pensarse al desarrollo económico como el resultado de los saltos cualitativos dentro de un sistema económico facilitado por tasas de crecimiento que se han mantenido altas en el tiempo y que han permitido mantener procesos de acumulación del capital.

Desarrollo económico del Ecuador

Según las proyecciones del Banco Central, el desarrollo será impulsado por un mejor comportamiento del consumo y las exportaciones. Estima que la tasa de inflación se ubicará en 4,4%.

Según Villalba, no se puede interpretar como una desaceleración del crecimiento, ya que “mientras más grandes son las tasas de crecimiento es más difícil sostener tasas mayores o de igual magnitud en los años subsiguientes”.

De su parte, Diego Martínez, presidente del Directorio del BCE, destacó que lo importante de este desarrollo es que el sector no petrolero mejora al registrarse el crecimiento en la formación bruta de capital fijo.

Es decir que los activos fijos del sector público y privado de la economía, reflejados en el dinamismo de la construcción, el año pasado se ubicaron en 67,0%, mientras que de maquinaria y equipo registró un 24,6%.

De esta manera la inversión, tanto pública como privada, en 2012 sumó 22.495 millones de dólares. “Estas cifras muestran un excelente desempeño económico, así la salud económica del país mejora”, indicó Martínez.

El desarrollo económico es el crecimiento eficaz de un país, y la capacidad de obtener riqueza con la finalidad de mejorar la calidad de vida de sus habitantes.

(Economía, 2002, pp. 1-8)

2.5.- HIPÓTESIS

La gastronomía en el Cantón Baños de Agua Santa incide en el desarrollo turístico-económico del mismo.

2.6.- SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES

Variable Independiente: La gastronomía del cantón Baños de Agua Santa.

Variable Dependiente: Desarrollo Turístico-económico.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1.- Enfoque

Es importante mencionar que en la presente investigación tiene un enfoque predominantemente cualitativo ya que se quiere conocer la gastronomía del cantón Baños de Agua Santa , así también se utilizará un enfoque cuantitativo debido a que se quiere conocer datos y cifras de algunos aspectos del cantón.

3.2.- Modalidad de la investigación

El presente proyecto tendrá una investigación es de campo, intervención social, bibliográfica, linkográfico. De campo por las encuestas que se va a realizar. De intervención social porque son las personas quienes van a responder las preguntas. Bibliográfico porque acudiremos a libros, folletos. Linkográfico porque alguna información encontraremos en el internet.

3.3.- Nivel o tipo de investigación

En el presente proyecto se aplicará la investigación de campo ya que se recogerá datos en el sitio de la investigación donde se podrá observar y percibir los problemas para posteriormente plantear una solución, así también se utiliza una investigación bibliográfica que consiste en la recolección de información más detallada de la fuente principal que sirva de fundamento teórico–científica para el desarrollo del proyecto de investigación, la misma que se realizará a través del internet y libros que facilitaran la información, lo que permitirá encontrar la solución basada en hechos científicos y reales.

3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.4.1.- Población

Según el catastro de actividades turísticas del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Baños de Agua Santa existen aproximadamente 355 establecimientos que se dedican al turismo entre restaurantes, hoteles y hosterías: de la cuales 132 brindan servicio de alimentación.

3.4.2.- Muestra

Por ser un universo pequeño se aplicara a todos los establecimientos que corresponden teniendo en total a 132 encuestas q se debe realizar.



CATASTRO DE SERVIDORES TURÍSTICOS

Tabla 1: Catastro de servidores turísticos

1802500710	LOS NEVADOS	Tercera	Rivera Chonata Laura Elizabeth	1802170009001
1802501273	EL CHAMAQUITO	Tercera	Granizo Vargas Segundo Raul	1600017253001
1802501254	SUIZO	Tercera	Trauffer Thomas	1600891822001
1802501368	CAFÉ GOOD BOOK & FOOD	Tercera	Pulgar Andrade Paulina Rosario	1803095924001
1802531793	LAS HORTENCIAS DE RIO VERDE	Tercera	Ramos Naranjo Lucinda Virginia	1804737565001
1802500586	CASA HOOD	Segunda	Conrad Russell Paul	1713069944001
1802501931	POLLOS A LA BRAZA "SAN MARTIN"	Tercera	Villalba Jara Carmen Teresa	1800324095001
1802500510	ASADERO DULCE CARBON	Tercera	Fiallos Mariño Monica Elizabeth	1707644470001
1802531268	LAS CASCADAS	Tercera	Guevara Guevara Maria del Carmen	1803717113001
1802501827	LA CALDERA	Tercera	Andrade Viteri Hilda Carmela	1800325172001
1802541237	LAS ORQUIDEAS	Tercera	Rojas Casco Rebeca Alegria	1802152130001
1802500391	LA CLOSERIE DES LILAS	Tercera	Moran Zambrano Jaime Guillermo	1500435829001
1802531243	PESCA DEPORTIVA LAS ORQUIDEAS	Tercera	Perez Iturralde Jordan Floresmilo	1600059925001
1802500382	EL CHALET	Tercera	Barrionuevo Guevara Maria Magdalena	1801163609001
1802500603	LA CASTELLANA	Tercera	Guevara Valdiviezo Maria Elena	1801463769001

Elaborado por: GADBAS (2014)

Tabla 2: Catastro de servidores turísticos

1802501433	EL EDEN-NANCHOS	Tercera	Bermeo Caicedo Hernan Wilfrido	1800832741001	12 de Noviembre y Juan Montalvo
1802521194	PESCA DEPORTIVA GENICITA	Tercera	Altamirano Gavidia Arnaldo Wilson	O602170938001	Parroquia Rio Negro - Las Estancias
1802501120	PEPERONI'S SNACK BURGUER	Tercera	Palacios Sanchez Mario Esrnesto	1600357824001	Eloy Alfaro y Ambato
1802530511	LA CASA VIEJA	Tercera	Parra Carrillo Cristobal Edwin	1600185308001	Parroquia Rio Verde
1802540578	VISTA AL TUNGURAHUA	Tercera	Aguirre Casco Rebeca Fidelia	1600095119001	Av. Amazonas - Parroquia Ulba
1802501287	LA TASCA DE BAÑOS	Tercero	Lara Matheu Jose Ricardo	1724315039001	12 de Noviembre y Luis A. Martinez
1802501339	ACHUPALLA	Tercera	Herrera Lopez Gladys Silvana	1802866754001	16 de Diciembre y Vicente Rocafuerte
1802501365	LA COCINA DE DULCELINA	Tercera	Barrionuevo Monica Elizabeth	1801989755001	Ambato y Thomas Halflants
1802500896	PIZZERIA MAMA FANNY	Tercera	Lopez Barros Victor Hugo	1709833873001	Ambato y Eloy Alfaro
1802500395	MEXICAN MONI	Tercera	Cayago Quimburgo Maria Teresa	1600175929001	Vicente Rocafuerte y 16 de Diciembre
1802500386	EL PRIMO	Tercera	Pazmiño Abril Lilia Teresa	1801209386001	Pedro V. Maldonado 5-50 y Oriente
1802500375	CARACOL	Tercera	Flores Jaya Mariana Natalia	O601061666001	Ambato 505 y Eloy Alfaro
1802501324	FELITURAS	Tercera	Paca Paredes Maria Emperatriz	1801233157001	Ambato y Tomas Halflants
1802501149	MERCEDES	Tercera	Perez Urquizo Marcela Verenice	1709053258001	Luis A. Martinez y Sebastian Baños
1802501760	MENSTRAS DASTIN GRILL	Tercera	Buenaño Vinuesa Valeria Katherine	1803709136001	Ambato y 16 de Diciembre
1802501306	EL ALTAR	Tercera	Gomez Bustamante Rosa Cecilia	1802388007001	Eugenio Espejo y Eloy Alfaro
1802501038	KATHERINE	Tercera	Ibarra Huancha Luis Fabian	O401045778001	Vicente Rocafuerte y Pedro V. Maldonado
1802501334	LEO BAR RESTAURANTE	Tercera	Zambrano Intriago Maria del Moncerrate	1912864790001	Pedro V. Maldonado y Luis A. Martinez
1802500624	QUILOMBO	Tercera	Carfagnini Enrique Alberto	604188987001	12 de Noviembre y Av. Juan Montalvo
1802501434	MAC DONER	Tercera	Campaña Montoya Adriana Carina	1600507733001	Eloy Alfaro y Ambato
1802500765	HELEN'S ASADERO	Tercera	Ponluisa Rosa Elena	1801108505001	Oriente y 16 de Diciembre

Elaborado por: GADBAS (2014)

Tabla 3: Catastro de servidores turísticos

1802501526	EL FAROLITO	Tercera	Ortega Salazar Carlos Luis	1801212844001	A. Amazonas y Pedro V. Maldonado
1802500790	LA CASA DE LA ABUELA	Tercera	Sanchez Fiallos Dustin Agustin	1802873057001	Ambato y 16 de Diciembre
1802501371	EL ARCA DEL MAESTRO CAICEDO	Tercera	Caicedo Reyes Diana Maribel	1600708117001	Av. Amazonas y Tomas Halflants
1802520974	PESCA DEPORTIVA ARCO IRIS	Tercera	Andrade Arciniegas Giovanna Fernanda	502900681001	Rio Negro - Cashaurco
1802501459	LUCERNA CLASSIC RESTAURANT-PIZZERIA	Tercera	Tintin Guanopatin Nanci Emelina	1801375286001	Tomas Halflants y Oriente
1802500947	DELICIAS DE TIA TERE	Tercera	Bravo Quingla Rosa Teresa	1600242802001	Ambato y Eloy Alfaro
1802501279	PIZZERIA GARFIELD	Tercera	Gamboa Valdivieso Melida Cecilia	1803525292001	Eloy Alfaro y Oriente
1802500433	VERITOS	Tercera	Oñate Guevara Belgica Romelia	1801728948001	Vicente Rocafuerte y Pedro V. Maldonado
1802500403	LA BRASA	Tercera	Silva Luna Enma Marina	1890055132001	Ambato 6-34 y Eloy Alfaro
1802501507	LIZ BURGUER	Tercera	Atiaja Guevara Gladys Carmen	1600177693001	Oriente entre Pasraza y Mera
1802501081	CHEZ ROBERTO GRILL	Tercera	Ortiz Jara Guedi Washington	1801604917001	Velasco Ibarra y Juan Montalvo
1802501187	TARINACUY	Tercera	Jaramillo Yanez Francisco Javier	1710869023001	Ambato 841 y Pedro V. Maldonado
1802540487	FABIS	Tercera	Silva Nuñez Liliana Guadalupe	1600261927001	Parroquia Ulba
1802501813	EL JAVITA	Tercera	Yanez Yela Sandra Lucia	1709318057001	Eloy Alfaro s/n y Oriente
1802501330	EL CEDRO	Tercera	Rojano Jaigua Segundo Humberto	1801364256001	Juan Montalvo y Velasco Ibarra
1802501332	VARIETADES DEL MAR NEPTUNO	Tercera	Ramos Silva Eduardo Santiago	1206210856001	16 de Diciembre y Ambato
1802500582	PANCHO VILLA	Tercera	Cruz Viteri Avelino Saul	1707145445001	Luis A.Martinez y Eloy Alfaro
1802500604	EL BUEN SABOR	Cuarta	Rojas Casco Carmen Leonor	1801822980001	Vicente Rocafuerte y Tomás Halflants
1802501277	PAPARDELLE RISTORANTE PIZZERI	Segunda	Guevara Granja Segundo Wilfrido	1801759794001	Ambato y Pasaje Ermita de la Virgen
1802501276	PAPARDELLE	Segunda	Guevara Granja Segundo Wilfrido	1801759794001	Vicente Rocafuerte y 16 de Diciembre
1802500837	CHIFA CHINA	Tercera	Zhang Fu Gang	1721275939001	Vicente Rocafuerte y Pastaza
1802501093	LA OLLA DE BARRO	Tercera	Ortiz Espadas Edison Danilo	1803652179001	Vicente Rocafuerte y Eloy Alfaro
1802500995	C.J. PATIO DE COMIDAS	Tercera	Cando Mancheno Miguel Angel	1600344095001	Tomas Halflants y Vicente Rocafuerte

Elaborado por: GADBAS (2014)

Tabla 4: Catastro de servidores turísticos

1802501534	COMPLEJO ECOLOGICO M'FANNY'S	Tercera	Sanchez Aldaz Delia Fanny	1800676882001	Via al Puyo Caserio Machay
1802500738	POLLOS A LA BRASA XIMENITA	Tercera	Hidalgo Rosa Sofia	1802412666001	Ambato y Eloy Alfaro
1802520535	PISICOLA GALARZA HNOS.	Tercera	Galarza Ordoñez Bolivar Adolfo	1710735547001	Rio Negro - Las Estancias
1802500376	LA CASA DE LA COLINA	Tercera	Guevara Luna Miguel Estuardo	1890105409001	Av. El Salado - Sector de las piscinas
1802501520	SARAHÍ	Segunda	Vaca Martinez Blondy Maria	1802077329001	Eugenio Espejo y 16 de Diciembre
1802501545	DON DIEGO	Segunda	Sosa Salazar Carlos Giovanni	1710459635001	Av. Amazonas y Pedro Vicente Maldonado
1802501569	EL BANEÑITO	Tercera	Pineda Luna Cecilia	1801926385001	Ambato y 16 de Diciembre
1802540619	SIN RIVAL	Tercera	Ramos Casco Francisco Gerardo	1801676220001	Av. Amazonas - Parroquia Ulba
1802500434	CAÑA MANDUR	Segunda	Vega Zuñiga Carla Sofia	1713980793001	Ambato 654 y Tomas Halfants
1802541289	EL BUEN ASADO	Tercera	Ramos Casco Elva Marina	1802651271001	Av. Amazonas - Parroquia Ulba
1802501573	PARADERO NUEVO BAÑOS	Tercera	Chugcho Chifla María Estela	1801979475001	Av. Amazonas/Barrio Nuevo Baños
1802501173	EL GUAYABAL	Tercera	Pineda Luna César Geovanny	1802290062001	Av. Amazonas (Gasolinera Sindicato)
1802501374	MARISQUERIA EL COSTEÑITO	Cuarta	Vera Peñaherrera Alba Petita	0907311419001	12 de Noviembre y Ambato
1802500463	PAPAGAYO	Tercera	Villalba German Patricio	1801639459001	Luis A.Martinez y Eloy Alfaro
1802501544	ASADERO MI POLLAZO A LA PLANCHA MANABA	Tercera	Figueroa Muñoz Luis Guillermo	1309261319001	Vicente Rocafuerte y Pastaza
1802501529	STEAK HOUSE BAMBU	Tercera	Llulla Merino Alex Mauricio	1803631025001	Vicente Rocafuerte y 16 de Diciembre
1802501747	BOAMAR RICO POLLO BROSTERIZADO	Tercera	Ocaña Caicedo Maria Isabel	1800340083001	Av. Amazonas - Sector La Pampa
1802501719	A LO MERO MERO	Tercera	Gamboa Perez Mayra Jaqueline	1803405610001	Eloy Alfaro s/n y Oriente
1802500670	EL CHAMAQUITO N.- 1	Tercera	Franco Aguas Maria Elena	0917444440001	Av. Amazonas y Pastaza
1802501716	AMORE LAPSIO	Tercera	Hernandez Quispe Marco Vinicio	1600636730001	Vicente Rocafuerte y 16 de Diciembre
1802541046	ASADERO AMBATEÑITO	Tercera	Bejarano Ulloa Luis Ernesto	0601319940001	Sector Agoyan - Via al Puyo
1802501757	DELICIAS CONCHITA	Tercera	Lara Arroyo Rosa Elena	1801730472001	Av. Amazonas - Parque Rio Negro
1802501337	LA BELLA ITALIA EN BAÑOS	Tercera	Guevara Soria Sergio Ernesto	1802895670001	Luis A. Martínez y Eloy Alfaro
1802500912	WEI WEI	Tercera	Jia Wei Ma	1720467032001	Oscar Efrén reyes y Ambato
1802501255	ASADERO EL CHAGRITA	Tercera	Pineda Escobar Luis Gerardo	1800247916001	Ambato y Eloy Alfaro
1802501799	PAILÓN GRIETA AL CIELO	Tercera	Zamora Miranda Zolia Lucinda	1600192247001	Parroquia Rio Verde
1802500357	ALFPASITO	Tercera	Jácome López Fabián Heriberto	1600251639001	Eloy Alfaro y Vicente Rocafuerte
1802500606	MAMA ELVIA	Tercera	Barrionuevo Carrillo Nelly Rita	1600201774001	Ambato y Eloy Alfaro
1802501623	TRADIBAÑOS	Tercera	Silva Silva Maria Belén	604770990001	Av. Amazonas y Juan León Mera

Elaborado por: GADBAS (2014)

Tabla 5: Catastro de servidores turísticos

1802501244	PARADERO AMAZONAS	Tercera	Guevara Salán Franklin Xavier	1803498664001	Av. Amazonas y calle Real - Ulba
1802521297	PARADERO DE DIEGOS	Tercera	Aguay Villacís Glenda Maritza	1600571085001	Comunidad Martínez "Las Esrancias"
1802500597	RESTAURANTE J.J.	Cuarta	Barreno Hernández Luz María	1802047892001	Juan Leon Mera y Av. Amazonas
1802531274	RESTAURANTE DEL RIO	Tercera	Sánchez Bravo Olga Marina	1600105520001	Calle principal (frente a la iglesia parroquial)
1802501999	DON LUCHITO	Tercera	Chiribaga Chiribiga Elsa	1801707686001	Av. Amazonas s/n y Pastaza
1802501812	LA CASCADA DE BAÑOS	Tercera	Zurita Silva Diana Gabriela	1803455771001	Oscar Efrén Reyes s/n y Eugenio Espejo
1802501328	LA CAVERNA	Tercera	Chifla Chugcho Maria Odila	1802083541001	16 de Diciembre y Eugenio Espejo
1802501210	LA OLLA DE BAÑOS	Tercera	Bravo Quingla Marco Vinicio	1600361333001	Maldonado y Ambato
1802531106	TRUCHA MADRE	Tercera	Peréz Vallejo Robin Fabian	1600375875001	Caserío Machay
1802501145	TICO RICO N.- 1	Tercera	Bastidas Ortiz María Beatriz	1800322560001	Oscar Efrén Reyes y Oriente
1802501632	LAS DELICIAS DE LA ABUELA ELVIA	Cuarta	Cañar Chifla Washinton Israel	1803964590001	16 de Diciembre y Ambato
1802501657	DONER KEBAB	Tercera	Campaña Sarabia Raul Ricardo	1801290550001	Eloy Alfaro y Ambato
1802521155	SANTA INES	Tercera	Villaruel Hidalgo Carmen Margoth	1600366569001	Via al Puyo (Santa Ines)
1802531267	MARIA BELEN	Tercera	Sanchez Becerra Maria Nieves	1600274144001	Caserío Machay
1802501366	COMEDOR COSTEÑO DANIEL	Cuarta	Moreno Mosquera Ambrocio Daniel	1801277805001	Av. Amazonas y Tomas Halflants
1802501089	CHOZÓN DE LA MOLIENDA	Tercera	Warmington Alban Sasha Nicole	1801592146001	Av. Montalvo Y Velasco Ibarra
1802501272	LOS CHARANES	Tercera	Flores Guerrero Santos Eleovina	1102044490001	Ambato y Napoleón Herrera
1802500514	LA CHIMENEA	Tercera	Santamaría Villacís Mario Avelino	1600207516001	Oriente y 12 de Noviembre
1802541868	AROMA A CAFÉ GUAMAG	Tercera	Luna Vargas María del Carmen	1802452241001	Sector Agoyan - Hacienda Guamag
1802501914	AMARELO	Tercera	Macas Gonzalez Diego Fabian	703403766001	Pedro V. Maldonado y Ambato
1802501933	CHARLE´S	Tercera	PaucarSalguero Carlos Gustavo	602403214001	Juan Montalvo y 12 de Noviembre
1802501937	CHIFA CHINA LU	Tercera	Lu Baicheng	1752139368001	Oscar Efrén Reyes y Eugenio Espejo
1802501966	EL VIAJERO	Tercera	Guamán Caiza Rodrigo	1803677481001	Av. Amzonas y Tomas Halflants
1802501832	LOCO KANGREJO CERVECERO	Tercera	Nuñez Lescano Olga Cristina	1600309932001	Oriente y Eloy Alfaro
1802502007	GILEITO LINDO MEXICAN FOOD	Tercera	Marin Ortiz Holger Sebastian	1803994274001	16 de Diciembre y Lusi A. Martinez
1802502022	SABOR ESMERALDEÑO DE JULIA	Tercera	Caicedo Jama Julia	801068230001	Oriente y Pedro V. Maldonado

Elaborado por: GADBAS (2014)

3.5.- OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Variable independiente: Gastronomía.

Cuadro 1: Variable Independiente (gastronomía)

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente	Gastronomía Alimentación Ambiente y entorno	Establecimientos de alimentación Comida nacional Comida internacional Turismo	¿Piensa Ud. Que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo turístico-económico en la ciudad de Baños de Agua Santa? SI.... NO... En parte... ¿Según Ud. qué tipo de comida se debe comercializar con más énfasis en cantón Baños de Agua Santa? Nacionales..... Internacionales .. ¿Porqué?..... ¿Usted considera que Baños de Agua Santa es un potencial turístico en su gastronomía? SI..... NO En parte... ¿Por qué?	Observación Recolección de datos Encuesta	Catastro de empresas gastronómicas Cuestionario

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2014)

Variable dependiente: Desarrollo económico.

Cuadro 2: Variable Independiente (Desarrollo Económico)

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Es la actividad socioeconómica, estratégica y esencial para el desarrollo del país.	Actividad socioeconómica	Negocios Empresas Dinamismo Comercio ferias	¿Qué actividades relacionadas a la gastronomía piensa usted que se deben impulsar para generar mayor desarrollo económico en Baños de Agua Santa? - Ferias gastronómicas () -Promoción de la gastronomía atreves de medios de comunicación () -Incremento de establecimientos de alimentación () Competencias gastronómicas ()	Observación	Fotografías históricas
	Estrategias	Estrategias empresariales Estrategias de marketing	¿Qué tipo de turistas piensa usted que contribuyen al desarrollo turístico y económico de Baños de Agua Santa? Nacionales.... Extranjeros.... nacionales y extranjeros ¿Por qué? ¿Piensa usted que se debe hacer publicidad conjunta mediante una guía gastronomía? SI... NOEn parte... ¿Por qué?.....	Investigación	Publicidad sobre la historia de Baños
	Desarrollo	Mejora de la calidad de vida Fuentes de empleo	¿Considera usted que el nivel de la calidad de los Baneños ha mejorado gracias al turismo gastronómico? SI..... NO En parte ¿Por qué? ¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en Baños de Agua Santa? SI.... NO... En parte ¿Por qué?...	Computación	Documentos históricos

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2014)

3.6.- PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Cuadro 3: Recolección de Información

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
1.- ¿Para qué?	Determinar la incidencia que tiene la gastronomía en el desarrollo turístico-económico en el cantón Baños de Agua Santa.
2.- De que personas u objetos va a obtener	A los propietarios de los establecimientos de alimentación de Baños de Agua Santa.
3.- Sobre	Sobre la gastronomía y su incidencia en el desarrollo turístico-económico.
4.- ¿Quién? ¿Quiénes?	Investigador
5.- ¿Cuándo?	Periodo septiembre 2014–febrero 2015
6.- ¿Dónde?	En el cantón Baños de Agua Santa.
7.- ¿Cuántas veces?	Una vez
8.- ¿Qué técnicas de recolección?	Encuestas y observaciones
9.- ¿Con que?	Guías focalizadas, cuestionario estructurado y fichas de observación
10.- ¿Qué situación?	Fines de semana

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2014)

3.7.- PLAN DE PROCEDIMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Con la aplicación de encuestas se tendrá la información deseada y se procederá de la siguiente manera:

- ✓ Revisión crítica de la información recogida es decir limpieza de la información defectuosa, contradictoria, incompleta, no pertinente.
- ✓ Tabulación y ordenamiento de la información a través de gráficos.
- ✓ Estudio estadístico, análisis e prestación objetiva, verificación de hipótesis.
- ✓ Presentación de datos.

CAPÍTULO IV

4.1.- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.

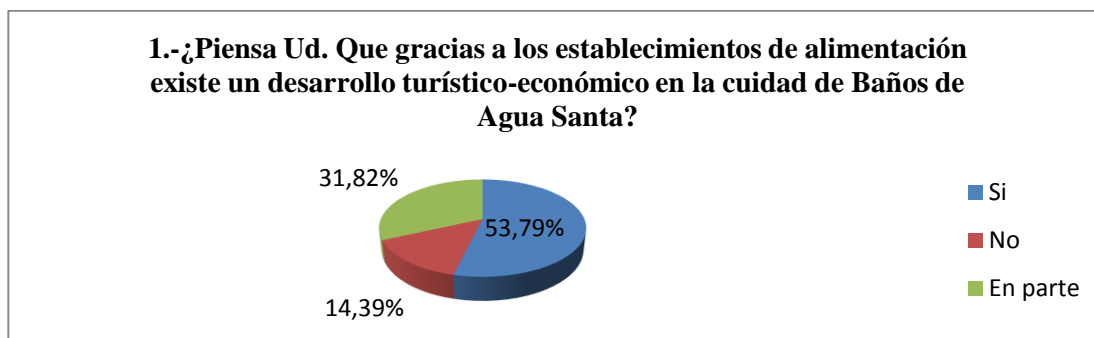
Pregunta 1.-¿Piensa Ud. Que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo turístico-económico en la ciudad de Baños de Agua Santa?

Cuadro 4: tabulación pregunta 1

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	71	53.79%
No	19	14.39%
En parte	42	31.82%
Total	132	100%

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Gráfico 3: Representación gráfica 1



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Análisis: Se puede observar que del total de respuestas obtenidas el 53,79% de los encuestados creen que si existe un desarrollo turístico –económico gracias a los establecimientos de alimentación en el cantón Baños de Agua Santa; el 31,82% dice que en parte si existe un desarrollo gracias a los establecimientos de alimentación y el 14,39% piensa que no existe un desarrollo turístico-económico

Interpretación: Con los datos obtenidos se puede concluir que Baños de Agua Santa ha experimentado un desarrollo turístico-económico gracias a sus establecimientos de alimentación.

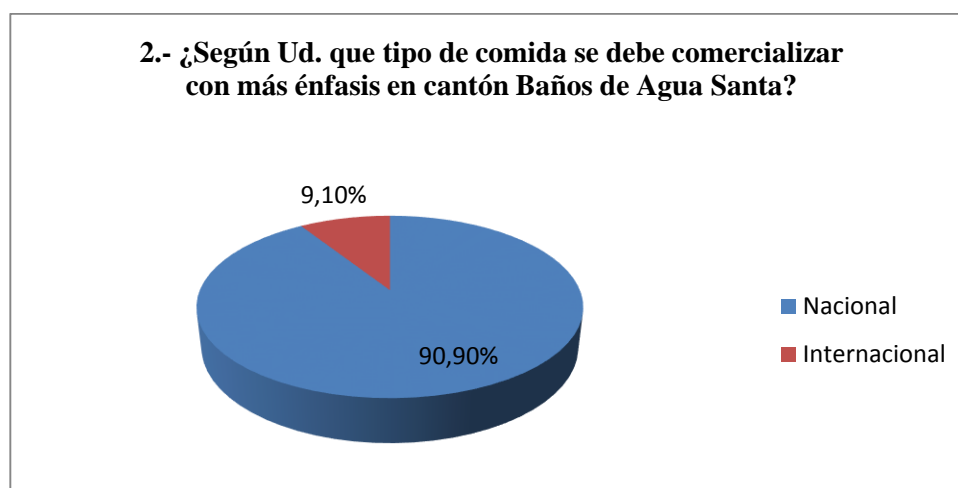
Pregunta 2.- ¿Según Ud. qué tipo de comida se debe comercializar con más énfasis en el cantón Baños de Agua Santa?

Cuadro 5: tabulación pregunta 2

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Nacional	120	90,90%
Internacional	12	9.10%
Total	132	100%

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Gráfico 4: Representación gráfica 2



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Análisis: Como se puede observar en el gráfico, el 90,90% de los encuestados creen que en Baños de Agua Santa se debe comercializar con más énfasis la comida nacional; mientras que el 9,10% dicen que se debe comercializar la comida internacional.

Interpretación: Observando los datos se puede determinar que en Baños de Agua Santa se debe dar a conocer la gastronomía nacional dando importancia a nuestras tradiciones a los visitantes de este maravilloso cantón.

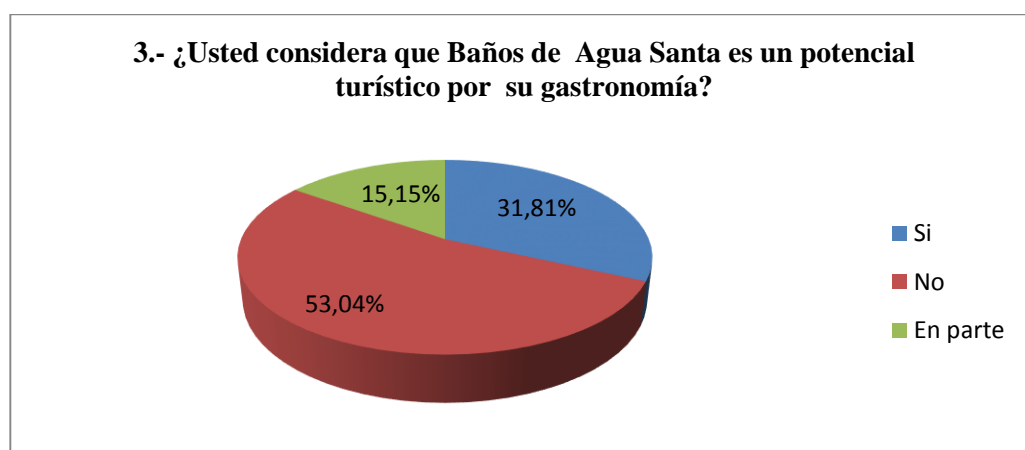
Pregunta 3.- ¿Usted considera que Baños de Agua Santa es un potencial turístico por su gastronomía?

Cuadro 6: tabulación pregunta 3

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	42	31,81%
No	70	53,04%
En parte	20	15,15%
Total	132	100%

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Gráfico 5: Representación gráfica 3



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Análisis: Al observar en el total de respuestas obtenidas el 53,04% de los encuestados cree que Baños de Agua Santa no es un potencial turístico por su Gastronomía; mientras que el 31,82% piensa que si lo es, un 15,15% piensa que en parte.

Interpretación: Con la ayuda de datos se puede determinar que Baños de Agua Santa no es un potencial turístico por su gastronomía; en cambio podemos decir que Baños de Agua Santa es un potencial turístico por su turismo de aventura y descanso.

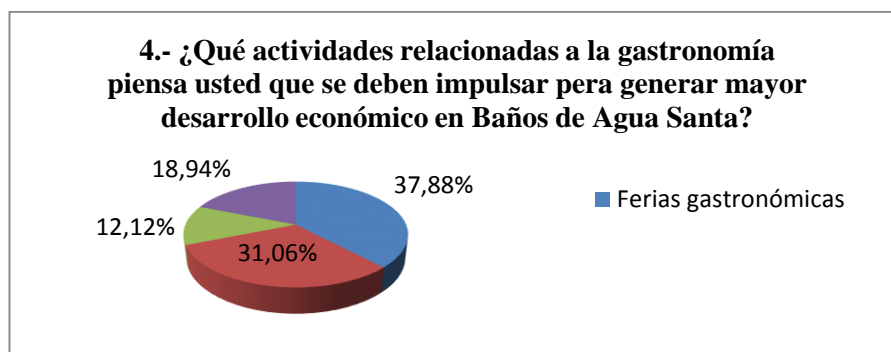
Pregunta 4.- ¿Qué actividades relacionadas a la gastronomía piensa usted que se deben impulsar para generar mayor desarrollo económico en Baños de Agua Santa?

Cuadro 7: tabulación pregunta 4

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Ferias gastronómicas	50	37,88%
Promoción de la gastronomía a través de medios de comunicación	41	31,06%
Incremento de establecimientos de alimentación	16	12,12%
Competencias gastronómicas	25	18,94%
Total	132	100%

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Gráfico 6: Representación gráfica 4



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Análisis: Como se puede observar en el total de respuestas obtenidas el 37,88% las ferias gastronómicas serán una actividad muy relevante para generar mayor desarrollo gastronómico en Baños de Agua Santa, el 31,06% cree que se debe hacer publicidad mediante los medios de comunicación, el 18,94% dicen que se debe incrementar más establecimientos de alimentación, mientras que el 12,12% creen que se debe organizar competencias gastronómicas dentro del cantón Baños de Agua Santa.

Interpretación: Con los datos obtenidos se puede concluir que una de las actividades que se deberían dar para generar mayor desarrollo turístico y económico en Baños de Agua Santa es realizar ferias gastronómicas mediante medios de comunicación.

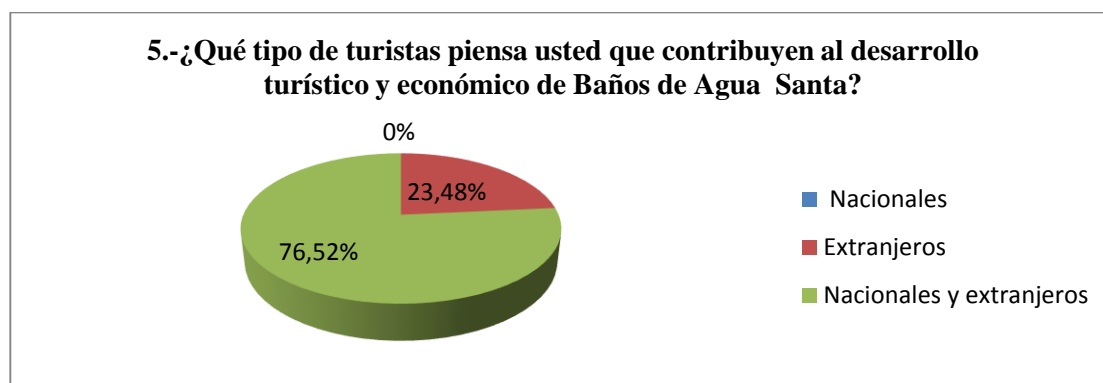
Pregunta 5.-¿Qué tipo de turistas piensa usted que contribuyen al desarrollo turístico y económico de Baños de Agua Santa?

Cuadro 8: tabulación pregunta 5

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Nacionales	0	0%
Extranjeros	31	23,48%
Nacionales y extranjeros	101	76,52
Total	132	100%

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Gráfico 7: Representación gráfica 5



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Análisis: Al observar en el gráfico el total de respuestas obtenidas, el 0 % de nacionales no contribuye al desarrollo turístico económico de Baños de Agua Santa, el 2548% de los encuestados cree que solo los extranjeros contribuyen al desarrollo turístico y económico del cantón Baños de Agua Santa mientras que el 76,52% dicen que tanto nacionales y extranjeros contribuyen al desarrollo turístico y económico de Baños de Agua Santa.

Interpretación: Con los datos representados en el gráfico se puede concluir que tanto nacionales como extranjeros contribuyen al desarrollo turístico y económico de Baños de Agua Santa, debido que Baños ya es conocido como potencial turístico a nivel nacional e internacional por ende tenemos la visita de turistas nacionales y extranjeros.

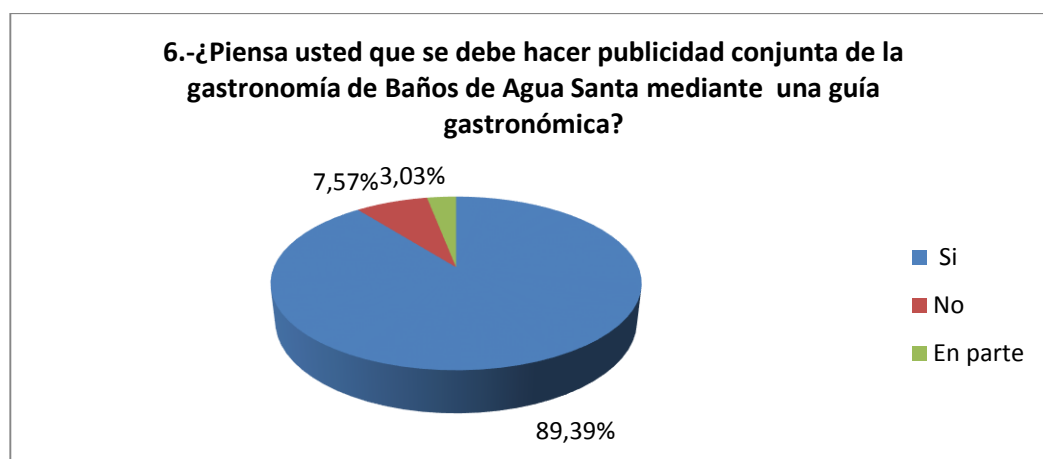
Pregunta 6.- ¿Piensa usted que se debe hacer publicidad conjunta de la gastronomía de Baños de Agua Santa mediante una guía gastronómica?

Cuadro 9: tabulación pregunta 6

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	118	89,39%
No	10	7,57%
En parte	4	3,03%
Total	132	100%

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Gráfico 8: Representación gráfica 6



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Análisis: Como se puede observar en total de respuestas obtenidas el 89,39% de los encuestados piensan que se debe hacer publicidad conjunta mediante una guía gastronómica de la gastronomía de Baños de Agua Santa, por otro lado el 7,57% piensa que no es necesario la realización de una guía gastronómica mientras que un 3,03% dicen que en parte .

Interpretación: Con los datos obtenidos se puede concluir que se debe hacer publicidad conjunta de la gastronomía de Baños de Agua Santa mediante una guía Gastronómica, debido a que a través de ésta se puede promocionar y dar a conocer los diferentes platos típicos que posee el cantón.

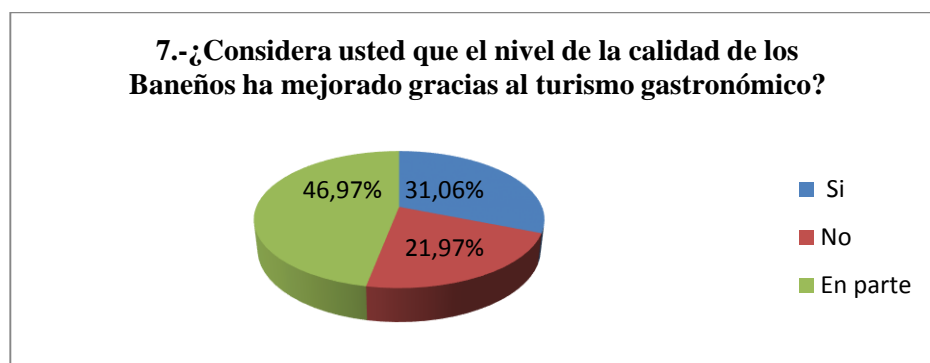
Pregunta 7.-¿Considera usted que el nivel de la calidad de vida de los Baneños ha mejorado gracias al turismo gastronómico?

Cuadro 10: tabulación pregunta 7

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	41	31,06%
No	29	21,97%
En parte	62	46,97%
Total	132	100%

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Gráfico 9: Representación gráfica 7



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Análisis: Como se puede observar en total de respuestas obtenidas el 46,97% de los encuestados piensan que en parte la calidad de los Baneñosha mejorado gracias al turismo gastronómico, el 31,06% dicen que si se ha mejorado, mientras que el 21,97% dice que no se ha mejorado el nivel de calidad de los Baneños.

Interpretación: Con la ayuda de estos datos se puede concluir que en parte se ha mejorado el nivel de calidad de los Baneños ya que las personas están dedicadas ofrecer turismo de aventura, turismo gastronómico, turismo religioso entre otros.

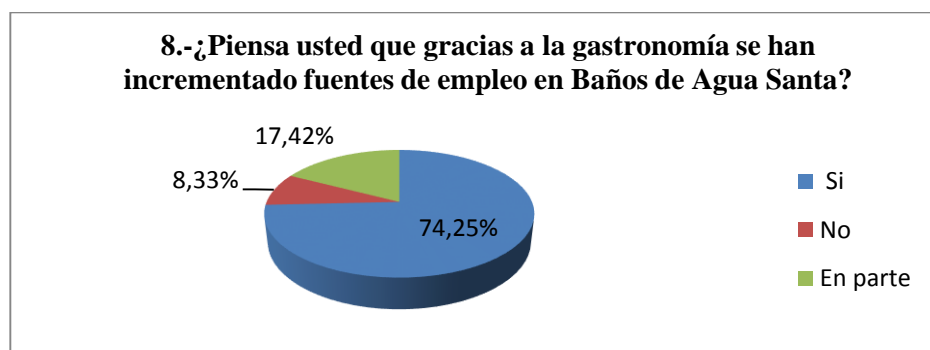
Pregunta 8.- ¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en Baños de Agua Santa?

Cuadro 11: tabulación pregunta 8

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	98	74,25%
No	11	8,33%
En parte	23	17,42%
Total	132	100%

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Gráfico 10: Representación gráfica 8



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Análisis: Como se puede observar en el total de respuestas obtenidas el 74,25% de los encuestados piensan que si se han incrementado fuentes de empleo gracias a la gastronomía, el 17,42 % dicen que en parte, mientras que el 8,33% dicen que no se han incrementado fuentes de empleo en Baños de Agua Santa.

Interpretación: Con la ayuda de estos datos se puede concluir que si se han incrementado fuentes de empleo gracias la gastronomía, ya que se han aumentado más establecimientos de alimentación debido al crecimiento turístico del cantón.

4.2.- Verificación de la hipótesis

Para la verificación de la hipótesis del presente trabajo investigativo se utilizará el método estadístico conocido como Chi cuadrado (χ^2).

4.2.1.- Planteamiento de la Hipótesis

H0. La gastronomía, **NO** incide en el desarrollo turístico-económico del cantón Baños De Agua Santa.

H1. La gastronomía, incide en el desarrollo turístico-económico del cantón Baños de Agua Santa.

4.2.2.- Selección del Nivel de Significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizará el nivel de $\alpha=0.05$

4.2.3.- Descripción de la Población

Se ha tomado como referencia para la investigación de campo el total del universo de investigación de los establecimientos que brindan el servicio de alimentación en Baños de Agua Santa.

Muestra de la Población	Establecimientos	%Porcentaje
Establecimientos que brindan el servicio de alimentación en Baños de Agua Santa.	132	100
Total	132	100

Cuadro 12: Muestra Población

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

4.2.4.- Especificación del Estadístico

Para esto se utilizará la siguiente fórmula:

$$x^2 = \sum \left[\frac{(O - E)^2}{E} \right]$$

Σ = sumatoria

x^2 =chi cuadrado

O= frecuencias observadas

E= frecuencias esperadas

4.2.5.- Especificación de las Regiones de Aceptación y Rechazo

Se procede a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro consta de 8 filas y 3columnas.

Grados de libertad		
	Filas	Columnas
G1	4-1	3-1
G1	3	2
G1	3*2	
G1	6	
		$x^2T = 12,59$

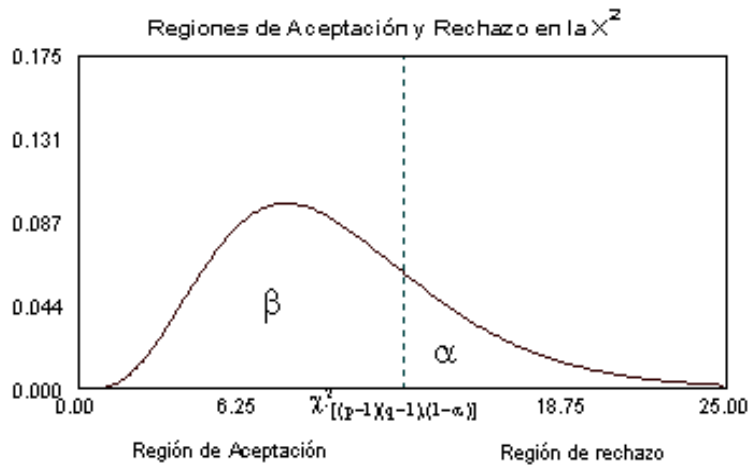
Cuadro 13: Muestra Población

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Entonces con 4 gl y a nivel de 0.05 tenemos en la tabla de χ^2 , el valor de 12,59. Por lo consiguiente se acepta la hipótesis nula para todo valor del Chi cuadrado que se encuentra hasta el valor 12,59 y se rechazará la hipótesis nula cuando los valores calculados son mayores a 12,59.

La representación gráfica seria.

Gráfico 11: Curva estadística de Aceptación y rechazo



Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

4.2.6.- Recolección de Datos y Cálculo de los Estadísticos

Preguntas	Categorías		En parte	Subtotal
	SI	NO		
1.-¿Piensa Ud. Que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo turístico-económico en la ciudad de Baños de Agua Santa?	71	19	42	132
3.- ¿Usted considera que Baños de Agua Santa es un potencial turístico por su gastronomía?	42	70	20	132
6.-¿Piensa usted que se debe hacer publicidad conjunta de la gastronomía de Baños de Agua Santa mediante una guía gastronómica?	118	10	4	132
8.-¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en Baños de Agua Santa?	98	11	23	132
Subtotal	329	110	89	528

Cuadro 14: Especificación de lo estadístico (frecuencias observadas)

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

SI: $329 \cdot 132 / 528 = 82,25$

NO: $110 \cdot 132 / 528 = 27,50$

En parte: $89 \cdot 132 / 528 = 22,25$

Una vez determinadas las frecuencias observadas, y con los resultados obtenidos, se procede a establecer las frecuencias esperadas.

Preguntas	Categorías			Subtotal
	SI	NO	En parte	
1.-¿Piensa Ud. Que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo turístico-económico en la ciudad de Baños de Agua Santa?	82,25	27,50	22,25	132
3.- ¿Usted considera que Baños de Agua Santa es un potencial turístico por su gastronomía?	82,25	27,50	22,25	132
6.-¿Piensa usted que se debe hacer publicidad conjunta de la gastronomía de Baños de Agua Santa mediante una guía gastronómica?	82,25	27,50	22,25	132
8.-¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en Baños de Agua Santa?	82,25	27,50	22,25	132
Subtotal	329	110	89	528

Cuadro 15: Especificación de lo estadístico (frecuencias esperadas)

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

4.2.7.- Calculo del chi cuadrado

O	E	O-E	(O-E) ²	(O-E) ² /E
71	82,25	-11,25	126,50	1,58
19	27,50	-8,5	72,25	2,63
42	22,25	19,75	390,06	17,53
42	82,25	-40,25	1620,06	19,70
70	27,50	42,50	1806,25	65,68
20	22,25	-2,25	5,06	0,22
118	82,25	-35,75	1278,06	15,54
10	27,50	-17,50	306,25	11,14
4	22,25	-18,25	333,06	14,97
98	82,25	15,75	248,06	3,02
11	27,50	-16,50	272,25	9,9
23	22,25	0,75	0,56	0,03
475	528		X²	161,94

Cuadro 16:Chi Cuadrado Calculado

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

4.2.6.- Decisión

Para 4 grados de libertad a un nivel 0,05 se obtiene en la tabla 12,59y como el valor del chi cuadrado calculado es 161,94 mayor que X^2_T (12,59), se acepta la hipótesis alternativa H1 que dice: La gastronomía, **SÍ** incide en el desarrollo de turístico-económico del cantón Baños de Agua Santa. Con esto se ha verificado la hipótesis satisfactoriamente.

4.2.7.- Recolección de Datos y Cálculo de los Estadísticos

Preguntas	Categorías			Subtotal
	SI	NO	En parte	
1.-¿Piensa Ud. Que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo turístico-económico en la ciudad de Baños de Agua Santa?	71	19	42	132
3.- ¿Usted considera que Baños de Agua Santa es un potencial turístico por su gastronomía?	42	70	20	132
6.-¿Piensa usted que se debe hacer publicidad conjunta de la gastronomía de Baños de Agua Santa mediante una guía gastronómica?	118	10	4	132
8.-¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en Baños de Agua Santa?	98	11	23	132
Subtotal	329	110	89	528

Cuadro 17: Recolección de Datos y Cálculo de los Estadísticos

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

SI: $329 \cdot 132 / 528 = 82,25$

NO: $110 \cdot 132 / 528 = 27,50$

En parte: $89 \cdot 132 / 528 = 22,25$

Una vez determinadas las frecuencias observadas, y con los resultados obtenidos, se procede a establecer las frecuencias esperadas.

Preguntas	Categorías			Subtotal
	SI	NO	En parte	
1.-¿Piensa Ud. Que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo turístico-económico en la ciudad de Baños de Agua Santa?	82,25	27,50	22,25	132
3.- ¿Usted considera que Baños de Agua Santa es un potencial turístico por su gastronomía?	82,25	27,50	22,25	132
6.-¿Piensa usted que se debe hacer publicidad conjunta de la gastronomía de Baños de Agua Santa mediante una guía gastronómica?	82,25	27,50	22,25	132
8.-¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en Baños de Agua Santa?	82,25	27,50	22,25	132
Subtotal	329	110	89	528

Cuadro 18: Especificación de lo estadístico (frecuencias esperadas)

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

4.2.8.- Calculo del chi cuadrado

O	E	O-E	(O-E) ²	(O-E) ² /E
71	82,25	-11,25	126,50	1,58
19	27,50	-8,5	72,25	2,63
42	22,25	19,75	390,06	17,53
42	82,25	-40,25	1620,06	19,70
70	27,50	42,50	1806,25	65,68
20	22,25	-2,25	5,06	0,22
118	82,25	-35,75	1278,06	15,54
10	27,50	-17,50	306,25	11,14
4	22,25	-18,25	333,06	14,97
98	82,25	15,75	248,06	3,02
11	27,50	-16,50	272,25	9,9
23	22,25	0,75	0,56	0,03
475	528		X²	161,94

Cuadro 19:Chi Cuadrado Calculado

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

4.2.6.- Decisión

Para 4 grados de libertad a un nivel 0,05 se obtiene en la tabla 12,59 y como el valor del chi cuadrado calculado es 161,94 mayor que X^2_T (12,59), se acepta la hipótesis alternativa H1 que dice: La gastronomía, **SI** incide en el desarrollo de turístico-económico del cantón Baños de Agua Santa. Con esto se ha verificado la hipótesis satisfactoriamente.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.-Conclusiones

- Se logró evaluar la incidencia que tiene la gastronomía en el desarrollo turístico-económico de Baños de Agua Santa.
- Se determinó cual es la comida típica de Baños de Agua Santa.
- La gastronomía típica del cantón Baños de Agua Santa dinamiza la economía del mismo ya que existe varios establecimiento que brindan este tipo de servicio y eso un de los motivos de visita de turistas nacionales y extranjeros.
- El turismo de aventura es una de las principales fuentes de ingresos económicos para la localidad.

5.2.- Recomendaciones

- Se recomienda incrementar la oferta en el área gastronómica del cantón Baños de Agua Santa ya que existen pocos lugares donde se expenden la misma.
- Capacitar a los servidores turísticos para que oferten una nueva tendencia de la gastronomía típica como es la gourmet ya que Baños de Agua Santa es uno los destinos principales en el Ecuador.
- Las instancias de turismo deberían incentivar el rescate de nuestras tradiciones porque esto identifica a nuestros pueblos y muy es apetecida por los visitantes nacionales y extranjeros.
- Con la dinamización del turismo gastronómico en el cantón Baños de Agua Santa se estará mejorando la calidad de vida de sus habitantes ya que se generara más plazas de empleo para los mismos.

- La elaboración de una guía gastronómica de las comidas y bebidas tradicionales que se expenden en el cantón Baños de Agua Santa ayudará de manera positiva a la oferta turística con la que cuenta el destino, así como también permitirá que nuevos emprendedores tengan una iniciativa de desarrollo económico .
- Las autoridades locales deberían incrementar el presupuesto para la realización y oferta de ferias gastronómicas en la localidad.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1.-Datos informativos

6.1.1.- Título: Elaboración de una guía gastronómica de las comidas y bebidas tradicionales que se expenden en el cantón Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua.

6.1.2.-Institución Ejecutora

Gobierno autónomo descentralizado de Baños de Agua Santa y dueños de los establecimientos de comida típica y tradicional de Baños de Agua Santa.

6.1.3.- Beneficiarios

Personas involucradas con el sector gastronómico y turístico.

Estudiantes de Turismo y Hotelería de las diferentes universidades a nivel Regional y Nacional.

Agencias de viajes.

Departamento de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Baños de Agua Santa.

Hoteles, Hostería y Restaurantes que brindan el servicio de alimentación.

Cantón Baños de Agua Santa.

6.1.4.- Tiempo estimado para la ejecución

- Un mes

6.1.5.- Equipo Técnico

Investigador Eddy Exequiel Masabanda Tite, dueños de los establecimientos de comida típica y tradicional de Baños de Agua Santa.

Coordinador: Ing. Mg.Marco Antonio Toledo Villacís.

6.1.6.- Costo

Descripción	Proveedor	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Internet	investigador	7	0,80	\$5,60
Viáticos	Investigador	3	8,00	\$24,00
Diseño de la guía	Diseñador grafico	1	\$30,00	\$30,00
Impresión del borrador	Imprenta	1	\$6,00	\$6,00
Impresión de la guía	imprenta	8	\$15,00	\$120,00
Valor total				\$185,60

Cuadro 20: Costo

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

6.1.7.- Ubicación

Localización

País: Ecuador

Provincia: Tungurahua

Cantón: Baños de Agua Santa.

Límites: Al norte con la provincia de Napo.

Al sur con la provincias de Chimborazo y Morona Santiago.

Al este con la provincia de Pastaza.

Al oeste con los cantones Patate y Pelileo.

Clima: Lluvioso tropical.

Temperatura: Su temperatura habitual es de unos 15 a 25 °C en verano.

Fecha de cantonización: 16 de Diciembre de 1944.

6.2.-Antecedentes de la propuesta

El cantón Baños de Agua Santa es uno de los principales lugares turísticos de la provincia de Tungurahua ya que posee un gran cantidad de lugares majestuosos hechos por la naturaleza, estos lugares son muy visitados por turistas extranjeras y nacionales, por ende las personas quieren conocer aparte de la naturaleza degustar de la comida y bebidas tradicionales que posee el cantón Baños de Agua Santa.

Con la ayuda de la investigación realizada se puede dar a conocer cuáles son los platos tradicionales que tiene este cantón, aunque la gastronomía Baneña se está perdiendo por falta de promoción y apoyo por medio de las autoridades locales.

En lo referente a investigaciones relacionadas con la gastronomía tradicional, no existen por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado Baños de Agua Santa, pero no se da una recopilación de los lugares gastronómicos con su ubicación.

En los cuales se desarrolla una actividad turística con muchas limitaciones en cuanto al desconocimiento de la ubicación de todos los lugares gastronómicos y sus diferentes platos y bebidas tradicionales, sin mayor control de los responsables del manejo de estos atractivos y peor aún sin una participación adecuada de la comunidad local y otros actores.

6.3.-Justificación

La realización de esta guía gastronómica es de gran importancia debido a que se dará a conocer la gastronomía tradicional que posee el cantón Baños de Agua Santa.

La elaboración de la guía es totalmente factible ya que el cantón Baños de Agua Santa posee gastronomía tradicional que debe darse a conocer a las personas que nacionales y extranjeras he incluso a los mismos habitantes que desconoces los platos que expenden y así poder convertirse en una gran potencia turística y gastronómica que ayude al desarrollo económico del cantón y por ende mejorar la calidad de vida de sus pobladores.

La elaboración de esta guía gastronómica es novedosa e innovadora ya que a través de esta se conocerá la gastronomía y por ende ayudara a que turistas nacionales y extranjeros conozcan cada uno de los platos tradicionales y típicos que posee el cantón a través de fotos, ingredientes y recetas.

6.4.- Objetivos

6.4.1.-Objetivo General

- Elaborar una guía gastronómica de las comidas y bebidas tradicionales que se expenden en el cantón Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua.

6.4.2.-Objetivos Específicos:

- Rescatar y promocionar cuáles son los platos típicos y tradicionales que posee el cantón Baños de Agua Santa.
- Diseñar la guía gastronómica y socializar la propuesta con los diferentes restaurantes y puestos de comida del cantón Baños de Agua Santa.
- Evaluar el uso y buen funcionamiento de la guía gastronómica en cada lugar donde se beneficiara al desarrollo turístico del cantón Baños de Agua Santa.

6.5.-Análisis de factibilidad

Aspecto Político

Existe la posibilidad de una decisión favorable del Gobierno Autónomo Descentralizado de Baños de Agua Santa, para tratar de implementar la propuesta en consideración a que es necesario dar atención a un problema que en el caso de no ser tratado como corresponde pone en riesgo la pérdida de comidas, bebidas típicas y tradicionales y el aprovechamiento de otros atractivos turísticos, a más de incidir negativamente en la satisfacción del visitante.

Aspecto financiero

La reproducción de la propuesta esta cargo del Gobierno Autónomo descentralizado de Baños de Agua Santa, la cual mediante la aplicación de la partida presupuestaria correspondiente y la autogestión de los interesados se podrá ejecutar.

Aspecto Social

La elaboración de la guía gastronómica de las comidas y bebidas tradicionales del cantón Baños de Agua Santa, ayudará al crecimiento turístico local, generando fuentes de trabajo alternativo, a más de contribuir a satisfacer la demanda de los visitantes y a la conservación de la tradición y cultura gastronómica.

6.6.-Fundamentación

Guía

En términos generales, se entiende por guía aquello o a aquel que tiene por objetivo y fin el conducir, encaminar y dirigir algo para que se llegue a buen puerto en la cuestión de la que se trate.

Guía es un manual que nos ayuda a llegar a un determinado lugar con facilidad.

Guía gastronómica

Una guía turística o guía de viaje es un libro para turistas o viajeros que proporciona detalles sobre una localidad o área geográfica, un destino turístico o un itinerario en particular. Es el equivalente escrito de un guáturístico.

Una guía turística incluirá generalmente detalles de interés para el viajero tales como números de teléfono, direcciones, precios y valoraciones de hoteles y otro tipo de alojamientos y restaurantes. Así mismo, indicará los principales medios de transporte disponibles y puntos de embarque, itinerarios, precios o forma de adquirir los billetes. También incorpora teléfonos y direcciones de ayuda o para casos de emergencia: centros sanitarios, policía, embajadas, etc. Las recomendaciones prácticas incluyen tipos de cambio de moneda, códigos telefónicos o consideraciones higiénicas y sanitarias.

La guía turística suele contener información detallada sobre los centros y actividades culturales de la zona - museos, teatros, parques de ocio -, así como sus principales monumentos y lugares turísticos que el viajero puede visitar. A

menudo la guía incorpora mapas con diverso detalle sobre la localidad o la zona geográfica, incluyendo callejeros y puntos de mayor interés. En ocasiones, también introducen itinerarios recomendados. A menudo, la guía contiene también información histórica y cultural de la ciudad, país o región.

(Guía gastronómica, 2004, p. 1)

La guía turística, te muestra los lugares más importantes de un país estado o zona, sus costumbres , la forma de cómo llegar a ellos y lo que puedes conocer de sus alrededores si existen templos, museos, centros turísticos, hoteles, restaurantes y espectáculos , así mismo te describen brevemente como son.

Guía gastronómica

Según Iñigo, Zarauz (2006); menciona que la realización de una guía gastronómica encierra una serie de elementos a tener en cuenta, cuya valoración, en búsqueda de la equidad que debe presidir los consejos que se desarrollan en la misma, no siempre resulta exenta de influencias.

Veamos en primer lugar, cuales son los colectivos que intervienen y existen alrededor del mundo de las guías gastronómicas, al que nos ceñiremos. El principio básico de la realización de una guía es que ésta ha de servir para conducir al que la utiliza, por el camino de la búsqueda de un criterio acertado en la elección del servicio o destino que se desee. Por tanto, hemos de deducir que el colectivo más importante estará formado por los que consultan la publicación, que tratan de formar su criterio para el disfrute del destino gastronómico más acertado. Todo ello en función de una serie de variables (precios, tipos de cocina, localización, etc.).

El segundo colectivo a tener en cuenta lo componen los profesionales, quienes desde una óptica empresarial, ofertan los servicios. Por principio, estos profesionales deben ser conscientes de que no son ellos quienes determinan su inclusión en las guías, y por ende, la opinión que merecen. Son los gestores y

hacedores de las guías, quienes fijan los criterios a transmitir a los consumidores. Este principio de actuación no suele ser fácilmente entendible por los cocineros y responsables de establecimientos, que consideran que las Guías deben su existencia al desarrollo de su actividad, que de no existir, no habría dado lugar a que la publicación pudiera ver la luz. Siendo cierto de forma generalizada, no lo es cuando se particulariza en un restaurador o establecimiento en particular.

El tercer colectivo, incluye los propios editores de la guía. La filosofía a aplicar, los intereses unas veces económicos y otras simplemente socio-políticos, las dificultades económico-financieras que debilitan posturas libres de presiones, son factores que van a influir de manera decisiva en el resultado de una guía fiable en la búsqueda del mejor servicio al consumidor.

Por último, es importante analizar la existencia de los llamados inspectores de las guías, quienes son los ejecutores directos de las clasificaciones y opiniones que luego trascienden a la publicación de turno, bien sea íntegramente o con las modificaciones que consideren oportunas los editores.

6.7. Metodología de la propuesta

La propuesta se orienta a la elaboración de una guía gastronómica de las comidas y bebidas tradicionales que se expenden en el cantón Baños de Agua Santa, se fundamenta en la existencia e importancia de la información turística gastronómica para involucrar al cantón; así como también, en la demanda de servicios de los turistas y en la necesidad de garantizar la conservación de todos los recursos culturales y tradicionales de la ciudad del Baños de Agua Santa.

Para poder analizar se procede a recopilar información importante de todos los lugares tradicionales que expendan comida Baneña por años en el cantón.

De la siguiente manera: Entrevistas

Se entrevistó a todos los propietarios de los lugares que hacen y venden comida tradicional Baneña.

Se les pregunto datos relevantes de cada lugar con su historia, preparación, secretos antiguos, ingredientes, modo de servirse y degustar, el valor nutricional y los precios. Vale recalcar que los Baneños se caracterizan por la gentileza y el don de gente de cada persona, quienes me brindaron la mayor información y una deliciosa degustación de cada plato tradicional.

Recetas de las comidas y bebidas tradicionales del Cantón Baños de Agua Santa.

Cuadro 21: Receta estándar Choclo mote con cuero

Receta estándar Choclo mote con cuero			
NOMBRE: Choclo mote con cuero asado			
TIPO: Entrada			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Choclo	100	gr	tierno
Cuero de cerdo	150	gr	suave
Cebolla roja	25	gr	cortada en pluma
Tomate de carne	25	gr	cortado en cubos
limón meyer	1/2	unid	el jugo
PREPARACIÓN:			<p>Lugares de venta al público: Junto a la Basílica de Baños de Agua Santa.</p> <p>Precio:\$1,50</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Cocer el choclo en abundante agua hasta que este tierno, • Cocer ligeramente el cuero en agua hirviendo • Asar el cuero a la parrilla • Preparar el “curtido” con la cebolla y el tomate y el jugo de limón condimentar con sal, aceite de oliva y cilantro. 			
Valor nutricional: Contiene: calorías, hidratos de carbono, proteínas grasas, vitamina B1, B3, minerales: (fósforo, magnesio, hierro, zinc y manganeso.)			

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 22: Receta estándar Maíz tostado con chicharon

Receta estándar Maíz tostado con chicharon			
NOMBRE: Maíz tostado con chicharon			
TIPO: Entrada			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Maíz para tostar	100	gr	
Grasa de cerdo	250	gr	con carne
Ajo	30	gr	macho
Cebolla blanca	1/2	unid	
Cebolla roja	25	gr	
Tomate de carne	25	gr	
Limón meyer	1/4	unid	
PREPARACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Desgrasar un poco la grasa de cerdo cortada en trozos medianos. • Cuando haya grasa líquida agregar el maíz y remover constantemente • Cuando el maíz este casi tostado añadir el ajo, la cebolla blanca y la mitad de la cebolla roja. • Servir con “curtido” hecho con el resto de ingredientes. 			Lugares de venta al público: San Vicente (fritadería Doña Estelita)
Valor nutricional: Contiene proteínas, grasas, colesterol, calcio, hierro, yodo y vitamina A.			Precio:\$2.00

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 23: Receta estándar Tortillas de maíz en piedra del Tungurahua

Receta estándar Tortillas de maíz en piedra del Tungurahua			
NOMBRE: Tortillas de maíz en piedra del Tungurahua			
TIPO: Entrada			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Harina de maíz	150	gr	Calentado
Cebolla blanca	1/4	unid	cortada en brunoise
Mantequilla	20	gr	
Manteca de cerdo	20	gr	
Queso	50	gr	Tierno
Fondo de ave	75	ml	
PREPARACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Calentar el fondo, la mantequilla, la manteca de cerdo , la cebolla y condimentar • Antes de que hierva añadir el harina de maíz. • Retirar del fuego, dejar reposar un poco y añadir el queso troceado y u n toque de achiote. • Formar las tortillas y freírlas en piedra volcánica o tiesto de barro con achiote y manteca de cerdo. 			Lugares de venta al público: Ambato y Pastaza.
Valor nutricional: contiene carbohidratos, grasas, proteínas, hierro y calcio.			Costo :\$1,50

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 24: Receta estándar Caldo de gallina con camote

Receta estándar Caldo de gallina con camote			
NOMBRE: Caldo de gallina con camote			
TIPO: Sopa			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Gallina criolla	1	unid	cortada en octavos
Zanahoria	100	gr	cortada en jardinera
Alverja	100	gr	
Papa nabo	100	gr	cortada en jardinera
Tallos de apio	50	gr	cortado en brunoise
Arrocillo	50	gr	
Cilantro	50	gr	picado fino
Cebolla blanca	1	unid	cortada en brunoise
Camote dulce	8	unid	
Agua	2000	ml	
PREPARACIÓN:			Lugares de venta al público: Barrio San Vicente(Fritadería Doña Estelita)
<ul style="list-style-type: none"> • Cocer la gallina en el agua hasta que este tierna. • Añadir el resto de ingredientes y dejar cocer • Rectificar sabores • Servir con los camotes cocidos enteros 			
Valor nutricional: contiene proteínas y una mínima cantidad de grasa			Precio :\$ 2,50

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 25: Receta estándar Yaguarlocro

Receta estándar Yaguarlocro			
NOMBRE: Yaguarlocro			
TIPO: Sopa			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Menudo de borrego	125	gr	Limpio
Achiote	15	gr	
Cebolla blanca	1/2	unid	cortada en brunoise
Cilantro	15	gr	picado fino
Fondo de ave	250	ml	
Orégano	5	gr	
Comino	5	gr	
Ajo	15	gr	cortado en batalla
Papa	100	gr	cortada en cubos
Maní	25	gr	Tostado
Leche	50	ml	
Tomate	25	gr	
Cebolla roja	25	gr	
Aguacate	1/4	unid	
Hierba buena	5	gr	picada fina
Sangre de borrego	100	gr	
PREPARACIÓN:			Lugares de venta al público: En los principales mercados, hoteles y restaurantes de la ciudad.
<ul style="list-style-type: none"> • Cocer el menudo de borrego a presión. • En una cacerola refreír en achiote la cebolla blanca, el ajo y la papa. • Añadir el fondo de ave y el menudo de borrego cocido y cortado en trozos pequeños. • Añadir el maní licuado con la leche. • Condimentar con el orégano, el comino y rectificar. • Cocer la sangre en abundante agua. • En una sartén refreír un puco de cebolla blanca, ajo y añadir la sangre cocida. • Condimentar con comino, orégano, la hierba buena, sal y pimienta. • Preparar el” curtido” con la cebolla roja, el tomate. • Servir en platos separado la sopa y en otro la sangre refrita con el curtido y el aguacate. 			
Valor nutricional: contiene proteínas, calcio y hierro.			Precio: \$2,50

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 26: Receta estándar Caldo de 31

Receta estándar Caldo de 31			
NOMBRE: Caldo de 31			
TIPO: Sopa			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Menudo de res	125	gr	Limpio
Orégano	5	gr	
Cebolla roja	25	gr	Cortada en brunoise
Cebolla blanca	¼	unid	Cortada en brunoise
Ajo	10	gr	
Fondo de res	250	ml	
Comino	5	gr	
Achiote	15	gr	
Mote	100	gr	Cocido
Cilantro	15	gr	
Limón	½	unid	Mandarina
PREPARACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Cocer el menudo de res a presión aromatizado con un mirepoix de verduras • En una cacerola refreír la cebolla roja, cebolla blanca y el ajo. • Añadir el menudo de res cocido y cortado en trozos pequeños, el fondo de res y un poco del fondo de cocción del menudo. • Condimentar con el comino, el orégano y el cilantro. • Rectificar sabores • Servir con el mote y el limón. 			Lugares de venta al público: En los principales mercados de la ciudad, terminal terrestre y calle Espejo y Tomas Halflants(Picantería Fénix)
Valor nutricional: proteínas e hidratos de carbono y grasas saturadas.			Precio: \$1,50

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 27: Receta estándar Librillo Baneño

Receta estándar Librillo Baneño			
NOMBRE: Librillo Baneño			
TIPO: Plato fuerte			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Librillo	150	gr	
Cebolla roja	25	gr	
Cebolla blanca	¼	unid	
Ajo	10	gr	
Fondo de ave	250	ml	
Pepa de zambo	40	gr	
Orégano	5	gr	
Cilantro	10	gr	
Leche	50	ml	
Achiote	15	gr	
Papas	100	gr	Cecilia
Queso	50	gr	
Arroz	80	gr	Cocido
PREPARACIÓN:			Lugares de venta al público: En los principales mercados de la ciudad, Terminal terrestre y calle Espejo y Tomas Halflants(Picantería Fénix)
<ul style="list-style-type: none"> • Cocer el librillo a presión con un mirepoixe de verduras hasta que este tierno. • En una cacerola refreír con un poco de achiote la cebolla roja, la cebolla blanca y el ajo. • Añadir el fondo de ave, el librillo cocido y un poco del fondo de cocción del librillo. • Licuar la pepa de zambo con la leche y añadir a la preparación anterior. • Condimentar con el orégano y el cilantro y salar. • Cocer las papas, cuando estén cocidas formar tortillas con el queso troceado y un poco de achiote y freírlas a la plancha con aceite. • Servir el librillo con arroz, las tortillas de papa. 			
Valor nutricional: contiene proteínas y nutrientes.			Precio: \$1,50

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 28: Receta estándar Fritada

Receta estándar Fritada			
NOMBRE: Fritada			
TIPO: Plato fuerte			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Carne de cerdo	250	Gr	con grasa
Comino	5	Gr	
Ajo	50	Gr	
Cebolla blanca	1	Unid	
Cebolla roja	100	Gr	
Mote	100	Gr	Cocido
Plátano maduro	0,5	Unid	
Tomate de carne	50	Gr	
Cilantro	15	Gr	
Limón	1	Unid	
PREPARACIÓN:			Lugares de venta al público: Barrio San Vicente(Fritadería Doña Estelita)
<ul style="list-style-type: none"> • Cortar la carne en trozos grandes, en una “Paila” preferiblemente de cobre poner la carne, añadir agua hasta que cubra la carne y dejar cocer un poco. • Cuando se reduzca el líquido añadir la mitad de la cebolla roja, la cebolla blanca y el ajo y rectificar la sal • Remover constantemente hasta que se dore. • Freír el plátano maduro en la grasa que queda de la fritada. • Preparar el “curtido” con la cebolla y el tomate. • Servir la fritada con el mote, el plátano maduro y el curtido. 			
Valor nutricional: contiene grasas ,proteínas y fibra			Costo:\$3,00

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 29: Receta estándar Llapingacho Baneño

Receta estándar Llapingacho Baneño			
NOMBRE: Llapingacho Baneño			
TIPO: Plato fuerte			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Papas	150	Gr	Cecilia
Achiote	30	Gr	
Queso	50	Gr	
Chorizo	100	Gr	
Remolacha	25	Gr	cortada en jardinera
Zanahoria	25	Gr	cortada en jardinera
Cebolla blanca	1/4	Unid	cortada en brunoise
cebolla roja	25	Gr	cortada en juliana
Tomate de carne	25	Gr	cortado en cubos
Cilantro	15	Gr	picado fino
Aguacate	1/4	Unid	
Limón	1	Unid	el jugo
Huevo	1	Unid	
PREPARACIÓN:			Lugares de venta al público: En los principales mercados, hoteles y restaurantes de la ciudad.
<ul style="list-style-type: none"> • Cocer las papas en abundante agua, cuando estén cocidas escurrir e agua, aplastarlas y añadir el queso troceado y un poco de achiote. y freírlos a la plancha con achiote. • Cocer la remolacha y la zanahoria, cuando estén cocidas enfriarlas y condimentar con la cebolla blanca. Cilantro, aceite de oliva y sal. • Prepara el “curtido” con la cebolla roja, el tomate. • Servir los llapingachos con el chorizo frito, el huevo frito, las dos ensaladas y el aguacate. 			
Valor nutricional: Contiene carbohidratos, proteínas y grasas naturales. Equilibrando con la presencia de hortalizas, legumbres y vegetales			Costo :\$2,50

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 30: Receta estándar Enteras de camote con carne al jugo

Receta estándar Enteras de camote con carne al jugo			
NOMBRE: Enteras de camote con carne al jugo			
TIPO: Plato fuerte			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Carne de res	150	Gr	Magra
Tomate de carne	50	Gr	cortado en concasse
Cebolla roja	25	Gr	cortada en brunoise
Pimiento verde	25	Gr	cortada en brunoise
Pimiento rojo	25	Gr	cortada en brunoise
Ajo	15	Gr	cortado batalla
Pasta de tomate	15	Gr	
Fondo de res	250	ML	
Cilantro	15	Gr	picado fino
Camote	150	Gr	
Lechuga	50	Gr	
PREPARACIÓN:			Lugares de venta al público: En los principales mercados de la ciudad.
<ul style="list-style-type: none"> • Cortar la carne en trozos grandes, en una “Paila” preferiblemente de cobre poner la carne, añadir agua hasta que cubra la carne y dejar cocer un poco. • Cuando se reduzca el líquido añadir la mitad de la cebolla roja, la cebolla blanca y el ajo y rectificar la sal • Remover constantemente hasta que se dore. • Freír el plátano maduro en la grasa que queda de la fritada. • Preparar el “curtido” con la cebolla y el tomate. • Servir la fritada con el mote, el plátano maduro y el curtido. 			
Valor nutricional: contiene grasas ,proteínas y fibra			Costo: \$ 2,50

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 31: Receta estándar Hornado

Receta estándar Hornado			
NOMBRE: Hornado			
TIPO: Plato fuerte			
N. DE PORCIONES: 4			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Papas	2	lb	enteras
Pierna de cerdo	2	lb	
Mote	2	lb	cocido
Cebolla roja	100	gr	cortada en juliana
Tomate de carne	25	gr	cortado en cubos
Cilantro	15	gr	cortado fino
Limón	1	unid	
Achiote	100	ml	
PREPARACIÓN :			Lugares de venta al público: En los principales mercados de la ciudad.
<ul style="list-style-type: none"> • Adobe la carne con todos los aliños desde el día anterior a su preparación, cúbrala y refrigérela. • Al día siguiente lleve la carne al horno, por tres horas y báñelo constantemente con los jugos que se desprenden de la misma. Esta preparación debe quedar con una apariencia tierna. • Para servir corte la carne en rodajas, acompañe con una porción de mote, cuero reventado, lechuga, tajadas de aguacate, tortillas de papa y el agrio (cebollitas encurtidas). 			
<ul style="list-style-type: none"> • Valor nutricional: Contiene proteínas carbohidratos. 			Costo: \$ 2,50

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 31: Receta estándar Trucha asada

Receta estándar Trucha asada			
NOMBRE: Trucha asada			
TIPO: Plato fuerte			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Trucha	1	unid	limpia
Condimento casero	30	gr	
plátano verde	1/2	unid	barraganete
Arroz	80	gr	cocido
Cebolla roja	25	gr	cortada en juliana
Tomate de carne	25	gr	cortado en cubos
Cilantro	15	gr	cortado fino
Limón	1	unid	
PREPARACIÓN:			Lugares de venta al público: En la parroquia Rio Verde (restaurante la casa vieja) y Rio Negro.
<ul style="list-style-type: none"> • Condimentar la trucha con el condimento casero hecho a base de cebolla roja, cebolla blanca, ajo, pimientos y comino. • Cocer la trucha en una parrilla al carbón. • Servir con patacones hechos con el plátano verde, arroz y el “curtido” hecho con el tomate y la cebolla. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Valor nutricional: Contiene proteínas, calcio, magnesio, potasio fosforo y vitamina A. 			Costo: \$ 5,00

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 32: Receta estándar Cuy asado

Receta estándar Cuy asado			
NOMBRE: Cuy asado			
TIPO: Plato fuerte			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Cuy	1	unid	
Comino	15	gr	entero
cebolla roja	100	gr	
Cebolla blanca	2	unid	
Ajo	50	gr	
Papas	500	gr	cocidas enteras
Maní o pepa de zambo	200	gr	
Viseras del cuy	100	gr	cocidas
Leche	500	ml	
Lechuga	200	gr	
PREPARACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Licuar el comino, la cebolla roja, el ajo y una cebolla blanca con un poco de agua, achiote y sal. • Condimentar el cuy con la preparación anterior de un día para el otro. • Cocer el cuy en una parrilla al carbón. • Para la salsa refreír en un poco de la cebolla blanca picada en brunoise, un poco de ajo, añadir las vísceras cortadas en trozos pequeños, el maní o pepa de zambo licuado con la leche, un poco de agua, rectificar sabores y dejar reducir. • Cocer las papas enteras. • Servir el cuy asado con las papas enteras, la salsa de maní o pepa de zambo y lechuga. 			Lugares de venta al público: Mercado central, y paraderos vía Baños- Puyo.
Valor nutricional: Posee gran cantidad de colágeno, vitaminas y minerales			Costo: \$ 10,00

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 34: Receta estándar Dulce de guayaba

Receta estándar Dulce de guayaba			
NOMBRE: Dulce de guayaba			
TIPO: Postre			
N. DE PORCIONES: 10			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Guayaba	1000	gr	
Leche	1000	ml	
Azúcar	500	gr	
Harina de arroz	2	tz	
PREPARACIÓN:			
<ul style="list-style-type: none"> Retira las semillas de las guayabas y muélelas en la licuadora junto con la leche. Vierte dentro de una olla mediana y cuece a fuego lento sin dejar de mover. Una vez que han hervido durante un par de minutos, retíralas de fuego y déjalas enfriar. Agrega la harina de arroz y el azúcar, y regresa al fuego, moviendo con pala de madera hasta que se vea el fondo de la olla, aproximadamente 20 minutos. 			<p>Lugares de venta al público: En los alrededores del Terminal Terrestre de Baños, a lo largo de la Calle Ambato y en la vía hacia el cantón Ambato.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Valor nutricional: Contiene vitamina c, fibra y potasio. 			Costo: \$ 1,00

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 335: Receta estándar Dulces y melcochas

Receta estándar Dulces y melcochas			
NOMBRE: Dulces y melcochas			
TIPO: Postres			
N. DE PORCIONES: 40			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Ácido cítrico	2	cda	
Panela	7500	gr	
Agua	7	gr	
Ajonjolí	100	gr	
Cascara de mandarina	100	gr	
Gancho de madera de guayaba (horcón)			
PREPARACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Cocine la miel en un fogón de leña, elemento que aporta el clásico sabor; mueva constantemente hasta que espese. • Agregue las cáscaras de mandarina, el maní y el ajonjolí. • Luego proceda a batir en el “horcón” hasta que quede en su punto. 			Lugares de venta al público: En los alrededores del Terminal Terrestre de Baños, a lo largo de la Calle Ambato y en la vía hacia el cantón Ambato.
<ul style="list-style-type: none"> • Valor nutricional: Contiene carbohidratos, proteínas, vitaminas, grasas, minerales (calcio, potasio, magnesio, cobre, hierro y fósforo, como también medianas cantidades de flúor y selenio.) 			Costo: \$ 1,00

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 346: Receta estándar Jugo de caña

Receta estándar Jugo de caña			
NOMBRE: Jugo de caña			
TIPO: Bebida			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Caña	200	ml	
Hielo	60	ml	
Jugo de limón y naranja	40	ml	
<p>PREPARACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se debe extraer el jugo de la caña (ya sea succionando la propia caña o machacándola con maquinaria específica) • Luego colar y servir en un vaso con hielos, se debe ingerir en ese momento, ya que por su alto contenido de hierro se oxida con rapidez. 			<p>Lugares de venta al público: En los alrededores del Terminal Terrestre de Baños, a lo largo de la Calle Ambato y en la vía hacia el cantón Ambato.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Valor nutricional: Las cantidades de minerales que contiene este jugo como hierro y zinc, sirven para hidratar el organismo. 			<p>Costo:\$ 1,00</p>

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

Cuadro 357: Receta estándar Sanduche-coctel

Receta estándar Sanduche-coctel			
NOMBRE: Sanduche-coctel			
TIPO: Bebida alcohólica			
N. DE PORCIONES: 1			
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
Jugo de caña	150	ml	
Agua ardiente o puro	50	ml	
Jugo de limón y naranja	40	ml	
PREPARACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Primero ponga los hielos picados en cada uno de los vasos. • Agregue una medida del jugo de caña, luego una medida de aguardiente. • Finalmente otra de jugo de caña. • Agregar un poco de jugo de mandarina y jugo de limón. 			Lugares de venta al público: En los alrededores del Terminal Terrestre de Baños, a lo largo de la Calle Ambato y en la vía hacia el cantón Ambato.
<ul style="list-style-type: none"> • Valor nutricional: Ayuda a mejorar el metabolismo del cuerpo. 			Costo: \$ 1,50

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

6.7.1. Modelo Operativo: Propuesta

Cuadro 36: Modelo Operativo: Propuesta

Fases	Objetivos	Actividades	Recursos	Presupuesto	Tiempo	Responsable	Resultados
Socialización	-Incentivar a la comunidad en la conservación de la gastronomía tradicional para potencializar el desarrollo turístico del cantón Baños de Agua Santa.	-Investigar los platos y bebidas típicas del cantón. -Exposición sobre la propuesta	-Oficios -Recurso humano -Laptop -Proyector	\$20,00	3 semanas	Eddy Exequiel Masabanda Tite Investigador	Identificación los platos y bebidas tradicionales del cantón.
Planificación	- Búsqueda de información en los diferentes lugares donde se expende los platos y bebidas	Investigación sobre cómo realizar. Fotos -mapa -Índice	-Recurso humano -Cámara -Laptop -Libros	\$ 10,00	3 semanas	Eddy Exequiel Masabanda Tite Investigador	Selección de información básica, necesaria para la elaboración

	tradicionales del cantón Baños de Agua santa. -Determinación de los ingredientes y forma de preparación de los platos.	-Introducción -Reseña histórica Ingredientes, Preparación -Valor nutricional Lugares de venta. Precio Fuente -Contenidos y gráficos					de la guía.
Ejecución	-Elaboración y aprobación de la guía gastronómica. -Impresión de la guía.	-Recoger la información -Organizar la información -Diseñar la guía -Entregar la guía gastronómica	-Laptop -Internet -Libros -Recurso humano -Cámara -Copias -Transporte	\$ 70,00	3 semanas	Eddy Exequiel MasabandaTite Investigador	Compilar la información y organizarla de mejor manera para la elaboración de la guía
Evaluación	-Reconocer el	Observación directa,	-Recurso	\$ 10,00	3	Eddy Exequiel Masabanda Tite	Entrega la guía

	interés de la comunidad y los resultados positivos o negativos que ocasionó la propuesta en los turistas.	aplicación de una encuesta a los involucrados	humano Computador-Encuestas -Copias		semanas	Investigador	gastronómica.
--	---	---	---	--	---------	--------------	---------------

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

PROPUESTA





Indice

Indice	3
Reseña historica	4
Introducción	5
Mapa Gastronomico	6
Choclo mote con cuero	8
Maiz tostado con chicharon	9
Tortillas de maiz en piedra del Tungurahua	10
Caldo de gallina con camote	11
Yaguarlocro	12
Caldo de 31	14
Librillo Baneño	16
Fritada	18
Llapingacho Baneño	19
Enteras de Camote con carne al Jugo	20
Hornado	21
Trucha asada	22
Cuy asado	23
Dulce de guayaba	24
Dulce y Melcochas	25
Jugo de caña	26
Sanduche/ Cóctel	27
Recomendaciones	28

Reseña Histórica

La ciudad turística de Baños de Agua Santa se encuentra en un valle con cascadas y aguas termales junto al volcán Tungurahua, a una distancia de apenas 180 Kms. de Quito y a 35 Kms. de Ambato. Posee temperaturas promedio de 16 a 20 grados centígrados.

En lengua indígena, la primera denominación de Baños fue la de "Ipo", palabra puruhá. Cuando los conquistadores españoles comenzaron a explotar y conocer esta región, la denominaron simplemente "Pueblo de Tungurahua", pero esta denominación no prosperó. No obstante, las aguas termales, numerosas y de variada temperatura, más los efectos milagrosos sobre los enfermos, impuso el nombre que subsiste hasta la fecha, ligado indiscutiblemente a las realidades que determinaron los españoles: "Baños de Tungurahua, región que se ubica entre el alto Pastaza, desde su formación en Las Juntas del Chambo y El Patate, hasta la iniciación misma del Oriente ecuatoriano propiamente dicho, el maravilloso País de la Canela".

En el año de 1764, el padre italiano, Mario Cicala, en su obra "Descripción Histórica Topográfica de la Provincia de Quito" describe a este pueblo de la siguiente forma: "Es propiamente Los Baños, un lugar de aguas a las que acuden gente de toda la provincia, peregrinos y personajes importantes".

La ciudad de Baños tiene una rica y antigua historia relacionada con la religión, la colonización y los sucesos acontecidos por las erupciones del volcán Tungurahua, desde el 4 de febrero de 1773 hasta nuestros días.

Durante la época colonial en Baños se cultivaba mucha caña de azúcar, lo que originó la creación de trapiches y por ende, la preparación de sus derivados como el famoso jugo de caña y licores como el conocido "Sánduche" o "El Caldo de Gallina". En la actualidad, la caña de azúcar ya no es cultivada en el sector, pero es traída de la cercana ciudad del Puyo de la Amazonía ecuatoriana.

Gracias a su topografía y atractivos naturales, Baños es el lugar ideal para realizar varios deportes de aventura. La empresa privada ha respondido al avance del turismo con la dotación de infraestructura hotelera, de restaurantes y otros servicios.

Introducción

Las tradicionales melcochas y alfeñiques son, junto a los paisajes, cascadas, piscinas y la imagen de la Virgen de Agua Santa, la identidad de esta tierra considerada como la puerta a la Amazonia ecuatoriana. La gastronomía típica del cantón está influenciada en gran parte de la gastronomía Ambateña y de la región siendo así, en el mercado central se puede encontrar platos típicos como el llapingacho, el yaguarloco, caldo de gallina criolla, el cuy asado y deliciosos jugos de fruta natural como de naranjilla, tomate de árbol, babaco, mora, alfalfa entre otros. Además del mercado central existen restaurantes de comida tradicional que ofertan platos como el caldo de 31, el librillo, las tortillas de mamá Rosa y también en los días de feria (domingo y miércoles) en la plaza 5 de junio se pueden encontrar platos como el hornado, caldo de gallina con camote dulce, locro de cuy, seco de gallina criolla. Últimamente se ha convertido en una costumbre de fines de semana el dirigirse hacia los sectores aledaños al cantón como la parroquia Ulba donde se pueden encontrar varios asaderos que ofertan carnes asadas y platos típicos, la parroquia de Río Verde y Río Negro y sus alrededores en donde existen un gran número de familias que se han dedicado al cultivo de truchas y que han abierto restaurantes y paraderos que ofertan platos como la trucha asada, frita o al vapor. La fritada y el tostado con chicharon también son platos muy consumidos por la población y existen muchos lugares en todo el recorrido del cantón donde se la puede degustar además de esto las tortillas de maíz en piedra del Tungurahua y el mote chocale con cuero asado son platillos muy consumidos por pobladores y turistas.



PRINCIPALES PLATOS Y BEBIDAS DEL CANTÓN

- 1 Choclo mote con cuero
- 2 Maíz tostado con chicharon
- 3 Tortillas de maíz en piedra del Tungurahua
- 4 Fritada

- 5 Caldo de gallina con camote
- 6 Yaguarocro
- 7 Caldo de 31
- 8 Librillo Baneño
- 9 Llapingacho Baneño

- 10 Enteras de camote con carne al jugo
- 11 Hornado
- 12 Trucha asada
- 13 Cuy asado

- 14 Dulce de guayaba
- 15 Melcochas
- 16 Jugo de Caña
- 17 Sanduche /Cóctel

CHOCLO MOTE CON CUERO



INGREDIENTES:

- Choclo 100 gr (tierno)
- Cuero de cerdo 150 gr
- Cebolla roja 25 gr
- Tomate de carne 25 gr
- Limón meyer ½ unid

PREPARACIÓN:

- Cocer el choclo en abundante agua hasta que este cocido.
- Cocer ligeramente el cuero en agua hirviendo.
- Asar el cuero a la parrilla.
- Preparar el "curtido" con la cebolla y el tomate y el jugo de limón condimentar con sal, aceite de oliva y cilantro.

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene: calorías, hidratos de carbono, proteínas grasas, vitamina B1, B3 minerales: (fósforo magnesio hierro zinc y manganeso)

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- Junto a la Basílica de Baños de Agua Santa.

PRECIO: \$ 1.50

MAÍZ TOSTADO CON CHICHARON



INGREDIENTES:

- Maíz para tostar 100 gr
- Grasa de cerdo 250 gr
- Ajo 30 gr
- Cebolla blanca ½ unid
- Cebolla 25 gr
- Tomate de carne 25 gr
- Limón meyer ¼ unid

PREPARACIÓN:

- Desgrasar un poco la grasa de cerdo cortada en trozos medianos.
- Cuando haya grasa líquida agregar el maíz y remover constantemente
- Cuando el maíz este casi tostado añadir el ajo, la cebolla blanca y la mitad de la cebolla roja.
- Servir con "curtido" hecho con el resto de ingredientes.

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene proteínas, grasas, colesterol, calcio, hierro, yodo y vitamina A .

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- Barrio San Vicente (fritadería Doña Estelita)

PRECIO: \$ 2.00

TORTILLAS DE MAÍZ EN PIEDRA DEL TUNGURAHUA

INGREDIENTES:

- Harina de maíz 150 gr
- Cebolla blanca 1/4 unid
- Mantequilla 20 gr
- Manteca de cerdo 20 gr
- Queso 50 gr
- Fondo de ave 75 ml

PREPARACIÓN:

- Calentar el fondo, la mantequilla, la manteca de cerdo, la cebolla y condimentar
- Antes de que hierva añadir el harina de maíz.
- Retirar del fuego, dejar reposar un poco y añadir el queso troceado y un toque de achiote.
- Formar las tortillas y freírlas en piedra volcánica o tiesto de barro con achiote y manteca de cerdo.

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene carbohidratos, grasas, proteínas, hierro y calcio.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- Calles Ambato y Pastaza

PRECIO: \$ 1.50



CALDO DE GALLINA CON CAMOTE

INGREDIENTES:

- Gallina criolla 1 unid
- Zanahoria 100gr
- Alverja 100gr
- Papa nabo 100gr
- Tallos de apio 50gr
- Arrocillo 50gr
- Cilantro 50gr
- Cebolla blanca 1 unid
- Camote dulce 8 unid
- Agua 2000ml



PREPARACIÓN:

- Cocer la gallina en el agua hasta que este tierna.
- Añadir el resto de ingredientes y dejar cocer
- Rectificar sabores
- Servir con los camotes cocidos enteros

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene proteínas y una mínima cantidad de grasa.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- Barrio San Vicente (fritadería Doña Estelita).

PRECIO: \$ 2.50

YAGUARLOCRO



INGREDIENTES:

- | | |
|---------------------|--------|
| • Menudo de borrego | 125 gr |
| • Achiote | 15gr |
| • Cebolla blanca | ½ unid |
| • Cilantro | 15 gr |
| • Fondo de ave | 250 ml |
| • Orégano | 5gr |
| • Comino | 5gr |
| • Ajo | 15gr |
| • Papa | 100gr |
| • Maní | 25gr |
| • Leche | 50ml |
| • Tomate | 25gr |
| • Cebolla roja | 25gr |
| • Aguacate | ¼ unid |
| • Hierba buena | 5gr |
| • Sangre de borrego | 10gr |

YAGUARLOCRO



PREPARACIÓN:

- Cocer el menudo de borrego a presión aromatizado con un mirepoix de verduras.
- En una cacerola refreír en achiote la cebolla blanca, el ajo y la papa.
- Añadir el fondo de ave y el menudo de borrego cocido y cortado en trozos pequeños.
- Añadir el maní licuado con la leche.
- Condimentar con el orégano, el comino y rectificar sabores.
- Cocer la sangre en abundante agua
- En una sartén refreír un puco de cebolla blanca, ajo y añadir la sangre cocida.
- Condimentar con comino, orégano, la hierba buena, sal y pimienta.
- Preparar el "curtido" con la cebolla roja, el tomate.
- Servir en platos separado la sopa y en otro la sangre refrita con el curtido y el aguacate.

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene proteínas, calcio y hierro.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los principales mercados, hoteles y restaurantes de la ciudad.

PRECIO: \$ 2.50

CALDO DE 31



INGREDIENTES:

- Menudo de res 125 gr
- Orégano 5gr
- Cebolla roja 25 gr
- Cebolla blanca ¼ unid
- Ajo 10 gr
- Fondo de res 250 ml
- Comino 5 gr
- Achiote 15 gr
- Mote 100gr
- Cilantro 15gr
- Limón ½ unid

CALDO DE 31



PREPARACIÓN:

- Cocer el menudo de res a presión aromatizado con un mirepoix de verduras
- En una cacerola refreír la cebolla roja, cebolla blanca y el ajo.
- Añadir el menudo de res cocido y cortado en trozos pequeños, el fondo de res y un poco del fondo de cocción del menudo.
- Condimentar con el comino, el orégano y el cilantro.
- Rectificar sabores
- Servir con el mote y el limón.

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene proteínas, hidratos de carbono y grasas saturadas.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los principales mercados de la ciudad, Terminal terrestre y calle Espejo y Tomas Alflanas (Picantería Ave Fénix)

PRECIO: \$ 2.50

LIBRILLO BANEÑO



INGREDIENTES:

- Librillo 150gr
- Cebolla roja 25gr
- Cebolla blanca ¼unid
- Ajo 10gr
- Fondo de ave 250ml
- Pepa de zambo 40gr
- Orégano 5gr
- Cilantro 10gr
- Leche 50ml
- Achiote 15gr
- Papas 100gr
- Queso 50gr
- Arroz 80gr

LIBRILLO BANEÑO



PREPARACIÓN:

- Cocer el librillo a presión con un mirepoixe de verduras hasta que este tierno.
- En una cacerola refreír con un poco de achiote la cebolla roja, la cebolla blanca y el ajo.
- Añadir el fondo de ave, el librillo cocido y un poco del fondo de cocción del librillo
- Licuar la pepa de zambo con la leche y añadir a la preparación anterior.
- Condimentar con el orégano y el cilantro y salar.
- Cocer las papas, cuando estén cocidas formar tortillas con el queso troceado y un poco de achiote y freírlas a la plancha con aceite.
- Servir el librillo con arroz, las tortillas de papa .

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene proteínas y nutrientes.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los principales mercados de la ciudad, Terminal terrestre y calle Espejo y Tomas Alfanas (Picantería Ave Fénix)

PRECIO: \$ 2.50



FRITADA

INGREDIENTES:

- Carne de cerdo 250 gr
- Comino 5 gr
- Ajo 50 gr
- Cebolla blanca 1 unid
- Cebolla roja 100 gr
- Mote 100 gr
- Plátano maduro 0,5 unid
- Tomate de carne 50 gr
- Cilantro 15 gr
- Limón 1 unid

PREPARACIÓN:

- Cortar la carne en trozos grandes, en una "Paila" preferiblemente de cobre poner la carne añadir agua hasta que cubra la carne y dejar cocer un poco
- Cuando se reduzca el líquido añadir la mitad de la cebolla roja, la cebolla blanca y el ajo y rectificar la sal
- Remover constantemente hasta que se dore.
- Freír el plátano maduro en la grasa que queda de la fritada.
- Preparar el "curtido" con la cebolla y el tomate.
- Servir la fritada con el mote, el plátano maduro y el curtido.

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene proteínas y nutrientes.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- Barrio San Vicente (fritadería Doña Estelita).

PRECIO: \$ 3.00

INGREDIENTES:

•Papas	150 gr
•Achiote	30 gr
•Queso	50gr
•Chorizo	100gr
•Remolacha	25gr
•Zanahoria	25gr
•Cebolla blanca	1/4unid
•cebolla roja	25 gr
•Tomate de carne	25 gr
•Cilantro	15 gr
•Aguacate	1/4 unid
•Limón	1 unid
•Huevo	1 unid

**LLAPINGACHO BANEÑO****PREPARACIÓN:**

- Cocer las papas en abundante agua, cuando estén cocidas escurrir e agua, aplastarlas y añadir el queso troceado y un poco de achiote. y freírlos a la plancha con achiote.
- Cocer la remolacha y la zanahoria, cuando estén cocidas enfriarlas y condimentar con la cebolla blanca. Cilantro, aceite de oliva y sal
- Prepara el "curtido" con la cebolla roja, el tomate.
- Servir los llapingachos con el chorizo frito, el huevo frito, las dos ensaladas y el aguacate.

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene carbohidratos, proteínas y grasas naturales. Equilibrando con la presencia de hortalizas, legumbres y vegetales.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los principales mercados, hoteles y restaurantes de la ciudad.

PRECIO: \$ 2.50

ENTERAS DE CAMOTE CON CARNE AL JUGO

INGREDIENTES:

• Carne de res	150 gr
• Cebolla roja	25 gr
• Pimiento verde	25 gr
• Pimiento rojo	25 gr
• Ajo	15 gr
• Pasta de tomate	15 gr
• Fondo de res	250 ml
• Cilantro	15 gr
• Camote	150 gr
• Lechuga	50 gr



PREPARACIÓN:

- Sellar la carne cortada en cubos en un poco de achiote con aceite.
- Añadir los tomates, la cebolla, los pimientos y el ajo y rehogar un poco.
- Añadir la pasta de tomate y el fondo de res y dejar reducir.
- Rectificar sabores y añadir el cilantro.
- Cocer los camotes enteros en abundante agua.
- Servir los camotes cocidos con la "carne al jugo".

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene grasas, proteínas y fibra.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los principales mercados de la ciudad.

PRECIO: \$ 2.50

HORNADO

INGREDIENTES:

- Pierna de cerdo 2 lbs
- Papas 3 lbs
- Mote 2 lbs
- Hojas de lechuga 15 gr
- Comino, sal, ajo, cebolla blanca, cebolla paitaña 30 gr.
- Encurtido 30 gr
- Cuero reventado 15 gr



PREPARACIÓN:

- Adobe la carne con todos los aliños desde el día anterior a su preparación, cúbrala y refrigérela
- Al día siguiente lleve la carne al horno, por tres horas y báñelo constantemente con los jugos que se desprenden de la misma. Esta preparación debe quedar con una apariencia tierna.
- Para servir corte la carne en rodajas, acompañe con una porción de mote, cuero reventado, lechuga, tajadas de aguacate, tortillas de papa y el agrio (cebollitas encurtidas).

❖ Rinde cuatro porciones

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene proteínas carbohidratos.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los principales mercados de la ciudad.

PRECIO: \$ 2.50

TRUCHA ASADA

INGREDIENTES:

- Trucha 1 Unid
- Condimento casero 30 gr
- plátano verde 1/2 Unid
- Arroz 80 gr
- Cebolla roja 25 gr
- Tomate de carne 25gr
- Cilantro 15 gr
- Limón 1unid



PREPARACIÓN:

- Condimentar la trucha con el condimento casero hecho a base de cebolla roja, cebolla blanca, ajo, pimientos y comino.
- Cocer la trucha en una parrilla al carbón.
- Servir con patacones hechos con el plátano verde, arroz y el "curtido" hecho con el tomate y la cebolla.

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene proteínas, calcio, magnesio, potasio fosforo y vitamina A.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En la parroquia Rio Verde (restaurante la casa vieja) y Rio Negro.

PRECIO: \$ 5.00

CUY ASADO

INGREDIENTES:

• Cuy	1 unid
• Comino	15 gr
• cebolla roja	100 gr
• Cebolla blanca	2 unid
• Ajo	50 gr
• Papas	500 gr
• Maní o pepa de zambo	200 gr
• Viseras del cuy	100 gr
• Leche	500 ml
• Lechuga	200 gr



PREPARACIÓN:

- Licuar el comino, la cebolla roja, el ajo y una cebolla blanca con un poco de agua, achiote y sal.
- Condimentar el cuy con la preparación anterior de un día para el otro.
- Cocer el cuy en una parrilla al carbón.
- Para la salsa refreír en un poco de la cebolla blanca picada en brunoise, un poco de ajo, añadir las vísceras cortadas en trozos pequeños, el maní o pepa de zambo licuado con la leche un poco de agua rectificar sabores y dejar reducir.
- Cocer las papas enteras.
- Servir el cuy asado con las papas enteras, la salsa de maní o pepa de zambo y lechuga.

❖ Rinde una porción

VALOR NUTRICIONAL:

- Posee gran cantidad de colágeno, vitaminas y minerales

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- Mercado central, y paraderos vía Baños Puyo.

PRECIO: \$ 10.00

DULCE DE GUAYABA

INGREDIENTES:

- leche 1000 ml
- Azúcar 500 gr
- Harina de arroz 2 tz
- Guayaba 1000 gr



PREPARACIÓN:

- Retira las semillas de las guayabas y muélelas en la licuadora junto con la leche. Vierte dentro de una olla mediana y cuece a fuego lento sin dejar de mover. Una vez que han hervido durante un par de minutos, retíralas de fuego y déjalas enfriar.
- Agrega la harina de arroz y el azúcar, y regresa al fuego, moviendo con pala de madera hasta que se vea el fondo de la olla, aproximadamente 20 minutos.

❖ Rinde 10 porciones

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene vitamina c, fibra y potasio.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los alrededores del Terminal Terrestre de Baños, a lo largo de la Calle Ambato y en la vía hacia el cantón Ambato.

PRECIO: \$ 1.00

DULCES Y MELCOCHAS

INGREDIENTES:

- Acido cítrico 2 cda
- Panela 7500 gr
- Agua 7 lts
- Ajonjolí 100 gr
- Cáscara de mandarina 100 gr
- Gancho de madera de guayaba (horcón)



PREPARACIÓN:

- Cocine la miel en un fogón de leña, elemento que aporta el clásico sabor; mueva constantemente hasta que espese.
- Agregue las cáscaras de mandarina, el maní y el ajonjolí.
- Luego proceda a batir en el "horcón" hasta que quede en su punto.

❖ Rinde 40 porciones

VALOR NUTRICIONAL:

- Contiene carbohidratos, proteínas, vitaminas, grasas, minerales (calcio, potasio, magnesio, cobre, hierro y fósforo, como también medianas cantidades de flúor y selenio.)

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los alrededores del Terminal Terrestre de Baños, a lo largo de la Calle Ambato y en la vía hacia el cantón Ambato.

PRECIO: \$ 1.00

JUGO DE CAÑA



INGREDIENTES:

- Caña 200 ml
- Hielo 60 ml
- Jugo de limón y mandarina 40 ml

PREPARACIÓN:

- Se debe extraer el jugo de la caña (ya sea succionando la propia caña o machacándola con maquinaria específica)
- Luego colar y servir en un vaso con hielos, se debe ingerir en ese momento, ya que por su alto contenido de hierro se oxida con rapidez.

❖ Rinde un vaso

VALOR NUTRICIONAL:

- Las cantidades de minerales que contiene este jugo como hierro y zinc, sirven para hidratar el organismo.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los alrededores del Terminal Terrestre de Baños, a lo largo de la Calle Ambato y en la vía hacia el cantón Ambato.

PRECIO: \$ 1.00

SANDUCHE- CÓCTEL



INGREDIENTES:

- | | |
|----------------------------|--------|
| •Jugo de caña | 150 ml |
| •Agua ardiente o puro | 50 ml |
| •Jugo de limón y mandarina | 40 ml |
| •Hielo | 60 gr |

PREPARACIÓN:

- Primero ponga los hielos picados en cada uno de los vasos.
- Agregue una medida del jugo de caña, luego una medida de aguardiente.
- Finalmente otra de jugo de caña.
- Agregar un poco de jugo de mandarina y jugo de limón.

❖Rinde un vaso

VALOR NUTRICIONAL:

- Ayuda a mejorar el metabolismo del cuerpo.

LUGARES DE VENTA AL PÚBLICO:

- En los alrededores del Terminal Terrestre de Baños, a lo largo de la Calle Ambato y en la vía hacia el cantón Ambato

PRECIO: \$ 1.50

Recomendaciones de Establecimientos de Alimentación

LA CASA DE LA ABUELA

Ambato y 16 de Diciembre
03 274 0906

PESCA DEPORTIVA ARCO IRIS

Rio Negro - Cashaurco
0986682027

EL CEDRO

Juan Montalvo y Velasco Ibarra

RUNTÚN RESTAURANTE

Km Vía RUNTÚN 032740882

PAPARDELLE

Vicente Rocafuerte y 16 de Diciembre
03 274 0243

EL CHAMAQUITO

Eloy Alfaro y Ambato
0989986532

SUIZO

Luis A. Martínez y Eloy Alfaro
03 274 2262

CAFÉ GOOD BOOK & FOOD

16 de Diciembre y Luis A. Martínez
03 2741957

CASA HOOD

Luis A. Martínez y Tomas Halfants
03 2742668

POLLOS A LA BRAZA "SAN MARTIN"

Oriente y Oscar Efrén Reyes
03 274 1137

Recomendaciones de Establecimientos de Alimentación

ACHUPALLA

16 de Diciembre y Vicente Rocafuerte
03 274 1692

LA COCINA DE DULCELINA

Ambato y Thomas Halfnants
03 274 1230

MEXICAN MONI

Vicente Rocafuerte y 16 de Diciembre
03 274 1044

CARACOL

Ambato 505 y Eloy Alfaro
03 274 0541

MENSTRAS DASTIN GRILL

Ambato y 16 de Diciembre
03 274 0902

QUILOMBO

12 de Noviembre y Av. Juan Montalvo

MAC DONER

Eloy Alfaro y Ambaton
0997733193

ASADERO DULCE CARBON

12 de Noviembre 558 y Oriente
03 2740353

LAS CASCADAS

Parroquia Rio Verde
03 2493122



Recomendaciones de Establecimientos de Alimentación

LA CALDERA

Ambato y Tomas Halflants
03 274 1055

LAS ORQUIDEAS

Parroquia Ulba
0981562585

LA CLOSERIE DES LILAS

Eloy Alfaro 620 y Oriente
03 274 1430

EL CHALET

Eloy Alfaro y Ambato
0998332306

LA CASTELLANA

16 de Diciembre y Eugenio Espejo
03 2741450

PESCA DEPORTIVA GENICITA

Parroquia Rio Negro - Las Estancias
03 2031526

LA CASA VIEJA

Parroquia Rio Verde
03 2493005



CREDITOS

Investigación

Eddy Masabanda

Diseño y Diagramación

Jimmy Muñoz

Fotografía

Guía Gastronómica de Tungurahua

Agradecimiento

Ing.Mg. Marco Toledo



6.8.-Desarrollo operativo de la propuesta

Cuadro 37: Desarrollo operativo de la propuesta

Actividades	Desarrollo	Recursos	Presupuesto	Responsables	Tiempo
-Investigar cuáles son los platos y bebidas tradicionales del cantón Baños de Agua Santa.	-Encuestar sobre los ingredientes, preparación, de los paltos y ubicación.	-Recurso Humano -Hojas -Esteros -Cámara -Libreta de apuntes	\$ 6,00	Investigador Eddy Masabanda	1 semana
-Compilar la información	-Búsqueda de información en fuentes de consulta sobre el valor nutricional del plato investigado.	-Laptop -Libros -Revistas -Internet -Libreta de Apuntes -Impresiones y copias	\$ 8,00	Investigador Eddy Masabanda	2 semanas

-Organizar la información	-Seleccionar de las mejores fotos, ingredientes, preparación, valor nutricional lugar de venta, y precio.	-Laptop -Internet	\$ 8,00	Investigador Eddy Masabanda	2 semanas
-Elaborar la guía gastronómica	-Diseñar los elementos de la guía -Elaborar la portada, mapa, gastronómico, reseña histórica, introducción. -Insertar las imágenes de los platos y bebidas tradicionales del cantón, con su respectiva preparación, ingredientes, valor nutricional, lugares de venta y precio.	-Laptop -Internet -Libreta de Apuntes - Impresiones y copias	\$ 40,00	Investigador Eddy Masabanda	2 semanas
-Entregar la guía gastronómica	-Impresión de la guía. -Anillado de la guía gastronómica.	-Recurso Humano -Impresiones -Copias -Anillado	\$ 30,00	Investigador Eddy Masabanda	1 semana

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

6.9.-Plan de monitoreo y evaluación de la propuesta

El monitoreo, seguimiento y evaluación es indispensable para saber si la ejecución de la propuesta ha logrado que se obtenga los resultados esperados. Para realizar el análisis de los indicadores se realizará una evaluación tomando en cuenta parámetros representados en el siguiente cuadro:

PREGUNTAS	PLAN DE EVALUACIÓN
1. ¿Qué evaluar?	-Etapas y metas a cumplir. -Nivel de rentabilidad. -Impacto en los visitantes. -Beneficios económicos para la comunidad.
2. ¿Por qué evaluar?	-Para determinar el nivel de rentabilidad -Saber el impacto social.
3. ¿Para qué evaluar?	Para verificar que las personas que hayan obtenido la guía, sepan donde se encuentra el producto.
4. ¿Quién evalúa?	-Sr .Eddy Masabanda
5. ¿Cuándo evaluar?	Permanentemente
6. ¿Cómo evaluar?	Visitando a los prestadores de servicio.
7. ¿Cuáles son las fuentes de información?	Las agencias de viajes, el centro de información turística del cantón, hoteles y establecimientos que expenden comida.

Cuadro 38: Plan de monitoreo y evaluación de la propuesta

Elaborado por: MASABANDA, Eddy (2015)

BIBLIOGRAFÍA

- Arthur Bormann (Berlín, 1930) define al turismo como “El conjunto de los viajes cuyo objeto es el placer o por motivos comerciales o profesionales y otros análogos, y durante los cuales la ausencia de la residencia habitual es temporal, no son turismo los viajes realizados para trasladarse al lugar de trabajo.”
- ECUADOR CULINARIO, Carlos Gallardo de la Puente (2012) “Si pudiésemos comparar a nuestro Ecuador culinario con un ser vivo, vendría a nuestra mente un majestuoso guayacán: arraigado, no solo en nuestro suelo, sino en nuestra cultura (su extraordinaria presencia en nuestros paisajes, en nuestra literatura... y hasta en la madera de los mejores trompos con punta de clavo).”
- Iniciación en las Técnicas Culinarias; Graciela Martínez de Flores Escobar, Marcela González Garza Ducoing y Covadonga Torre Marina (2002), “Preparar alimentos nutritivos y alternativos que disfruten los comensales es todo un reto.”
- Iñigo, Zarauz (2006), “La realización de una guía gastronómica encierra una serie de elementos a tener en cuenta, cuya valoración, en búsqueda de la equidad que debe presidir los consejos que se desarrollan en la misma, no siempre resulta exenta de influencias.”
- LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (2012) menciona que “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.”
- La ley Orgánica de Régimen Alimentario, “es la base fundamental para el propietario y el consumidor de quienes realizan actividades turísticas.”
- MishkiMikuna, el Sabor del Ecuador escrito por el chef Mauricio Armendaris (2011), “El Ecuador es un país rico en tradiciones y

gastronomía y esta obra pretende recuperar los sabores de las distintas regiones del país en un formato contemporáneo pero manteniendo el valor cultural de nuestros pueblos.”

- Según, (CARRERA, 2012) en su trabajo de tesis titulado “LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

LINKOGRAFÍA

- Economía . (s.f.). Obtenido de Economía :
<http://www.telegrafo.com.ec/economia.html>
- ecurinmediat. (23 de Diciembre de 2013). Obtenido de
www.ecuarinmediat.com/hoyenlacocina/informacion/salcedo.htm
- ecuaworld. (4 de Enero de 2014). Obtenido de
[www.ecuaworld.com.ec/cocina ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina%20ecuatoriana.htm)
- El Sabor de la Serranía Ecuatoriana. (s.f.). Obtenido de El Sabor de la Serranía Ecuatoriana:
<http://www.guiagastronomicaecuador.com/index.php/cocina-y-personajes-4/21-rutas-gastronomicas/36-tungurahua.html>
- Gastronomía de Ecuador. (s.f.). Obtenido de Gastronomía de Ecuador:
http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- Gastronomía de Ecuador - Wikipedia, la enciclopedia libre. (s.f.). Recuperado el jueves de marzo de 2015, de Gastronomía de Ecuador - Wikipedia, la enciclopedia libre:
http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- Gastronomía de Ecuador - Wikipedia, la enciclopedia libre. (2007). Obtenido de Gastronomía de Ecuador - Wikipedia, la enciclopedia libre:
http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- Gastronomía de Ecuador. (enero de 2007). Obtenido de Gastronomía de Ecuador: http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador

- guia. (s.f.). Obtenido de guia:
<http://www.definicionabc.com/general/guia.php>
- Guia gastronómica. (s.f.). Obtenido de Guia gastronómica:
http://es.wikipedia.org/wiki/Guia_gastron%C3%B3mica
- Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria ... (s.f.). Obtenido de Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria ...:
http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/?page_id=132
- mural.uv. (4 de Enero de 2014). Obtenido de
<http://mural.uv.es/sanllorro/gastronomia%20>
- soberania alimentaria. (s.f.). Obtenido de soberania alimentaria:
http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/?page_id=132#sthash.1fFoIEBb.dpuf
- Tipos de culturas. (s.f.). Obtenido de Tipos de culturas:
<http://www.tiposde.org/ciencias-sociales/78-tipos-de-cultura/>
- Turismo. (s.f.). Obtenido de Turismo:
<http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo>
- ucsg. (4 de Enero de 2014). Obtenido de Sitio web:
www.ucsg.edu.ec/empresariales/index.php?option=com
- <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/turismo-cultural-patrimonio-del-ecuador-419507.html>
- http://www.ehowenespanol.com/turismo-culinario-gastronomico-sobre_340543/
- <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- http://www.hosteltur.com/121860_turismo-gastronomico-oportunidad-revitalizar-diversificar-oferta.html
- <http://www.slideshare.net/nutricionysaludnnutzi/tcnicas-culinarias-10330082>
- <http://www.who.int/topics/nutrition/es/>
- <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/nutrition.html>

- <http://www.profichef.com/tecnicas/tecnicas-de-cocina/presentacion-de-platos/>
- <http://www.miradoreconomico.com/2012/11/analisis-de-las-diferentes-industrias-de-la-economia-ecuatoriana/>
- http://www.captur.travel/web2011/estadisticas_turisticas/estadistica.html
- <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/crecimiento-de-ecuador-superara-el-4-en-2013.html>
- <http://www.yourbubbles.com/mecanismo/>
- <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/handle/123456789/5655/SALAZAR%20XIMENA.pdf?sequence=1>
- <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1641/1/tur113.pdf>
- <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>
- http://repo.uta.edu.ec/bitstream/handle/123456789/5177/Tth_2013_121.pdf?sequence=1

ANEXOS

Anexo 1.- Encuesta



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

Objetivo: Determinar la incidencia de la gastronomía en el desarrollo turístico-económico del cantón Baños de Agua Santa.

Señor (a) sírvase contestar o marcar con una x la respuesta que usted considere pertinente.

1.-¿Piensa Ud. Que gracias a los establecimientos de alimentación existe un desarrollo turístico-económico en la ciudad de Baños de Agua Santa?

Si.... No...

2.- ¿Según Ud. que tipo de comida se debe comercializar con más énfasis en cantón Baños de Agua Santa?

Nacional..... Internacional

¿Por qué?.....

3.-¿Usted considera que Baños de Agua Santa es un potencial turístico por su gastronomía?

Si.....No....

¿Por qué?.....

4.- ¿Qué actividades relacionadas a la gastronomía piensa usted que se deben impulsar para generar mayor desarrollo económico en Baños de Agua Santa?

- Ferias gastronómicas ()
- Promoción de la gastronomía a través de medios de comunicación ()
- Incremento de establecimientos de alimentación ()
- Competencias gastronómicas ()
- Todas las anteriores ()

5.- ¿Qué tipo de turistas piensa usted que contribuyen al desarrollo turístico y económico de Baños de Agua Santa?

Nacionales.... Extranjeros.... nacionales y extranjeros.....

¿Por qué?.....

6.- ¿Piensa usted que se debe hacer publicidad conjunta mediante una guía gastronomía?

Si... No.....

¿Por qué?.....
...

7.- ¿Considera usted que el nivel de la calidad de los Baños ha mejorado gracias al turismo gastronómico?

Si..... No....

¿Por qué?.....
.....

8.-¿Piensa usted que gracias a la gastronomía se han incrementado fuentes de empleo en Baños de Agua Santa?

Si.... No... En parte...

¿Por qué?.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo 2.-Fotografías

Fotografía 1:Choclo mote con cuero



Fuente: Parque de la Basílica Reina de Agua Santa.
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 2:Maíz tostado con chicharon



Fuente: Barrio San Vicente (Fritadería Doña Estelita)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 3: Tortillas de maíz en piedra del Tungurahua



Fuente: Calle Ambato y Pastaza
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 4: Caldo de gallina con camote



Fuente: Barrio San Vicente (Fritadería Doña Estelita)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 5: Yaguarlocro



Fuente: Mercado Central (puesto # 24)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 6: Caldo de 31



Fuente: Picantería Fénix (calle Eugenio Espejo y Tomas Halfflants)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 7: Librillo Baneño



Fuente: Picantería Fénix (calle Eugenio Espejo y Tomas Halfnants)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 8: Fritada



Fuente: Barrio San Vicente (Fritadería Doña Estelita)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 9: Llapingacho Baneño



Fuente: Mercado Central (puesto # 24)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 10: Enteras de camote con carne al jugo



Fuente: Mercado Central (puesto # 24)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 11: Hornado



Fuente: Plaza 5 de junio (Sonia Llerena)

Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 12: Trucha asada



Fuente: Parroquia Rio Verde (restaurante la casa vieja)

Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 13: Cuy asado



Fuente: Parroquia Ulba (Paradero las Orquídeas)

Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 14: Dulce de guayaba



Fuente: Sector el Bascún (Dulcería del Salserin)

Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 15: Dulces y melcochas



Fuente: Sector el Bascún (Dulcería del Salserin)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 16: Jugo de caña



Fuente: Sector el Bascún (Dulcería del Salserin)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)

Fotografía 17: Sanduche -cóctel



Fuente: Sector el Bascún (Dulcería del Salserin)
Fotografía: MASABANDA, Eddy (2015)