



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

Proyecto de investigación, previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo y
Hotelería.

TEMA:

“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO
TURÍSTICO DEL CANTÓN TISALEO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

TUTOR: Lcd. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

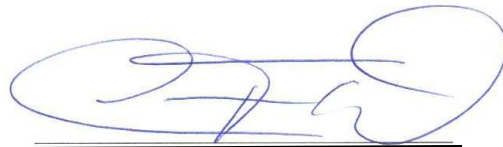
AUTORA: Sandra Irene Bombón Tubón

Ambato – Ecuador
2017

APROBACIÓN DEL TUTOR DE TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, **Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate** con C.C. **180331816-9** en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN TISALEO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”** desarrollado por la estudiante Sandra Irene Bombón Tubón 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.



Lcdo. Mg. Camilo Torres
C.C. 180331816-9
TUTOR

AUTORIA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, quien, basado en los estudios realizados durante la carrera, investigación científica, revisión documental y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la Investigación. Las ideas, opiniones y comentarios vertidos en este informe, son de exclusiva responsabilidad de su autora.



Sandra Irene Bombón Tubón

CC: 180456231-0

AUTORA

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: **“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN TISALEO 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.



Sandra Irene Bombón Tubón
CC: 180456231-0
AUTORA

APROBACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO DIRECTIVO

La Comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN TISALEO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, presentado por la Srta. Sandra Irene Bombón Tubón egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería promoción: Octubre 2016 – Marzo de 2017, 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

Dra. Mg Yolanda Pérez
Miembro del Tribunal

Mg. Cristina Páez
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo es fruto de mi esfuerzo y lo dedico a Dios por la vida, por guiar cada paso en este largo camino.

A mis amados padres Manuel y María, por su confianza, amor y paciencia, por ser mi soporte en todo momento por cuidar y guiarme siempre.

Mil gracias a todos por su amor, amistad y su apoyo incondicional en cada momento.

Mi Dios gracias por la vida y la familia, gracias por estar presente en todo momento de mi vida señor.

SANDRA BOMBÓN

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios y la Virgen de Agua Santa por haberme guiado y acompañado en todo momento, y por verme dado la fortaleza y sabiduría, para poder culminar mi carrera.

A mis padres amados Manuel y María que han sido mi ejemplo, mi fortaleza y mi inspiración, gracias por enseñarme a luchar, gracias por su esfuerzo, paciencia e culminado mi carrera.

A mis hermanos por apoyarme y darme palabras de aliento cuando más lo necesitaba, y por haber compartido momentos alegres y tristes.

A Miguel, por su apoyo incondicional durante el transcurso de mi carrera universitaria, por dedicarme parte de su tiempo, gracias amor por compartir momentos alegres y tristes y demostrarme que siempre podré contar con usted.

Gracias a todas las personas que me apoyaron en este trabajo.

SANDRA BOMBÓN

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL TUTOR DE TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	II
AUTORIA DE LA INVESTIGACIÓN.....	III
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....	IV
APROBACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO DIRECTIVO.....	V
DEDICATORIA.....	VI
AGRADECIMIENTO.....	VII
RESUMEN EJECUTIVO.....	XIII
CAPÍTULO I.....	16
EL PROBLEMA	16
1.1TEMA.....	16
1.2PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	16
1.2.1Contextualización.....	16
1.2.2Análisis crítico.....	19
1.2.3 Prognosis.....	20
1.2.4 Formulación del Problema	20
1.2.5 Interrogantes Directrices.....	21
1.2.6 Delimitación del Problema	21
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	21
1.3 OBJETIVOS.....	22
1.4.1 Objetivo General.....	22
1.4.2 Objetivos Específicos.....	22
CAPITULO II.....	24
MARCO TEORICO.....	24
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	24
2.2 FUNDAMENTACION FILOSOFICA.....	26
2.3 FUNDAMENTACION LEGAL.....	27
2.4 CATEGORÍAS FUNDAMENTALES.....	30

2.4.3 FUNDAMENTACION TEORICA DE LA VARIABLE DEPENDIENTE	33
2.4.4 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE	47
2.5 HIPÓTESIS.....	56
2.6 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES DE LA HIPÓTESIS.....	56
CAPITULO III.....	57
METODOLOGIA	57
3.1 ENFOQUE.....	57
3.2 MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN.....	57
3.3 TIPOS DE INVESTIGACION.....	57
3.4 POBLACION Y MUESTRA.....	58
3.4.1 POBLACION.....	58
3.4.2 MUESTRA.....	59
3.5 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.....	60
3.6 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	62
3.7. PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS	63
CAPITULO IV.....	64
4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS.....	64
4.2 VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS	74
4.2.1 Planteamiento de la hipótesis.....	74
4.2.2 Selección del nivel significación.....	74
4.2.3 Descripción de la población.....	74
4.2.4 Especificación de estadísticas.....	74
4.2.5 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo	76
4.2.6 Recolección de datos y cálculos de lo estadístico	77
CAPITULO V	79
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	79
5.1 CONCLUSIONES:	79
5.2 RECOMENDACIONES	79
CAPITULO VI.....	81

PROPUESTA	81
6.1 OBJETIVOS DE LA PROPUESTA	81
6.1.2 Objetivo general.....	81
6.1.3 Objetivos específicos.....	81
6.2 DATOS INFORMATIVOS	81
6.3 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA	81
6.5 ANALISIS DE FACTIBILIDAD	82
6.5.1 Análisis de factibilidad económica.....	83
6.6 FUNDAMENTACIÓN TEORICA	83
6.7 DESARROLLO DE LA PROPUESTA	85
6.8 METODOLOGÍA	86
6.9 ELABORACION DE LA PROPUESTA	88
Bibliografía	98
ANEXOS	104
Bibliografía	122

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1: ÁRBOL DE PROBLEMAS.....	19
GRÁFICO 2: INCLUSIÓN CONCEPTUAL.....	30
GRÁFICO 3: SUBORDINACIÓN VARIABLE INDEPENDIENTE.....	31
GRÁFICO 4: SUBORDINACIÓN VARIABLE DEPENDIENTE.....	32
GRÁFICO 5: PATRIMONIO ALIMENTARIO.....	64
GRÁFICO 6: IMPORTANCIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO.....	65
GRÁFICO 7: TÉCNICAS CULINARIAS.....	66
GRÁFICO 8: PREPARACIÓN DE PLATOS TÍPICOS.....	67
GRÁFICO 9: LOS PLATOS TÍPICOS FORTALECEN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA.....	68
GRÁFICO 10: PERDIDA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO POR LOS RESTAURANTES.....	69
GRÁFICO 11: LA GASTRONOMÍA COMO FACTOR DINAMIZADOR DE LA ECONOMÍA.....	70
GRÁFICO 12: LA GASTRONOMÍA INFLUYE EN EL TURISMO.....	71
GRÁFICO 13: LA GASTRONOMÍA FORMA PARTE DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS.....	72
GRÁFICO 14: PROMOCIÓN DE GASTRONOMÍA POR LAS AUTORIDADES.....	73
GRÁFICO 15: REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LA ACEPTACIÓN Y RECHAZO.....	76
GRÁFICO 16: APLICACIÓN DE LA ENCUESTA.....	110
GRÁFICO 17: APLICACIÓN DE LA ENCUESTA.....	110
GRÁFICO 18: REALIZACIÓN DEL RECETARIO.....	111
GRÁFICO 19: REALIZACIÓN DEL RECETARIO.....	111
GRÁFICO 20: PREPARACIÓN DE LA BEBIDA EL YAMOR.....	112
GRÁFICO 21: PRESENTACIÓN DE PLATOS TÍPICOS.....	112
GRÁFICO 22: PRESENTACIÓN DE PLATOS TÍPICOS.....	113

INDICE DE TABLAS

TABLA 1: POBLACIÓN	58
TABLA 2: OPERALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE	60
TABLA 3: OPERALIZACIÓN DE LA VARIABLE DEPENDIENTE.....	61
TABLA 4: PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	62
TABLA 5: PREGUNTA 1.....	64
TABLA 6: PREGUNTA 2.....	65
TABLA 7: PREGUNTA 3.....	66
TABLA 8: PREGUNTA 4.....	67
TABLA 9: PREGUNTA 5.....	68
TABLA 10: PREGUNTA 6.....	69
TABLA 11: PREGUNTA 7.....	70
TABLA 12: PREGUNTA 8.....	71
TABLA 13: PREGUNTA 9.....	72
TABLA 14: PREGUNTA 10.....	73
TABLA 15: DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN	74
TABLA 16: ESPECIFICACIONES DE LO ESTADÍSTICO (FRECUENCIAS OBSERVADAS).....	75
TABLA 17: ESPECIFICACIÓN DE LO ESTADÍSTICO (FRECUENCIAS ESPERADAS)	75
TABLA 18: GRADOS DE LIBERTAD.....	76
TABLA 19: NIVEL DE SIGNIFICACIÓN.....	76
TABLA 20: CHI CUADRADO	78
TABLA 21: FACTIBILIDAD ECONÓMICA	83
TABLA 22: DESARROLLO DE LA PROPUESTA POR FASES.....	85

RESUMEN EJECUTIVO

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

TEMA:

“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN TISALEO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

AUTOR: Sandra Irene Bombón Tubón

TUTOR: Lcdo. Mg. Camilo Torres

sanddyire@gmail.com

Resumen:

La gastronomía típica forma parte de las tradiciones, costumbres, es un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la comida local se considera una experiencia cultural. A lo largo de la investigación se ha podido indagar desde donde nacen los problemas. Es por eso que el GAD Municipal de Tisaleo ha pedido la colaboración de la asociación Santa Teresita y los restaurantes para ayudar y trabajar en el fortalecimiento de la gastronomía del cantón. Mediante esto me ha permitido recolectar información para elaborar un recetario que contiene fotografías, ingredientes, preparación, ha sido importante ya que es un instrumento necesario en la difusión de nuestra identidad gastronómica y aporte al turismo del cantón. Turistas y población serán los beneficiados, ya que ambos conocerán la comida típica del cantón Tisaleo para hacer turismo como visitar y degustar la diversidad de platos típicos que ha sido transmitido de generación en generación.

Palabras Clave: Gastronomía típica, desarrollo, turismo, identidad gastronómica

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo investigativo trata sobre **“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN TISALEO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**

Costa de seis capítulos que se define a continuación; ordenados sistemáticamente con información clara y concreta.

CAPÍTULO I

Problema de investigación en este capítulo se explica el tema a investigar haciendo un enfoque contextual tanto macro, meso y micro; identificar las causas y efectos del problema, el análisis crítico, la justificación, además los objetivos tanto general y específicos.

CAPÍTULO II

El desarrollo del marco teórico, hace referencia a los antecedentes investigativos, fundamentación legal y filosófica que se orienta con el problema a tratar, planteando las categorías fundamentales y la hipótesis señalando la variable tanto independiente como dependiente.

CAPÍTULO III

Metodología. En el cual se detalla la modalidad básica y el tipo de investigación; indica la población y muestra, también explica la operacionalización de las variables donde se obtienen preguntas para las encuestas y el plan de recolección y el plan de procedimientos de información para desarrollar el trabajo.

CAPÍTULO IV

Análisis e Interpretación de resultados. Muestra el análisis de los resultados obtenidos de pues de aplicar las encuestas e indica la interpretación de datos de tal manera proceder a verificar la hipótesis.

CAPÍTULO V

Determina las conclusiones y recomendaciones del proyecto, las mismas que se obtuvieron una vez que se realizó la investigación.

CAPÍTULO VI

Propuesta. Describe el proceso de la propuesta que se trata del diseño de un recetario de gastronomía típica del cantón Tisaleo. El mismo que contiene datos informativos, antecedentes, justificación, planteamiento de objetivos, análisis de factibilidad.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 TEMA

“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN TISALEO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 Contextualización

Ecuador se encuentra atravesado por la línea equinoccial, recibe la influencia de la cordillera de los andes y la fuerte afluencia de la corriente de Humboldt entre otros factores climáticos, que favorecen a la gran diversidad de flora y fauna, que es la base fundamental para la gran diversidad de gastronomía ecuatoriana, que diversifica según las cuatro regiones geográficas, lo cual favorece a que cada una de ellas posean diferentes tipologías de preparación, sazón y presentación de cada uno de los platos típicos, que fortalece y enriquecen la gran variedad de la cocina ecuatoriana.

Según (Gallardo, 2011) Ecuador es reconocido por su música, la comida y la bebida que son requisitos fundamentales de toda fiesta de nuestro país, en cada región se tienen dos o tres veces al año una festividad especial, para recuperar las tradiciones, costumbres y secretos culinarios, vivir cada una de las celebraciones de nuestros pueblos han constituido para todos nosotros el reafirme la convicción de que nuestra nación es un destino festivo gastronómico, con muchísimo potencial a nivel mundial y todos los visitantes , sean propios o extraños, van vivir una experiencia única compartiendo con la gente de cada

pueblo, disfrutando de una explosión de bailes, bebidas ancestrales, platos típicos y los colores más bellos de los paisajes de nuestra Sierra, Costa, Amazonia y Región Insular.

Las principales características de la gastronomía ecuatoriana, es la variedad de sabores, gracias a la recopilación y técnicas culinarias ancestrales en diversos pueblos antiguos, en la actualidad esto ha permitido dar a conocer a turistas nacionales y extranjeros, la riqueza gastronómica del país, representando la identidad, importancia simbólica y cultural a través del tiempo, permitiendo el rescate del producto nacional, permitiendo que la gastronomía ecuatoriana se convierta un potencial turístico y aporte con el desarrollo de cada pueblo ecuatoriano.

La provincia Tungurahua es una de las más pequeñas del Ecuador y es considerado un eje turístico por sus riquezas naturales, sus celebraciones ancestrales, además ofrece al visitante numerosas posibilidades de hacer turismo cultural, gastronómico, religioso, de aventura y descubrir cada uno de sus pueblos, también conocida por sus fiestas de carnaval, durante estas celebraciones se realizan comparsas con carros alegóricos decorados con flores, frutas y pan, que regocijan de estas festividades el turista local y extranjero, también pueden degustar de los numerosos platos típicos que brinda en dicha festividad.

La población de Tungurahua se dedica al comercio además una gran parte de la población se dedica a la gran promoción agrícola, por eso brinda en la actualidad, una gran variedad de gastronomía, la que se complementa con una moderna infraestructura hotelera y de servicios como cafeterías, restaurantes y los mercados populares, donde podrán degustar sus platos típicos. Tisaleo es un cantón joven de la Provincia Tungurahua, se limita al norte cantón Ambato, al sur cantones Ambato y Mocha, al este Cevallos y Mocha, al oeste cantón Ambato, posee una población es de 12.137 habitantes, su temperatura ambiente promedio anual es de 15° centígrados (GAD Municipal de Tisaleo, 2016).

Tisaleo es un lugar que deja al turista deslumbrado por su belleza de los miradores de Quinchicoto, cerro Puñalica y “La Cruz”, desde donde se puede apreciar Quero, Santa Rosa y Ambato, además se puede apreciar más de 45 lagunillas que se complementan con la vista panorámica de la naturaleza. También las artesanías en tejidos y barro también son recursos considerados como patrimonio del turismo del cantón. (Heraldo, 2014)

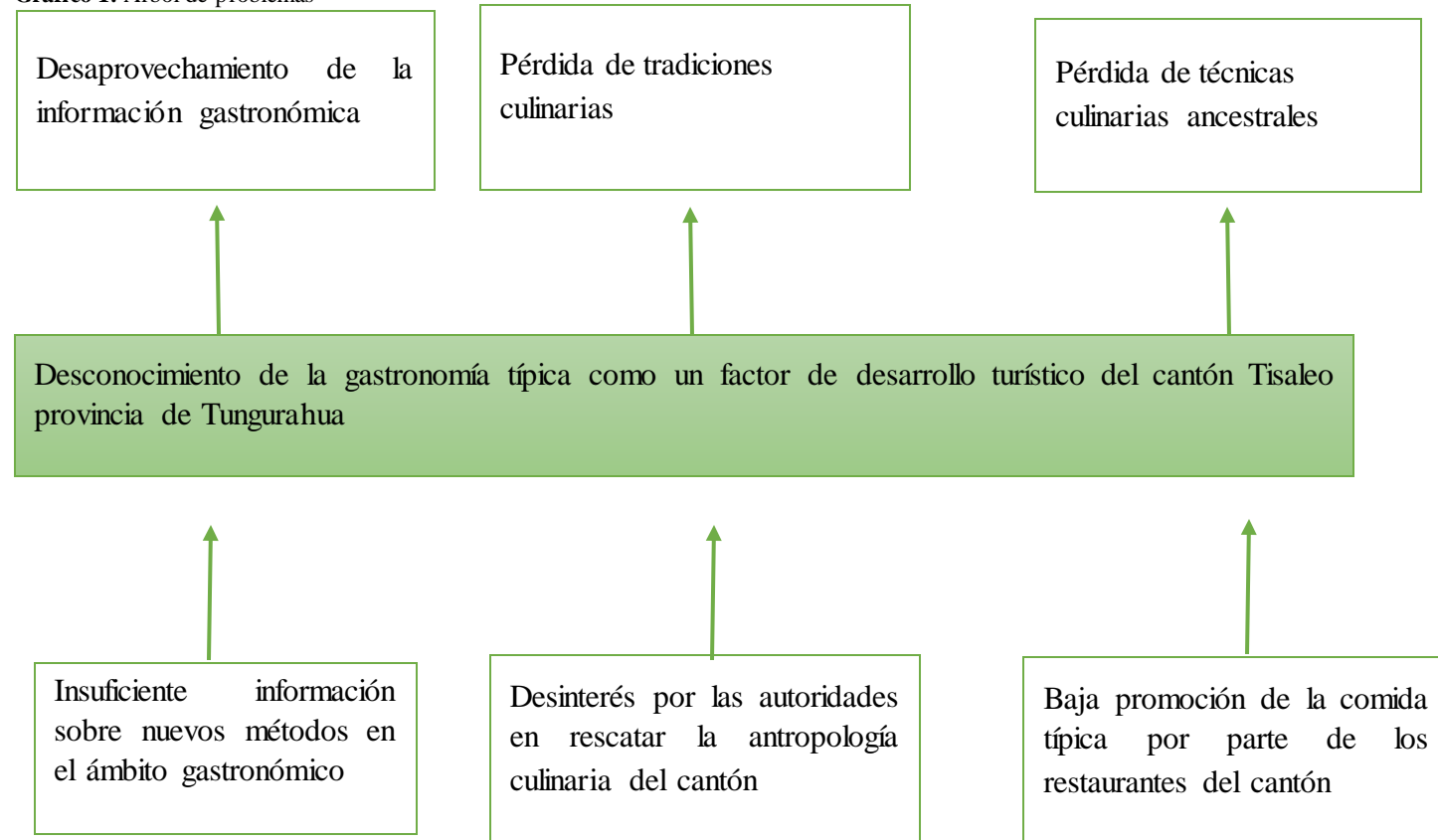
El progreso del cantón ha sido en reconocimiento a su gente trabajadora y gracias a las riquezas de sus tierras. Según (Escobar, 2016) Tisaleo es un cantón que brinda atractivos culturales, naturales, paisajistas y gastronómicos propuestos a los visitantes, uno de aquellos es la comida típica como la fritada, el runahucho, las papas con cuy con salsa de maní, una bebida exquisita el Yamor entre otros exquisitos platos típicos elaborados con los productos agrícolas que son originados por los campesinos del cantón que se lo ha venido cosechando desde años atrás y nos ha permitido rescatar su historia y recetas culinarias que dejaron los antepasados.

El cantón Tisaleo, un lugar maravilloso de gente humilde, trabajadora, que disfruta con el visitante las riquezas que brinda la tierra, dando al turista la oportunidad de conocer el mecanismo de producción, cosecha y saborear las delicias de la zona, también ofrece a nivel nacional diferentes productos agrícolas, frutícolas de la misma manera en la producción de lácteos, permitiendo el desarrollo turístico del cantón.

1.2.2 Análisis crítico

Árbol de problemas

Gráfico 1: Árbol de problemas



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

El problema identificado sobre el desconocimiento de la gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo se debe a las siguientes causas, como no existe una investigación profunda del tema, ha provocado que haya Insuficiente información sobre nuevos métodos en el ámbito gastronómico, también se debe al desinterés de las autoridades en rescatar la antropología culinaria del cantón, lo cual ha generado que los habitantes pierdan sus tradiciones culinarias y costumbres, a la misma vez dando como desvalorización las prácticas que los antepasados dejaron para generación en generación se vaya transmitiendo lo rico y nutritivo de la comida típica y no se pierdan con el pasar del tiempo, otra causa es la baja promoción de la comida típica por parte de los restaurantes del cantón, y sobre todo se ha perdido las técnicas culinarias ancestrales y el valor importante que tiene la gastronomía para el turismo.

1.2.3 Prognosis

Al no realizarse la presente investigación continuará el desconocimiento de la gastronomía típica y la información seguirá siendo escasa tanto para los mismos pobladores y como para los turistas, la exclusión de la comida típica generará efectos como, la pérdida de costumbres, tradiciones.

Además al no efectuarse la investigación, el patrimonio cultural alimentario desaparecerá, ya que en la actualidad el consumo de comida rápida está siendo la más cautivada por los visitantes, esto ocasionara la pérdida de secretos culinarios que dejaron los antepasados, por lo tanto afectara al desarrollo turístico y económico del cantón.

Es importante destacar que la gastronomía es el complemento del turismo y que constituye un atractivo importante para el visitante.

1.2.4 Formulación del Problema

¿De qué manera influye la gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón Tisaleo de la provincia de Tungurahua?

1.2.5 Interrogantes Directrices

- ¿Cómo la gastronomía típica aporta en nuevas alternativas turísticas del cantón Tisaleo?
- ¿Cómo contribuye la gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón Tisaleo?
- ¿Cuáles son los productos utilizados para la investigación de la gastronomía típica?

1.2.6 Delimitación del Problema

Delimitación del contenido:

Campo: Turismo

Área: Gastronomía

Aspecto: Gastronomía Típica

Delimitación Espacial:

La presente investigación se llevara a cabo en la parroquia la Matriz cantón Tisaleo, provincia Tungurahua, con coordenadas geográficas 1° 21' 0" S, 78° 40' 0".

Delimitación Temporal:

Este presente trabajo de investigación se la realizara en el periodo Octubre 2016 –Febrero 2017.

1.3 JUSTIFICACIÓN

La presente investigación es vital, por la importancia que tiene, valorar y sobre todo rescatar la identidad culinaria del cantón para poder desarrollar la gastronomía típica por lo cual se realizará el levantamiento de información de la gastronomía típica y se investigara alternativas de solución con los productos originarios del cantón y se podrá detallar el nombre, ingredientes, preparación, utensilios utilizados en la elaboración de cada comida, al elaborar este documento contribuirá con el fortalecimiento de la gastronomía típica del cantón.

La investigación realizada será para fortalecer y rescatar el turismo gastronómico mediante la elaboración de un solucionario de comida típica, lo cual servirá para aquellas personas que tiene sus establecimientos que prestan servicios alimenticios para que se orienten sobre los platos típicos que tienen el cantón, así esta información se vaya transmitiendo a través del tiempo y se convierta en un flujo importante para el visitante para que ellos a su vez generen ingresos económicos y se logre el desarrollo turístico del cantón.

El presente proyecto es factible porque se cuenta con los recursos necesarios para poder llevar a cabo. Se cuenta con un investigador, además se cuenta con una fuente verificable de información como es el GAD, los propietarios de los establecimientos comerciales y la asociación Santa Teresita del cantón Tisaleo están totalmente dispuestos a colaborar con la información necesaria para realizar la investigación.

La ejecución de este proyecto será de mucha utilidad para la asociación Santa Teresita y para los pobladores del barrio San Miguel del cantón Tisaleo porque esta direccionado al desarrollo y rescate de la gastronomía típica, formando parte importante del turismo y progreso de los habitantes generando fuentes de trabajo.

Con el proyecto realizado los beneficiarios serán, los establecimientos que dan servicio de alimentación, también la población de la asociación Santa Teresita que está dedicada a diferentes actividades agrícolas en fin todo todos los habitantes y a la misma vez el turista ya que gracias a la fomentación de la gastronomía típica se lograra el desarrollo económico y turístico del cantón Tisaleo.

1.3 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

- ✓ Investigar la gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua.

1.4.2 Objetivos Específicos

- ✓ Conocer los principales platos típicos que se proponen en el cantón Tisaleo

- ✓ Determinar el desarrollo turístico del cantón a través de comida típica.
- ✓ Diseñar una propuesta que permita fortalecer la gastronomía típica del cantón Tisaleo.
- ✓ Redactar un artículo académico, como aporte a la investigación sobre la gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia Tungurahua.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Se realizó una minuciosa investigación sobre los temas de la gastronomía típica ya realizados en diferentes cantones, provincias del país ya que existe informes que guardan estrecha relación con el tema expuesto es este trabajo investigativo.

Según (Cujano Guachi, 2016) de la Universidad Técnica de Ambato, en su investigación con el tema “LA GASTRONOMÍA TÍPICA BASADA EN LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS ORGÁNICOS COMO APORTE AL DESARROLLO DE NUEVAS ALTERNATIVAS TURÍSTICAS PARA EL CANTÓN SANTIAGO DE PÍLLARO”

Se puede decir que existe una escasa apreciación de los productos orgánicos ya que en la actualidad no hay mucho información de los mismos por ende las personas no pueden contribuir al consumo dentro del área gastronómica del cantón.

También (Balarezo Cárdenas, 2013), en su tesis para la obtención del Título de Licenciada en Turismo y Hotelería, de la Universidad Técnica de Ambato, sobre “EL CANTON SALCEDO Y LA UASENCIA DE INFORMACION DE LA GASTRONOMIA TIPICA DEL LUGAR DURANTE EL PERIODO NOVIEMBRE 2008-MAYO 2009”

Se puede decir que el cantón salcedo cuenta con una gran variedad de gastronomía típica, gracias a esto ha permitido que los turistas degusten de la diversidad de platos típicos de forma sana, a la vez aportado con su identidad culinaria, que se ha dado de generación en generación y contribuido con el desarrollo turístico del cantón Salcedo.

Según (Flores Carrasco, 2016) estudiante de la Universidad Técnica de Ambato en su investigación su el tema” EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA

GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO”

La gastronomía es un elemento importante que identifica a los pueblos por sus productos originarios, también por la forma de preparación culinaria que contiene tradiciones ancestrales, además representa un conjunto de saberes que forma una riqueza cultural.

Según (Valladares Piedra, 2014) realizo estudios en la Universidad De las Américas con el teme “PROYECTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN “FOOD GOURMET” DE COMIDA TÍPICA ECUATORIANA PARA EL SECTOR DE “LA MARISCAL” UBICADO DENTRO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO”

Es importante realizar este proyecto ya que incentivara a la gente que consuma la comida típica ya que representa la identidad alimentaria por poseer una mezcla de sabores y cultura de cada uno de los pueblos de Ecuador.

Se toma como referencia el tema “LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y MOTOR DEL DESARROLLO TURÍSTICO. UN ANÁLISIS DAFO PARA EXTREMADURA” (Clemente, Hernández Mollón, & López Guzman, 2014)

La gastronomía típica esta afirmado cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio.

Se toma como referencia el tema “ACTITUD HACIA LA GASTRONOMÍA LOCAL DE LOS TURISTAS: DIMENSIONES Y SEGMENTACIÓN DE MERCADO” (Clemente Ricolfe, Merino, Rabadán Ferrandis, & Martínez Rodríguez, 2008).

La gastronomía local tiene mucho o bastante más importancia que otros motivos como el clima, los aspectos más valorados son la confianza de los alimentos usados, su carácter saludable, buen sabor y que sea típica.

Se toma como referencia el tema “LA HERENCIA DE LA GASTRONOMÍA PORTUGUESA EN BRASIL COMO UN PRODUCTODEL TURISMO CULTURAL” (Oliveira Martins & Rocha Teixeira Baptista, 2011).

La comida típica representa las raíces de un pueblo, y representa las riquezas que ofrece la tierra. La relación turismo y gastronomía, se ponen una especie de viaje en la historia centrado en la culinaria.

Se toma como referencia el tema “ALIMENTOS TÍPICOS DE BOYACÁ, COLOMBIA” (Vega Castro & López Barón, 2012).

Las comidas típicas de se pueden clasificar en platos de desayuno, almuerzo, cena, jornadas laborales en el campo, épocas navideñas y de Semana Santa, además se cuentan con diferentes bebidas tradicionales, como el masato, la chicha, el chocolate y el agua de panela. Como pasa bocas se tienen las habas, el maíz tostado, la papa salada y la papa chorreada.

2.2 FUNDAMENTACION FILOSOFICA

La Fundamentación filosófica reflexiona sobre los valores fines de educación para establecer prioridades en las dimensiones del aprender a ser, hacer, conocer, convivir y la creencia del individuo en el mundo exterior es una idea procedente de la mente del ser humano, basando en sus ideas pragmatismo la realidad es un proceso de cambio permanente (Gomez, 2014)

En la presente investigación se aplicara un paradigma critico-propositivo ya que se analizara la variedad de riqueza gastronómica del cantón Tisaleo, basándose en los platos típicos más representativos, una vez realizada la investigación plantearemos soluciones para el problema promoviendo la participación de autoridades del GAD del cantón Tisaleo y docentes de la institución que estén involucrados en la actividad turística, para llegar a un fin que es realizar un recetario de la comida típica ya que será también constructivista pues aportara de manera significativa al desarrollo del turismo gastronómico y finalmente socialista pues la propuesta generada en la investigación será para establecimientos que ofertan el servicio de comida y para el sector turístico.

2.3 FUNDAMENTACION LEGAL

El presente proyecto de investigación se sustenta en la Constitución del Ecuador.

CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR

TITULO II

DERECHOS DEL BUEN VIVIR

Capítulo Segundo

Sección primera

Agua y alimentación

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Sección cuarta

Cultura y ciencia

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales. (Asamblea Constituyente, 2008)

TÍTULO VII

Capítulo Primero

Sección quinta

Cultura

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema.

Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas.

Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley. (Asamblea Constituyente, 2008).

LEY DE TURISMO

CAPITULO I

GENERALIDADES

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

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad Turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,
- g) Fomentar e incentivar el turismo interno. (MINISTERIO DE TURISMO, 2008).

2.4 CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

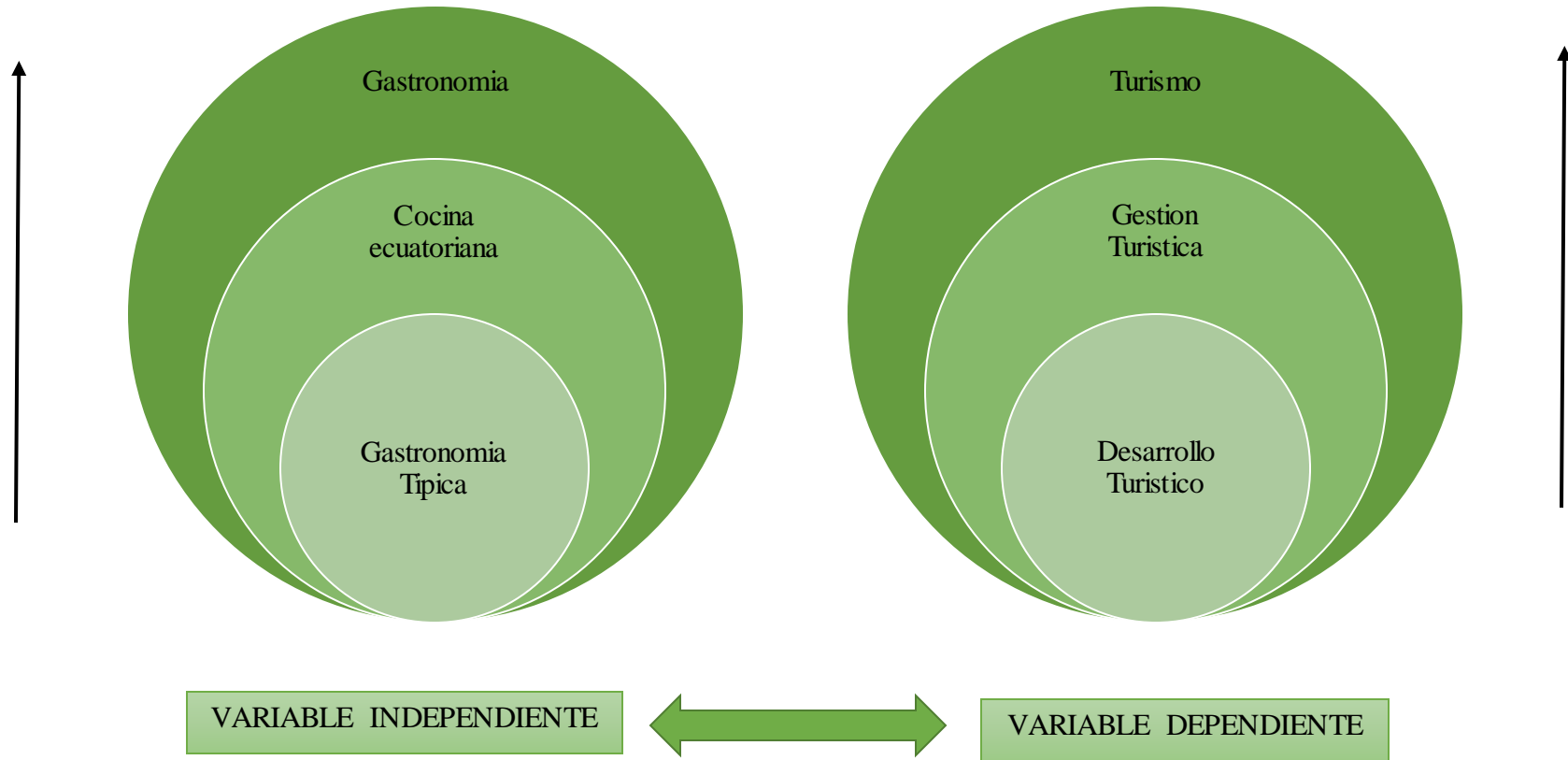


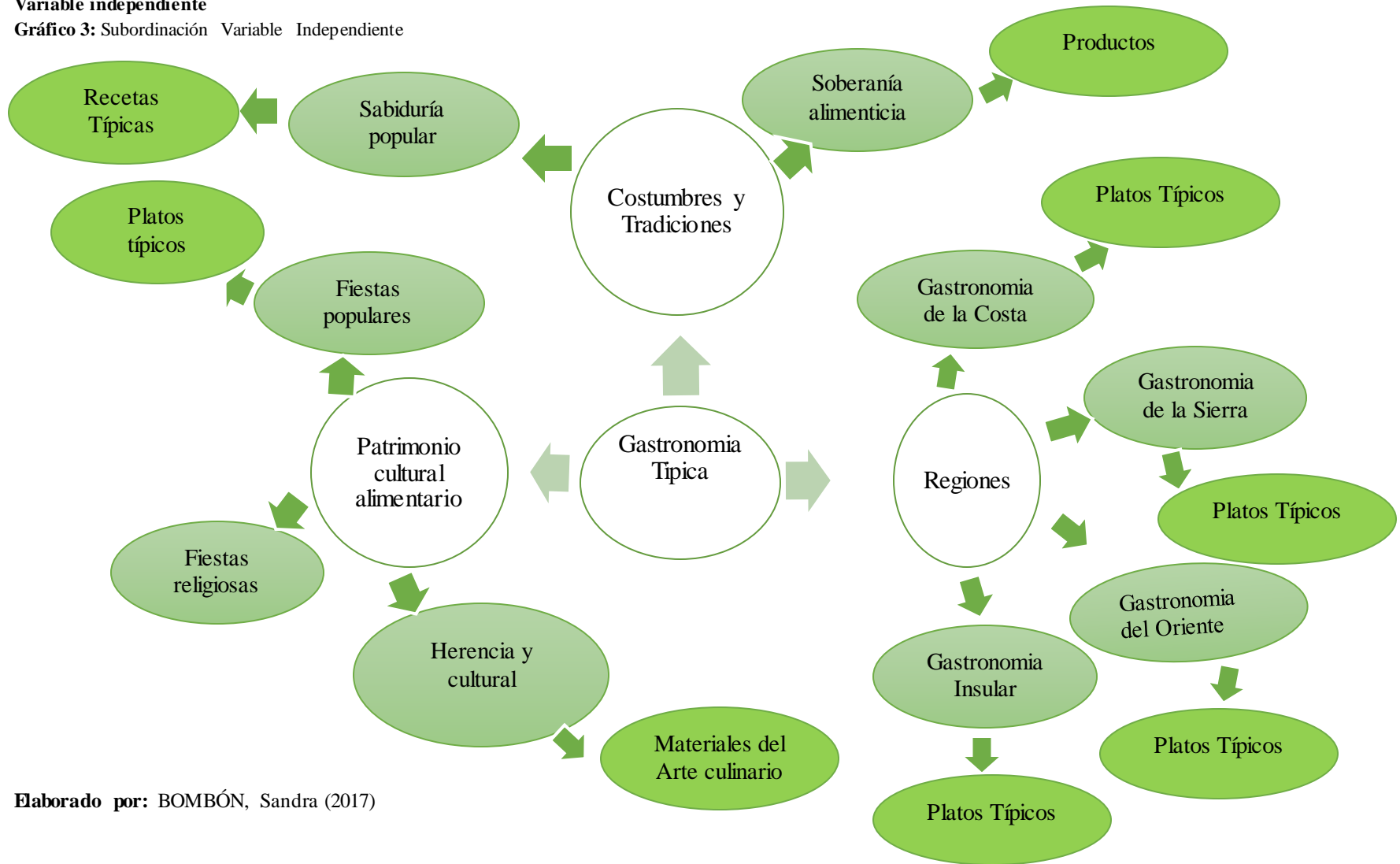
Gráfico 2: Inclusión conceptual

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

SUBORDINACIÓN CONCEPTUAL

Variable independiente

Gráfico 3: Subordinación Variable Independiente

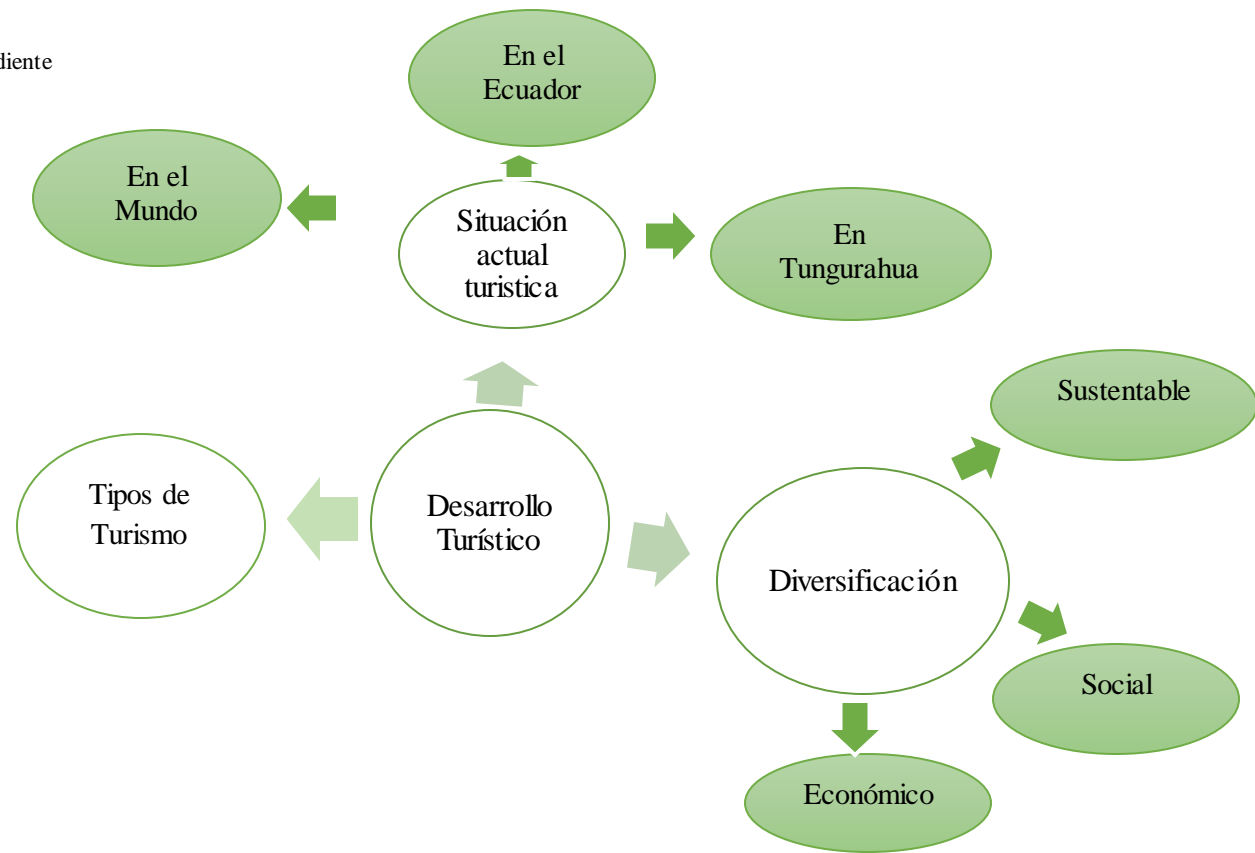


Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

SUBORDINACIÓN CONCEPTUAL

Variable dependiente

Gráfico 4: Subordinación Variable Dependiente



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

2.4.3 FUNDAMENTACION TEORICA DE LA VARIABLE DEPENDIENTE GASTRONOMÍA TIPICA

“La gastronomía típica no se únicamente el conjunto de alimento de una localidad, sino que abarca un concepto más amplio que incluye costumbres alimentarias, tradiciones, procesos” (Clemente, Hernández Mollón, & López Guzman, 2014). El cantón Tisaleo tiene una gran riqueza culinaria que se ha ido creando en cada una de las cocinas, todos los conocimientos acumulados han elaborado potajes llenos de sabores, olores y texturas, usando los variados productos originarios que nos da la tierra como: habas, papas, ocas, arveja, maíz, también el cuy se ha convertido en un platillo emblemático, buscando siempre innovar y de gustar de la carne de este peculiar animal, se lo puede encontrar tanto en loco, como asado e incluso brosterizado dentro del arte culinario están también la exquisita fritada, el runahucho, y una bebida llamada el yamor. En cuanto a repostería debemos destacar las riquísimas espumillas y helados preparados con exquisitas frutas originarias entre otras, que día a día el turista viene a deleitar la maravillosa gastronomía, ya que representa la identidad, el patrimonio sabiendo que se puede recordar sus valores, sus vivencias que forman parte de la historia del pueblo de Tisaleo.

La gastronomía típica se identifica como una zona que puede presumir un patrimonio enogastronómico abundante, no solo por la presencia los productos originarios de alta calidad, por tal manera su gastronomía es reconocida a nivel provincial por ello cambio de Jerarquía I a Jerarquía II .

Según Tramontin y Goncalves (2010: 778-779) citado por (Clemente, Hernández Mollón, & López Guzman, 2014) menciona “La degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura local, interacción que posibilita al visitante conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato; el contexto histórico en que éste surgió, y qué elementos proporcionan placer en la degustación de los manjares”

La alimentación está relacionada con el modo de vida del ser humano, la educación, la cultura, la riqueza y la pobreza de un pueblo. La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico ya que en la gran mayoría los turistas procuran conocer la cultura local, y degustar de sus platos típicos, además el turismo utiliza elementos gastronómicos como atractivos: los bares, los restaurantes, fiestas y festivales gastronómicos. EMBRATUR (2005) citado por (Nunes dos

Santos & UESC- UFBA, 2007) el número de turistas que frecuentan restaurantes en el cuarto trimestre de 2004 creció 57%, el mismo segmento movió \$571 millones de ventas. Al saborear la cocina local el visitante encuentra manifestaciones de la cultura respecto a los saberes y sabores propios de un lugar el mismo que lo hace diferente y lo convierte en original, encantador y la identidad local se fortalece.

Los turistas podrían viajar sin visitar una estatua, una isla, pero de ningún modo sin comer, se recuerda un lugar primero por lo que comió, y después los lugares que vio. Cada día crece el número de visitantes que acuden a un destino solo para conocer y degustar su oferta gastronómica. Además la comida es cultura cuando se prepara o se consume y representa la economía, valores simbólicos de la misma comida. La gastronomía es un componente muy importante dentro del ámbito turístico porque está relacionado las personas con los zonas que visitan (Clemente Ricolfe, Merino, Rabadán Ferrandis, & Martínez Rodríguez, 2008).

Ecuador tiene una gran riqueza culinaria que día a día son preparadas por las mujeres y hombres, con sus manos a elaborado platos llenos de sabor, olor y textura usando cada uno de los alimentos valiosos de la tierra. Cada mujer y hombre dedicado a la dura pero significada faena del campo es el guardián del conocimiento ancestral, legado que pasa de generación en generación transmitiendo los secretos de las propiedades nutritivas, mágicas o rituales contenidas en cada fruto. Es importante recuperar ese valor simbólico ligado profundamente a la identidad propia de cada comunidad (Rosana Posligua, 2014).

La tierra de Ecuador es muy productiva y generosa, en cualquier punto de la geografía nacional se dan productos únicos cuyo valor nutritivo va a la par con la historia de los productos de la región, Sierra, Costa, Amazonia y Galápagos, existe una gama de productos como: la mashua, la quinua, el melloco, la jícama, la uvilla, las papas, el plátano, la yuca, cacao, la papaya, el mango, pescados como el picudo, albacora y mariscos, estos son una parte de la inmensa variedad de productos que forman parte de nuestro patrimonio alimentario, tan rico en su diversidad como los saberes atesoran quienes los cultivan.

Comer significa tradición pues involucra técnicas y habilidades que se transmiten de generación en generación; y es una forma de ocio que las personas se desplacen por motivos gastronómicos para comer y porque la cocina se asocia a las fiestas, los valores, la identidad y a la religiosidad de un pueblo.

COSTUMBRES Y TRADICIONES

Los seres humanos crean cultura, Por la forma de pensar sentir y de actuar, la lengua que hablan, las creencias, la comida, el arte todo esto son expresiones de la cultura. Es un conjunto de saberes que transmiten de generación en generación por diferentes medios, los niños aprenden de los adultos y los adultos de los ancianos, aprenden de lo que ven, de lo que hoyen y de la vida cotidiana, así se heredan las costumbres y tradiciones (Huarte Cuéllar, 2012).

Según (Toaquiza, 2011) La naturaleza es parte de las costumbres y tradiciones, además es disfrutar de sus fiestas, danzas, comidas, idioma o artesanía ,la tradición transmite en el tiempo, un conocimiento cultural y patrimonial único que es importante para la historia de un pueblo que permite ubicar en el tiempo como seres históricos, permite mantener la identidad cultural de una nación conservar las tradiciones que se relacionan con la cotidianidad y las costumbres que se relacionan a la gastronomía.

Ecuador es un cofre de costumbres y tradiciones unas traídas del viejo mundo, otras nacidas de las creencias religiosas y sociales de los pueblos. Todo el país presenta una cortina de leyendas y costumbres autóctonas nacidas en el calor de las fogatas, las reuniones familiares, cada pueblo repite lo sucedido en el pasado. Dentro de las costumbres y tradiciones forma parte importante la gastronomía con una gran variedad de productos como: la papa, el maíz, las ocas, las habas, la yuca, los mariscos, pescados, frutas, hortalizas, verduras y una amplia gama de productos que son parte importante del arte culinario de cada pueblo del Ecuador

Según (Madrado Miranda, 2005) la tradición ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad, que son heredados de los antepasados para de

generación a generación seguir las transmitiendo y mantener vivos esos actos pasados, como fechas, vestimenta, valores, actos religiosos, fiestas, técnicas culinarias ya que representa la conservación de actos pasados.

La Sierra Centro de Ecuador vive la fiesta del Inga Palla, en Tisaleo, a 20 minutos de Ambato. Esta celebración fue declarada el 2011 Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador y se caracteriza por ser una de las mayores muestras del mestizaje y sincretismo religioso entre los pueblos castellanos y precolombinos en la zona andina del Ecuador.

La fiesta se celebra, como de costumbre, el tercer lunes del mes de octubre, asistiendo alrededor de 2000 visitantes que son testigos de la escenificación sobre la conquista española, la resistencia indígena y la introducción del cristianismo. Se trata de la simulación de una 'guerra' entre tropas españolas e indígenas lideradas por el cacique Tisaleo, en donde predomina la rebeldía; sus elaboradas vestimentas y hábiles jinetes a caballo, atraen la mirada de los turistas y pobladores locales que rememoran el coraje en defensa de sus tierras, la devoción y culto a Santa Lucía, patrona del cantón.

Sabiduría popular

Es un saber, hacer, implica una experiencia de vida, una historia oral, es recuperar la memoria histórica y cultural de nuestros adultos mayores, la sabiduría popular es la forma de traspasar desde tiempos anteriores, la cultura, la experiencia, juegos, leyendas, anécdotas estos saberes son tramitados de generación en generación hasta la actualidad. Sabiduría popular es conservar los conocimientos a través del tiempo y transmitida por la voz viva de nuestros abuelos, por medio de ellos todos estos hechos se conservan para de ahí volver a nombrar lo nombrado para contribuir a construir una huella en cada uno de las comunidades, debemos mantener siempre presente estos elementos que forman parte esencial de la historia y cultura (Leiva Aguirre, 2016).

Recetas Típicas

Las recetas típicas son elaboradas con los productos originarios del cantón Tisaleo, existe varias recetas como: el runahucho de cuy, locro de cuy, el yano, Fritadas mama Fanny, papas con cuy asado, la exquisita bebida el yamor entre otros platos que representan, la cultura, símbolos, valores y significados; que se han transmitido de generación a generación.

Soberanía alimenticia

Es el derecho de todos los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo, además los pueblos controlan el sistema agroalimentario y producción, de forma que la agricultura familiar, campesina, indígena, la pesca y la recolección artesanal se desarrollen de forma autónoma. De esta manera se garantiza el derecho humano a la provisión permanente de alimentos sanos (Gorban, 2010). La soberanía alimentaria tiene prioridad a las economías locales a los mercados locales y nacionales. Y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica.

Según (Gordillo & Obed, 2013) existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos para llevar una vida sana y activa, también la soberanía alimentaria es producir alimentos sanos, apoya modos de vida sostenible a todos los pueblos, además se basa en los conocimientos tradicionales y apoya a transmitir y promover el comercio transparente y garantiza ingresos digno para todas las comunidades, y de esta forma garantiza los derechos del consumidor para controlar su propia alimentación y nutrición, ya que de esta forma cuida y protege la tierra, las semillas, el agua, el ganado y lo más importante la biodiversidad.

Productos

El cantón Tisaleo se ha convertido en una de las zonas de amplio desarrollo agrícola, aprovechando las características climáticas, de suelos y geográficas, se cultivan gran cantidad de productos vegetales alimenticios, forrajeros, florícolas, frutícolas. Los diversos microclimas permiten que el cantón tenga una gran variedad de frutos y productos agrícolas. Existen variedad de productos de excelente calidad. Libres de contaminación como papas, zanahoria amarilla, rábano, cebolla, arveja, frejol, zapallos, col, alfalfa, entre otros; plantas medicinales como: manzanilla, orégano de sal, orégano de dulce, llantén, sábila, ortiga y muchos más. (Plan Estratégico Participativo Provincia de Tungurahua, 2012)

Además en las zonas de altura se cultiva mellocos, ocas, habas, se han aclimatado y su producción es abundante, los fertilizantes que se utilizan son orgánicos. La comercialización de estos productos se han convertido en la principal fuente de ingresos para las familias del cantón, su conocimiento y las actividades que realizan se transforman en un gran potencial dándole un enfoque turístico.

REGIONES

Ecuador se encuentra dividido en cuatro regiones Costa, Sierra, Oriente, Galápagos, cada una con atractivos diferentes y únicos que hace un paraíso, cuenta con un ecosistema muy diverso y todo en un mismo país puede disfrutar de playas, bosques, islas, nevados y grandes ciudades culturales. Una diversidad de formas para hacer que el visitante tenga deseos de volver a visitar cada una de las regiones únicas.

Gastronomía de la Costa

Según (Armijos, 2013) la Costa es una de las regiones naturales del Ecuador. La gastronomía costeña es muy variada, se basa principalmente en el pescado del río y mar, especialmente la trucha y corvina, además los mariscos como conchas, cangrejos, camarones, el plátano también hacen parte importante de la culinaria típica (verde, guinea, madura).

Platos Típicos

Los platos más representativos de esta región son los encebollados, bandera, encochado, corviche, ceviche, sancocho de bagre y una amplia variedad de platos que hace una región muy visitada por turistas nacionales y extranjeros.

Gastronomía de la Sierra

En la región sierra también existe diferentes culturas que están dedicadas a la actividad agrícola que son las fundamentales que cosechan los ingredientes andinos y que forman parte importante de la variedad gastronómica y una amplia gama de platos típicos.

Platos Típicos

Dentro la variada gastronomía tenemos los llapingacho, las papas con cuy, habas con choclo, la gallina de Pinillo, hornada, fritada, colada morada, frutas, verduras y varios productos más que forman parte de la comida típica de la región Sierra (Rubio, 2012).

Gastronomía del Oriente

Los grupos indígenas tienen una cocina típica, caracterizada por la utilización de los recursos disponibles de caza y pesca y productos de la zona, la yuca, plátano, banano, naranjilla, té, también variedades de pescado, carne guanta y guatusa preparados de mono y lagarto que son la base de una comida nutritiva y como olvidar la sabrosa chicha de yuca y entre otros ingredientes que son el complemento de una gastronomía típica y exquisita que forma parte de los atractivos que posee esta región (ZhagÜi, 2011).

Platos Típicos

El seco de guanta es el alimento típico de las regiones amazónicas. Sus ingredientes principales son la carne de guanta (roedor grande de la región), el guineo, el ajo, acompañados de arroz o papas. También encontramos el pan de yuca. Otro alimento tradicional es el chontacuro, o gusano de la chonta, al cual se lo sirve acompañado de arroz y maduro; suele consumirse vivo. La alimentación se abastece de los productos naturales que ofrece el medio ambiente, así, por ejemplo, los monos son platos típicos que se sirven ahumados y con yuca. Con respecto al tamal, llamado maito, en ésta región está hecho a base de plátano o yuca y carne envuelta en hojas de bijao o de palmito. Suelen incluir también el chontacuro asado (Valla, 2012).

Gastronomía de Galápagos

La gastronomía de Galápagos es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, marinos el pescado. El pescado se suele preparar frecuentemente en ceviche (marinados al limón), también es muy destacado la corvina, las truchas y los mariscos como los camarones (Ecotours, 2013).

Platos Típicos

Existe una algunos platos típicos con pescado: los carapachos rellenos, sopa marinera, ceviches de pescados, corviches y una gran variedad de productos que haces de Galápagos única en el Mundo (Ecotours, 2013).

PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO

Es la representación de todo aquel alimento que tiene representación simbólica, cultural e identitaria para un país o un territorio determinado. El alimento patrimonial cultural no solo hace relación a la presentación de platos y bebidas tradicionales sino también a los productos que se utiliza como ingredientes, por ello se habla de PATRIMONIO CULTURAL ALEMENTARIO (Rosana Posligua, 2014).

El patrimonio cultural alimentario, aparece la diversidad cultural proveniente del movimiento inmigratorio que provoco grandes transformaciones socioculturales. Debemos analizar la gastronomía como patrimonio cultural alimentario y las políticas culturales como forma de inclusión social de los diversos grupos culturales con los hábitos y costumbres alimentarias buscando el desarrollo sustentable, además el patrimonio cultural alimentario busca producir conocimiento y el objetivo es analizar la potencialidad de ese patrimonio como recurso para el turismo sustentable. Es importante rescatar las fusiones étnicas y culturales ya que forma un panorama gastronómico diversificado, y afirma los orígenes culturales de los primeros habitantes de cada una de las regiones, es elemental destacar que el panorama gastronómico es el resultado de las mezclas étnicas que se produjeron y aún hoy continúa produciéndose (Ribeiro Cruz & Netto Simões, 2010).

Fiestas populares

Es un hecho cultural colectivo que evoca un ser o un acontecimiento sagrado o profano a través de ceremonias, rituales, festejos o actos conmemorativos, también constituye costumbres que estructuran la vida de comunidades y grupos, al realizar las fiestas populares están representando la identidad de cada grupo. (Pereira Valarezo, págs. 2-4) Afirma que la fiesta popular es un fenómeno social y cultural muestra una gran diversidad

de expresiones e interpretaciones y dependen fundamentalmente de la diversidad y heterogeneidad social, lingüística, étnica y cultural de los pueblos y sociedad.

Las fiestas populares están vinculadas a conmemoraciones cuyos hechos con los personajes que han calado con profundidad en el espíritu de los pueblos.

Esta fiesta popular es la más rica expresión de nuestra cultura, ya que en todos lugares se despliega su riqueza estética, sus variados orígenes, también representa sus contradicciones e incoherencias, la asimilación de lo diverso, es justamente en las fiestas donde confluyen diversas culturas expresadas en la danza, la música, la comida, las artesanías que traen en sí las huellas de otro mestizaje (Cuví , 2001, págs. 1-2).

Estas fiestas están vinculadas con los hechos o personajes de los pueblos, por esta razón suelen repetirse cada año en las fechas previstas, dentro de la tradición popular está también la gastronomía como un elemento básico, ya que la comida y las bebidas no pueden faltar. Además las fiestas es la mejor ocasión para lucir sus atuendos de lujo que, recalcan lo tradicional (Encalada Vásquez, 2005, págs. 9-11).

La fiesta es transmitida por tradición, representa la evolución del tiempo, y la sociedad, cada acontecimiento artístico o folclórico rescata y difunde expresiones culturales y tradiciones populares. Las fiestas populares son materia de interés para la cultura, el turismo y la economía.

Platos que se consumen

En las fiestas presenta una gran variedad de platos como: el locro de cuy, el runahucho de cuy, papas con cuy y conejo también la exquisita fritadas mama Fanny entre otros deliciosos platos que forman parte del patrimonio alimentario.

Fiestas religiosas

“Las fiestas religiosas son las que, con mucho, se celebran más frecuentemente y traen consigo una mayor vinculación de los participantes al espíritu comunitario” (Encalada Vásquez, 2005, págs. 9-11).

Estas fiestas son celebraciones del calendario católico, dedicadas a santos o patronos, a la Virgen, o características de nuestro Catolicismo Popular, fiesta religiosa es preparada

durante un año, pues cuando se están celebrando las fiestas, ya se escoge al nuevo sacerdote o alcalde que realizara la fiesta el año venidero, de modo que sus nombres son anunciados en la misa, automáticamente son los que prepararan la siguiente fiesta. Para realizar las fiestas religiosas se implica una serie de actividades que involucran a todas las autoridades formales y tradicionales del lugar, los principales actores son: las danzas, los músicos, juegos rituales, la vestimenta. Estas celebraciones son recorridas de una casa a otra dentro del barrio, además mantiene unidos a los pobladores de la comunidad. Estas fiestas son propias de la religiosidad popular nuestra, todo ser humano disfruta de los ritos, danzas y más actividades que se realizan en cada fiesta que se lleva a cabo año tras año y representa la identidad de cada uno de los pueblos (Moya, 1995, págs. 9-25).

En las fiestas religiosas ahí un componente oficial que está a cargo de la Iglesia y sus ministros, siendo parte fundamental en el catolicismo la celebración de la misa (Cordero de Landívar, 2009, págs. 10-31).

Herencia

La mayor herencia, es la búsqueda, es el desafío de operar en el presente recuperando los elementos valiosos del pasado con sentido de futuro, es un legado que se traspa de una generación a otra, y que puede adoptar diversas formas, puede ser económica, cultural. La herencia tiene un componente material que está constituida por la huella ecológica de la humanidad, sobre el entorno físico- natural, por el conjunto de elementos e instalaciones construidas por el ser humano para de esta manera satisfacer todas las necesidades, también está compuesta de tradiciones, conocimientos de la naturaleza y de su aprovechamiento de la misma (Alimonda, 2006).

La herencia cultural es un conjunto de costumbres y tradiciones, que además está vinculada con la forma de preparar su comida, la manera de vivir que se traspa de generación en generación. Además es importante mantener la herencia de individuos, ya que representa la historia de cada comunidad humana, además al recibir una herencia es recibir también fantasmas y obsesiones de otros tiempos, donde podemos recordarlos y contar en la actualidad.

Materiales del Arte Culinario

Dentro de las materias del arte culinario tenemos las ollas, pailas, las piedra de moler el ají, y la cebada, todos estos materiales son heredados de generación en generación y forman parte del importante de la gastronomía.

Cultura

La cultura es el conjunto de formas, expresiones, conocimiento, creencias, costumbres y otros hábitos y capacidades adquiridas por el hombre. La cultura es parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas. Las lenguas, formas de expresión, tradición, incluyendo el carácter ritual, festivo y productivo. Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural y expresar dichas elecciones; a la libertad, conocer la memoria histórica de sus culturas y acceder a su patrimonio cultural y a difundir sus propias expresiones, asimismo pueden desarrollar libremente su identidad, tradiciones ancestrales. (Asamblea Constituyente, 2008)

La cultura de cada localidad representa todo lo que el hombre piensa, crea, cree, consolida, transforma y experimenta dentro del espacio-tiempo. La cultura es dinámica, por lo tanto admite transformaciones e intercambios efectivos y constantes, y es reconfigurada en la convivencia con otras culturas (Ribeiro Cruz & Netto Simões, Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas, 2010)

COCINA ECUATORIANA

La cocina ecuatoriana es muy variada, dada a la riqueza del suelo, es importante destacar que dentro del país se puede apreciar cuatro regiones naturales, cada región mezcla y entremezcla, sabiduría mestiza, india, afroecuatoriana y cuenta con productos originarios, también son llamados productos estrella, los mismos que son utilizados a nivel nacional e internacional, gracias a su suelo climático siendo estos referentes para crear sus principales preparaciones, los ingredientes principales varían en fusión de estas condiciones naturales que dan una diversidad de platos atractivos a diferentes gustos manteniendo su sabor tradicional propia de cada zona (Rosana Posligua, 2014).

(Montenegro & Cruz , 2013) Señalan que la cocina ecuatoriana es en esencia una expresión agrícola tan extensa y exquisita como el país, y posee una su riqueza alimentaria y que se sumó los ingredientes que los españoles trajeron del viejo mundo para complementar lo que ahora es la gastronomía ecuatoriana. Ecuador dispone de una amplia riqueza culinaria que mantiene esencias propias de su historia, enriquecida por la amplia variedad de alimentos existentes en cada región como: las frutas, verduras, hortalizas, pescados, mariscos y una variedad de tubérculos entre otros productos originarios de este magnífico país.

La comida ecuatoriana se la conoce también como comida criolla o comida típica, los mismos que son apetecidos por turistas platos principales como: las habas con melloco cocinado, las ocas, la guatita, la fritada, ceviches, encebollados, llapingachos, el conejo y cuy asado, mito, los alimentos envueltos en hojas de achira tamales, humas y quimbolitos y una gran selección de prostres que representa la identidad de los pueblos se cocina y se sirve a diario cada bocado ingerido moldean la cultura, la trasforman y la recrean (Asociacion de chefs del ecuador, Food Idea, & López, 2012).

Variada y exquisita. Así es la cocina ecuatoriana. La riqueza de su productos y el ingenio de quienes los mezclan en deliciosos potajes, hacen de nuestra gastronomía una de las mejore del continente (Asociacion de chefs del ecuador, Food Idea, & López, 2012).

Con el paso de los años ha tomado un gran renombre, consiguiendo despertar el interés de los visitantes, por su variedad, riqueza, sabor y la esencia del lugar donde se prepara, también ha permitido promover las costumbres y tradiciones de cada pueblo del Ecuador.

GASTRONOMÍA

La gastronomía es considerado como un patrimonio intangible por la simbología que comprende el alimento, por ser una fuente de identificación, se puede mencionar que el fruto del proceso de inmigración es la gastronomía y los enriquecidos elementos de los indígenas, portugueses, negros, fueron: las harinas, las raíces, las frutas, la carne, el pescado y los mariscos. La gastronomía no solo es la preparación de una receta, o de la confección de utensilios propios, sino como algo que agrega y produce un sentido nuevo, ya que

involucra el saber, el sabor, la práctica y las diversas tradiciones. (Ribeiro Cruz & Netto Simões, 2010)

Asimismo según señala (Oliveira Martins & Rocha Teixeira Baptista, 2011) la gastronomía es un ejemplo de un producto turístico cultural reciente motivado por la búsqueda de placer a través de la alimentación, además promueve la búsqueda de las raíces culinarias. Algunos países lo denominan a la gastronomía como un “producto turístico clave”.

La gastronomía es el arte de preparar la buena comida, el cual hace que se convierta en un atractivo importante para los turistas, es un conjunto de aspectos culturales, conocimientos y técnicas acerca de los alimentos y nutrición. Su preparación y servicio está relacionado con la vida misma del hombre. Es importante satisfacer no solo una necesidad primaria, sino altos estándares de vida que buscan el placer de comer bien, el servicio de elaboración de alimentos se ha convertido en una gran industria, que genera recursos, sobre todo es una fuente de empleo permanente de gran importancia.

En el turismo la gastronomía es parte primordial, ya que el turista no solo viaja por diversión, el motivo del desplazamiento, es por el placer de comer bien y disfrutar. Es indispensable mencionar el modelo de (Montecinos, 2013) gastronomía es el conocimiento del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar salvaguardar las actividades, el consumo, gozo, uso, es primordial disfrutar de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad, las personas durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentales en el patrimonio cultural gastronómico, disfrutando de la gastronomía originaria.

La comida forma parte de una cultura, en la cual representa sus costumbres, ritos, tradiciones todo esto forma parte de la gastronomía de un pueblo, alimentarse forma parte de la experiencia turística del viaje porque independientemente de la motivación de viajar surge la necesidad de aprovechar los servicios de alimentación local todos los recursos naturales se complementa con la comida.

El turismo ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos. Los destinos turísticos se han dado cuenta que la comida es un elemento fundamental de todas las culturas, es un componente importante del patrimonio inmaterial a nivel nacional e internacional y un atractivo cada vez más para los turistas y que en muchos destinos sigue siendo un potencial sin aprovechar. El vínculo que existe entre la comida y el turismo también permite conocer más la cultura y permite el desarrollo de la misma, las practicas sostenibles y las experiencias gastronómicas, permiten a los destinos a comercializarse y fortalecer su imagen, a la misma vez apoyar a las tradiciones y costumbres locales y su diversidad. (Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT, 2016)

2.4.4 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE

TURISMO

El turismo es la clave para el desarrollo, la prosperidad y el bienestar, es un fenómeno social, cultural y monetario que está relacionado con el desplazamiento de personas a lugares que se encuentran fuera de su residencia habitual por motivos de recreación, negocio o relax, no debe ser menor a 24 horas y mayor aun año.

Organización Mundial de Turismo (OMT, 2015) señala que es importante defender el valor turístico como motor de crecimiento socioeconómico permitiéndole que un pueblo pueda prosperar y desarrollar, deben tener claro si se emprende de manera sostenible, se podrá impulsar el crecimiento económico y disminuir la pobreza, el turismo ha demostrado ser para los países subdesarrollados una de las mejores formas de incrementar la económica.

La industria más importante del mundo es el turismo, patrimonio para la persona, familia, comunidad y para todo el mundo entero, promueve los valores culturales. Actualmente el turismo se inclina cada vez más al desarrollo, con el fin de satisfacer nuevos nichos de mercado. Según (Olmos Juárez & Cebrian Garcia, 2011, págs. 22-34) el turismo es una actividad que genera fuente de ingresos, la creación de infraestructura, la recaudación de impuestos.

En la actualidad nos permite pensar más allá del interés económico, en qué tipo de mundo queremos construir y vivir, por eso debemos hacer turismo conscientemente y valorar a la naturaleza para que generaciones futuras puedan disfrutar de la biodiversidad que posee el Ecuador y otros países.

GESTIÓN TURÍSTICA

Es planificar, organizar, direccionar y controlar la gestión sustentable para empresas e instituciones turísticas. Protegiendo la cultura y cumpliendo con las políticas establecidas, el turismo y patrimonio busca siempre minimizar impactos negativos para la comunidad y ofrece turismo de calidad al visitante.

Mejorar la calidad en los destinos turísticos constituye alcanzar un grado de competitividad aceptable, la imagen del destino y diversificar la oferta, la diferenciación de los productos, posibilitara alcanzar ventajas frente a la competencia y así conseguir mejores el posicionamiento en el mercado (Oyarzún Méndez & Sxmulewicz Espinosa, 2010).

Gestión turística es abordar un proceso de reflexión previo a un tipo de acción, analizar la situación actual (con elementos estructurales y dinámicos), diagnosticar el problema, identificar la zona de construcción de objetos, sin duda es una oportunidad para progreso, además captar fondos para mejorar su conservación y gestión (Velasco González, 2009).

DESARROLLO TURÍSTICO

Según Quinde, C (2010) citado por (Navas, 2016) menciona que el desarrollo turístico es la potencialización de toda el área turística de una zona determinada como aporte al crecimiento económico en todo el mundo, se considera que el desarrollo turístico es una fuente de ingresos necesario o anhelada en una región, esto permite estimular las inversiones es el campo del turismo, además el gobierno les facilita a las empresas turísticas préstamos a bajo interés para la construcción de nuevos hoteles y de esta manera promocionar como un atractivo y volverse apetecibles. El desarrollo se integra y relaciona con la comunidad local, la de los visitantes y la de los recursos naturales que se constituyen un principal atractivo turístico. Es importante destacar que el desarrollo turístico debe ser el bienestar, la calidad de vida de la comunidad que acoge dicho desarrollo.

Según (PLANDETUR2020, 2007) propone un modelo de desarrollo turístico sostenible orientado en todo sector con un planteamiento que se sustenta en las relaciones colaborativas de los diversos sectores para emprender e innovar con mejores prácticas que

permitan desarrollar a los países en el sector turístico dando un servicio de calidad, un entorno seguro donde permita promover inversiones saludables. El PLANDETUR 2020 es un plan de desarrollo del turismo que tiene una visión a largo plazo y que apunta para el 2020 convertirse en una herramienta esencial para la inclusión y equidad social.

(Tapia, 2015) Afirma que Ecuador se convirtió en el primer país que pauto un spot de promoción turística con la campaña All You Need Is Ecuador. Esta campaña causo un movimiento más fuerte en términos de promoción turística por lo que autoridades quieren que el turismo sea un eje principal para el desarrollo turístico. El país creció tres veces más rápido ya que todos los ministerios tienen dentro de sus líneas estrategias de turismo y en la actualidad el turismo se volvió una prioridad nacional e internacional.

Ecuador fue seleccionado gracias a los índices positivos de desarrollo que ha tenido en la industria del turismo en los últimos años. Además es un país que tiene una tasa alta de crecimiento de ingreso de turistas extranjeros con parado con otros países. El gobierno ha tomado muy en serio el desarrollo turístico del país ya que dice el turismo es la clave para la transformación y aporte esencial para el cambio de la matriz productiva del país, por lo que ha invertido en obras como aeropuertos, puertos, carreteras y que paso a paso ser una potencia turística, que de seguridad, calidad, destinos y productos, conectividad y promoción.

En el cantón Tisaleo, el Plan de Desarrollo Turístico merece ser diseñado bajo los mismos lineamientos del PLANDETUR 2020, acoplado a las necesidades turísticas locales, regionales, y nacionales lo cual permitirá que el cantón desarrolle productos turísticos integrados y encadenados con otros sectores productivos para generar bienestar de manera equitativa sobre la base del respeto y reconocimiento de su riqueza cultural, y su biodiversidad.

La municipalidad del Cantón Tisaleo ha considerado como una de sus actividades productivas el turismo y con el propósito de facilitar el desarrollo de esta actividad, fortalecer al territorio como un destino turístico competitivo, disfrutar de los recursos naturales y culturales de forma sostenible, ha visto conveniente la formulación del Plan de

Desarrollo Turístico Sostenible, el mismo que se constituirá en una herramienta eficaz para orientar la inversión pública y mejorar la calidad de vida de sus habitantes.

El Plan de Desarrollo Turístico se realizará de manera participativa con la finalidad de lograr una identificación de factores que inciden negativamente en el desarrollo del turismo para posteriormente plantear las mejores soluciones que permitan innovar la oferta turística actual como una estrategia sostenible de contribución al bienestar colectivo.

El Plan de Desarrollo turístico sostenible se constituye en una herramienta para el fortalecimiento del turismo del Cantón Tisaleo, promoviendo el aprovechamiento racional de los patrimonios natural y cultural.

Tisaleo muestra una actividad turística poco desarrollada pero un marcado interés en el tema por parte de autoridades y ciudadanía en general. Cuenta con recursos interesantes, como la misma cercanía al Carihuayrazo, la presencia de las antiguas minas de Molina o las festividades de Santa Lucía y la Palla. Destaca también la cercanía relativa a Mocha, con la que comparten el espacio de estribación del Carihuayrazo, y además la cercanía a las pampas de Salasaca, aunque no se conocen iniciativas conjuntas hasta el momento.

El cantón está rodeado de elevaciones como el Puñalica, praderas, valles, vertientes, lagunas, y cochas, quebradas y riveras, variedad de flores, frutas, bosques, así como también de una diversidad de fauna existente.

La fertilidad de su suelo prodigioso da lugar a la obtención de una gran variedad de productos agrícolas, de manera particular los productos orgánicos, los cuales se comercializan en diferentes partes de la provincia y del país. Se ha apuntado también otras actividades potencialmente vinculadas, como la producción agroecológica, e incluso la presencia de una pista de 4x4. También se dedican a la ganadería y a la elaboración de artesanías. (BARONA. Douglas, Tisaleo Paraíso Terrenal, 2009)

Los recursos Naturales y Culturales son escasamente aprovechados turísticamente, los mismos que se encuentran localizados en su mayoría en las parroquias rurales, grandes áreas de páramo, recursos como lagunas, montañas, aguas termales y minerales, fiestas religiosas haciendas antiguas y demás.

Las perspectivas indican que existen una tendencia hacia lo comunitario vivencial y ecoturismo, aspecto está mostrado por las expresiones de los pocos visitantes que frecuentan zonas circundantes al cantón.

No existe un registro de la tasa de ocupación de los hoteles, sin embargo como resultado el trabajo de campo se identifica que la misma es muy baja, los hoteles subsisten con paródicas visitas de grupos, de los cuales el rango de ocupación de servicios por extranjeros es de un 4%.

En cuanto a la planificación y gestión turística en Tisaleo se encuentra supervisado por la oficina del área de turismo del municipio.

El presente estudio propone: elaboran el Plan de Desarrollo Turístico para el cantón Tisaleo, Provincia de Tungurahua; donde se ha analizado la situación del turismo con respecto a la oferta y demanda, obteniendo un diagnóstico general del turismo a nivel cantonal. Al validar el inventario de atractivos se estableció el potencial natural y cultural presente en la zona, por lo que dichos recursos podrían tener acogida a nivel nacional e internacional.

Se ha realizado un estudio de mercado que determina el perfil del turista que visita Tisaleo, así identificando además los posibles productos turísticos a desarrollarse, de acuerdo a sus potencialidades, se han realizado las matrices FODA y CPES, a través de las cuales se ha identificado que la problemática turística del cantón radica en la falta de gestión para obtener las competencias que permiten impulsar la actividad turística y mejorar la calidad de servicios turísticos y básicos primordiales para mejorar el bienestar de la comunidad, esta información ha sido evaluada y procesada definiéndose los objetivos que llevarán al desarrollo del turismo y una planificación para la obtención de los mismos a través de la ejecución del Plan de Desarrollo Turístico Cantonal, los que se encuentran englobados en el diseño de perfiles de proyectos sostenibles que podrían ser ejecutados para mejorar la inversión a nivel público, privado y comunitario en esta actividad. Convirtiéndose este Plan de Desarrollo Turístico Cantonal en una herramienta de planificación y gestión de actividades, recursos, y desarrollo de investigaciones y estudios que complementen el impulso de la actividad turística para mejorar la calidad de vida de la comunidad con

estrategias apropiadas y tomando en cuenta las capacidades instaladas del cantón, con objetivos que permitan su encadenamiento con el PLANDETUR 2020.

SITUACIÓN ACTUAL TURÍSTICA

En la actualidad el turismo es parte importante, por su economía y social, en el desarrollo y diversificación de la economía local, el crecimiento en establecimientos hoteleros, la difusión de la riqueza gastronómica, la revalorización de nuestro patrimonio natural y cultural, la ampliación de plazas turísticas, entre otros ponen de expectativa sobre el positivo papel que en el futuro el turismo puede jugar como elemento estratégico de crecimiento de producción en cada uno de los países. Existen factores principales que han logrado que el turismo sea parte elemental de cada país, la calidad y diversidad de su oferta turística, sobre todo la riqueza natural, turismo rural, cultural, costumbres y tradiciones, gastronomía, fiestas populares y más atractivos (Fernández Puentes, 2012).

El turismo durante décadas ha experimentado un continuo crecimiento hasta convertirse en uno de los sectores más económicos que crecen con mayor rapidez en el mundo, y se ha desarrollado y presenta un número de crecientes de nuevos destinos, por ende el turismo es un motor clave del progreso socioeconómico, hoy en día el volumen del turismo es igual o incluso superior a las exportaciones de productos estrellas, se ha convertido en uno de los principales actores del comercio y al mismo tiempo en las principales fuentes de ingresos de varios países. Según menciona la (OMT, 2014) el turismo se ha convertido en una ficha importante para el desarrollo, la prosperidad y bienestar, en la actualidad existen un número creciente de destinos que abierto al turismo. Además menciona que los excursionistas internacionales en el mundo crecieron un 4,3% en 2014 hasta alcanzar a los 1.133 millones. El turismo mundial es una de las industrias con mayor crecimiento en el ámbito sociocultural, ambiental y económico.

A lo largo del tiempo el turismo se ha convertido en una de las actividades de más rápido crecimiento en los últimos años, representando un potencial para el desarrollo económico,

también permitiendo impulsar proyectos que creen fuentes de empleo e ingresos para la población local.

El turismo en Ecuador se basa en su diversificación, cultura, costumbres y tradiciones, paisajes, sitios históricos y su riqueza natural. La fortaleza del país en el mercado turístico internacional radica en su acervo natural y los valores culturales de sus poblaciones. El país tiene un crecimiento del 15% de turistas y que ha generado empleo y desarrollo económico y se cataloga como uno de los mejores destinos turísticos, está entre los Diez mejores destinos para visitar. Ecuador es uno de los países con mayor diversidad del planeta, y que durante los últimos años ha incrementado la llegada de turistas debido a sus maravillas naturales. En la actualidad está catalogado como un eje turístico y se proyecta como uno de los mejores destinos turísticos internacionales. (Ministerio de Turismo, 2015)

(Cevallos & Villacrés, 2013) Mencionan que Tungurahua tiene una impresionante red de caminos vecinales que permite que el viajero pueda trasladarse de un lugar a otro para conocer cada rincón, cada pueblito y ver la naturaleza en estado puro. Y goza de un saludable nivel de desarrollo sostenible, se conserva el ambiente y cultura. Esta provincia es el centro de administración, económico, financiero y comercial del Ecuador, el desarrollo de la industria en la provincia, se basa en destrezas manuales de sus habitantes.

El turismo ha mejorado en los últimos años por las nuevas estrategias que han planteado el Ministerio de Turismo, el GAD provincial y otras entidades. Tungurahua ofrece una variedad de atractivos, fiestas populares, fiestas religiosas, costumbres y tradiciones de cada pueblo, su gastronomía todos estos productos ha permitido que el visitante regrese y disfrute de las riquezas que brinda.

DIVERSIFICACIÓN

Es una estrategia empresarial o el proceso por el cual una empresa oferta sus nuevos productos y permite entrar en nuevos nichos de mercados, y generar nuevos negocios, también generar nuevos productos.

Diversificación enfocada al turismo hoy en día es difícil mantenerse solo con una actividad habitual. Cada día están cambiando, y los y los mercados también, y esto hace que las empresas sea más competitivas. Por eso las empresas han apostado a la diversificación de sus conocimientos de negocio para posesionarse a otros segmentos diferentes al de su actividad diaria o principal. Para no perder los nichos de mercado es importante plantear nuevos proyectos y productos (Hoyédo Nunes , 2009)

Sustentable. Se puede sustentar o defender con razones, el desarrollo sustentable es satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras, conservando el medio ambiente. Según (Juárez & Diaz, 2011) la sociedad es parte del ecosistema y que es necesario respetar y valorar, para tener una mejor calidad de vida. Es mantener el equilibrio entre la necesidad del ser humano y la conservación de los recursos naturales y ecosistema que sustentara la vida de futuras generaciones (Guerrero, 2015).

Social. Pertenciente o relativo a la sociedad, lo social puede otorgar un sentido de pertenencia que implica y se comparte a nivel comunitaria, con el modelo de la vida social, la relación social, que se relatan los modales de convivir que tienen las personas que forman una sociedad.

Económica. La economía es un estudio de la humanidad en los negocios de la vida para satisfacer sus necesidades. Es el estudio de como la sociedad administra sus recursos y satisfacción de las necesidades humanas mediante bienes, también estudia la producción, distribución, circulación y consumo de los bienes materiales. (Sosa, 2016)

Se basa en la organización, interpretación y generalización de los hechos que sucede en la realidad, asimismo comprende todos los dificultades relacionaos con la determinación del costo de las cosas, con el estudio de actividades que involucra el precio y que producen beneficios medibles en dinero.

La economía en Ecuador está muy baja ya que es parecida a la economía del año anterior por los precios bajos del petróleo, apreciación del dólar y mayores tasas de interés internacionales.

Tipos de Turismo

Turismo Gastronómico

Turismo que permite degustar comida local y sorprenderse con nuevos sabores. Este tipo de turismo permite acudir a restaurantes, fiestas locales y ferias gastronómicas. Otra de las motivaciones al momento de desplazarse puede ser el deleitar el paladar y conocer los platos típicos de las regiones.

Turismo Comunitario

Turismo que se caracteriza en que una porción considerable del control y los beneficios están en manos de miembros de comunidades locales. Es aquel que llevan adelante miembros de comunidades locales que se organizan para prestar servicios turísticos.

Turismo Cultural

Modalidad de turismo que hace hincapié en aquellos aspectos culturales que oferta un determinado destino turístico. Este tipo de viajes están motivados por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos de la cultura de un lugar.

Turismo de Negocios

Turismo que se basa en el desplazamiento y visita de un destino turístico específico en función de actividades laborales o con objeto de llevar a cabo un negocio. Es común asistir a ferias, congresos y convenciones.

Turismo Religioso

Modalidad de turismo motivada fundamentalmente por la fe y la devoción religiosa. Este tipo de viajes permite la visita de lugares sagrados para diversas religiones como el catolicismo, el islam, el judaísmo, el budismo, etc.

Turismo Rural

Actividad turística que se lleva a cabo en un espacio rural, habitualmente en pequeñas localidades de campo.

Turismo Histórico

Es aquel que se realiza en aquellas zonas cuyo principal atractivo es su valor histórico.

2.5 HIPÓTESIS

La gastronomía típica aporta como un factor determinante en el desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua.

2.6 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES DE LA HIPÓTESIS

Variable Independiente: Gastronomía Típica

Variable Dependiente: Factor de Desarrollo Turístico

CAPITULO III

METODOLOGIA

3.1 ENFOQUE

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo, en cuanto analizaremos la gastronomía típica si aporta como un factor determinante en el desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua, basándonos en registros obtenidos por medio de la técnica de observación.

El enfoque cuantitativo debido que se investigará el número de restaurantes de gastronomía del sector, obteniendo así un resultado significativo, mediante encuestas, que proporcionaran los resultados deseados de las variables a desarrollar.

3.2 MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación tiene las siguientes modalidades:

- **De campo**

La presente investigación tiene una modalidad de campo por que el proyecto se dará en el lugar donde se produce el problema, es decir en los restaurantes de gastronomía típica del cantón Tisaleo, que a su vez permite obtener contacto directo con las personas relacionadas ya que ellos serán los actores principales del proyecto.

- **Documentación bibliográfica**

Bibliográfica, porque se buscará información que sustente y ayude al presente trabajo investigativo en libros y páginas web confiables como referencia a temas investigados sobre la gastronomía típica y desarrollo turístico, además se ampliara el conocimiento que complementara a la investigación.

3.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

La investigación de tipo exploratorio contribuirá para conocer la verdadera importancia que tienen la gastronomía típica para nuevas alternativas de desarrollo turístico para el cantón Tisaleo, además permitirá conocer puntos clave para la investigación.

Descriptivo también conocido como la investigación estadística, ya que analiza y describe los datos y detallara la situación actual del problema.

Explicativo ya que se explicará los motivos porque ocurre el problema y en qué condiciones se manifiesta, así como también expone como se puede analizar las dos variables y dar solución al problema.

3.4 POBLACION Y MUESTRA

Para la presente investigación se utilizará el universo conformado por los propietarios y trabajadores de los restaurantes del cantón Tisaleo, quienes son los actores principales de la actividad.

3.4.1 POBLACION

La encuesta será aplicada a los propietarios y personal de los restaurantes de gastronomía típica del cantón Tisaleo. Debido a su número no se aplicará la fórmula para extraer la muestra.

Tabla 1: Población

Nombre del Restaurante	Numero de trabajadores
Restaurante Meche	3
Restaurante Central	4
Asadero Maggi	2
Restaurante Doña Wilma	2
Restaurante el Sabor	4
Parrilladas Yolandita	2
La esquina del Sabor	6
Picanteria Doña Rosita	2
Restaurante Doña Livi	2
Fritadas Mama Fanny	8
Mana Paradero	6
Asociacion Santa Lucia	15
TOTAL	56

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Restaurantes de comida típica del cantón Tisaleo

3.4.2 MUESTRA

Debido al número de personas involucradas directamente en la actividad de servicio de alimentación no se aplicara ninguna fórmula para extraer la muestra es decir, se trabajara con todo el universo de 56 debido a que la información será verídica y confiable.

Variable dependiente: Desarrollo Turístico

Tabla 3: Operalización de la variable Dependiente

CONCEPTUALIZACION	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICO	TÉCNICAS INSTRUMENTOS
Es la potencialización de las área turística de una zona determinada como aporte al crecimiento económico en todo el mundo, es una fuente de ingresos necesario o anhelada en una región, esto permite estimular las inversiones es el campo del turismo. El desarrollo se integra y relaciona con la comunidad local, la de los visitantes y la de los recursos naturales que se constituyen un principal atractivo turístico.	<p>Potencialización de las áreas turísticas</p> <p>Crecimiento económico</p> <p>Comunidad local</p>	<p>-Incremento de infraestructura turística</p> <p>-Beneficios económicos</p> <p>-Bienestar</p> <p>-Atractivos turísticos</p> <p>-Desarrollo para la sociedad</p> <p>- Estabilidad</p> <p>-Oferta</p> <p>- Demanda</p> <p>- Competencia</p>	<p>1.- ¿Considera usted a la gastronomía como factor dinamizador de la economía local?</p> <p>2.- ¿Cree usted que la gastronomía típica forme parte de los atractivos turísticos del cantón Tisaleo?</p> <p>3.- ¿Considera usted a la gastronomía como factor dinamizador de la economía del cantón Tisaleo?</p>	<p>Encuesta cuestionario estructurado</p>

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

3.6 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Tabla 4: Plan de recolección de información

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
<p>1. ¿Para qué?</p> <p>2. ¿De qué personas u objetos?</p> <p>3. ¿Sobre qué aspectos?</p> <p>4. ¿Quién o Quiénes?</p> <p>5. ¿Cuándo?</p> <p>6. ¿Dónde?</p> <p>7. ¿Cuántas veces?</p> <p>8. ¿Qué técnicas?</p> <p>9. ¿En qué instrumento?</p> <p>10. ¿A quiénes?</p>	<p>Para investigar el valor de la gastronomía típica del cantón Tisaleo y proponer alternativas de solución al problema.</p> <p>De los propietarios y trabajadores de los restaurantes de comida típica del cantón Tisaleo</p> <p>Gastronomía Típica</p> <p>Sandra Irene Bombón Tubón</p> <p>Septiembre- marzo 2017</p> <p>Cantón Tisaleo</p> <p>Una sola vez</p> <p>Encuestas</p> <p>Cuestionario estructurado</p> <p>Los días de mayor afluencia de una manera objetiva</p>

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

3.7. PLAN DE PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

Plan para el proceso de la información

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

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 ANÁLISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS

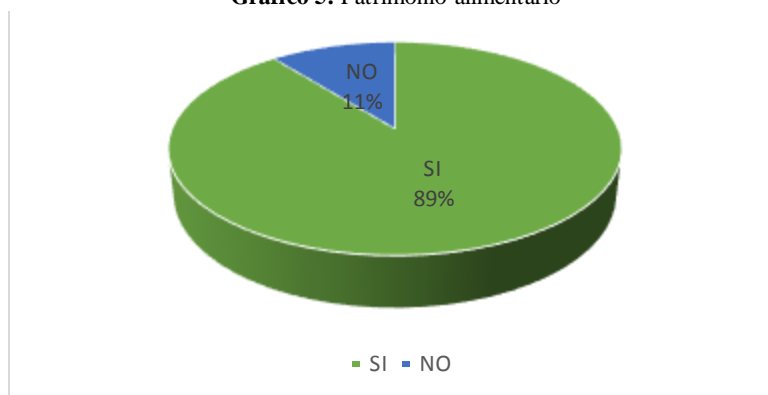
Pregunta N° 1: ¿Tiene conocimiento respecto a patrimonio alimentario?

Tabla 5: Pregunta 1

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	50	89%
NO	6	11%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 5: Patrimonio alimentario



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

Se puede observar que del 100% de los encuestados, el 89% saben que es el patrimonio alimentario, el 11% de personas no tiene conocimiento sobre el tema.

Interpretación

El personal de los restaurantes del cantón, respecto al patrimonio alimentario, ya que se debe promover y difundir la diversidad de productos, porque representa el valor histórico y una amplia riqueza culinaria.

Pregunta N°2: ¿Cree usted que es importante utilizar el patrimonio alimentario en la elaboración de platos típicos del cantón Tisaleo?

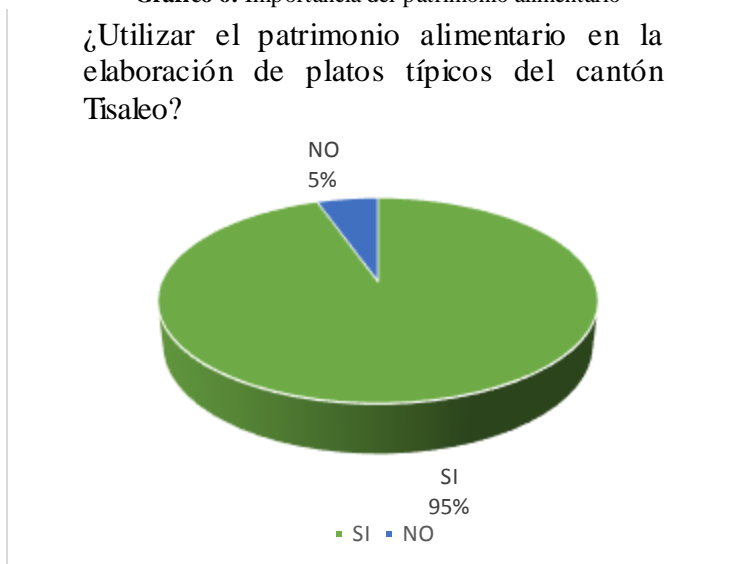
Tabla 6: Pregunta 2

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	53	95%
NO	3	5%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 6: Importancia del patrimonio alimentario

¿Utilizar el patrimonio alimentario en la elaboración de platos típicos del cantón Tisaleo?



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

Se observa que el 95% piensa que es importante utilizar el patrimonio alimentario en la elaboración de platos típicos del cantón Tisaleo, y el 5% manifiesta que patrimonio alimentario no es esencial para la elaboración de platos típicos.

Interpretación

Los encuestadores afirman que el patrimonio alimentario es esencial ya que utilizan los productos nativos con los que se elabora la comida típica y que todo alimento preparado contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para el cantón.

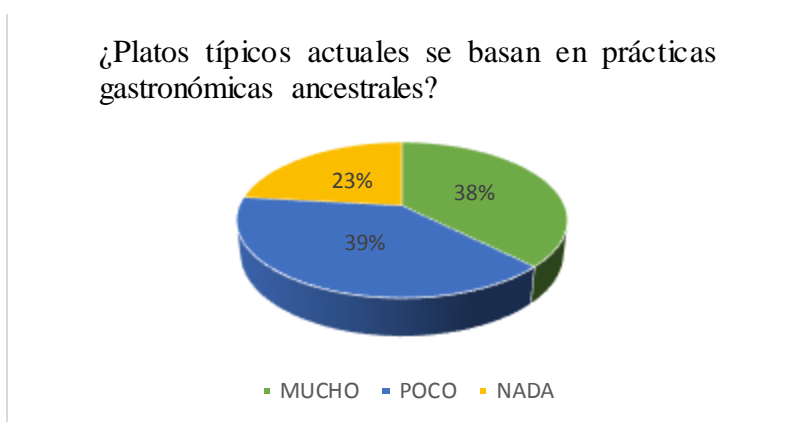
Pregunta N°3: ¿En qué medida los platos típicos actuales se basan en prácticas gastronómicas ancestrales?

Tabla 7: Pregunta 3

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MUCHO	21	38%
POCO	22	39%
NADA	13	23%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 7: Técnicas Culinarias



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

Se puede observar que el 39% considera que son pocos los platos típicos actuales que se basan en prácticas gastronómicas ancestrales, y el 38% mucho, mientras que el 23% restante piensa que en la actualidad no utilizan nada de prácticas gastronómicas ancestrales para preparar la comida típica.

Interpretación

Se puede interpretar que la mayor parte de encuestados dice que en la actualidad son pocos los que utilizan las practicas gastronómicas ancestrales y que en la actualidad se están desapareciendo las practicas que dejaron los antepasados y esto ha causado que la comida típica no sea importante para el visitante, ni para el desarrollo del cantón.

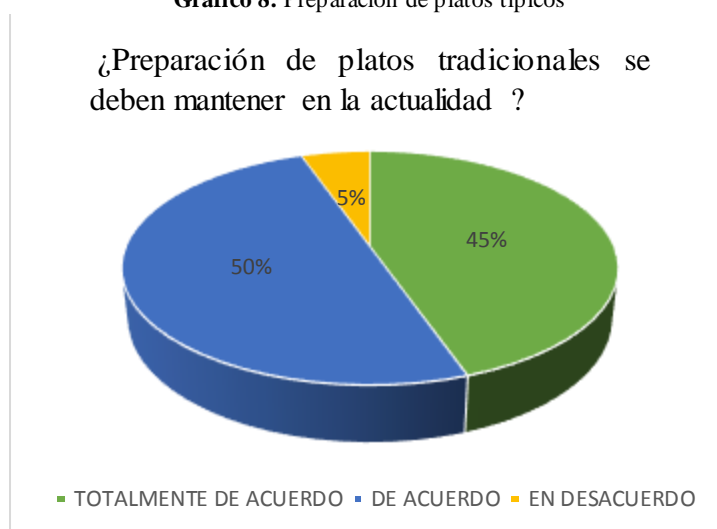
Pregunta N°4: ¿Cree usted que la preparación de platos tradicionales se deben mantener en la actualidad?

Tabla 8: Pregunta 4

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
TOTALMENTE DE ACUERDO	25	45%
DE ACUERDO	28	50%
EN DESACUERDO	3	5%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 8: Preparación de platos típicos



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

Según los encuestados el 50% está de acuerdo que los platos tradicionales se deben mantener en la actualidad, el 45% dice estar totalmente de acuerdo que en la actualidad se mantenga los platos tradicionales, y el 5% está en desacuerdo.

Interpretación

Estos resultados nos permiten establecer que la mayoría del personal de los restaurantes está de acuerdo que la preparación de platos tradicionales se mantenga en la actualidad porque fortalece la identidad del pueblo, y también forma parte importante de la historia y patrimonio cultural del cantón Tisaleo.

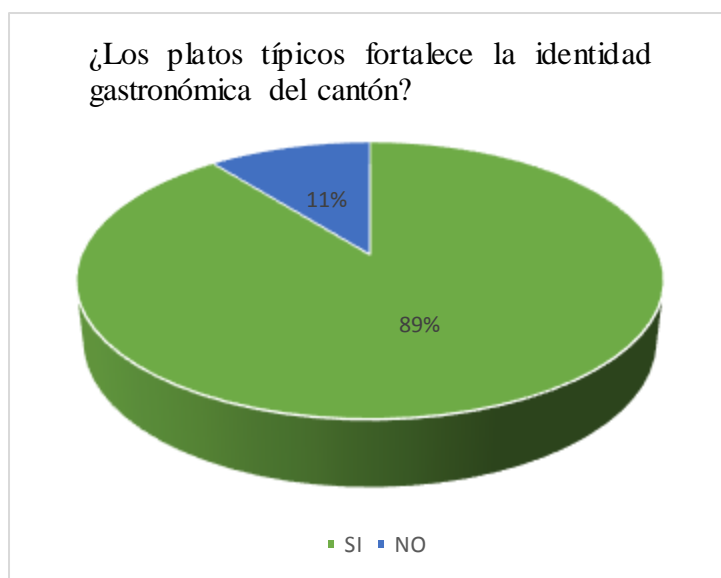
Pregunta N°5: ¿Considera usted que la elaboración de platos típicos fortalece la identidad gastronómica del cantón Tisaleo?

Tabla 9: Pregunta 5

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	50	89%
NO	6	11%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 9: Los platos típicos fortalecen la identidad gastronómica



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

El 89% de los encuestados afirman que la elaboración de platos típicos si fortalece la identidad gastronómica, mientras que el 11% responde que no fortalece la identidad gastronómica del cantón.

Interpretación

Los platos típicos comprenden, rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres e identifican a cada cultura del mundo por ser propias del lugar.

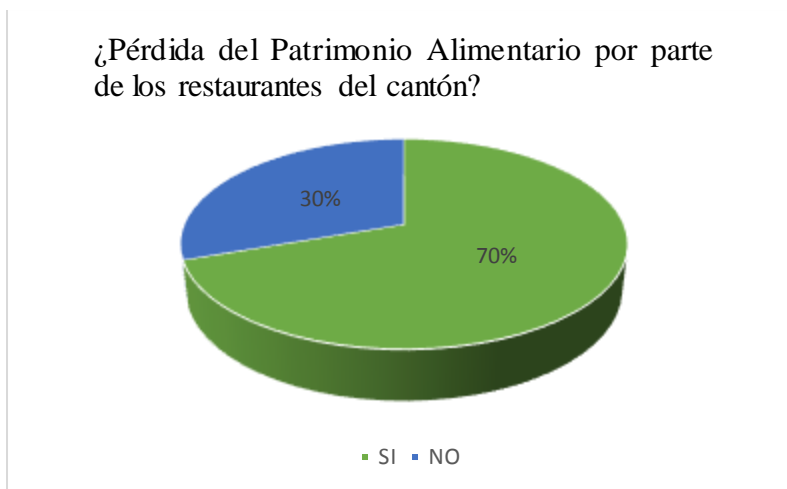
Pregunta N°6: ¿Cree usted que en la actualidad hay pérdida del Patrimonio Alimentario por parte de los restaurantes del cantón?

Tabla 10: Pregunta 6

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	39	70%
NO	17	30%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 10: Perdida del Patrimonio Alimentario por los restaurantes



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

El 70% del personal menciona que en la actualidad hay pérdida del patrimonio alimentario por parte de los restaurantes del cantón y el 30% piensa que en la actualidad si ahí restaurantes que prefieren utilizar los ingredientes nativos del cantón.

Interpretación

Estos resultados nos permiten establecer es la mayoría del personal perciben que en la actualidad no aprecian los ingredientes nativos con los que se prepara la comida, por lo cual se está desapareciendo el valor del patrimonio alimentario en los restaurantes y en las tierra que cosechan los agricultores del cantón.

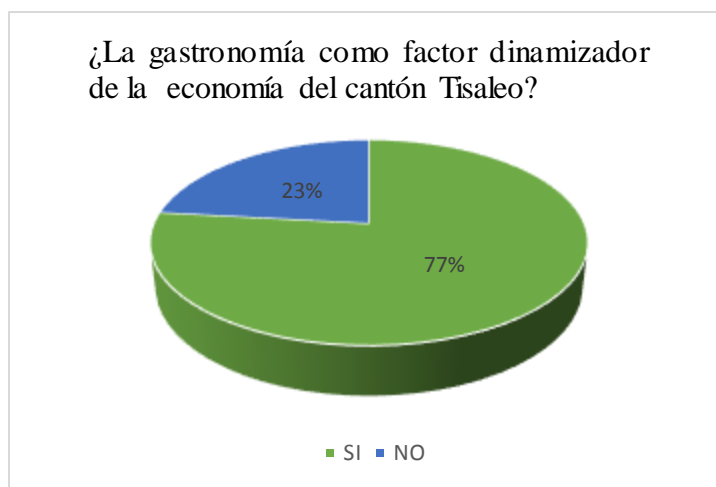
Pregunta N°7: ¿Considera usted a la gastronomía como factor dinamizador de la economía del cantón Tisaleo?

Tabla 11: Pregunta 7

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	43	77%
NO	13	23%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 11: La gastronomía como factor dinamizador de la economía



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

El 77% de los encuestados asegura que la gastronomía contribuye al desarrollo económico del cantón Tisaleo, el 23% de los encuestados respondieron que la gastronomía no aporta al desarrollo económico.

Interpretación

Se puede definir la mayoría del personal de los restaurantes considera que la gastronomía si aporta al desarrollo económico del cantón, porque genera mayor infraestructura y mayor demanda de visitantes.

Pregunta N°8: ¿Cree usted que la gastronomía influye en el turismo?

Tabla 12: Pregunta 8

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	49	87%
NO	7	13%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 12: La gastronomía influye en el turismo



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

De las personas encuestadas el 87% afirman que la gastronomía típica si influye en el turismo a su vez el 13% dice que la gastronomía no influye en el turismo.

Interpretación

Las personas encuestadas afirman que la gastronomía típica si influye en el turismo del cantón Tisaleo, porque la gastronomía forma parte fundamentad de los atractivos turísticos y que el visitante se traslada a un lugar para degustar y conocer más de los productos, técnicas que son utilizados para la elaboración de un plato.

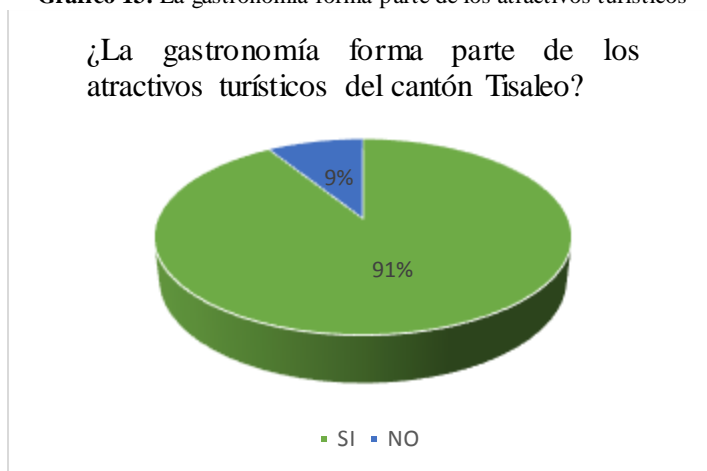
Pregunta N°9: ¿Cree usted que gastronomía forma parte de los atractivos turísticos del cantón Tisaleo?

Tabla 13: Pregunta 9

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	51	91%
NO	5	9%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 13: La gastronomía forma parte de los atractivos turísticos



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

El 91% de los encuestados dicen que la gastronomía si forma parte de los atractivos turísticos del cantón, únicamente el 9% de los encuestados respondieron que la gastronomía no es parte de los atractivos turísticos.

Interpretación

Los encuestados consideran a la gastronomía como parte del atractivo turístico del cantón, ya que representa las prácticas alimentarias que están cargadas de significado, desde la elección, de que es o no comestible hasta el modo de prepararlo, servirlo y consumirlo, también se puede apreciar las características alimentarias que están vinculadas con la cultura y la sociedad.

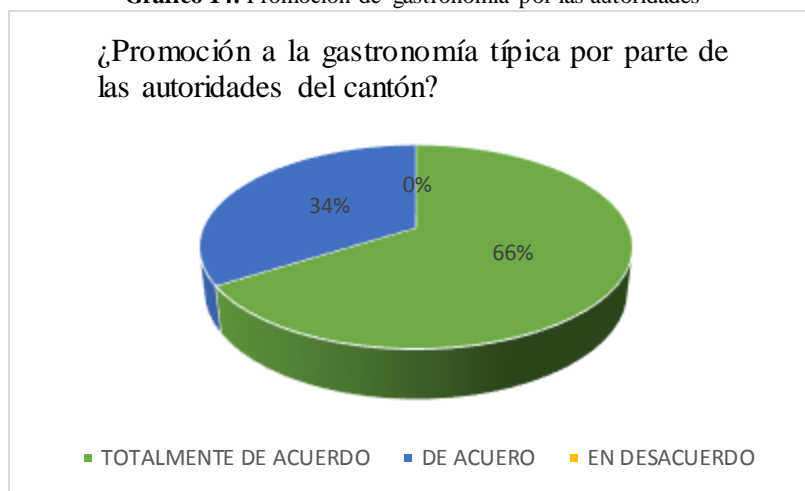
Pregunta N°10: ¿Cree que se debería dar mayor promoción a la gastronomía típica por parte de las autoridades del cantón?

Tabla 14: Pregunta 10

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
TOTALMENTE DE ACUERDO	37	66%
DE ACUERO	19	34%
EN DESACUERDO	0	0%
TOTAL	56	100%

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Gráfico 14: Promoción de gastronomía por las autoridades



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Análisis

El 66% de los encuestados piensan que es importante promocionar la oferta gastronómica por las autoridades del cantón Tisaleo, el 34% considera que no se debe dar mayor promoción a la gastronomía típica del cantón.

Interpretación

Según la información obtenida en los encuestados, en su mayoría dicen que se debe dar mayor promoción a la gastronomía típica por parte de las autoridades del cantón, ya que así se podrá tener mayor afluencia de visitantes y esto conlleva a una mayor fuente de empleo.

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

H_0 (Hipótesis nula) La gastronomía típica no aporta al desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua.

H_1 (Hipótesis alternativa). La gastronomía típica si aporta al desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua.

4.2.2 Selección del nivel significación

Se utilizara el nivel de α ($= 0.05$ para la verificación de la hipótesis

4.2.3 Descripción de la población

Para el presente trabajo de investigación se tomó el campo total del universo

Tabla 15: Descripción de la población

Población	Personas	%
Personal de los restaurantes de comida típica del cantón Tisaleo	56	100
Total	56	100

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Encuesta aplicada al personales de los restaurantes

4. 2.4 Especificación de estadísticas

En un cuadro de contingencia de 4 filas y 2 columnas se determinará las frecuencias observadas.

Tabla 16: Especificaciones de lo estadístico (frecuencias observadas)

CATEGORÍAS			
PREGUNTAS	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	SUB TOTAL
5.- ¿Considera usted que la elaboración de platos típicos fortalece la identidad gastronómica del cantón Tisaleo?	50	6	56
6.- ¿Cree usted que en la actualidad hay pérdida del Patrimonio Alimentario por parte de los restaurantes del cantón?	39	17	56
7.- ¿Considera usted a la gastronomía como factor dinamizador de la economía del cantón Tisaleo?	43	13	56
9.- ¿Cree usted que gastronomía típica forma parte de los atractivos turísticos del cantón Tisaleo?	51	5	56
TOTAL	183	41	224

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Análisis de los resultados

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

Tabla 17: Especificación de lo estadístico (frecuencias esperadas)

FRECUENCIA ESPERADA			
PREGUNTAS	SI	NO	TOTAL
5.- ¿Considera usted que la elaboración de platos típicos fortalece la identidad gastronómica del cantón Tisaleo?	45,75	10,25	56
6.- ¿Cree usted que en la actualidad hay pérdida del Patrimonio Alimentario por parte de los restaurantes del cantón?	45,75	10,25	56
7.- ¿Considera usted a la gastronomía como factor dinamizador de la economía del cantón Tisaleo?	45,75	10,25	56
9.- ¿Cree usted que gastronomía típica forma parte de los atractivos turísticos del cantón Tisaleo?	45,75	10,25	56
TOTAL	183	41	224

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabla de frecuencias observadas

4.2.5 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo

SE PROCEDERA a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro consta de 4 filas y 2 columnas.

Tabla 18: Grados de libertad

GRADOS DE LIBERTAD

$$gl = (\text{filas}-1) (\text{columnas}-1)$$

$$gl = (4-1)(2-1)$$

$$gl = (3)(1)$$

$$gl = 3$$

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Encuesta realizada al personal de los restaurantes

Tabla 19: Nivel de significación

NIVEL DE SIGNIFICACIÓN

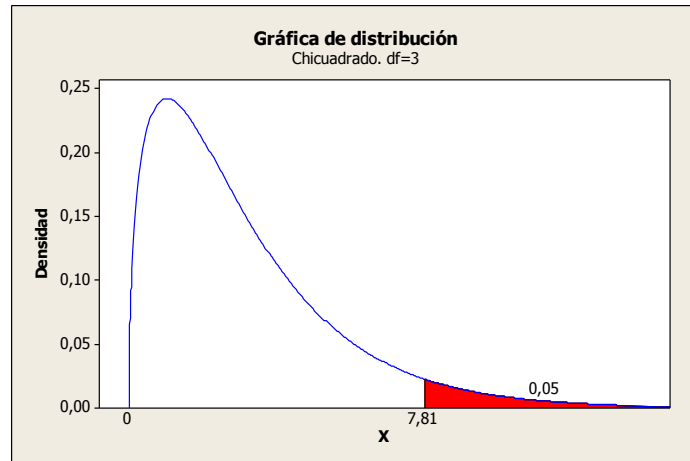
$$x^2 T = 7.81$$

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Encuesta realizada al personal de los restaurantes

Por lo tanto con 3 grados de libertad a nivel 0.05 de significación de la tabla de $x^2 T = 7.81$ por lo tanto si $x^2 C \leq x^2 T$ se acepta la H_0 , caso contrario se rechazara y se aceptaran la hipótesis alternativa. La representación gráfica seria:

Gráfico 15: Representación gráfica de la aceptación y rechazo



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

4.2.6 Recolección de datos y cálculos de lo estadístico

Para el efecto se utilizara la siguiente formula

χ^2 = Chi cuadrado

Σ = Sumatorio

O= Frecuencia

E= Frecuencia esperadas

$$\chi^2 = \Sigma \frac{(O - E)^2}{E}$$

Recolección de datos del (Chi Cuadrado)

Tabla 20: Chi cuadrado

FRECUENCIA OBSERVADA	FRECUENCIA ESPERADA	O-E	(O-E) ²	(O-E) ² /E
50	45,75	4,25	18,0625	0,395
39	45,75	-6,75	45,5625	0,996
43	45,75	-2,75	7,5625	0,165
51	45,75	5,25	27,5625	0,602
6	10,25	-4,25	18,0625	1,762
17	10,25	6,75	45,5625	4,445
13	10,25	2,75	7,5625	0,738
5	10,25	-5,25	27,5625	2,689
χ^2_c				11,793
CHI CUADRADO CALCULADO				

Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Cuadro de frecuencias observadas y datos de las esperadas

Como se puede observar $\chi^2_c = 11,793$ es mayor que $\chi^2_T = (7.81)$; se acepta la hipótesis alternativa que dice: La gastronomía típica Si aporta al desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES:

Una vez recolectada la información necesaria por medio de la encuesta realizada al personal de los restaurantes del cantón, se ha analizado e interpretado los resultados obtenidos en el instrumento investigativo y mencionado, por lo que se incluye :

- ✓ En base al estudio realizado se termina que es importante la elaboración de platos típicos ya que fortalece la identidad del cantón Tisaleo, convirtiéndose en un factor importante para el turismo.
- ✓ Con los datos recogidos de las encuestas se llega a la conclusión que la gastronomía si influye en el desarrollo económico del cantón Tisaleo, porque esta actividad genera fuentes de empleo y la creación de nueva infraestructura.
- ✓ Existe una débil cultura gastronómica, debido a ello la mayoría de establecimientos gastronómicos no valoran el patrimonio cultural alimentario de nuestro país, ya que de esta manera se están perdiendo el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico.

5.2 RECOMENDACIONES

- ✓ Se recomienda que las autoridades locales deben dar mayor importancia a la gastronomía típica, considerando que contribuye al desarrollo económico turístico para el cantón Tisaleo, lo que permite la generación de fuentes de empleo y dinamiza la economía local.
- ✓ Capacitar constantemente a los propietarios y empleados de servicio turísticos de alimentación y a la población para que puedan mejorar la calidad de productos y servicios que ofrece, de esta forma satisfacer las necesidades de los turistas actuales y atraer nuevos consumidores.

- ✓ Investigar y hacer un inventario de la gastronomía típica del cantón Tisaleo, para que los habitantes y turistas puedan obtener información mediante folletos, guía gastronómica, videos etc.

CAPITULO VI

PROPUESTA

6.1 OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

6.1.2 Objetivo general

Diseñar un recetario de la gastronomía típica del cantón Tisaleo, provincia de Tungurahua, para promover el turismo y las tradiciones culinarias.

6.1.3 Objetivos específicos

Rescatar los valores culinarios ancestrales del cantón Tisaleo

Reconocer el patrimonio alimentario de la zona agrícola del cantón

Documentar los resultados obtenidos a través de un recetario gastronómico del cantón

6.2 DATOS INFORMATIVOS

TITULO: “RECETARIO DE GASTRONOMIA TÍPICA”

Investigadora: Sandra Irene Bombón Tubón

Provincia: Tungurahua

Cantón: Tisaleo

Parroquia: La matriz

Ubicación: Cantón Tisaleo, provincia Tungurahua, con coordenadas geográficas 1° 21' 0" S, 78° 40' 0"

6.3 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

La presente propuesta nace de las necesidades de brindar información por parte de los restaurantes para la promoción de la gastronomía típica del cantón Tisaleo, con los datos analizados anteriormente y con base a esta solución planteada existe la seguridad que servirá de ayuda a potencializar la influencia de turistas.

El recetario ayudara a los visitantes a disponer de información sobre la oferta de productos que se encuentran presentes en los diferentes restaurantes del cantón.

6.4 JUSTIFICACIÓN

El cantón Tisaleo tiene una variedad de platos típicos, los cuales deben ser promocionados y se debe mantener para futuras generaciones, se considera que la elaboración de un recetario es importante, debido a que en el cantón no existe un documento acerca de la Gastronomía Ancestral del cantón Tisaleo.

Este recetario está dirigido para todas las personas; para aquellas que tengan negocios propios de gastronomía, para quienes quieran emprender uno nuevo, para las personas que visitan el cantón, para que conozcan la gastronomía que posee, para que se orienten y a la vez se trasladen a dicho lugar para adquirir los platos típicos y a disfrutar de sus riquezas culturales y paisajistas del cantón Tisaleo.

Por lo tanto se puede decir que la propuesta planteada promoverá el recate de la gastronómica típica del cantón Tisaleo y de esa manera no perder la identidad gastronómica, y se reduzca la desvalorización de los productos y técnicas propias de la cocina, esto se lo puede costar al ver la cantidad de productos que han ido desapareciendo de los mercados y que ahora se rescatan en este recetario que pretende elevar la importancia de consumir alimentos propios del cantón.

6.5 ANALISIS DE FACTIBILIDAD

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

6.5.1 Análisis de factibilidad económica

Tabla 21: Factibilidad económica

DETALLE	RESPONSABLE	TOTAL
Investigación de campo	Sandra Bombón	20,00
Diseñar el recetario	Sandra Bombón	10,00
Impresiones del recetario	Sandra Bombón	50,00
Total		90,00

Elaborada por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Investigadora

6.6 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

La gastronomía representa un atractivo de especial interés para el turista porque refleja parte de esa idiosincrasia del pueblo.

RECETARIO

El recetario es un conjunto de recetas o formulas donde detalla los ingredientes y preparación. En el mundo culinario permite expresar los mejores placeres de la vida, hasta que se convierta en un arte. Atraves de las recetas podemos degustar una variedad de platos que comemos en restaurantes, ya sea la gastronomía nacional o internacional, es importancia rescatar las recetas de la cocina, porque es la que verdadera muestra de la gastronomía, ya que sin ellas se perderían muchas tradiciones existentes en la actualidad (Navarro, 2013).

GASTRONOMÍA TÍPICA

La gastronomía típica es aquel plato, comida o bebida que representa el sabor, historia de un pueblo, comunidad o región, los platos típicos son elaboradas con los productos que se cultivan en la región, es importante destacar que gracias a los ingredientes que se les cosecha también son identificadas las poblaciones y diferentes culturas del país.

La potencialidad de la gastronomía como atractivo turístico ha sido demostrada dentro de su oferta, creando rutas turísticas que permitan al visitante conocer, degustar sus platos y bebidas típicas. Es importante incluir a la gastronomía típica como un atractivo turístico,

por ser un elemento diversificado que le brinda al turista la oportunidad de conocer y disfrutar las tradiciones culinarias de un pueblo. (Morales & Gómez Rojas, 2006, págs. 5,6)

El objetivo que tiene la elaboración del recetario es dar a conocer la gastronomía típica que dejaron los antepasados ya que de generación en generación se la ha venido recatando para así poder dar a conocer a visitantes nacionales y extranjeros y de esta forma mostrar la importancia que tiene la gastronomía dentro del turismo, y a la vez contribuir con el desarrollo económico de toda la gente del cantón Tisaleo.

El recetario será de gran ayuda para los locales que dan servicio de alimentación, para que puedan ofertar los platos típicos más representativos del cantón así incentivar a los visitantes, a degustar de una rica comida típica.

6.7 DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Tabla 22: Desarrollo de la propuesta por fases

FASES	OBJETIVOS	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO	RESPONSABLES
RESCATAR	Rescatar los valores culinarios ancestrales del cantón Tisaleo	Recolección de Datos Recolección de criterios y recomendaciones Análisis e Interpretación de la información	Libros Entrevistas Revistas Laptop Internet	3 semanas	Autor de la propuesta
RECONOCER	Reconocer el patrimonio alimentario de la zona agrícola del cantón.	Preparación de la propuesta Convocar a la reunión Exposición de la propuesta Discusión de la propuesta	Diseño del recetario de gastronomía típica Laptop personal Internet	3 semanas	Autoridades y autor de la propuesta
EJECUTAR	Ejecutar la propuesta con los resultados obtenidos a través de un recetario gastronómico del cantón Tisaleo.	Poner en marcha la propuesta	Laptop Internet	2 semanas	Autoridades y autor de la propuesta

Elaborada por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Objetos de la propuesta

6.8 METODOLOGÍA

Descriptiva basándonos en registros obtenidos por medio de la técnica de observación y encuesta. La metodología propuesta surge de la experiencia desarrollada, para ello se tomó en cuenta los alimentos originarios y el trabajo desarrollado en el cantón, especialmente con mujeres. La propuesta se describe paso a paso, con el fin de facilitar al lector su comprensión y aplicación, se trabajó con 56 mujeres adultas pertenecientes a una asociación y empleados de los restaurantes. Para ello se tomó como base 8 recetas típicas.

En dicho proceso, la participación de la comunidad fue muy importante, tanto para establecer los pasos de elaboración del platillo, como en la evaluación de la receta. A raíz de este estudio se obtuvo el "Recetario con preparaciones de platos típicos y nutricionales.

La presentación de la información consiste en la descripción de la propuesta metodológica, y la experiencia de validación de la misma. Tal como se mencionó anteriormente, para la definición de esta propuesta metodológica, la participación de la comunidad fue imprescindible. La experiencia resultante, después de varios años de dedicación relacionada con técnica culinaria, dio como fruto esta metodología de trabajo sobre modificación de recetas.

Se trabajó con una muestra de 56 mujeres adultas con edades entre 20 y 78 años pertenecientes a asociaciones. Los resultados fueron satisfactorios, tanto en lo que respecta a la obtención de información acerca de las formas de preparación de recetas típicas, así como en el proceso y la aceptabilidad de las recetas.

La selección de las recetas culinarias se definió de acuerdo con la experiencia de las autoras, basándose en el patrón usual de consumo; sin embargo la técnica de preparación y la prueba de recetas modificadas se efectuaron con la participación directa de esas mujeres.

Las recetas fueron agrupadas en cuatro categorías, a saber: platos fuertes, picadillos y sopas, ensaladas y aderezos y platos dulces.

Los sabores de las preparaciones se realzaron mediante mezclas de condimentos naturales tales como apio, culantro, ajo, orégano, entre otros.

A continuación se cita parte de la introducción de este documento: ... las preparaciones incluidas en este recetario no sólo son deliciosas, sino que además son buenas para usted y su familia. Se han extraído de la cocina popular costarricense y se han modificado para hacerlas aún más saludables y sabrosas. Estos platillos tienen menos grasa, colesterol y sodio y mayor cantidad de fibra, y conservan siempre su buena apariencia y excelente sabor

6.9 ELABORACION DE LA PROPUESTA

La portada es la primera plana o la cubierta delantera, donde aparecen el título del recetario y el nombre del autor y tutor de tesis, y también acompaña de una ilustración de los productos originarios del cantón Tisaleo.



En esta imagen está el índice donde se encuentran compilados los temas y subtemas, de la gastronomía típica del cantón Tisaleo.



INDICE

INTRODUCCIÓN	3
ORIGEN DE LOS PRODUCTOS	5
RECETARIO GASTRONÓMICO DE GASTRONOMÍA TÍPICA	10
Fritadas mama Fanny	10
Valor Nutricional	11
Runncho de cuy	12
Valor Nutricional	13
Yano	14
Valor Nutricional	15
Bebida del yamor	16
Valor Nutricional	17
Papas con cuy asado	18
Valor Nutricional	19
Locro de cuy	20
Valor Nutricional	21
Fotografías	22

En esta primera parte se sitúa el texto en un contexto determinado y por lo general expresa un resumen de lo que será explicado o desarrollado en el cuerpo del texto, en la introducción habla del cantón Tisaleo pueblo ancestral y milenario de hermoso paisaje andino, detalla las riquezas natural, cultural, gastronómica.



Tisaleo pueblo ancestral y milenario de hermoso paisaje andino sobre la avenida de los volcanes de América, donde se encuentra nuestra Patria ecuatoriana, en medio de las fortalezas naturales, el majestuoso Volcán Carhuatrazo (Montaña de Viento), Cerro Puñalica y las lomas de Pucará. La mayor parte de su población esta dedicada a la producción agrícola, ganadera.

Es un alegre paraíso cultural, lugar ideal para disfrutar de vivencias únicas, donde se aprecia elevaciones, además el sendero al Puñalica es uno de los destinos más visitados por quienes les gusta convivir con la naturaleza y disfrutar de paisajes naturales.

El cantón posee sitios históricos, las fiestas tradicionales como el Inga Palla, el culto a Santa Lucía esta fiesta en una trilogía, recolecta lo más valioso e importante que guarda como un precioso tesoro, además como no hablar de su gastronomía típica es uno de los aspectos más importantes para sus visitantes, que han hecho del cuy su platillo emblemático, buscando siempre innovar y de gustar de la carne de este peculiar animal, se lo puede encontrar tanto en loco, como asado e incluso brosterizado dentro de la el arte calmarío

está también la fritada, el rurahucho, la exquisita bebida el Yamor. En cuanto a repostería debemos destacar las riquísimas espumillas y helados preparados con exquisitas frutas originarias entre otras, que día a día turistas vienen a deleitar la maravillosa gastronomía,

de la misma manera sus artesanías, haciendas que esconden en sus muros los secretos del pasado del tiempo.

Esta pagina se habla del origen de los productos, animales y sus diferentes usos en el ambito gastronomico. Estos productos son importantes para la elaboracion de un exquisito plato tipico, para que turistas nacionales y extranjeros los puedan degustar.

ORIGEN DE LOS PRODUCTOS



CERDO

El cerdo fue el aporte español. De este animal se comen todas sus partes, en diferentes formas como: fritada, chicharrón, hornado, pernils, salchichas, chorizos, y morcillas; se aprecia su piel reventada o asada al carbón; y por último se valora su manteca. La frita es uno de los platos emblemáticos por su delicioso sabor y es muy apetecido por turistas nacionales y extranjeros. Las fritadas de Alobamba se han convertido en una verdadera tradición desde hace varias décadas. Su secreto se basa en la alimentación que consumen los cerdos.



CUY

Origen: El cuy es autóctono de los Andes, conocido como COBAYO, pertenece a la familia cavidos, de nombre científico *cavia porcellus* y es un mamífero pequeño de alrededor de 1 kilo proveniente de la región noroccidental de Sudamérica, se lo conoce como conejillos de indias, cui, cuyo, cuyé cobayo o cobaya. Hace 5.000 años ya servía como alimento a los antiguos. El cuy es un platillo emblemático, buscando siempre innovar y de gustar de la carne de este peculiar animal, se lo puede encontrar tanto en loco, como usado e incluso beosterizado.




Para realizar una exquisita comida típica y nutritiva es importante utilizar los productos originarios como la arveja, melloco, ocas entre otros productos de cada zona, solo de esta forma se podrá mantener vivo el patrimonio alimentario que dejaron los antepasados.

ARVEJA

Origen: La arveja es una legumbre originarias de Asia central se cree que es uno de los cultivos más antiguos en el mundo, su existencia en la región andina datan aproximadamente desde el año 1600. Nombre científico: *Pisum Sativum*. Se cultivan en climas templados y templados fríos entre 2400 y 3200 msnm. En el Ecuador se cultivan aproximadamente 22.000 hectáreas en las provincias de la sierra.


A nivel culinario la arveja se desenvuelve como una leguminosa presente en sopas, ensaladas, combinaciones con granos hasta incluso menestras. También se le puede encontrar en harinas para hacer una deliciosa y nutritiva cola.



MAÍZ

Origen: En Sudamérica registra más de 5000 años de historia. Es proveniente de la zona andina de Ecuador, Bolivia y Perú. Su Cultivo se da principalmente en las provincias de Caachi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo, Bolívar, Cañar, Azuay, Loja, Guayas y Los Ríos. Su nombre científico *Zea Mays*.


Aspectos Culinarios: el maíz era considerado un grano sagrado por los indígenas desde épocas preincas, por lo que su uso culinario se remonta a 5000 años de historia, cuando se lo consumía principalmente cocido, tostado, ensaladas, en polvo, en sopas y también en bebidas como las chichas. Actualmente en el Ecuador existen aproximadamente unas 25 variedades de maíz, las principales son: maíz amarillo, maíz blanco, maíz morado, mote, cholpi, morocho, canguil.



MELLOCO

El melloco es un tubérculo de origen nativo entre los productos tubérculos, el melloco es el más generalizado para su cultivo en localidades de la Sierra. Crece en zonas templadas y frías, la Altitud de cultivo oscila entre 1.800 y 3.900 m.s.n.m, siendo la altitud óptima 3.500 m.s.n.m. Su nombre científico es *Ullucu tuberosus*.


Este tubérculo es recomendable consumirlo en ensaladas, locros y sancochos.



HABAS


Origen: Cree que está localizado en el Antiguo Mundo. En España llegó a ser la leguminosa de mayor producción en 1981, dicha producción abarca tanto la producción de haba tierna como la de seca. Es una hortaliza muy antigua y fácil de cultivar. Su origen podría centrarse en el antiguo mundo, hace miles de años ya se recolectaba, también considerando que la producción de haba engloba tanto la de haba seca como la de tierna.

Se puede preparar habas fritas, ensalada, sopas, locros, y también se puede hacer café y harina de haba.



OCAS


Origen: Se cultiva en la región andina, la oca es un tubérculo que. La altura óptima para su siembra es a los 3.500 m.s.n.m. Generalmente, se encuentra asociada con el melloco. Por costumbre, los pueblos del callejón interandino consumen este alimento cocido o asado, siendo el locro de ocas y la chicha las delicias más comunes.



PAPAS

Origen: Andino este tubérculo, de la especie *Solanum Tuberosum*. El sitio más probable de su procedencia está ubicado entre Cuzco y el Lago Titicaca, debido al número excepcionalmente alto de variedades halladas. Esta zona, identificada como centro de origen de las papas, cultivadas tiene altitudes que oscilan entre 3.500 y 4.500 m.s.n.m. (metros sobre el nivel del mar). Este producto se cultivaba sobre los 3.800 m.s.n.m. En Ecuador existen plantaciones sobre los 3.000 m.s.n.m.


La papa está considerada por las sociedades andinas como un alimento que calma el hambre, el valor simbólico central de la papa se encuentra en la forma en que los responsables de la preparación de los platos expresan su intención de saciar esta necesidad básica en los comensales. Consume este alimento: papas rellenas, papas fritas sepietas y crocantes, pure de papas, locro, ensaladas entre otras formas más de degustar las papas.



AJO

Origen: Es una hortaliza que proviene del centro de Asia. El ajo es cultivado desde tiempos inmemoriales por el hombre, y lo consideraban una excelente medicina. Actualmente se consume en todo el mundo. En la actualidad es muy apreciado como condimento, y se cultiva en casi todo el mundo.


El ajo es un ingrediente imprescindible en la cultura gastronómica, puede utilizarse de distintas formas: fileteado, picado finamente. También se emplea como condimento en pastas, patatas a lo pobre, salsa de sofrito, en picada con perejil, pisto, carnes y pescados a la parilla. Incluso da nombre a numerosos platos, como la sopa de ajo, el bacalao ajoarriero, el ajillo o el conejo al ajillo. Crudo se restriega sobre lonchas de pan tostado o sobre picatostes.



COMINO EN GRANO

Origen: De Turquestán, actualmente, es muy utilizado en la India, Turquía, los países árabes, norte de África, en los países del Este de Europa y México. Lo que conocemos como comino es la semilla seca de una hierba de la misma familia que el perejil.

Hoy es ingrediente principal en muy diversas cocinas del mundo, entre otras muchas, siendo protagonista en mezclas tan importantes como el adobo moruno, el sazón para fajitas, el Garam Masala, currys, para condimentar carnes, sopas, panes, verduras, quesos, frutas, y casi cualquier alimento al que pueda agregársele una especia.




Para la realización del recetario se realizó la investigación y se trabajó conjuntamente con los dueños de los restaurantes y de esta forma se pudo obtener los ingredientes, preparación. Fritadas mama Fanny es un plato representativo, por su sabor y calidad.

Valor Nutricional

La fritada es un plato verdaderamente exquisito, aporta grandes cantidades de proteína por la presencia abundante de carne de cerdo, pero debe ser consumido con moderación, pues contiene también altas cantidades de grasa. La combinación con los carbohidratos que aportan el mote y las tortillas, lo convierten en un alimento altamente calórico.


Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas.



RECETARIO GASTRONÓMICO DE GASTRONOMÍA TÍPICA FRITADAS MAMA FANNY

Es uno de los platos representativos y reconocido por su sabor y calidad.

- **Ingredientes**
- 3 libras de carne de cerdo cocido en trozos medianos
- 1 libra de costillas y 2 libras de lomo
- 1 cucharadita de comino molido
- 10 dientes de ajo (5 enteros y 5 machacados)
- 1 cebolla blanca, cortada en trozos grandes
- 1 cebolla puerria, cortada en trozos
- 3 tazas de agua
- Sal al gusto



Preparación

1. Sazone la carne de cerdo con el comino molido, ajo machacado, sal.
2. Si tiene tiempo deje reposar en la refrigeradora por un par de horas.
3. Ponga la carne de cerdo, la cebolla, la cebolla puerria, los dientes de ajo enteros y el agua en un sartén grande y cocine hasta que se evapore el agua.
4. Cuando la carne se empieza a hornear, con una cuchara de palo, revuelva la carne, de vez en cuando, para evitar que se queme.
5. Cocine la carne hasta que todos los trozos estén dorados.
6. Si desea, en la misma sartén, fríe los plátanos con la misma grasa de la fritada, llamada *mupahama*, sirva la fritada con el mote cocinado, plátanos fritos, encurtido, aguacate y ají criollo.

GUARNICIONES Rinde:

- Papitas cocidas
- Chuccho cocido
- Chulpi tostado


Rinde 6 porciones

Lugar donde se puede encontrar:
En Alobamba Paramaricacu Sur (entrada a Tisaleo)

Valor Nutricional

La fritada es un plato verdaderamente exquisito, aporta grandes cantidades de proteína por la presencia abundante de carne de cerdo, pero debe ser consumido con moderación, pues contiene también altas cantidades de grasa. La combinación con los carbohidratos que aportan el mote y las tortillas, lo convierten en un alimento altamente calórico.


Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas.



RUNAUCHO DE CUY

El runaicho de cuy en colada de arveja” se brinda en ceremonias de ofrenda a los difuntos, en rituales a las “virgenes del sol” y en festividades durante el Inti Raimi e Inga Palla.

- **Ingredientes**
- 1 cuy
- 4 onzas de harina de arveja
- 4 cebollas blancas
- 2 cebollas puerrias
- ajo
- sal
- comino en grano
- aceite o manteca de caraccho



Preparación de la colada

1. En una olla grande hacemos un refrito con aceite o manteca de chunchu, cebolla puerria, blanca ajo y sal al gusto.
2. Aparte en un recipiente se coloca agua media tibia en la cual se incorpora la harina de arveja la revolvemos bien hasta que se forme una colada.
3. Una vez que el refrito este bien sazonado poner, agregar la mezcla de la colada.
4. Luego que esta mezcla se le coloca en la olla, *mecer* hasta formar a colada.

Preparación del cuy

1. Para ahumar al cuy mezclar el ajo licuar el ajo, la cebolla blanca picada hasta que se haga una pasta.
2. Tostar el comino en grano y agregar a la pasta y dejar reposar por un ahora
3. Untar todo el cuy por dentro y por fuera, dejar reposar en refrigeración.
4. Asar al carbón hasta que se cocine y done, durante este proceso, debe hacerles unos pliegues para que se cocine en la parte interna del cuy.
5. Cuando el cuy este bien asado, retira del fuego, y hazle pedazos.
6. Servir la colada y agregar el cuy asado y deguste de este exquisito plato típico.

Rinde: 5 porciones

Lugar donde se puede encontrar:
En el camión Tisaleo barrio San Miguel asociación Santa Teresita

Es importante detallar el valor nutritivo que tiene cada receta, ya que de esta forma sabrá que lo que come es un plato rico en nutrientes que hace bien a su salud y especialmente porque los platos típicos están elaborados con los productos sanos del cantón,

Valor Nutricional

CUY
Porciones: 5.0 400g

Humedad	70.6%
Proteínas	20.3%
Grasa	7.8%
Minerales	0.8%
Carbohidratos minerales	0.5-0.8%

El cuy es un alimento con gran valor nutricional y los diversos beneficios que encierra contra la diabetes, el cáncer y otros problemas de salud.


POLVO DE ARVEJA
Porciones: 5.0

Calorías	405	Sodio	0 mg
Grasas totales	10 g	Potasio	0 mg
Saturadas	2 g	Carbohidratos totales	0g
Polinsaturados	0 g	Fibra dietética	2 g
Monosaturados	0 g	Azúcares	0 g
Trans	0 g	Proteínas	80 g
Colesterol	0 mg	Calcio	0%
Vitamina A	0%	Hierro	0%
Vitamina C	0%		

Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas.

YANO

Es una comida llena de nutrientes, este plato lo consumen desde décadas a tras, también es llamado mata hambre ya que los campesino lo comían a las 10 para calmar el hambre.



Ingredientes

- 3 Libras de habas
- 2 libras de mellocos
- 2 libras de oca

Preparación

1. Desgranar las habas.
2. Lavar las habas, mellocos y oca.
3. Colocar en una olla con agua las habas, en otra los mellocos, en otra las oca y cocinarlas hasta que estén suaves.
4. Cuando estén listas deseche el agua y coloque una tapa o un mantel sobre la olla para mantener caliente la comida.
5. Sirva en un plato habas, mellocos y oca la porción que usted desee, y puede degustar con encendido.

GUARNICIONES
Acompañar con el encendido
Esta es una receta muy deliciosa y nutritiva que degustara a todo aquel que la pruebe.

Rinde: 10 porciones

Lugar donde se puede encontrar:
En el cantón Tisaleo barrio San Miguel asociación Santa Teresita y en los restaurantes del cantón.

Valor Nutricional

HABAS COCIDAS
Porción: 7.0 100gr

Calorías	616	Sodio	175 mg
Grasas totales	0 g	Potasio	2,324 mg
Saturadas	1 g	Carbohidratos totales	126 g
Polinsaturados	2 g	Fibra dietética	56 g
Monosaturados	1 g	Azúcares	63 g
Trans	0 g	Proteínas	56 g
Colesterol	0 mg		
Vitamina A	231%	Calcio	35%
Vitamina C	42%	Hierro	112%


MELLOCOS
Porción: 7.0 100g

Calorías	70	Sodio	65 mg
Grasas totales	5 g	Potasio	0 mg
Saturadas	2 g	Carbohidratos totales	1 g
Polinsaturados	0 g	Fibra dietética	0 g
Monosaturados	0 g	Trans	0 g
Azúcares	0 g		
Proteínas	6 g		
Colesterol	215 mg		
Vitamina A	6%	Calcio	2%
Vitamina C	0%	Hierro	4%

*Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas.

PAPAS CON CUY ASADO

Es una comida exquisita, que aporta proteínas y carbohidratos que posee la papa y el mani es una grasa vegetal, es un colesterol bueno.



Ingredientes

- 1 cuy
- 10 ajos
- comino en polvo
- sal
- 2 libras de papas
- 1 libra de mani
- 1 litro de leche
- 1 libra de cebollino
- 1 onza de ajonjolí
- 3 cucharadas de sal

Preparación

1. En una licuadora mezclar la sal, el ajo, el comino y la cebolla finamente picada con un poco de aceite hasta que se haga una pasta.
2. Untar en todo el cuy por dentro y por fuera. Dejar reposar refrigeración por un día.
3. Abrir el cuy por la barriga y extenderlo bien en la parrilla.
4. Con una brocha, untar el lomo del cuy con ajonjolí. Cocinar y tostar el cuy a fuego lento por los 2 lados para que reviente el cuero.
5. La cocción durara aproximadamente de 50 minutos a 1 hora.
6. Para la salsa de mani hacer un refrito con ajonjolí y cebolla junto con ajo machacado. Cuando ya esté refrito agregar la pasta de mani previamente licuada con la leche.
7. Cocinar las papas con sal en agua hirviendo ya cuando este cocidas retirar.
8. En un plato poner las papas el cuy y bañamos con la salsa servimos caliente.


Rinde: 6-7 porciones

Lugar donde se puede encontrar:
En los restaurantes del cantón Tisaleo

En el recetario estan los platos mas representativos del cantón Tisaleo, como el locro de cuy, la bebida el yamo entre otros, todos estos platos estan elaborados con los productos originarios que cosechan aquellos campesinos dedicados a la agricultura.

Valor Nutricional

El cuy es una fuente de proteína. Combinado con los carbohidratos que posee la papa y el mani considerada grasa vegetal (colesterol bueno).
Convierten a este plato en algo delicioso y nutricionalmente equilibrado.



LOCRO DE CUY

Es un plato exquisito y nutritivo, e importante aditivo de proteínas y vitaminas.

Ingredientes


- 1 cuy en presas
- 1 cebolla blanca
- Achiote
- 2 libras de papas peladas y cortadas en cubos
- 2 litros de agua
- Ajo, comino y sal

Preparación

1. En una olla sopera haga un refrito con cebolla blanca y achiote; una vez transparentado agregue el agua y espere a que hierva. Aparte sazone las presas de cuy con los alifios indicados.
2. Cuando el caldo comience a hervir, adicione las presas y deje cocinar por el lapso de una hora. Luego incorpore las papas peladas y cortadas en cubos y deje cocinar hasta prácticamente se hayan ablandado. Así el locro llega a tener una atractiva consistencia espesa


Rinde: 4 porciones

Lugar donde se puede encontrar:
Mercado central de Tisaleo, además podemos encontrar locro de cuy en los restaurantes del cantón.



Valor Nutricional

El locro es un fondo o sopa muy sustancioso por la cantidad de papa que en él se utiliza. Los carbohidratos que aporta este tubérculo son una excelente fuente de energía. La carne de cuy es muy apreciada nutricionalmente debido a la alimentación herbívora que recibe, lo que representa un importante aditivo de proteínas y vitaminas.



BEBIDA EL YAMOR

Es una bebida que la hacen en honor a la terminación de las cosechas de maíz.

Ingredientes


- 2 libras harina de maíz
- 1 ladrillo de panela
- Clavo de olor
- Canela
- Naranja
- Mote pelado

Preparación

1. Batir la harina de maíz en una olla con agua y dejar toda la noche .
2. Cocinar en una olla grande y mover de es necesario mover constantemente para que no se pegue.
3. Para saber si la bebida ya esta, tiene que menear cuatro dedos de la olla.
4. En otra olla poner a hervir los alifios, canela, naranja, clavo de olor y también agregar la panela para que se derrita.
5. Luego agregar los alifios en la bebida sirviendo .
6. Poner a hervir el mote con canela y un poco de panela.
7. Puede degustar esta bebida con o sin el mote.
8. Esta bebida se la puede servir como acompañante el almuerzo o cena.

Rinde: 12 porciones

Lugar donde se puede encontrar:
En el cantón Tisaleo barrio San Miguel asociación Santa Teresita




En esta página esta detallado el valor nutricional de la receta típica. Además van las fotografías del día que se elaboró las recetas típicas, con el Ing. Juan Escobar y un grupo de mujeres muy trabajadoras.


Valor Nutricional

Su alto contenido en hidratos de carbono de fácil digestión, lo convierten en un alimento ideal para los niños y los deportistas. Aconsejable en personas con deficiencia de magnesio. El maíz nos ofrece el antioxidante betacaroteno, muy recomendado en la prevención del cáncer. También nos ofrece vitaminas del grupo B, específicamente B1, B3 y B9, las cuales actúan en el sistema nervioso.

FOTOGRAFIAS



En esta imagen estamos pelando los cuyes para preparar, en las diferentes recetas típicas como: el runahucho, el cocro de cuy y las papas con cuy asado.



En esta imagen representa la unión y la fortaleza de un grupo de mujeres, que día a día sigue transmitiendo sus saberes ancestrales, y gracias al Ing. Juan Escobar el grupo sigue estando unido para rescatar lo típico del cantón Tsafico.

En la contra portada esta una imagen de aquella mujer humilde, sencilla que comparte sus saberes alimentarios, y quiere seguir transmitiendo lo rico y nutritivo que es la gastronomía típica del cantón Tisaleo.

El maíz y el ají... esencia culinaria del patrimonio festivo.



Sabores del cantón Tisaleo

Déjame deleitar con los sabores de mi tierra, tierra noble proveedora de bondad una bomba de sabores, un festín al paladar papa, maíz, melloco, oca, habas milagros culinarios que por manos de hábiles artistas son convertidos en manjares herederos de la nobleza ancestral.



Bibliografía

- López Guzmán, T. J., & Jesus Guzmán, M. M. (2011). Turismo, cultural y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Dialnet*, 1.
- Alimonda, H. (2006). Una herencia en manos (anotaciones sobre historia ambiental, ecología política y agroecología en un aperspectiva LATINOAMERICANA). *Scielo*, 239-240.
- Armijos, I. (11 de 03 de 2013). *BLOOGECUADORREGIONESNATURALES*. Obtenido de BLOOGECUADORREGIONESNATURALES:
<https://blogecuadorregionesnaturales.wordpress.com/2013/03/11/la-region-litoral-o-costa/>
- Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución del Ecuador*. Obtenido de Constitución del Ecuador:
http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf
- Asociacion de chefs del ecuador, Food Idea, & López, Y. (2012). *El toque ecuatoriano*. Quito: Taquina.
- Balarezo Cárdenas, L. E. (16 de julio de 2013). *Universidad Técnica de Ambato*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/4486>
- Baquero Montoya, Á., & Hoz Siegler , A. (2011). cultura y tradición oral en el Caribe Colombiano. *Scielo*, 243-244.
- Cadena, X. M. (08 de 04 de 2013). *UPEC*. Obtenido de <http://181.198.77.140:8080/bitstream/123456789/174/1/030%20RESCATE%20DE%20L%20TURISMO%20GASTRON%20C3%93MICO%20ANCESTRAL,%20MEDIANTE%20LA%20ELABORACI%20C3%93N%20DE%20UN%20MANUAL%20DE%20COMIDA%20TIPICA%20DE%20LA%20PROVINCIA%20DEL%20CARCHI%20-%20BOLA%20C3%91OS,%20XIM>
- Camelo Avedoy, J. O., & Ceballos Chávez, L. A. (2012). *Desarrollo, sustentabilidad y turismo: una visión multidisciplinaria*. Nayarit.
- Centeno, J., & Wellington , M. (2013). Patrimonio Alimentario. En *Patrimonio Alimentario* (pág. 3). Quito.
- Cevallos, R., & Villacrés, R. (08 de 08 de 2013). *TransPorts*. Obtenido de TransPorts:
<http://www.turismo.gob.ec/ministerio-de-turismo-apoya-el-desarrollo-de-manifestaciones-culturales-en-tungurahua/>
- Ciliane Ceretta, C., & Silva Heres, D. (2012). El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía Portuguesa en Pelotas, BRASIL. *SCIELO*, 1559.

- Clemente Ricolfe, J. S., Roig Merino, B., & Valencia Marzo, S. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas. *Scielo*, 190-191.
- Clemente Ricolfe, J. S., Merino, B. R., Rabadán Ferrandis, M. T., & Martínez Rodríguez, C. . (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *Pasos revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 190.
- Clemente, E. D., Hernández Mollón, J. M., & López Guzman, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor de desarrollo turístico. un análisis DAFO para extremadura. *Dialnet*, 817.
- Cordero de Landívar, F. (2009). *Cuadernos de Cultura Popular*. Cuenca: CIDAP.
- Cujano Guachi, G. (1 de Junio de 2016). *Universidad Técnica de Ambato*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/23243>
- Cuvi , P. (2001). *Ecuador viva la fiesta*. Quito : DINEDICIONES.
- Ecotours. (2013). *Islas Galapagos* . Obtenido de Islas Galapagos : <http://www.galapagos-ecotours.com/spanish/gastronomia/galapagos.php>
- Encalada Vásquez, O. (2005). *La fiesta popular del Ecuador*. Cuenca: CIDAP.
- Escobar, J. (01 de 12 de 2016). La Gastronomía típica del cantón Tisaleo. (S. Bombón, Entrevistador)
- Fernández Puentes, J. (2012). *Universidad de Jaén*. Obtenido de <http://www.ujaen.es/huesped/planestra/2/21.html>
- Filtres Fonseca, E. R., Fonseca Nueva, S., & Barbán Mendoza, D. (2012). Universo de las tradiciones culturales en el municipio de Yara. Nivel de conocimiento. *Eumed*.
- Flores Carrasco, E. A. (07 de 01 de 2016). *Universidad Técnica de Ambato*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/23457>
- Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT. (27 de 04 de 2016). *UNWTO Affiliate Members*. Obtenido de UNWTO Affiliate Members: <http://affiliatemembers.unwto.org/es/event/2-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-de-la-omt>
- GAD Municipal de Tisaleo. (18 de 12 de 2016).
- Gallardo, C. (2011). *Fiestas y Sabores del Ecuador*. Quito.
- Gomez, S. (07 de Febrero de 2014). *SlideShare*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/sugo2001/fundamentos-filosoficos-ps2>

- Gorban, M. (2010). Hablemos de soberanía alimentaris. *Scielo*, 18-19.
- Gordillo, G., & Obed, M. J. (2013). *FAO*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>
- Guerrero, L. (28 de 11 de 2015). *about en español*. Obtenido de <http://vidaverde.about.com/od/Vida-Verde101/g/Que-Significa-Sustentabilidad.htm>
- Heraldo, E. (5 de 10 de 2014). Tisaleo. *21 Destinos para conocer* .
- Hoyédo Nunes , L. (2009). Estética y estilo en el turismo pos-moderno. *Scielo*, 1-2.
- Huarte Cuéllar, R. (2012). El concepto de "tradicción" en la filosofía de las ciencias sociales y humanas . *Redalyc*, 20-22.
- Juárez, G. D., & Díaz, E. O. (01 de 2011). *Desarrollo Sustentable en el Contexto Actual*. Obtenido de <http://www.escatop.ipn.mx/Docentes/Documents/DesarrolloSustentable/Libro-DESARROLLO-SUSTENTABLE.pdf>
- Leiva Aguirre, T. (10 de 08 de 2016). *Sabiduria popular*. Obtenido de <http://lavozvivadelosabuelos.blogspot.com/>
- Lopez, M. (2013). *Guia Gastronomica de Tungurahua*. Ambato.
- López, M. (s.f.). *Guia gastronomica de Tungurahua* . Ambato.
- Macías Reyes, R. (2012). *El trabajo sociocultural comunitario, fundamentos epistemológicos, metodológicos y prácticos para su realización*. Tunas.
- Madrazo Miranda, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición . *Redalyc*, 116-117.
- MINISTERIO DE TURISMO. (06 de 05 de 2008).
- Ministerio de Turismo. (05 de 2015). *Proyecto Ecuador Potencia Turistica*. Obtenido de Proyecto Ecuador Potencia Turistica: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Tur%C3%ADstica.pdf>
- Montecinos, A. (06 de 07 de 2013). *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. Obtenido de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>
- Montenegro, A., & Cruz , P. (2013). Obtenido de http://www.cocinaspatrimoniales.com/Pdf/Cocina_Ecuatoriana.pdf
- Morales, R., & Gómez Rojas, V. (2006). Gastronomía Típica margariteña como atractivo turístico del municipio Antolín del campo. Estado Nueva Esparta. *Turismo y Patrimonio Cultural*, 5-6.

- Moya, L. d. (1995). *La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador*. Cayambe: Pueblos Indígenas y Educación .
- Navarro, M. (11 de 04 de 2013). *Ideas para Cocinar Online*. Obtenido de <https://quepreparodecomida.wordpress.com/2013/04/11/importancia-de-las-recetas-culinarias/>
- Navas, A. C. (2016). *Universidad Técnica de Ambato*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23290/1/TESIS-ANDREA%20NAVAS..pdf>
- Nunes dos Santos, C., & UESC- UFBA. (2007). Somos lo que comemos, Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *SciELO*, 235-239.
- Oliveira Martins, U. M., & Rocha Teixeira Baptista, M. M. (2011). La Herencia de la Gastronomía Portuguesa en Brasil como un Producto del Turismo Cultural. *SciELO*, 406 - 407.
- Oliveira Martins, U. M., & Rocha Teixeira Baptista, M. M. (2011). La herencia de la gastronomía Portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. *SciELO*, 412-414.
- Oliveira, S., & Instituto Politécnico de Leiria GITUR. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *SciELO*, 738- 742.
- Oliveira, S., & Instituto Politécnico de Leiria- GITUR. (2011). La gastronomía como un atractivo turístico primario de un destino. *SciELO*, 742-743.
- Olmos Juárez, L., & Cebrian Garcia, R. (2011). *Estructura del Mercado Turístico*. España.
- OMT. (2012). Panorama OMT del turismo internacional. *UNWTO*, 2-3.
- OMT. (2014). *World Tourism Organization Network*. Obtenido de World Tourism Organization Network: <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>
- OMT. (10 de 2015). *UNWTO World Tourism Organization*. Obtenido de UNWTO World Tourism Organization: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/aboutunwtoesoctober2015web.pdf>
- OMT. (s.f). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de <http://www2.unwto.org/es/content/acerca-de-la-omt>
- Oyarzún Méndez, E., & Sxmulewicz Espinosa, P. (2010). Fortalecimiento de la gestión en destinos turísticos. *SciELO*, 94-95.
- Pellerano, J. (s.f).
- Pereira Valarezo, J. (s.f). *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Quito: Ministerio de Cultura.

- Plan Estratégico Participativo Provincia de Tungurahua. (2012). *Economía Popular y Solidaria*. Obtenido de <http://www.seps.gob.ec/documents/20181/100977/plan-estrategico-seps-2012-2013/e99704fc-4921-4351-ba3c-50be2b0bc8d0>
- PLANDETUR2020. (14 de 04 de 2007). *PLANDETUR2020*. Obtenido de <http://somosdemocracia.org/plandetur>
- Ramírez, Y. B. (2015). Las fiestas populares tradicionales, reflejo de la identidad cultural de las comunidades. *Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-2.
- Ribeiro Cruz, M. S., & Netto Simões, M. d. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. *Scielo*, 1138-1142.
- Ribeiro Cruz, M. S., & Netto Simões, M. L. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. *Scielo*, 1142.
- Ribeiro Cruz, M., & Netto Simões, M. L. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. *Scielo*, 1137-1139.
- Rosana Posligua. (2014). *Guía de consumo de alimentos patrimoniales región Andina*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Rubio, G. (2012). *PUCE*. Obtenido de <https://www.pucesi.edu.ec/files/ProductosAndinos.pdf>
- Santana Talavera, A. (2003). Turismo Cultural, Culturas Turísticas. *Scielo*, 36-37.
- Sosa, C. (04 de 01 de 2016). *El Comercio*. Obtenido de El Comercio: <http://www.elcomercio.com/actualidad/economia-2016-fmi-cepal-ecuador.html>
- Tapia, E. (30 de 09 de 2015). Siete datos claves sobre el desarrollo turístico de Ecuador. *El Comercio*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-claves-desarrollo-turismo-economia.html>
- Tixilema, F. (03 de 2013). *LA GASTRONOMIA DE AMBATO*. Obtenido de <http://tixilemafanny.blogspot.com/2013/03/comida-tipica-de-la-provincia-de.html>
- Toaquizza, C. C. (04 de 2011). *Universidad Técnica de Cotopaxi*. Obtenido de Universidad Técnica de Cotopaxi: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1542/1/T-UTC-1391.pdf>
- UNESCO. (s.f.). *Nuestros Alimentos Tradicionales: Seguridad Alimentaria, Identidad y Diversidad Cultural en Argentina (NAT)*.
- Univer. (s.f.).
- Valla, M. (2012). *Maravillas Naturales de Ecuador*. Obtenido de <http://miecuadorllrress.blogspot.com/>

- Valladares Piedra, A. P. (2014). *Proyecto para la implementación de un “Food Gourmet” de comida típica ecuatoriana para el sector de “La Mariscal” ubicado dentro del Distrito Metropolitano de Quito*. Quito: Universidad de las Américas.
- Varisco, C. (2018). *Universidad Nacional de Mar del Plata*. Obtenido de http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf
- Vega Castro, Ó. A., & López Barón, F. N. (2012). Alimentos Típicos de Boyacá, Colombia. *PERSPECTIVAS EN NUTRICION HUMANA*, 214.
- Velasco González, M. (2009). Gestión turística del patrimonio cultural: enfoques para un desarrollo sostenible del turismo cultural. *Scielo*, 244-251.
- ZhagÜi, J. (Jueves de 11 de 2011). *Turismo en Ecuador*. Obtenido de Turismo en Ecuador: <http://amvisitaecuador.blogspot.com/2011/11/comidas-tipicas-del-oriente-ecuatoriano.html>

ANEXOS



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DE TISALEO

Oficio No. 25-AMT-2017

Tisaleo, 26 de Enero de 2017

Licenciado Mg.
Oscar Abril Flores
**COORDINADOR DE LA CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA
DE LA UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO**
Ambato

De mi consideración:

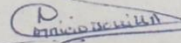
Yo, Lic. Patricio Bonilla con C.I. Nro. 1708254493, Alcalde (S) del GAD de Tisaleo, me dirijo a usted en calidad de Coordinador de la Carrera de Turismo y Hotelería de la Universidad Técnica de Ambato, muy respetuosamente, para comunicarle la confirmación y la aceptación para que la Srta.

- **SANDRA IRENE BOMBON TUBON.**
C. I. Nro. 1804562310

Pueda realizar su trabajo de investigación en el Cantón Tisaleo, con el tema "LA GASTRONOMIA TIPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURISTICO DEL CANTON TISALEO PROVINCIA DE TUNGRUAHUA", trabajo que se encuentra desarrollando durante el período académico Septiembre 2016 - Marzo 2017; con la coordinación y apoyo de la UCADACT DEL G.A.D. MUNICIPAL DE TISALEO.

Particular que comunico para los fines consiguientes, y me suscribo de usted, reiterando los sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,


Lic. Patricio Bonilla Ramos
ALCALDE S. DEL GAD
MUNICIPAL DE TISALEO



PB/mfiallos

Juan León Mera y Juan Montalvo
17 de Noviembre S/N y Cacique Tisaleo



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

Ambato 24 de Enero del 2017

Ingeniero
Rodrigo Garcés
ALCALDE DEL GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN TISALEO
Ciudad.-

De mi consideración.

Estimado señor **ALCALDE DEL GAD MUNICIPAL DE TISALEO** reciba un cordial y atento saludo por parte de la Universidad Técnica de Ambato, a través de la Carrera de Turismo y Hotelería, el motivo del presente, es para solicitar de la manera más comedida pueda designar a quien corresponda, para brindar todo el apoyo necesario a la señorita estudiante de la carrera: Sandra Irene Bombón Tubón, con número de cédula 1804562310, con el objetivo de que pueda realizar su trabajo de investigación denominado: "LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN TISALEO PROVINCIA DE TUNGURAHUA" a ser realizado durante este periodo académico Septiembre 2016 - Marzo 2017.

Seguros de contar con su apoyo me suscribo no sin antes expresar mis más sinceros agradecimientos

Vto. Bno.


.....
Lic. Mg. Oscar Abril Florés
COORDINADOR DE CARRERA





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



Objetivo: Investigar el valor de la gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua.

Grupo Objetivo: Encuesta realizada a los propietarios y trabajadores de los restaurantes del Cantón Tisaleo.

Instrucciones:

- Lea detenidamente y responda con una X
- Escoja solo una respuesta

1. ¿Tiene conocimientos respecto al patrimonio alimentario?

Si

No

2. ¿Cree usted que es importante utilizar el patrimonio alimentario en la elaboración de platos típicos del cantón Tisaleo?

Si

No

3. ¿En qué medida los platos típicos actuales se basan en prácticas gastronómicas ancestrales?

Mucho

Poco

Nada

4. ¿Cree usted que la preparación de platos tradicionales se deben mantener en actualidad?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

En desacuerdo

5. ¿Considera usted que la elaboración de platos típicos fortalece la identidad gastronómica del cantón Tisaleo?

Si

No

6. ¿Cree usted que en la actualidad hay pérdida del Patrimonio Alimentario por parte de los restaurantes del cantón?

Si

No

7. ¿Considera usted a la gastronomía como factor dinamizador de la economía del cantón Tisaleo?

Si

No

8. ¿Cree usted que la gastronomía influye en el turismo?

Si

No

9. ¿Cree usted que la gastronomía forma parte de los atractivos turísticos del cantón Tisaleo?

Si

No

10. ¿Cree usted que se debería dar mayor promoción a la gastronomía típica por parte de las autoridades del cantón?

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

En desacuerdo

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



Gráfico 16: Aplicación de la encuesta



Gráfico17: Aplicación de la encuesta



Gráfico 18: Realización del recetario



Gráfico 19: Realización del recetario



Gráfico 20: Preparación de la bebida el yamor



Gráfico 21: Presentación de platos típicos



Gráfico 22: Presentación de platos típicos

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

**LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO:
CASO CANTÓN TISALEO**

The typical gastronomy as a factor of tourist development: case canton Tisaleo

Resumen:

Desde los inicios del turismo en el mundo, la cocina se ha destacado tanto por el atractivo como por la curiosidad de los visitantes por experimentar los platos típicos, que representa las costumbres y tradiciones de los lugares turísticos. Con los años, la cocina ha experimentado nuevas sensaciones, sabores y texturas. Culturalmente la cocina ha desempeñado un papel importante en la identidad, el patrimonio, el simbolismo y la estrategia de marketing del destino. En este sentido, el estudio tuvo como objetivo analizar la gastronomía típica y el aporte al desarrollo turístico. Metodológicamente se realizó una investigación cualitativa con un estudio de caso. Se llevó a cabo una recolección de información a través de bibliografías, documentos y entrevistas semi-estructuradas. El análisis fue de tipo descriptivo analítico. Se identificó los principales platos de la cocina tisaleña presentados en las fiestas tradicionales y se observó que los entrevistados consideran a la gastronomía típica como un atractivo turístico para el cantón y que se podría distribuir al desarrollo del turismo. Por otra parte, la investigación demostró que la cocina de un lugar puede incrementar el turismo y establecer como un producto de turismo cultural. En conclusión el estudio revela que la gastronomía típica si influye en el desarrollo Turístico del cantón, porque esta actividad genera fuentes de empleo y la creación de nueva infraestructura.

Palabras Clave: Gastronomía típica, tradiciones, costumbres, turismo

ABSTRACT:

Since the beginning of tourism in the world, the cuisine has stood out for both the attractiveness and the curiosity of visitors to experience the typical dishes, representing the customs and traditions of tourist sites. Over the years, the kitchen has experienced new sensations, flavors and textures. Culturally the cuisine has played an important role in the identity, heritage, symbolism and marketing strategy of the destination. In this sense, the study had as objective to analyze the typical gastronomy and the contribution to the tourist development. Methodologically, a qualitative investigation was carried out with a case study. A collection of information was carried out through bibliographies, documents and semi-structured interviews. The analysis was descriptive analytical. It was identified the main dishes of Tisaleña cuisine presented in the traditional festivals and it was observed that the interviewees consider the typical gastronomy as a tourist attraction for the canton and that could be distributed to the development of tourism. On the other hand, research showed that the cuisine of a place can increase tourism and establish as a product of cultural tourism. In conclusion the study reveals that the typical gastronomy does influence the tourist development of the canton, because this activity generates sources of employment and the creation of new infrastructure

KEYWORDS: Typical gastronomy, traditions, customs, tourism

INTRODUCCIÓN

El presente artículo analiza la importancia de la gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico en el cantón Tisaleo. Para (López Guzmán & Jesús Guzmán, 2011) La gastronomía se ha convertido en uno de los factores claves de atracción y un elemento clave en el desarrollo turístico, existe un conjunto de comidas y postres que son típicos de un lugar y que se elaboran desde hace muchos años y representa uno de los pilares más importantes sobre los que se sustenta el sector turístico. Por ello, el estudio de los turistas en relación a la gastronomía es esencial para poder satisfacerlos.

La gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social. De esta manera se puede interpretar que el turismo es amplio y está dividido en diversos segmentos de acuerdo a las expectativas, deseos y motivaciones que el turista desea desarrollar, de esta manera existe diferentes tipos de turismo que se encuentra en espera de los turista como ejemplos se puede citar: el turismo cultural, religioso, de naturaleza, de aventura, gastronómico (Clemente Ricolfè, Roig Merino, & Valencia Marzo, 2008)

Uno de los segmentos que ha tomado fuerza en los últimos años es el turismo gastronómico a nivel mundial y nacional. Ecuador se ha caracterizado por la diversa gastronomía de cada una de sus cuatro regiones caracterizada por su cocina autóctona heredada de sus antepasados a disposición de los visitantes, por su sabor y preparación única, convirtiéndose para muchas personas en un motivo principal para visitar este país.

El objetivo principal de la investigación es profundizar el conocimiento del verdadero potencial que ofrece la gastronomía típica y la contribución al desarrollo turístico del cantón Tisaleo.

Por otra parte el problema que estudia lleva a preguntarse: ¿Cuál es la contribución de la gastronomía típica en el desarrollo turístico del cantón? Por lo tanto la hipótesis que se plantea para responder la pregunta en esta investigación es: La gastronomía típica contribuye al desarrollo turístico del cantón Tisaleo, por lo que se quiere saber cuál es la contribución propia que permita mantener la actividad productiva en el tiempo.

Se realizó un estudio exploratorio, una investigación bibliográfica y documental de carácter cualitativo y un abordaje directo con entrevistas. El universo de la investigación estuvo representado por el personal de los restaurantes del cantón.

METODO

Se trabajó con un método Descriptivo basándonos en registros obtenido por medio de la técnica de observación y encuesta, obtenido por medio de la técnica de observación y encuesta. El enfoque cuantitativo se presenta al momento de la recolección, tabulación y análisis de datos arrojados por las encuestas, para comprobar la validez de la investigación. Los datos utilizados en este trabajo proviene de una encuesta cuya población estaba formada por el personal de los restaurantes de ambos sexos mayores de 18 años, la selección de los encuestados fue aleatoria sistemática, variando los días, horarios y lugares de encuesta buscando entrevistar. El cuestionario en castellano de 10 preguntas cerradas que fueron aplicadas al número de personas involucradas directamente en la actividad de servicio de alimentación no se aplicara ninguna fórmula para extraer la muestra es decir, se trabajara con todo el universo de 56 debido a que la información será verídica y confiable.

Las técnicas de análisis utilizadas han sido básicas (medias y frecuencias), tabulación y análisis. Mediante el análisis se ha condensado la información referente a los aspectos considerados en la valoración de la gastronomía típica el aporte al desarrollo turístico.

Para verificar Si la gastronomía típica, aporta al desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua se realizó el chi Cuadrado.

De campo porque el trabajo investigativo se realizara sobre la gastronomía típica en el cantón Tisaleo, lo que a su vez permite obtener contacto directo con los individuos relacionados con el objeto de estudio que son los actores principales. Bibliográfica pues mediante esta se obtendrán relacionada con el tema de investigación

GASTRONOMIA TIPICA

Según (Clemente, Hernández Mollón, & López Guzman, 2014) “La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico”. La gastronomía típica del cantón Tisaleo es parte importante y además forma parte de un paquete turístico, es el complemento de todos los atractivos turísticos ya que representa la identidad, el patrimonio sabiendo que se puede recordar sus valores, sus vivencias que forman parte de su historia “Se identifica que la gastronomía como uno de los sectores de la hospitalidad capaz de motivar el consumo apelado al gusto del visitante ya que la comida reúne las tradiciones, identidades y costumbres sociales de un pueblo” (Ciliane Ceretta & Silva Heres, 2012).

La gastronomía no es únicamente un conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que abarca a un concepto mucho más amplio que incluye procesos, las personas, estilos de vida, técnicas culinarias, los colores, los aromas y los sabores son capaces de accionar mecanismos de la memoria y despertar sentimientos de pertenencia e identificación de un determinado grupo social. La comida típica del cantón Tisaleo es representativa por ser elaborada con productos originarios, por la variedad de alimentos cultivados, (Vega Castro & López Barón, 2012), al analizar la base de la alimentación está en la papas, choclos, habas, mellocos, mashua, en las exquisitas sopas hechas de harina, también como fuente de proteína se tiene la carne de res, cordero y la gallina criolla que hacen de una comida única por su sabor y sazón.

Según (Oliveira Martins & Rocha Teixeira Baptista, 2011) “La riquísima gastronomía es fruto de una gama de influencias dejadas por diversos pueblos utensilios, recetas los cuales contribuyeron a la formación de la cocina actual”. El turismo y la gastronomía representan una importante oportunidad para que el visitante establezca contacto con los ingredientes, las técnicas y los rituales del cantón, propiciando la conexión del destino visitado con su contexto socio-histórico-cultural. “La comida es un aparte importante de la cultura, implica unión en el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas” (Oliveira & Instituto Politécnico de Leiria- GITUR, 2011).

TRADICIONES

Según (Filtres Fonseca, Fonseca Nueva, & Barbán Mendoza, 2012) mencionan que la tradición es un elemento de herencia social y cultural que se trasmite de generación en generación y se conserva en la sociedad, en las diferentes clases sociales, que son normas de conductas, valores, ritos, ideas. (Macías Reyes, 2012) Afirma que las tradiciones es nuestro si-mismo que refleja nuestro pasado, es un sentimiento temporal y eterno, la tradición vive en el mundo en la historia en cada pueblo, se las viven en el presente basándonos en hechos que ya pasaron. Las tradiciones son, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta que se transmiten de generación a generación son elementos que duran largo tiempo y que se mantiene en la sociedad o en distintos grupos, además representa la expresión de una actividad que se ha transmitido de padres a hijos al correr los tiempos, y expresa un tipo específico de un escenario participativo, de una fecha, de un vestuario, expresiones corporales, vocabulario, y se convierte en un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia.

Al vivir un acto tradicional se observa la presencia de recuerdos que unen al pasado que forman parte de la herencia cultural. Según (Ramírez, 2015) las fiestas populares forman parte de las tradiciones ya que está integrada por varios elementos tales como: la vestimenta, la música, los bailes, los cantos, creencias religiosas, comidas, bebidas, todos estos elementos son muestra de la cultura y por ende de la identidad cultural de cada pueblo, además las fiestas tradicionales desempeñan un papel muy importantes en la conservación de las tradiciones, ya que muestran principales hábitos y comportamientos de los diferentes territorios que se realizan además de la preservación de los elementos socioculturales de generación en generación.

COSTUMBRES

“Las costumbres son formas estereotipas de la regulación social y que se produce en forme determinada en la sociedad o en el grupo social o habitual “ (Filtres Fonseca, Fonseca Nueva, & Barbán Mendoza, 2012) En la actualidad se viven las costumbres gracias a nuestros antepasados ya que de generación a generación se ha recogido a través de fuentes orales, arqueológicas y escritas entre otras, permitiendo conocer a través de la herencia musical, la existencia de lugares sagrados en cada uno de los territorios, también forman parte de las costumbres las artes manuales, los rituales, entierros familiares, la reconstrucción de los mitos, el conocimiento sobre las plantas medicinales, la forma de pescar y cultivar la tierra, también el conocimiento sobre la flora y la fauna, las habilidades del parto en fin varias costumbres más que hacen representativo a cada pueblo (Baquero Montoya & Hoz Siegler , 2011).

TURISMO

Actualmente el turismo ha recibido un merecido destaque en la generación de ingresos desarrollo socioeconómico, durante las últimas seis décadas, el turismo ha experimentado una continua expansión y diversificación convirtiéndose en uno de los sectores económicos de mayor envergadura y crecimiento del mundo, la (OMT, 2012) afirma que la llegada de turistas internacionales crecieron un 4.6% hasta alcanzar los 983 millones en todo el mundo, partiendo de 940 millones en 2010, a lo largo de los años, un número de crecientes de destinos turísticos se han implicado y han invertido en el desarrollo turístico, haciendo del turismo un factor clave para progreso económico, mediante exportaciones, la creación de empleo y de empresas.

El turismo se define como “un fenómeno social en constante evolución y renovación ya que se modifica de acuerdo con las necesidades y motivaciones del viajero en busca de satisfacción” (Ciliane Ceretta & Silva Heres, 2012). Además en la actualidad el turismo es una de las actividades las dinámicas y se ha convertido desde la perspectiva económica como un modelo de expansión capitalista en el marco de la globalización emerge como alternativa de inserción de diversas regiones del planeta a los circuitos de capitales y mercados mundiales con alto grado de eficiencia y eficacia, también gracias al turismo se han incorporado a las regiones y localidades y que ha permitido promover el desarrollo de la sociedad local (Camelo Avedoy & Ceballos Chávez, 2012). Según (Oliveira & Instituto Politécnico de Leiria GITUR, 2011) el turismo gastronómico es un factor importante en todos los países, ya que dinamiza un número considerable de visitantes que viajan por la gastronomía y que en la actualidad se le considera como un destino con gran potencial para el turismo debido a su relevante patrimonio gastronómico.

Turismo étnico: tratado en términos de costumbres típicas y exóticas de todos los pueblos indígenas y en la actualidad entendido como el “viaje de observar las expresiones culturales y los estilos de vida realmente exóticos”.

Turismo ambiental: atrae a un turismo selectivo está relacionado entre el hombre y el medio se entiende como “viajes hacia áreas naturales relativamente no contaminadas con el objetivo de disfrutar el paisaje, la flora y fauna”. Turismo cultural e historia: está relacionada con el ser humano, su vida, sus tradiciones el arte, el folklore, los

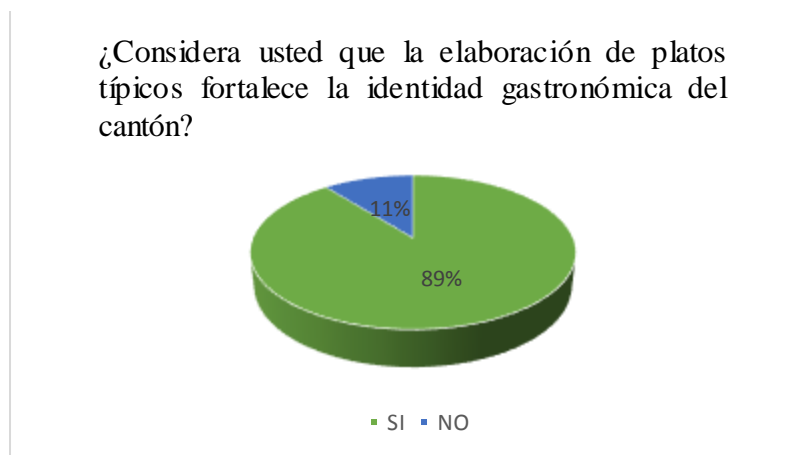
monumentos y su vida pintoresca y el color local (Santana Talavera, 2003). El turista hoy en día pretende tener contacto con otras culturales, conocer sus actividades rutinarias, su historia, la evolución de su economía, sus saberes, sus expresiones del arte, en la actualidad el turista busca interactuar con los habitantes locales para descubrir de sus vivencias su modo de vida distinta, comer sus platos típicos y tradicionales e incluso experimentar sus costumbres.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Al analizar este resultado generado en la investigación de campo se muestra desde la perspectiva de los propietarios de los restaurantes, y al personal que labora en los restaurantes, ubicados en el cantón Tisaleo en su totalidad señala que la localidad se considera como un ideal para realizar turismo gastronómico lo cual se considera como un factor altamente positivo donde la ejecución de este tipo de actividad constituye una fuente de desarrollo económico local situación que requiere mucho apoyo de carácter público y privado para que en un cierto tiempo se pueda mejorar las condiciones de vida de la población local, la gastronomía típica se ha convertido como una de las principales motivaciones de realizar turismo por parte de varios turistas, con el paso del tiempo las cosas han cambiado, los turistas no visitan un lugar solo por disfrutar del soy y la playa en la actualidad el visitante quiere conocer lo rico de su gastronomía típica con vivir con la gente de los pueblos saber sus tradiciones y costumbres su modo de vida.

Esta actividad genera un conjunto de beneficios, generar tendencias de crecimiento económico, estimula una generación de una demanda turística, se considera como un segmento rentable porque los turistas poseen un alto gasto turístico, promueve una mayor competitividad en los restaurantes, además se considera a la gastronomía típica como pilar fundamental para el desarrollo turístico del cantón. Médiante las encuestas realizadas a personas involucradas directamente con gastronómica típica del cantón Tisaleo se tuvo datos relevantes como se especifican a continuación.

La primera interrogante que se utilizó para analizar los distintos criterios de las personas: ¿Considera usted que la elaboración de platos típicos fortalece la identidad gastronómica del cantón Tisaleo?

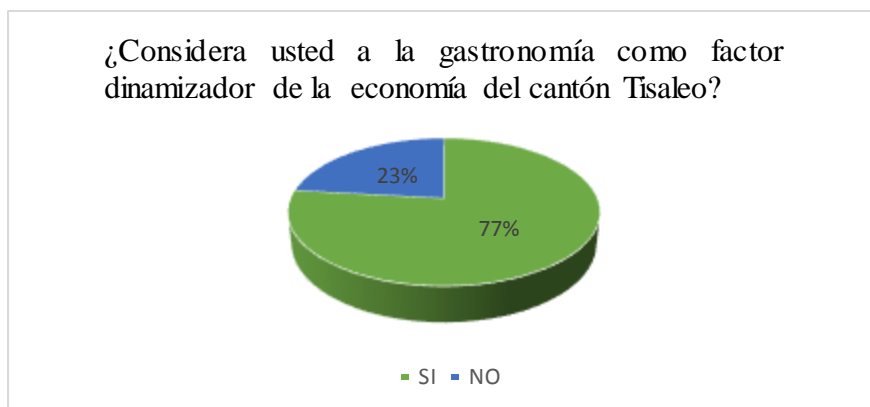


Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)

Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

Del 100% de los encuestados observamos que la mayoría, es decir el 89% afirma que la elaboración de platos típicos si fortalece a la identidad gastronómica del cantón Tisaleo, teniendo únicamente el 11% de personas cree que no fortalece a la identidad gastronómica. Esto nos indica que la gastronomía típica si fortalece la identidad gastronómica del cantón Tisaleo, el mismo que debe promover para que haya mayor afluencia en los visitantes.

Así mismo tenemos los datos de la interrogante que dice lo siguiente: ¿Considera usted a la gastronomía como factor dinamizador de la economía del cantón Tisaleo?



Elaborado por: BOMBÓN, Sandra (2017)
Fuente: Tabulación de datos de la encuesta

El 77% de los encuestados aseguran que la gastronomía si contribuye al desarrollo económico del cantón, el 23% de los encuestados respondieron que la gastronomía no es considerada un factor dinamizador de la economía. Por lo que se puede definir que la mayoría del personal de los restaurantes considera que la elaboración de la comida típica si aporta al desarrollo económico del cantón, porque se genera mayor infraestructura y fuentes de empleo y esto ayuda dinamizar la economía.

CONCLUSIONES

Una vez recolectada la información necesaria por medio de la encuesta realizada a los propietarios de los restaurantes y al personal que labora en los restaurantes se ha analizado e interpretado los resultados obtenidos en el instrumento de investigación ya mencionado por lo que se concluye:

Los propietarios de los restaurantes, creen que es necesario realizar publicidad en diferentes medios de comunicación acerca de la gastronomía que oferta y de esta manera incentivar a los visitantes a degustar de lo típico del cantón Tisaleo.

La motivación por la gastronomía típica se da por diferentes aspectos que impulsa interés en las personas, como el conocer una cultura diferente sus costumbres y tradiciones culturales del lugar que se está visitando.

La gastronomía típica si influye en el desarrollo Turístico del cantón, porque esta actividad genera fuentes de empleo y la creación de nueva infraestructura.

La gastronomía típica es un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico y económico del cantón Tisaleo convirtiéndose en un atractivo para el turismo nacional que degusta de productos sanos y nutritivos.

Bibliografía

- López Guzmán, T. J., & Jesus Guzmán, M. M. (2011). Turismo, cultural y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Dialnet*, 1.
- Alimonda, H. (2006). Una herencia en manos (anotaciones sobre historia ambiental, ecología política y agroecología en un aperspectiva LATINOAMERICANA). *Scielo*, 239-240.
- Armijos, I. (11 de 03 de 2013). *BLOOGECUADORREGIONESNATURALES*. Obtenido de BLOOGECUADORREGIONESNATURALES:
<https://blogecuadorregionesnaturales.wordpress.com/2013/03/11/la-region-litoral-o-costa/>
- Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución del Ecuador*. Obtenido de Constitución del Ecuador:
http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf
- Asociacion de chefs del ecuador, Food Idea, & López, Y. (2012). *El toque ecuatoriano*. Quito: Taquina.
- Balarezo Cárdenas, L. E. (16 de julio de 2013). *Universidad Técnica de Ambato*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/4486>
- Baquero Montoya, Á., & Hoz Siegler , A. (2011). cultura y tradición oral en el Caribe Colombiano. *Scielo*, 243-244.
- Cadena, X. M. (08 de 04 de 2013). *UPEC*. Obtenido de <http://181.198.77.140:8080/bitstream/123456789/174/1/030%20RESCATE%20DE%20L%20TURISMO%20GASTRON%20C3%93MICO%20ANCESTRAL,%20MEDIANTE%20LA%20ELABORACI%20C3%93N%20DE%20UN%20MANUAL%20DE%20COMIDA%20TIPICA%20DE%20LA%20PROVINCIA%20DEL%20CARCHI%20-%20BOLA%20C3%91OS,%20XIM>
- Camelo Avedoy, J. O., & Ceballos Chávez, L. A. (2012). *Desarrollo, sustentabilidad y turismo: una visión multidisciplinaria*. Nayarit.
- Centeno, J., & Wellington , M. (2013). Patrimonio Alimentario. En *Patrimonio Alimentario* (pág. 3). Quito.
- Cevallos, R., & Villacrés, R. (08 de 08 de 2013). *TransPorts*. Obtenido de TransPorts:
<http://www.turismo.gob.ec/ministerio-de-turismo-apoya-el-desarrollo-de-manifestaciones-culturales-en-tungurahua/>
- Ciliane Ceretta, C., & Silva Heres, D. (2012). El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía Portuguesa en Pelotas, BRASIL. *SCIELO*, 1559.

- Clemente Ricolfe, J. S., Roig Merino, B., & Valencia Marzo, S. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas. *Scielo*, 190-191.
- Clemente Ricolfe, J. S., Merino, B. R., Rabadán Ferrandis, M. T., & Martínez Rodríguez, C. . (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *Pasos revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 190.
- Clemente, E. D., Hernández Mollón, J. M., & López Guzman, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor de desarrollo turístico. un análisis DAFO para extremadura. *Dialnet*, 817.
- Cordero de Landívar, F. (2009). *Cuadernos de Cultura Popular*. Cuenca: CIDAP.
- Cujano Guachi, G. (1 de Junio de 2016). *Universidad Técnica de Ambato*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/23243>
- Cuvi , P. (2001). *Ecuador viva la fiesta*. Quito : DINEDICIONES.
- Ecotours. (2013). *Islas Galapagos* . Obtenido de Islas Galapagos : <http://www.galapagos-ecotours.com/spanish/gastronomia/galapagos.php>
- Encalada Vásquez, O. (2005). *La fiesta popular del Ecuador*. Cuenca: CIDAP.
- Escobar, J. (01 de 12 de 2016). La Gastronomía típica del cantón Tisaleo. (S. Bombón, Entrevistador)
- Fernández Puentes, J. (2012). *Universidad de Jaén*. Obtenido de <http://www.ujaen.es/huesped/planestra/2/21.html>
- Filtres Fonseca, E. R., Fonseca Nueva, S., & Barbán Mendoza, D. (2012). Universo de las tradiciones culturales en el municipio de Yara. Nivel de conocimiento. *Eumed*.
- Flores Carrasco, E. A. (07 de 01 de 2016). *Universidad Técnica de Ambato*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/23457>
- Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT. (27 de 04 de 2016). *UNWTO Affiliate Members*. Obtenido de UNWTO Affiliate Members: <http://affiliatemembers.unwto.org/es/event/2-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-de-la-omt>
- GAD Municipal de Tisaleo. (18 de 12 de 2016).
- Gallardo, C. (2011). *Fiestas y Sabores del Ecuador*. Quito.
- Gomez, S. (07 de Febrero de 2014). *SlideShare*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/sugo2001/fundamentos-filosoficos-ps2>

- Gorban, M. (2010). Hablemos de soberanía alimentaris. *Scielo*, 18-19.
- Gordillo, G., & Obed, M. J. (2013). *FAO*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>
- Guerrero, L. (28 de 11 de 2015). *about en español*. Obtenido de <http://vidaverde.about.com/od/Vida-Verde101/g/Que-Significa-Sustentabilidad.htm>
- Heraldo, E. (5 de 10 de 2014). Tisaleo. *21 Destinos para conocer* .
- Hoyédo Nunes , L. (2009). Estética y estilo en el turismo pos-moderno. *Scielo*, 1-2.
- Huarte Cuéllar, R. (2012). El concepto de "tradicción" en la filosofía de las ciencias sociales y humanas . *Redalyc*, 20-22.
- Juárez, G. D., & Diaz, E. O. (01 de 2011). *Desarrollo Sustentable en el Contexto Actual*. Obtenido de <http://www.escatop.ipn.mx/Docentes/Documents/DesarrolloSustentable/Libro-DESARROLLO-SUSTENTABLE.pdf>
- Leiva Aguirre, T. (10 de 08 de 2016). *Sabiduria popular*. Obtenido de <http://lavozvivadelosabuelos.blogspot.com/>
- Lopez, M. (2013). *Guia Gastronomica de Tungurahua*. Ambato.
- López, M. (s.f.). *Guia gastronomica de Tungurahua* . Ambato.
- Macías Reyes, R. (2012). *El trabajo sociocultural comunitario, fundamentos epistemológicos, metodológicos y prácticos para su realización*. Tunas.
- Madrazo Miranda, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición . *Redalyc*, 116-117.
- MINISTERIO DE TURISMO. (06 de 05 de 2008).
- Ministerio de Turismo. (05 de 2015). *Proyecto Ecuador Potencia Turistica*. Obtenido de Proyecto Ecuador Potencia Turistica: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Tur%C3%ADstica.pdf>
- Montecinos, A. (06 de 07 de 2013). *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. Obtenido de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>
- Montenegro, A., & Cruz , P. (2013). Obtenido de http://www.cocinaspatrimoniales.com/Pdf/Cocina_Ecuatoriana.pdf
- Morales, R., & Gómez Rojas, V. (2006). Gastronomía Típica margariteña como atractivo turístico del municipio Antolín del campo. Estado Nueva Esparta. *Turismo y Patrimonio Cultural*, 5-6.

- Moya, L. d. (1995). *La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador*. Cayambe: Pueblos Indígenas y Educación .
- Navarro, M. (11 de 04 de 2013). *Ideas para Cocinar Online*. Obtenido de <https://quepreparodecomida.wordpress.com/2013/04/11/importancia-de-las-recetas-culinarias/>
- Navas, A. C. (2016). *Universidad Técnica de Ambato*. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23290/1/TESIS-ANDREA%20NAVAS..pdf>
- Nunes dos Santos, C., & UESC- UFBA. (2007). Somos lo que comemos, Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *SciELO*, 235-239.
- Oliveira Martins, U. M., & Rocha Teixeira Baptista, M. M. (2011). La Herencia de la Gastronomía Portuguesa en Brasil como un Producto del Turismo Cultural. *SciELO*, 406 - 407.
- Oliveira Martins, U. M., & Rocha Teixeira Baptista, M. M. (2011). La herencia de la gastronomía Portuguesa en Brasil como un producto del turismo cultural. *SciELO*, 412-414.
- Oliveira, S., & Instituto Politécnico de Leiria GITUR. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *SciELO*, 738- 742.
- Oliveira, S., & Instituto Politécnico de Leiria- GITUR. (2011). La gastronomía como un atractivo turístico primario de un destino. *SciELO*, 742-743.
- Olmos Juárez, L., & Cebrian Garcia, R. (2011). *Estructura del Mercado Turístico*. España.
- OMT. (2012). Panorama OMT del turismo internacional. *UNWTO*, 2-3.
- OMT. (2014). *World Tourism Organization Network*. Obtenido de World Tourism Organization Network: <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>
- OMT. (10 de 2015). *UNWTO World Tourism Organization*. Obtenido de UNWTO World Tourism Organization: <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/aboutunwtoesoctober2015web.pdf>
- OMT. (s.f). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de <http://www2.unwto.org/es/content/acerca-de-la-omt>
- Oyarzún Méndez, E., & Sxmulewicz Espinosa, P. (2010). Fortalecimiento de la gestión en destinos turísticos. *SciELO*, 94-95.
- Pellerano, J. (s.f).
- Pereira Valarezo, J. (s.f). *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Quito: Ministerio de Cultura.

- Plan Estratégico Participativo Provincia de Tungurahua. (2012). *Economía Popular y Solidaria*. Obtenido de <http://www.seps.gob.ec/documents/20181/100977/plan-estrategico-seps-2012-2013/e99704fc-4921-4351-ba3c-50be2b0bc8d0>
- PLANDETUR2020. (14 de 04 de 2007). *PLANDETUR2020*. Obtenido de <http://somosdemocracia.org/plandetur>
- Ramírez, Y. B. (2015). Las fiestas populares tradicionales, reflejo de la identidad cultural de las comunidades. *Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-2.
- Ribeiro Cruz, M. S., & Netto Simões, M. d. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. *Scielo*, 1138-1142.
- Ribeiro Cruz, M. S., & Netto Simões, M. L. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. *Scielo*, 1142.
- Ribeiro Cruz, M., & Netto Simões, M. L. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. *Scielo*, 1137-1139.
- Rosana Posligua. (2014). *Guía de consumo de alimentos patrimoniales región Andina*. Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Rubio, G. (2012). *PUCE*. Obtenido de <https://www.pucesi.edu.ec/files/ProductosAndinos.pdf>
- Santana Talavera, A. (2003). Turismo Cultural, Culturas Turísticas. *Scielo*, 36-37.
- Sosa, C. (04 de 01 de 2016). *El Comercio*. Obtenido de *El Comercio*: <http://www.elcomercio.com/actualidad/economia-2016-fmi-cepal-ecuador.html>
- Tapia, E. (30 de 09 de 2015). Siete datos claves sobre el desarrollo turístico de Ecuador. *El Comercio*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-claves-desarrollo-turismo-economia.html>
- Tixilema, F. (03 de 2013). *LA GASTRONOMIA DE AMBATO*. Obtenido de <http://tixilemafanny.blogspot.com/2013/03/comida-tipica-de-la-provincia-de.html>
- Toaquizza, C. C. (04 de 2011). *Universidad Técnica de Cotopaxi*. Obtenido de Universidad Técnica de Cotopaxi: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1542/1/T-UTC-1391.pdf>
- UNESCO. (s.f.). *Nuestros Alimentos Tradicionales: Seguridad Alimentaria, Identidad y Diversidad Cultural en Argentina (NAT)*.
Univer. (s.f.).
- Valla, M. (2012). *Maravillas Naturales de Ecuador*. Obtenido de <http://miecuadorllrress.blogspot.com/>

- Valladares Piedra, A. P. (2014). *Proyecto para la implementación de un “Food Gourmet” de comida típica ecuatoriana para el sector de “La Mariscal” ubicado dentro del Distrito Metropolitano de Quito*. Quito: Universidad de las Américas.
- Varisco, C. (2018). *Universidad Nacional de Mar del Plata*. Obtenido de http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf
- Vega Castro, Ó. A., & López Barón, F. N. (2012). Alimentos Típicos de Boyacá, Colombia. *PERSPECTIVAS EN NUTRICION HUMANA*, 214.
- Velasco González, M. (2009). Gestión turística del patrimonio cultural: enfoques para un desarrollo sostenible del turismo cultural. *Scielo*, 244-251.
- ZhagÜi, J. (Jueves de 11 de 2011). *Turismo en Ecuador*. Obtenido de Turismo en Ecuador: <http://amvisitaecuador.blogspot.com/2011/11/comidas-tipicas-del-orientecuadoriano.html>