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 COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE UN DESTINO: CASO DE ESTUDIO CANTÓN PATATE".

AUTORA: Jennifer Valeria Morales Cuenca

TUTOR: Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Ambato – Ecuador

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.I 1803318169 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **"LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE UN DESTINO: CASO DE ESTUDIO CANTÓN PATATE"**, desarrollado por la egresada Jennifer Valeria Morales Cuenca, 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

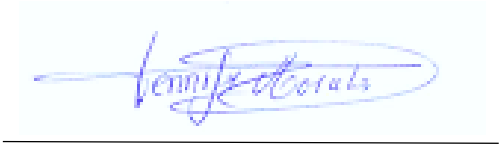
Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

TUTOR

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

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



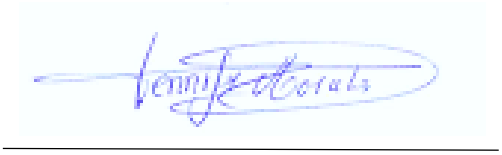
Jennifer Valeria Morales Cuenca

C.I 1804618104

AUTOR

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: **"LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE UN DESTINO: CASO DE ESTUDIO CANTÓN PATATE"**, autorizo su reproducción total o parcial de ella, siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no sea utilizado con fines de lucro.



Jennifer Valeria Morales Cuenca

C.I 1804618104

AUTOR

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

La comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **"LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE UN DESTINO: CASO DE ESTUDIO CANTÓN PATATE"**, presentada por la Srta. Jennifer Valeria Morales Cuenca egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería promoción Septiembre 2017- Febrero 2018, una vez revisada y calificada la investigación, se APRUEBA en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de la investigación y reglamentarios.

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

LA COMISIÓN

Ing. Mg. Alicia Mercedes Porras Angulo
Miembro del Tribunal

Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico a Dios, por su amor infinito ha llenado de felicidad mi vida y me ha permitido cumplir cada objetivo. A mis Padres: Narcisa Cuenca e Iván Morales gracias a su ejemplo de perseverancia enriquecieron mi vida con su ejemplo y amor incondicional. A mi hermana Adriana Morales quien ha sido mi mejor amiga, enseñándome siempre a ser mejor persona y siendo un ejemplo de valentía. Gracias a cada uno de ellos quienes han logrado ser el motor que impulsa mi vida y quienes son mi principal motivo para continuar cada día.

AGRADECIMIENTOS

Mi agradecimiento se dirige a la Universidad Técnica de Ambato por brindarme la oportunidad de adquirir conocimientos y desarrollarme en sus espacios, de igual forma agradecer a cada uno de los docentes quienes con paciencia supieron impartir su catedra haciendo de la Carrera de Turismo y Hotelería un verdadero centro de aprendizaje.

Mi más infinito agradecimiento al tutor Mg. Francisco Camilo Torres Oñate, quien supo orientar de una manera eficiente el desarrollo de la investigación.

A los prestadores de servicios gastronómicos del Cantón Patate, quienes con carisma y predisposición decidieron involucrarse.

A mi familia, quienes son mi apoyo constante sin su ayuda ningún logro habría sido posible.

Muchas gracias a todas las personas que permitieron la realización de esta investigación.

Jennifer Valeria Morales Cuenca

Índice General de Contenidos

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN II
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN III
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR IV
AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN V
DEDICATORIA VI
AGRADECIMIENTOS VII
Índice General de Contenidos VIII
Índice de Tablas X
Índice de Ilustraciones XI
Índice de Gráficos XI
RESUMEN EJECUTIVO XII
INTRODUCCION XIII
CAPÍTULO I 1
EL PROBLEMA 1
1.1 Tema de investigación 1
1.2 Planteamiento del Problema 1
1.2.1 Contextualización del Problema 1
1.2.2 Análisis Crítico 5
1.2.3 Prognosis 6
1.2.4 Formulación del Problema 7
1.2.5 Interrogantes 7
1.2.6 Delimitación del objeto de investigación 7
1.2.6.1 Delimitación del Contenido 7
1.2.6.2 Delimitación Espacial 8
1.2.6.3 Delimitación Temporal: 8
1.3 Justificación 8
1.4 Objetivos 9
1.4.1 Objetivo General 9
1.4.2 Objetivos específicos 9

CAPÍTULO II 10
MARCO TEÓRICO 10
2.1 Antecedentes Investigativos 10
2.2 Fundamentación Filosófica 11
2.3 Fundamentación Legal 11
2.4 Categorías Fundamentales 18
Fundamentación Teórica de la Variable Independiente 21
Fundamentación Teórica de la Variable Dependiente 34
2.5 Hipótesis 41
CAPÍTULO III 42
METODOLOGÍA 42
3.1 Enfoque de la Investigación 42
3.2 Modalidad básica de investigación 42
3.2.1 De campo 42
3.2.2 Social 42
3.2.3 Documental y Bibliográfica 43
3.3 Nivel o tipo de investigación 43
3.3.1 Correlacional 43
3.3.2 Descriptiva 43
3.3.3 Explicativa 44
3.4 Población 44
3.5 Operacionalización de variables 45
3.5.1 Operacionalización de variable independiente: Gastronomía 45
3.5.2 Operacionalización de variable dependiente: Atractivo Turístico 46
3.6 Recolección de información 47
3.7 Procesamiento y análisis 47
CAPÍTULO IV 49
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS 49
4.1 Análisis e interpretación de resultados 49
4.1.1 Identificación de establecimientos gastronómicos. 49
1. Localización 51
2. Lengua 52
3. Grupo Social 53
4. Subambito 54
5. Periodicidad 55
6. Alcance 56
7. Tiempo de Actividad 57

8. Procedencia del Saber 58
9. Transmisión del Saber 59
4.2 Verificación de la hipótesis 60
4.2.1 Planteamiento de la Hipótesis 60
4.2.2 Selección del nivel de significación 62
4.2.3 Descripción de la población 62
CAPITULO V 63
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 63
5.1 Conclusiones 63
5.2 Recomendaciones 64
CAPITULO VI 65
PROPUESTA 65
6.1 Objetivos de la Propuesta 65
6.1.1. Objetivo General 65
6.1.2. Objetivos Específicos 65
6.2. Datos Informativos 65
6.3. Antecedentes de la Propuesta 66
6.4. Justificación 67
6.5. Análisis de Factibilidad 68
6.5.1. Análisis de Factibilidad Económica 68
6.6. Fundamentación Teórica 69
TURISMO GASTRONÓMICO 69
6.7. Desarrollo de la Propuesta 72
6.8. Metodología 73
6.9. Elaboración de la Propuesta 73
ANEXOS 87
Bibliografía 123
Articulo Académico 127
Bibliografía 130

Índice de Tablas

Tabla 1: Establecimientos Gastronómicos del Cantón Patate 44
Tabla 2: Operacionalización de variable independiente: Gastronomía 45
Tabla 3: Operacionalización de variable dependiente: Atractivo Turístico. 46
Tabla 4: Plan de Recolección de Información 47

Tabla 5: Datos Generales de los establecimientos investigados 49
Tabla 6: Localización 51
Tabla 7: Lengua 52
Tabla 8: Grupo Social 53
Tabla 9: Subambito 54
Tabla 10: Periodicidad 55
Tabla 11: Alcance 56
Tabla 12: Tiempo de Actividad 57
Tabla 13: Procedencia del Saber 58
Tabla 14: Transmisión del Saber 59
Tabla 15: Resumen de prueba de hipótesis 61
Tabla 16: Descripción de la Población 62
Tabla 17: Análisis de Factibilidad Económica 68

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1: Ubicación del Cantón Patate 8
Ilustración 2: Mapa de distribución del Cantón Patate 66

Índice de Gráficos

Grafico 1: Árbol de Problemas 5
Grafico 2: Categorías Fundamentales 18
Grafico 3: Subordinación Conceptual (Variable Independiente) 19
Grafico 4: Subordinación Conceptual (Variable Dependiente) 20
Grafico 5: Localización 51
Grafico 6: Lengua 52
Grafico 7: Grupo Social 53
Grafico 8: Subambito 54
Grafico 9: Periodicidad 55
Grafico 10: Alcance 56
Grafico 11: Tiempo de actividad 57
Grafico 12: Procedencia del Saber 58
Grafico 13: Transmisión del Saber 59
Grafico 14: Resumen de prueba de hipótesis 61

UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: "LA GASTRONOMIA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE UN DESTINO: CASO DE ESTUDIO CANTÓN PATATE".

AUTOR: Jennifer Valeria Morales Cuenca

TUTOR: Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

RESUMEN:

La presente investigación enfatiza el turismo gastronómico y el aporte al desarrollo turístico del Cantón Patate. El lugar cuenta con varios establecimientos que ofrecen gastronomía de calidad, muchos de ellos cuentan con trascendencia lo cual fomenta el interés por consumir la oferta.

Durante el desarrollo de la investigación se evidenció la importancia de los atractivos gastronómicos en el turismo, la alimentación en una de las actividades fundamentales que realiza un turista en cualquier lugar de visita por este motivo la gastronomía que oferta el Cantón Patate cubre las necesidades, y a las vez otorga una experiencia única en el paladar.

Palabras Claves:

Turismo Gastronómico, gastronomía, turismo, atractivo turístico, destino

INTRODUCCION

En el presente trabajo se investigó la gastronomía como atractivo turístico del Cantón Patate, ubicado en la Provincia de Tungurahua. La investigación cuenta con seis capítulos, los cuales se distribuyen se la siguiente manera:

CAPÍTULO I

Este capítulo tiene como objetivo desarrollar la problemática, con la contextualización se profundizo el problema en un aspecto macro, meso y micro, al realizar el análisis crítico se identificó causas y efectos que desarrollan el problema de estudio. La prognosis amplia los efectos que se presentarían al no realizar la investigación. Las interrogantes planteadas permiten el desarrollo de los objetivos mientras que la justificación permite presentar el problema en su lugar de estudio, de qué forma, con qué estrategias se llevara a cabo la investigación y quienes son los beneficiarios.

CAPÍTULO II

Tiene como objetivo buscar las investigaciones previas que se han realizado, puede ser en el mismo lugar, o con una problemática similar. Aquí se separa cada una de las variables para tener una visión amplia de los aspectos que engloban a cada una de ellas, desglosando los componentes y así obtener más información. En este capítulo se plantea la hipótesis.

CAPÍTULO III

Se desarrolla la metodología que se aplica en la investigación,, determinando el enfoque, tipo de modalidad a utilizar. En la operacionalizacion de variables, se identifica cada una de las variables y que herramienta es viable para analizar el problema. En esta investigación se aplica las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (I.N.P.C.).

CAPÍTULO IV

En este capítulo se analiza los resultados obtenidos por la herramienta aplicada a la muestra, tabulando, analizando e interpretando cada ítem de estudio. Es aquí en donde se verifica la hipótesis, el método estadístico utilizado es conocido como Friedman.

CAPÍTULO V

Se determinan las conclusiones y recomendaciones a las que se ha llegado con la investigación.

CAPÍTULO VI

En este capítulo se platea la propuesta que permite dar solución a la problemática evidenciada.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Tema de investigación

La Gastronomía como atractivo turístico de un destino, caso de estudio Patate.

1.2 Planteamiento del Problema

1.2.1 Contextualización del Problema

El Turismo Gastronómico en Ecuador en la actualidad se desarrolla gracias al apoyo del Ministerio de Turismo, el cual mediante innovadoras estrategias busca el auge de este tipo de turismo trabajando con prestadores de servicio gastronómico.

Ecuador analiza diversas estrategias para incrementar el turismo interno sin causar ningún impacto en los atractivos, por esta razón el país obtuvo 14 reconocimientos de los World Travel Awards de 26 categorías en toda Sudamérica convirtiéndose en el país con más victorias en el año 2017. En el mismo año se realizó una investigación integral sobre el Turismo Internacional en Ecuador en donde se llegó a la conclusión que los destinos más visitados en Ecuador son: Quito, Galápagos y Otavalo, mientras que en el año 2015 los principales destinos eran: Quito, Guayaquil y Cuenca. De acuerdo con datos de la Dirección de Migración, un total de 1'352.405 ciudadanos extranjeros ingresaron a Ecuador desde el 1 de enero al 31 de diciembre de 2016 y salieron 1'323.235. Por otra parte según Mintur entre enero

y julio del 2017 ingresaron 914.477 turistas extranjeros, un 9,3% más que el año pasado en el mismo periodo. (Ecuavisa, 2017)

El (Ministerio de Turismo, 2013) en su artículo titulado Ecuador, nominado a mejor destino gastronómico en los World Travel Awards manifiesta que: *"La cocina ecuatoriana refleja la mega diversidad que existe en sus cuatro regiones, Costa, Amazonía, Andes y Galápagos, configurando una realidad que se refleja en su oferta natural, cultural y de manera especial en su gastronomía, que muestra la fusión de sabores ancestrales y tradicionales".*

La visión que posee Ecuador para promocionar el Turismo Gastronómico ha permitido crear eventos internacionales permitiendo dar a conocer gastronomía elaborada con productos nacionales y muchos de ellos ancestrales, buscando el desarrollo económico de los actores turísticos del país.

Según (ANDES Agencia Publica de Noticias del Ecuador y Suramerica, 2015) en su publicación, Ecuador será el centro gastronómico del mundo durante el festival Latitud Cero menciona que: "*El objetivo de los eventos realizados en el Ecuador es promover la biodiversidad de los productos nacionales, el potencial en el área turística, la tradición culinaria del país y situar al Ecuador como una potencia emergente dentro del mapa de la gastronomía mundial".*

Desde sus orígenes, los primeros habitantes de Tungurahua fueron sedentarios quienes decidieron establecerse en determinados sector y vivieron de la agricultura,

lo cual les permitía subsistir y así los principales alimentos era el maíz y las papas, lo que la madre tierra les otorgaba.

El (Ministerio de Turismo, 2017) en su publicación Guía Gastronómica de Tungurahua en su introducción a la gastronomía en la provincia de Tungurahua menciona a Julio Pazos, historiador del Cantón Baños quien manifiesta que: "*La cocina de los habitantes andinos del siglo XVI se mantuvo inalterada en gran medida a que a ella se incorporaron los alimentos introducidos por los españoles, tanto vegetales como cárnicos. Estos últimos fueron de cerdos, ovejas, conejos y gallinas."*

La nutrición que tenían los primeros habitantes de Tungurahua tuvo un cambio notorio debido a la introducción de nuevos elementos, luego de la conquista española, tomando una alternancia significativa dando origen a recetas únicas siendo parte de la singularidad del pueblo tungurahuense.

En la (Guia Virtual de Turismo Accesible, 2017) en su artículo Gastronomía manifiesta que: "*Tungurahua tiene una gran tradición gastronómica. Cada uno de sus cantones se caracteriza por sus delicias y especialidades*".

Los nueve cantones que son parte de la Provincia de Tungurahua poseen diversidad gastronómica, cada uno aportando con su identidad gastronómica diferenciándose por la originalidad de su gastronomía. Ambato es reconocido por sus Llapingachos, los cuyes, colada morada, empanadas de morocho y tortillas de maíz. Baños por sus tradicionales melcochas y Jugo de Caña. Cevallos conocido como la ciudad de los frutales ha impulsado la gastronomía por sus frutas y fritada. Mocha por sus papas

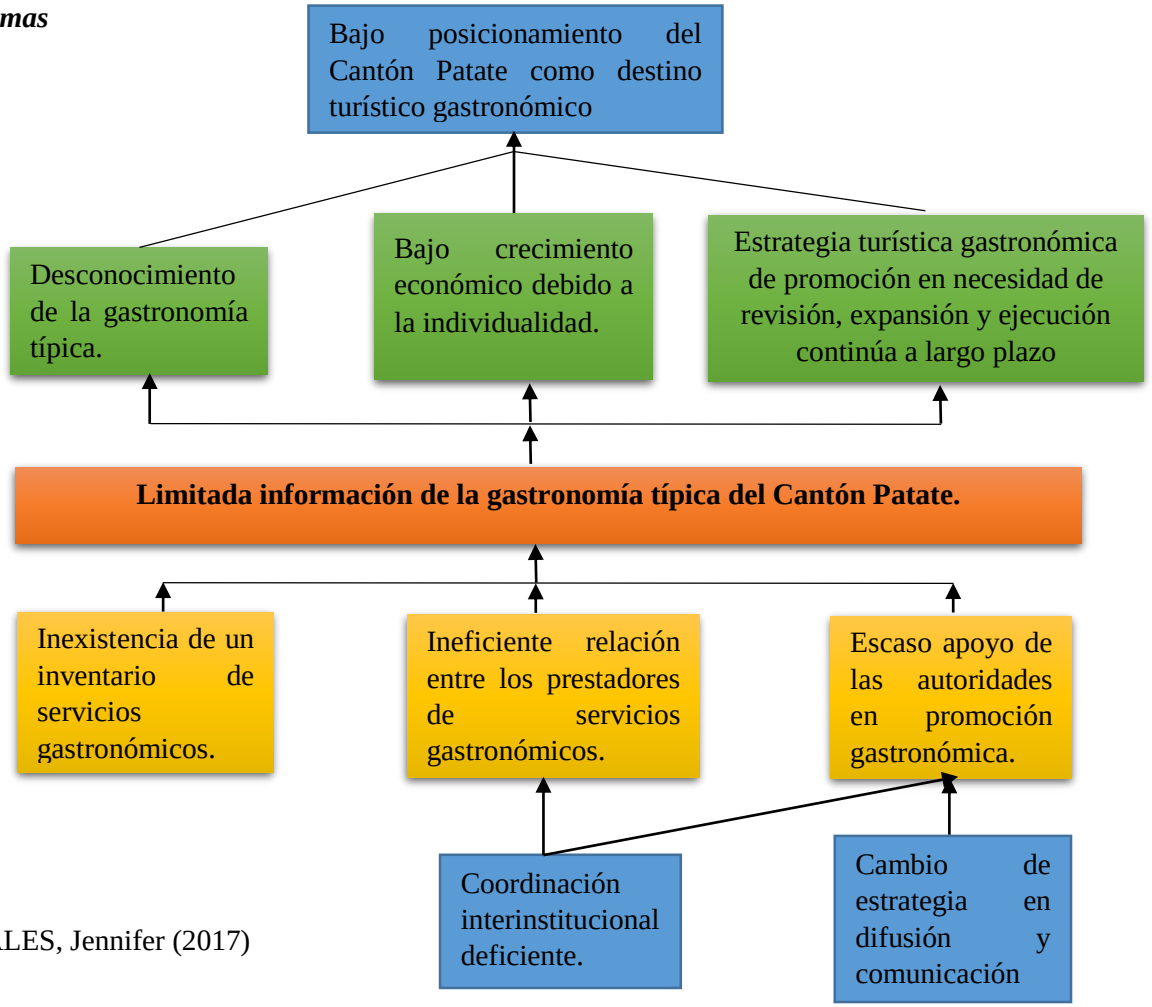
con cuero y cuy. Patate por sus arepas de zapallo y Chicha de Uva. Pelileo por sus tradicionales tamales y empanadas de trigo conocidas como “orejitas de burro”. Quero se diferencia por su colada de alverja y cuy con tortillas de maíz. Tisaleo reconocido por las papas con cuero y conejo. Pillaro con pato al lodo y su ancestral Champús.

Finalmente el Cantón Patate es un gran referente gastronómico ya que en su gama oferta diferentes platillos entre los más reconocidos, la Arepa elaborada con zapallo cuya tradición ya es herencia de varias familias y su elaboración ha trascendido varias generaciones así como la deliciosa chicha de uva muestra principal de la fertilidad de los suelo patateños siendo un atractivo turístico los huertos y los viñedos, convirtiéndose en muestra fundamental del progreso y la utilización del entorno.

En el centro del Cantón Patate se encuentran diversos establecimientos gastronómicos que ofertan este producto de calidad brindando cada vez nuevas historias como es el caso del establecimiento Tradición Patateña en el cual se conoce que se dedican a la elaboración y comercialización de arepas por más de 40 años, siendo esta tradición parte de la familia y queriéndola conservar durante muchas generaciones más.

1.2.2 Análisis Crítico

Grafico 1: Árbol de Problemas



Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

El problema principal sobre la limitada información de la gastronomía típica del cantón Patate es originado por la inexistencia de un inventario de servicios gastronómicos, previo a la selección del tema de investigación se dialogó con los encargados del desarrollo turístico del Cantón, quienes manifestaron la inexistencia de un documento estructurado sobre la oferta gastronómica que posee el Cantón, ya que solo se conoce los principales establecimientos, mas no los creados en los últimos años. De igual forma al buscar material turístico en la página del Gobierno Autónomo Descentralizado (G.A.D.) de Patate se puede acceder a la guía general de atractivos y no a un informativo enfocado en gastronomía. Por otro lado al dialogar con los propietarios de los establecimientos gastronómicos, se evidencio el individualismo, en varias ocasiones manifestaron su inconformidad con establecimientos que tenía una oferta similar, por este motivo, cada establecimiento busca su crecimiento y no se enfoca en crear estrategias para el incremento en las ganancias colectivas. Además otra causa a esta problemática es el escaso apoyo de las autoridades, la difusión de información gastronómica existe, pero a nivel meso, es decir: Tungurahua, mas no de forma seccional delimitando cada Cantón. La guía gastronómica de Tungurahua menciona a dos establecimientos del Cantón Patate los cuales ofertan las tradicionales Arepas y Chicha de Uva pero no se menciona otros productos que se ofrecen en el lugar. Por este motivo las autoridades no se han enfocado en la difusión gastronómica únicamente del Cantón Patate.

1.2.3 Prognosis

En caso de no desarrollarse la presente investigación, la oferta gastronómica del Cantón Patate no se promocionara de forma correcta, la información de cada

establecimiento gastronómico es fundamental y se desconocerán varios aspectos que caracterizan a cada establecimiento gastronómico.

1.2.4 Formulación del Problema

¿Cómo influye la gastronomía típica en el desarrollo turístico del Cantón Patate?

1.2.5 Interrogantes

- ¿Qué platos son considerados como gastronomía típica del Cantón Patate?
- ¿De qué forma la elaboración de un inventario de servicios gastronómicos aportara en el incremento turístico del Cantón Patate?
- ¿Cuáles son las estrategias para potencializar los servicios gastronómicos?
- ¿Por qué no existe documentación de respaldo?

1.2.6 Delimitación del objeto de investigación

1.2.6.1 Delimitación del Contenido

Campo: Turismo

Área: Gastronomía

Aspecto: Gastronomía Típica

1.2.6.2 Delimitación Espacial

La presente investigación se desarrollara en la Provincia de Tungurahua, Cantón Patate.

Ilustración 1: Ubicación del Cantón Patate

Fuente: Google Earth

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

1.2.6.3 Delimitación Temporal:

Este trabajo de investigación se llevara a cabo en el periodo Septiembre 2017-Febrero 2018

1.3 Justificación

La información, promoción y difusión gastronómica del Cantón Patate ha sido limitada, debido a que varios productos existentes del sector no son muy conocidos, muchos de ellos son elaborados con materia prima del Cantón, con técnicas que hacen de su sabor único e inigualable, pero no son identificados con facilidad por algunos consumidores lo cual no permite el desarrollo turístico del lugar.

La investigación de campo permitirá obtener información sobre la gastronomía, al entrevistar a cada prestador de servicio se identificaran diversos factores los cuales serán instrumentos claves para dar una solución eficiente a la problemática planteada.

Los beneficiarios de la investigación serán los prestadores de servicios directos e indirectos, debido a que si se difunde la información gastronómica, muchos turistas consumirán toda la oferta que dispone el Cantón Patate con el objetivo de satisfacer sus necesidades.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Identificar la gastronomía mediante el análisis de los establecimientos gastronómicos para el desarrollo del turismo gastronómico del Cantón Patate.

1.4.2 Objetivos específicos

- Identificar la oferta gastronómica de la zona urbana del Cantón Patate.
- Identificar los establecimientos gastronómicos del Cantón Patate mediante el estudio de campo.
- Indagar las características del establecimiento gastronómico mediante la aplicación de las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (I.N.P.C.)
- Diseñar una ruta gastronómica del Cantón Patate.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes Investigativos

Según (Acosta, 2015) en la publicación de su investigación: *"El Turismo Gastronómico y su incidencia en el Desarrollo Económico del Cantón Salcedo Provincia de Cotopaxi.",* menciona que: El turismo gastronómico necesita ser promocionado a través de rutas o guías gastronómicas, para de esta forma posesionarse en el mercado incrementado así la demanda turística y gastronómica del cantón.

Las conclusiones a las que se llega con esta investigación es que a pesar de no tener como punto de estudio un Cantón diferente existen servicios que son desconocidos y es muy importante difundirlos para la promoción de la oferta gastronómica del sector de estudio.

Según (El comercio, 2012) en la publicación de su artículo *"El zapallo es la esencia de la sabrosa arepa de Patate" menciona que: La arepa es un bocadillo apetecido en el cantón Patate, Tungurahua. Es similar al quimbolito, pero de color naranja, con condumio de queso y panela. El zapallo es la materia prima para su elaboración. Esta hortaliza madura en Píllaro, Ambato, Patate y Pelileo. La planta se desarrolla a ras de suelo y no requiere de mayores cuidados. Las hojas son a corazonadas y sus flores amarillas atraen a las abejas o a los abejorros. Pueden producir entre cinco y ocho zapallos con un peso de 10 a 100 libras cada uno".*

La arepa es uno de los platos típicos más reconocidos del Cantón Patate, es un trabajo en conjunto tanto de los que producen el zapallo como de los que elaboran las arepas. Al mencionar a los productores, han heredado esta actividad de sus ancestros, permitiendo que este elemento sea comercializado para la elaboración de las deliciosas arepas.

2.2 Fundamentación Filosófica

La actual investigación asume el paradigma crítico propositivo por que interpreta la influencia de los sectores gastronómicos en el desarrollo turístico del Cantón Patate en busca de una mejor calidad de vida de todos los actores. El paradigma constructivo social permite analizar la realidad social, cultural, turística, gastronómica para así conocer el problema principal del sector, a la vez dar una alternativa propositiva para dar solución al mismo.

2.3 Fundamentación Legal

La presente investigación se basa en diversas leyes presentadas a continuación:

- Según Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria.

LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA TÍTULO I

PRINCIPIOS GENERALES

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

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

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

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

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

Su ámbito comprende los factores de la producción agroalimentaria; la agrobiodiversidad y semillas; la investigación y diálogo de saberes; la producción, transformación, conservación, almacenamiento, intercambio, comercialización y consumo; así como la sanidad, calidad, inocuidad y nutrición; la participación social; el ordenamiento territorial; la frontera agrícola; los recursos hídricos; el desarrollo rural y agroalimentario; la

agroindustria, empleo rural y agrícola; las formas asociativas y comunitarias de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, las formas de financiamiento; y, aquéllas que defina el régimen de soberanía alimentaria.

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

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

a) Fomentar la producción sostenible y sustentable de alimentos, reorientando el modelo de desarrollo agroalimentario, que en el enfoque multisectorial de esta ley hace referencia a los recursos alimentarios provenientes de la agricultura, actividad pecuaria, pesca, acuacultura y de la recolección de productos de medios ecológicos naturales;

b) Establecer incentivos a la utilización productiva de la tierra, desincentivos para la falta de aprovechamiento o acaparamiento de tierras productivas y otros mecanismos de redistribución de la tierra;

c) Impulsar, en el marco de la economía social y solidaria, la asociación de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores para su participación en mejores condiciones en el proceso de producción, almacenamiento, transformación, conservación y comercialización de alimentos;

d) Incentivar el consumo de alimentos sanos, nutritivos de origen agroecológico y orgánico, evitando en lo posible la expansión del monocultivo y la utilización de cultivos agroalimentarios en la producción de biocombustibles, priorizando siempre el consumo alimenticio nacional;

e) Adoptar políticas fiscales, tributarias, arancelarias y otras que protejan al sector agroalimentario nacional para evitar la dependencia en la provisión alimentaria; y,

f) Promover la participación social y la deliberación pública en forma paritaria entre hombres y mujeres en la elaboración de leyes y en la formulación e implementación de políticas relativas a la soberanía alimentaria.

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

TÍTULO III

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN AGROALIMENTARIA

CAPÍTULO I

FOMENTO A LA PRODUCCIÓN

Artículo 12. Principios generales del fomento.- Los incentivos estatales estarán dirigidos a los pequeños y medianos productores, responderán a los principios de inclusión económica, social y territorial, solidaridad, equidad,

interculturalidad, protección de los saberes ancestrales, imparcialidad, rendición de cuentas, equidad de género, no discriminación, sustentabilidad, temporalidad, justificación técnica, razonabilidad, definición de metas, evaluación periódica de sus resultados y viabilidad social, técnica y económica.

Artículo 13. Fomento a la micro, pequeña y mediana producción.- Para fomentar a los microempresarios, microempresa o micro, pequeña y mediana producción agroalimentaria, de acuerdo con los derechos de la naturaleza, el Estado:

a) Otorgará crédito público preferencial para mejorar e incrementar la producción y fortalecerá las cajas de ahorro y sistemas crediticios solidarios, para lo cual creará un fondo de reactivación productiva que será canalizado a través de estas cajas de ahorro;

b) Subsidiará total o parcialmente el aseguramiento de cosechas y de ganado mayor y menor para los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, de acuerdo al Art. 285 numeral 2 de la Constitución de la República;

c) Regulará, apoyará y fomentará la asociatividad de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, de conformidad con el Art. 319 de la Constitución de la República para la producción, recolección, almacenamiento, conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de sus productos. El Ministerio del ramo desarrollará programas de capacitación organizacional, técnica y de comercialización, entre otros, para fortalecer a estas organizaciones y propender a su sostenibilidad;

d) Promoverá la reconversión sustentable de procesos productivos convencionales a modelos agroecológicos y la diversificación productiva para el aseguramiento de la soberanía alimentaria;

f) Establecerá mecanismos específicos de apoyo para el desarrollo de pequeñas y medianas agroindustrias rurales;

g) Implementará un programa especial de reactivación del agro enfocado a las jurisdicciones territoriales con menores índices de desarrollo humano;

h) Incentivará de manera progresiva la inversión en infraestructura productiva: centros de acopio y transformación de productos, caminos vecinales; e,

i) Facilitará la producción y distribución de insumos orgánicos y agroquímicos de menor impacto ambiental.

- Según Ley N° 97. Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic.-2002.

  Última modificación: 06-may-2008

LEY DE TURISMO

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Art. 1.- La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios.

Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;

b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;

c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;

d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,

e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

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;

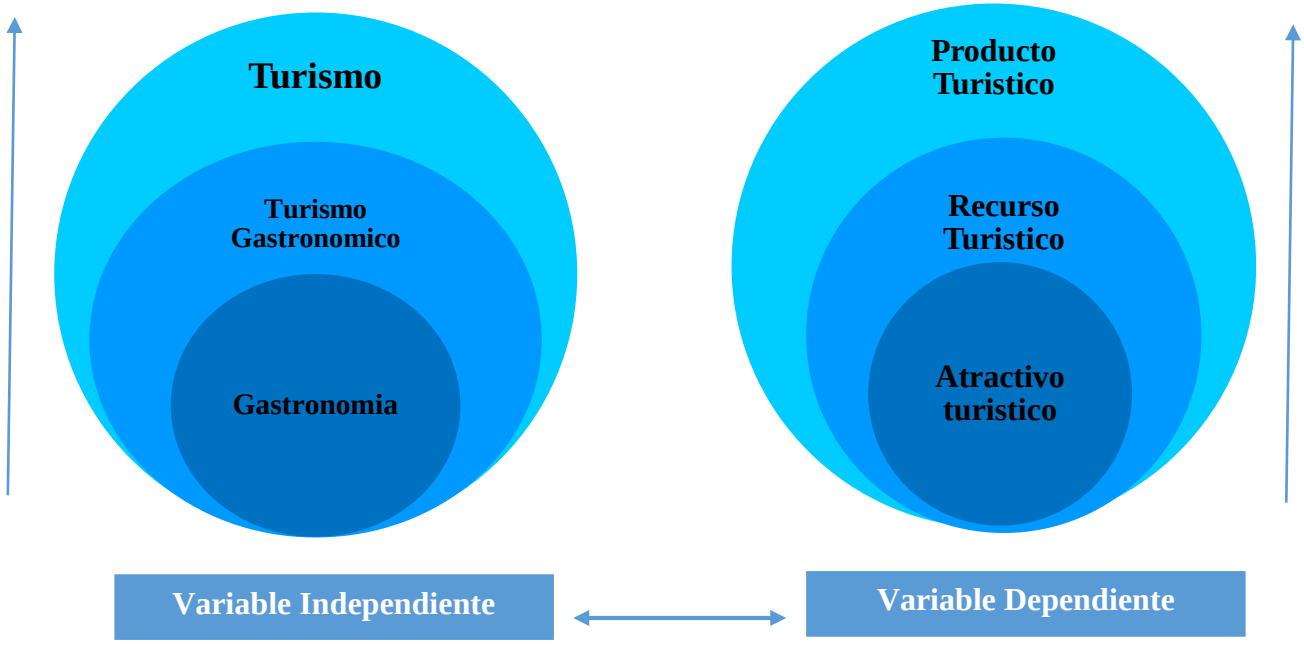
e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;

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.

2.4 Categorías Fundamentales

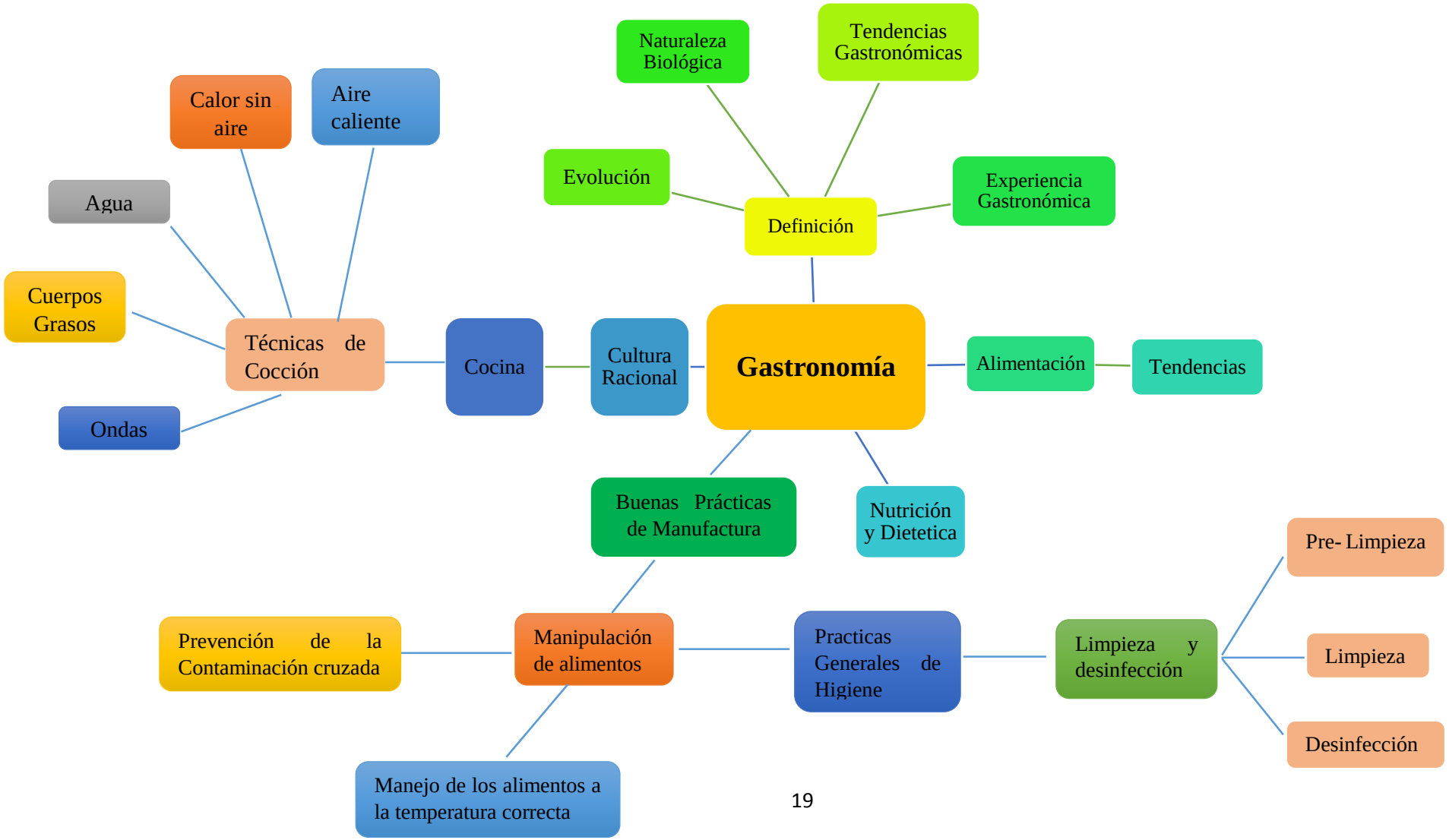
Grafico 2: Categorías Fundamentales



Elaborado por: Morales, Jennifer (2017)

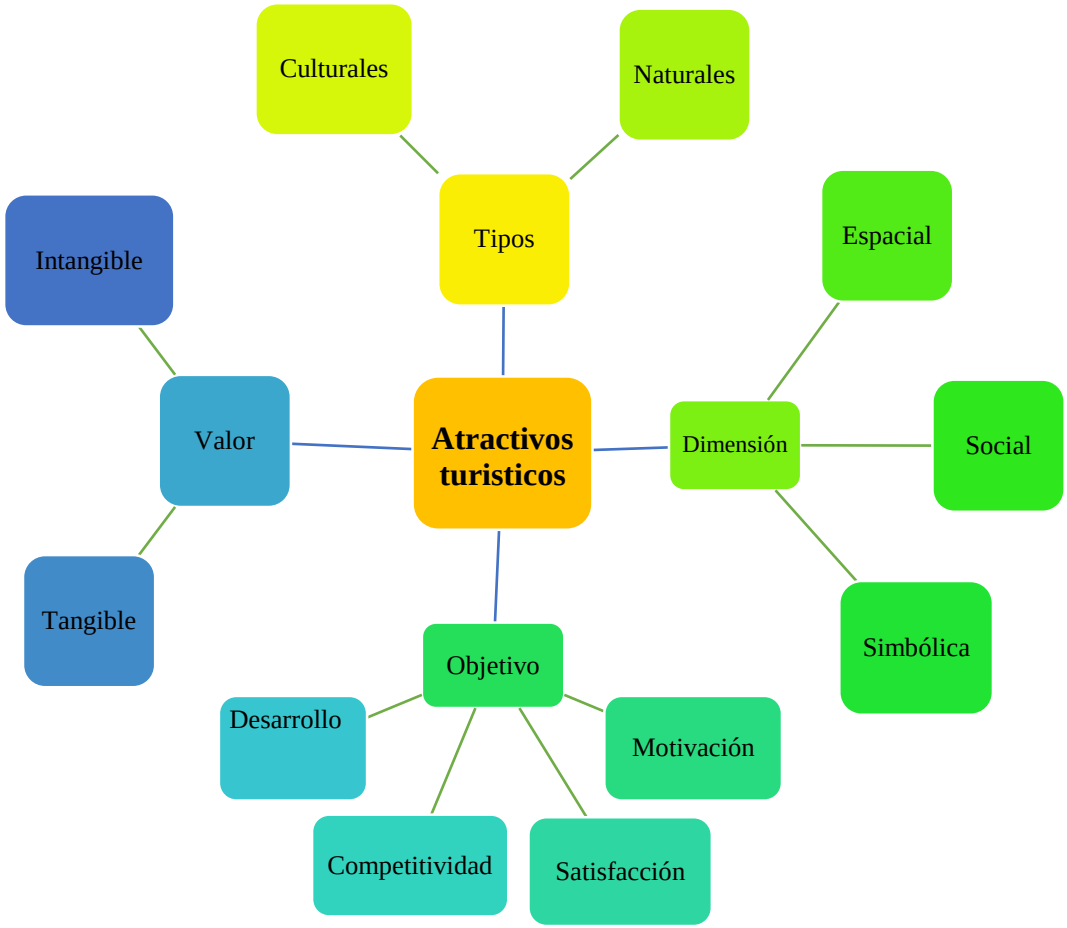
Subordinación Conceptual (Variable Independiente)

Grafico 3: Subordinación Conceptual (Variable Independiente)



Subordinación Conceptual (Variable Dependiente)

Grafico 4: Subordinación Conceptual (Variable Dependiente)



Fundamentación Teórica de la Variable Independiente

Gastronomía (Definición):

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. (Alva, 2017)

Se tiene una idea poco acertada que Gastronomía únicamente tiene relación con cocinar pero este término tiene una extensa ramificación que se tiene como eje central la comida. El alimento es interdisciplinario se vincula con varias disciplinas como es la pintura, la escultura, la nutrición.

La palabra gastronomía tiene una reminiscencia cultural más profunda que el término culinario, lo cual permite una concepción más amplia, lo que abre la posibilidad de construir experiencias turísticas más complejas. Gastronomía como el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. (Montecinos, 2017)

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece.

La gastronomía es una muestra clave de la evolución de la sociedad, como aprovecha cada uno de los recursos para elaborar diversos elementos, la forma de vida y el tipo de alimentación que un determinado sector posee. No solo habla de comida, habla de identidad, historia, técnicas por las cuales los grupos sociales se diferencian.

Historia de la Gastronomía:

Para hablar de Gastronomía es necesario mencionar que la alimentación se originó en la prehistoria cuando el hombre buscaba placer gastronómico a través de su

alimentación, haciendo uso de su entorno para satisfacerla. Debido a su experiencia el hombre supo seleccionar los alimentos que debía consumir, aprovechando todos los elementos. Con el paso del tiempo se adoptaron nuevas formas de combinación de alimentos, técnicas, métodos de preparación.

Gracias al descubrimiento de la fundición de metales, los pobladores desean abastecerse de este material, viajando por distintos lugares dando lugar al comercio. Todo se fusiono con la aparición del fuego, lo cual cambio de forma radical la vida del ser humano, los alimentos que no se consumían por su dura composición, con el fuego se emblandecían y se podían consumir. La Agricultura y la domesticación de animales orientaron a una alimentación más sana y adoptando nuevas técnicas en cada civilización. (Universidad Interamericana para el Desarrollo, 2017)

Evolución de la Gastronomía:

La gastronomía cada día va evolucionando en sus inicios se utilizó el fuego y la caza, al ver las necesidades que se presentaban se implementaron los primeros instrumentos de agricultura como el arado, se domesticaba a los animales y convertirlos en elementos principales de la nutrición, el tipo de alimentación tenía relación con la posición social en la que el individuo de encontraba. A medida que el tiempo transcurre la gastronomía afianza sus conocimientos con otras disciplinas. Las primeras civilizaciones relacionaban la agricultura con la astronomía, sabían con exactitud la temporada en la que debían cultivar, cosechar, y consumir los alimentos, a su vez se relaciona con la cultura por las expresiones culturales que se desarrollaban en las fechas de cultivo con el objetivo de agradecer a la Tierra por los elementos adquiridos.

En la actualidad la gastronomía se ha desarrollado con la Química creando la gastronomía molecular, la cual debido a sus inicios se encuentra al alcance de ciertos grupos sociales pero ha sido una de las tendencias más controversiales del mundo moderno.

El desarrollo de la gastronomía con el paso del tiempo ha permitido clasificar la oferta gastronómica:

Necesidad: En sus inicios se consideraba necesario que la mujer se encargue de las labores domésticas mientras el hombre era el encargado de proveer económicamente al hogar. Hoy en día la mayor parte de mujeres realizan las mismas actividades de forma igualitaria con el hombre, por esta razón ya no tienen tiempo de preparar los alimentos, este factor ha permitido el incremento consumo gastronómico fuera del hogar, no por gusto si no por necesidad. (Universidad Interamericana para el Desarrollo, 2017)

Naturaleza Biológica

El ser vivo al alimentarse cubre una necesidad biológica que la naturaleza le ha otorgado, esta necesidad se fusiona con la cultura racional en donde el individuo utiliza el razonamiento para incorporar y aprovechar de una forma óptima los alimentos. (Cruz, 2011)

Realizar la acción de alimentación no se enfoca en ser una causa, en si engloba toda una necesidad, es aquí en donde se diferencia de los otros seres en donde ya sabe de forma concreta en que consiste la ingesta de alimentos, no consumirlos crudos o de forma original si no mediante un proceso transformarlo para que pueda satisfacer los sentidos del ser.

Tendencias Gastronómicas

Cada uno de los continentes presenta su propia tendencia gastronómica incluyendo diferentes estilos en la gastronomía. La exploración, el conocimiento, y el acercamiento dan paso a la aceptación de los consumidores quienes se interesan en degustar la gastronomía de diferentes culturas. En sus inicios quienes se encargaban de la gastronomía eran considerados como obrero pero en la actualidad esta denominación ha cambiado han logrado posicionarse en un alto grado dentro de una visión social, ese tipo de profesionales se encuentran vinculados con la sociedad con conocimientos tanto culturales como nutricionales. (Martinez, 2011)

Las últimas tendencias gastronómicas se enfocan en la salud humana, debido a la concientización de la humanidad sobre el maltrato animal, en muchos habitantes desean eliminar el consumo de carne, por esta razón las nuevas tendencias incursionan en el mundo vegetariano, elaborando la carne falsa que sustituye a la carne habitual y es elaborada con elementos saludables. De igual forma al vivir en una sociedad globalizada el consumo de comida chatarra es excesivo por este motivo varias empresas renuevan la comida tradicional y la complementan con comida-medicina que aporta al buen funcionamiento del ser vivo. (Balanzino, 2017)

Otra tendencia que se ha desarrollado en Ecuador es resaltar la comida urbana, varios restaurantes han tomado como referencia estos platillos para presentarlos de una forma estéticamente aceptable en donde el cliente consume de una forma sofisticada platillos que se consumen todo el tiempo, pero lo interesante es la presentación del mismo. La conservación de la identidad cultural es otro enfoque de las nuevas tendencias, se busca utilizar los condimentos, salsas, aderezos tradicionales en los nuevos platillos. (Veintimilla, 2017)

Experiencia Gastronómica:

Alrededor del mundo existen diversos sabores, olores, colores los cuales atraen a miles de paladares, recalcando que no todos son similares.

Una buena experiencia gastronómica se conecta con la satisfacción del consumidor. Existen turistas que consumen solo para satisfacer una necesidad bilógica pero por otro lado hay personas que viajan para conocer, intercambiar conocimientos, aprender técnicas culinarias, diferenciar texturas, descubrir ingredientes, que cautiven su paladar dando testimonios gastronómicos al mundo. Todo esto tiene una variación en el las preferencias, cultura y apertura en la mentalidad del individuo.

Alimentación

Hace referencia a la acción de consumir alimentos lo cuales posee propiedades nutricionales, vitamínicas que son esenciales para el desarrollo de las funciones del cuerpo humano. Cada individuo posee identidad alimentaria diferente, la misma es compartida y difundida dentro del círculo social. (Meraz, 2017)

La Alimentación es una acción voluntaria y consciente en la cual el cuerpo consume productos con alto valor nutritivo que aportan los alimentos y facilitan la nutrición. En otras palabras es otorgarle al organismo elementos necesarios para su normal funcionamiento. (Martinez, 2011)

La Alimentación cumple con las siguientes funciones:

- Calmar el hambre y el apetito
- Otorgar al organismo los elementos fundamentales para su óptimo funcionamiento.

- Mantener y aportar con nutrientes cuando el organismo así lo necesite.
- Es un medio de placer para satisfacer una necesidad biológica.

Tendencias de la alimentación

Cada uno de los consumidores cambia sus tendencias alimenticias todo el tiempo. Hoy en día una de las tendencias con más acogida es la "Natural y Saludable". La combinación de estos términos encamina al consumo de alimentos limpios, verdes pero aporten al funcionamiento humano, por esta razón se ha dejado de lado las dietas adelgazantes y se adopta el consumo de alimentos orgánicos y naturales con el objetivo de tener una vida saludable y mejores el aspecto físico.

La sociedad al preferir los alimentos vegetales permite la creación de nuevas recetas en el mundo vegano y vegetariano siendo como actor principal las plantas, por esta razón se ha observado en el mundo un incremento en oferta con alto valor nutritivo utilizando productos saludables.

Este tipo de alimentación va de la mano con el placer alimenticio, muchas personas consumen productos saludables y sienten placer sin sentirse culpables de que su cuerpo sufra alteraciones, por este motivo se busca crear platillos saludables a base de plantas que ofrezcan un sabor único. (Perez B. , 2017)

Una de las tendencias alimentarias principales es la conservación, cada vez las personas guardan sus alimentos ya sea en latas, vinagre o en cualquier sustancia por diversas razones. En sus inicios se lo realizaba para tener alimentos en diversas épocas de escases pero hoy en día facilita la vida del ser humano al estar a su alcance en cualquier temporada.

La lucha por la igualdad de género ha permitido que los hombres sean reconocidos internacionalmente en el ámbito gastronómico. En tiempos anteriores el hombre se

encargaba de trabajos financieros, en compañías, empresas, pero al ser parte de diferentes crisis y por el desempleo se han visto forzados a experimentar en otros campos entre ellos se encuentra la cocina, muchos hombre lo vieron como un medio de subsistencia y así empezó a crecer el interés del hombre en temas gastronómicos. (Martinez, 2011)

Nutrición

Nutrición es el proceso en el cual los alimentos se transforman en nutrientes, necesarios para el organismo Son los nutrientes, el oxígeno y el agua, los elementos necesarios para el mantenimiento de la vida de los seres aerobios, tanto unicelulares como pluricelulares. (Mayordomo, 2017)

Es la capacidad con la que el cuerpo asimila los nutrientes consumidos, para que el alimento sea aprovechado es necesario que el organismo realice un importante proceso: ingestión, digestión, absorción, metabolismo, almacenamiento y excreción. La nutrición se encarga de estudiar el proceso fisiológico y metabólico desarrollado por el cuerpo humano, al ser cada individuo diferente dentro de la sociedad es necesario conocer el proceso fisiológico y si necesita alguna modificación en el metabolismo para no presentar enfermedades futuras. (Meraz, 2017)

Dieta

El termino dieta no hace referencia a la restricción o bajo consumo de alimentos. Dieta es el conjunto y cantidad de alimentos que un individuo consume habitualmente. (Muñoz, 2012)

Todos los seres humanos llevan una dieta, de cada uno depende si es saludable o poco saludable. La dieta es el modo de vida, lo que una persona decide consumir,

esto puede ser de acuerdo a factores biológicos, la influencia de un círculo social, la cultura, la economía y la geografía. (Alvarez, 2014)

B.P.M. (Buenas Prácticas de Manufactura)

La Organización Mundial de la Salud estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy. Aplicando prácticas adecuadas durante la manipulación de alimentos, reducirá considerablemente el riesgo que entrañan las enfermedades de origen alimentario. (Gabin, 2017)

Las Buenas Prácticas de Manufactura consiste en los principios básicos de higiene, la buena organización y el cumplimiento de estrategias que se manejan en la industria gastronómica, las etapas y procesos que sigue un alimento desde la producción, elaboración, distribución y venta.

Esta temática se aplica en todos los procesos de elaboración y manipulación de los alimentos, se centra en elaborar los productos en condiciones sanitarias adecuadas para obtener resultados óptimos. (Advisors, 2017)

Manipulación de alimentos

La manipulación de los alimentos es un factor clave en la salud de todos los pobladores, debido a que interviene en todos los procesos desde la obtención de la materia prima, hasta la elaboración del producto final. Es responsabilidad del manipulador cuidar de forma minuciosa todos los procesos y su higiene para la seguridad del consumidor. (Consejeria de empleo y desarrollo tecnologico, 2017)

El control de higiene es un aspecto fundamental dentro de la manipulación de alimentos ya que es prioritario evitar la contaminación por bacterias o

microorganismos que se encuentran en el ambiente. Para impedir estos inconvenientes es básico manejar de forma responsable los alimentos que se va a distribuir antes durante y después de la preparación y manipulación, impidiendo cualquier tipo de contaminación.

Manipulación Adecuada de Alimentos

Los factores contaminantes se encuentran en el ambiente, siendo los alimentos propensos a contagiarse y producir enfermedades en la salud, por eso la correcta manipulación de alimentos evita la transmisión de enfermedades y a la vez permite aprovechar la composición nutricional de los alimentos. (Rincon de la Salud, 2017)

La persona que se encarga de manipularlos alimentos debe tomar en cuenta que existen diversos factores que influyen en la contaminación, pueden ser físicos, químicos y biológicos. (Castro, 2010) Para evitar este tipo de contaminación es necesario aplicar métodos de conservación y Practicas como:

Prevención de la Contaminación Cruzada

La contaminación cruzada es la transmisión de microorganismos de un alimento contaminado, en la mayoría de los casos crudo, a otro que no lo está y que ya está cocinado o desinfectado. Esta contaminación es una de las principales causas que genera toxiinfecciones alimentarias. (Higiene Ambiental, 2017)

Este tipo de contaminación consiste en el contacto del alimento con los microorganismos, es usual que se dé por la manipulación en una zona limpia a un producto sucio o de una zona sucia a un producto limpio.

Manejo de los alimentos a la temperatura correcta

El control de temperatura en los alimentos es esencial debido que reducen el riesgo de proliferación de bacterias debido a que ayuda a mantener, controlar los niveles de temperatura para la conservación de los alimentos.

A medida que la temperatura disminuye, se reduce también la velocidad de crecimiento de microorganismos patógenos

La mayoría de las bacteria patógenas que existen en los alimentos, crecen en temperaturas entre los 5 y 60°C, a este rango se le conoce como la "zona de peligro", y las temperaturas < 5°C y >60°C, se les denomina "zona de seguridad". Es importante saber que no se puede evitar que un alimento pase por la zona de peligro pero si se puede garantizar que se por un tiempo corto. (Chavarrias, 2014)

Practicas generales de Higiene

La verdadera higiene alimentaria La destrucción de todas y cada una de las bacterias perjudiciales del alimento por medio del cocinado u otras prácticas de procesado. La protección del alimento frente a la contaminación: incluyendo a bacterias perjudiciales, cuerpos extraños y tóxicos. La prevención de la multiplicación de las bacterias perjudiciales por debajo del umbral en el que producen enfermedad en el consumidor, y el control de la alteración prematura del alimento. (Consejeria de empleo y desarrollo tecnologico, 2017)

Existe un enfoque principal en el manipulador de los alimentos, quien debe ser cuidadoso en su higiene personal ya que se encuentra en contacto directo con el alimento. Este hábito debe ser practicado en todo momento, antes de iniciar su trabajo y al finalizar debido que el entorno se encuentra en contaminación constante. (A, Valera, & Cruz, 2011)

La higiene de todo el personal que se encarga de la producción, manipulación, elaboración y distribución de alimentos es primordial, todo esto se logra con el baño diario, lavado frecuente del cabello, uso de mallas para el cabellos, uñas cortas y bien limpias, sobre todo mantener una buena higiene bucal.

Otro de los aspectos importantes es la vestimenta es importante que sea de colores claros para evidenciar algún tipo de contaminación sin botones y bolsillos, como ya se mencionó el uso de malla o cofia para evitar la contaminación por el cabello, cubre bocas, y el calzado que sea cerrado.

El diseño del espacio en donde se ubicaran todos los implementos debe permitir la clasificación de lo limpio y lo sucio

Limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios.

En este aspecto es recomendable contratar personal específico para esta actividad y que no se involucre en la producción debido a que puede existir algún tipo de contaminación. La limpieza y desinfección debe ser constante, antes y después de realizar la manipulación toda el área debe estar en óptimas condiciones, esto asegura la calidad del producto.

La limpieza y desinfección de todos los insumos y materiales de trabajo es necesaria para evitar cualquier tipo de contaminación, mantener el equipo en buenas condiciones sanitarias permite el la correcta manipulación de los alimentos, beneficiando la higiene del producto final. (Castro, 2010)

Todos los componente que intervienen en la alimentación deben estar en condiciones óptimas, el agua debe ser de excelente calidad.

Existen etapas para la limpieza y desinfección de los insumos:

Pre-limpieza:

Consiste en retirar o remover todos los residuos que se considere puede ser alimento de los microorganismos, bacterias o plagas, perjudiciales para el consumidor.

Limpieza:

Esta etapa consiste en retirar toda la suciedad o materia orgánica que se encuentre sobre los implementos de cocina y superficies, puede ser grasas, carbohidratos, proteínas. Esto se facilita con la ayuda de insumos de limpieza.

Desinfección:

Consiste en la eliminación de microorganismos, bacterias a través de productos químicos que faciliten remover estos factores contaminantes.

Cultura

Alrededor del mundo se han adoptado diversas técnicas gastronómicas las cuales se adaptan a los elementos que en ese sector se producen, un claro ejemplo se presenta cuando existe el nombre de un plato, pero en cada región lo preparan de forma distinta (Cruz, 2011). Todas las culturas se han manejado por un modelo diferente de preparación en donde no todos los términos son asimilados de igual forma, también depende del nivel social, los términos en algunos casos son más refinados que una clase baja no comprendería así como la diversidad gastronómica que ofrece. La evolución del ser ha dado origen a mejorar los procesos, cada uno de los eventos históricos han permitido dar un mejor uso de los bienes que la naturaleza ofrece y los mismo al encontrarse en la necesidad los han adecuado a su entorno.

Cocina

La cocina es el lugar en donde se fusiona la cocina que tenemos como herencia, los secretos culinarios que han pasado por generaciones y las nuevas técnicas para lograr sabores incomparables. La cocina es considerada como arte en donde se ponen todos los sentidos, y mediante la creatividad y la imaginación se crea recetas exquisitas. (Hola cultura, 2017)

El hombre al tener la necesidad de alimentarse ha creado la cocina, por esta razón se diferencia de los otros seres debido a su capacidad de combinar elementos alimenticios y formar nuevos productos. La cocina es un fenómeno producido por la curiosidad y la necesidad de innovación., se somete a un proceso de evolución y experimentación de los alimentos. (Cruz, 2011)

Técnicas de cocción:

Los hábitos y patrones alimentarios, así como las prácticas culinarias y gastronómicas han cambiado considerablemente. Son muchos los factores que han influenciado estos cambios: la modernización de maquinaria y utensilios, los cambios económicos y sociales, la preocupación por motivos de salud, las modas, las influencias de otras culturas.

La cocción es un proceso que utiliza el calor para modificar la composición de diversos alimentos. (Perez, Mayor, & Navarro, 2003). Es necesario conocer los medios para transferir el calor:

Aire Caliente: Mas se enfoca en la utilización del horno

Calor sin aire: Lo produce el horno convencional a gas o eléctrico.

Agua: con este tipo de cocción se presentan diversas formas como es la utilización del agua de los propios alimentos es decir sus jugos, cuando se requiere de baño María, la cocción del agua partiendo en frio, y la cocción en agua partiendo de caliente.

Cuerpos grasos: con la utilización de grasa animal o vegetal.

Ondas: Se refiere en forma directa al microondas.

La Gastronomía adopta nuevas técnicas culinarias tomando en cuenta la salud de los pobladores, el tipo de vida influenciado por la globalización no permite que los individuos tengan una alimentación adecuada y por esta razón se han adoptado nuevas técnicas para la conservación en la gastronomía.

Fundamentación Teórica de la Variable Dependiente

Atractivo Turístico

El Surgimiento del turismo es el factor originario para el estudio de los atractivos turísticos debido que el tiempo libre y las vacaciones son un derecho que posee la sociedad, el enfoque del crecimiento económico ha llevado a mejorar los servicios de desplazamiento y el intercambio de comunicación permitiendo la accesibilidad y difusión de los atractivos.

Un atractivo turístico es el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico (Turismo en Peru, 2017).

Se lo define como el principal motivo que influye en la decisión de un turista para visitar un destino determinado, cada uno de los elementos que forman parte del

atractivo permiten satisfacer las necesidades y las expectativas que el mismo tiene en el momento de desplazarse, por esta razón es primordial enfocarse en los elementos para que todo el producto sea de calidad.

Los atractivos son los símbolos principales para atraer la atención de los visitantes los cuales pueden ser nacionales como extranjeros.

Dentro de los Atractivos Turísticos existen diversos tipos: Atractivos Culturales y Atractivos Naturales. Las dos subdivisiones mencionadas forman parte de la identidad de un lugar.

Atractivos Culturales: La cultura viene de la mano con el hombre. Es el principal motivo para visitar un destino en esta división es la cultural. La Identidad, espiritualidad, conocimientos, tradiciones son los actores principales para desarrollar este turismo. En muchos casos los atractivos son testimonios de generaciones pasadas las cuales se han conservado para no perder la identidad y difundir su información. Cuando se encuentran en un lugar específico no se valora la cultura pero cuando se lo difunde se conoce a detalle la majestuosidad patrimonial.

Atractivos Naturales: Los atractivos naturales aparecieron desde la creación del mundo son aquellos que no pueden ser controlados por el ser humano, tienen un desarrollo autónomo. Son un conjunto de elementos que conforman una riqueza invaluable.

En la actualidad son los atractivos más visitados debido a que muchos de ellos se van perdiendo por los cambios que sufre el planeta. La conservación es usual en este tipo de atractivos, se busca la concientización de las generaciones para que los atractivos naturales puedan ser observados en su forma original y la actividad

humana no afecte en el deterioro y transformación del mismo. Si se pierde un atractivo de la naturaleza se pierde identidad biológica, ecosistemas, fauna, flora, quienes forman parte de una bella exclusiva de lugares específicos.

Los Atractivos Turísticos se forman en varias dimensiones:

Dimensión Espacial: Tiene un enfoque en la ubicación geográfica, cual es el punto de ubicación de los atractivos. Es importante conocer si los atractivos poseen señalización, infraestructura para que los visitantes puedan desempeñar sus actividades de forma satisfactoria. El espacio en donde se desarrolla el turismo debe ser óptimo para resguardar la integridad del usuario.

En el espacio se proyecta tiempo de estancia, y el movimiento o desplazamiento consume tiempo. Estancia y desplazamiento tienen una duración, una dimensión temporal, requieren un tiempo determinado (Universidad para la Cooperacion Internacional, 2017). La dimensión espacial con relación al turismo se enfoca en espacio y movimiento. Si un visitante tiene su espacio adecuado, dispone de tiempo, puede realizar sus actividades humanas de forma efectiva, su tiempo libre lo distribuye dependiendo de la duración del viaje y la forma en la que desee integrarse con su destino.

Dimensión Social:

Los atractivos como construcciones sociales, constituidos por complejos procesos de patrimonialización y activación turística (Universidad de Barcelona, 2013).

La dimensión social se enriquece en un ámbito económico y administrativo, debido que las actividades humanas conllevan a un constante intercambio ya sea de saberes como de factores monetarios, por esta razón la administración se encarga de dar un adecuado uso a todos los bienes que se adquieren para el beneficio humano, siendo

herramientas claves para el auge de un atractivo turístico, si no se maneja a la sociedad de forma ordena el atractivo puede ser perjudicado.

Dentro de la dimensión social se estudia la geografía humana siendo la reacción del ser humano en la sociedad, cuál es su comportamiento, el medio en el que habitan, la relación que tienen los individuos con el medio que les rodea. De igual forma la Antropología cultural estudia a las culturas en general exclusivamente de los pueblos que no se han involucrado con la sociedad, tienen sus propias leyes, tradiciones costumbres, lo cual les hace únicos por su identidad cultural comparándola con las sociedades que existen y existieron.

Dimensión Simbólica:

El origen de un atractivo en la conciencia colectiva no siempre es obvio y el supuesto consenso en la selección de los sitios para visitar o sights (que trasciende las fronteras nacionales) se apoya en un elaborado conjunto de mecanismos institucionales (Universidad de Barcelona, 2013).

Luego de analizar los aspectos mencionados aparece la dimensión simbólica, convirtiendo a la dimensión espacial y social en un atractivo simbólico siendo un espacio que forma parte de la identidad de un pueblo y lo representa ante otras culturas. Este tipo de símbolo le da un valor extra al atractivo debido a la originalidad y autenticidad de sus características, prometiendo una experiencia turística de calidad.

Competitividad:

Un país es competitivo por su eficiente asignación de recursos, marco social y jurídico estable, reducida incertidumbre, calidad y amplitud de los servicios financieros a las empresas, servicios públicos eficientes, excelentes sistemas de

transporte y telecomunicaciones, rapidez de la difusión de la tecnología, calificación y motivación de su fuerza laboral" (El Telegrafo, 2014).

Todos los elementos mencionados forman parte del desarrollo turístico de un país, si no se cuenta con estos componentes el sistema se ve afectado, por esta razón la innovación y el uso de nuevas tecnologías orientan al buen ingreso económico en los pobladores y que el atractivo se conozca en nuevos mercados.

Devaluar no es ser más competitivo es desvalorizar la calidad de vida de la población de un país (El Telegrafo, 2014).

Abandonar la identidad de un sector, o quitar el valor a un producto para adoptar nuevas tendencias no es competitividad, la misma hace referencia a la valorización de lo propio innovándolo con nuevas técnicas pero no cambiándolo.

Satisfacción Turística:

Diversos factores intervienen en la victoria del turismo, entre ellos la satisfacción debido que un turista satisfecho prioriza los recursos empleados y al mismo tiempo genera nuevos recursos para que la oferta turística sea consumida con relación a las nuevas tendencias del mercado social.

Diversos estudios establecen que la satisfacción posee una influencia positiva sobre el comportamiento pos-compra, siendo un importante elemento para el desarrollo de relaciones a largo plazo y para la formación de una imagen atractiva (Oliveira, 2011).

Después que un turista se encuentra satisfecho del servicio que ha recibido su comentario será positivo y está en la posibilidad de promocionar el destino a las

personas que rodean su entorno ubicando la oferta del destino en una posición elevada para recibir más turistas y mejorar la atención.

Es fundamental reconocer que el valor percibido por el turista menos el valor esperado da como resulta el grado de satisfacción turística.

A pesar que el servicio sea satisfactorio no se asegura la fidelidad del turista, el cual tiene deseos de explorar y conocer puede considerar consumir de nuevo el producto pero buscara mejorar sus expectativas.

Desarrollo Turístico:

Para observar el desarrollo turístico es importante conocer la situación de empleo que existe en el sector, en que forma las empresas turísticas han contribuido para el auge del lugar, las características que posee la demanda para así mejorar la oferta, y el rol que cumple el atractivo en la promoción turística de su sector.

Al turismo se le considera como un generador de oportunidades, capaz de crear negocios y empleo potenciador de crecimiento y desarrollo de un área (Sancho, 2017).

El desarrollo turístico no solo engloba en incremento económico, sino también la conservación del entorno en el que se realizara esta actividad, dentro de los territorios existen pueblos autóctonos los cuales deben dar apertura al turismo en un ambiente de paz y comunicación para que todos los elementos crezcan. Es necesario reconocer que el desarrollo no solo trae impactos positivos si no también negativos los cuales deben ser manejados de una forma planificada.

Motivación:

Los hábitos y conductas de compra se inducen a partir de aspectos internos de los individuos antes que de características objetivas. Al introducir estos criterios, se realiza un retrato más humano del comprador/turista en el que se contemplan aspectos relacionados con sus valores, sus creencias y sus motivaciones (Revista Electronica de Motivacion y Emocion , 2017).

Cada ser humano tiene un comportamiento diferente, su forma de pensar puede ser atraída por diversos factores motivacionales los cuales en el ámbito turístico deben ser manejados de una forma eficiente con el fin de atraer las sensaciones internas de consumidor para que pueda satisfacer sus expectativas después de utilizar la oferta.

La motivación es un factor fundamental en el momento que el turista se cuestiona: ¿Cuáles son las razones para viajar?, ¿Por qué se ha elegido ese destino?, ¿Qué expectativas tendré de esta experiencia? Cuando un consumidor encuentra sus sentidos motivados todas las interrogantes mencionadas tienen una respuesta satisfactoria abriendo para que se detonen sus conductas y realicen turismo.

Valor:

Dentro de este aspecto se mencionan dos subdivisiones que es lo tangible y lo intangible los dos tiene un desarrollo mutuo debido a que si poseemos lo tangible y lo intangible no se ejecuta de la forma esperada los resultados no serán óptimos.

Valor Tangible:

Dentro de esta subdivisión se encuentra todo lo que podemos observar, tocar de nuestro entorno, en si se enfoca a un atractivo turístico material, lo cual ha sido otorgado por la naturaleza o creado por el ser humano.

Valor Intangible:

Este valor se enfoca más a la experiencia del turista, como el talento humano hace que el visitante viva una experiencia inolvidable, se puede mencionar la capacitación de los prestadores de servicios en idiomas, cualificación profesional, conocimientos generales y sobre todo del destino, la eficacia de sus actividades.

2.5 Hipótesis

H_0: La gastronomía NO se considera un atractivo turístico del Cantón Patate.

H_1: La gastronomía SI se considera un atractivo turístico del Cantón Patate.

2.6 Señalamiento de variables de la hipótesis

Variable Dependiente: Atractivo Turístico

Variable Independiente: Gastronomía

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 Enfoque de la Investigación

El enfoque que se utilizó en la presente investigación es cualitativo debido a que permite plantear objetivos y a su vez proponer acciones inmediatas, es importante conocer la realidad de las actividades turísticas y gastronómicas que se realiza en el Cantón Patate, a la vez se utiliza un enfoque cuantitativo debido a que se sustenta en datos estadísticos permitiendo analizar e interpretar la problemática, de igual forma se desea conocer cuál es el aporte que el turismo gastronómico ha tenido en el desarrollo económico del lugar de estudio.

3.2 Modalidad básica de investigación

3.2.1 De campo

La presente investigación se orientara a una modalidad básica de investigación de campo debido a que se ha recolectado información referente al desarrollo que ha tenido el Cantón Patate y se ha evidenciado varias problemáticas para en lo posterior plantear soluciones.

3.2.2 Social

Se utiliza una investigación social debido a que la información que se ha recolectado ha sido proporcionada por las personas que desarrollan la actividad turística del Cantón quienes conocen la realidad del mismo.

3.2.3 Documental y Bibliográfica

Por qué se tiene como fundamentos la investigación realizada a nivel bibliográfico, además de los documentos de apoyo que sirvieron como base para el análisis crítico y sustentaciones sobre el tema.

3.3 Nivel o tipo de investigación

3.3.1 Correlacional

Porque no se han encontrado investigaciones con igual planteamiento; existen escritos que guardan relación a la temática que son utilizados como bibliografía o sustento.

3.3.2 Descriptiva

Nombre	Ubicación
La More	Avenida Ambato y Montalvo
Tortillitas de Maíz	Avenida Ambato y Montalvo
Arepas de Mama Lucha	Gonzales Suarez y Ambato
Palacio de las Arepas	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
Las delicias de Patate	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
Panadería y Pastelería Eterna Primavera	Avenida Ambato y Gonzales Suarez

Tradición Patateña	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
Heladería Babaco Gigantón	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
Pan del Valle	Calle Marcial Soria y Gonzales Suarez
Heladería "Crema del Valle"	Calle Marcial Soria y Abdón Calderón
Restaurante Arupos	Gonzales Suarez y Calle Marcial Soria

Porque en el momento de establecer las causas y consecuencias, se plantean los objetivos, hipótesis determinando las técnicas e instrumentos para recolectar la información. Todos los datos que se han obtenido se procesan para sacar conclusiones que al final sirvieron para plantear la propuesta.

Tabla 1: Establecimientos Gastronómicos del Cantón Patate

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

3.3.3 Explicativa

Porque la información que se recolecta parte de la realidad del sector en donde se ha observado para conocer las problemáticas, se explora el lugar de estudio**.**

3.4 Población

La presente investigación se la realiza con 11 establecimientos gastronómicos del Cantón Patate

3.5 Operacionalización de variables

3.5.1 Operacionalización de variable independiente: Gastronomía

Tabla 2: Operacionalización de variable independiente: Gastronomía

CONTEXTUALIZACION	CATEGORIAS O SUBCONCEPTOS	INDICADORES	ITEMS	TECNICAS	HERRAMIENTAS
La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. (Alva, 2017) La palabra gastronomía tiene una reminiscencia cultural más profunda que el término culinario, lo cual permite una concepción más amplia, lo que abre la posibilidad de construir experiencias turísticas más complejas. La gastronomía como el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. (Montecinos, 2017)	• Cultura • Alimentación • Nutrición	• Economía • Educación • Gobernanza • Participación Social. • Igualdad de género • Comunicación • Patrimonio • Gastronomía Típica • Oferta Gastronómica • Balance nutricional • Disponibilidad • Acceso • Estabilidad • Consumo	• ¿Conoce Usted la Gastronomía típica del Cantón Patate? • ¿Considera Usted que la gastronomía típica es potencial turístico para el Cantón Patate? • ¿Conoce otra gastronomía típica a más de la chicha de uva y las arepas? • ¿Con que frecuencia consume la gastronomía típica del Cantón Patate? • ¿Encuentra en el Cantón Patate una extensa oferta gastronómica?	• Fichaje	• Ficha

3.5.2 Operacionalización de variable dependiente: Atractivo Turístico

Tabla 3: Operacionalización de variable dependiente: Atractivo Turístico.

CONTEXTUALIZACION	CATEGORIAS O SUBCONCEPTOS	INDICADORES	ITEMS	TECNICAS	HERRAMIENTAS
Un atractivo turístico es el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico (Turismo en Peru, 2017). Dentro de los Atractivos Turísticos existen diversos tipos: Atractivos Culturales y Atractivos Naturales.	• Elementos Materiales • Elementos Inmateriales	• Planta turística • Infraestructura • Superestructura • Históricos • Etnográfico • Artístico	• ¿Considera Usted que la Gastronomía ofertada se complementa con los atractivos turísticos del Cantón Patate? • ¿Cómo calificaría Usted el desarrollo turístico del Cantón Patate? • ¿Cuál sería el motivo primordial para volver a visitar el Cantón Patate? • ¿Cómo calificaría Usted la promoción turística del Cantón Patate? • ¿Cree Usted que es necesario un documento que contenga todos los atractivos gastronómicos que oferta el Cantón Patate?	• Fichaje	• Ficha

3.6 Recolección de información

Tabla 4: Plan de Recolección de Información

Preguntas Básicas	Explicación
1. ¿Para qué?	Para lograr los objetivos de la investigación y proponer alternativas de solución al problema.
2. ¿De qué personas u objetos?	Prestadores de servicios gastronómicos del Cantón Patate.
3. ¿Sobre qué aspectos?	Gastronomía y atractivos turísticos
4. ¿Quién? ¿Quiénes?	Jennifer Valeria Morales Cuenca
5. ¿Cuándo?	Año 2017
6. ¿Dónde?	Cantón Patate
7. ¿Cuántas veces?	Una vez.
8. ¿Qué técnicas de recolección?	Fichaje, observación
9. ¿Con qué?	Fichas de observación, guías.
10. ¿En qué situación?	Con sensibilidad, apertura y flexibilidad.

Elaborado por: Morales, Jennifer (2017)

3.7 Procesamiento y análisis

Mediante la utilización de Fichas se obtendrá la información relevante para la investigación y se procederá de la siguiente forma:

- Análisis crítico de la información recopilada, eliminación de la información no necesaria.
- Organización de la información mediante fichas informativas publicadas en el INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural).

- Análisis e Interpretación objetivo y la verificación de la hipótesis.
- Presentación e interpretación de resultados.
- Conclusiones y recomendaciones

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Análisis e interpretación de resultados

4.1.1 Identificación de establecimientos gastronómicos.

En base al estudio de campo se realizó un recorrido para identificar los establecimientos gastronómicos implantados en la zona urbana del Cantón Patate, siendo los siguientes:

Tabla 5: Datos Generales de los establecimientos investigados

N°	Detalle	Nombre	Ubicación
1	Panadería	"La More"	Avenida Ambato y Montalvo
2	Panadería	"Tortillitas de Maíz"	Avenida Ambato y Montalvo
3	Cafetería	"Arepas de Mama Lucha"	Gonzales Suarez y Ambato
4	Cafetería	"Palacio de las Arepas"	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
5	Cafetería	"Las delicias de Patate"	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
6	Panadería	"Eterna Primavera"	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
7	Cafetería	Tradición Patateña	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
8	Heladería	"Babaco Gigantón"	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
9	Cafetería	"Pan del Valle"	Calle Marcial Soria y Gonzales Suarez
10	Heladería	"Crema del Valle"	Calle Marcial Soria y Abdón Calderón
11	Restaurante	"Arupos"	Gonzales Suarez y Calle Marcial Soria

Elaborado por: Morales, Jennifer (2017)

4.1.2. Características generales de los establecimientos gastronómicos del Cantón Patate.

Para la obtención de información sobre las características de los establecimientos gastronómicos del Cantón Patate, se procedió mediante la utilización del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (I.N.P.C.)

1. Localización

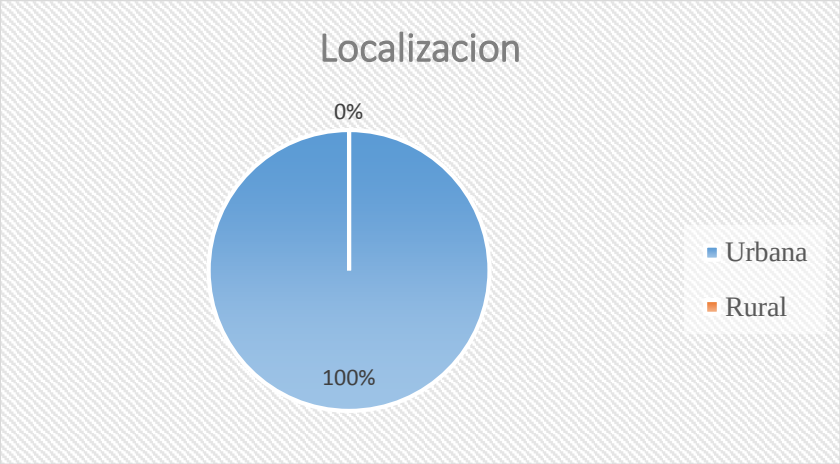
Tabla 6: Localización

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Urbana	11	100%
Rural	0	0%
TOTAL	11	100%

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Grafico 5: Localización



Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Análisis:

De los establecimientos investigados el 100% están localizados en zona urbana.

Interpretación:

De acuerdo a la información obtenida se llega a la conclusión que los establecimientos se encuentran ubicados en la zona urbana debido a que existe el fácil acceso, con los servicios necesarios y es la zona económicamente activa.

2. Lengua

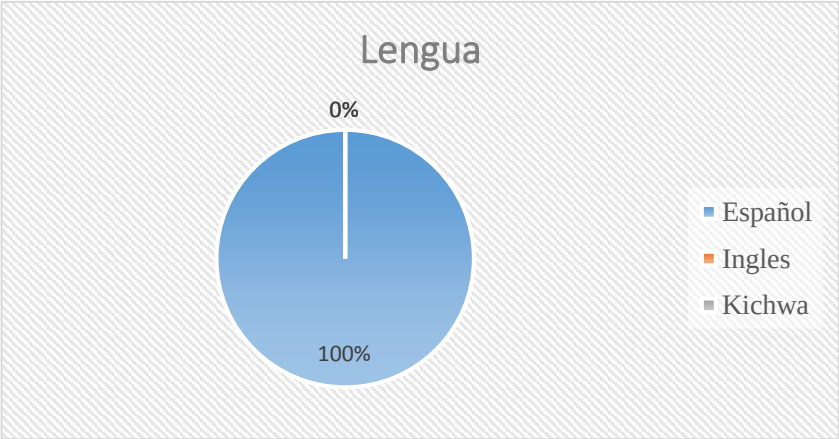
Tabla 7: Lengua

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Español	11	100%
Ingles	0	0%
Kichwa	0	0%
TOTAL	11	100%

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Grafico 6: Lengua



Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Análisis:

De los establecimientos investigados el 100% de sus propietarios hablan español.

Interpretación:

De acuerdo a la información obtenida se llega a la conclusión que los propietarios de los distintos establecimientos hablan solamente español debido a que es la lengua materna, establecida en todo el país.

3. Grupo Social

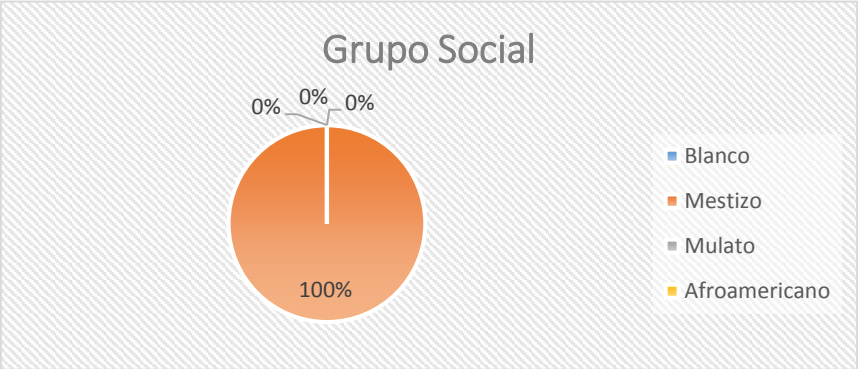
Tabla 8: Grupo Social

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Blanco	0	0%
Mestizo	11	100%
Mulato	0	0%
Afroamericano	0	0%
TOTAL	11	100%

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Grafico 7: Grupo Social



Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Análisis:

De los establecimientos investigados el 100% de sus propietarios consideran que su grupo social es mestizo.

Interpretación:

De acuerdo a la información obtenida se llega a la conclusión que los propietarios de los distintos establecimientos son mestizos debido a que el mestizaje se ha extendido en todo el territorio.

4. Subambito

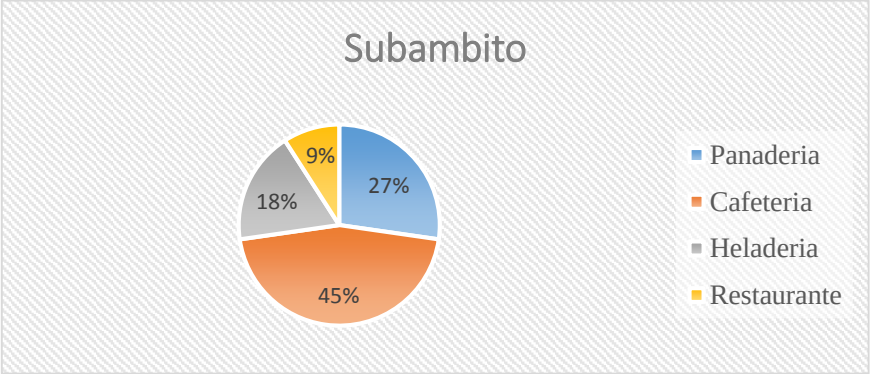
Tabla 9: Subambito

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Panadería	3	27%
Cafetería	5	45%
Heladería	2	18%
Restaurante	1	9%
TOTAL	11	100%

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Grafico 8: Subambito



Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Análisis:

De los establecimientos investigados el 27% corresponde a Panadería, el 45% a Cafetería, el 18% a Heladería mientras que el 9% es Restaurante.

Interpretación:

De acuerdo a la información obtenida se llega a la conclusión que la mayor parte de establecimientos son cafeterías debido a que la producción de arepas y chicha de uva ha sido más difundida, por esta razón existen más establecimientos con esta oferta.

5. Periodicidad

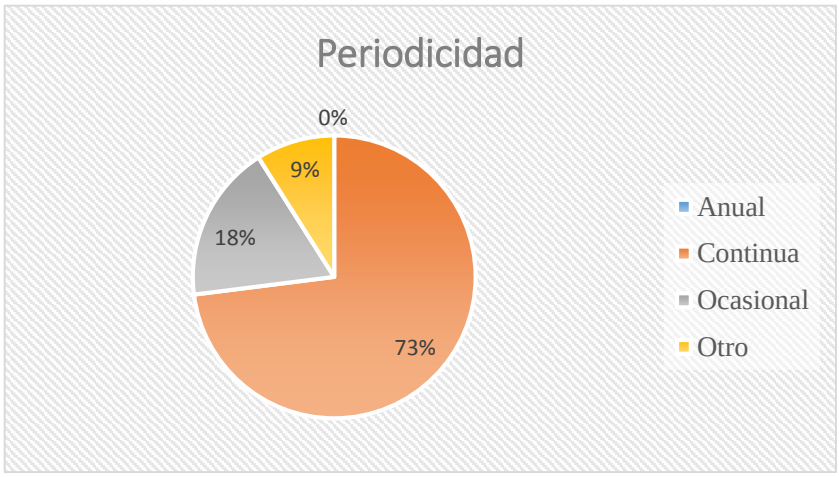
Tabla 10: Periodicidad

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Anual	0	0%
Continua	8	73%
Ocasional	2	18%
Otro	1	9%
TOTAL	11	100%

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Grafico 9: Periodicidad



Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Análisis:

De los establecimientos investigados el 73% tiene atención continua, el 18% tiene atención ocasional mientras que el 9% tiene otro tipo de atención en días exclusivos.

Interpretación:

De acuerdo a la información obtenida se llega a la conclusión que la mayor parte de establecimientos tienen atención continua debido a que todos los días llegan consumidores a sus establecimientos y consideran fundamental distribuir siempre su producto.

6. Alcance

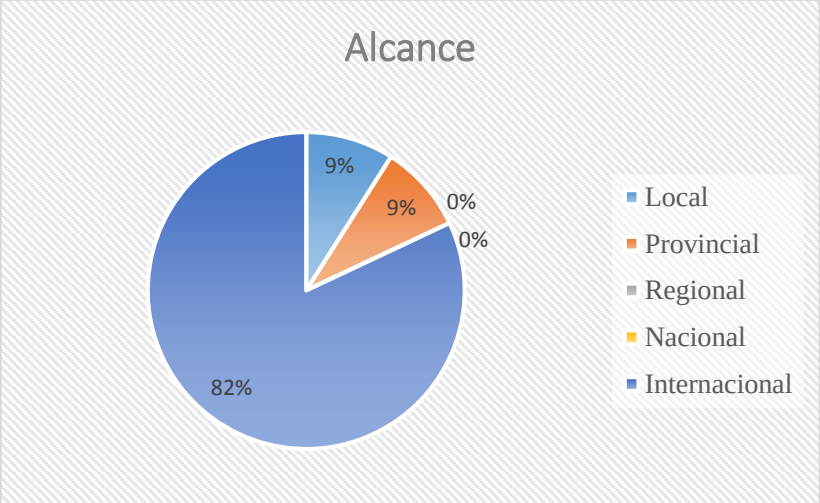
Tabla 11: Alcance

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Local	1	9%
Provincial	1	9%
Regional	0	0%
Nacional	0	0%
Internacional	9	82%
TOTAL	11	100%

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Grafico 10: Alcance



Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Análisis:

De los establecimientos investigados el 9% tiene un alcance local, el 9% tiene alcance provincial, mientras que el 82% tiene un alcance internacional.

Interpretación:

De acuerdo a la información obtenida se llega a la conclusión que la mayor parte de establecimientos tienen un alcance internacional debido a que constantemente distribuyen sus productos al por mayor a otros países, como son: España, Italia, Estados Unidos, entre otros.

7. Tiempo de Actividad

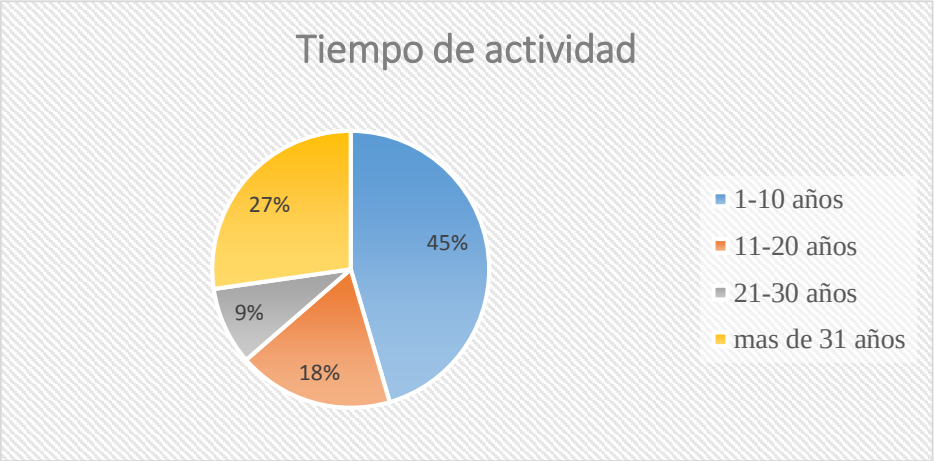
Tabla 12: Tiempo de Actividad

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1-10 años	5	45%
11-20 años	2	18%
21-30 años	1	9%
más de 31 años	3	27%
TOTAL	11	100%

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Grafico 11: Tiempo de actividad



Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Análisis:

De los establecimientos investigados el 45% tiene de 1-10 años, el 18% tiene de 11-20 años, el 9% de 21-30 años, mientras que el 27% tiene más de 30 años de actividad en el Cantón.

Interpretación:

De acuerdo a la información obtenida se llega a la conclusión que la mayor parte de establecimientos tiene entre 1 a 10 años ofreciendo sus productos debido al crecimiento económico del Cantón y la aceptación de los productos en el mercado.

8. Procedencia del Saber

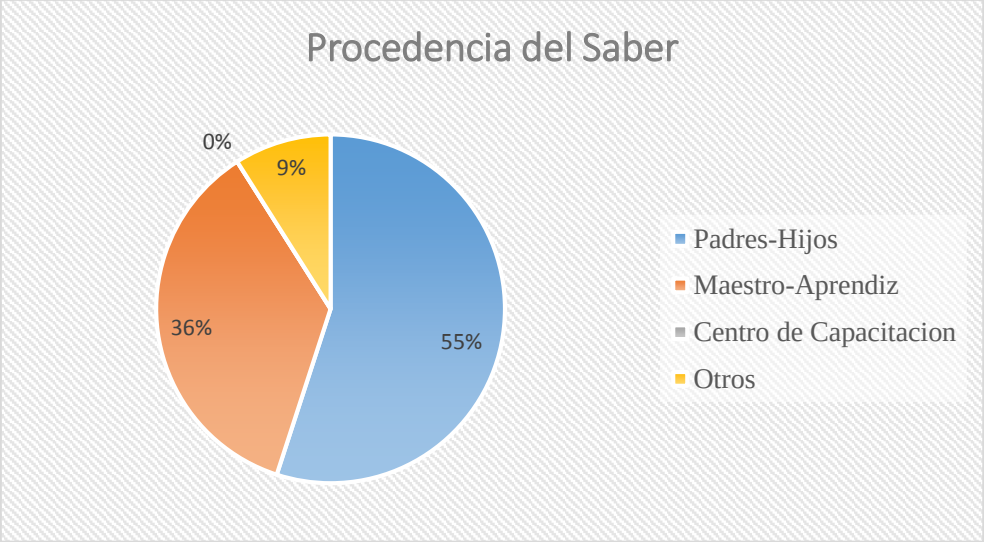
Tabla 13: Procedencia del Saber

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Padres- Hijos	6	55%
Maestro-Aprendiz	4	36%
Centro de Capacitación	0	0%
Otro	1	9%
TOTAL	11	100%

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Grafico 12: Procedencia del Saber



Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Análisis:

De los establecimientos investigados el 55% obtuvo sus conocimientos de Padres-Hijos, el 36% Maestro-Aprendiz, mientras que el 9% adquirió sus conocimientos por otros medios.

Interpretación:

De acuerdo a la información obtenida se llega a la conclusión que la mayor parte de propietarios de los establecimientos adquirieron sus conocimientos como una herencia que se trasmite por generaciones debido a que la receta y la tradición ha perdurado durante muchos años.

9. Transmisión del Saber

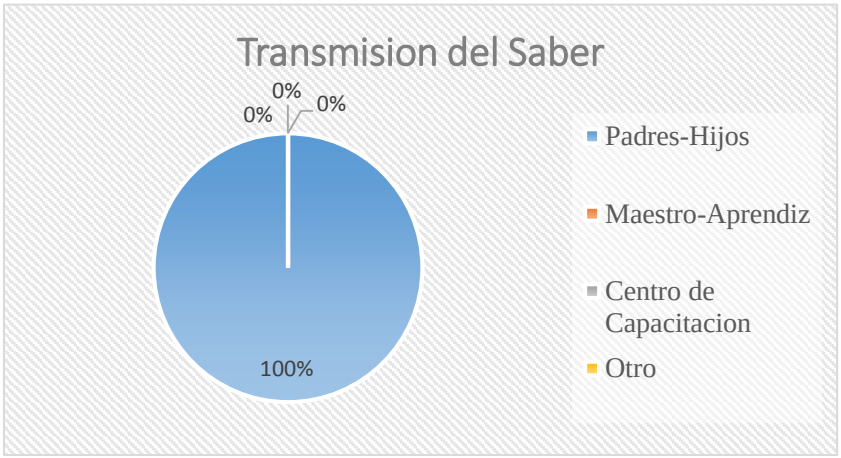
Tabla 14: Transmisión del Saber

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Padres- Hijos	11	100%
Maestro-Aprendiz	0	0%
Centro de Capacitación	0	0%
Otro	0	0%
TOTAL	11	100%

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Grafico 13: Transmisión del Saber



Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

Análisis:

De los establecimientos investigados el 100% desea y hacen que sus conocimientos se transmitan a sus generaciones es decir de Padres a Hijos.

Interpretación:

De acuerdo a la información obtenida se llega a la conclusión que la mayor parte de propietarios de los establecimientos desean que sus productos sean comercializados por sus descendientes y se mantenga la tradición.

4.2 Verificación de la hipótesis

Para la verificación de la Hipótesis del presente trabajo de investigación se utilizó el método estadístico conocido como Friedman.

4.2.1 Planteamiento de la Hipótesis

Modelo Lógico

H_0: Hipótesis Nula

La gastronomía **NO** se considera un atractivo turístico del Cantón Patate.

H_1: Hipótesis Alternativa

La gastronomía **SI** se considera un atractivo turístico del Cantón Patate.

Modelo Matemático

Sea $\{x_{ij}\}_{mxn}$ una tabla de datos, donde m son las filas (bloques) y n las columnas (tratamientos). Una vez calculado el orden de cada dato en su bloque, reemplazamos la tabla original con otra $\{r_{ij}\}_{mxn}$ donde el valor r_{ij} es el orden de x_{ij} en cada bloque **i.**

Calculo de las varianzas intra e inter grupo.

$$SS_t = n\sum_{j=1}^{m}(\bar{r}_j - \bar{r})^2,$$

$$SS_e = \frac{1}{m(n-1)}\sum_{i=1}^{m}\sum_{j=1}^{n}(r_{ij} - \bar{r})^2$$

$$\bar{r}_j = \frac{1}{m}\sum_{i=1}^{m} r_{ij}$$

$$\bar{r} = \frac{1}{mn}\sum_{i=1}^{m}\sum_{j=1}^{n} r_{ij}$$

El estadístico viene dado por $\boldsymbol{Q} = \frac{\boldsymbol{SS_t}}{\boldsymbol{SS_e}}$

El criterio de decisión es $\boldsymbol{P}(\boldsymbol{X^2_{n-1}} \geq \boldsymbol{Q})$

Modelo Estadístico

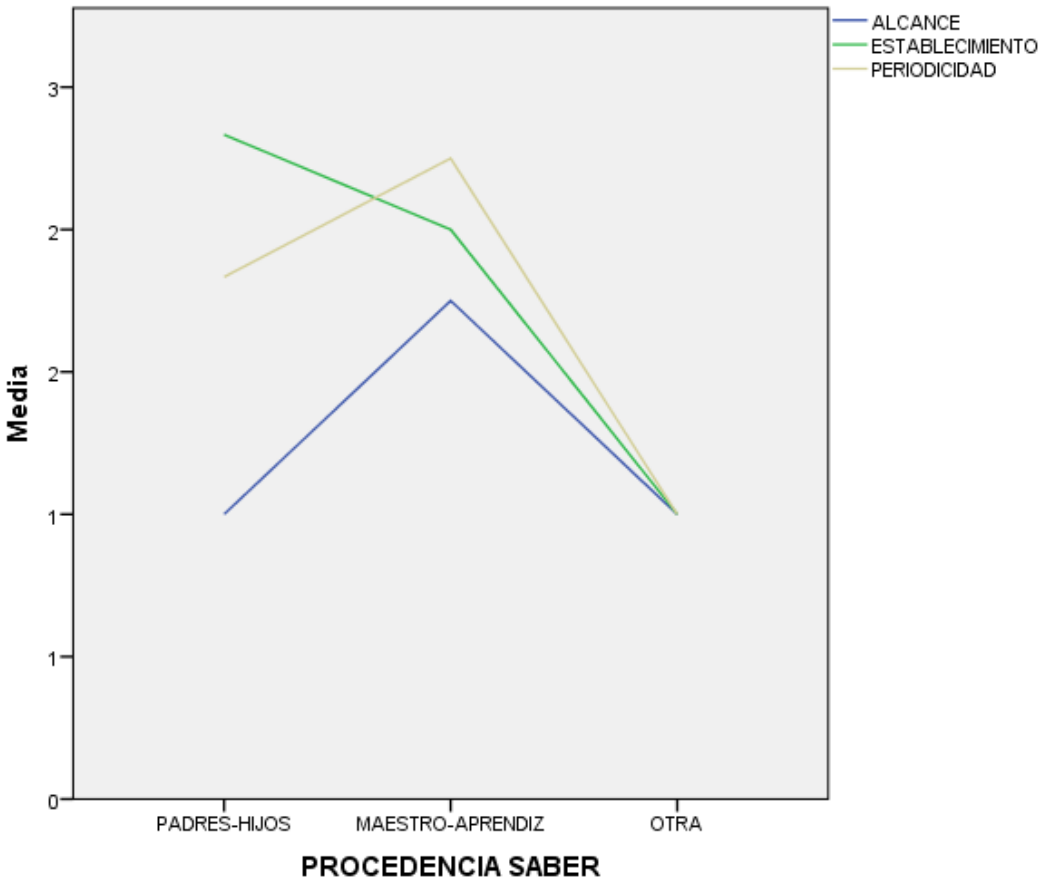
Tabla 15: Resumen de prueba de hipótesis

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de ESTABLECIMIENTO, PERIODICIDAD, ALCANCE and TIEMPO son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,049	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Grafico 14: Resumen de prueba de hipótesis



4.2.2 Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizara un nivel de significación de α=0.05.

4.2.3 Descripción de la población

Son 11 los establecimientos investigados en el Cantón Patate los cuales son:

Tabla 16: Descripción de la Población

Nombre	Ubicación
La More	Avenida Ambato y Montalvo
Tortillitas de Maíz	Avenida Ambato y Montalvo
Arepas de Mama Lucha	Gonzales Suarez y Ambato
Palacio de las Arepas	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
Las delicias de Patate	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
Panadería y Pastelería Eterna Primavera	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
Tradición Patateña	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
Heladería Babaco Gigantón	Avenida Ambato y Gonzales Suarez
Pan del Valle	Calle Marcial Soria y Gonzales Suarez
Heladería "Crema del Valle"	Calle Marcial Soria y Abdón Calderón
Restaurante Arupos	Gonzales Suarez y Calle Marcial Soria

Fuente: Ficha aplicada de I.N.P.C.

Elaborado por: MORALES, Jennifer (2017)

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Una vez realizada la investigación se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- Durante la investigación realizada se pudo identificar la gastronomía que el Cantón Patate oferta, no solo enfocándose en las tradicionales y deliciosas arepas junto a la chicha de uva, se identificó gastronomía muy atractiva como son: las tortillas de maíz, las empanadas de babaco, la espumilla de mandarina, entre otros.
- Mediante el estudio de campo se identificó 11 establecimientos gastronómicos, los mismos que están distribuidos en: 3 panaderías, 2 heladerías, 5 cafeterías y 1 restaurante, establecidos dentro de la zona urbana del Cantón Patate a su vez satisfacen el paladar de consumidores locales e internaciones.
- La aplicación de las fichas de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (I.N.P.C.) dio apertura a la vinculación entre el investigador y los prestadores de servicios, mediante las fichas aplicadas se conoció varias características como: grupo social, subambito, periodicidad, alcance, tiempo

de actividad, procedencia y transmisión del saber, los cuales convierten a la gastronomía en un atractivo turístico del Cantón Patate.

5.2 Recomendaciones

Una vez realizada la investigación se realiza las siguientes recomendaciones:

- Es necesario que las autoridades del Cantón Patate realicen actividades para potencializar y difundir toda la gastronomía que el lugar ofrece.

- Se recomienda la constante colaboración de los prestadores de servicios para las actividades que las autoridades establezcan para el crecimiento de la zona activa y sobre todo para la difusión de la información gastronómica del Cantón Patate.

- Es importante que las autoridades cantonales se vinculen al trabajo de las autoridades provinciales para promover la publicación de toda la gastronomía del Cantón Patate en el material de promoción turística que maneja la el Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua.

CAPITULO VI

PROPUESTA

6.1 Objetivos de la Propuesta

6.1.1. Objetivo General

Diseñar una Ruta Gastronómica para la potencializarían del turismo gastronómico del Cantón Patate.

6.1.2. Objetivos Específicos

- Identificar los establecimientos gastronómicos dentro de la zona urbana del Cantón Patate.
- Analizar información disponible de cada establecimiento gastronómico
- Diseñar la ruta gastronómica denominada: “El Valle del Sabor Patateño”.

6.2. Datos Informativos

Título: Ruta Gastronómica: “El Valle del Sabor Patateño”.

Investigadora: Jennifer Valeria Morales Cuenca

Provincia: Tungurahua

Cantón: Patate

Parroquia: La Matriz

Ilustración 2: Mapa de distribución del Cantón Patate

Fuente: Google Maps (2017)

6.3. Antecedentes de la Propuesta

En base a la investigación previa se conoce que los prestadores de servicios gastronómicos del Cantón Patate son conscientes de la oferta turística que poseen y lo fundamental que se convierte el desarrollo turístico para el crecimiento económico del sector.

El Cantón Patate posee recursos gastronómicos que son muy innovadores cada uno con diferentes características que hacen de su oferta algo único y atractivo.

La elaboración de una Ruta Agro turística Artesanal del Cantón Patate por parte del Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua en el año 2015, permitió conocer la información turística del Cantón de una forma general, reconocer los atractivos

turísticos que el lugar ofrece, para después, en el desarrollo de la investigación exista un enfoque gastronómico.

El proyecto Conoce tu Provincia ¡Vive Tungurahua!, ejecutado por el Honorable Gobierno Provincial, incentiva a los estudiantes de educación superior transmitir la información turística a los estudiantes de primaria de distintos lugares de la Provincia de Tungurahua, para que reconozcan los atractivos naturales, culturales y el lugar al que pertenecen. Este proyecto fue un incentivo para la presente investigación debido que se observó que los niños reconocen los atractivos del Cantón Baños en su mayoría, y desconocen la identidad de otros lugares, por esta razón, al constatar que el Cantón Patate posee identidad gastronómica como una fortaleza dentro de la oferta turística.

6.4. Justificación

La presente propuesta se realiza para fomentar el desarrollo turístico conociendo que el Cantón posee oferta gastronómica la cual se convierte en el principal atractivo de la ruta propuesta. De igual forma permite el reconocimiento de atractivos gastronómicos, orientación de turistas, como punto fundamental la apreciación de la gastronomía como motivo primordial para incrementar la afluencia turística. .Los beneficiarios son los pobladores, prestadores de servicios gastronómicos y autoridades del Cantón Patate debido que la creación de una ruta gastronómica permite tener un orden, una amplia oferta organizada a disposición de turistas.

6.5. Análisis de Factibilidad

El análisis de la propuesta es factible debido a la colaboración de los prestadores de servicios investigados, su actitud de colaboración ha permitido la recolección de información lo cual es punto clave para el desarrollo de la propuesta. Es importante reconocer el apoyo e interés de los prestadores en formar parte de esta propuesta ya que consideran una oportunidad para difundir su información gastronómica y desarrollar sus emprendimientos.

6.5.1. Análisis de Factibilidad Económica

Tabla 17: Análisis de Factibilidad Económica

	RESPONSABLE	TOTAL
Investigación de Campo	Jennifer Valeria Morales Cuenca	28,00
Diseño de portada	Jennifer Valeria Morales Cuenca	25,00
Diseño de la Ruta	Jennifer Valeria Morales Cuenca	53,00
Impresión de la Ruta	Jennifer Valeria Morales Cuenca	60,00
	Total	166,00

Elaborado por: Morales, Jennifer (2017)

6.6. Fundamentación Teórica

El turismo gastronómico se ha incrementado y modificado con el paso del tiempo. Se consideran varios aspectos para satisfacer las necesidades del turista, debido que las exigencias se transforman de acuerdo a las tendencias sociales. Con este tipo de turismo el consumidor pone en juego todos sus sentidos, no solo enfocándose en el sabor, es fundamental la presentación, el olor, la textura para captar la atención total del futuro consumidor.

TURISMO GASTRONÓMICO

En la actualidad las personas viajan o contratan un operador turístico con el propósito de degustar las maravillas culinarias que cada destino ofrece. Este tipo de turismo da apertura al intercambio de culturas dentro de la sociedad. Al consumir la gastronomía que produce un sector se acepta la identidad, sabor, consistencia, originalidad, entre otros, mostrando así su información cultural que han mantenido durante años. (Rodriguez, Universidad Nueva Esparta, 2016)

RUTAS GASTRONÓMICAS

Las rutas gastronómicas forman parte del desarrollo de la sociedad, permiten disfrutar el territorio, vivir nuevas experiencias culinarias en el sector visitado. El conocer un proceso nuevo e innovador, los insumos utilizados, permiten obtener información sobre esa cultura sobre todo aporta en el orgullo gastronómico del lugar protagonista. Es fundamental que el lugar de visita cuente con los servicios necesarios para brindar una experiencia de calidad. (Montecinos, Centro Empresarial Gastronomico Hotelero, 2015)

Una ruta gastronómica se enfoca en informar sobre los atractivos que posee un lugar, lo cual influye en el crecimiento turístico al despertar el interés por conocer la oferta turística. Consta de un orden, en donde se apreciara un punto de salida y un punto de llegada en el cual se visita todos los elementos a disposición del turista. (Arriola, 2006)

Fases	Objetivos	Actividades	Recursos	Responsable	Tiempo
Socialización	Socializar sobre la propuesta a las autoridades y prestadores de servicios gastronómicos del Cantón Patate.	• Establecer una reunión con las autoridades y prestadores de servicios gastronómicos • Informar el objetivo y beneficios de la propuesta • Contestar inquietudes por parte de los asistentes	• Humano • Computadora • Proyector	Jennifer Morales	2 días
Planificación	Planificar cada una de las actividades a realizarse para desarrollar de forma óptima la propuesta.	• Analizar el potencial gastronómico del Cantón Patate.	• Fichas • Cámara • Grabadora de sonido • Humano	Jennifer Morales	16 días

Ejecución	Ejecutar las actividades planificadas	• Identificación de los servicios gastronómicos • Recolectar información fundamental sobre la identidad de los servicios gastronómicos.	• Fichas • Cámara • Grabadora de sonido Humano	Jennifer Morales	1 mes
Evaluación	Evaluar los resultados alcanzados después la ejecución de la propuesta	• Definición de la ruta gastronómica del Cantón Patate. • Monitorear el crecimiento turístico y el uso de los bienes de información gastronómica.	• Human**o**	Jennifer Morales	1 mes

6.7. Desarrollo de la Propuesta

6.8. Metodología

El diseño de una ruta gastronómica permite ampliar las opciones del turista en donde de forma ordenada puede elegir el lugar en el que desea consumir la oferta, teniendo claro la oferta general del sector para discernir y elegir.

La Metodología Utilizada en la presente propuesta es descriptiva, gracias al uso de Fichas publicadas en el I.N.P.C. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) se pudo recolectar la información necesaria para crear una ruta gastronómica del Cantón Patate, en donde se muestra la oferta gastronómica que posee el sector.

Con la ayuda de los principales prestadores de servicios se organizó la ruta gastronómica, elaborada de forma ordenada y con los establecimientos que se encuentran ubicados en un punto estratégico y central del Cantón para el fácil acceso de los Turistas.

Se trabajó con una muestra de 11 establecimientos gastronómicos que poseen oferta innovadora, cada lugar se distingue por plasmar en su producto una característica atractiva.

Cada uno de los ítems investigados fue de gran importancia para conocer la trascendencia y como se originaron los emprendimientos, muchos de ellos son parte de la historia del Cantón y otros dan un aporte actual al desarrollo económico del lugar.

6.9. Elaboración de la Propuesta

Ruta Gastronómica: "EL VALLE DEL SABOR PATATEÑO".

Cantón Patate

El Cantón Patate forma parte de la Provincia de Tungurahua. Cuenta con una superficie de 315 Km^2. La Agricultura es una de las actividades más importantes que desarrollan los habitantes del Cantón, entre los productos que cosechan se encuentra mandarina, aguacate, durazno, babaco, tomate de árbol, guayaba, entre otros. Esta actividad ha permitido que los pobladores tengan desarrollo económico, ya que mediante su creatividad han elaborado productos gastronómicos innovadores como son las empanadas de babaco y la espumilla de mandarina. El zapallo y las uvas que son producidas en el sector dan origen a los productos estrella del Cantón: la arepa de zapallo junto a la chicha de uva, durante algunos años varios emprendedores han elaborado su propia receta convirtiendo a estos bocadillos en los más cotizados por todo tipo de turistas. El Cantón Patate es un verdadero paraíso de sabores, colores, aromas, paisajes

"LA MORE"

Dirección: Avenida Ambato y Montalvo

Propietaria: Sra. Norma Vasco Castillo

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Gastronomía

Periocidad: Fines de Semana

Alcance: Internacional

Tiempo de actividad: 1 año

Procedencia del Saber: Otra (Propia creatividad)

Ofrece: Deliciosas empanadas de babaco.

Precio Estimado: 0.50 centavos

“LAS TORTILLITAS DE MAIZ”

Propietaria: Sra. María Torres

Dirección: Avenida Ambato y Montalvo

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Gastronomía

Periocidad: Fines de Semana

Alcance: Internacional

Tiempo de actividad: 2 años

Procedencia del saber: Herencia familiar

Ofrece: Deliciosas Tortillitas de maíz

Precio Estimado: 1 dólar

AREPAS "MAMA LUCHA"

Propietaria: Sra. Luisa Cárdenas

Dirección: Gonzales Suarez y Ambato

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Gastronomía

Periocidad: Todos los días

Alcance: Internacional

Tiempo de actividad: más de 40 años

Procedencia del saber: Herencia familiar

Ofrece: Exquisitas Arepas y Chicha de Uva

Precio: 0.25 ctvs. cada arepa.

“EL PALACIO DE LA AREPA”

Propietaria: Sra. Jimena Torres

Dirección: Avenida Ambato y Gonzales

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Gastronomía

Periodicidad: Todos los días

Alcance: Internacional

Tiempo de actividad: más de 20 años

Procedencia del saber: Herencia familiar

Ofrece: Exquisitas Arepas y Chicha de Uva

Precio: 0.25 ctvs. cada arepa.

"LAS DELICIAS DE PATATE"

Propietaria: Sra. Mariana Cisneros

Dirección: Avenida Ambato y Gonzales

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Gastronomía

Periodicidad: De Martes a Domingo

Alcance: Internacional

Tiempo de actividad: 30 años

Procedencia del saber: Herencia familiar

Ofrece: Exquisitas Arepas y Chicha de Uva

Precio: 0.25 ctvs. cada arepa.

PANADERIA Y PASTELERIA
“ETERNA PRIMAVERA”

Propietario: Sr. Holguer Pimbo

Dirección: Avenida Ambato y Gonza

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Panadería

Periodicidad: Todos los días

Alcance: Internacional

Tiempo de actividad: 12 años

Procedencia del saber: Adquisición de conocimientos desde temprana edad.

Ofrece: Variedad en Panadería, Arepas y Chicha de Uva

Precio: 0.25 ctvs. Cada arepa.

“TRADICION PATATEÑA”

Propietaria: Sra. Lidia Cisneros

Dirección: Avenida Ambato y Gonzales

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Gastronomía

Periodicidad: Todos los días

Alcance: Internacional

Tiempo de actividad: 42 años

Procedencia del saber: Herencia Familiar

Ofrece: Exquisitas Arepas y Chicha de Uva

Precio: 0.25 ctvs. Cada arepa.

HELADERIA "BABACO GIGANTON"

Propietaria: Sra. Karina Frutos

Dirección: Avenida Ambato y Gonzales

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Heladería

Periocidad: Todos los días

Alcance: Internacional

Tiempo de actividad: 4 años

Procedencia del saber: Herencia Familiar

Ofrece: Deliciosos helados y la novedosa espumilla de mandarina

Precio: 0.50 centavos la espumilla.

"PAN DEL VALLE"

Propietario: Sr. Humberto Moreta

Dirección: Calle Marcial Soria y Gonzales Suarez

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Panadería

Periocidad: Todos los días

Alcance: Provincial

Tiempo de actividad: 41 años

Procedencia del saber: Herencia Familiar

Ofrece: Variedad en Panadería y Arepas.

Precio: 0.25 cada arepa. Diversos productos con precio variado.

HELADERIA "CREMA DEL VALLE"

Propietario: Sra. Diana Robayo

Dirección: Calle Marcial Soria y Abdón Calderón

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Heladería

Periocidad: Todos los días

Alcance: Local

Tiempo de actividad: 4 años

Procedencia del saber: Adquisición de conocimientos por anterior propietario

Ofrece: Diversidad de helados, waffles, postres.

Precio: Diversos productos con precio variado desde 0.50 centavos hasta 2.50 centavos.

RESTAURANTE "ARUPOS"

Propietaria: Sra. Patricia Herrera

Dirección: Gonzales Suarez y Calle Marcial Soria

Localidad: Urbana

Idioma: Español

Grupo Social: Mestizo

Subambito: Gastronomía

Periocidad: Todos los días

Alcance: Internacional

Tiempo de actividad: 6 años

Procedencia del saber: Adquisición de conocimientos desde temprana edad.

Ofrece: Almuerzos, platos a la carta y las deliciosas truchas.

Precio: Diversos productos con precio variado, desde 2.50 hasta 8 dólares.

ANEXOS

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO			
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL			**CÓDIGO 1**
FICHA DE INVENTARIO			
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. Datos de Localización			
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate		
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X		**Rural:**
Localidad: "La More" – Avenida Ambato y Montalvo			
Coordenadas:			
2. Fotografía Referencial			
Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento "La More". Foto: Morales Jennifer, 2017			
Código Fotográfico: IMG-20171021-WA0042			
3. Datos de Identificación			
Denominación	**Otras denominaciones**		
"La More"	**D1**	N/A	
	D2	N/A	
Grupo Social	**Lengua**		
Mestizo	**L1**	Español	
Subambito	**Detalle del Subambito**		

Gastronomía	N/A

Breve Reseña

El emprendimiento "La More" tiene un año de funcionamiento, surge de una idea familiar, al disponer de una infraestructura de fácil acceso cerca de la zona centro del Cantón, se vio la necesidad de crear un emprendimiento para incrementar sus ingresos económicos y así ofertar algo innovador elaborado con materia prima que se encuentra en la zona como es el babaco. Por esta razón la Señora Norma Vasco Castillo puso en práctica sus habilidades culinarias y elabora las tradicionales empanadas de babaco con una técnica original.

4. Descripción

"La More" es un emprendimiento gastronómico que ofrece empanadas de babaco las cuales pueden consumirse frías o calientes según el gusto del cliente. Son un atractivo debido que consiste de una masa especial la cual no necesita de agua dando un sabor diferente, con una textura crujiente ya que son horneadas. El precio de cada empanada es de 0.50 centavos

Fecha o Periodo		Detalle de la Periocidad
	Anual	El emprendimiento "La More" ofrece sus servicios todos los fines de semana, siendo el producto consumido por turistas nacionales y extranjeros, quienes al ver lo llamativo de su fachada se acercan con curiosidad a degustar.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del Alcance
	Local	En sus inicios el producto solo era consumido por la localidad, con el paso del tiempo es muy cotizado por turistas nacionales y extranjeros quienes al realizar su visita a los atractivos del Cantón degustan las empanadas y se cautivan por su sabor.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos		Tipo		Procedencia		Forma de Adquisición		

5. Portadores o Soportes

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo Función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Norma Vasco Castillo	1 año	Propietaria	Avenida Ambato y Montalvo	

Procedencia del Saber		Detalles de la Procedencia
	Padre-Hijos	Para elaborar esta deliciosa receta la Señora Norma Vasco Castillo utilizo su creatividad para experimentar con diversas recetas hasta que dio con la combinación ideal para hacer de sus empanadas una gastronomía única.
	Maestro-Aprendiz	

	Centro de Capacitación	
X	Otro	
Transmisión del Saber		**Detalles de la Transmisión**
X	Padre-Hijos	El objetivo de este emprendimiento es consérvalo durante generaciones por esta razón la Señora Norma Vasco Castillo elabora las empanadas junto a su hija quien desea continuar con el emprendimiento y transmitir a sus descendientes.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

6. Valoración

Importancia para la comunidad

El emprendimiento es muy importante para la comunidad, al ser una cadena productiva todos los actores salen con beneficios, tanto los productores de babaco quienes dan la materia prima para luego ser elaborada por el emprendimiento, generando ingresos económicos por su oferta. Al elaborar un producto de calidad los consumidores desean volver por este novedoso producto.

7. Interlocutores

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

8. Elementos Relacionados

Código/Nombre	Ámbito	Subambito	Detalle del Subambito
Fiestas del Señor de Terremoto			

9. Anexos

Textos	Fotografías	Videos	Audios

10. Observaciones

11. Datos de Control

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca	**Fecha de inventario:**
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	

DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO			
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL			**CÓDIGO 2**
FICHA DE INVENTARIO			
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. Datos de Localización			
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate		
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X		**Rural:**
Localidad: Tortillas de Maíz – Avenida Ambato y Montalvo			
Coordenadas:			
2. Fotografía Referencial			
Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento “Tortillas de maiz”. Foto: Morales Jennifer, 2017			
Código Fotográfico:			
3. Datos de Identificación			
Denominación	**Otras denominaciones**		
S/D “Tortillas de maíz”	**D1**	N/A	
	D2	N/A	
Grupo Social	**Lengua**		
Mestizo	**L1**	Español	
Subambito	**Detalle del Subambito**		

Gastronomía	N/A

Breve Reseña

Este emprendimiento se origina por el deseo de la Señora María Torres de 65 quien deseaba obtener ingresos económicos, hace dos años emprende con el negocio de las tortillas de maíz, el lugar no cuenta con un nombre especifico pero es conocido como las tortillitas de maíz. Junto a su familia elabora todos los fines de semana en sus inicios elaboraba mínimas cantidades pero con el paso del tiempo su producción se ha ido incrementando.

4. Descripción

Las tortillitas de maíz es un plato típico innovador que se distribuye en el centro del Cantón Patate. El plato consta de tortillas elaboradas con harina de maíz, manteca animal, queso, cocidas en un tiesto, en el momento de servirlas se las acompaña con aguacates los cuales son producidos en la zona, también se degusta con curtido y ensalada de chochos.

	Fecha o Periodo	**Detalle de la Periocidad**
	Anual	Las tortillas se las elabora solo los fines de semana.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

	Alcance	**Detalle del Alcance**
	Local	Al estar ubicado en la zona centro del Cantón es de fácil acceso para turistas nacionales como extranjeros por esta razón se ha incrementado la producción y abastece la demanda que existe en el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos		**Tipo**		**Procedencia**		**Forma de Adquisición**		

5. Portadores o Soportes

Tipo	**Nombre**	**Edad/Tiempo de actividad**	**Cargo Función o Actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuo	María Torres	2 años	Propietaria	Avenida Ambato y Montalvo	

	Procedencia del Saber	**Detalles de la Procedencia**
X	Padre-Hijos	La Señora María Torres manifiesta haber aprendido desde muy joven a elaborar las tortillas pero para el consumo de su familia con el paso de los años, crece la necesidad de obtener un ingreso económico y en su vivienda elabora las tortillas y las distribuye a sus consumidores.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	

	Otro	
Transmisión del Saber		**Detalles de la Transmisión**
X	Padre-Hijos	Al ver el incremento de sus ventas se vuelve un negocio familiar en donde interviene su hija y sobrinos, ayudándole a preparar la masa, conociendo cual es la técnica utilizada y los materiales en cantidades exactas para conservar el sabor. El objetivo de la familia es conservar y transmitir a las futuras generaciones la elaboración y distribución de tortillas de maíz.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

6. Valoración

Importancia para la comunidad
Los beneficios que el emprendimiento genera aportan al crecimiento del Cantón debido que muchos turistas quedan encantados por el sabor de las tortillas generando publicidad de boca a boca, en el futuro la afluencia turística se incrementara siendo beneficiados todos los sectores turísticos de la localidad.

7. Interlocutores

Apellidos y Nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

8. Elementos Relacionados

Código/Nombre	**Ámbito**	**Subambito**	**Detalle del Subambito**
Fiestas del Señor de Terremoto			

9. Anexos

Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audios**

10. Observaciones

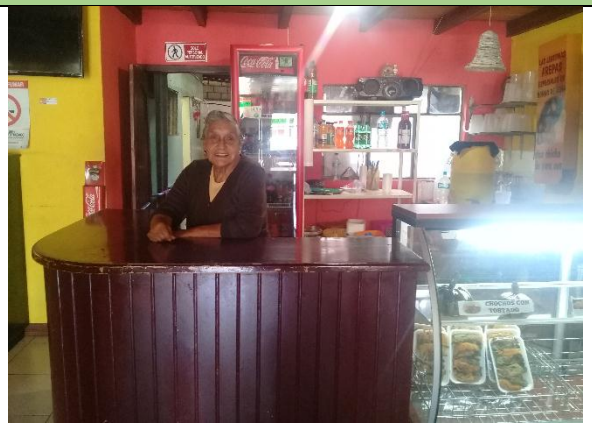
11. Datos de Control

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca	**Fecha de inventario:**
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	

DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		**CÓDIGO 3**
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
1. Datos de Localización		
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate	
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X	**Rural:**
Localidad: Arepas Mama Lucha- Gonzales Suarez y Ambato		
Coordenadas:		
2. Fotografía Referencial		

Fotografia 1: Morales Jennifer, 2017



Fotografia 2: Morales Jennifer, 2017

Fotografia 3: Morales Jennifer, 2017

Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento Arepas "Mama Lucha". Fotos: Morales Jennifer, 2017

Código Fotográfico:
Fotografia 1: 20171101_120907.jpg
Fotografia 2: 20171101_120632.jpg
Fotografia 3: 20171101_120741.jpg

3. Datos de Identificación	
Denominación	**Otras denominaciones**

Arepas “Mama Lucha”	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua**	
Mestizo	**L1**	Español
Subambito	**Detalle del Subambito**	
Gastronomía	N/A	

Breve Reseña

Arepas "Mama Lucha" es uno de los primeros establecimientos en ofrecer arepa y chicha de uva. Nace por el año 1950, luego del devastador terremoto que destruyó Patate, la deliciosa arepa en sus inicios se elaboraba como pan de casa, tiempo después, la Señora Luisa Cárdenas aprendió de su abuelita Zoila la receta, elaborando las arepas con amor para compartir con la familia, más tarde con el pasar del tiempo, construyeron el Horno de Leña que hasta hoy existe con ligeras modificaciones y de generación en generación se transmitió la receta que hoy degustan muchos turistas.

4. Descripción

En el emprendimiento Arepas “Mama Lucha” la tarea arranca siempre con un día antes haciendo el picado del zapallo en cuadritos. Luego en una olla gigante se lo pone a cocinar. Tras dos horas se transforma en una especie de colada color naranja. El dulce es elaborado a base de panela, canela, anís, hierbas aromáticas, manteca, mantequilla, esencia de vainilla, levadura y más productos. Una vez que se obtiene el jarabe se vierte en el zapallo y nuevamente es sometido a fuego lento. Cuando se enfría, con delicadeza se echa la harina de maíz y de trigo. El preparado se efectúa en una tina plástica. Luego la masa obtenida se mezcla con queso para ser envuelta en hoja de achera, finalmente se hornea. La comercialización se complementa con un vaso de chicha de uva que es tradicional para acompañar este bocadillo. Con las manos se despedaza la uva y tras tres días de fermentación el líquido morado es cernido. Cada arepa tiene el costo de 0.25 centavos.

Fecha o Periodo		**Detalle de la Periocidad**
	Anual	Las famosas Arepas de “Mama Lucha” se encuentran a disposición del cliente todos los días del año, ofreciendo las Arepas y la Chicha de Uva.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del Alcance**
	Local	Al contar con muchos años de trascendencia es uno de los puntos más visitados, distribuye su producto a turistas nacionales y extranjeros. Los días en los que más se consume sus productos es el sábado y domingo, en sus inicios realizaban una cantidad mínima de arepas, hoy en día de Lunes a Viernes se hacen 400 o 500, mientras que los Sábados y Domingos se llega a elaborar 2000 a 3000 arepas.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos	**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de Adquisición**

5. Portadores o Soportes

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo Función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Luisa Cárdenas	Más de 40 años	Propietaria	Gonzales Suarez y Ambato	

Procedencia del Saber		Detalles de la Procedencia
X	Padre-Hijos	Cuenta la Señora Luisa Cárdenas que su abuelita Zoila preparaba pan de casa, e incorporo varios elementos de la zona como es el zapallo, la panela para formas las deliciosas arepas, por esta razón desde pequeña aprendió a elaborar a, pasando la receta por varias generaciones.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

Transmisión del Saber		Detalles de la Transmisión
X	Padre-Hijos	Actualmente, los hijos, nietos y bisnietos de la Señora Luisa Cárdenas muy por la mañana preparan la deliciosa arepa. Su hija Consuelo Caicedo, su nuera Magdalena Núñez y sus nietos Lenin y Lissett le ayudan a 'Mama Lucha' como le conocen sus familiares, amigos y clientes.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

6. Valoración

Importancia para la comunidad

Al conocer que cada fin de semana de duplican las ventas, se evidencia el crecimiento económico del Cantón, para los productores, elaboradores, distribuidores debido a que mientras más ventas se generan mayor será la producción y será excelente el beneficio. El emprendimiento se maneja con promoción tanto de internet como de medios de comunicación, con mucha frecuencia varios medio realizan entrevistas en las Arepas de "Mama Lucha" debido a su trascendencia y el valor que posee en la identidad de Patate.

7. Interlocutores

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

8. Elementos Relacionados

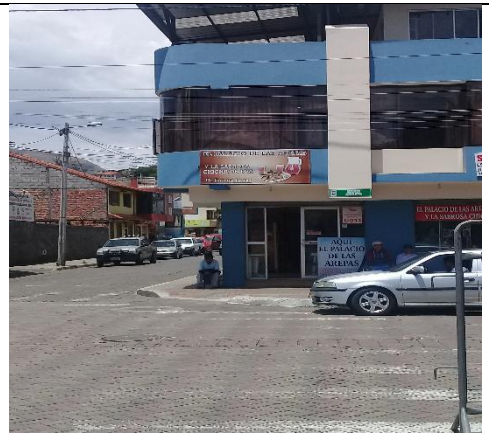
Código/Nombre	Ámbito	Subambito	Detalle del Subambito
Fiestas del Señor de Terremoto			

9. Anexos

Textos	Fotografías	Videos	Audios

10. Observaciones			
11. Datos de Control			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca		**Fecha de inventario:**	
Revisada por:		**Fecha de Revisión:**	
Aprobada por:		**Fecha de aprobación:**	
Registro Fotográfico:			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		**CÓDIGO 4**
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
1. Datos de Localización		
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate	
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X	**Rural:**
Localidad: El Palacio de la Arepa- Avenida Ambato y Gonzales Suarez		
Coordenadas:		
2. Fotografía Referencial		



Fotografía 1: Morales Jennifer, 2017

Fotografía 2: Morales Jennifer, 2017

Fotografía 3: Morales Jennifer, 2017

Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento "El Palacio de la Arepa". Foto: Morales Jennifer, 2017

Código Fotográfico:
Fotografía 1: 20171101_122317.jpg
Fotografía 2: 20171101_121953.jpg
Fotografía 3: 20171101_121233.jpg

3. Datos de Identificación

Denominación	**Otras denominaciones**	
"El Palacio de la Arepa"	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua**	
Mestizo	**L1**	Español
Subambito	**Detalle del Subambito**	
Gastronomía	N/A	
Breve Reseña		

La Señora Jimena Torres propietaria de "El Palacio de la Arepa" el cual tiene más de 20 años, en sus inicios antes de casarse, el esposo tenía el establecimiento en otro lugar, el cual solo era una tienda que ofrecía los principales alimentos, su suegra la Señora Mercedes Vasco enseño a la Señora Jimena el proceso para la elaboración de las deliciosas arepas convirtiéndolo en el bocadillo principal del emprendimiento.

4. Descripción

"El Palacio de la Arepa" ofrece a sus clientes las deliciosas arepas acompañadas de chicha de uva. Para realizar las arepas necesitan de: zapallo, harina de maíz, canela, queso, mantequilla, panela y esencia de vainilla, luego de haber mezclado los ingredientes y haber preparado el batido se procede a cubrirlo den hojas de achera para introducirlas al horno de gas máximo 10 minutos. El precio de cada arepa es de 0.25 centavos y la botella de chicha 1 dólar.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periocidad
	Anual	El emprendimiento "El Palacio de la Arepa" tiene atención continua todos los días de las semana.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del Alcance
	Local	"El Palacio de la Arepa" al estar ubicado en la zona centro, diagonal a la iglesia y frente al Parque es uno de los primero lugares al que los turistas se dirigen para degustar de este novedoso bocadillo, de tal forma que el establecimiento recepta turistas nacionales y extranjeros. De Lunes a Viernes se elabora de 600 a 800 arepas diarias, Sábado 1.500 arepas, Domingo se elabora más de 2.000 desde las 4 de la mañana hasta la tarde
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos		Tipo		Procedencia		Forma de Adquisición		

5. Portadores o Soportes

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo Función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Sra. Jimena Torres Sr. Marcelo García	Más de 20 años	Propietario	Avenida Ambato y Gonzales Suarez	

Procedencia del Saber		Detalles de la Procedencia
X	Padre-Hijos	La Señora Jimena Torres al ser oriunda del Canton Patate, desde pequeña observaba como se elaboraban las arepas para luego establecer el emprendimiento teniendo mucho éxito en el mercado por su sabor, textura y aroma.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	
Transmisión del Saber		**Detalles de la Transmisión**

X	Padre-Hijos	El deseo de la conservación del emprendimiento es latente debido a que es uno de los establecimientos con gran trascendencia del sector por esta razón tanto ayudantes como familiares conservan el legado.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

6. Valoración

Importancia para la comunidad
Este emprendimiento es muy importante para la comunidad debido a su trascendencia e historia, con los años de trayectoria atrae muchos turistas nacionales y extranjeros, creando beneficios económicos.

7. Interlocutores

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

8. Elementos Relacionados

Código/Nombre	Ámbito	Subambito	Detalle del Subambito
Fiestas del Señor de Terremoto			

9. Anexos

Textos	Fotografías	Videos	Audios

10. Observaciones

11. Datos de Control

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca	**Fecha de inventario:**
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		**CÓDIGO 5**
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
1. Datos de Localización		
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate	
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X	**Rural:**
Localidad: "Las delicias de Patate"- Avenida Ambato y Gonzales Suarez		
Coordenadas:		
2. Fotografía Referencial		
Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento "Las delicias de Patate". Foto: Morales Jennifer, 2017		

Código Fotográfico: IMG-20171021-WA0045.jpg			
3. Datos de Identificación			
Denominación		**Otras denominaciones**	
"Las delicias de Patate"		**D1**	N/A
		D2	N/A
Grupo Social		**Lengua**	
Mestizo		**L1**	Español
Subambito		**Detalle del Subambito**	
Gastronomía		N/A	
Breve Reseña			
"Las delicias de Patate" abrió sus puertas hace 30 años, surge como idea de la Señora Luisa Torres suegra de la Señora Mariana Cisneros, quien le sugiere comercializar las tradicionales arepas junto con la chicha de uva. De forma ocasional elabora pan de casa y empanadas de babaco|, pero no con mucha frecuencia.			
4. Descripción			
La Señora Mariana Cisneros junto a sus dos hijos elabora las tradicionales arepas utilizando zapallo, panela, harina de maíz, aliños dulces, queso, pasas, todos los ingredientes se convierten en una masa la cual es envuelta en la hoja de achera. También elabora la famosa chicha de uva, la cual fermenta uvas que son producidas en la zona y no utiliza agua potable, utiliza agua de bidones dando un sabor diferente y de calidad a la chicha. El precio de cada arepa es de 0.25 centavos y la botella de chicha de uva 1 dólar.			
Fecha o Periodo		**Detalle de la Periocidad**	
	Anual	"Las delicias de Patate ofrece sus servicios de Miércoles a Domingo, al ser un trabajo fuerte decide la familia tomar un descanso los días Lunes y Martes, ya que el fin de semana es imposible cerrar por la afluencia turística de la zona.	
	Continua		
	Ocasional		
X	Otro		
Alcance		**Detalle del Alcance**	
	Local	Al ser muchos años de trayectoria existe fidelidad en los consumidores ya que conocen la calidad del producto, cada semana recibe muchos turistas, familias completas que en días específicos acuden al lugar para adquirir el producto. Por esta razón turistas nacionales e internacionales asisten al lugar para consumir este novedoso producto.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
X	Internacional		

Elementos		**Tipo**		**Procedencia**		**Forma de Adquisición**		

5. Portadores o Soportes					
Tipo	**Nombre**	**Edad/Tiempo de actividad**	**Cargo Función o Actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuo	Mariana Cisneros	30 años	Propietario	Avenida Ambato y Gonzales Suarez	

Procedencia del Saber		**Detalles de la Procedencia**
	Padre-Hijos	La Señora Mariana Cisneros adquirio la preparación de Arepas y chicha de uva gracias a su familia y a su suegra quienes cultivaron en ella el deseo de elaborar de una forma única y diferente estos productos.
X	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

Transmisión del Saber		**Detalles de la Transmisión**
X	Padre-Hijos	El emprendimiento es administrado por la Señora Mariana Cisneros, su esposo y sus tres hijos quienes conservan la tradiciones, dos de sus hijos ayudan en la elaboraciones mientras que su otro hijo solo se enfoca en la comercialización, por esta razón la Señora Mariana ha transmitido sus conocimientos a sus hijos quienes desean conservar esta tradición y cultivarla en sus futuras generaciones.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

6. Valoración
Importancia para la comunidad
Este emprendimiento es uno de los pioneros en la elaboración de arepas por esta razón es importante porque es un lugar muy conocido y frecuentado por todo tipo de turistas. A la vez trabaja con los productores tanto de uva como de zapallo para que le proporcionen de materia prima dando fuentes de empleo y a la vez incrementando la economía del Cantón.

7. Interlocutores				
Apellidos y Nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

8. Elementos Relacionados			
Código/Nombre	**Ámbito**	**Subambito**	**Detalle del Subambito**
Fiestas del Señor de Terremoto			

9. Anexos			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audios**
	IMG-20171021-WA0046		
	IMG-20171021-WA0044		

10. Observaciones

11. Datos de Control		
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato		
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca	**Fecha de inventario:**	
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**	
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**	
Registro Fotográfico:		

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO			
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL			**CÓDIGO 6**
FICHA DE INVENTARIO			
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1. Datos de Localización			
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate		
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X	**Rural:**	
Localidad: Panadería y Pastelería "Eterna Primavera"- Avenida Ambato y Gonzales Suarez			
Coordenadas:			
2. Fotografía Referencial			
Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento Panadería y Pastelería "Eterna Primavera". Foto: Morales Jennifer, 2017			

Código Fotográfico: IMG-20171021-WA0043

3. Datos de Identificación

Denominación	Otras denominaciones	
Panadería y Pastelería "Eterna Primavera"	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua**	
Mestizo	**L1**	Español
Subambito	**Detalle del Subambito**	
Panadería	N/A	

Breve Reseña

El Señor Olguer Pimbo aprendió a elaborar arepas desde temprana edad, mientras ayudaba a diversas personas con quienes trabajaba. Mientras transcurría el tiempo fue mejorando la receta, hace 12 años abrió su panadería y pastelería "Eterna Primavera" a más de realizar todo tipo de pan, oferta a sus clientes las deliciosas y tradicionales arepas.

4. Descripción

Durante años ha mejorado la receta de sus arepas, se esta forma ha ido incrementado ingredientes para darle un sabor único. Los ingredientes principales para la arepa es: Zapallo, panela, condimentos dulces, harina de maíz y trigo, y queso. El precio de cada arepa es de 0.25 centavos.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periocidad
	Anual	La Panadería y Pastelería "Eterna Primavera" está a disposición de sus clientes todos los días del año, debido a que abastece tanto a la localidad como a los turistas extranjeros quienes visitan el Cantón todos los días de la semana.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del Alcance**
	Local	Hace doce años el emprendimiento solo se enfocaba en turistas locales, pero con el crecimiento del Cantón la difusión de sus atractivos, muchos turistas llegan y su producción se ha incrementado al visitante internacional.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos		Tipo		Procedencia		Forma de Adquisición		

5. Portadores o Soportes

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo Función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Holguer Pimbo	12 años	Propietario	Avenida Ambato y Gonzales Suarez	

Procedencia del Saber		Detalles de la Procedencia
	Padre-Hijos	El Señor Holguer Pimbo desde que era pequeño aprendió a elaborar las arepas mientras trabajaba en distintos lugares, tuvo varios maestros los cual le permitió aprender diversas técnicas y crear su propia receta para darle un sabor original a sus arepas.
X	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

Transmisión del Saber		Detalles de la Transmisión
X	Padre-Hijos	El emprendimiento ha ido creciendo con el transcurso del tiempo, por esta razón el Señor Holguer Pimbo desea que el negocio perdure y pase a las próximas generaciones, desde ya enseña a sus hijos la elaboración, y requiere su ayuda para que adquieran conocimientos a la vez poniéndolos en práctica.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

6. Valoración

Importancia para la comunidad

Las arepas que se oferta en la Panadería y Pastelería "Eterna Primavera" son muy cotizadas por todo tipo de turistas, el fin de semana es cuando hay más consumo de las arepas, porque muchos turistas asisten a la misa y después a consumir sus arepas. Por esta razón existe mayor incremento económico en la zona.

7. Interlocutores

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

8. Elementos Relacionados

Código/Nombre	Ámbito	Subambito	Detalle del Subambito
Fiestas del Señor de Terremoto			

9. Anexos

Textos	Fotografías	Videos	Audios
	IMG-20171021-WA0040		

10. Observaciones

11. Datos de Control	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca	**Fecha de inventario:**
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO	
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	**CÓDIGO 7**
FICHA DE INVENTARIO	
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	

12. Datos de Localización		
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate	
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X	**Rural:**
Localidad: Tradición Patateña- Avenida Ambato y Gonzales Suarez		
Coordenadas:		

13. Fotografía Referencial

Fotografía 1: Morales Jennifer, 2017

Fotografía 2: Morales Jennifer, 2017

Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento "Tradición Patateña". Foto: Morales Jennifer, 2017

Código Fotográfico:
Fotografía 1: 20171101_115157.jpg

Fotografía 2: 20171101_115027.jpg

14. Datos de Identificación

Denominación	Otras denominaciones	
Tradición Patateña	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua**	
Mestizo	**L1**	Español
Subambito	**Detalle del Subambito**	
Gastronomia	N/A	

Breve Reseña

Tradicion Patateña es un emprendimiento que ha tenido su trascendencia desde el año 1975 siendo unos de los primeros establecimientos en ofrecer estos deliciosos productos. La Señora Lidia pasaba siempre junto a su madre quien fue su maestra y le enseño varias recetas, entre ellas la elaboración de las deliciosas arepas, utilizando los materiales que se encuentran en la zona como es el zapallo, la panela, el queso. Su madre una mujer emprendedora inicia con el negocio pero se aseguró que su receta pase a las próximas generaciones, después de su muerte, su hija la Señora Lidia toma el mando del negocio hasta la actualidad quien junto a su esposo el Señor Nelson Barrio Nuevo trabajan todos los días para ofrecer este exquisito producto.

15. Descripción

Los principales ingredientes para la elaboración de arepas son: zapallo, panela, condimentos dulces, manteca, queso. El precio de cada arepa es de 0.25 centavos. Mientras que los elementos para la elaboración de la chicha son: agua, uvas de la zona, se deja fermentar las uvas tres días y se produce la famosa y deliciosa chicha de uva.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periocidad
	Anual	Tradición Patateña es un emprendimiento que abre todos los días del año, sus propietarios consideran que muchos turistas viajan por degustar estos bocadillos y por esa razón no pueden cerrar el negocio.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del Alcance**
	Local	El emprendimiento tiene un alcance internacional debido que reciben pedidos de Estados Unidos y España, elaboran las arepas y se las envían. A su vez muchos turistas extranjeros los visitan especialmente los fines de semana.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición

16. Portadores o Soportes

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo Función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Lida Edita Cisneros Tamayo	42 años	Propietario	Avenida Ambato y Gonzales Suarez	
Individuo	Nelson Barrio Nuevo	42 años	Propietario	Avenida Ambato y Gonzales Suarez	

Procedencia del Saber		Detalles de la Procedencia
X	Padre-Hijos	La elaboración de las arepas inicio con la Madre de la Señora Lida Cisneros quien fue la promotora para el desarrollo del emprendimiento y a la vez transmitió la receta a su hija quien en la actualidad se encarga de impulsar el negocio.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

Transmisión del Saber		Detalles de la Transmisión
X	Padre-Hijos	Como manifiestan sus propietarios el negocio será la ruleta de la familia, así como ellos adquirieron los conocimientos desean transmitir a sus futuras generaciones para que esta tradición no se pierda
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

17. Valoración

Importancia para la comunidad
Tradición Patateña es un emprendimientos que contribuye al desarrollo del Cantón, debido a que para elaborar los productos adquieren los elementos de la zona. Los pedidos que cubren al exterior permite crear ingresos y a la vez muchos extrajeron degustaran este producto y nacerá en ellos el deseo de visitar el lugar de su procedencia

18. Interlocutores

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

19. Elementos Relacionados

Código/Nombre	Ámbito	Subambito	Detalle del Subambito
Fiestas del Señor de Terremoto			

20. Anexos

Textos	Fotografías	Videos	Audios

	20171101_115157.jpg 20171101_115027.jpg		
21. Observaciones			
22. Datos de Control			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca		**Fecha de inventario:**	
Revisada por:		**Fecha de Revisión:**	
Aprobada por:		**Fecha de aprobación:**	
Registro Fotográfico:			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		**CÓDIGO 8**
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
23. Datos de Localización		
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate	
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X	**Rural:**
Localidad: Heladería Babaco Gigantón- Avenida Ambato y Gonzales Suarez		
Coordenadas:		
24. Fotografía Referencial		
Fotografía 1: Morales Jennifer, 2017	Fotografía 2: Morales Jennifer, 2017	

Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento “Babaco Gigantón”. Foto: Morales Jennifer, 2017		
Código Fotográfico: Fotografía 1: 20171101_115812.jpg Fotografía 2: 20171101_115724.jpg		
25. Datos de Identificación		
Denominación	**Otras denominaciones**	
Heladería “El babaco gigantón”	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua**	
Mestizo	**L1**	Español
Subambito	**Detalle del Subambito**	
Gastronomía	N/A	
Breve Reseña		
Heladería el Babaco Gigantón lleva brindando sus servicios a los clientes 4 años, en sus inicios solo ofrecían helados, con el deseo de innovar y utilizar los elementos que los huertos del Cantón ofrece, elaboran la espumilla de mandarina, un atractivo nuevo e innovador del sector.		
26. Descripción		
Los principales ingredientes para la elaboración de la famosa espumilla de mandarina son: huevos, azúcar, zumo de mandarina. Este producto lleva muchos elementos más pero es una receta única, y se lo puede comprobar al degustar, debido que su sabor es natural, la densidad de la espumilla es suave y espesa dando un toque de distinción y originalidad. Este producto se comercializa a 0.50 centavos. Otros productos que ofrece la Heladería son: Cono Simple: 0.60 centavos Cono Doble: 0.75 centavos Vaso: 0.75 centavos Obleas: 0.75 centavos Los sabores ofertados son: Coco Mora Guayaba Taxo MANDARINA Chocolate		
Fecha o Periodo	**Detalle de la Periocidad**	

	Anual	Heladería Babaco Gigantón ofrece sus servicios todos los días del año, su producto es muy cotizado los fines de semana por la afluencia turística. Al ser un producto variado y refrescante es muy cotizado por todo tipo de persona.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del Alcance**
	Local	El emprendimiento tiene un alcance internacional debido que los visitantes son nacionales e internacionales y degustan los productos. De igual forma se manejan con un carrito de helados que recorre la zona especialmente en las afueras de escuelas.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos	**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de Adquisición**

27. Portadores o Soportes

Tipo	**Nombre**	**Edad/Tiempo de actividad**	**Cargo Función o Actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuo	Karina Frutos	3-4 años	Propietaria	Avenida Ambato y Gonzales Suarez	

Procedencia del Saber		**Detalles de la Procedencia**
X	Padre-Hijos	El emprendimiento fue una idea del Padre de la Señora Karina Frutos quien elaboraba los helados y los comercializaba, pero la idea de elaborar espumilla de mandarina fue creación de la Señora Karina Frutos quien puso en juego su creatividad y nació este delicioso producto.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	
Transmisión del Saber		**Detalles de la Transmisión**
X	Padre-Hijos	La Propietaria desea transmitir sus conocimientos a sus descendientes para que el emprendimiento surja y a la vez ellos puedan ser creadores de nuevas recetas o atractivos gastronómicos.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

28. Valoración

Importancia para la comunidad
La Heladería Babaco Gigantón, es un emprendimiento que ayuda mucho al desarrollo local por su innovador producto ofertado, ya que la espumilla es elaborada con zumo de mandarina la cual es adquirida a los productores de la zona y ahí se crean nuevas fuentes de empleo.

29. Interlocutores				
Apellidos y Nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

30. Elementos Relacionados			
Código/Nombre	**Ámbito**	**Subambito**	**Detalle del Subambito**
Fiestas del Señor de Terremoto			

31. Anexos			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audios**
	20171101_115812.jpg		
	20171101_115724.jpg		

32. Observaciones

33. Datos de Control	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca	**Fecha de inventario:**
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		**CÓDIGO 9**
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
34. Datos de Localización		
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate	
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X	**Rural:**
Localidad: Pan del Valle- Calle Marcial Soria y Gonzales Suarez		
Coordenadas:		
35. Fotografía Referencial		

Fotografía 1: Morales Jennifer, 2017

Fotografía 2: Morales Jennifer, 2017

Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento “Pan del Valle”. Foto: Morales Jennifer, 2017

Código Fotográfico:
Fotografía 1: 20171101_124124.jpg
Fotografía 2: 20171101_124102.jpg

36. Datos de Identificación

Denominación	Otras denominaciones	
Pan del Valle	**D1**	N/A
	D2	N/A

Grupo Social	Lengua	
Mestizo	**L1**	Español

Subambito	Detalle del Subambito
Gastronomía	N/A

Breve Reseña

Pan del Valle tiene 41 años de funcionamiento. El emprendimiento se originó por el Señor Humberto Moreta quien desde temprana edad trabaja en distintas panaderías del Cantón, es ahí en donde nace su vocación por la panadería, para hoy en día tener una alta producción y sean consumidos por muchos turistas.

37. Descripción

La panadería ofrece distintas variedades de pan entre los más conocidos son: tapado, cachitos dulces, arepas, molletes, empanadas de babaco, palanquetas integrales, empanadas integrales y especiales, cañitas, pan de dulces, entre otros productos.
El valor de los productos es variado va desde los 25 centavos. Las tradicionales arepas son comercializadas a 0.25 centavos, mientras que las empanadas de babaco a 0.50 centavos cada una. Toda la producción se la realiza en horno de leña.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periocidad
	Anual	Pan del Valle está abierto todos los días del año, abastecen a su sucursal que se encuenta en la ciudad de Ambato Calle Bolivar y Fernandez
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del Alcance
	Local	El emprendimiento tiene un alcance provincial debido que su producción no solo se encuentra en el Cantón Patate si no también en el Cantón Ambato, al realizar la investigación se llega a la conclusión de que en Ambato este producto tiene mucha acogida, desde tempranas horas de la mañana llegan carros con distintos tipos de pan para abastecer el local de Ambato y muchas personas madrugan y adquieren este delicioso producto.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición

38. Portadores o Soportes

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo Función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Humberto Moreta	41 años	Propietario	Calle Marcial Soria y Gonzales Suarez	

Procedencia del Saber		Detalles de la Procedencia
	Padre-Hijos	El Señor Humberto Moreta vio la necesidad de trabajar desde temprana edad, realizaba su trabajo en distintas panaderías de sector, en donde observaba el procedimiento y ayudaba a elaborar pan. Este es el motivo para que el Señor adquiriera conocimientos y años más tarde crear su propio emprendimiento con su receta.
X	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

Transmisión del Saber		Detalles de la Transmisión
X	Padre-Hijos	Hoy en díaq el emprendimiento se encuentra bajo la administración de su hija quien recibió de su padre toda la información y a la vez le ayudaba desde pequeña para que surgiera el negocio familia. En la actualidad se puede observar el desarrollo del negocio.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

39. Valoración

Importancia para la comunidad

Pan del Valle es muy importante para la comunidad debido a que genera fuentes de empleo, varios de los habitantes trabajan en este emprendimiento en la elaboración, la transportación y la comercialización de este delicioso producto. También difunde la identidad del Cantón debido a que cada vez que una persona consume su producto sabe que su lugar de procedencia es Patate.

40. Interlocutores

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

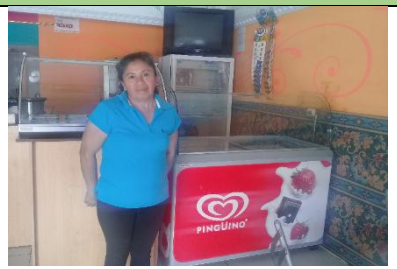
41. Elementos Relacionados

Código/Nombre	Ámbito	Subambito	Detalle del Subambito
Fiestas del Señor de Terremoto			

42. Anexos

Textos	Fotografías	Videos	Audios
	20171101_115157.jpg 20171101_115027.jpg		

43. Observaciones			
44. Datos de Control			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca		**Fecha de inventario:**	
Revisada por:		**Fecha de Revisión:**	
Aprobada por:		**Fecha de aprobación:**	
Registro Fotográfico:			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		**CÓDIGO 10**
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
45. Datos de Localización		
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate	
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X	**Rural:**
Localidad: Heladería Crema del Valle - Calle Marcial Soria y Abdón Calderón		
Coordenadas:		
46. Fotografía Referencial		
otografía 1: Morales Jennifer, 2017	 Fotografía 2: Morales Jennifer, 2017	

Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento Heladería "Crema del Valle". Foto: Morales Jennifer, 2017

Código Fotográfico:
Fotografía 1: 20171101_125034.jpg
Fotografía 2: 20171101_124917.jpg

47. Datos de Identificación

Denominación	**Otras denominaciones**	
Pan del Valle	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua**	
Mestizo	**L1**	Español
Subambito	**Detalle del Subambito**	
Gastronomía	N/A	

Breve Reseña

La Heladería Crema del Valle tiene algunos años de funcionamiento se desconoce la fecha de su origen debido que pertenecía a otro propietario, pero los actuales propietarios desarrollan en emprendimiento ya cinco años, adquirieron el negocio con el nombre y la receta de sus deliciosos helados.

48. Descripción

La Heladería Crema del Valle tiene una extensa oferta, dirigida más a estudiantes quienes después de una larga jornada, acuden al lugar para consumir sus productos, socializar y refrescarse.
Entre los productos ofertados tenemos:

Waffles: 0.50 centavos Café: 0.75 centavos Jugos Naturales: 1 dólar. Tostadas: 1 dólar Chocolate: 1 dólar	Banana Split: 2.50 centavos Waffle con helado o crema: 2 dólares Helado Hawaiano: 2.50 centavos Fresas con chocolate: 0.50 centavos Fresas con crema: 1 dólar Ensalada de frutas: 1.50	Cono estudiantil con 1 aderezo: 0.50 centavos. Vaso juvenil con 2 aderezos: 0.50 centavos. Vaso Master con 3 aderezos: 0.75 centavos Copa ejecutiva con 3 aderezos: 1 dólar

Fecha o Periodo		**Detalle de la Periocidad**
	Anual	La heladería Crema del Valle tiene una atención continua todos los días del año.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del Alcance**

X	Local	Tiene un alcance local debido que los principales consumidores son los habitantes del lugar, especialmente los estudiantes, este es su punto de encuentro después de la jornada estudiantil.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos	**Tipo**	**Procedencia**	**Forma de Adquisición**

49. Portadores o Soportes

Tipo	**Nombre**	**Edad/Tiempo de actividad**	**Cargo Función o Actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuo	Diana Robayo	5 años	Propietaria	Calle Marcial Soria y Abdón Calderón	

Procedencia del Saber		**Detalles de la Procedencia**
	Padre-Hijos	La Señora Diana Robayo cuando adquirió el negocio, también obtuvo la receta de los helados de Chocolate, Vainilla, mixto, ya que el anterior propietario se manejaba con esta receta, pero los actuales propietarios elaboraron el helado de crema.
X	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

Transmisión del Saber		**Detalles de la Transmisión**
X	Padre-Hijos	La propietaria recibe la colaboración de su hija en sus tiempos libres debido que trabaja los fines de semana y su tiempo es limitado por esta razón se aspira a que el negocio continúe por varias generaciones pero aún no se considera como algo seguro.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

50. Valoración

Importancia para la comunidad

El negocio es muy importante para la comunidad local por su contribución al crecimiento económico de la misma, muchos habitantes se dirigen al negocio para consumir los productos ofertados, a la vez les permite tener un momento de tranquilidad mientras degustan de los productos que posee un sabor delicioso y único.

51. Interlocutores

Apellidos y Nombres	**Dirección**	**Teléfono**	**Sexo**	**Edad**
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

52. Elementos Relacionados			
Código/Nombre	**Ámbito**	**Subambito**	**Detalle del Subambito**
Fiestas del Señor de Terremoto			
53. Anexos			
Textos	**Fotografías**	**Videos**	**Audios**
54. Observaciones			
55. Datos de Control			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca		**Fecha de inventario:**	
Revisada por:		**Fecha de Revisión:**	
Aprobada por:		**Fecha de aprobación:**	
Registro Fotográfico:			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		**CÓDIGO 11**
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
1. Datos de Localización		
Provincia: Tungurahua	**Cantón:** Patate	
Parroquia: La Matriz	**Urbana:** X	**Rural:**
Localidad: Restaurante Arupos- Gonzales Suarez y Calle Marcial Soria		
Coordenadas:		

2. Fotografía Referencial

Fotografía 1: Morales Jennifer, 2017

Fotografía 2: Morales Jennifer, 2017

Descripción de la Fotografía: detalle del emprendimiento Restaurante "Arupos". Foto: Morales Jennifer, 2017

Código Fotográfico:
Fotografía 1: 20171101_125624.jpg
Fotografía 2: 20171101_125553.jpg

3. Datos de Identificación

Denominación	**Otras denominaciones**	
Restaurante "Arupos"	**D1**	N/A
	D2	N/A
Grupo Social	**Lengua**	
Mestizo	**L1**	Español
Subambito	**Detalle del Subambito**	
Gastronomía	N/A	

Breve Reseña

El Restaurante "Arupos" tiene funcionamiento ya 6 años, El Restaurante se inició con la Señora Patricia Herrera quien elabora los platillos que ofrece. Desde pequeña recibió los conocimientos básicos de a su madre a quien observaba realizar distintas comidas y hoy en día es su sustento económico.

4. Descripción		
Los Principales Productos que se consumen entre semana son almuerzos pero los fines de semana realizan platos a la carta. Entre su oferta tiene: Truchas (especialidad) Pollo Casari Churrascos Comida apanada Gran variedad de almuerzos		
Fecha o Periodo		**Detalle de la Periocidad**
	Anual	Restaurante "Arupos" ofrece su delicioso plato todos los días de la semana, debido que cubre las necesidades de varios turistas por su gran variedad, y con sabor único.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		**Detalle del Alcance**
	Local	Al Restaurante "Arupo" acuden varios turistas tanto nacionales como internacionales, debido que buscan satisfacer sus necesidades y el restaurante les ofrece una alimentación completa.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos		Tipo		Procedencia		Forma de Adquisición		

5. Portadores o Soportes					
Tipo	**Nombre**	**Edad/Tiempo de actividad**	**Cargo Función o Actividad**	**Dirección**	**Localidad**
Individuo	Patricia Herrera	6 años	Propietaria	Gonzales Suarez y Calle Marcial Soria	

Procedencia del Saber		Detalles de la Procedencia
X	Padre-Hijos	La deliciosa sazón de los platillos que se ofrecen son gracias a la creatividad de la Señora Patricia Herrera pero la técnica y los primeros conocimientos los adquirió cuando observaba a su madre preparar la comida para su familia.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

Transmisión del Saber		Detalles de la Transmisión
X	Padre-Hijos	Se desea conservar la tradición a las próximas generaciones.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de Capacitación	
	Otro	

6. Valoración

Importancia para la comunidad
El restaurante "Arupos" contribuye mucho en el crecimiento de la comunidad debido que muchos turistas deciden visitar los atractivos del cantón pero a la vez también alimentarse es ahí cuando se dirigen al restaurante y quedan satisfechos por la sazón de su comida de esta forma incrementa el turismo.

7. Interlocutores

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Morales Cuenca Jennifer	Tomas Sevilla y Bolívar	424274	Femenino	22

8. Elementos Relacionados

Código/Nombre	Ámbito	Subambito	Detalle del Subambito
Fiestas del Señor de Terremoto			

9. Anexos

Textos	Fotografías	Videos	Audios
	20171101_125624.jpg		
	20171101_125553.jpg		

10. Observaciones

11. Datos de Control

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Jennifer Valeria Morales Cuenca	**Fecha de inventario:**
Revisada por:	**Fecha de Revisión:**
Aprobada por:	**Fecha de aprobación:**
Registro Fotográfico:	

Bibliografía

A, J., Valera, J., & Cruz, A. (15 de Enero de 2011). *Excelenciasgourmet.com*. Obtenido de Las buenas prácticas de higiene en los alimentos: http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/las-buenas-practicas-de-higiene-en-los-alimentos

Acosta, M. J. (5 de Mayo de 2015). *Universidad Tecnica de Ambato.* Obtenido de Repositorio Digital: http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/9398/1/FCHE-THP-198.pdf

Advisors, I. D. (29 de Octubre de 2017). *Intedya.com*. Obtenido de Buenas Practicas de Manufactura : http://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html

Alva, C. I. (4 de Octubre de 2017). *Red Tercer Milenio.* Obtenido de Historia de la Gastronomia: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Alvarez, M. (12 de Mayo de 2014). *Hablando de Nutrición*. Obtenido de Qué es una dieta y cuáles son las características de la dieta recomendable: https://hablandodenutricion.com/2014/05/12/que-es-una-dieta-y-cuales-son-las-caracteristicas-de-la-dieta-recomendable/

ANDES Agencia Publica de Noticias del Ecuador y Suramerica. (23 de 09 de 2015). *Andes.info.ec*. Obtenido de Ecuador será el centro gastronómico del mundo durante el festival Latitud Cero: http://www.andes.info.ec/es/noticias/ecuador-sera-centro-gastronomico-mundo-durante-festival-latitud-cero.html

Arriola, A. (Junio de 2006). *Research gate .* Obtenido de Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local: https://www.researchgate.net/profile/Angelica_Arriola/publication/282133780_Las_rutas_gastronomicas_como_estrategia_de_desarrollo_turistico_local/links/56043e6608ae5e8e3f2fd5c9/Las-rutas-gastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf

Balanzino, M. (2 de Enero de 2017). *thegourmetjournal.com*. Obtenido de Tendencias Gastronomicas en 2017: http://thegourmetjournal.com/noticias/tendencias-gastronomicas-en-2017/

Castro, K. (2010). *Tecnologia de Alimentos.* Bogota: Ediciones de la U.

Chavarrias, M. (4 de Septiembre de 2014). *Eroski Consumer* . Obtenido de El control de la temperatura en los alimentos: http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2014/09/04/220536.php

Consejeria de empleo y desarrollo tecnologico. (30 de Octubre de 2017). *Junta de Andalucia.* Obtenido de Manipulacion de Alimentos (Manual): http://www.juntadeandalucia.es/empleo/recursos2/material_didactico/especialidades/materialdidactico_manipulacion_alimentos/PDF/Manual_Comun.pdf

Cruz, J. C. (13 de Abril de 2011). *Regusto*. Obtenido de Cocina y Gastronomia como Cultura: http://regusto.es/2011/04/13/cocina-y-gastronomia-como-cultura/

El comercio. (12 de Julio de 2012). El zapallo es la esencia de la sabrosa arepa de Patate. *El zapallo es la esencia de la sabrosa arepa de Patate*, pág. 1.

El Telegrafo. (2 de Febrero de 2014). Competitividad Turistica. *Competitividad Turistica*, pág. 1.

Gabin, M. d. (29 de Octubre de 2017). *Nutri-salud.com.ar*. Obtenido de Normas para la higiene y adecuada manipulación de los alimentos: http://www.nutri-salud.com.ar/articulos/manipulaciondealimentos.php

Gallina Blanca . (s.f.).

Guia Virtual de Turismo Accesible. (25 de Septiembre de 2017). *Guia Virtual de Turismo Accesible*. Obtenido de Gastronomía: http://turismoaccesible.ec/site/information/region-sierra/tungurahua/gastronomia/

Higiene Ambiental. (26 de Mayo de 2017). *Higieneambiental.com*. Obtenido de Buenas prácticas para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos/ Higiene Ambiental: http://www.higieneambiental.com/higiene-alimentaria/buenas-practicas-para-prevenir-la-contaminacion-cruzada-de-los-alimentos

Hola cultura. (29 de Octubre de 2017). *Holacultura.com*. Obtenido de El arte de la cultura: https://www.holacultura.com/el-arte-de-la-cocina-kitchen-arts/

Importancia una guia de ayuda. (4 de Octubre de 2017). *Importancia de la Gastronomia*. Obtenido de Importancia de la Gastronomia: https://www.importancia.org/gastronomia.php

INEC. (2010). Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

Martinez, J. (2011). *Gastronomia y Nutricion .* Madrid : Sintesis.

Mayordomo, I. (30 de Octubre de 2017). *Saludterapia.com*. Obtenido de Nutricion: http://www.saludterapia.com/glosario/d/74-nutricion.html

Meraz, L. C. (8 de Octubre de 2017). *Bien y Saludable*. Obtenido de Diferencia entre Dieta, Nutricion y Alimentacion : http://www.bienysaludable.com/nutricion/diferencia-entre-dieta-nutricion-y-alimentacion

Ministerio de Turismo. (20 de Junio de 2013). *Ecuador, nominado a mejor destino gastronómico en los World Travel Awards*. Obtenido de Ecuador, nominado a mejor destino gastronómico en los World Travel Awards: http://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/

MINISTERIO DE TURISMO. (Septiembre de 2017). *issuu.* Obtenido de issuu: https://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag

Ministerio de Turismo. (2017). La Gastronomía en la provincia de Tungurahua. *Guia gastronomica*, 5.

Montecinos, A. (16 de Marzo de 2015). *Centro Empresarial Gastronomico Hotelero.* Obtenido de ¿Que es la ruta gastronomica turistica y cultural?: https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/

Montecinos, A. (9 de Octubre de 2017). *Egourmet*. Obtenido de Aprendiendo de Gastronomia: http://egourmet.com.mx/sociales.php?id_social=493

Muñoz, M. (28 de Noviembre de 2012). *Consejo Nutricional*. Obtenido de ¿Que significa la palabra dieta?: https://consejonutricion.wordpress.com/2012/11/28/que-significa-la-palabra-dieta/

Oliveira, B. (Febrero de 2011). *Estudios y perspectivas del turismo.* Obtenido de Determinantes de la satisfacción del turista. Un estudio en la ciudad de Guarujá-Brasil: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000100013

Perez, B. (29 de Ocubre de 2017). *Ainia.es*. Obtenido de Tendencias en alimentación 2017: http://www.ainia.es/tecnoalimentalia/consumidor/tendencias-en-el-desarrollo-de-productos-de-alimentacion-para-2017/

Perez, N., Mayor, G., & Navarro, V. (2003). *Procesos de Cocina .* Madrid : Sintesis .

Revista Electronica de Motivacion y Emocion . (4 de Octubre de 2017). *Motivacion, satisfaccion y lealtad en el turismo: el caso de un destino del interior.* Obtenido de La motivacion como variable de segmentacion turistica: http://reme.uji.es/articulos/numero35/article9/article9.pdf

Rincon de la Salud. (29 de Octubre de 2017). *Rincondelasalud.com*. Obtenido de Manipulacion de Alimentos: http://www.rincondelasalud.com/es/articulos/nutricion_manipulacion-de-alimentos_22.html#prim

Sancho, A. (4 de Octubre de 2017). *Universitat de Valencia .* Obtenido de Jornadas Internacionales de Turismo Justo: Un reto para el desarrollo Turismo y Desarrollo: https://www.uv.es/~sancho/Turismo%20y%20desarrollo.pdf

Santana, M. A. (Junio de 2003). *Tesis Doctorales en Red .* Obtenido de FORMAS DE DESARROLLO TURÍSTICO, REDES Y SITUACIÓN DE EMPLEO.: http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/5116/mast1de2.pdf

Turismo en Peru. (3 de Octubre de 2017). *DIFERENCIA ENTRE RECURSO, ATRACTIVO Y PRODUCTO TURÍSTICO*. Obtenido de Atractivo Turístico: https://turismoenperusite.wordpress.com/2017/03/29/diferencia-entre-recurso-atractivo-y-producto-turistico/

Universidad de Barcelona. (2013). La importancia Cientifica en la Seleccion de Atractivos Turisticos Patrimoniales. Una vision desde la espacialidad social. *Revista Electronica de Geografia y Ciencias Sociales* , 1.

Universidad Interamericana para el Desarrollo. (30 de Octubre de 2017). *uaa.edu.mx.* Obtenido de Introduccion a la gastronomia: http://www.uaa.edu.mx/libros/GASTRONOMIA/IG01Lectura.pdf

Universidad para la Cooperacion Internacional. (3 de Octubre de 2017). *Localizacion de Actividades Turisticas.* Obtenido de La espacialidad del fenomeno turistico: http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-07/tema1/Analisis_territorial.pdf

Veintimilla, A. (30 de Octubre de 2017). *elcomercio.com*. Obtenido de Estas seran las tendencias gastronomicas del 2017: http://www.elcomercio.com/sabores/proyecciones-2017-cocina-sabores-ecuador.html

Articulo Académico

La gastronomía como atractivo turístico de un destino: Caso de estudio Patate.

Jennifer Valeria Morales Cuenca

[1] Universidad Técnica de Ambato,
Av. Los Chasquis, campus Huachi, Ecuador
jmorales8104@uta.edu.ec

Resumen. La presente investigación tiene como objetivo fomentar el turismo gastronómico de un destino, formando una Ruta Gastronómica, la cual permitirá el desarrollo del sector así como difundir su información cultural. En la actualidad el principal motivo por el que muchas personas viajan es degustar una gastronomía diferente a la habitual realizando un intercambio de costumbres, por las técnicas y los insumos que son utilizados, muchos de ellos resultan atractivos para un turista que lleva un estilo de vida distinto al del lugar de visita. Una de las actividades que permitieron impulsar esta investigación, es la vinculación con los prestadores de servicios gastronómicos del Cantón Patate, quienes aportaron con información dando a conocer la identidad que poseen sus productos, su origen y como han logrado trascender con el paso de los años para convertirse en el motivo principal por el cual miles de turistas los visitan con mucha frecuencia. Las respuestas que proporcionaron los propietarios de los establecimientos gastronómicos permitieron conocer las características de la oferta. Gracias a la aplicación de las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural se profundizo

Palabras clave: Gastronomía, atractivo turístico, turismo, turismo gastronómico, ruta gastronómica.

1 Introducción

El turismo se ha convertido en una actividad que permite desarrollar las relaciones entre distintas sociedades, en donde, por un constante intercambio de información existen nuevas experiencias. La sociedad se rige por diferentes estilos de vida, en donde la presión laboral y la cotidianidad han colapsado a muchos individuos, por esta razón el turismo cada día adopta nuevas tendencias, incrementando las motivaciones para la total satisfacción del turista. Los cambios alientan al dinamismo, salir de lo habitual para otorgar experiencias enriquecedoras respondiendo a las necesidades turísticas. (Mazon, Colmenares, & Hurtado, 2014). Dentro de la sociedad existe un cambio constante, cada gusto se ve influenciado por las nuevas tendencias, las cuales se modifican todos los días. El interés de conocer nuevas ofertas es el punto clave para despertar la curiosidad en varios turistas, quienes se interesan en las diferentes ramas turísticas pero con un objetivo en común: realizar turismo. Cuando una persona realiza un viaje el primer recuerdo que se le presenta es la comida, la textura, sabor, sazón, entre otros. El turismo Gastronómico ha motivado el deseo de viajar con el objetivo de degustar comida diferente a la habitual, sin importar los conocimientos gastronómicos que poseen solo desean experimentar sabores nuevos en su paladar. (Rodriguez, 2016). Con el transcurso del tiempo la gastronomía se ha convertido en un importante exponente dentro del turismo. Precisamente, el tema de estudio de este artículo es conocer como la gastronomía se convierte en un atractivo turístico de un destino enfocándose en el Cantón Patate.

Al respecto, Acerenza (1984), considera Los atractivos turísticos como los componentes más importantes dentro de la industria del turismo por que conforman la materia prima y se convierte en el principal motivo para que el turista elija un destino, con el deseo de satisfacer sus necesidades. (Navarro, 2014). La oferta gastronómica cada día se convierte en el principal motivo de viaje eso se refleja en el incremento de la demanda por consumir productos únicos, por su calidad, composición, sabor, entre otros no se pueden encontrar en otro lugar, siendo un motivo fuerte para explotar este tipo de turismo. (Falcón, 2014)

2. Estado del Arte

El turismo ha logrado desarrollarse en cada parte del mundo, como actividad social tienes sus aspectos positivos y negativos. Puede ser el principal motivo para obtener incremento económico, mejorar las relaciones sociales y difundir la identidad de distintas culturas. La actividad turística es considerada como la nueva industria en donde se genera desarrollo económico del sector en el cual se realiza turismo. (Altamirano & Tuñez, 2016). Al ser la actividad considerada la más importante en los últimos años ha permitido el crecimiento económico, social y cultural del lugar en el que se ejecuta el turismo creando beneficios para todos los actores turísticos. (Barrera & Varela, 2017). La persona que viaja a un lugar distinto del habitual menos de un año es considerado un turista que ocupa su tiempo en actividades de negociacion, ocio, distraccion en donde enriquece sus conocimientos con el destino de visita. (Contreras, 2016). Durante años se ha mantenido el modelo tradicional de turismo sin considerar las nuevas exigencias del mercado, es significativo priorizar las tendencias actuales para satisfacer las necesidades de la demanda turistica. (Garcia B. , 2016). Según (Gretzel & Yuan, 2000) consideran: La necesidad de difundir información influye en la elaboración de nuevas tecnologías así como condicionar a la empresa a las nuevas tendencias y exigencias de los consumidores turísticos quienes reciben información turística por medios de comunicación actualizados. (Solsona & Giner, 2015). Para aprovechar al maximo el potencial turistico de un lugar es necesario que todos los actores se involucren en un trabajo consolidado tanto las autoridades, prestadores de servicios, operadores, para posicionar al atractivo como factor de desarrollo economico. (Bolaños & Heredia, 2014). La gastronomía es un tema de conocimiento mundial, el cual lo visualizamos todos los días en los medios de comunicación por esta razón mayor es el número de consumidores y cada día se va incrementando tanto por la difusión de información gastronómica y por el deseo de vivir nuevas experiencias culinarias, es así como la gastronomía es considerada como una carrera glamorosa y conocida por los medios. (Garcia, 2015). En la actualidad las personas viajan o contratan un operador turístico con el propósito de degustar las maravillas culinarias que cada destino ofrece. Este tipo de turismo da apertura al intercambio de culturas dentro de la sociedad. Al consumir la gastronomía que produce un sector se acepta la identidad, sabor, consistencia, originalidad, entre otros, mostrando así su información cultural que han mantenido durante años. (Rodriguez, Universidad Nueva Esparta, 2016). Las rutas gastronómicas forman parte del desarrollo de la sociedad, permiten disfrutar el territorio, vivir nuevas experiencias culinarias en el sector visitado. El conocer un proceso nuevo e innovador, los insumos utilizados, permiten obtener información sobre esa cultura sobre todo aporta en el orgullo gastronómico del lugar protagonista. Es fundamental que el lugar de visita cuente con los servicios necesarios para brindar una experiencia de calidad. (Montecinos, Centro Empresarial Gastronómico Hotelero, 2015)

3 Método/Metodología

Se utilizaron Fichas del I.N.P.C. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) a una muestra de 11 establecimientos gastronómicos del Cantón Patate, obteniendo información de: Detalle de Periodicidad, Detalle del Alcance, Detalle de la Procedencia e importancia del establecimiento para la comunidad.

Se tabulo datos y se realizó la verificación de hipótesis utilizando la prueba de Friedman.

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de ESTABLECIMIENTO, PERIODICIDAD, ALCANCE and TIEMPO son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,049	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

4 Resultados

La More: Ofrece a sus clientes unas deliciosas empanadas de babaco, las cuales poseen una receta única e inigualable, utilizando la fruta de la zona como es el babaco. Esta receta es muy creativa por su originalidad y exquisito sabor.
Tortillitas de Maíz: Es un plato típico innovador que se distribuye en el centro del Cantón Patate. El plato consta de tortillas elaboradas con harina de maíz, manteca animal, queso, cocidas en un tiesto, en el momento de servirlas se las acompaña con aguacates los cuales son producidos en la zona, también se degusta con curtido y ensalada de chochos.

Arepas de Mama Lucha: Este establecimiento es uno de los primeros en ofrecer arepas y chicha de uva. Su producto se caracteriza por ser elaborados en leña lo cual le da un sabor especial y por esta razón es un cotizado.

Palacio de la Arepa: Por más de 20 años viene ofreciendo las deliciosas arepas de zapallo acompañadas de la deliciosa chicha de uva a todos sus clientes quienes cada vez regresan con el objetivo de consumir este magnífico platillo.

Las delicias de Patate: Abrió sus puertas hace 30 años, surge como idea de la Señora Luisa Torres suegra de la Señora Mariana Cisneros, quien le sugiere comercializar las tradicionales arepas junto con la chicha de uva. De forma ocasional elabora pan de casa y empanadas de babaco|, pero no con mucha frecuencia.

Panadería y Pastelería La Eterna Primavera: Se ofrecen exquisitos panes, empanadas, rosquillas, entre otros, se considera que el producto estrella de este establecimiento son las arepas de zapallo las cuales son muy cotizadas por su forma de preparación ya que es una receta diferente a la tradicional y cada día se mejora.

Tradición Patateña: Es un emprendimiento que ha tenido su trascendencia desde el año 1975 siendo unos de los primeros establecimientos en ofrecer arepas y chichi de uva y son unos productos muy deliciosos.

Heladería Babaco Gigantón: Lleva brindando sus servicios a los clientes 4 años, en sus inicios solo ofrecían helados, con el deseo de innovar y utilizar los elementos que los huertos del Cantón ofrece, elaboran la espumilla de mandarina, un atractivo nuevo e innovador del sector.

Pan del Valle: En su oferta posee gran variedad de panes de distintos precios, las muy conocidas arepas, todos los productos se elaboran en horno de leña, y distribuidos desde tempranas horas a su sucursal que se encuentra ubicado en el centro de Ambato.

Heladería Crema del Valle: Los productos que ofrece este emprendimiento son muy variados, dirigidos al público en general, con diferentes precios, pero es más consumido por los estudiantes quienes después de una jornada académica se dirigen a este lugar para refrescarse.

Restaurante Arupos: Los Principales Productos que se consumen entre semana son almuerzos pero los fines de semana realizan platos a la carta.

Entre su oferta tiene: Truchas (especialidad), Pollo Casari, Churrascos, Comida apanada y Gran variedad de almuerzos.

5. Conclusiones

- El turismo Gastronómico es un elemento clave para el desarrollo económico de la sociedad.
- Con el cambio de las tendencias mundiales, los gustos y requerimientos de los consumidores se modifican cada día se vuelven más exigentes con el mercado por esta razón el fundamental actualizar el servicio con el objetivo de tener clientes satisfechos y la oferta sea consumida en repetidas ocasiones.
- La oferta turística que posee un sector es lo primordial al elegir un destino, pero las experiencias, el confort, la excelente atención es el punto clave para que un turista decida regresar a ese lugar.
- Durante la investigación realizada se pudo identificar la gastronomía que el Cantón Patate oferta, no solo enfocándose en las tradicionales y deliciosas arepas junto a la chicha de uva, se identificó gastronomía muy atractiva como son: las tortillas de maíz, las empanadas de babaco, la espumilla de mandarina, entre otros.
- Mediante el estudio de campo se identificó 11 establecimientos gastronómicos, los mismos que están distribuidos en: 3 panaderías, 2 heladerías, 5 cafeterías y 1 restaurante, establecidos dentro de la zona urbana del Cantón Patate a su vez satisfacen el paladar de consumidores locales e internaciones.
- La aplicación de las fichas de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (I.N.P.C.) dio apertura a la vinculación entre el investigador y los prestadores de servicios, mediante las fichas aplicadas se conoció varias características como: grupo social, subambito, periodicidad, alcance, tiempo de actividad, procedencia y transmisión del saber, los cuales convierten a la gastronomía en un atractivo turístico del Cantón Patate.

Bibliografía

Acerenza, M. A. (1984). *Administracion del Turismo-vol 1. Conceptualizacion y Organizacion.* Mexico: Trillas . Obtenido de Conceptualizacion, origen y evolucion del turismo .

Altamirano, V., & Tuñez, M. (15 de Noviembre de 2016). *International Journal of Information Systems and Tourism (IJIST).* Obtenido de Promoción y difusión turística de los paises de Iberoamerica a traves de los medios sociales : file:///C:/Users/hp/Downloads/122-585-1-PB%20(1).pdf

Alva, C. I. (4 de Octubre de 2017). *Red Tercer Milenio.* Obtenido de Historia de la Gastronomia: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Barrera, M., & Varela, R. (Abril de 2017). *Revista Iberoamericana de Turismo.* Obtenido de hacia la construccion de un sistema de informacion de turismo cultural y de naturaleza

para la planificacion en el municipio de Bucaramanga, Colombia : file:///C:/Users/hp/Downloads/2681-11975-1-PB.pdf

Contreras, F. (2016). *Universidad Estatal de Quevedo.* Obtenido de Estrategias para potencializar el desarrollo del turismo urbano: file:///C:/Users/hp/Downloads/280-1435-1-PB.pdf

Falcon, J. P. (10 de Junio de 2014). *Universidad del Salvador .* Obtenido de Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronomico : http://redmarka.net/ra/usr/39/1151/redmarka_n12_pp35_67.pdf

Garcia, B. (4 de Julio de 2016). *Universidad de Murcia .* Obtenido de Los mercados de abastos y su comercializacion como producto de turismo de experiencias. El caso de Madrid: file:///C:/Users/hp/Downloads/290491-1011011-1-PB.pdf

Garcia, S. (9 de Abril de 2015). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo.* Obtenido de A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil: :<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=504151941010> ISSN

Gretzel, U., & Yuan, Y. y. (1 de Noviembre de 2000). *Sage Journals.* Obtenido de Preparing for the New Economy: http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/004728750003900204

Mazon, T., Colmenares, M., & Hurtado, J. (18 de Julio de 2014). *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamerican.* Obtenido de EL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PENÍNSULA IBÉRICA: EL CASO DE BENIDORM, ESPAÑA: http://www.redalyc.org/pdf/2110/211033017004.pdf

Montecinos, A. (16 de Marzo de 2015). *Centro Empresarial Gastronomico Hotelero.* Obtenido de ¿Que es la ruta gastronomica turistica y cultural?: https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/

Montecinos, A. (9 de Octubre de 2017). *Egourmet*. Obtenido de Aprendiendo de Gastronomia: http://egourmet.com.mx/sociales.php?id_social=493

Navarro, D. (25 de Junio de 2014). *Universidad de Murcia.* Obtenido de Recursos turísticos y atractivos turisticos: Conceptualizacion, Clasificacion y Valoracion: file:///C:/Users/hp/Downloads/221641-786441-1-PB.pdf

Rodriguez, V. (Mayo de 2016). *Universidad Nueva Esparta.* Obtenido de Creacion de una Guia Gastronomica bilingue y digital del municipio de Hatillo: file:///C:/Users/hp/Documents/TESIS/Pdfs/2014/Guia%20Gastronomica.pdf

Rodriguez, V. (Mayo de 2016). *Universidad Nueva Esparta.* Obtenido de Creacion de una guia gastronomica bilingue y digital del municipio de hatillo: file:///C:/Users/hp/Documents/TESIS/Pdfs/2014/Guia%20Gastronomica.pdf

Solsona, J., & Giner, D. (Junio de 2015). *Documents d´ analisis .* Obtenido de Gestión turística y tecnologías de la información: http://www.raco.cat/index.php/DocumentsAnalisi/article/view/v62-n2-ivars-solsona-giner/398749

Turismo en Peru. (3 de Octubre de 2017). *DIFERENCIA ENTRE RECURSO, ATRACTIVO Y PRODUCTO TURÍSTICO*. Obtenido de Atractivo Turístico: https://turismoenperusite.wordpress.com/2017/03/29/diferencia-entre-recurso-atractivo-y-producto-turistico/