



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:

“RUTAS ALIMENTARIAS EN BASE A LA IDENTIDAD DE LOS
ALIMENTOS: CASO DE ESTUDIO AMBATO”

AUTORA: Montalvo Moncayo María Verónica

TUTOR: Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

Ambato-Ecuador

2019

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos con C.c. 1803017365 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **"RUTAS ALIMENTARIAS EN BASE A LA IDENTIDAD DE LOS ALIMENTOS: CASO DE ESTUDIO AMBATO"**, desarrollado por la egresada María Verónica Montalvo Moncayo, 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.



.....
Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

C.c. 1803017365

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, 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 de la autora.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'María Verónica Montalvo Moncayo', is written over a horizontal dotted line.

María Verónica Montalvo Moncayo

C.c. 1803139052

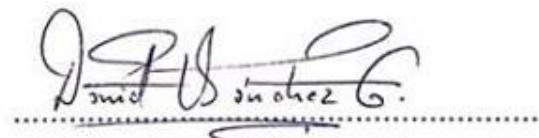
AUTORA

A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

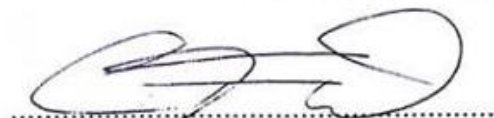
El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Licenciado Magister Daniel Oswldo Sánchez Guerrero y Licenciado Magister Camilo Francisco Torres Oñate; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “RUTAS ALIMENTARIAS EN BASE A LA IDENTIDAD DE LOS ALIMENTOS: CASO DE ESTUDIO AMBATO”, elaborado y presentado por la señorita María Verónica Montalvo Moncayo, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA



Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto
Presidente y Miembro del Tribunal



Lic. Daniel Sánchez Guerrero, Mg.
Miembro del Tribunal



Lic. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo se lo dedicó a mi hija Valentina, quien fue mi impulso y mis ganas de seguir adelante durante todo este trayecto y por supuesto a mis padres que siempre me inculcaron la perseverancia y el ser constante para lograr cada objetivo en la vida.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por siempre guiar mi camino; a mis padres por ser mi soporte y mi apoyo incondicional durante toda mi vida; a mis hermanas por ser mis compañeras de vida y que conjuntamente con mi abuelita Fanny me ayudaron con el cuidado de mi hija mientras yo estaba ausente, a mi primo Tito por ser mi cómplice y mis primos Andy y Vero que formaron parte de este trabajo, a mi amiga Nadia por brindarme su mano en el momento oportuno y en especial a mis profe Cris Páez que con su paciencia y exigencia me ha motivado para concluir con mi trabajo de titulación y también a mi maestros Ing. Mafer Viteri, Lic. Francisco Torres y a mi tutor Ing. Diego Melo.

INDICE GENERAL

PORTADA.....	1
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	2
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	3
APROBACION DEL TRIBUNAL DE GRADO	4
DEDICATORIA	5
AGRADECIMIENTO.....	6
INDICE	7
INDICE DE TABLAS	11
INDICE DE CUADROS.....	12
INDICE DE ILUSTRACIONES.....	13
RESUMEN EJECUTIVO	15
INTRODUCCIÓN	17
CAPITULO I.....	18
MARCO TEÓRICO.....	18
1.1. Antecedentes Investigativos	18
Rutas alimentarias	18
Identidad de los alimentos.....	20
1.2. Objetivos.....	22
Objetivo 1.- Investigar las rutas alimentarias en base a la identidad alimentaria de la ciudad de Ambato.....	22
Cuyes de Ficoa.	23
Jugos de la Susy.	23
Helados de Ficoa.	23
Objetivo 2. Analizar la importancia de las rutas alimentarias.	24

Objetivo 3.- Proponer una ruta alimentaria en base a la identidad de los alimentos	25
Recolección de datos.	27
Análisis de la entrada.	27
Distancias.	27
Tiempo del servicio.	28
Resultado de la ruta.	29
CAPÍTULO II	30
METODOLOGÍA	30
2.1. Materiales	30
Encuesta	30
Fichas del Atlas	31
1. Nombre del producto.	31
2. Ancestralidad	31
Prehispánicas.	31
Criollos.	31
Contemporáneos.	31
3. Época de consumo.	31
4. Lugares de consumo	31
5. Imagen del producto.	31
6. Descripción.	31
7. Zonas tradicionales de consumo.	31
8. Ingredientes.	32
9. Formas de preparación.	32
10. Propiedades.	32
11. Estado de conservación.	32
• Común.	32

• Raro.....	32
• En peligro.....	32
2.2. Métodos.....	32
Fase 1 Estructura de la Ruta.....	35
Literal 1.- Elaborar un inventario.....	35
Literal 2.- Clasificar los atractivos.....	35
Literal 3.- Hacer un diagnóstico de la infraestructura.....	35
Literal 4.- Escoger las o la ruta.....	36
Literal 5.- Seleccionar los puntos.....	36
• Salida.....	36
• Parada estratégica.....	36
• La llegada.....	36
Literal 6.- Analizar posibles rutas alternativas.....	36
Fase 2 Selección de los servicios que a ofrecer en la ruta.....	36
Fase 3 Determinación de los costos y gastos.....	37
• Costos fijos.....	37
• Costos variables.....	37
• Presupuesto total.....	37
• Cálculo de la tarifa.....	37
• Determinación del beneficio neto.....	37
CAPITULO III.....	38
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	38
3.1 Análisis y discusión de los resultados.....	38
3.2 Verificación de hipótesis.....	42
CAPITULO IV.....	45
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	45

4.1. Conclusiones	45
4.2 Recomendaciones.....	46
Anexo 1.- Investigación Ficha. Productos Elaborados	47
Anexo 2. Encuesta realizada a la población ambateña	49
Bibliografía	50

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Frecuencia de consumo de alimentos.....	38
Tabla 2. Elaboración de la Ruta	41

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Origen de los ingredientes	25
--	----

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Diagrama de flujo tecnificado de desarrollo de la Ruta.....	26
Ilustración 2. Distancias de la ruta	28
Ilustración 3. Diseño de rutas alimentarias	34

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Items de la Encuesta.....	40
Gráfico 2. Creación de Ruta Alimentaria.....	41
Gráfico 3. Productos con mayor aceptación	42
Gráfico 4. Resumen de prueba de hipótesis	43
Gráfico 5. Prueba de Kolmogorov – Smirnov para una muestra	43
Gráfico 6. Frecuencia	44

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tiene como objetivo principal la revalorización de las tradiciones alimentarias en base a la identidad de los alimentos, dando a conocer la elaboración mediante las culturas ancestrales que tiene cada plato, puesto que en los últimos años la gastronomía ha sido la razón principal para que la mayoría de turistas decidan viajar y degustar de los mismos.

El estudio está enfocado en el cantón Ambato, el mismo que se la considera como centro de acopio más grande de la zona central del país, al tener una tierra fértil posee la gran ventaja de ser una ciudad netamente productiva logrando un crecimiento en imagen e identidad en la base histórica culinaria a diferencia de las demás ciudades del país, es por eso que, se pone en consideración la importancia de que exista una ruta técnica en la que se demuestre toda la identidad alimentaria ambateña, llevado un conocimiento histórico a través de las tradiciones con las que cuenta cada una de las preparaciones que dan como resultado los platos representativos de la ciudad.

Es por eso que se propone que en la ciudad exista una ruta, a la que se ha denominado “La Ruta del Ágape” la misma que busca dar un significado distinto, es decir, crear un vínculo fraternal entre los alimentos y los turistas, marcando así en cada uno de los comensales una experiencia inolvidable y que de esta manera se promueva el turismo para el crecimiento con el aporte a la economía de la ciudad y de las personas que elaboran los platos.

Palabras Claves: Culturas ancestrales; identidad de los alimentos; gastronomía; rutas alimentarias; tradiciones alimentarias

ABSTRACT.

The main objective of this research study is the revaluation of food traditions based on the identity of foods, showing the elaboration through the ancestral cultures of each dish, since in recent years gastronomy has been the main reason as to why most tourists decide to travel and taste our food.

The study is focused on Ambato, the same one which is considered to be the largest gathering area in the central region of the country. As such, having a fertile land gives us a great advantage of naturally being a productive city achieving growth in both image and identity in the historical culinary base in comparison to other cities of the country. Therefore, it is important to develop a technical route that demonstrates all the food identity of Ambato, providing a historical knowledge through the traditions in which we count each one of the preparations that result in the representative dishes of the city.

This is the reason as to why it is proposed that there is a route in the city, which has been called "La Ruta del Ágape" which seeks to give a different meaning such as creating a fraternal bond between food and tourists marking in each one of the diners an unforgettable experience and in addition to promote tourism for the growth with the contribution to the economy of the city and the people who make the dishes.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo investigativo es una propuesta acerca de una ruta alimentaria en base a la identidad de los alimentos, por sus objetivos de tipo descriptivo, de acuerdo al lugar físico de campo. Su respectiva planificación, está diseñada por capítulos los cuales son:

CAPÍTULO I.- En el que se establece la relevancia e interés de la creación de un vínculo entre la actividad turística y los alimentos a través de la identidad histórica y cultural de los últimos.

Se explica acerca de las rutas alimentarias y la influencia de estas para establecer una marca territorial, así como también la identidad de los alimentos en los saberes ancestrales que se halla en las recetas tradicionales para la elaboración de los platos.

Para el desarrollo de la investigación se ha detallado y explicando tres objetivos planteados: el primero Investigar las rutas alimentarias en base a la identidad alimentaria de la ciudad de Ambato, el segundo Analizar la importancia de las rutas alimentarias y por ultimo Proponer una ruta alimentaria en base a la identidad de los alimentos.

CAPÍTULO II.- Se plantea los materiales utilizados, tales como: del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, dentro de este manual se tomó en consideración la ficha A4 denominada “Ficha de productos elaborados” y una encuesta en la que se pide elegir los platos más representativos de la ciudad

CAPÍTULO III.- Se analiza los resultados de la aplicación de la encuesta, la misma que fue desarrollada en una escala de Likert, poniendo a consideración de la comunidad preguntas que permitan identificar la tendencia a los platos que pueden hacer factible la Ruta del Ágape para la ciudad de Ambato.

CAPÍTULO IV.- Conclusiones y recomendaciones, obtenidas gracias al análisis estadístico de la investigación.

ANEXOS Y BIBLIOGRAFÍA

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se describen los antecedentes investigativos y los objetivos planteados en el proyecto, para esto se tomó en consideración la revisión de artículos científicos y la explicación de las rutas alimentarias y de la identidad de los alimentos para desarrollar la ruta alimentaria propuesta en el tema.

1.1. Antecedentes investigativos

El presente trabajo radica su relevancia e interés en el vínculo existente entre la actividad turística y los alimentos, sin descuidar la identidad tanto histórica como cultural de estos últimos; recientemente las rutas alimentarias son una tipología de turismo, tomando como su principal motivo descubrir el patrimonio alimenticio del lugar y métodos de preparación, así como también zonas donde expenden una gastronomía tradicional. En varios países del mundo existen circuitos destinados a disfrutar distintos platos típicos, los cuales hacen más atractivo y único el destino que se está visitando.

Rutas alimentarias

Las rutas alimentarias son consideradas como itinerarios turísticos que permiten satisfacer el deseo y las necesidades del turista permitiendo explorar al alimento y conocer la identidad del mismo, así como también conocer la región a la que pertenecen. Para **Corigliano (2016)** existe un vínculo entre el territorio y el turismo, el mismo que es considerado como la base fundamental para que se pueda dar la gestión en los destinos y de esta manera exista el turismo de los alimentos, siendo así una clave para que se pueda establecer una marca territorial.

Los alimentos y la vinculación con el turismo dan un carácter histórico y cultural valorizando el trabajo de las personas que se encuentran detrás de todo el proceso de la fabricación o cultivo de los alimentos, para que de este modo se acreciente el valor al destino, según **Medina (2019)** la herencia que contiene cada uno de los alimentos puede llegar a ser atractivamente interesante para las personas que lo estén visitando y

se pueden llevar una gran experiencia de su visita, causando así la necesidad y el deseo de volver en otra ocasión.

La gastronomía (**Guixer, 2019**) en la actualidad se considera como uno de los elementos claves para el desarrollo de las rutas alimentarias, tal y como lo explican **Xiang, Lorfald y Olav (2016)** los alimentos y las rutas (**Batat, y otros, 2019**) se complementan entre sí permitiendo un desarrollo económico local, al mismo tiempo que se proporciona diferentes destinos turísticos, dando relevancia a los valores tradicionales e identidad al territorio permitiendo que sea conocido por una gran variedad de visitantes.

En los últimos años se ha impuesto el turismo alimentario (**Ting, Tan, & A, 2017**) con mayor fuerza, tal y como lo explica **Amilien y Hegnes (2016)**, este turismo se centra principalmente en experimentar diferentes alimentos que se producen en el área y que se logre que los turistas planeen sus viajes exclusivamente con el fin de probar la variedad de alimentos que guardan muchas historias contadas hace varios años atrás, es esto lo que llama la atención de propios y extraños puesto que se lo reconoce como una tradición desde su fabricación hasta el lugar donde se hallan brindando el servicio, incentivando así a los propietarios de los negocios a continuar con la tradición.

Las rutas alimentarias (**Soysal, Çimen, Belbag, & Togrul, 2019**) tiene como motivo explotar los recursos locales de cada destino generando ingresos adicionales a los lugares visitados y también que exista una difusión del patrimonio histórico y de la cultura, potencializando así el turismo alimentario y que con esto se evite la pérdida de las tradiciones, como por ejemplo de hornear pan en horno de leña, o fabricar helado en pailas de bronce y entre otras tradiciones que existen, teniendo en cuenta que el alimento es imprescindible en la visita que realice el turista permitiendo así experimentar parte de las tradiciones del destino, como por ejemplo en Cañar, en donde las personas realizan un ritual llamado “Puruhuá” que consiste en colocar flores, frutas y piedras en el suelo para agradecer a la tierra “Pachamama” la cosecha del trigo y la cebada.

En el caso de Ambato al encontrarse en la zona central del país goza de un clima templado entre 15 – 19 °C lo que ayuda a que su suelo sea fértil brindando así una gran cantidad y de variedad de alimentos nativos, los mismos que son cosechados y

fabricados por los pobladores de la ciudad y que dan lugar a platos únicos y tradicionales que forman parte de la historia y de la cultura de la ciudad.

La implementación de rutas alimentarias se lo puede ver como un enfoque y un apoyo para que las tradiciones no se pierdan, desde sembrar una semilla para después cosecharla y tener como resultado final un alimento único y que este contenga la historia de nuestros antepasados, esta ruta es vital para Ambato, para que se mantenga como un atractivo ante el ojo de los turistas que visiten la ciudad, y que sea considerada como una potencia turística así como también construir una identidad alimentaria de todo el país, ya que el Ecuador tiene un sin número de tradiciones y costumbres en cada rincón.

Identidad de los alimentos

La identidad de los alimentos **(Quinteros, Mendoza, & Quinteros, 2019)** se considera como un concepto que no todas las personas han escuchado o tienen algún conocimiento del tema, sin embargo, dicho concepto se basa en el valor significativo de los saberes ancestrales **(Lee, Kim, Kim, & Yun, 2018)** implícitos en las recetas que marcan la tradición de cada lugar, así como el desarrollo del proceso para la obtención del alimento el mismo que tiene una historia que contar.

Lo que perdura en la comida con el pasar de los años es la preparación y los ingredientes que se utiliza, en especial que no se pierda el uso de los alimentos que son nativos de cada lugar, **(Castro, Vallejo, & Estrada, 2019)** los mismos que dan un sabor único y exclusivo ya que no es fácil de degustar en otros sitios, satisfaciendo el paladar de los turistas haciendo que el sabor sea único e incomparable quedando esa sensación del gusto y la prolongación en la tradición e historia de cada alimento y su preparación.

Los turistas a los largo de un viaje podrán dejar de visitar una iglesia, una estatua o algún emblema cultural del lugar, pero nunca van a dejar de servirse lo típico del sitio; y, al destino lo van a recordar más por la experiencia gastronómica **(Lee, Pennington-Gray, & Kim, 2019)** que por los lugares en sí que visitó, por tal razón es primordial que se valore las tradiciones de nuestros antepasados ya que la gastronomía es un elemento importante por los productos nativos, los mismos que identifican a los pueblos.

Ecuador es una tierra muy generosa y productiva ya que nos brinda alimentos únicos, con un valor histórico incalculable tanto por su sabor como la textura de los productos. Es por ello que la gastronomía ecuatoriana es considerada exquisita por su amplia variedad para la preparación de comidas y bebidas (**Pérez, Jaramillo, López-Guzmán, & Reinoso, 2017**), el Ecuador geográficamente está dividido por cuatro regiones naturales en cada una de las cuales existen productos que las caracteriza, dichos alimentos se convierten en tradicionales al poseer una mezcla de cultura, sabores y saberes ancestrales.

El Ecuador a diferencia de otros países es megadiverso por la gran cantidad de productos que ofrece para la preparación de sus platos, los mismos que contienen parte de la cultura asentada del territorio nacional. La ushucuta que viene del kichwa, significa “granos tiernos cocidos con ají” según el Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador, sería el plato prehispánico que dio origen a la fanesca, el cual se convirtió en un platillo tradicional que identifica una de las más grandes herencias culturales (MgGookin, y otros, 2019) a nivel nacional y que se lo elabora en la semana mayor del catolicismo; para la preparación de este apetecido plato se utilizan varios productos nativos de distintas zonas tales como: haba, garbanzo, lenteja, fréjol, chocho, arveja, melloco, choclo, zapallo, cebolla, sambo y pescado seco que al mezclarlos se da una expresión del mestizaje y de la diversidad cultural del país.

Adentrándonos un poco a una de las regiones naturales del Ecuador como es la Sierra ecuatoriana o región Andina se puede decir que el ingrediente principal que se utiliza en la preparación de la mayor parte de sus platillos tradicionales y de diferente forma es la papa (**Ceabtree, Vaughn, & Cabtree, 2017**) producto que se ha sembrado, cosechado y preparado para el consumo desde la antigüedad por nuestras culturas ancestrales.

Específicamente en la ciudad de Ambato la cocción (**Morkunaite, Podvezko, & Kutut, 2017**) de la papa se la realiza para convertirla en molo que es una mezcla de un refrito de cebollas, ajo, achote y que se lo sirve acompañado de queso fresco, huevos duros, aguacate y lechuga, plato que muchos la confunden con el puré; dicha preparación es por lo general, se la degusta luego de la tradicional fanesca que se sirve en Semana Santa y cabe recalcar que es uno de los únicos platos que se consumen en todos los rincones del país.

La degustación de un plato puede llegar a ser una fuerte interacción entre la cultura y el turista dando un valor simbólico al lugar, considerando que la gastronomía es declarada como patrimonio cultural inmaterial por sus técnicas, expresiones, conocimientos y espacios culturales representativos de cada lugar, por tal razón se debe tomar con más importancia a la identidad de los alimentos para que de esta manera se fortalezca la tradiciones ancestrales para que de este modo se mantenga los valores culturales (Shanoer & Abed, 2018) y se pueda rescatar la herencia de cada pueblo, así como también las costumbres que se han dado de generación en generación.

1.2. Objetivos

Objetivo 1. Investigar las rutas alimentarias en base a la identidad alimentaria de la ciudad de Ambato

Para la investigación de las rutas alimentarias se realizó una ficha de observación a la población y de acuerdo con los resultados los habitantes de Ambato no tiene mayor conocimiento de que exista una ruta. En la ciudad de Ambato según el Ministerio de Turismo no existen rutas alimentarias trazadas, más sin embargo hay una guía gastronómica que indica los lugares más relevantes e históricos de la ciudad en donde se puede encontrar comida típica.

El **patrimonio** es de carácter dinámico el cual está alejado de planteamientos que tienden con la relación con la tradición que resalta su carácter estático, el vínculo que existe entre las rutas alimentarias y aquellas indicaciones geográficas no son solo consideradas un capricho, éstas más bien deben ser un aporte en la economía de un lugar, la presentación que promuevan temáticas en donde se relaciones a los negocios turísticos y que los mismos puedan ser inclusivos y a la vez se aborden situaciones de la identidad de los alimentos, desde la perspectiva de las ciudades y los países que abordan un potencial exportador que éste vínculo del territorio va generando para otros.

Al hablar de **rutas alimentarias** la ciudad de Ambato cuenta con una gran variedad de alimentos al estar ubicada en la zona centro del Ecuador, tiene un clima de 15°C conocida como San Juan Bautista de Ambato, es la cabecera del cantón Ambato y la capital de la provincia de Tungurahua, llamada “Ciudad de las Flores y de las Frutas”

o también “Cuna de los Tres Juanes”, tiene una población de 165.185 habitantes y es la décima ciudad más poblada del país. Ambato ha sido cuna de hombres ilustres entre los que figuran Juan Montalvo, Juan León Mera y Juan Benigno Vela; todos ellos escritores, literatos, periodistas y políticos, todo esto a confabulado a que esta tierra llena de oportunidades tanto en su economía, turismo y en espacial la gastronomía, por lo tanto se describe a continuación algunos de los alimentos y platos que en esta tierra se producen.

Cuyes de Ficoa. El cuy es un mamífero roedor de origen de la zona andina de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú, el cuy es un producto alimentario de alto valor nutricional que contribuye a la alimentación de la población. En nuestro país se lo consume con mayor frecuencia en las comunidades campesinas e indígenas con diferentes preparaciones y está presente en peticiones de mano, bodas, entre otras.

Especialmente en Ambato luego del terremoto que ocurrió en 1949, los ciudadanos viendo la necesidad de surgir y buscar ingresos para sus familias, decidieron emprender y construyeron pequeños asaderos de cuyes localizados en Ficoa, es ahí que se empezó a ofrecer este plato y que hasta hoy en día se lo puedo encontrar, en los establecimientos el cuy se lo sirve acompañado de una papa cocida en salsa de cebolla y de una pequeña ensalada.

Jugos de la Susy. Han transcurrido más de cuatro décadas desde que Susy ayudo a su madrina a poner los jugos en enormes coladeros metálicos, ya que en esa época no existía aun las licuadoras, su puesto fue un regalo de 15 años de su madrina que con el pasar de los años se ha encargado de acreditar su negocio brindando una buena atención.

Los jugos más conocidos son el “levantamuertos” que está compuesto de borjón, espinaca y alfalfa y “noche de luna” que tiene huevo de codorniz, cerveza y también de borjón.

Helados de Ficoa. La avenida Los Guaytambos que es la calle principal de este barrio se encuentran a la venta estos helados que dentro de su gama de sabores tiene vainilla con mora, taxo, vainilla con frutilla, coco, mora, ron pasas, higo, aguacate, entre otros.

Objetivo 2. Analizar la importancia de las rutas alimentarias

Las rutas alimentarias son consideradas como una herramienta para valorizar los productos primarios con los que son elaborados los platos así como también las tradiciones culturales, las mismas que prevalece en el turista y en especial de aquel que planifica su viaje poniendo como objetivo principal degustar de la comida tradicional que posee cada uno de los lugares, ya que estos llevan consigo una historia que contar, las misma que atraen la atención porque la mayoría de alimentos no se los puede encontrar en otro lugar.

Para **Barrera y Bringas (2008)**, Francia lidera el desarrollo del turismo con base a una ruta *gourmet*, en la que se visita las principales ciudades con relevancia cultural alimentaria francesa, la misma que es considerada como un emblema de la cocina mundial por su destacada transcendencia en su gastronomía, seguido de España por su amplia variedad de productos y vinos de gran calidad.

La gastronomía es considerada patrimonio cultural de los pueblos y un elemento complementario del viaje, por tal razón dichas rutas deben ser una experiencia única para la persona que solicita del servicio, la preparación y la ubicación de cada ingrediente que este conlleve, debe tener una historia y una tradición que contar, ya que esto llama la atención de propios y extraños y que el sabor que estos transmiten sea únicos para el paladar y que sean muy difíciles de volver a encontrar en otros lugares, dando así un experiencia única para el viajero.

Para **Carvajal (2016)** el Ecuador es considerado un país mega diverso gracias a su cultura, condiciones climáticas, etnias y un sin número de productos que cuenta cada región del país. La comida ecuatoriana tiene una amplia variación, que se llena de diversos sabores que identifican a cada pueblo y que al combinarlos da origen a las preparaciones tradicionales que llaman la atención de propios y extraños.

El objetivo de la ruta alimentaria es específicamente revitalizar ciertas debilidades y que están se transformen en un futuro sostenible fortaleciendo el turismo en la ciudad, vinculando y beneficiando a toda la comunidad y que de esta manera poder resaltar el origen de los alimentos con los que son preparados los platos simbólicos que representan a Ambato así como también la historia, cultura y tradiciones que cada uno de ellos tienen y que los expresan en la elaboración.

Ambato es considerada por tener una tierra fértil y contar con una arquitectura variada, lo que le hace única es sus expresiones y manifestaciones culturales, existen varios platos tradicionales que forman parte de la ciudad y contienen identidad alimenticia, pero no todos los productos que se utilizan para la elaboración de los mismos son nativos, tal y como se lo explica en la siguiente tabla:

Cuadro 1. Origen de los ingredientes

Plato local	Ingredientes andinos	Ingredientes introducidos
Cuy de Ficoa	Cuy Papa Maní Ajo Maíz	Lechuga Cebolla blanca
Llapingacho	Papa	Achiote Huevos Chorizo Aguacate Remolacha Lechuga Tomate
Empanada de morocho	Maíz	Cerdo Cebolla Zanahoria Arveja Huevos

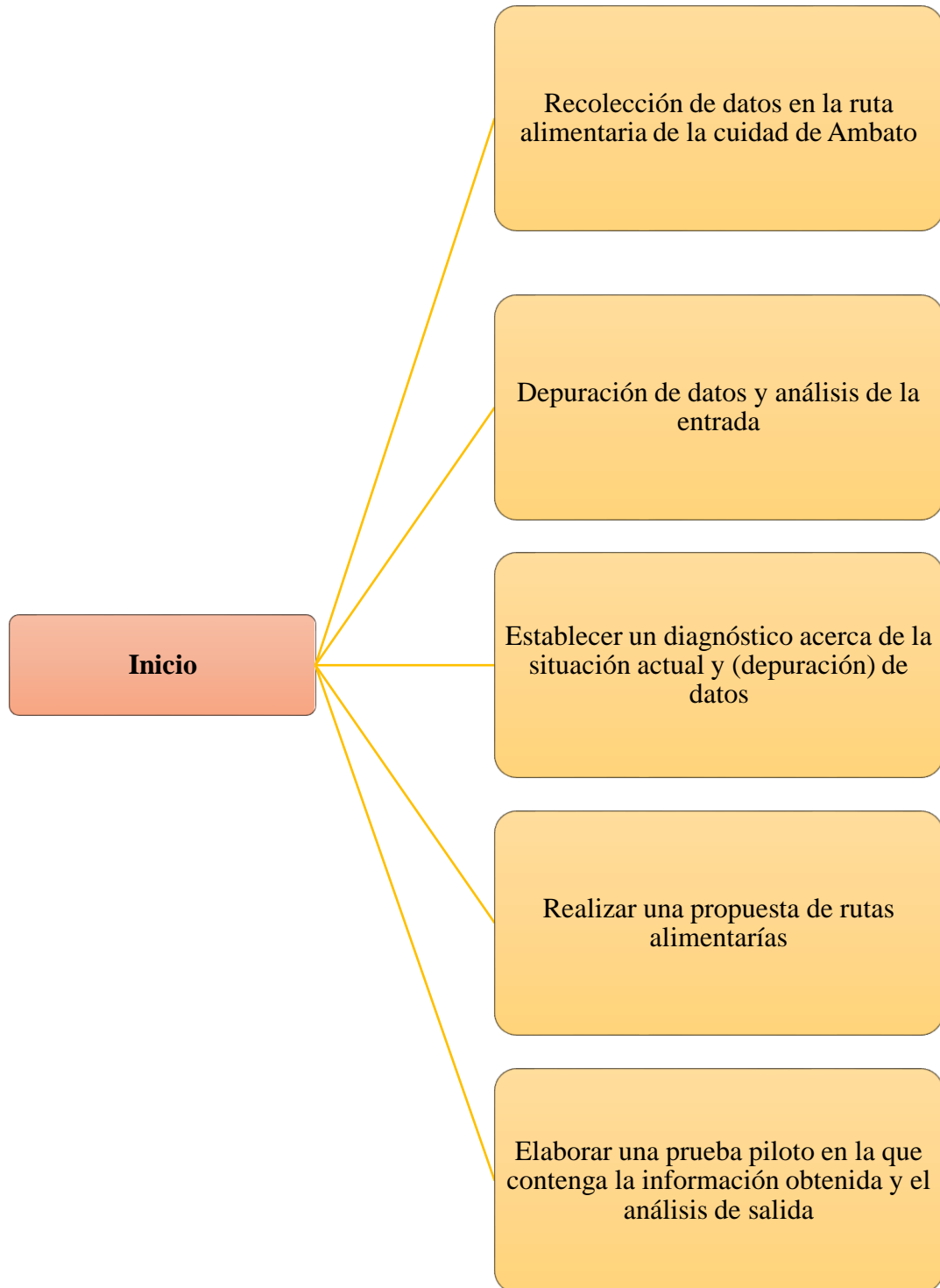
Fuente: Guerrero, J. (2018)

Objetivo 3. Proponer una ruta alimentaria en base a la identidad de los alimentos

Esta investigación propone la creación de una ruta alimentaria basa en la identidad de los alimentos, es decir, darle una revalorización cultural a los alimentos que su utilizan para la elaboración del producto final y que están dentro de este proyecto; considerando que el estudio de esta investigación es de tipo descriptivo, ya que indica paso a paso el proceso que se necesita para la creación de la ruta, desde el inicio que conlleva planeación de todas las necesidades que los turistas tienen, optimizar las rutas mediante algún medio de difusión, hasta la finalización de la misma

A continuación se describe en el diagrama la metodología que se aplicará para la creación a la ruta alimentaria.

Ilustración 1. Diagrama de flujo tecnificado de desarrollo de la Ruta



Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

La ruta alimentaria va a tener por nombre, “La Ruta del Ágape” la misma que busca dar un significado especial a los platos y bebidas, es decir incentivar la comida fraternal entre las personas que degusten los platos, puesto que tendrá vinculado alimentos y preparaciones que son únicas de la ciudad de Ambato.

Se realizará una recolección de datos en la ciudad, de la cual se tendrá información para la recopilación de información, para posteriormente realizar un análisis completo para la creación de la ruta,

Las fuentes de información para la recolección de datos son las encuestas, recolección de datos tanto estadísticos como descriptivos que promuevan la viabilidad de la ruta, a continuación se presenta un diagrama de diseño metodológico para la ruta:

Recolección de datos. El tiempo de recorrido de la ruta será de 1 hora y 20 minutos. La partida será a las 10h00 desde Atocha panadería, está ubicada en el parque de Atocha, en la calle Himno Nacional, la siguiente parada será en la panadería La Delicia ubicada en la calle Pérez de Anda y Martínez, el arribo será a las 10h30, la ruta continuará en los Helados de la Catedral ubicada en el centro de la ciudad en la calle Bolívar y Montalvo, la hora de llegada es 10h45, después el recorrido continuará en el Ponche Suizo ubicada en la Sucre y Montalvo, la hora de llegada será 11h00, el último lugar para el fin de la ruta será en el mercado Central ubicado en Marieta de Veintimilla en donde se encuentra Susy Juice, conocido comúnmente como Los Jugos de la Susy, la hora de llegada será a las 11h30.

Análisis de la entrada. Mediante Google Maps se observará y trazará las entradas que estén habilitadas para iniciar con la ruta, existen cuatro entradas para acceder a la ciudad de Ambato, al sur Riobamba, al este Pelileo, al suroeste Guaranda y al norte Latacunga, por este último será la entrada que se tomara en cuenta para la ruta.

Distancias. Se tomará y especificará las distancias que tengan los establecimientos entre sí:

- Entre Atocha Panadería y panadería La Delicia existen 3 km de distancia.
- Entre panadería La Delicia y Los Helados de la Catedral existen 1,5 km de distancia.

- Entre Los Helados de la Catedral y El Ponche Suizo existe 100 metros de distancia.
- Entre El Ponche Suizo y Jugos de la Susy existe 500 metros de distancia.

Ilustración 2. Distancias de la ruta



Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

El tiempo de recorrido será de 1 hora y 20 minutos, el primer lugar en donde se empezará la ruta es en Atocha, en la panadería que lleva el mismo nombre del lugar, para después continuar con el pan tapado en la panadería La Delicia, la ruta continuara en los helados de la Catedral, después en el ponche Suizo y por último los jugos de la Susy en el mercado central.

Tiempo del servicio

- Atocha panadería el servicio es de 5 minutos
- Pan tapado el servicio es de 5 minutos

- Helados de la Catedral el servicio es de 3 minutos
- Ponche Suizo el servicio es de 11 minutos
- Jugos de la Susy el tiempo de servicio es de 7 minutos

Resultado de la ruta. El resultado de la ruta es evitar que se pierdan las costumbres, cultura y tradiciones que se han venido dando con el pasar de los años, aumentando la riqueza alimentaria que posee la ciudad, revalorizando cada uno de los alimentos que en ella se producen y que son utilizados para la elaboración de los platos que tienen muchas historias que contar y que a su vez representan a la ciudad.

CAPÍTULO II

Se detalla la metodología utilizada en la investigación y se explica los resultados y el análisis de la encuesta realizada a 100 pobladores de la ciudad de Ambato seleccionadas de forma aleatoria mediante una investigación no paramétrica por conveniencia.

METODOLOGÍA

En este capítulo se describen los materiales y métodos que se utilizaron para el desarrollo de este proyecto de investigación, los cuales fueron descritos de acuerdo a la finalidad y el propósito que éstos aportan dentro de la misma; hay que considerar que se utilizaron varias técnicas e instrumentos que fueron de gran aporte al desarrollo de este trabajo de investigación. A continuación se detallan cada uno de los materiales y métodos:

2.1. Materiales

Los materiales utilizados para esta investigación fueron, las fichas del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, dentro de este manual se tomó en consideración la ficha A4 denominada “ficha de productos elaborados” y una encuesta en la que se pide elegir los platos más representativos de la ciudad.

Encuesta

La encuesta aportó con la selección de los platos tradicionales más representativos de la ciudad, la misma que está compuesta por 12 ítems, en los 11 primeros se solicitó a los encuestados calificar del 1 al 5 una lista de platos, mediante escala de Likert; en donde 1 es la opción con menor aceptabilidad y 5 la opción que tiene mayor aceptabilidad; la segunda pregunta se enfocó en la propuesta que se desea implementar para este tipo de investigación, es decir, la proyección de una ruta alimentaria con los platos mejor puntuados.

Fichas del atlas

La información que generan estas fichas es la que se recoge en la investigación de campo, permitiendo que cada producto esté registrado en una sola ficha, la misma que tiene toda la información de la región del producto, la ficha de productos elaborados tiene los siguientes ítems:

1. **Nombre del producto.**- Hace referencia a la forma tradicional con la que se le nombra o se le conoce al producto elaborado y puede estar expresado en kichwa, shuar u otras lenguas nativas.
2. **Ancestralidad.**- Da a conocer la forma de preparación de los alimentos de acuerdo a la cultura de cada pueblo. Existen 3 opciones de explicarlo:
 - **Prehispánicas.**- Se relaciona con la preparación de alimentos que se realizaban antes de la llegada de los conquistadores europeos al territorio ecuatoriano.
 - **Criollos.**- Preparaciones que se dieron del mestizaje gastronómico, a partir del periodo Colonia hasta el siglo XX, como por ejemplo el loco.
 - **Contemporáneos.**- Platos que se elaboran desde el siglo XX hasta la actualidad, como por ejemplo el “pato al lodo”.
3. **Época de consumo.**- Según la tradición, estos pueden ser de forma cotidiana o festiva, buscando caracterizar cual es la época específica de consumo, transformándose en elaboraciones más apreciadas.
4. **Lugares de consumo.**- Evidencia la disponibilidad del consumo del plato, es decir da una especificación de los lugares en los que es posible encontrarlo.
5. **Imagen del producto.**- Permite una rápida identificación del producto del que se está hablando, la imagen debe ser de propia autoría.
6. **Descripción.**- Explica acerca de las características del plato permitiendo conocer cuál es el contexto cultural de su elaboración y la forma de consumir él alimento, ya que estos pueden tener varias formas de consumo, como la machica, que puede ser postre o bebida.
7. **Zonas tradicionales de consumo.**- Esta sección permite conocer las parroquias donde el producto puede llegar a tener una procedencia cultural, por razones históricas o patrimoniales.

8. **Ingredientes.**- Permite conocer los ingredientes que son utilizados para la elaboración del plato.
9. **Formas de preparación.**- Explicación detallada de los principios y técnicas que se deben tomar en cuenta para la elaboración del plato, comprendiendo la importancia de los alimentos patrimoniales.
10. **Propiedades.**- En esta casilla se explica las propiedades nutritivas o medicinales que contiene el producto.
11. **Estado de conservación.**- Hace referencia al estado de consumo del producto mediante una categorización:
 - **Común.**- Significa que el producto es abundantes y se encuentra en los lugares tradicionales de consumo.
 - **Raro.**- Expresa que el producto es medianamente conocido pero que no se lo puede encontrar con mayor facilidad.
 - **En peligro.**- Quiere decir que el producto se encuentra en peligro de desaparecer o que los pobladores lo recuerden pero se esté volviendo escaso.

El objetivo de las fichas es dar a conocer la historia y las razones culturales que se expresan en cada preparación, así como también poner en consideración acerca de la identidad del alimento con el que se realiza cada preparación, explicando las tradiciones ancestrales y las formas o momentos en los que se puede consumir el mismo, así como también indicar los lugares en donde se los puede encontrar.

El propósito que tienen la creación de las fichas es poner en consideración especialmente el aprovechamiento de los nutrientes de los alimentos que se utilizan para la creación de los platos típicos y poder evitar que se pierda con el pasar de los años la historia y las tradiciones alimenticias que poseen cada uno de las preparaciones, explicando las formas de preparación y en las épocas en las que se pueden consumir.

2.2. Métodos

La presente investigación tiene como base el análisis a través de una fundamentación técnico científica sobre el tema “Ruta alimentarias en base a la identidad de los alimentos: caso de estudio Ambato”.

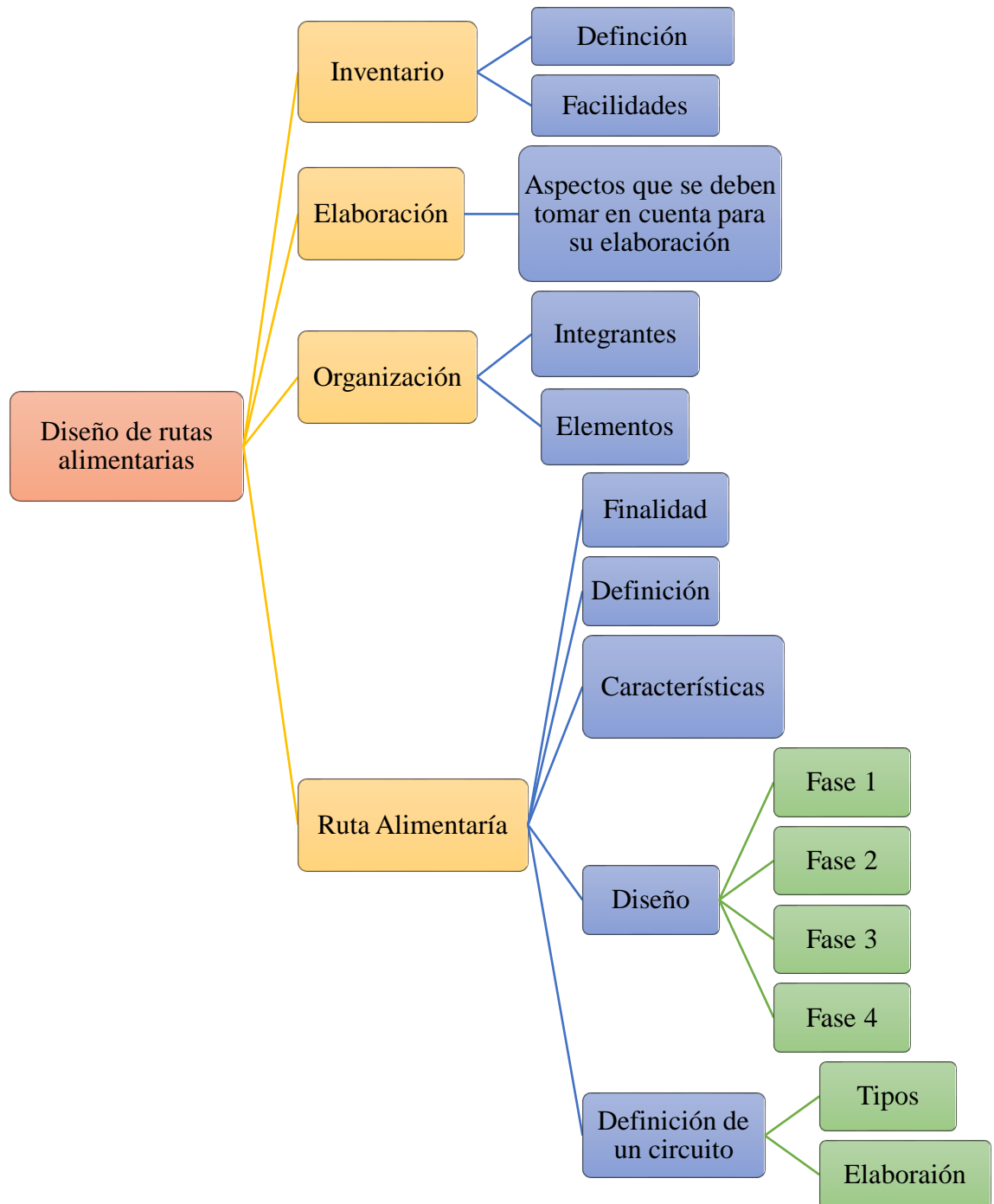
Las rutas alimentarias como lo explica **Barrera (2006)** tienen un propósito más profundo, ya que a estas se las consideran como un instrumento primordial para un futuro sostenible en cuanto al turismo alimentario, la misma que promueve el desarrollo rural a través del posicionamiento de los alimentos con identidad territorial y que a su vez tienen un proceso de preparación especial o de las celebraciones o rituales que se realizan para el consumo del plato.

Es así que la identidad de los alimentos busca descubrir lo más representativo de la región a la que representa, para **Nudes dos Santos (2007)** son productos turísticos que permiten explorar lúdicamente la historia y sobre todo las culturas ancestrales de cada uno los alimentos que se utilizan para la elaboración del plato e identificar el lugar donde es posible encontrarlo.

La presente investigación es de tipo descriptivo – prospectivo, la misma que proyecta y explica cada uno de los pasos que se debe tomar en cuenta para el desarrollo de una ruta a la que se le ha denominado “La Ruta del Ágape”; esta ruta se desarrolla mediante la metodología FAVA – SENA, para de esta manera alcanzar una descripción holística, lo que quiere decir que la investigación será a fondo del lugar en donde se realizara el estudio.

Esta metodología aporta con una explicación amplia de cada uno de los pasos que se debe seguir para la creación de una ruta, tal y como lo describe el gráfico:

Ilustración 3. Diseño de rutas alimentarias



Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

Fuente: Diseño de rutas turísticas

Los pasos que se han puesto en consideración para crear o delimitar una ruta alimentaria son:

Fase 1. Estructura de la ruta

Literal 1.- Elaborar un inventario de los atractivos alimentarios de la zona. Mediante las fichas realizadas de INPC, se pudo determinar que en la ciudad de Ambato existen varios atractivos alimentarios que llaman la atención a propios y extraños y que a su vez tiene historias y tradiciones que contar. Los atractivos alimentarios son: pan tapado, helados de paila de la Catedral, Ponche Suizo, tortillas de maíz, helados de Ficoa, colada morada, empanadas de viento, morocho, jugos de la Susy, pan de Pinllo, chocolate ambateño.

Literal 2.- Clasificar los atractivos para definir cuáles formaran parte de la ruta. Por medio de la encuesta realizada a los habitantes de la ciudad de Ambato, se determinó como el atractivo principal los Jugos de la Susy con 80%, en segundo lugar los helados de la Catedral con 77%, en tercer lugar el Ponche Suizo con 76%, en cuarto lugar el pan tapado con 75% y por último la colada morada con 71%, los mismo que formaran parte de la ruta alimentaria en la ciudad de Ambato.

Literal 3.- Hacer un diagnóstico de la infraestructura de los lugares que prestan servicios alimentarios de la zona para definir sus fortalezas y debilidades y crear planes de acción a corto y mediano plazo. Empezando por:

El Ponche Suizo tiene una infraestructura renovada, los que heredaron esta tradición decidieron darle un toque moderno pero sin perder la historia y con esta receta la han distribuido como una patente en una sucursal en el Mall de los Andes.

Los Helados de la Catedral, brindan su servicio en un carro de helados que lleva en la esquina de las calles Montalvo y Bolívar más de 20 años.

Atocha panadería, deleita a las personas con la colada morada y su infraestructura es moderna pero mantenido ese toque contemporáneo con sus mesas y sillas.

La Delicia Panadería, elaboran el famoso pan tapado que tiene más de 49 años en funcionamiento y mantiene una infraestructura antigua, brindando pan hecho en horno de leña.

Susy Juice comúnmente conocido como los jugos de Doña Susy, está ubicado en el mercado Central, tiene un puesto en el cual la creadora de esta tradición realiza los jugos exhibiendo todos los ingredientes que utiliza para cada preparación que los clientes deseen, el lugar es muy limpio y acogedor ya que Doña Susy como popularmente se le conoce brinda una excelente atención.

Literal 4.- Escoger las o la ruta que estén aptas, atractivos y el perfil del cliente, se ha tomado en consideración el perfil del cliente en este caso la comunidad, fiesta de la fruta sol de noviembre, día de muertos.

Literal 5.- Seleccionar los puntos:

- **Salida.-** Existen cuatro puntos de ingreso para acceder a la ciudad de Ambato, en este caso tomaremos en cuenta la entrada desde la ciudad de Latacunga ya que la salida de la ruta será desde Atocha – Ficoa en la colada morada que está ubicada en la calle Himno Nacional.
- **Parada estratégica** será en el centro de la ciudad, es decir en el parque Montalvo ya que este lugar tiene a sus alrededores una parte de los lugares turísticos que posee la ciudad, además de que en una de las esquinas, específicamente en las calles Bolívar y Montalvo se encuentran los Helados de la Catedral, el mismo que está incluido en la ruta.
- **La llegada** será en el mercado central, ya que la ruta autoguiada finaliza en los jugos de la Susy.

Literal 6.- Analizar posibles rutas alternativas con respecto a los puntos intermedios de la ruta, mediante la encuesta realizada se pudo determinar que los alimentos que tienen menos aceptabilidad son las tortillas de maíz, pan de Pinillo, empanadas de viento, chocolate ambateño y morocho, por lo cual estos platos estarán incluidos en la segunda opción en la creación de una ruta alternativa.

Fase 2. Selección de los servicios que a ofrecer en la ruta

- A la ruta trazada se le ha denominado: “La Ruta del Ágape”, la misma que tiene como objetivo principal convertirse en una comida fraternal, es decir que las personas puedan sentarse, degustar y compartir de los sabores y saberes que contienen cada uno de los platos tradicionales ambateños, dicha ruta es

autoguiada y ofrece el servicio de alimentación en cada una de las 5 paradas que esta contiene.

Fase 3. Determinación de los costos y gastos

- **Costos fijos.** El ponche suizo tiene costo fijo a diferencia de la colada morada que en los meses de noviembre el costo varía por la afluencia de turistas, así como también los helados de la catedral,
- **Costos variables.** Los helados de la Catedral de lunes a sábado tienen un valor establecido ya que ofrecen un solo sabor que es el tradicional de mora y los domingos tiene dos sabores, coco y mora y el valor es diferente.
- **Presupuesto total.** La suma de todo los gastos que se dará en La Ruta del Ágape es de USD 5,00 y si es la segunda ruta alternativa tiene como costo USD 3,92.

Fase 4. Determinación de los precios y beneficios netos de operación

- **Cálculo de la tarifa.** Por persona la tarifa es de USD 6,00, los mismo que se distribuyen de la siguiente manera: USD 5,00 es el precio de los alimentos que van a consumir en el transcurso de la ruta y el dólar restante es para la adquisición del folleto en el que indica las ruta a seguir.
- **Determinación del beneficio neto.** Precios establecidos y el cálculo que ha realizado los sitios establecidos tiene ya un cálculo con ganancia y el producto incluido, pero con la creación de la ruta podrá aumentar el beneficio no solo para los lugares que están en la ruta sino también para el entorno del mismo.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Para el presente proyecto de investigación se ha tomado en cuenta la aplicación de la encuesta, la misma que fue desarrollada en una escala de Likert, poniendo a consideración de la comunidad preguntas que permitan identificar la tendencia a los platos que pueden hacer factible la Ruta del Ágape para la ciudad de Ambato.

Pregunta 1. De la siguiente lista de comida típica, califique del 1 al 5 la que usted prefiere o consume frecuentemente.

Tabla 1. Frecuencia de consumo de alimentos

Producto	Escala				
	1	2	3	4	5
Pan tapado	0	1	4	20	75
Colada morada	0	0	4	25	71
Ponche Suizo	0	0	7	17	76
Jugos de la Susy	0	0	6	14	80
Helados de la catedral	0	0	8	15	77
Empanadas de viento	0	6	9	58	27
Tortillas de maíz	0	4	29	35	32
Chocolate ambateño	0	1	30	48	21
Helados de Ficoa	0	2	35	43	20
Morocho	0	3	36	40	21
Pan de Pinlo	3	12	37	21	27

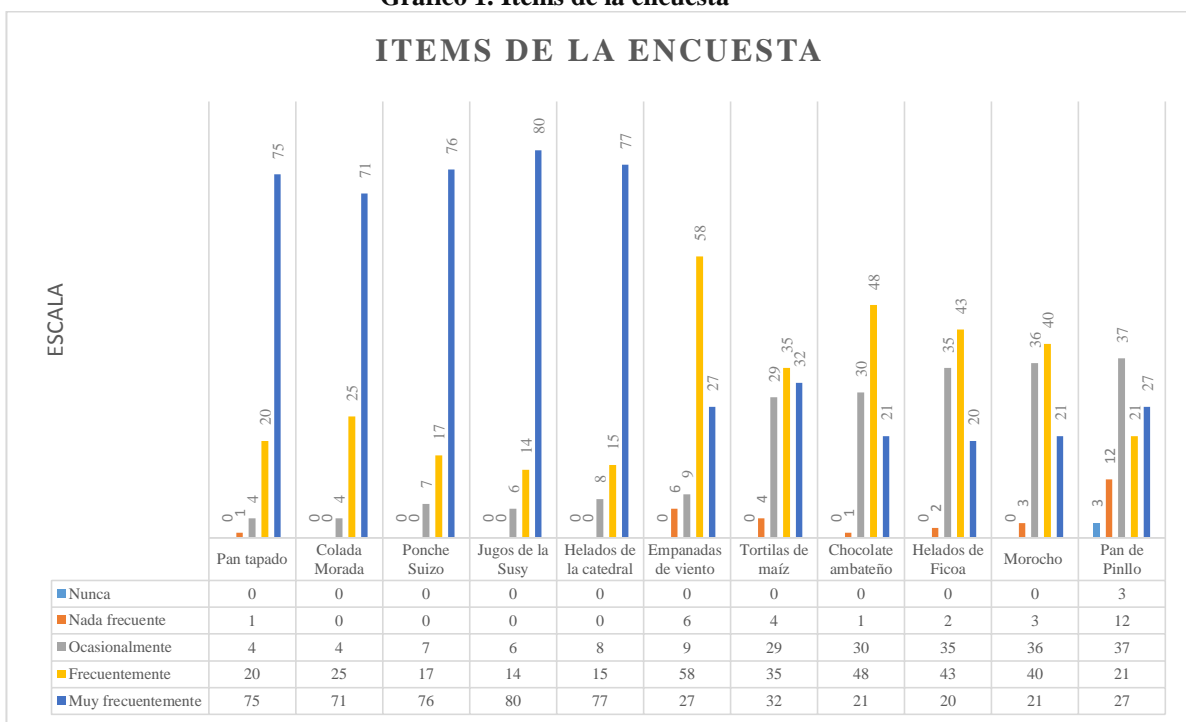
Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

Los resultados obtenidos se dieron mediante la realización de un cuestionario en escala de Likert en el que se planteó una calificación del 1 al 5, siendo el primero la calificación más baja y el segundo la más alta, es así que se puede determinar que:

El pan tapado obtuvo 75% como la calificación más alta, es decir muy, con calificación 4 el 20%, con calificación 3 el 4%, y con calificación 2 el 1%, en el caso de la colada morada los encuestados dieron la máxima calificación con 71 % seguido de la calificación 4 con 25% y por último con calificación 3 el 4%, Ponche Suizo tiene 76% con la más alta calificación, con puntuación 4 tiene 17% y puntuación 3 con 7%.

Susy Juice, conocido comúnmente los Jugos de la Susy obtuvieron el 80% como calificación más alta, seguido del 14% que puntuaron con calificación 4 y el 6% calificaron 3, Los helados de la catedral obtuvieron 77% como mayor puntuación, es decir 5, el 15% con calificación 4 y por último 8% con la calificación 3, las empanadas de viento con calificación 5 tuvieron 27%, con calificación 4 el 58%, calificación 3 el 9% y por último con calificación 2 el 4%, seguido de las tortillas de maíz que obtuvieron como calificación 5 el 32%, con calificación 4 el 35% , seguido de la calificación 3 con 29% y por último la calificación 2 el 4%, a continuación el chocolate ambateño que como calificación 5 obtuvo el 2%, con calificación 4 el 48%, con calificación 3 el 30% y con calificación 2 el 1%, para los encuestados los helados de Ficoa con calificación 5 puntuaron el 20% , con calificación 4 el 43%, con calificación 2 el 35% y con calificación 2 el 2%, seguido del morocho que obtuvo con calificación 5 el 21%, con calificación 4 el 40%, con calificación 3 el 36% y con calificación 2 el 3%, finalmente el pan de Pinlo obtuvo con calificación 5 el 27%, con calificación 4 el 21%, como calificación 3 el 37%, con calificación 2 el 12% y por último con calificación 1 el 3%.

Gráfico 1. Ítems de la encuesta



Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

Un gran porcentaje de las 100 personas encuestadas afirman que consumen muy frecuentemente los helados de la catedral, jugos de la Susy, ponche suizo, pan tapado y por su puesto la colada morada que es un bebida que en Ambato se pueden servir durante todo el año, a diferencia que frecuentemente los encuestados consumen de las empanadas de viento, helados de Ficoa y pan de Pinllo, y con un porcentaje mínimo consumen ocasionalmente el chocolate ambateño, el morocho y las tortillas de maíz.

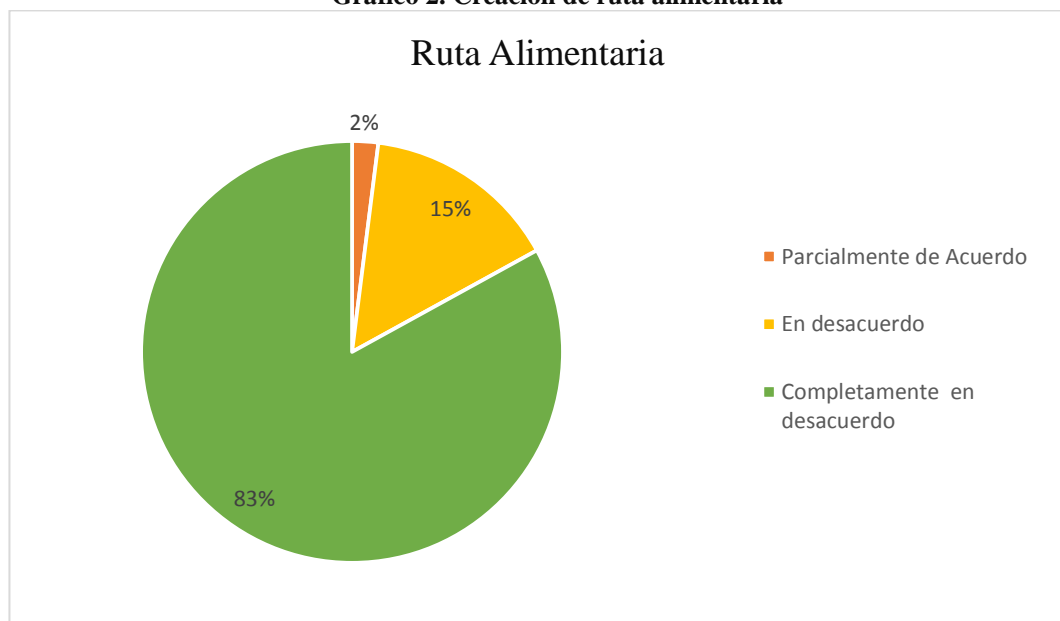
Pregunta 2. ¿Considera usted que Ambato debería tener una ruta alimentaria, la misma que promueva el turismo y por consiguiente la economía de la ciudad?

Tabla 2. Elaboración de la ruta

Ruta_Ambato	Completamente de acuerdo	De acuerdo	Parcialmente de acuerdo	En desacuerdo	Completamente en desacuerdo
	0	0	2	15	83

Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

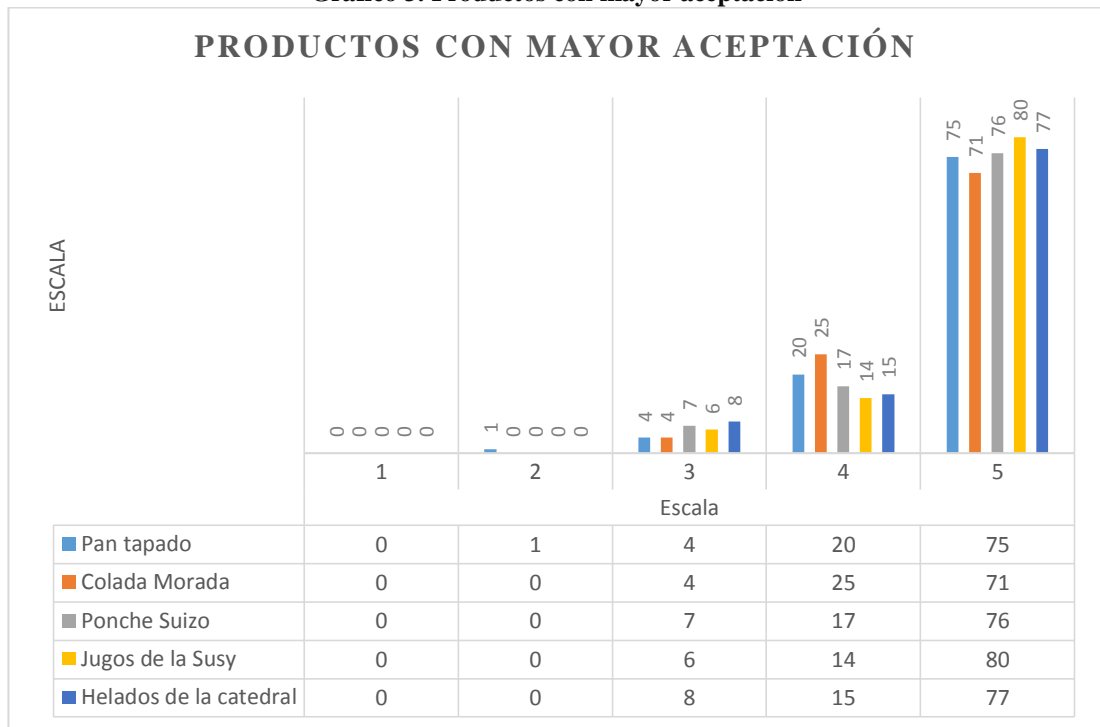
Gráfico 2. Creación de ruta alimentaria



Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

Mediante los resultados obtenidos de la encuesta se puede determinar que el 83% de las personas encuestadas están completamente de acuerdo que exista en la ciudad de Ambato una ruta alimentaria en base a la identidad de los alimentos, la mismas que permita dinamizar tanto la economía como el turismo en la ciudad, se elaboró una ruta, a la que se denominada “La Ruta del Ágape” contará con un recorrido por los lugares más representativos que contienen preparaciones que dan como resultado platos y bebidas tradicionales, el 17% están de acuerdo con la ruta, ya que piensas que cada lugar tiene clientela establecida y solamente un 2% están parcialmente de acuerdo ya que desconocen y muestran su falta de desinterés en la ruta alimentaria.

Gráfico 3. Productos con mayor aceptación



Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

Para la realización de la encuesta se tomó en cuenta 11 de los platos considerados como los más tradicionales y que guardan la identidad de los alimentos al momento de su preparación, es así que la población de Ambato a la que se le encuestó, indicó que se consume muy frecuentemente: el pan tapado, colada morada, ponche suizo, jugos de las Susy y los helados de la catedral, los mismo que se tomarán en cuenta para la creación de una ruta alimentaría en base a la identidad de los alimentos, la misma que promueva el turismo y de las misma manera promueva el desarrollo económico en la ciudad.

3.2 Verificación de hipótesis

Análisis hipotético de la pregunta 12 donde se menciona que Ambato debería tener una ruta alimentaria, la misma que promueva el turismo y por consiguiente que dinamice la economía de la ciudad. Se prueba de manera no paramétrica de acuerdo a Kolmogorov Smirnov.

Gráfico 4. Resumen de prueba de hipótesis

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	La distribución de Considera usted que en Ambato debería ser normal con la media 4,810 y la desviación típica 0,44.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

Se rechaza la hipótesis nula porque el valor es de 0,000 menor a la significancia de 0,5

Gráfico 5. Prueba de Kolmogorov – Smirnov para una muestra

Prueba de Kolmogorov-Smirnov para una muestra

		Considera usted que en Ambato debería
N		100
Parámetros normales ^{a,b}	Media	4,8100
	Desviación típica	,44256
Diferencias más extremas	Absoluta	,496
	Positiva	,334
	Negativa	-,496
Z de Kolmogorov-Smirnov		4,962
Sig. asintót. (bilateral)		,000

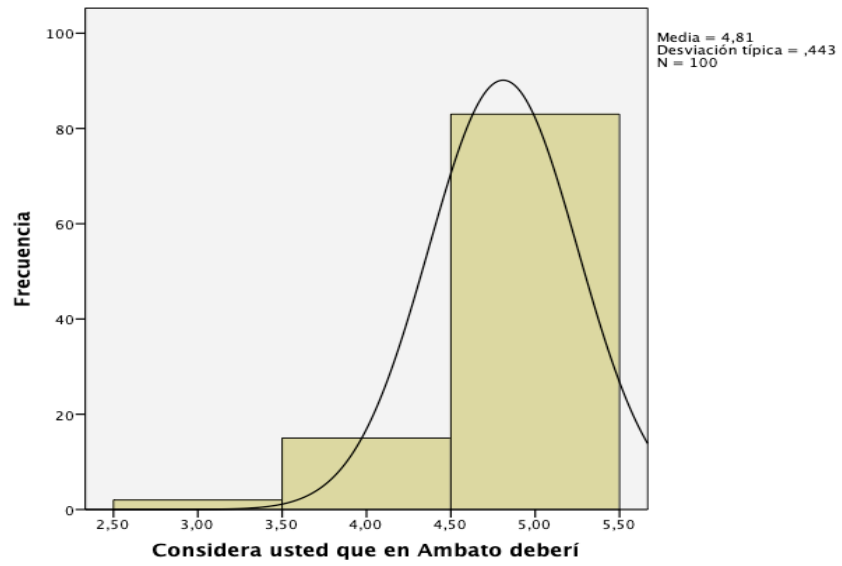
a. La distribución de contraste es la Normal.

b. Se han calculado a partir de los datos.

Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

De acuerdo a la prueba de normalidad se obtiene una media 4,81 y desviación típica de 0,443 lo que indica asimetría hacia a la derecha es decir la pregunta posee datos asimétricos con tendencia hacia la opción completamente, fue acuerdo aceptando la hipótesis alterna que dice que las rutas alimentarias si influyen en base la identidad de los alimentos.

Gráfico 6. Frecuencia



Elaborado por: Montalvo, V. (2019).

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

Mediante la investigación se estableció que la ciudad de Ambato no cuenta con rutas alimentarias en base a la identidad de los alimentos, por consiguiente se ha desarrollado una ruta alimentaria denominada “La Ruta del Ágape”, la misma que de acuerdo a las encuestas realizadas a la población tiene una tendencia con 5 platos representativos de acuerdo a la identidad alimentaria en la ciudad.

A partir de la presente investigación se determinó que la importancia de las rutas alimentarias puesto que son tomadas en cuenta como un instrumento clave para la valorización de los alimentos como identidad del territorio, promoviendo así tanto la economía, como el turismo en la ciudad, las mismas que crean un fuerte vínculo entre los turistas y el plato que degustan.

La creación de la ruta denominada “La Ruta del Ágape” considerada como una comida fraternal o de compartimiento entre las personas, es un aporte para la revitalización de las tradiciones ancestrales de la ciudad de Ambato y de esta manera poder evitar la pérdida de la cultura que se han ido generando con el pasar de los años, con el objetivo de dar a conocer las tradiciones y los métodos que se utilizan para preparación de cada plato, además de poner en consideración las costumbres alimentarias que posee la ciudad.


4.2 Recomendaciones

Promover el turismo basado en rutas alimentarias las mismas que dinamicen la economía de emprendimientos dentro de la población ambateña, a la vez generar fuentes de trabajo y que con este se logre la continuación de las culturas ancestrales en base a la identidad de los alimentos, los cuales permitan conocer la historia y tradición con los que cuenta cada plato y por consiguiente el entorno de cada lugar que brinda el servicios de alimentación.

Fortalecer cada día la promoción de las rutas alimentarias en base a la identidad de los alimentos, las mismas que evitarían la pérdida de las tradiciones que se encuentran involucradas en las preparaciones de los platos tradicionales y de esta manera promover el turismo para el crecimiento con el aporte a la economía de la ciudad y de las personas que elaboran los platos.

Difundir el valor agregado a cada uno de los productos utilizados para la elaboración de los platos tradicionales que forman parte de un referente para la ciudad de Ambato y por consiguiente lograr un mejor posicionamiento del destino turístico.

Anexo 1. Investigación ficha. Productos elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Colada Morada	
Ancestralidad	Prehispanico -criollizado, se da a partir de la celebración del día de los difuntos y es una tradición muy antigua de los Andes	
Época de consumo	Festivo y estacional. Se consume especialmente en noviembre día de los muertos, ya que es época en la que hay disponible todos los ingredientes principales: el maíz, la mora, el mortiño, que se obtiene mediante la recolección del fruto silvestre	
Lugares de consumo	Atocha - Ficoa, Pinllo	
Descripción	Bebida y postre. Se trata de una colada o bebida espesa, que tiene color morado, compuesto de base de harina de maíz negro, moras y mortiños, servida con frutas cocinadas y acompañada de las tradicionales guaguas de pan	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia. cantón	Época de consumo	Sectores (lugares)
Atocha – Ficoa Ambato	Cotidiano – festivo	Atocha – Ficoa y Pinllo
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> • 5 libras de harina de maíz negro • 10 naranjillas • 10 litros de agua • 2 libras de mora • 1 piña • 1 babaco • 1 libra de frutillas 	<p>Poner a hervir en 10 litros de agua todas las hierbas y las especias por 15 min. En esa misma olla cocinar las naranjillas, cuando estén suaves, retirarlas de fuego, licuarlas, cernirlas u reservar el jugo. En otro recipiente licuar el mortiño y la mora con un poco de agua, cernir y reservar.</p> <p>En un tazón con dos litros de agua disolver la harina y cernir. En una olla grande, cernir el agua en el que se</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • 3unid. de ishpingo • 6 ramas de canela • 15 bolitas de pimienta dulce • 10unid. de clavo de olor • 1 atado de hojas de naranja, hierba luisa, arrayán, sangorache 	<p>cocinó las hierbas y las especies, poner a cocinar con la harina cernida, meciendo constantemente.</p> <p>Cuando este en ebullición añadir el juego de naranjilla, después el jugo de mortiño y mora. Añadir azúcar al gusto.</p> <p>Se pica la piña y el babaco en cuadro pequeños y se añade a la colada. Antes de retirar del fuego se pone la frutilla picada.</p>
<p>Propiedades</p>	<p>Es una bebida que aporta gran cantidad de energía por su contenido de carbohidratos. Ayuda al mejoramiento de la función gastrointestinal por su contenido de fibra. Tiene en poca cantidad vitamina C, la que se necesita para el cuidado y reparación de tejidos; y potasio indispensable para mantener una actividad cardíaca adecuada.</p>
<p>Estado de conservación</p>	<p>Común. Ya que todos los dos de noviembre, y los días cercanos a esa fecha, se prepara esta colada en muchos hogares y locales comerciales del país y de todo el país. Ha declinado su preparación en familia debido al largo proceso, y hoy se ofrecen productos industriales de reemplazo, de calidad muy inferior.</p>

Anexo 2. Encuesta realizada a la población ambateña



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



***ENCUESTA SOBRE LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE PLATOS
TRADICIONALES***

Objetivo: Identificar la frecuencia de consumo de los platos tradicionales del cantón Ambato, para el desarrollo de una Ruta Alimentaria, que tendrá por nombre “La Ruta del Ágape”

De la siguiente lista de comida típica, califique del 1 al 5 la que usted prefiere o consume frecuentemente. Tenga en cuenta que 1 es el valor más bajo y 5 el valor más alto de calificación

Valor	1	2	3	4	5
Producto					
1. Pan tapado					
2. Colada morada					
3. Ponche Suizo					
4. Jugos de la Susy					
5. Helados de la Catedral					
6. Empanadas de viento					
7. Tortillas de maíz					
8. Chocolate ambateño					
9. Helados de Ficoa					
10. Morocho					
11. Pan de Pinillo					

12.- ¿Cree usted que Ambato debería tener una Ruta Alimentaria, la misma que promueva el Turismo y por consiguiente la economía de la ciudad?

Completamente de acuerdo	De acuerdo	Parcialmente de acuerdo	En desacuerdo	Completamente en desacuerdo

Anexo 3. Ruta alimentaria



Bibliografía

- Barrera, E. (12 de Enero de 2006). *Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial* . Obtenido de https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf
- Barrera, E., & Bringas, O. (Enero de 2008). *Gastronomic Sciences*. Obtenido de <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Batat, W., Peter, P., Moscato, E., Castro, I., Chan, S., Chungani, S., & Muldrow, A. (2019). The experiential pleasure of food: A savoring journey to food well-being. *Journal of Business Research*, 392-399.
- Carvajal, G. (03 de Mayo de 2016). *"Ecuador Ancestral" Menu Ecuatoriano* . Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5407/1/124101.pdf>
- Castro, J., Vallejo, L., & Estrada, N. (2019). The optimal design of the retaining walls built by the Incas in their agricultural terraces. *Journal of Cultural Heritage*, 232-237. doi:<https://doi.org/10.1016/j.culher.2018.09.013>
- Ceabtree, S., Vaughn, L., & Cabtree, N. (2017). Reconstructing Ancestral Pueblo food webs in the southwestern United States. *Journal of Archaeological Science*, 116-127. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jas.2017.03.005>
- Corigliano, M. A. (2016). Wine Routes and Territorial Events as Enhancers of Tourism Experiences. *Wine and tourism*, 56.
- Guixer, B. (2019). The interphase between science and gastronomy, a case example of gastronomic research based on fermentation – Tempeto and its derivatives. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15-21. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.11.004>
- Hegnes, V. A. (2016). The dimensions of ‘traditional food’ in reflexive modernity: Norway as a case study. *Science of food agriculture*, 210.

- Lee, C., Kim, Y., Kim, Y., & Yun, Y. (2018). Ssam food recipe: A case study on jongka ancestral ritual food. *Journal of Ethnic Foods*, 194-201. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.08.004>
- Lee, Y., Pennington-Gray, L., & Kim, J. (2019). Does location matter? Exploring the spatial patterns of food safety in a tourism destination. *Tourism Management*, 18-33. doi:<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.09.016>
- Medina, X. (2019). Food Culture: Anthropology of Food and Nutrition. *Food Science*, 310.
- MgGookin, D., Tahiroglu, K., Vaittinen, T., Kyto, M., Monastero, B., & Vasquez, J. (2019). Investigating tangential access for location-based digital cultural heritage applications. *International Journal of Human-Computer Studies*, 196-210.
- Morkunaite, Z., Podvezko, V., & Kutut, V. (2017). Selection Criteria For Evaluating Contractors Of Cultural Heritage Objects. *Procedia Engineering*, 90-97.
- Nudes dos Santos, C. (14 de Marzo de 2007). *Estudios y perspectiva en turismo* . Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/1807/180713889006.pdf>
- Pérez, C., Jaramillo, M., López-Guzmán, T., & Reinoso, C. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 604-612. doi:<https://doi.org/10.1016/j.scs.2017.04.021>
- Quinteros, A., Mendoza, D., & Quinteros, A.-d. (2019). The cultural transmission of food habits, identity, and social cohesion: A case study in the rural zone of Cali-Colombia. *Appetite*, 75-83. doi:<https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.04.011>
- Shanoer, M., & Abed, F. (2018). Evaluate 3D laser point clouds registration for cultural heritage documentation. *The Egyptian Journal of Remote Sensing and Space Science*, 295-304.

- Soysal, M., Çimen, M., Belbag, S., & Togrul, E. (2019). A review on sustainable inventory routing. *Computers & Industrial Engineering*, 395-411. doi:<https://doi.org/10.1016/j.cie.2019.04.026>
- Ting, H., Tan, S., & A, N. (2017). Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians. *Journal of Ethnic Foods*, 21-27. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.02.005>
- Y. M. Xiang, M. L. (2016). Networking and collaboration between tourism and agriculture: food tourism experiences along the National Tourist Routes of Norway. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* , 75.