



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 Licenciado en
Turismo y Hotelería**

TEMA:

**LA OFERTA GASTRONÓMICA Y LA CORRIENTE TURÍSTICA DEL
CANTÓN CEVALLOS**

AUTOR: Diego Alexander Guevara Pico


TUTOR: Lcdo. Mg. Raúl Tamayo Soria

Ambato – Ecuador

2020

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

Yo Mg. Raúl Tamayo Soria con C.I 1801001980 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema **“LA OFERTA GASTRONÓMICA Y LA CORRIENTE TURISTICA DEL CANTÓN CEVALLOS”**, desarrollado por el egresado Diego Alexander Guevara Pico, considero que mencionado informe investigado, 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 II. Consejo Directivo.



Mg. Raúl Tamayo Soria
TUTOR

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia que el presente informe es el resultado de la investigación de mi autoría, quien, basada en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, he 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.

A handwritten signature in blue ink, consisting of the name 'DIEGO A. GUEVARA P.' followed by a stylized flourish.

Diego Alexander Guevara Pico

C.I 1804623468

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DEL GRADO

El tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por Mg. Francisco Torres y Mg. Diego Melo; 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: “ LA OFERTA GASTRONÓMICA Y LA CORRIENTE TURÍSTICA DEL CANTÓN CEVALLOS”, elaborado y presentado por Sr. Diego Alexander Guevara Pico, para optar por el Título de Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa del trabajo de investigación, el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la Universidad Técnica de Ambato.



Mg. Francisco Torres
Profesor Calificador



Mg. Diego Melo
Profesor Calificador

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico a mis padres quienes son el apoyo fundamental en mis estudios, ya que siempre me guiaron por el camino correcto y me animaron a cursar todos mis estudios académicos. A pesar de todas las dificultades nunca desistieron y por ello todo mi esfuerzo va dedicado en honor y respeto a ellos.

Diego Alexander Guevara Pico

AGRADECIMIENTO

Por sobre todas las cosas en primer lugar quiero agradecer a Dios por permitirme estar con salud y vida, a mis padres que siempre estuvieron junto a mi brindándome su apoyo absoluto, a mis hermanos quienes de una u otra manera me ayudaron durante mi vida académica, a mi novia quien ha estado a mi lado y ha sido un soporte incondicional, a mi tutor que me ha guiado en el desarrollo de mi proyecto de investigación y, por último y sin ser menos importante a todas aquellas personas que aportaron positivamente a lo largo de mi vida, para mi desarrollo tanto personal como profesionalmente.

Diego Alexander Guevara Pico

ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	ii
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	iii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	iii
APROBACIÓN DEL LTRIBUNAL DEL GRADO	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
ÍNDICE GENERAL.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS	x
RESUMEN EJECUTIVO	xi
ABSTRACT.....	xii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	2
MARCO TEÓRICO.....	2
1. __ Investigativos	2
Turismo.....	2
Gastronomía.....	3
Turismo y Gastronomía	3
Oferta Gastronómica.....	5
Corriente Turística	6
1.2 __ Objetivos.....	7
1.2.1 __ General	7
Específicos.....	7
Objetivo 1: Identificar la oferta gastronómica del cantón Cevallos.....	7
Objetivo 2: Determinar las motivaciones de la corriente turística para visitar el cantón.....	8
Objetivo 3: Proponer estrategias para ofertar de manera eficiente y eficaz la	

gastronomía del cantón Cevallos	8
CAPITULO II	9
METODOLOGÍA	9
2.1 __Materiales	9
2.2 Métodos	11
2.3 Modalidad Básica de la Investigación	11
2.3.1 Investigación de Campo.....	11
2.3.2 Investigación Documental Bibliográfica	11
2.4 Nivel o Tipo de Investigación	11
2.4.1 Exploratoria	11
2.4.2 Descriptiva.....	12
2.4.3 Explicativo.....	12
2.5 Población y muestra del objeto de estudio	12
2.5.1 Método de muestreo.....	12
2.6 Hipótesis	13
CAPÍTULO III	14
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	14
3.1 Análisis y discusión de los resultados	14
3.2 Verificación de hipótesis	27
CAPÍTULO IV	29
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	29
4.1 Conclusiones.....	29
4.2 Recomendaciones	30
BIBLIOGRAFÍA.....	31
ANEXOS.....	33
ANEXO 1. Documentación legal (carta compromiso).....	33
ANEXO 2. Formato de encuesta aplicada a turistas/visitantes	34
ANEXO 3. Fichas de levantamiento de información de productos elaborad.....	37
ANEXO 4. Propuesta del proyecto de investigación	44

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Sexo de los encuestados	14
Tabla 2. Rango de edad de los encuestados	15
Tabla 3. ¿Qué aspecto concluye usted que le motivó a visitar el cantón Cevallos? ..	16
Tabla 4. ¿Qué tan a menudo visita el cantón Cevallos?.....	17
Tabla 5. ¿Mediante qué medios comunicativos usted obtiene información turística?	18
Tabla 6. ¿Por qué medio usted se enteró sobre: turismo, gastronomía y actividades que se realizan en Cevallos?	19
Tabla 7. ¿Por orden de importancia las principales motivaciones de su viaje y visita a Cevallos, siendo (5) el más importante y (1) el menos importante?	21
Tabla 8. ¿Conoce la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos?	22
Tabla 9. ¿Ha degustado usted la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos? .	23
Tabla 10. ¿Cuál de los siguientes platillos tradicionales usted se ha servido en el cantón Cevallos?.....	24
Tabla 11. ¿Cómo calificaría el servicio del restaurante que usted ha elegido según el grado de complacencia?	25
Tabla 12. ¿Por qué motivo usted volvería a visitar el cantón Cevallos?.....	26

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Sexo de los encuestados.....	14
Gráfico 2. Rango de edad de los encuestados	15
Gráfico 3. ¿Qué aspecto concluye usted que le motivó a visitar el cantón Cevallos?	16
Gráfico 4. ¿Qué tan a menudo visita el cantón Cevallos?.....	17
Gráfico 5. ¿Mediante qué medios comunicativos usted obtiene información turística?	18
Gráfico 6. ¿Por qué medio usted se enteró sobre: turismo, gastronomía y actividades que se realizan en Cevallos?	20
Gráfico 7. ¿Por orden de importancia enumere las principales motivaciones de su viaje y visita a Cevallos, siendo (5) el más importante y (1) el menos importante?	21
Gráfico 8. ¿Conoce la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos?	22
Gráfico 9. ¿Ha degustado usted la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos?	23
Gráfico 10. ¿Cuál de los siguientes platillos tradicionales usted se ha servido en el cantón Cevallos?.....	24
Gráfico 11. ¿Cómo calificaría el servicio del restaurante que usted ha elegido según el grado de complacencia?	25
Gráfico 12. ¿Por qué motivo usted volvería a visitar el cantón Cevallos?	26
Gráfico 13. Resumen de prueba de hipótesis	28

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “La oferta gastronómica y la corriente turística que visita en cantón Cevallos”

AUTOR: Diego Alexander Guevara Pico

TUTOR: Lcdo. Héctor Raúl Tamayo Soria Mg.

RESUMEN:

La investigación aborda el tema gastronómico y turístico planteando el tema la oferta gastronómica y la corriente turística que visita en cantón Cevallos, con el fin de determinar las motivaciones de turistas/visitantes para desplazarse a un lugar específico. La palabra gastronomía la asociamos con alimentación sin embargo en la actualidad este término hace referencia que más que una necesidad básica, se convierte en un placer, haciendo de la cocina un arte, destacando sus maneras de preparación y presentación. No obstante, el turismo y la gastronomía son dos grandes aspectos que coadyuban para el crecimiento de diferentes sectores; el turismo es un motor de desarrollo socioeconómico de una localidad, cantón, provincia o país. Por otro lado, la gastronomía cada vez es más considerada como un patrimonio esencial para el desarrollo del turismo, porque sin duda alguna conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural realmente agradable. Por lo expuesto anteriormente se ha planteado como propuesta la creación de una página web en la que podremos encontrar los establecimientos de restauración representativos del cantón junto con sus platillos íconos, la misma que se podrá colgar en la página web o en la red social del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Cevallos. De esta manera se contribuye al sector gastronómico y por ende turístico de la zona de estudio.

PALABRAS CLAVE: gastronomía, turismo, oferta, corriente turística

ABSTRACT

The research is about the topic of gastronomy and tourism proposing the topic of the gastronomic offer and the tourist current that visits in the Cevallos town, in order to determine the motivations of tourists visiting a specific place. We associate the topic of gastronomy with food, but nowadays this term refers to the fact that IS more than a basic need, it becomes a pleasure, making cooking an art, highlighting its ways of preparation and presentation. Nevertheless, tourism and gastronomy are two great aspects that contribute to the growth of different sectors; tourism is an engine of socioeconomic development of a locality, canton, province or country. On the other hand, gastronomy is more and more considered as an essential heritage for the development of tourism, because without any doubt knowing and tasting the local cuisine is considered a really pleasant cultural experience. For this reason, a proposal has been made to create a gastronomic guide in which we can find the representative restaurants of Cevallos along with their iconIC dishes. This guide can be found on the web page or on the social network of the municipality. In this way it contributes to the gastronomic and therefore tourist sector of the study area.

KEY WORDS: gastronomy, tourism, offer, tourist curren

INTRODUCCIÓN

El cantón Cevallos el mismo que forma parte de la provincia de Tungurahua, posee una variada oferta gastronómica la cual es muy apetecida por propios y extraños, por consiguiente, motiva a que visitantes y turistas se movilicen para degustar de sus diferentes platillos, a continuación, se especifican las partes que componen el proyecto de investigación.

CAPÍTULO I

Se encamina en los antecedentes y recopilación bibliográfica acerca del tema puesto en investigación, desarrollando las variables propuestas además de la descripción de los objetivos del proyecto.

CAPÍTULO II

Se determina el camino que se va a llevar a cabo para el avance de la investigación junto con los diferentes tipos investigativos, métodos y materiales que se utilizaran al desarrollar el proyecto.

CAPÍTULO III

Se refiere al análisis e interpretación de los datos obtenidos, en forma concisa mediante gráficos y tablas correctamente estructuradas para finalmente discutir los resultados.

CAPÍTULO IV

Contiene conclusiones y recomendaciones acorde a la estructuración de los objetivos y en base a los resultados que se obtuvieron del proceso de investigación.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1. Investigativos

Turismo

Según OMT (1994) “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros”. Además, es una actividad que se acrecenta cada vez más a nivel mundial y según datos proporcionados por UNWTO (2020) “Las llegadas de turistas internacionales (visitantes que pasaron la noche) en todo el mundo crecieron un 4% en 2019 hasta alcanzar los 1.500 millones, según los datos informados por destinos de todo el mundo”.

El 40% de los ecuatorianos viajan anualmente por los diferentes destinos turísticos del país, generando una dinamización económica por alrededor de USD 5.000 millones, se indica que los ecuatorianos realizan un promedio de 1,7 viajes, lo que significa que cerca de 6 millones de personas se movilizan por los diferentes destinos turísticos del país, destacando así la importancia del turismo interno (**MINTUR, 2013**). En el Ecuador en el año 2018 los ingresos por turismo alcanzaron USD 2.398,1 millones, generando empleo en el orden de los 131.630 en la industria de alojamiento y servicios de comida, de igual manera alcanza un efecto multiplicador de 1.6% en la economía nacional. Cabe destacar que el turismo interno maneja 7.6 millones de dólares diarios y el turismo receptor maneja USD 6.5 millones de dólares diarios en promedio. Además, en el año 2018 se realizaron 52.9 millones de viajes a nivel interno (**MINTUR, 2018**).

Gastronomía

La gastronomía es uno de los elementos palpables y perceptibles que componen la cultura de una sociedad, supone un signo distintivo de territorios. Por ello existe una variedad de comidas que son típicas de un lugar y que se preparan desde hace muchos años. Los turistas podrían viajar sin visitar un parque u otro lugar, pero nunca sin alimentarse. Probablemente, primero se recuerde un lugar por lo que se comió, y luego por lo que se observó (**Clemente, Roig, Valencia, Rabadán, & Martínez, 2008**).

Entre las diferentes necesidades humanas como vestirse y alimentarse con el transcurso del tiempo, el hombre que comía lo que podía para saciar el hambre, fue evolucionando y optó por una forma agradable de satisfacer esta necesidad física. Encontró una variedad de alimentos vegetales y animales, así como también diferentes maneras de preparación para mejorar su sabor y presentación haciéndolos así más apetecibles (**Monroy, 2004**). Según datos de UNWTO (2016) “El 88,2% de los destinos consideran la gastronomía como un elemento estratégico para definir su imagen y su marca”.

Turismo y Gastronomía

“A medida que los turistas demandan cada vez más experiencias de viaje únicas y auténticas, el mercado gastronómico mundial ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años” (**Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center, 2019**). Cuando se aborda el tema gastronomía, además del conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, se abarca un concepto mucho más amplio que envuelve las costumbres alimentarias, los procesos y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma (**Di Clemente, Hernandez, & Tomás, 2014**).

Con un crecimiento continuo en la última década, el turismo genera aproximadamente uno de cada 10 empleos, y representa el 10,2% del PIB mundial. En su intersección con el sector de la gastronomía, el

turismo gastronómico o el turismo culinario, se organiza en torno a viajes experimentales y asume como parte de su esencia valores éticos y sostenibles relacionados con el territorio, el patrimonio, la cultura local, los productos locales, la autenticidad, la tradición o las técnicas culinarias a nivel local, regional o nacional. **(OMT & BCC, 2018)**

La oferta gastronómica considerada como un impulsor fundamental de las corrientes turísticas para elegir un destino, mantiene la ventaja de poder contar con un producto tangible capaz de comunicar el patrimonio cultural inmaterial escondido detrás de los hábitos culinarios por medio de su preparación **(Leal, 2016)**.

Los espacios de restauración fueron considerados como lugares en los cuales una persona podía adquirir un determinado alimento con la finalidad de cubrir una necesidad principal, siendo ésta la alimentación. Diferentes factores sociales, económicos y culturales influenciaron en la gastronomía a través de los tiempos y, en la actualidad los lugares que ofrecen diferentes tipos de comida son considerados como espacios sociales donde acostumbra ya sea uno o un grupo de individuos, buscar de un producto-servicio que genere una experiencia satisfactoriamente placentera **(López & Sánchez, 2012)**.

De manera que la promoción de un lugar a través de su propia gastronomía puede convertirse en un factor clave en la motivación para viajar y se puede realizar mediante la presentación clara de sus recursos culinarios, además debe poseer una oferta gastronómica que sea reconocible por gran parte de los viajeros o turistas y que tenga un número variado e importante de establecimientos donde las personas puedan degustar de las mismas **(López & Sánchez, 2012)**.

Contextualizando el tema de Ecuador según **(Montenegro, 2016)** menciona:

Ecuador es un país muy rico, diverso en diferentes productos y además es muy privilegiado ya que gracias a su ubicación geográfica tiene un clima similar durante todo el año; lo cual le permite a la tierra generar los mismos productos durante todo el año. Probablemente los

ecuatorianos se han acostumbrado a este gran privilegio y no le dan la importancia que deberían; sin embargo, se debe reconocer que existen varios factores que hacen que el Ecuador sea único en su riqueza culinaria que proviene de tradiciones ancestrales. (p.9)

Se ha logrado mantener una gama de recetas las mismas que se realizan a base de los productos nativos de cada región, no obstante, la alimentación con el pasar del tiempo ya sea de manera nutricional o cultural ha sufrido varios cambios. Actualmente la oferta gastronómica se está volviendo un motor motivacional para las corrientes turísticas, ya que a través de esta se muestra la cultura de determinado lugar.

La gastronomía está ligada al turismo como un mecanismo transcendental de desarrollo, considerado como un testimonio vivo de los sabores que identifican a un pueblo y perduran en el tiempo convirtiéndose en un cimiento para el desarrollo socioeconómico de un cantón, provincia o país (**Neudel, 2015**). Con la inclusión de la gastronomía como una modalidad de turismo, numerosos sectores con riquezas culinarias poco conocidas han ampliado sus horizontes y han apuntado al turismo gastronómico como pilar importante para su progreso (**Carvache, Carvache, & Torres, 2017**).

Oferta Gastronómica

La oferta gastronómica se está convirtiendo en un elemento esencial para el enriquecimiento y contemplación de los destinos turísticos, a través de la búsqueda de nuevas experiencias por parte del turista y se convierte en uno de los principales elementos identificadores y diferenciadores. (**Melgar, 2013**).

La alimentación ha pasado de ser una mera necesidad fisiológica a convertirse en una actividad más aspiracional, y está adquiriendo asimismo un carácter extraordinario dentro de lo cotidiano. Esta tendencia hace referencia a los productos alimentarios que persiguen

generar un impacto que active los cinco sentidos del consumidor, generando una experiencia sensorial interna y plena. (Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center, 2019, p. 36)

Corriente Turística

Consideramos que la Corriente Turística es el movimiento o desplazamiento del conjunto de personas, que viajan por diferentes motivaciones de recreación turística, desde un origen o núcleo emisor a un destino o núcleo receptor para así satisfacer su necesidad de ocio (**Sánchez, 2009**).

Como menciona Ortuño (1966): “El desplazamiento da origen a las corrientes turísticas, integradas por cantidades variables de personas, que se mueven de unos países a otros atraídas por su fama, por su interés, por los múltiples motivos que incitan a viajar o desplazarse” (p.192).

A continuación, se presenta el marco legal en el que se acoge la investigación en curso:

Asamblea Nacional (2008) en la Constitución de la República de Ecuador, capítulo segundo, Derechos del Buen Vivir en su sección primera Agua y Alimentación, Art. 13 afirma que: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades culturales y tradiciones culturales” (p.24).

Congreso (2014) en la Ley de Turismo; Capítulo II, De las actividades turísticas y de quienes las ejercen, Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte

- aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
 - e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
 - f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

1.2 Objetivos

1.2.1 General

Analizar la oferta gastronómica como dinamizador de la corriente turística

Específicos

Objetivo 1: Identificar la oferta gastronómica del cantón Cevallos

Para identificar la oferta gastronómica del cantón Cevallos se realizó los siguientes pasos:

1. Identificación de la oferta gastronómica más icónica, por medio de tesis, revistas y documentos que contengan información necesaria para poder conocer los alimentos más apetecidos que se ofertan en el cantón Cevallos.
2. Visitar los establecimientos de restauración representativos y mediante apuntes de campo conocer la oferta gastronómica más apetecida, que se pone a disposición para el consumo de turistas-visitantes.
3. Levantar información mediante fichas establecidas de productos elaborados.

Objetivo 2: Determinar las motivaciones de la corriente turística para visitar el cantón

Para poder determinar las motivaciones de la corriente turística que visita el cantón Cevallos se procedió a realizar el siguiente proceso:

1. Se acudió a los establecimientos de restauración más representativos y, a diferentes puntos del cantón en la zona urbana, para socializar con los propietarios que se realizará una encuesta a sus clientes, con el fin de determinar la razón por la cual los turistas visitan Cevallos.
2. Aplicar una encuesta correctamente planteada para conocer y determinar el motivo por el cual los turistas visitan Cevallos, es decir que es lo que realmente los motiva a visitar la ciudad.
3. Recopilar la información proporcionada por la corriente turística, por medio de las encuestas realizadas

Objetivo 3: Proponer estrategias para ofertar de manera eficiente y eficaz la gastronomía del cantón Cevallos

Se anexa una página web en la cual se muestra los establecimientos más representativos de restauración del cantón Cevallos junto con la gastronomía icónica que se oferta para el consumo al público.

CAPITULO II

METODOLOGÍA

En este capítulo se presenta de manera detallada los diferentes pasos por los cuales se encamina la investigación, es decir los métodos y materiales necesarios, con el fin de cumplir con los objetivos propuestos tomando en cuenta las variables presentadas.

2.1 Materiales

Ficha de productos elaborados del atlas gastronómico “Patrimonio Alimentario”

La respectiva ficha del Atlas Gastronómico determinada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador de acuerdo al Manual Metodológico, permiten obtener información sobre productos primarios y elaborados, con el fin de recopilar variedad de datos de diferentes platos tradicionales, por lo tanto, se ha creado con el objetivo de incrementar la riqueza culinaria nacional. Por consiguiente, en la investigación en curso permite determinar la gastronomía representativa del cantón Cevallos.

La ficha con la que se trabajará está estructurada de la siguiente manera:

Encabezado

Consta el nombre de la institución la cual determinó el modelo de la ficha, en este caso el Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador, seguido de ello se encuentra el nombre de la institución que realiza la investigación y por último la respectiva denominación “Ficha de productos elaborados”.

Nombre del producto

Se considera la manera habitual de nombrar un producto, es decir una palabra o conjunto de palabras con las que se designan o se distinguen diferentes platos elaborados.

Tipo de Alimento

Corresponde a una determinada clasificación en las cuales se puede encontrar: sopa,

plato fuerte, bebida, postre, salsa.

Ancestralidad

De acuerdo a las diferentes formas de preparación de los alimentos en el transcurso del tiempo podemos determinar de la siguiente manera: prehispánico, criollo, contemporáneo.

Espacios de consumo

Hace referencia al lugar donde se oferta el producto elaborado y se pone a disposición para el consumo del público en general.

Época de consumo

Se especifica el periodo en el tiempo en el cual se consume el producto, aquí encontramos tres categorías: cotidiano, festivo, estacional.

Descripción

Se coloca una explicación rápida y clara tomando en cuenta las diferentes cualidades del plato o producto elaborado.

Imagen del producto

Se destina una imagen a fin que permita la identificación rápida del producto.

Zonas de producción

Incluye la zona o ubicación en la cual se puede encontrar el producto ofertado.

Ingredientes

Se considera la variedad de alimentos que se necesitan para la preparación o elaboración del producto.

Preparación

Se especifica los pasos que se deben llevar a cabo para transformar determinados productos primarios a productos elaborados.

Propiedades

Se debe colocar de manera rápida una lista de las propiedades nutricionales o medicinales que proporciona el producto.

Conservación

Debemos marcar en esta sección el estado de consumo que posee el producto, por medio de una clasificación: común, raro y en peligro.

2.2 Métodos

Enfoque de la investigación

El enfoque utilizado en la investigación es mixto, mencionamos cualitativo ya que mediante técnicas de recolección de datos en este caso fichas de productos elaborados y, apuntes de campo se determinó la oferta gastronómica representativa, por otra parte el método cuantitativo se evidencia en la aplicación de encuestas dirigida a turistas y/o visitantes, con el fin de conocer las motivaciones de la corriente turística.

2.3 Modalidad Básica de la Investigación

2.3.1 Investigación de Campo

La investigación se la realizará en el lugar donde se producen los hechos mediante fichas de campo, apuntes y encuestas que permitan obtener información fundamental para el trabajo investigativo.

2.3.2 Investigación Documental Bibliográfica

Se aplicará la modalidad bibliográfica-científica porque la información se obtendrá a través de libros, revistas y documentos en general mediante lectura científica, acudiendo a una biblioteca virtual (**Herrera, 2004**). Partiendo de diferentes puntos de vista que ayuden a concretar ideas referentes al tema de investigación.

2.4 Nivel o Tipo de Investigación

2.4.1 Exploratoria

El tipo de investigación será exploratoria ya que el tema a tratar no han sido lo suficientemente estudiado como son la oferta gastronómica y la corriente turística del cantón Cevallos.

2.4.2 Descriptiva

Descriptiva debido a que se toma en cuenta los fenómenos estudiados y los componentes de la investigación como características, propiedades y, por supuesto descripción de tendencias de población.

2.4.3 Explicativo

Permite detallar las causas y efectos del problema planteado, así como también permitirá analizar las variables de la investigación y, plantear una solución a la problemática.

2.5 Población y muestra del objeto de estudio

La investigación está dirigida a los propietarios de los establecimientos de restauración más representativos del cantón Cevallos y, a los turistas debido a que son los principales actores a investigar.

En la presente investigación se categorizará a la población de la siguiente manera:

Alcance: Dueños-propietarios de los establecimientos de restauración más representativos de la zona urbana de Cevallos y turistas que visitan el cantón.

Tiempo: abril-junio 2020

Elementos: Pymes de alimentos y bebidas localizadas en la zona urbana del cantón Cevallos

2.5.1 Método de muestreo

Con el fin de determinar la muestra a estudiar se recurrirá al método no probabilístico, casual o incidental ya que no se cuenta con un registro de turistas/visitantes que han frecuentado el cantón Cevallos en las diferentes semanas, meses y/o años.

Debido a la inexistencia de un registro verás de la población a ser intervenida, se recurre a una muestra de fácil acceso ya que se puede encontrar en cualquier lugar y momento durante el periodo abril-junio 2020.

Se toma en consideración a los turistas/visitantes que encontramos en los siguientes lugares:

- Picantería “El Cajón”
- Hornado “Doña Rosita”
- Comedor el “Gran Conejo”
- Paradero “Super Cuy”

Visitantes a diferentes locales de venta de calzado:

- Asociación CalzaFince
- Calzado Gusmar
- Calzado Martíni
- Calzado Josmax

De acuerdo a las técnicas de recolección de información por medio de encuestas se responderá al método cuantitativo y mediante notas de campo y fichas correctamente estructuradas se dará respuesta al método cualitativo.

2.6 Hipótesis

La oferta gastronómica influirá en la corriente turística que visita el cantón Cevallos

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Encuesta aplicada a una muestra de 80 turistas/ visitantes que se encontraron en las zonas planteadas del cantón Cevallos

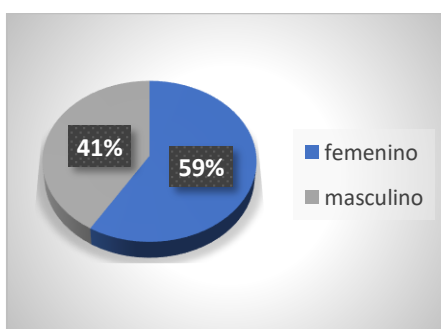
Datos informativos de los encuestados

Tabla 1. Sexo de los encuestados

Alternativa	Número	Porcentaje
femenino	47	59%
masculino	33	41%
Total	80	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 1. Sexo de los encuestados



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e interpretación

De acuerdo a la aplicación de la encuesta encaminada para conocer las motivaciones

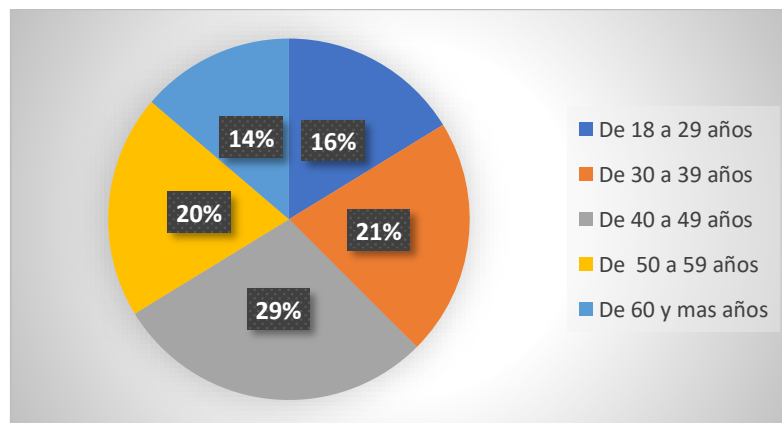
de los turistas/visitantes, con respecto al número total siendo este 80 encuestados correspondiente al 100%, determinamos que 59% es decir 47 personas son de sexo femenino, mientras que el 41% equivalente a 33 personas son de sexo masculino. Existe una mayoría de turistas/visitantes del sexo femenino que visitan Cevallos influenciados por diferentes motivos.

Tabla 2. Rango de edad de los encuestados

Alternativa	Número	Porcentaje
De 18 a 29 años	13	16%
De 30 a 39 años	17	21%
De 40 a 49 años	23	29%
De 50 a 59 años	16	20%
De 60 y más años	11	14%
Total	80	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 2. Rango de edad de los encuestados



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

Del número total de encuestados que son 80 correspondiente al 100%, concluimos que el 16% oscila entre una edad de 18 a 29 años, el 21% está en el rango de 33 a 39 años, seguido de ello el 29% se encuentran entre los 40 a 49 años, mientras que en el 20%

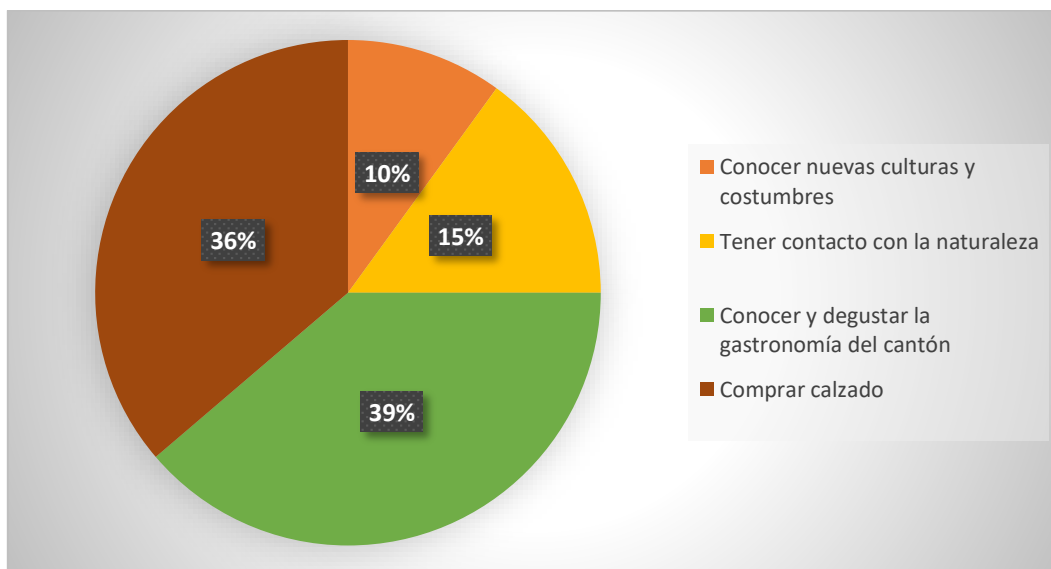
se encuentran las personas en el rango de 50 a 59 años y, por último, el 14% perteneciente a las personas de 60 años de edad en adelante. Concluimos que el rango de edad que más se orienta a la gastronomía y diferentes actividades turísticas son las personas de 40 a 49 años de edad.

Tabla 3. ¿Qué aspecto concluye usted que le motivó a visitar el cantón Cevallos?

Alternativa	Número	Porcentaje
Conocer nuevas culturas y costumbres	8	10%
Tener contacto con la naturaleza	12	15%
Conocer y degustar la gastronomía del cantón	31	39%
Comprar calzado	29	36%
Total	80	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 3. ¿Qué aspecto concluye usted que le motivó a visitar el cantón Cevallos?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

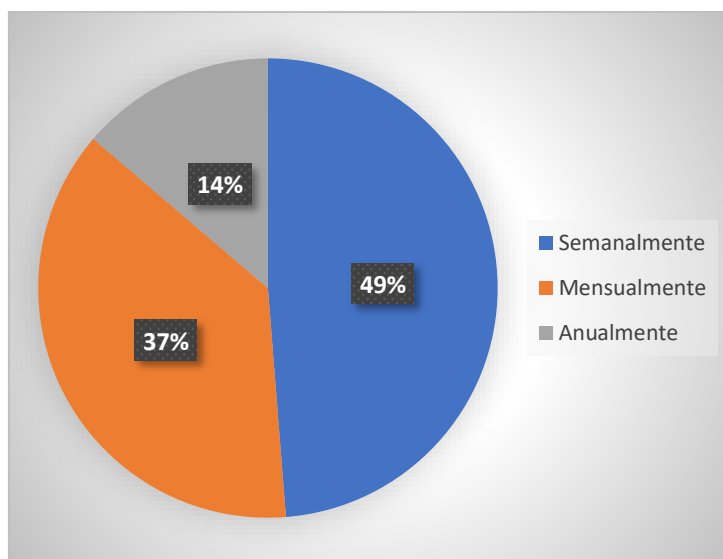
De 80 personas encuestadas correspondiente al 100%, determinamos que 10% acude a Cevallos para conocer nuevas culturas y costumbres, el 15 % menciona que prefiere tener contacto con la naturaleza, mientras que el 39 % se orienta a conocer y degustar la gastronomía y finalmente el 36% tiene como motivación la compra de calzado. De acuerdo a la investigación en curso unas de las mayores motivaciones que tienen las personas para visitar el lugar de estudio es sin duda la oferta gastronómica.

Tabla 4. ¿Qué tan a menudo visita el cantón Cevallos?

Alternativa	Número	Porcentaje
Semanalmente	39	49%
Mensualmente	30	37%
Anualmente	11	14%
Total	80	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 4. ¿Qué tan a menudo visita el cantón Cevallos?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

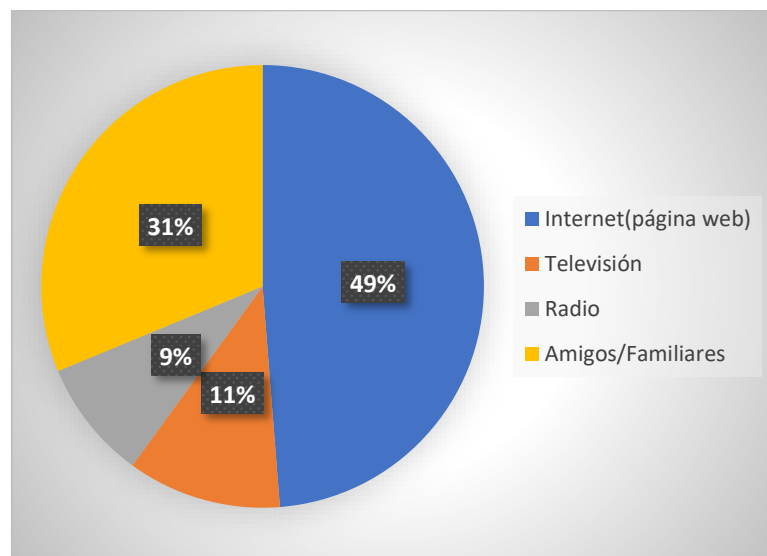
De acuerdo a la aplicación de la encuesta en los diferentes puntos del cantón, se obtuvo los siguientes datos que corresponden a la frecuencia de visita: de un total de 80 encuestas respecto al 100% se obtuvo que, el 49 % visita Cevallos semanalmente, el 37% lo hace mensualmente y el 14 % anualmente. La gran mayoría de turistas/visitantes frecuentan Cevallos de manera semanal ya que cada semana existe movimiento comercial debido a la gastronomía y el calzado como las principales actividades.

Tabla 5. ¿Mediante qué medios comunicativos usted obtiene información turística?

Alternativa	Número	Porcentaje
Internet (página web)	39	49%
Televisión	9	11%
Radio	7	9%
Amigos/Familiares	25	31%
Total	80	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 5. ¿Mediante qué medios comunicativos usted obtiene información turística?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

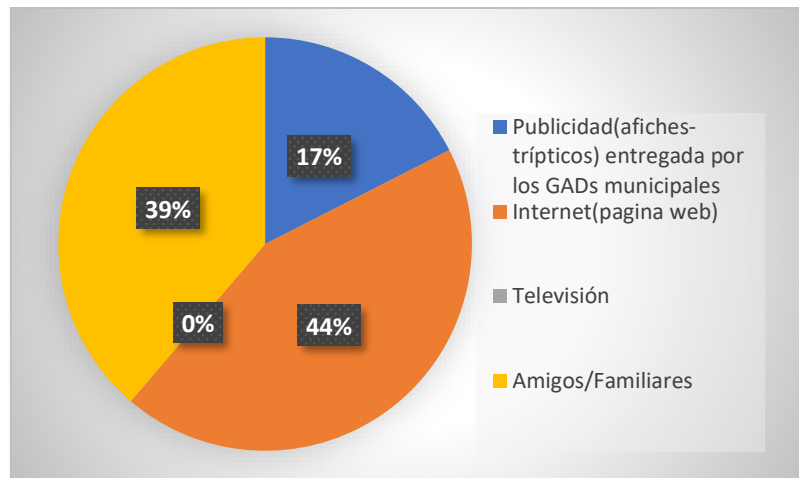
De 80 personas encuestadas equivalente al 100% se concluye que, el 49% utiliza internet (página web) para obtener información turística, el 11% obtiene información mediante la televisión, en 9% consigue información gracias a diferentes canales radiales, por último, el 31% adquiere información gracias a familiares y/o amigos. Podemos mencionar que en la actualidad el internet es una red informática que nos permite obtener gran cantidad de datos e información turística de diversos lugares de interés lo cual se ha verificado mediante la aplicación de la presente encuesta.

Tabla 6. ¿Por qué medio usted se enteró sobre: turismo, gastronomía y actividades que se realizan en Cevallos?

Alternativa	Número	Porcentaje
Publicidad (afiches-trípticos) entregada por los GADs municipales	14	17%
Internet (página web)	35	44%
Televisión	0	0%
Amigos/Familiares	31	39%
Total	80	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 6. ¿Por qué medio usted se enteró sobre: turismo, gastronomía y actividades que se realizan en Cevallos?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

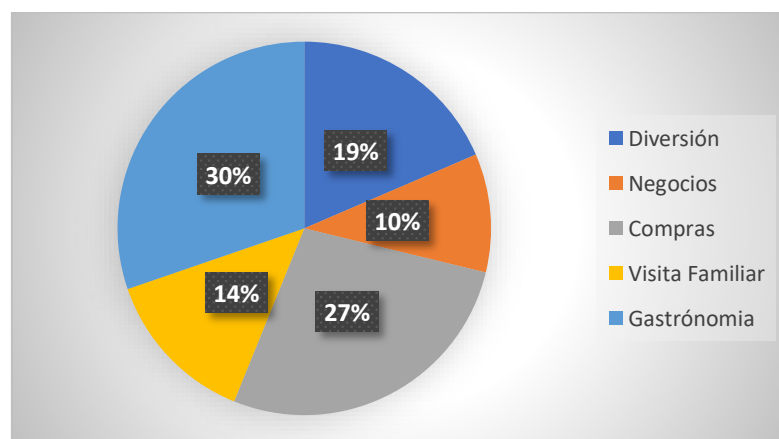
Acorde al 100% de encuestados que son 80 personas se validó que, el 17% obtiene información turística a través de publicidad (afiches-trípticos) entregados por los GADs municipales, mientras que el 44% obtiene información turística mediante el internet (página web), además que ninguna persona obtuvo información mediante canales televisivos correspondiente al 0% y, finalmente el 39% que corresponde a información proporcionada por amigos y/o familiares. Establecemos que el mayor porcentaje de turistas/visitantes, obtiene información de las diferentes actividades turísticas que se realizan en el cantón Cevallos por medio del internet ya que es una herramienta que se encuentra al alcance de la gran mayoría de personas, además que es de fácil uso y accesibilidad.

Tabla 7. ¿Por orden de importancia las principales motivaciones de su viaje y visita a Cevallos, siendo (5) el más importante y (1) el menos importante?

Alternativa	Número	Porcentaje
Diversión	139	19%
Negocios	77	10%
Compras	205	27%
Visita Familiar	102	14%
Gastronomía	227	30%
Total	750	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 7. ¿Por orden de importancia enumere las principales motivaciones de su viaje y visita a Cevallos, siendo (5) el más importante y (1) el menos importante?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

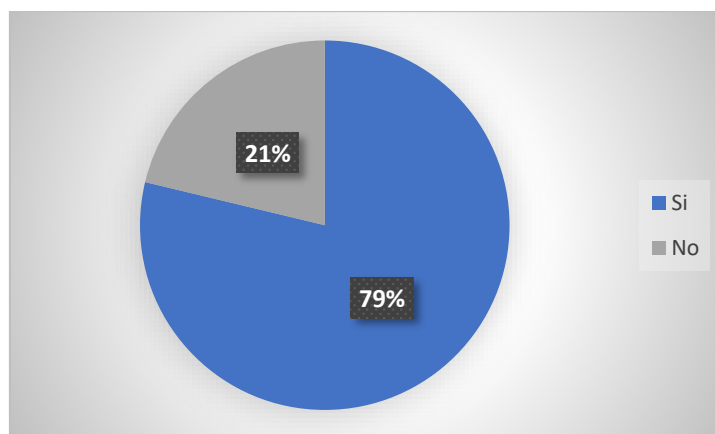
De 80 personas encuestadas equivalente al 100%, de acuerdo al orden de importancia se observó que el 30% eligió la gastronomía como principal motivo de visita a Cevallos, seguido de ello el 27% se moviliza por motivo de compras como factor principal, mientras que el 19% por diversión, el 14% por visita familiar y como último factor visita por negocios ocupando el 10%. Sin duda alguna la oferta gastronómica atrae a turistas/visitantes como principal motivo de visita.

Tabla 8. ¿Conoce la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos?

Alternativa	Número	Porcentaje
Si	63	79%
No	17	21%
Total	80	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 8. ¿Conoce la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

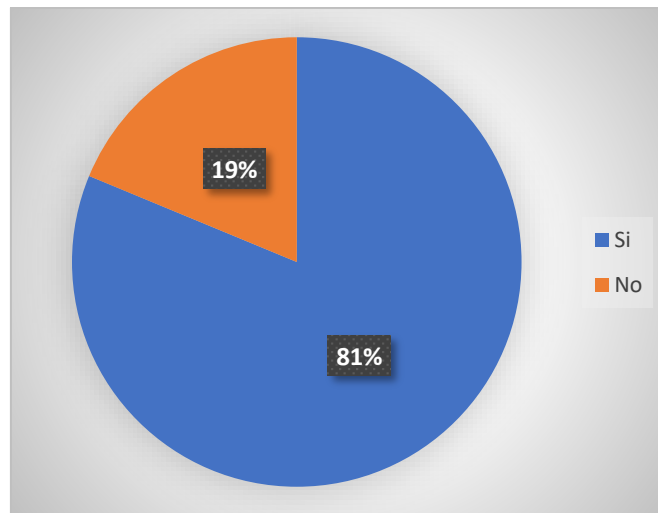
Del 100% correspondiente a 80 personas encuestadas el 79% conoce la oferta gastronómica del cantón Cevallos, mientras que el 21% desconoce de la misma. En conclusión, existe mayoría de turistas/visitantes que conocen la gastronomía del lugar y la reconocen como motivación para visitar Cevallos.

Tabla 9. ¿Ha degustado usted la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos?

Alternativa	Número	Porcentaje
Si	65	81%
No	15	19%
Total	80	100%

Elaborado por: Guevara Diego (2020)

Gráfico 9 ¿Ha degustado usted la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

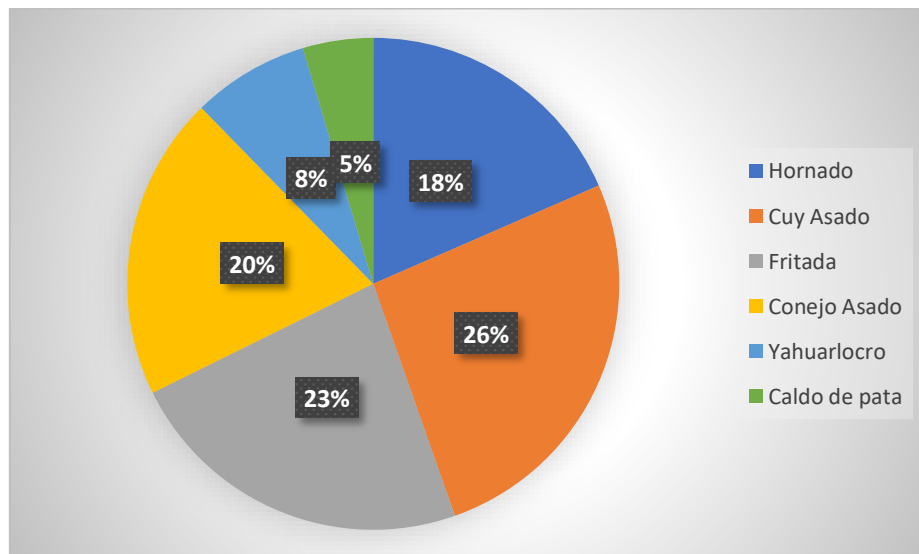
Acorde al 100% de encuestados que son 80 personas se validó que, el 81% efectivamente ha degustado algún platillo de la oferta gastronómica de Cevallos y, que el 19% no lo ha hecho. Se observa un porcentaje elevado de personas que se movilizan para degustar la gastronomía cevallese.

Tabla 10. ¿Cuál de los siguientes platillos tradicionales usted se ha servido en el cantón Cevallos?

Alternativa	Número	Porcentaje
Hornado	12	18%
Cuy Asado	17	26%
Fritada	15	23%
Conejo Asado	13	20%
Yahuarlocro	5	8%
Caldo de pata	3	5%
Total	65	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 10. ¿Cuál de los siguientes platillos tradicionales usted se ha servido en el cantón Cevallos?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

Acorde al 100% de encuestados que, si degustaron la gastronomía cevallense, equivalente a 65 personas, se validó que, el 18% se sirvió hornado, el 26% tuvo como preferencia el cuy asado, el 23% degustó la exquisita fritada, el 20% prefirió el conejo asado, mientras que solamente el 8% optó por el yahuarlocro y finalmente el 5% eligió

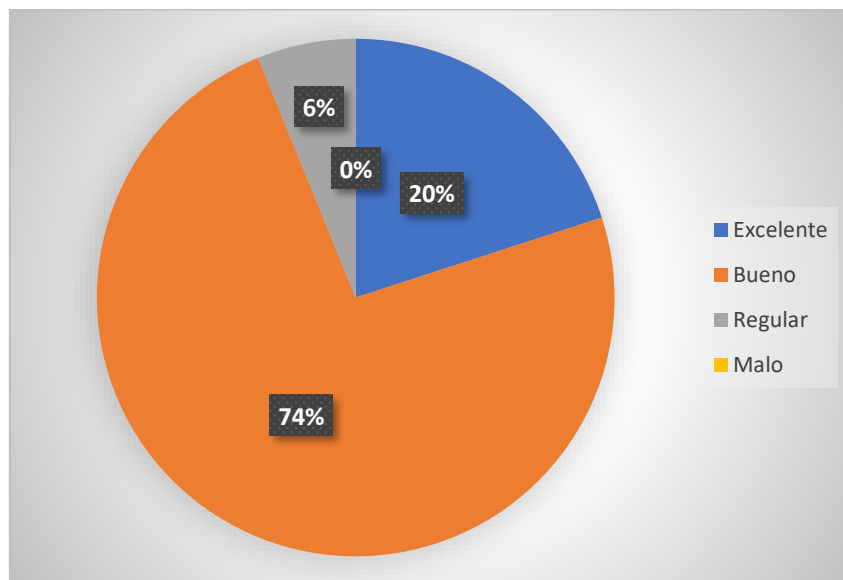
caldo de pata. Entre los platillos o preferencias gastronómicas más apetecidas destaca el cuy asado y la fritada ya que son los más consumidos por turistas/visitantes.

Tabla 11. ¿Cómo calificaría el servicio del restaurante que usted ha elegido según el grado de complacencia?

Alternativa	Número	Porcentaje
Excelente	13	20%
Bueno	48	74%
Regular	4	6%
Malo	0	0%
Total	65	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 11. ¿Cómo calificaría el servicio del restaurante que usted ha elegido según el grado de complacencia?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

Acorde al 100% de encuestados que si degustaron la gastronomía cevallense, equivalente a 65 personas, se validó que de acuerdo al grado de complacencia el 20%

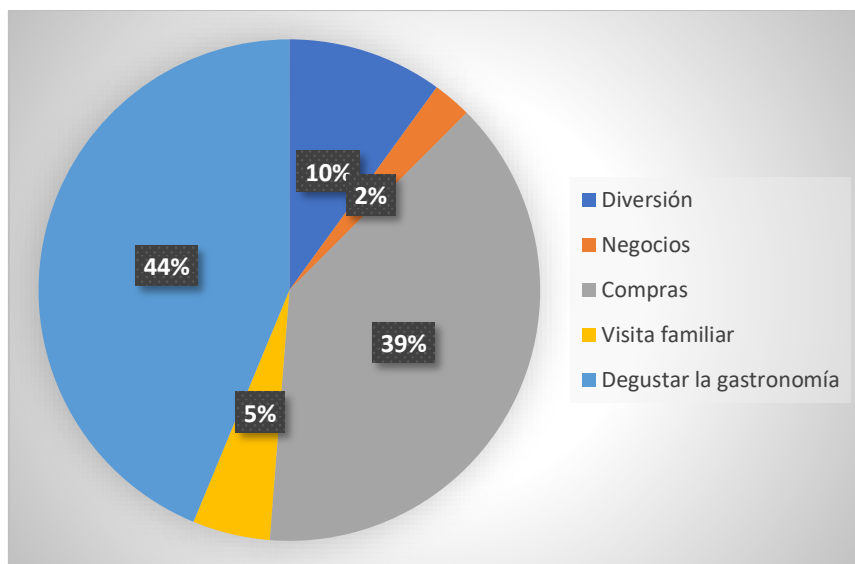
lo califica como excelente, el 74% como bueno, mientras que el 6% como regular y el 0% determino al servicio como malo. Por consiguiente, se puede decir que el servicio en los establecimientos de restauración es aceptable y cuenta con la calidad necesaria para la atención al cliente.

Tabla 12. ¿Por qué motivo usted volvería a visitar el cantón Cevallos?

Alternativa	Número	Porcentaje
Diversión	8	10%
Negocios	2	2%
Compras	31	39%
Visita familiar	4	5%
Degustar la gastronomía	35	44%
Total	80	100%

Elaborado por: Guevara D. (2020)

Gráfico 12. ¿Por qué motivo usted volvería a visitar el cantón Cevallos?



Elaborado por: Guevara D. (2020)

Análisis e Interpretación

De 80 personas encuestadas equivalente al 100% se concluye que, el 10% volvería a visitar Cevallos por diversión, el 2% por negocios, el 39% influenciado por las

compras, mientras que el 5% por visita familiar y por último el 44% motivado por la gastronomía. En conclusión, se determina que la gastronomía y las compras son dos grandes aspectos motivacionales que atraen turistas y visitantes.

3.2 Verificación de hipótesis

Una vez realizada la encuesta correspondiente a 80 turistas/visitantes que frecuentan los diferentes puntos establecidos del cantón Cevallos, se determinó 3 preguntas que se consideró relevantes para la verificación de la hipótesis, en dos de ellas se utilizó la prueba del chi-cuadrado, mientras que en la restante se procedió a aplicar la prueba binomial de una muestra.

Hipótesis Nula

H0: La oferta gastronómica **NO** influye en la corriente turística que visita el cantón Cevallos

Hipótesis Alterna

H1: La oferta gastronómica **SI** influye en la corriente turística que visita en cantón Cevallos

Nivel de Significancia

El nivel de significancia utilizado es de 0,05

Gráfico 13. Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de ¿Qué aspecto concluye usted que le motivó a visitar el cantón Cevallos? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías definidas por ¿Ha degustado usted la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos? = SI y NO se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías de ¿Por qué motivo usted volvería a visitar el cantón Cevallos? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Elaborado por: Guevara D. (2020)

El resultado arrojado mediante las diferentes pruebas aplicadas indica niveles de significancia ,000 por lo cual se procede a descartar la hipótesis nula y validar la hipótesis alternativa.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- De acuerdo a la investigación se concluye que la oferta gastronómica sin duda es un recurso altamente beneficioso que aporta al sector turístico. Mediante el reconocimiento e identificación de la oferta gastronómica, se ha establecido que el cantón Cevallos posee diferentes platillos que son muy apetecidos y reconocidos por turistas/visitantes teniendo así una gran capacidad de atracción.

- Cabe mencionar que la gastronomía como producto tiene potencial de desarrollo y crecimiento. Puede ser una alternativa de progreso que genere niveles de ingresos significativos, ya que se ha convertido en una motivación de desplazamiento; como lo hemos evidenciado en el lugar de estudio mediante la aplicación de encuestas, concluyendo que de manera directa o indirecta turistas/visitantes degustan algún platillo cuando visitan el cantón Cevallos.

- Por todo lo dicho hasta ahora, se concluye que la gastronomía atrae turistas/visitantes y por ellos se debe buscar estrategias que ayuden a fortalecer el tema turístico/gastronómico para así lograr captar al mercado objetivo mejorando la economía e imagen del cantón Cevallos.

4.2 Recomendaciones

- Se recomienda promocionar la gastronomía cevallese mediante páginas web o redes sociales que estén bien estructuradas ya que en la actualidad el uso de la tecnología se ha convertido en un hábito y la gran mayoría de la población tiene acceso a internet. Además, tener presencia online en estos momentos es importante porque se puede llegar a más personas de distintos lugares con el simple hecho de postear fotos y videos de los diferentes platos gastronómicos.

- Establecer una alianza colaborativa entre el sector público y privado es decir entre los establecimientos de restauración y el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Cevallos, implementando programas de capacitación dirigida a los actores que forman parte de la actividad de restauración para así alcanzar el mejoramiento continuo de la oferta gastronómica.

- Optar por el diseño de una página web en la que se incluya los establecimientos de restauración representativos junto con la gastronomía más relevante con el objetivo de promover el patrimonio alimentario de Cevallos, además de fortalecer el sector turístico/gastronómico.

BIBLIOGRAFÍA

- Asamblea Nacional, E. (2008). *Constitución de la Republica de Ecuador*. Quito: Registro Oficial.
- Carvache, M., Carvache, W., & Torres, M. (2017). La gastronomía de Samborondón - Ecuador. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, (26) 731-745.
- Clemente, J., Roig, B., Valencia, S., Rabadán, M., & Martínez, C. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 190-194.
- Congreso, N. (2014). Ley de Turismo. Quito: Registro Oficial Suplemento 733.
- Di Clemente, E., Hernandez, J., & Tomás, L. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Extremadura: Dialnet.
- Guevara, D. (2020).
- Herrera, L. (2004). *Tutoría de la Investigación Científica*. Quito.
- Leal, M. (2016). *Turismo Gastronómico: Impulsor del comercio de proximidad*. Barcelona: UOC.
- López, T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 576.
- Melgar, S. (2013). La Gastronomía en el sistema turístico. *Turismo y Patrimonio Cultural*, 484.
- MINTUR. (29 de 11 de 2013). Turismo interno en el Ecuador genera al año alrededor USD 5.000 millones. Quito: Ministerio de Turismo.
- MINTUR. (2018). *Rendición de Cuentas 2018*. Quito: Ministerio de Turismo.
- Monroy, P. (2004). *Introducción a la Gastronomía*. México: Limusa.
- Montenegro, E. (2016). Cocina Tradicional Ecuatoriana. *Proyecto de Investigación*, 9.
- Neudel, Y. (2015). La experiencia del turismo comunitario en Yunguilla, Ecuador y su impacto sociocultural en la comunidad. *LetrasVerdes. Revista Latinoamericana de Estudios Socioambientales*, (18) 48-70.
- OMT. (1994). *Introducción al Turismo*. Madrid-España: info@unwto.org.
- OMT, & BCC. (2018). *Tourism Tech Adventures Gastronomy*. Obtenido de <https://www.gastronomytourismventures.org/en/>
- Organización Mundial del Turismo, O., & Basque Culinary Center, B. (13 de 05 de 2019). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de UNWTO:

info@unwto.org

Sánchez, D. (junio de 2009). Guia Turística en formato impreso para dinamizar la corriente turística que visita en cantón Cevallos. Ambato, Tungurahua, Ecuador.

UNWTO. (2016). Global Report on Food Tourism. Madrid: World Tourism Organization.

UNWTO. (1 de 6 de 2020). World Tourism Barometer. Madrid.

ANEXOS

ANEXO 1. Documentación legal (carta compromiso)

Cevallos, 15 de mayo del 2020

Doctor

Marcelo Núñez

Presidente

Unidad de titulación

Carrera de Turismo y Hotelería

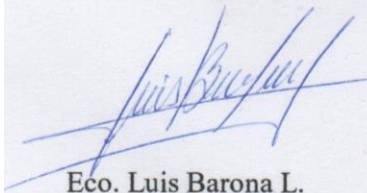
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Yo, Eco. Luis Barona L. en mi calidad de Alcalde de Gobierno Autónomo Descentralizado Municipalidad de Cevallos, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el tema: "La Oferta Gastronómica y la Corriente Turística del cantón Cevallos" propuesto por Diego Guevara Pico, portador de la cédula de ciudadanía N. 1804623468, ex estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente



Eco. Luis Barona L.

CC: 1802587061

Teléfono: 2872652

Celular: 0997038371

Correo: luisbarona73@hotmail.com

ANEXO 2. Formato de encuesta aplicada a turistas/visitantes

Ciudad:

Fecha de la encuesta:

OBJETIVO. – Identificar las motivaciones de los turistas para visitar el cantón Cevallos

Datos del encuestado

1. Sexo 1.1 Hombre 1.2 Mujer
2. Edad

<input type="checkbox"/>	1	18 – 29 años
<input type="checkbox"/>	2	30 – 39 años
<input type="checkbox"/>	3	40 – 49 años
<input type="checkbox"/>	4	50 – 59 años
<input type="checkbox"/>	5	60 – y más años

Marque con una x

1. ¿Qué aspecto concluye usted que le motivó a visitar el cantón Cevallos?

1. Conocer nuevas culturas y costumbres
2. Tener contacto con la naturaleza/paisajes
3. Conocer y degustar la gastronomía del cantón
4. Comprar calzado

2. ¿Qué tan a menudo visita el cantón Cevallos?

1. Semanalmente
2. Mensualmente
3. Anualmente

3.- ¿Mediante qué medios comunicativos usted obtiene información turística?

1. Internet (página web)
2. Televisión
3. Radio
4. Amigos/ familiares

4. ¿Por qué medio usted se enteró sobre: turismo, gastronomía y actividades que se realizan en Cevallos?

1. Publicidad (afiches, trípticos) entregada por los GADs municipales ()
2. Internet (páginas web) ()
3. Televisión ()
4. Amigos/Familiares ()

5. ¿Por orden de importancia enumere las principales motivaciones de su viaje y visita a Cevallos, siendo (5) el más importante y (1) el menos importante?

- () Diversión
- () Negocios
- () Compras
- () Visita Familiar
- () Gastronomía

6. ¿Conoce la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos?

- Si** ()
- No** ()

7. ¿Ha degustado usted la gastronomía que se oferta en el cantón Cevallos?

- Si** ()
- No** ()

Solo sí su respuesta es negativa, pase a la pregunta #10.

8. ¿Cuál de los siguientes platillos tradicionales usted se ha servido en el cantón Cevallos?

Hornado	
Cuy Asado	
Fritada	
Conejo Asado	
Yahuarlocro	
Caldo de pata	

9. ¿Cómo calificaría el servicio del restaurante que usted ha elegido según el grado de complacencia?

Excelente	
Bueno	
Regular	
Malo	

10. ¿Por qué motivo usted volvería a visitar el cantón Cevallos?

Diversión ()

Negocios ()




Compras ()

Visita Familiar ()

Degustar la gastronomía ()



GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 3. Fichas de levantamiento de información de productos elaborados

	<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p>	 <p>UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO</p>
PRODUCTO:		
CUY ASADO		
Tipo: Sopa () Plato Fuerte (/) Bebida () Postre () Salsa ()		
Ancestralidad: Prehispánico (/) Criollo () Contemporáneo ()		
Espacios de consumo		
Diferentes establecimientos de restauración del cantón Cevallos		
Época de consumo		
Cotidiano (/) Festivo () Estacional ()		
DESCRIPCIÓN	IMAGEN DEL PRODUCTO	
<p>Consideramos que el cuy es una especie propia de los Andes y la población se ocupa de la crianza y comercialización, además se lo consume/prepara de diferentes maneras como son: asado, en locro.</p>		
PREPARACIÓN		
Ingredientes: Cuy, aliño hecho en base a diferentes productos naturales, sal, achiote.		
PROCEDIMIENTO		
<p>En primer lugar se realiza la preparación del aliño es decir se licua (ajo, comino, cebolla blanca-paiteña, pimiento, sal, cilantro, apio), seguido de ello se adoba al cuy con el aliño antes preparado, después se deja reposar un tiempo aproximado de 3 a 4 horas. Finalmente se coloca al cuy en el asadero de carbón el mismo que estará listo para el consume en 30 minutos. Se suele servir con papa, lechuga y salsa de maní.</p>		
Propiedades: El cuy es un alimento con alto valor nutricional ya que contiene niveles proteínicos altos y bajos niveles de grasa, entre los principales minerales		

que podemos encontrar en el cuy son el calcio, fosforo, zinc y hierro. Además la carne de cuy tiene alta digestibilidad, bajas trazas de colesterol y triglicéridos.

Estado de conservación: Común (x) Escaso () En peligro ()

	<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p>	
---	--	---

PRODUCTO:

CONEJO ASADO

Tipo: Sopa () Plato Fuerte (/) Bebida () Postre () Salsa ()

Ancestralidad: Prehispánico (/) Criollo () Contemporáneo ()

Espacios de consumo

Diferentes establecimientos de restauración del cantón Cevallos

Época de consumo

Cotidiano (/) Festivo () Estacional ()

DESCRIPCIÓN

Consideramos que el conejo es una especie propia de los Andes y la población se ocupa de la crianza y comercialización, además se lo consume/prepara de diferentes maneras como son: asado, en estofado.

IMAGEN DEL PRODUCTO



PREPARACIÓN

Ingredientes: Conejo, aliño hecho en base a diferentes productos naturales, sal, achiote.

PROCEDIMIENTO

En primer lugar se realiza la preparación del aliño es decir se licua (ajo, comino, cebolla blanca-paiteña, pimienta, sal, cilantro, apio), seguido de ello se adoba al conejo con el aliño antes preparado, después se deja reposar un tiempo aproximado de 5 a 6 horas. Finalmente se coloca al conejo en el asadero de carbón

el mismo que estará listo para el consume en 45-60 minutos. Se suele servir con papa, lechuga y salsa de maní.
Propiedades El conejo es un alimento con alto valor nutricional ya que contiene altos niveles proteínicos, entre los principales minerales que podemos encontrar en la carne de conejo son el fósforo fuente de potasio y selenio. Además, posee un elevado contenido en vitaminas del grupo B (B ₃ , B ₆ y B ₁₂).
Estado de conservación: Común (x) Escaso () En peligro ()

	<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p>	
PRODUCTO:		
FRITADA		
Tipo: Sopa () Plato Fuerte (/) Bebida () Postre () Salsa ()		
Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (/) Contemporáneo ()		
Espacios de consumo		
Diferentes establecimientos de restauración del cantón Cevallos		
Época de consumo		
Cotidiano (/) Festivo () Estacional ()		
DESCRIPCIÓN	IMAGEN DEL PRODUCTO	
Se lo considera un plato fuerte ecuatoriano que tiene como ingrediente base la carne de cerdo frita, servido y/o acompañado con diferentes alimentos.		
PREPARACIÓN		
Ingredientes: Carne de cerdo, aliño hecho en base a diferentes productos naturales, sal, agua, cebolla blanca y cilantro		
PROCEDIMIENTO		

<p>En primer lugar se realiza la preparación del aliño es decir se licua (ajo,comino,cebolla blanca-paiteña, pimiento, sal, cilantro, apio), seguido de ello se adoba carne de cerdo con el aliño antes preparado y se deja reposar un tiempo aproximado de 2 horas, después se coloca la carne de cerdo en una paila de bronce, se pone agua para que pueda hervir junto con cebolla blanca, ajo, cilantro y sal al gusto. Finalmente, en el transcurso de aproximadamente 2 horas la carne ya dorada está lista para el consumo y se acompaña de mote/choclo, tostado, maduro y curtido (cebolla paiteña y tomate)</p>
<p>Propiedades Contiene proteínas de valor biológico sumamente alto, entre el aporte de minerales está el zinc, fósforo y potasio. Es ideal para los deportistas por su contenido proteico, además su aporte de vitaminas del grupo B</p>
<p>Estado de conservación: Común (x) Escaso () En peligro ()</p>

	<p>MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO</p>	
<p>PRODUCTO:</p>		
<p>HORNADO</p>		
<p>Tipo: Sopa () Plato Fuerte (/) Bebida () Postre () Salsa ()</p>		
<p>Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (/) Contemporáneo ()</p>		
<p>Espacios de consumo</p>		
<p>Diferentes establecimientos de restauración del cantón Cevallos</p>		
<p>Época de consumo</p>		
<p>Cotidiano (/) Festivo () Estacional ()</p>		
<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>IMAGEN DEL PRODUCTO</p>	

Es un platillo muy apetecido en la sierra ecuatoriana en el cual la carne de cerdo horneada es su principal ingrediente misma que se le acompaña generalmente con mote/tortilla de papa y el agrio (cebolla paiteña, tomate, zanahoria).



PREPARACIÓN

Ingredientes: Carne de cerdo, aliño hecho en base a diferentes productos naturales, sal, jugo de limón, cerveza

PROCEDIMIENTO

Una vez preparado el aliño en base a diferentes productos naturales, proceda a adobar la carne de cerdo revolviendo y empapando totalmente bien, una vez realizado este proceso vierte jugo de limón y cerveza en pequeñas proporciones de acuerdo al tamaño de la porción a preparar.

Dejar aliñado y refrigerado por lo menos 8 horas, transcurrido el tiempo mencionado poner en el horno ya antes precalentado a 200° C. En un tiempo estimado de 40 minutos proceda a bajar la temperatura del horno a 180° C y deje que la carne se vaya horneando de una manera uniforme. El tiempo de cocción puede ser de 3 a 6 horas dependiendo del tamaño de la porción.

Propiedades: Contiene proteínas de valor biológico sumamente alto, entre el aporte de minerales está el zinc, fósforo y potasio. Es ideal para los deportistas por su contenido proteico, además su aporte de vitaminas del grupo B.

Estado de conservación: Común (x) Escaso () En peligro ()



MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL
ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO
ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO



PRODUCTO:

YAGUARLOCRO

Tipo: Sopa (/) Plato Fuerte () Bebida () Postre () Salsa ()

Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (/) Contemporáneo ()

Espacios de consumo

Diferentes establecimientos de restauración del cantón Cevallos

Época de consumo

Cotidiano (/) Festivo () Estacional ()

DESCRIPCIÓN

IMAGEN DEL PRODUCTO

El yaguarlocro se trata de una sopa a base de papas con estómago de borrego (tripas) que se acompaña con su misma sangre, aguacate, cebolla y tomate.



PREPARACIÓN

Ingredientes: tripa y sangre de borrego, papas, leche, cebolla paiteña, aguacate, tomate

PROCEDIMIENTO

Se comienza por hervir las tripas de borrego ya lavadas por aproximadamente 3 horas, después se agrega las papas cortadas en cubos y un sofrito preparado previamente con orégano, hierba buena, cebolla blanca y colorada y por último se agrega leche al gusto.

Para la preparación de la sangre se revuelve con cebolla blanca, hierba buena y cilantro, con manteca de chanco y sal al gusto, todo esto en un sofrito.

Propiedades: La sopa con denominación yaguarlocro aporta altos niveles de hierro ya que este mineral se encuentra en la sangre del borrego misma que se acompaña para el consumo de este platillo.

Estado de conservación: Común (x) Escaso () En peligro ()

PRODUCTO:

CALDO DE PATA

Tipo: Sopa (/) Plato Fuerte () Bebida () Postre () Salsa ()

Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (/) Contemporáneo ()

Espacios de consumo

Diferentes establecimientos de restauración del cantón Cevallos

Época de consumo

Cotidiano (/) Festivo () Estacional ()

DESCRIPCIÓN

IMAGEN DEL PRODUCTO

Es una sopa a base de pata de res acompañada de mote y garbanzo con altos niveles nutricionales.



PREPARACIÓN

Ingredientes: pata de res, mote, garbanzo, leche, cilantro, cebolla blanca

PROCEDIMIENTO

Primero se deja hervir la pata de res ya pedaciada con mote y garbanzo por 6 horas aproximadamente, después se hace un sofrito de cebolla blanca, pimienta, cilantro y orégano. Seguido de ello se licua el sofrito con leche para después agregarlo en los productos antes hervidos.

Para servir agregar cebolla blanca y cilantro picado.

Propiedades: Este platillo contiene niveles elevados de colágeno que contribuyen al buen desarrollo de la piel, huesos y articulaciones, además aporta proteínas limpias que encontramos en el garbanzo y mote.

Estado de conservación: Común (x) Escaso () En peligro ()

ANEXO 4. Propuesta del proyecto de investigación

Se anexa una página web en la cual se muestra los establecimientos más representativos de restauración del cantón Cevallos junto con la gastronomía icónica que se oferta para el consumo al público.

Tema:

Página web de los platillos más representativos del cantón Cevallos

Descripción de la propuesta

La implementación de una página web de los platillos más representativos del cantón Cevallos, permitirá difundir la exquisita y variada gastronomía que se oferta en el cantón con el fin de atraer a más turistas/visitantes dinamizando así la corriente turística.

En la presente propuesta constará los establecimientos escogidos, los platillos principales y secundarios que se ponen a disposición para el consumo al público, una pequeña descripción de los platillos principales, localización y números de contacto.

Ubicación

Provincia: Tungurahua

Cantón: Cevallos



Beneficiarios

Turistas/Visitantes

Propietarios de establecimientos de restauración

Habitantes del cantón

Esquema de la Página Web

