



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN**

CARRERA DE TURISMO

MODALIDAD: PRESENCIAL

TEMA:

“EL ROL FEMENINO EN LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN LA PARROQUIA EN PINLLO”

AUTOR: Isabel Katherine Cajilema Sucuy

Docente: Lic. Noemy Gaviño Ortiz Mg

Ambato-Ecuador

2021

APROBACIÓN DE LA TUTORA

En mi calidad de tutora del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“El Rol de la Mujer en la Gastronomía Típica en la Parroquia de Pinllo” de la alumna Cajilema Sucuy Isabel Katherine, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos necesarios para ser sometido a la evaluación del jurado examinador por el H. Consejo Directivo de la Facultad

Ambato, marzo, 2022

LA TUTORA

.....

Lic. Noemy Hortencia Gaviño Ortiz
C.C.: 1712434412

AUTORÍA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el presente trabajo de investigación “El rol de la mujer en la gastronomía típica en la parroquia de Pinllo”, como también los contenidos, ideas, investigaciones, conclusiones, recomendaciones y propuesta son netamente exclusivo de mi persona como autora intelectual de este trabajo de grado.

Ambato, marzo 2022

LA AUTORA



.....
Isabel Katherine Cajilema Sucuy

1805390737

DERECHOS DE LA AUTORA

Autoriza a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de este documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación con fines de difusión público, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Institución, siempre y cuando estas replicas no generen una ganancia económica y se respete mis derechos de autor.

Ambato, marzo 2022

LA AUTORA



.....

Isabel Katherine Cajilema Sucuy

1805390737

**MIEMBROS DE LA COMISIÓN DE ESTUDIO Y CALIFICACIÓN
DEL INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

Los miembros de la comisión de estudios y calificación del informe final aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “El rol femenino en la gastronomía típica en la parroquia de Pinllo” de Isabel Katherine Cajilema Sucuy, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, marzo, 2022

Para constancia firman

.....

Lic. Mg. Yadira A. Proaño Gómez
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 180303686-0

.....

Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C: 180290388-8

DEDICATORIA

Todo este esfuerzo va dedicado a la memoria de mi querida abuelita María Conguía Lema por apoyarme y brindarme su apoyo condicional para llegar a cumplir mis metas y sueños anhelados.

Y principalmente a mi persona por nunca rendirme ante los obstáculos que se me presento, y enfrentarlos con la mayor fuerza posible, finalmente llegar a cumplir mi sueño.

Isabela Katherine Cajilema Sucuy

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica de Ambato, a mi tutora Mg. Noemy Gaviño por guiarme en el proceso de la elaboración de este proyecto de investigación.

A mis amigos por apoyarme a seguir adelante y motivarme a cumplir mi meta trazada.

Isabel Katherine Cajilema Sucuy

ÍNDICE DE CONTENIDO

APROBACIÓN DE LA TUTORA	2
AUTORÍA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	3
AUTORÍA DEL TRABAJO	3
DERECHOS DE LA AUTORA	4
MIEMBROS DE LA COMISIÓN DE ESTUDIO Y CALIFICACIÓN DEL INFORME FINAL DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	5
DEDICATORIA	6
AGRADECIMIENTO	7
RESUMEN EJECUTIVO.....	12
EXECUTIVE SUMMARY	13
CAPÍTULO I	14
1. MARCO TEÓRICO.....	14
1.1 Antecedentes	14
El rol femenino	16
Importancia del rol femenino en la sociedad.....	17
La construcción de la mujer y los roles femeninos.....	18
El rol femenino en la gastronomía	19
El rol femenino lo largo de la historia de la gastronomía	20
Tradición.....	26
Típico.....	26
Gastronomía	26
Que es gastronomía típica.....	27
El rol de la gastronomía en el turismo	28
Historia de la gastronomía típica	28
La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico.....	29
Gastronomía ecuatoriana	31
La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos.....	31
La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua	32
Historia de la gastronomía de Pinllo	33
Platos típicos de Pinllo	33
1.11	Objetivo
General:.....	34
1.12 Objetivos Específicos:	34
CAPÍTULO II	36
METODOLOGÍA	36

2.1	Materiales	36
2.2	Método	36
2.2.1	Enfoque	36
2.2.2	Alcance de investigación	37
2.2.3	Población o muestra	38
2.2.4	Instrumentos	38
2.1	Hipótesis	40
CAPÍTULO III		42
RESULTADOS Y DISCUSIÓN		42
3.1	Estadísticas de fiabilidad	42
3.2	Análisis y discusión de los resultados	42
3.1	Verificación de Hipótesis	58
CAPITULO IV		61
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		61
4.1	Conclusiones	61
4.2	Recomendaciones	61
PROPUESTA		63
Bibliografía		67
ANEXOS		71

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	establecimientos que brindan comida típica en Pinllo.....	38
Tabla 2.	Estadísticos de fiabilidad	42
Tabla 3:	¿Cuántas mujeres trabajan en el establecimiento?	43
Tabla 4	¿Está de acuerdo usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral?	44
Tabla 5:	¿Qué tipo de actitudes cree usted que ocupa dentro del establecimiento laboral?	46
Tabla 6:	¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina dentro del restaurante?	47

Tabla 7: ¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocióne la comida típica?	49
Tabla 8: ¿Cuáles son los platos típicos de Pinllo que usted prepara en este establecimiento?	50
Tabla 9: ¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento?	52
Tabla 10: ¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público?	53
Tabla 11: ¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?	55
Tabla 12: ¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta?.....	56
Tabla 13: Resumen correlación de las variables.....	59
Tabla 14 ANEXO 1 (INPC) Gallinas de Pinllo	71

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Representación gráfica de ¿Cuántas mujeres trabajan en el establecimiento?	43
Figura 2: Representación gráfica de ¿Está de acuerdo usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral?	45
Figura 3: Representación gráfica de ¿ Qué tipo de actitudes cree usted que ocupa dentro del establecimiento laboral?	46
Figura 4: Representación gráfica de ¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina dentro del restaurante?	48
Figura 5: Representación gráfica de ¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocióne la comida típica?	49

Figura 6: Representación gráfica de ¿Cuáles son los platos típicos de Pinillo que usted prepara en este establecimiento?	51
Figura 7: Representación gráfica de ¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento?	52
Figura 8: Representación gráfica de ¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público?	54
Figura 9: Representación gráfica de ¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?	55
Figura 10: Representación gráfica de ¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta?	57
Figura 11: Resumen prueba hipótesis.....	59
Figura 12: post que se publicó para la campaña publicitaria.....	65
Figura 13: post sobre el rol de la mujer.....	66

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: El rol de la mujer en la gastronomía típica en la parroquia de Pinllo

AUTORA: Isabel Katherine Cajilema Sucuy

TUTORA: Lic. Noemy Gaviño Mg.

La presente investigación hace referencia a la importancia que tiene el rol femenino en la gastronomía típica en la parroquia Pinllo principalmente en los establecimientos que se elaboran este tipo de oferta culinaria. Con relación a la metodología se utilizó la investigación no experimental transversal y alcance descriptivo correlacional con un enfoque cuantitativo, por lo que para la recolección de información se lo realizó a través de encuestas a los empleados de los restaurantes que venden comida típica de la zona para conocer cuál es la importancia que tiene el rol de la mujer dentro de este ámbito y saber si influye en la gastronomía típica, además para la recolección de datos en el campo se usó instrumentos validados y adaptados, ficha de registro e inventario A5 sobre las técnicas artesanales tradicionales (INPC), los resultados arrojados demostraron que el rol de la mujer no influye en la gastronomía típica debido a que ha esta no se le da la importancia necesaria dentro de este ámbito, sin embargo ocupa un papel muy fundamental debido a que las mujeres se encuentran en las zonas de administración, cocina, operativo y liderazgo, a pesar que no influye el papel que cumple es muy importante y con el pase del tiempo sin duda su influencia será más notable, para culminar el proyecto se realizó una propuesta de marketing digital la cual se basa en una relación digital en Instagram.

PALABRAS CLAVES: rol, gastronomía típica, Pinllo, importancia.

EXECUTIVE SUMMARY

TOPIC: The role of women in typical gastronomy in the parish of Pinllo

AUTHOR: Isabel Katherine Cajilema Sucuy

TUTOR: Lic. Noemy Gaviño Mg.

This research refers to the importance of the female role in typical gastronomy in the Pinllo parish, mainly in establishments that prepare this type of culinary offer. In relation to the methodology, non-experimental cross-sectional research and descriptive correlational scope were used with a quantitative approach, so for the collection of information it was carried out through surveys of employees of restaurants that sell typical food in the area to relación know what is the importance of the role of women in this field and to know if it influences the typical gastronomy, in addition to collecting data in the field, validated and adapted instruments, registration form and A5 inventory on techniques were used. traditional crafts (INPC), the results showed that the role of women does not influence the typical gastronomy because it has not been given the necessary importance within this area, however it occupies a very fundamental role because the women are found in the areas of administration, kitchen, operations and leadership, although the role they play does not influence it, it is very important and With the passage of time, its influence will undoubtedly be more noticeable, to complete the project, a digital marketing proposal was made, which is based on a digital relationship on Instagram.

KEY WORDS: role, typical gastronomy, Pinllo, importance.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes

Según **Solarte (2010)**, menciona que durante el desarrollo de la historia gastronómica se habla poco de los personajes femeninos, pero no cabe duda que a lo largo de la misma la mujer ha estado ligada con la alimentación desde su cosecha y procesamiento debido a que desde la antigüedad las madres de familia eran las encargadas de cosechar los productos y transformarlos con la ayuda del fuego. Y al transcurrir del tiempo se fue designando tareas según la época en el que el mundo se encontraba, pero en todo este tiempo las niñas siempre eran las encargadas del hogar y por el contrario el varón era llevado a otras zonas de trabajo por tanto la sociedad se desarrolló en el ámbito de que el hombre era el único encargado de aspirar a un salario y la mujer solo podía sostener el hogar y por ende la alimentación

De igual forma conforme trascurrió el tiempo poco a poco fueron tomando importancia las artes culinarias, aquel segmento en el cual la mujer sobresalía fue perdiendo terreno frente a la figura masculina (chefs) y más aún cuando en el siglo XIX en Francia se incorporó la profesionalidad de la gastronomía que dio pie a que las riendas del tema lo tomaran el sector masculino, pero, no cabe ninguna duda que el conocimiento dentro de la cocina fue un aporte que la mujer otorgó a la sociedad no obstante, como en todo a la mujer se le resta importancia, dentro de este espacio, también sucedió lo mismo pese a que el conocimiento culinario que cada mujer tiene, fue un aporte importante para los grandes chefs (**Ramírez, 2018**)

Por otra parte, como ya se mencionó la mujer nunca pudo sobre salir más que el hombre pero como en todo hay quienes quieren demostrar que las mujeres también pueden llegar a ser grandes y en el caso de la gastronomía fueron pocas quienes se atrevieron a desafiar esa mentalidad tan cuadrada de que solo el hombre puede hacerlo todo, por tal razón Eugénie Brazier fue la primera mujer en demostrar que el sector femenino también puede aportar mucho en la gastronomía debido a ello ganó tres estrellas Michelin en el siglo XX. También se puede mencionar a Marie Bourgeois quien igualmente tuvo el valor de

enfrentar a esta sociedad tan estereotipada y logró obtener tres estrellas Michelin en 1933, además cabe mencionar que la mujer fue quien invento la sopa una receta principal dentro de la gastronomía (**Aliat Universidades , 2021**).

De igual manera se puede describir a otras tantas mujeres que lucharon y siguen luchando para demostrar que la gastronomía no debe representar un enclaustramiento ni una manda, por lo contrario, debe ser símbolo de igualdad y aporte de conocimiento mutuo.

Por otro lado la gastronomía típica se entiende como patrimonio alimentario que se va transmitiendo de generación en generación, el cual posee un significado relativo para una determinada comunidad o localidad, además transmite una expresión filial que exterioriza el valor histórico cultural de los pueblos (**Pantoja C. T., 2019**), al mismo tiempo se lo identifica como una expresión de identidad y autenticidad de un territorio, que lo expresa mediante este medio de forma variada, pero con técnicas tradicionales (**Guzmán T. L., 2013**). De igual forma para los ambateños la gastronomía típica es un punto relevante que los identifica no solo en la venta de sus productos, sino que también en la forma de la preparación culinaria porque contienen tradiciones ancestrales, y este conjunto de conocimiento representa una riqueza cultural que influye al momento de visitar este cantón. Sin embargo, existe escasa conciencia de la importancia del rol de la mujer en la cocina tradicional, aunque la mujer históricamente ha asumido las prácticas culinarias del hogar por consiguiente se convierte en un agente clave para el desarrollo de la gastronomía tradicional, debido a que no solo se encargó de la conservación de los insumos y recetas sino que logró convertirse en la guardiana de los sabores, a más de ello también transmitió sus conocimientos de generación en generación de madre a hija y así sucesivamente logrando que no se pierdan esas técnicas culinarias tradicionales, convirtiendo esta técnica en un aprendizaje muy interesante. Además, cabe recalcar que como en muchos campos esta tarea no fue visibilizada.

En este sentido, es indispensable reconocer la labor que efectúa la mujer en la cocina tradicional, porque negarlo es como eludir la posibilidad de reconocer la producción de conocimientos y saberes de otros lugares. Si bien para poder deconstruir estas ideas, es importante empezar a visibilizar el rol de la mujer como una trasmisora de cultura que forma parte del patrimonio de los pueblos. Esta actividad de nombrarla ayuda a crear y visualizar un escenario donde existe la inclusividad logrando transformar esta realidad a una más comprensiva. (**Solarte, Patrimonio Cultural Alimentario, 2010**)

Descripción de las variables

Teoría de la Epistemología feminista

Según Guzmán Cáceres & Pérez Mayo (2005), la epistemología feminista se da por Olympe de Gouges en el año de 1791 con el fin de que exista igualdad entre los hombres y las mujeres, además busca que la mujer se emancipé del mando del hombre. Igualmente, **Ostrovsky (2005)**, afirma que la teoría epistemología feminista habla sobre los conocimientos feministas que estas adquieren mediante el aprendizaje educativo o las experiencias vividas las cuales son diferentes a los tradicionales. De igual manera **Guzmán (2007)**, menciona que dentro del contexto gastronómico de igual forma la mujer desde inicios de la historia de la humanidad ha luchado para ser valorada dentro desde este ámbito debido a que ellas son las que conocen a detalle las técnicas tradicionales para elaborar cual quiere tipo de platillo debido a que poseen conocimiento que adquirieron de generación en generación.

Por lo cual dentro de este tema de investigación se trata de identificar cuán importante es la mujer dentro del contexto laboral en la gastronomía típica de la parroquia Pinllo.

El rol femenino

Según **Gil (2006)**, menciona que el rol femenino es diferente dependiendo la zona geográfica, debido a la existencia de múltiples países el modelo femenino es disímil, debido a que cada país cuenta con su respectivo régimen por dicha razón la mujer es integrada o apartada de la sociedad, además dependiendo de algunos factores la mujer tiene mejor situación por ejemplo en países desarrollados es mejor su trato versus a los países semidesarrollados, cabe mencionar que el rol de la mujer depende también de otros elementos como la cultura, religión, y las tradiciones, etc.

Por otra parte, **Pineda (2006)**, afirma que el rol femenino siempre se ha delimitado a las labores de la casa y cuidado de los niños, pero con el transcurso del tiempo ellas se han empeñado en introducirse en un campo laboral que es la del hombre, sin embargo, fue y sigue siendo víctima de la figura masculina e incluso de su propio sexo. A más de ello el rol femenino ha dado un giro de noventa grados pues sus actividades no se rigen a su capacidad física o intelectual si no que a lo que ellas están dispuestas a desarrollar.

Conjuntamente **Cortés (2015)**, asevera que el rol femenino en la actualidad se ha desarrollado de una forma inminente debido a que la figura femenina actualmente representa inteligencia y fortaleza la cual se refleja en el empoderamiento y superación de las adversidades existentes en un mundo teóricamente igualitario, pero en la práctica aún existe un círculo machista en el cual el rol femenino en diferentes aspectos aun no es aceptado al cien.

Importancia del rol femenino en la sociedad

Según **Guillot (2017)**, menciona que hoy en día no existe ningún país en el mundo en el cual la mujer haya alcanzado totalmente la igualdad en los diferentes ámbitos, a pesar de que en las últimas décadas han existido avances en la educación, acceso a diferentes profesiones o derecho al voto, no obstante, la desigual aún sigue presente de una forma ovía o de manera discreta.

Sin embargo, **Santi (2000)**, afirma que en la actualidad los roles de la mujer se han expandido de una forma esplendida debido a que las mujeres tienen gran protagonismo en los puestos de trabajo de jerarquía como, investigaciones científicas, medicina, lugares políticos altos, y los diferentes campos culturales. Por ende, la mujer del siglo XXI es libre, conjuntamente, busca la reivindicación y empoderamiento femenino. Por lo que la mujer de este siglo tiene la apertura de elegir que estudiar, vivir sola o en pareja tener hijos o no, entre otras muchas decisiones que hace cincuenta y un años atrás no era posible que la mujer pudiera decir tales cosas. Pero la mujer de hoy en día si bien cumple con diferentes roles en la sociedad aun no cuenta con una igualdad y liberta real como el hombre porque en pleno siglo XIX aún existen ideas antiguas, desde ejemplos tan simples como la vida en familia en la cual en ocasiones el hombre olvida la igualdad existente y repite la vida familiar que vio al crecer en la cual el hombre trabaja y la mujer se dedica al cuidado de los niños y el trabajo del hogar por lo que se admira que el padre pase tiempo un fin de semana con sus hijos y nuevamente se observa la desvalorización existente en el trabajo que realiza la mujer. En el ámbito laboral en teoría mencionan que existe igualdad, pero lo cierto es que la mujer aun cobra un sueldo inferior al de hombre por el mismo trabajo que realizan y más aún si es joven por ende son muy pocas las que logran llegar a cargos importantes. Por lo cual es cierto que se ha ganado independencia en la educación, economía y algo de respeto en lo profesional, pero, aun precio muy alto debido a la presión social existen de la idea que la mujer debe ser perfecta por ende estas

ideas ocasionan que las féminas se presionen para poder cumplir todos los estándares que la sociedad les exige por el mero hecho de ser mujer. De tal manera que en la actualidad la mujer cumple diferentes roles dentro de la sociedad, pero estos aun no son valorados en su totalidad y aún existe la discriminación por lo que muchas mujeres luchan alrededor del mundo para que sus esfuerzos sean valorados de manera igualitaria

Según **Alva (2012)**, menciona que el rol femenino en el siglo XIX se ha desarrollado en gran manera porque participan en diferentes ámbitos sociales tales como la economía, política, tecnología, ciencia entre otra ramas a más de ello actualmente no solo son veedoras sino que son parte de ellos, cabe mencionar que actualmente la mujer esta empoderada, además ellas son libres de optar por cualquier medida en su vida entre ellas el rol que la figura femenina decida desarrollarla puesto que en la actualidad la mayoría de mujeres no depende de la figura masculina para desempeñar cualquier rol en la sociedad, además actualmente la mujer tiene cierta importancia en diferentes ámbitos debido a que es más cautelosa y minuciosa que el hombre en diferentes campos laborales.

La construcción de la mujer y los roles femeninos

Según **Osburn (s.f)**, que la construcción de la mujer y sus roles es un tema muy selecto porque asevera que detrás de cada comida existe siempre una mujer encargada de la preparación, por lo que en ocasiones el rol que cumple la mujer es tan interesante e importante como la misma alimentación. De igual manera, la mujer cumple el rol de esposa, criada y cocinera, por lo que, tiene la responsabilidad de mantener todo en orden dentro de su hogar y ser la figura de una esposa perfecta, sin embargo, la mujer de hoy en día rechaza este estereotipó que le ha impuesto la sociedad, por lo que, convierte el espacio de la cocina en un área de creatividad, transformando la necesidad de cocinar en empoderamiento el cual no tiene que compartir con el hombre, sin embargo frente a la intervención que ha ido tomando el hombre en esta actividad la mujer se siente desplazada de su lugar de confort pero este hecho ha dado como resultado que la mujer se abra a nuevos horizontes y no solo se quede en la cocina de su hogar sino que busque dar a conocer sus técnicas al mundo mediante el arte de la gastronomía porque si bien se sabe esta área siempre le ha pertenecido a ellas.

El rol femenino en la gastronomía

Según **Azcoytia (2012)**, indica que la mujer durante la historia de la humanidad o lo que al menos se tiene constancia escrita, se identifica que su rol siempre fue muy discreto dentro del papel de la gastronomía debido a que según los hechos narrados el mundo estuvo dominado por leyes que favorecían al hombre y menospreciaban a la mujer, pero con el transcurso del tiempo la mujer se ha ido incorporando poco a poco en la labor del hombre por lo cual la mujer se emancipó del patriarcado.

De igual manera, **Carbajal (2020)**, señala que al igual que en las otras profesiones la historia de la mujer dentro de la gastronomía tuvo componentes del machismo. Debido a que el mismo código de Hammurabi mencionaba que la producción de la cerveza era únicamente deber de la mujer pues se decía que era una diosa la cual cuidaba de esta actividad y no un dios, también la mujer era encargada de distribuir este producto en las tabernas, de algún modo esta actividad se relacionaba con la gastronomía y se le reconocía a la mujer, sin embargo, estaban muy enmarcados por el género.

Según **Luján (2019)**, las mujeres desde siempre han tenido que luchar contra el rol estereotipado en la cocina del hogar, incluso de forma general el porcentaje de hombres que saben cocinar es menor a la de la mujer, sin embargo, esta fue separada de la cocina cuanto empezó a tener importancia económica y simbólica debido a los pensamientos machistas de que la mujer no puede encabezar un puesto de trabajo en donde el valor económico y simbólico sea muy representativo para la sociedad, porque dentro de la sociedad el hombre siempre ha ocupado puestos importantes en las distintas industrias e incluso en la gastronomía, inclusive los que más han recibido premios como estrellas Michelin o están en programas de televisión en su mayoría son hombres porque a las mujeres solo las consideran una cocinera del hogar y no tienen lugar allí, sin embargo recordemos que las mujeres fueron las primeras en domesticar pequeños animales y vegetales por lo que cada mujer ha aportado un granito de arena para la industria de la gastronomía por tal razón a continuación se presenta a algunas mujeres que han hecho historia dentro del espacio gastronómico.

Por otra parte, el rol de la mujer dentro de la parroquia Pinllo se ha convertido una parte fundamental para el desarrollo del lugar, debido a que actualmente la mujer ocupa roles en diferentes rangos como la política, la educación, medicina, gastronomía entre otros.

De igual manera, la gastronomía de Pinllo es reconocida a nivel de la provincia de Tungurahua porque sus platos son preparados con ingredientes propios del lugar, por ende, lo ha hecho único, asimismo, la gastronomía de Pinllo guarda muchos secretos debido a que su preparación se elabora con conocimiento que fueron heredados de generación en generación.

El rol femenino lo largo de la historia de la gastronomía

Según **Cedreac (2013)**, afirma que durante el desarrollo de la gastronomía la mujer ha ido desplegando un camino lleno de obstáculos para alcanzar y trascender la condición de madre para poder participar en los diferentes roles de la sociedad. De igual manera **Alva (2012)**, menciona que para los hombres primitivos su organización se dio de una forma natural en la cual el más fuerte era quien tenía más respeto por lo que la mujer se encontraba en el último peldaño de poder, pero con el inicio de la agricultura, el hombre deja la vida nómada e inician los primeros asentamientos a las orillas de los ríos, en ese entonces la necesidad de manos para labrar la tierra lleva a las mujeres a los campos de cultivos, convirtiéndolas en las encargadas de estas actividades mientras que el hombre se dedica a la caza, pesca y la protección de los territorios, más luego con el aumento de la población se va creando las ciudades en las cuales aparecen las diferentes clases sociales tales como: la burguesía compuesto por comerciante y artesanos. Ya para esta época la vida de la mujer se limitó por mucho tiempo al cuidado de los niños, tareas domésticas y elaboraciones artesanales, por lo que para este lapso se crea una cultura en la cual los roles son regidos, trascendidos y sostenidos por la religión, manteniendo de esta manera la educación y funciones políticas como actividades únicas para los hombres mientras que a las mujeres se las designan las tareas del hogar y cuidado de los niños durante muchos siglos.

En la edad media entre los siglos IX y XIII se crea el feudalismo en el cual se visualiza que los cargos de mayor importancia aun lo conservan los hombres mientras que las hijas de los nobles que no contraían matrimonio estaban a cargo de dirigir los conventos. Cabe mencionar que el papel de la mujer aun que era adverso y estaba subordinada por el hombre, en este tiempo su participación fue mayor que en las otras épocas. Por tanto, en el siglo XI la mujer empieza a participar en oficios femeninos desarrollados por los burgos, es entonces el momento de la expansión económica de la mujer, pues entra en el mundo laboral, aunque con un salario inferior al del hombre y para el siglo XIII la

participación femenina es fundamental dentro de las actividades de confesiones, producción y venta de alimentación y bebidas. Sin embargo, al final de esta época la crisis económica vuelve a dejar a la mujer sin ninguna participación en los ámbitos que había interactuado.

En la edad moderna la consolidación de los burgueses supone que la mayoría de las actividades femeninas son las tareas del hogar y cuidado de los niños, dando como resultado que no tengan oportunidad de interactuar en cualquier otra actividad, mientras que el hombre cada vez tiene más responsabilidades y poder. La participación de la mujer en la sociedad cada vez disminuía, e incluso las mujeres que deseaban trabajar solo podían ser sirvientas con un sueldo inferior y a su vez eran explotadas por sus patrones y para empeorar la situación algunas de las actividades que ellas realizaban fueron usurpadas por los hombres, logrando un mayor desempleo para las mujeres, sin embargo en la revolución preindustrial algunas mujeres se desplazan hacia los trabajos manufacturados, sin embargo, al ser mujeres solo poseían derechos de los niños por tanto, eran consideradas incapaces y tratadas de una forma inhumana. Pero en la revolución industrial en Europa (1786), la mujer se volvió a convertir en un instrumento necesario para la elaboración de productos, sin embargo, esta recibía un salario minio e incluso inferior al del hombre quien realizaba el mismo trabajo que ellas y para rematar las mujeres eran explotada por lo que su trabajo era infrahumano. Para finales del siglo XIX en la primera guerra mundial la mujer comienza a participar en la vida de la educación universitaria y en otras áreas. Y hacia el final de la segunda guerra mundial la mujer ocupa el lugar del hombre en la elaboración de electrodomésticos y esta actividad es aceptada socialmente, mediante esta actividad la mujer es aliviada de alguna forma de las tareas hogareñas, además, esta diligencia no es compartida con los hombres. Después del fin de la segunda guerra nace una diferente cosmovisión en la cultura por ende esta cambia sus valores y comienza la rebeldía de las féminas hacia una estructura tradicional de la familia y religión. Mientras tanto, en el siglo XX todas las ciudades civilizadas reconocen los derechos de la mujer como persona adulta con condiciones iguales a los de los hombres.

Historia de las mujeres en la gastronomía

Según **Azcoytia (2012)**, indica que la mujer durante la historia de la humanidad o lo que al menos se tiene constancia escrita, se identifica que su rol siempre fue muy discreto dentro del papel de la gastronomía debido a que según los hechos narrados el mundo estuvo dominado por leyes que favorecían al hombre y menospreciaban a la mujer, pero con el transcurso del tiempo la mujer se ha ido incorporando poco a poco en la labor del hombre por lo cual la mujer se emancipó del patriarcado

De igual manera, **Carbajal (2020)**, señala que al igual que en las otras profesiones la historia de la mujer dentro de la gastronomía tuvo componentes del machismo. Debido a que en el mismo código de Hammurabi mencionaba que la producción de la cerveza era únicamente deber de la mujer pues se decía que era una diosa la cual cuidaba de esta actividad y no un dios, también la mujer era encargada de distribuir este producto en las tabernas, de algún modo esta actividad se relacionaba con la gastronomía y se le reconocía la mujer, sin embargo, estaban muy enmarcados por el género. Por otra parte, la Revolución Francesa da paso a que la alta cocina llegue a las calles, pues ante la abolición que se da, los grandes chefs tuvieron que salir a ofrecer sus servicios dando como resultado la aparición de múltiples restaurantes, siendo este hecho un condicionamiento para que la figura del chef sea ocupada por el hombre. Sin embargo, la mujer es la que siempre ha estado ligada con la alimentación desde su cosecha y procesamiento debido a que desde la antigüedad las madres de familias eran las encargadas de cosechar los productos y transformarlos con la ayuda del fuego. Y al transcurso del tiempo se fue designando tareas según la época en el que el mundo se encontraba, pero en todo este tiempo las mujeres siempre eran las encargadas del hogar y de la alimentación convirtiéndose en las guardianas del saber gastronómico puesto que las recetas culinarias eran transmitidas de madre a hija de generación a generación.

Pero desde la Revolución Francesa emana la idea de que el chef tiene que ser una figura masculina, este suceso es dominado y replicado por todo el mundo. No obstante, hoy en día las profesiones existentes hacen que las mujeres ganen más terreno en este ámbito, sin embargo, aún existen estereotipos en los cuales se recalca que la mujer solo está hecha para el desarrollo de la repostería y el hombre para tomar decisiones, manejar restaurantes o la cocina en sí. Condicionando nuevamente el papel de la mujer dentro de la gastronomía, olvidando que hoy en día la mujer se empodera y marca tendencia en esta actividad. Además, pese a la existencia de los estereotipos aun existentes varias mujeres

que luchan para realzar la importancia de su rol dentro de la gastronomía. También el autor recalca que hoy en día gracias a las redes sociales y la tecnología se revaloriza el rol de la mujer no solo en el ámbito de la cocina si no que en el mundo gastronómico.

Mujeres que triunfaron en la gastronomía

Según **Luján (2019)**, las mujeres desde siempre han tenido que luchar contra el rol estereotipado en la cocina del hogar, incluso de forma general el porcentaje de hombres que saben cocinar es menor a la de la mujer, sin embargo, esta fue separada de la cocina cuanto empezó a tener importancia económica y simbólica debido a los pensamientos machistas de que la mujer no puede encabezar un puesto de trabajo en donde el valor económico y simbólico sea muy representativo para la sociedad, porque dentro de la sociedad el hombre siempre ha ocupado puestos importantes en las distintas industria e incluso en la gastronomía, inclusive los que más han recibido premios como estrellas Michelin o están en programas de televisión en su mayoría son hombres porque a las mujeres solo las consideran una cocinera del hogar y no tienen lugar allí, sin embargo recordemos que las mujeres fueron las primeras en domesticar pequeños animales y vegetales por lo que cada mujer ha aportado un granito de arena para la industria de la gastronomías por tal razón a continuación se presenta a algunas mujeres que han hecho historia dentro del espacio gastronómico. Por tal motivo a continuación se detallan a algunas mujeres que triunfaron y dejaron huella en el área de la gastronomía.

En primer lugar, esta Julia Child fue la promotora principal de la gastronomía francesa en Estados Unidos, además, fue la primera mujer en aparecer en el programa de televisión en los años 60 y 80, también fue escritora de un libro de cocina que hasta la actualidad se lo sigue editando. En segundo lugar, esta Clare Smyth ganadora de tres estrellas Michelin y también, jefa de cocina en el restaurante Gordon Ramsay representando a la gastronomía británica. En tercer lugar, se encuentra Eugénie Brazier, ella es propietaria del restaurante La Mére Brazier el cual ganó el triestrellato de la Guía Roja, además fue la primera en conseguir varias estrellas Michelin. En cuarto lugar, se halla Carmen Ruscalleda es una chef catalana que hasta el momento cuenta con siete estrellas Michelin las cuales le fueron otorgadas por los mejores restaurantes. Continuando esta Alice Waters también conocida como la inventora de la cocina californiana, además, su restaurante creado en 1971 fue el primero en su era en ubicar en el menú cinco platos

diferente, por lo que la revista Time la designo como la mujer más influyente en el mundo, igualmente es fundadora del proyecto Edible Schoolyard en la cual busca disminuir la desnutrición por lo que proporciona alimentación saludable a los niños vulnerables. Finalmente, esta Alicia Gironella una chef mexicana, autora de importantes libros en la gastronomía, reconocida por el legado mexicano, al mismo tiempo fue fundadora del restaurante Tajín en 1992 y del Conversatorio de la Cultura Gastronómica de México.

Según **Alva (2012)**, menciona que estas mujeres no son las únicas en el mundo de la gastronomía que han resaltado, sin embargo, son las que más han dejado huella a nivel mundial dentro de esta rama, pero en la actualidad cada día miles de mujeres de todo el mundo aportan un granito de sabiduría al universo de la gastronomía buscando el igualitarismo dentro de este ámbito.

Las mujeres en las cocinas tradicionales

Según **Solarte (2010)**, afirma que históricamente la mujer asumió la practicas culinarias en el hogar, por lo que la sitúo como agente clave en el desarrollo de la cocina tradicional, debido a que el rol femenino dentro de este espacio, no solo asumió el cargo de conservar los insumos y recetas, sino que se convirtió en la guardiana de los saber y sabores ancestrales culinarios heredados de generación a generación de madres a hijas debido a que desde la antigüedad el trabajo en la cocina siempre ha sido la labor de las mujeres. Sin embargo, cambe mencionar que en este contorno como em muchos otros, este trabajo tampoco ha sido visibilizado con la debida importancia hacia la mujer. De igual forma se ha insistido que mediante la cocina tradicional se representa los conocimientos, costumbres de diversos pueblos que llegan a los demás mediante las técnicas culinarias efectuadas en las diferentes preparaciones de los platillos.

Por otra parte, **Oca (2013)**, menciona que mediante la cocina, se visualiza las condiciones de las mujeres, puesto que, a la invisible presencia de esta, la sociedad da a entender que los saberes y conocimientos en esta rama se dieron a conocer por sí solos, por lo contrario dentro de la cocina tradicional la mujer asume un rol folclórico debido a las técnicas que utiliza, sin embargo a la hora de hablar se vuelve a estereotipar debido a que los hombres se les consideran chefs y a las mujeres se las consideran como cocineras tradicionales por ende se visualiza la negación o minimización de la importancia que se le da a las mujeres que no ejercen la profesión gastronómica, que solo difunde la cocina tradicional mediante

sus saberes heredados, en este sentido el autor menciona que al no aceptar otra lógica, la indispensable labor que ejecuta la mujer dentro de la cocina, implica la negación de reconocer los conocimientos y saberes de otros lugares, por lo que al empezar a visualizar a la mujer como transmisora de cultura que a su vez es el patrimonio de diferentes pueblos se logra que la exclusión de esta, poco a poco se vaya quedando y se empieza a visualizar una realidad y un futuro diferente en el cual la mujer tenga la importancia necesaria dentro de este mundo que es la gastronomía.

Teoría del funcionalismo de Bronislaw Malinowski

Afirma **Carbajal (2020)**, que en la teoría del funcionalismo el fundador y creador fue Bronislaw Malinowski, crea esta teoría con el fin de demostrar que la cultura existe con la finalidad de satisfacer las necesidades biológicas, sociales del individuo en el que cada uno tiene una función, como por ejemplo dentro de la cultura se caracteriza las creencias, ceremonias, costumbres y tradiciones.

De igual forma **Korsbaek (2018)**, indica que la teoría de Malinowski hace referencia a la antropología en la cual intervine la cultura que debe ser preservada y reproducida constantemente pues este autor menciona que ante todo está la subsistencia del ser humano. También da a conocer como ha ido evolucionando la gastronomía en la historia y cuán importante son sus tradiciones y costumbre debido a que cada utensilio utilizado tiene un significado (**Malinowski, 1984**).

Según **Contreras (2003)**, alude que dentro de esta teoría Durkheim tubo influencia dentro del funcionalismo sin embargo este autor menciona que las necesidades del ser humano son colectivas y sociales por lo que Durkheim trata a la cultura como un sistema cerrado. Pero

cabe mencionar que la teoría del funcionalismo trata de ocultar la violencia que se dio a los pueblos por los conquistadores, por ende, se enfoca en el estudio de las comunidades sobre sus tradiciones y costumbres.

La teoría de Malinowski a porta al tema de investigación porque en esta se detalla cuán importante son las tradiciones y costumbres que tiene cada pueblo e inclusive menciona que hubo una influencia por parte de los conquistadores debido a que la gastronomía

típica de una cultura o de un pueblo esta sustentada en todo lo que este pueblo siembra o lo que este tiene acceso por lo cual este es el inicio del nacimiento del plato, porque el platillo habla por sí solo, se manifiesta y se transmite las costumbres y tradiciones de cada pueblo debido a que cada lugar posee elementos diferentes para la preparación de los diferentes platillos y es exactamente lo que se desea transmitir en esta investigación.

Tradición

Según **Miranda (2005)**, la tradición es considerada como una expresión de continuación de las culturas de las comunidades, es decir es una forma en la que se asume la memoria colectiva y a su vez es un generador de identidad. También según **Arévalo (2012)**, menciona que la tradición es una construcción social que cambia de generación a generación y de un lugar a otro, es decir la tradición varía dentro de las diferentes culturas, en el tiempo y entre los diferentes grupos culturales existentes, además la comida típica también se la conoce como comida tradicional.

Típico

Según **Solarte (2010)**, típico es aquello que las personas recuerdan o añoran, en sí también es llamado memoria colectiva del ser humano. Es decir, aquello que se queda grabado de generación en generación porque se va repitiendo a lo largo de la historia.

Gastronomía

Argumenta **Alva (2012)**, que la gastronomía es el estudio de la cultura entre la alimentación. Además, afirma que a menudo se piensa erróneamente al creer que el arte gastronómico solamente tiene relación únicamente con la habilidad de cocinar y los diversos platillos alrededor de la mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina, puesto que no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, debido a que dentro de la gastronomía se estudia diversos componentes y ámbitos tomando como eje central la comida, porque de esta forma se vincula y asocia a las bellas artes, ciencias naturales e incluso las ciencias exactas alrededor del sistema alimentario del ser humano. Por tanto, la gastronomía se define como el conocimiento y entendimiento de diversas actividades interdisciplinarias principalmente la de la alimentación.

Que es gastronomía típica

Según **Clemente(2013)**, al hablar de gastronomía típica no solo se entiende el conjunto de platos tradicionales de una localidad, si no que abarca un concepto más amplio en la cual se incluye las tradiciones, costumbres alimentarias, los procesos que se realizan para preparar los diferentes platillos, las personas y los estilos de vida existentes en las diversa culturas, por tanto la gastronomía típica representa un vínculo de identidad y autenticidad de los territorios, en la misma que se puede encontrar variación de platos típicos de calidad elaborados con técnicas tradicionales por lo que esta actividad representa un abanico de contenido cultural e histórico de las diversas regiones.

Por otra parte, **Pantoja (2019)**, menciona que al hablar de gastronomía típica se entiende como patrimonio alimentario que se va transmitiendo de generación en generación, el cual posee un significado relativo para una determinada comunidad o localidad, además transmite una expresión filial que exterioriza el valor histórico cultural de los pueblos

Además, **Pantoja (2019)**, afirma que la gastronomía típica o comida tradicional es aquel que se transmite de generación a generación, además de ser original y representativa para una localidad puesto que ha sido un pilar fundamental para la patrimonialización alimentaria.

Según **Clemente(2013)**, al hablar de gastronomía típica no solo se entiende el conjunto de platos tradicionales de una localidad, si no que abarca un concepto más amplio en la cual se incluye las tradiciones, costumbres alimentarias, los procesos que se realizan para preparar los diferentes platillos, las personas y los estilos de vida existentes en las diversa culturas, por tanto la gastronomía típica representa un vínculo de identidad y autenticidad de los territorios, en la misma que se puede encontrar variación de platos típicos de calidad elaborados con técnicas tradicionales por lo que esta actividad representa un abanico de contenido cultural e histórico de las diversas regiones. Además, **el MINTUR (2018)**, afirma que la gastronomía ecuatoriana se diferencia de las demás por poseer variadas formas de preparar los alimentos y bebidas, debido a que dentro del territorio existen cuatro regiones principales los cuales son, costa, sierra, amazonia y zona insular (Galápagos), cada una de ellas con sus respectivas costumbres y tradiciones por lo que dentro de la comida típica podemos encontrar ingredientes como el arroz, huevos, papas, aguacate, carne de cerdo y res.

El rol de la gastronomía en el turismo

Según **Hernández (2015)**, manifiesta que la valorización que une la gastronomía y la cultura ha dado como resultado la patrimonialización dentro de los alimentos que pasan a ser una parte tangible de una cultura local la cual da paso a la diversificación de los destino turístico debido a que la gastronomía se ha convertido en un elemento de motivación para que el turista decida visitar diferentes lugares solo para poder degustar de la gastronomía típica de esa localidad, además en los últimos años dentro del ámbito turístico se ha dado un reconocimiento a los productos agrícolas, hasta el punto de convertirlos en auténticos atractivos turísticos, incluso existen destinos específicos solo para poder degustar de la gastronomía típica de la comunidad. De igual forma **Oliveira (2016)**, afirma que la gastronomía cada vez está adquiriendo mayor fuerza en el área del turismo porque las personas buscan lugares donde puedan disfrutar de la gastronomía local, pero a la vez conocer más sobre la cultura del lugar debido a que la nueva generación desea revalorizar las tradiciones de los pueblos. Asimismo, **Center (2019)**, menciona que la gastronomía es parte vital de las zonas locas debido a que representa la historia, la cultura y la economía de dicho territorio, por tanto, esto ha conllevado a que se convierta en una potencia natural que enriquezca la visita del turista, estableciendo conexión con la región, su cultura y su patrimonio.

Historia de la gastronomía típica

Menciona **Barrera (2008)**, que los platos que hoy en día son parte de la alimentación se elaboraron y modificaron a base de procesos históricos, y en caso de la cocina ecuatoriana el elemento central de la cultura es el mestizaje, establecida a partir de la conquista española. Pero antes de la llegada de los incas y la conquista española, los pueblos propios del territorio crearon un modelo llamado cacicazgo el cual consistía en realizar agrupaciones de llagtas o comunidades amplias a los cuales se consideraban los únicos de ese entonces que tenían derechos comunales sobre las tierras. Para la producción de los diferentes cultivos ellos utilizaban las llamadas terrazas o camellones para lo cual los pobladores cercanos a los ríos eran los encargados de los riegos de las plantaciones puesto que ellos poseían conocimientos sobre el tema. De igual manera la alimentación en ese entonces provenía de los llamados pisos ecológicos que en la zona del páramo se llegaba hasta los 3600 metros de altura, por lo que allí se cultivaron productos como melloco, ocas, mashuas y quinua por otro lado en los valles se cultivó otros productos como el

maíz, zapallo, zambo, fréjol y papa, dentro del segmento de las frutas se cultivó la chirimoya, guayaba, ovo, capulí, taxo y molle. De igual manera dentro de lo cárnico el cuy era el único animal domesticado para ese entonces, sin embargo, también consumían la carne de conejo, venado y cazaban perdices y palomas entre otras. Además según **Guzmán (2020)**, afirma que los pueblos indígenas poco a poco empezaron a realizar el llamado trueque por lo que aparecen los incas quienes conquistaron gran parte del territorio ecuatoriano, los incas traen consigo diferentes costumbres y objetos como vasijas, arríbalos y piedras de moler, dando como resultado una pequeña alteración en las tradiciones de los pueblos autóctonos, sin embargo, con la llegada de los españoles se revaloró el sistema productivo por lo que algunos alimentos fueron remplazados debido a que ellos consideraban que algunos productos eran únicamente “alimentos de indios” pero otros suministros fueron introducidos. Pero en esta nueva forma de alimentación el maíz, la papa y el cacao se incorporó a la alimentación de los europeos y se lo considero como un gran aporte americano, sin embargo, el trigo, arroz, plátano entre otros productos paso a ser la dieta diaria de los pueblos indígenas, incluso llego al punto de ser considerado propio de los pueblos autóctonos.

La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico

Según **Mogollón (2013)**, afirma que la relación que existe entre el turismo y la gastronomía es muy fuerte, sin embargo, existe poca exploración y aprovechamiento de esta.

Los recursos gastronómicos poseen características necesarias para poder impulsar e identificar el patrimonio turístico cultural. La variada, abundancia y calidad de alimentos típicos es el elemento representativo que atrae a los llamados turistas “*foddies*”, o conocidos también, como curiosos de las culturas gastronómicas locas que apetecen conocer las tradiciones de las diferentes comunidades, pero de una manera distinta a la tradicional por lo que adquieren conocimiento a través de los gustos y sabores que los representan. Por ende, los recursos gastronómicos cuentan con una ventaja frente a otros recursos turísticos locales, debido a que este producto es tangible, capaz de comunicar el patrimonio cultural que se encuentra oculto tras los hábitos culinarios. De tal manera que la alimentación, representa valor simbólico debido a que las costumbres cotidianas y tradicionales se ven reflejadas a través de la alimentación a la hora de apreciar y preparar

los diferentes platos. Por lo que los hábitos y producciones alimentarias locales son elementos que interactúan en el territorio transformando y moldeando espacios que forman parte de la cultura local que a su vez se convierte en la oferta turística que se brinda al visitante, además, cuando en el destino turístico la esencia gastronómica es el pilar fundamental se visualiza un mejor desarrollo dentro de las comunidades locales como por ejemplo en el turismo rural o de montaña en la cual se refleja el protagonismo de la oferta turística existente en las producciones agroalimentaria. De igual, forma **Mogollón (2013)**, menciona que las degustaciones de los alimentos típicos de las diferentes localidades representan una experiencia cultural única debido a que el visitante experimenta un sabor diferente y único a la de su entorno habitual, proporcionando la interacción entre el viajero y el residente en un intercambio de culturas. Por consiguiente, la cocina local y los alimentos típicos empiezan a abrir puertas a variados productos turísticos que se promueven a través de propuestas como rutas gastronómicas, paquetes turísticos e iniciativas temáticas que pone como elemento estratégico a la gastronomía para el desarrollo y promoción de determinados sitios o destino. Por ende, la comida se ha ido convirtiendo en un elemento de transmisión de cultura local, experiencia histórica, costumbres y tradiciones de las comunidades.

Por otra parte, **Alva (2012)**, alude que más allá de lo económico o atractivo turístico los elementos alimenticios típicos son factores que mantienen la cultura culinaria debido a que esta representa identidad frente a la actual sociedad e incluso llega a ser una fuerte fortaleza que defiende la autenticidad de las diferentes comunidades en la cual se ha visualizado la creciente homologación gastronómica a consecuencia de la creciente globalización de la comida rápida. Sin embargo, tras la actividad de homologación existen aspectos positivos porque esta acción ha permitido a la sociedad tener una perspectiva diferente sobre la alimentación por consecuencia la curiosidad del visitante se está enfocando en las tradiciones locales, hábitos, costumbres y tradiciones enfocados en la gastronomía dando como resultado la curiosidad del visitante en el proceso, recetas y formas típicas de elaboración de los platos únicos de cada comunidad.

Además, cabe mencionar que la gastronomía se ha convertido en un medio eficaz para promocionar la cultura local convirtiéndola en un elemento tangible y entendible para el turista.

Gastronomía ecuatoriana

Según el **Ministerio de Turismo del Ecuador, MINTUR (2018)**, afirma que la gastronomía ecuatoriana se diferencia de las demás por poseer variadas formas de preparar los alimentos y bebidas, debido a que dentro del territorio existen cuatro regiones principales los cuales son, costa, sierra, Amazonía y zona insular (Galápagos), cada una de ellas con sus respectivas costumbres y tradiciones por lo que dentro de la comida típica podemos encontrar ingredientes como el arroz, huevos, papas, aguacate, carne de cerdo y res. Además, debido a que el Ecuador cuenta con una línea costera muy amplia se puede visualizar y degustar una variedad de mariscos. Por otra, parte la zona tropical y andina cuentan con distintos productos que forman parte de la gastronomía ecuatoriana, por consiguiente, para degustar de los infinitos sabor que posee este territorio se debe recorrer las cuatro regiones. Sin embargo a pesar que el país cuenta con infinidad de platos deliciosos en todo el Ecuador, los más típicos y representativos de este territorio se detalla a continuación:

La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos

Según **Polo & Monge (2018)**, menciona que el Ecuador es un país megadiverso y pluricultural por consiguiente se ve enriquecido la gastronomía por la variación de especies, productos y pueblos existentes en este país, además su encanto se centra en la sazón y creatividad cambiante que se ve reflejada en cada generación por la contribución de las cocineras quienes aportan ese algo que les asido confiado por generaciones anteriores. Por ende, en este ámbito es fundamental proyectar al mundo tan exquisitos platillos del Ecuador, por lo que en la actualidad se cuenta con herramientas necesarias para promocionarlo en cada rincón del mundo por ende, esta actividad se lo está haciendo a través de las llamadas redes sociales en las cuales cada vez más personas comparten el arte culinario como un interés común, por tal razón mediante estas herramientas se ha roto la limitación de espacio físico y temporal promoviendo el apoderamiento de conocimientos sobre las diferentes técnicas para la elaboración de los platos típicos del Ecuador y a su vez mediante esta publicidad no solo se da a conocer la gastronomía y técnicas de preparación, sino que también, se muestra la historia de cada cultura que se encuentra tras cada platillo. Por ende, en la actualidad la gastronomía ecuatoriana está al alcance de todas aquellas personas interesadas en conocer nuevas formas de cocinar y a la vez degustar sabores nuevos sabores y en ocasiones llegan a ser sabores exóticos en

otros países debido a que ellos no cuentan con los elementos necesarios para la elaboración, por consecuencia la gastronomía se ha convertido en un factor clave para la motivación de viaje.

La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua

Según, **Salas (2020)**, menciona que la ciudad de Ambato está llena de tradiciones y costumbres en las cuales se destaca la gastronomía ancestral, debido a la tierra es fértil por lo que se obtienen diversos productos para la elaboración de diferentes platillos. Además, la gastronomía Ambateña es reconocida a nivel de Ecuador porque sus platos son preparados con ingredientes propios del lugar, por ende, lo ha hecho único, asimismo, la gastronomía Ambateña guarda muchos secretos debido a que su preparación se elabora con conocimiento que fueron heredados de generación en generación. Por consiguiente este cantón ofrece una variación gastronómica pero sus platos más representativos son el llapingacho que se elabora a base de tortilla de papa, chorizo, huevo frito y aguacate, otros de los platos representativos son la fritada, chinchulines, las famosas gallinas de Pinllo, el yahuarlocro y no puede faltar el pan de Ambato que es reconocido a nivel nacional por su inigualable sabor desde la época de la colonia además todo alimento patrimonial cuenta con su propia historia desde la siembra hasta la hora de la preparación lo cual lo hace única, también se encuentran bebidas como la colada morada que se encuentra todo el año en Atocha acompañada con las empanadas de viento y el chocolate el cual tiene más de cien años de historia en este cantón. Por tales motivos el cantón se ha ido desarrollando el turismo cultural el cual tiene como objetivo revalorizar las tradiciones ancestrales de la gastronomía para fomentar las artes culinarias representadas en los diferentes platillos de Ambato, por ende en la actualidad la gastronomía ambateña poco a poco se está convirtiendo en un factor elemental de motivación de viaje para los turista quienes vienen de diferentes partes del país para degustar las delicias de este cantón dando como resultado el incremento de visitantes al cantón Ambato para realizar turismo, por consiguiente la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el segmento del turismo es elemental.

Historia de la gastronomía de Pinllo

Según **Castillo (2018)**, menciona que San Bartolomé de Pinllo se localiza al oeste de la ciudad de Ambato, es una hermosa población que se encuentra en una terraza que interrumpe la cordillera Occidental de los Andes, es lugar idóneo para degustar la rica gastronomía que ofrece esta parroquia, como las famosas gallinas asadas de Pinllo que se las encuentran todos los días, a más de ello se puede degustar de otros platillos como la chugchucara, yaguarlocro, caldo de pata, mote, fritada, llapingacho, chicha de jora, caldo de gallina criolla entre otras delicias. De igual manera el **GAD parroquial de Pinllo (2021)**, afirma que la parroquia se destaca por sus huertos frutales y hortalizas, además a causa de las manos habilidosas de la comunidad, el lugar se dio a conocer a nivel nacional por su exquisita gastronomía, la cual se detalla a continuación:

Platos típicos de Pinllo

Según **Ortiz (2018)**, menciona que en el año de 1948 los esposos Adán Villacrés y Ernestina Lagos funda “La casa del recreo” en el cual ofrecen tres platillos tales como las gallinas criollas asadas, cuy y conejo todos ellos acompañado de papas y salsa de maní. Cabe menciona que su principal platillo son las gallinas criollas las cuales se las preparan con técnicas tradicionales que se han heredado de generación en generación hace 58 años atrás, por lo que este platillo es típico de la parroquia. Para la elaboración de este delicioso plato se necesita lo siguiente:

Ingredientes

- Una gallina criolla entera
- 10 unid de ajo
- 100 gr de cebolla paiteña
- 30 gr de apio
- Jugo de naranja, comino, mostaza, sal y pimienta.

Guarnición

- 110 gr de papa
- 60 gr de cebolla paiteña
- 1000 ml de agua, sal

Salsa de maní

- 30gr de aceite con achote
- 15gr de mantequilla
- 4 unid de ajo
- 90gr de cebolla picada
- 5gr de comino
- 60gr de pasta de maní
- 125 ml de leche
- Sal, pimienta, un ají entero tostado y una ramita de cilandro.

Preparación:

1. Prepara el condimento que le da sabor a la gallina con, jugo de naranja, comino, ajo, cebolla, apio, mostaza, sal y pimienta.
2. Cubrir la gallina con el condimento, cabe mencionar que es mejor dejarlo de un día para otro para que tenga mejor sabor
3. Su cocción se lo realiza en un horno de leña que anteriormente se realizaba con barro, utilizando la técnica antigua con la mezcla de lodo negro con cenizas, panela, aguardiente, vidrio. La temperatura del horno es de 800 grados
4. Tradicionalmente se lo sirve con papas cosida y salsa de maní
5. Se recomienda elabora el ají a base de piedra.

A más de este platillo existen otros que son elaborados de igual manera con técnicas tradicionales y recetas heredadas de generación en generación, el menú existente es el famoso pan de Pinlo, la chugchucara, el yaguarlocro, el llapingacho, caldo de gallina criolla y una de sus deliciosas bebidas es la chicha de jora, estos platos son elaborados con productos netos de la parroquia a causa de que en la zona aún se practica la agricultura.

1.11 Objetivo General:

- Analizar el rol femenino en la gastronomía típica de la ciudad de Ambato parroquia Pinlo

1.12 Objetivos Específicos:

- Sustentar teóricamente el rol femenino laboral en los establecimientos de comida típica ambateña en la parroquia Pinllo

Para el cumplimiento de dicho objetivo se levantó información bibliográfica en diferentes artículos científicos, revistas y páginas web adecuadas, dicha información se puede visualizar en el marco teórico desde la página número 16 hasta la 38 en la cual se detalla claramente cada una de las variables.

- Determinar la oferta culinaria de la gastronomía típica local existente en la parroquia Pinllo

Para el cumplimiento de este objetivo se realizó una encuesta a las personas que trabajan en los diferentes establecimientos de comida típica, por lo cual se logró detallar la oferta culinaria mediante dos preguntas fundamentales en la encuesta. Por lo que se manifiesta que el plato principal es la gallina de Pinllo, seguido del pan, llapingacho entre otros platos y también se levantó fichas.

- Proponer una estrategia de marketing digital en el turismo gastronómico de la Parroquia

Para el cumplimiento de este objetivo se realizó una relación digital en el turismo gastronómico de la parroquia Pinllo difundiendo como personaje principal a la mujer

Dentro de este objetivo se realizó la relación en la plataforma de Instagram en la cual se visualiza la gastronomía típica del lugar.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

La siguiente investigación se realizó en la parroquia Pinllo del cantón Ambato en la provincia de Tungurahua, los establecimientos que se seleccionaron para la recolección de información, dos de ellas se localizan a lado derecho del parque central y el siguiente establecimiento está ubicada en la parte norte de la parroquia

Coordenadas geográficas

Latitud: -1.2325°

Longitud: - 78.6413°

2.1 Materiales

Los materiales y recursos que se utilizaron en el siguiente trabajo de investigación son, institucionales, humanos, materiales de escritorio y equipos electrónicos.

RECURSOS	DETALLES	VALOR
Institucionales	Biblioteca digital de la Facultad	
Tecnológicos	Computador	
	Internet	\$500
Materiales	Esfero	
	Cuaderno	
	Hojas	
Humanos	Estudiante	
	Docente tutora	
Otros	Transporte	\$50
	Alimentación	
		Total \$550

Elaborado por: Cajilema, K. (2021)

2.2 Método

2.2.1 Enfoque

La presente investigación posee el enfoque cuantitativo. Según **Pacheco (2015)**, este tipo de dirección se sustenta en un esquema deductivo y lógico que busca realizar preguntas e hipótesis para luego comprobarlas además estos datos cuantitativos sirven para medir actitudes o puntuaciones.

En el contexto del siguiente trabajo se aplica el método cuantitativo por que se busca la relación existente entre el rol femenino en la gastronomía típica de la parroquia Pinllo, para la cual se aplicara una encuesta.

Se utilizará este tipo de investigación porque se recolectará información sobre la variable independiente el rol de femenino y la dependiente la gastronomía típica por ende se visualizará la oferta culinaria típica existente de la parroquia Pinllo, por lo cual es necesario realizarla en tiempo actual, además se desarrollará una propuesta de marketing digital para dar a conocer los diferentes platos y el rol que cumple la mujer en ellos.

2.2.2 Alcance de investigación

El alcance de la investigación fue descriptiva correlacional. Según **Sampieri (2017)**, este tipo de investigación es más utilizada en los proyectos de investigación el cual se trata en describir las características, cualidades de un fenómeno o grupo de personas, su principal función es obtener información detallada del tema y la correlacional es aquella en la cual se realiza una relación y análisis positiva o negativa entre dos conceptos.

El alcance descriptivo correlación se va abordar a través de una encuesta con escala de Likert en la cual se establecerá preguntas para ambas variables y se dará a conocer la relación existente mediante un análisis

Diseño

El diseño de la investigación fue no experimental puesto que, para el proceso de investigación se basó en las variables que se desarrollan sin la intervención directa del investigador, es decir; sin que el objeto de estudio se altere. Esta investigación es de corte transversal porque para el periodo de recolección de datos se lo realizo tal y como se da en su contexto natural, posteriormente se describió las variables y se analizó su incidencia e interrelación (Bellows, 2008).

2.2.3 Población o muestra

La muestra es estadístico probabilístico por conglomerado porque se seleccionó un lugar específico dentro de la parroquia, además está encaminada por las características de la investigación las cuales son la comida típica de la parroquia Pinllo y el rol femenino por lo que la investigación se realizará en los siguientes establecimientos que brindan platos típicos de la parroquia Pinllo.

Tabla 1 establecimientos que brindan comida típica en Pinllo

Nombre	Fecha de creación e historia.	Oferta culinaria
Las gallinas de Pinllo ABAKÁ	Existe desde el año de 199, anteriormente se llamaba Ñucanchi Llacta que significa nuestra tierra	Consomé de gallina de Pinllo, papas, salsa de maní, cuy, conejo, trucha al vapor, habas con queso.
La Casa del Recreo	Existe desde hace 60 años, este restaurante se lo ha manejado netamente por la familia	Gallinas de Pinllo, fritada con tortilla y mote, lomo, cuy conejo
Restaurante Mamá Lushy salón de otoño	Se creo en 1994, lugar en el cual no solamente ofrecen las gallinas de Pinllo, sino que los platos típicos del cantón Ambato.	Gallinas de Pinllo, llapingacho, fritada, yaguarlocro, tamales.
El Romeral comida típica	Fue fundada desde los años 60 por la señora Josefina Ramos.	Gallinas de Pinllo, conejo, cuy con papas y salsa de maní

Elaborado por: Cajilema, K 2021

Lo que se desea investigar en estos lugares es el rol que cumple la mujer dentro de estos establecimientos y cuanta importancia se las da a ella, además se busca detallar la oferta culinaria tradicional que ofrece cada restaurante para el desarrollo del producto final el cual es una campaña de marketing digital promocionando los diferentes platos de la parroquia, pero a la vez dando un resalte a la figura femenina, mediante historias de la elaboración de cada platillo.

2.2.4 Instrumentos

Encuesta

Para el levantamiento de información de la variable independiente el rol femenino se utilizará una encuesta con escala Likert a todos los establecimientos de comida típica en la parroquia de Pinllo, las preguntas fórmulas para dicha encuesta tuvieron como finalidad conocer el rol que cumple la mujer dentro de los establecimientos de comida típica y cuáles son los platos que más proporcionan por lo cual las preguntas van dirigidas para ambas variables, según Matas (2018), menciona que este tipo de instrumento responde al enfoque cuantitativo porque permite identificar las expectativas que tienen las personas sobre el rol femenino dentro de la gastronomía, además para el presente trabajo de investigación se tomó preguntas de una encuesta validada en anteriores trabajos de investigación (Salazar,2016).

Fichas de INPC

Para el levantamiento de la información se utilizó una de las fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial emitidas y validadas por el Instituto Nacional de Patrimonio (INPC), el formato específico utilizado fue la A5 referente a las técnicas artesanales tradicionales la cual recopila información del conjunto de actividades empeladas por los artífices que a su vez incluyen instrumentos y técnicas para sus creaciones, pero lo que más interesa destacar son los conocimientos y el saber que se transmite de generación en generación, más que de los objetos o productos.

La Ficha consta de varias dimensiones con sus respectivos indicadores para un entendimiento ordenado y profundo y se encuentra ordenado de la siguiente manera:

Encabezado: donde se consigna el nombre de la entidad emisora y validadora del instrumento además de datos de la dirección encargada (Dirección de Inventario Patrimonial) y demás datos sobre el formato del instrumento.

Código: donde se ubica código alfanumérico de inventario de la manifestación.

Datos de localización: área destinada para señalar la localización geográfica (provincia, cantón, parroquia, ciudad y coordenadas).

Fotografía referencial: espacio donde se ilustra de con una fotografía la manifestación inventariada junto con una descripción y el código fotográfico.

Datos de identificación: área que permite agregar datos específicos de la manifestación inventariada como la denominación original, así como también otras denominaciones que tenga para el reconocimiento instantáneo, también existen datos sobre el grupo social al que pertenece, lengua, ámbito, subámbito y una breve reseña.

Descripción: área para describir detalladamente la manifestación inventariada.

Potadores y soportes: espacio para identificar los datos comunes de los portadores/soportes de la manifestación, estos se refieren a las personas, grupos o instituciones que están encargados de preservar los componentes de la cultura, quienes mantienen la continuidad de las prácticas tradicionales.

Valoración: área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre la manifestación inventariada.

Interlocutores: espacio donde se agregan datos personales de los interlocutores con la finalidad de identificar y ubicarlos si fuese el caso.

Elementos relacionados: área en la que añaden elementos que intervienen de manera directa o indirecta como creencias, tabúes o ritualidades.

Anexos: espacio en el que se deben incluir los materiales adicionales como textos, fotografías, videos o notas de vos.

Observaciones: Área para informar sobre hechos, experiencias adicionales, o cualquier dato que sirvan como información relevante; y finalmente están los Datos de control, celdas para detallar nombres de entidades y personas que intervienen en el inventario y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso (**Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2012**).

2.1 Hipótesis

Para la prueba de la hipótesis se establece dos de ellas, misma que se nombran como alterna H_1 y nula H_0 tal como se observa a continuación:

H_1 : El rol femenino **si influye** en la gastronomía típica

H_0 : El rol femenino **no influye** en la gastronomía típica

En este caso la hipótesis nula y alterna responde a criterios de ser comprobables y relacionadas. Para demostrar lo antes mencionado se utilizará la prueba estadística no paramétrica de Spearman, la cual se lo utiliza para la hipótesis para identificar la posible relación entre las frecuencias existentes frente a las esperadas.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Estadísticas de fiabilidad

Tabla 2. Estadísticos de fiabilidad

Estadísticos de fiabilidad		
Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en los elementos tipificados	N de elementos
,294	,667	6

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Para el análisis se ingresó datos en el programa SPSS, el cual es un programa estadístico que permite analizar, gestionar información, también se realizó el Alfa de Cronbach, el cual se utiliza para medir la escala de fiabilidad de una escala tomada de valores entre 0 y 1, en la cual se evidencia su fiabilidad cuando más se acerca al 1, mayor es el nivel de fiabilidad del instrumento, según la tabla (2) se determina que tiene una fiabilidad aceptable con un valor de 0.667

Además, también se aprobó el instrumento con tres expertos en el tema el cual se puede visualizar en los anexos.

Se utilizó estas pruebas para identificar el rol y la importancia que cumple la mujer dentro de los establecimientos de comida típica, además se identificó la oferta culinaria que esta proporciona al público.

3.2 Análisis y discusión de los resultados

1.- ¿Cuántas mujeres trabajan en el establecimiento?

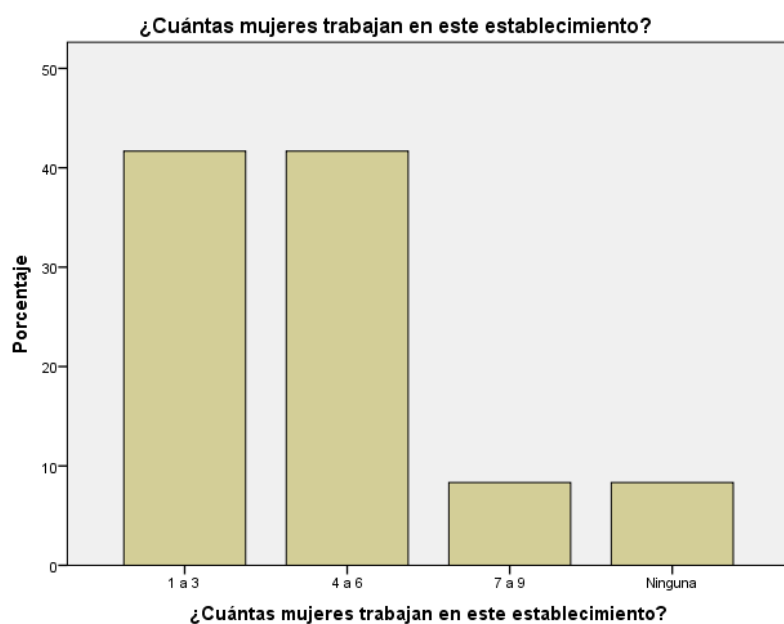
Tabla 3: ¿Cuántas mujeres trabajan en el establecimiento?

¿Cuántas mujeres trabajan en este establecimiento?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
1 a 3	5	41,7	41,7	41,7
4 a 6	5	41,7	41,7	83,3
Válidos 7 a 9	1	8,3	8,3	91,7
Ninguna	1	8,3	8,3	100,0
Total	12	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 1: Representación gráfica de ¿Cuántas mujeres trabajan en el establecimiento?



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

De la encuesta aplicada se obtuvo que el 41,7% los establecimientos cuentan con la presencia de una a seis mujeres, el 8,3% tienen a siete mujeres y el otro 8,3% no cuenta con la presencia de la mujer.

Interpretación

En los resultados se evidencia que en la mayoría de los establecimientos de comida típica de la parroquia Pinllo existe la presencia de mujeres dentro de la elaboración de los platos, y en un mínimo porcentaje no existe la presencia de la mujer, lo que demuestra que las mujeres son las principales gestoras del proceso de elaboración de alimentos en la Parroquia de Pinllo, por lo cual se ve que el rol femenino para la elaboración de la comida típica es un factor de relevancia.

2.- ¿Está de acuerdo usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral?

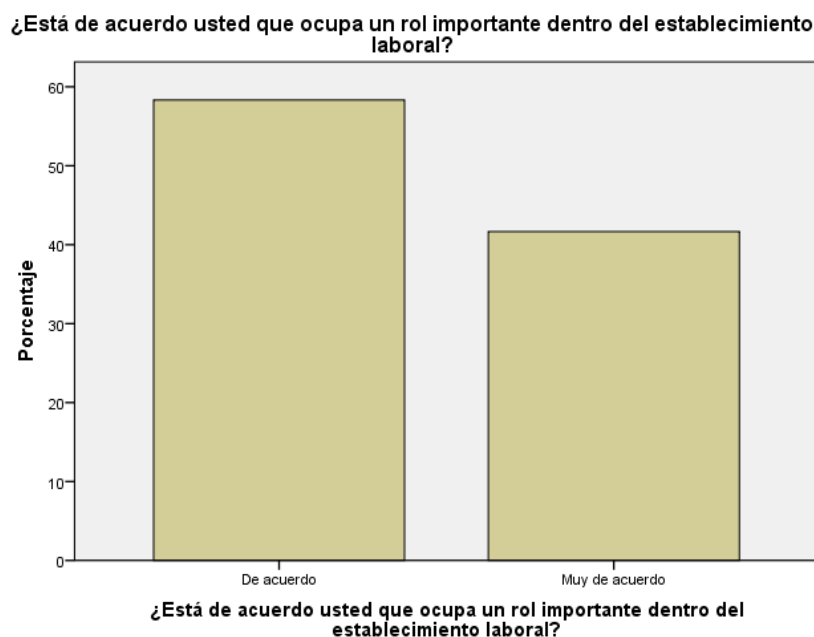
Tabla 4 *¿Está de acuerdo usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral?*

¿Está de acuerdo usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral?					
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado	
	De acuerdo	7	58,3	58,3	58,3
Válidos	Muy de acuerdo	5	41,7	41,7	100,0
	Total	12	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 2: Representación gráfica de ¿Está de acuerdo usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral?



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

De la encuesta aplicada se obtuvo que el 58,3% están de acuerdo en que ocupan un rol importante dentro del restaurante y el 47,1% están muy de acuerdo que su rol es importante.

Interpretación

En los resultados se visualiza que la mayoría de mujeres encuestadas en los restaurantes de comida típica en la parroquia Pinllo consideran que el rol que ocupan dentro del establecimiento es importante, y el restante de mujeres manifiestan que su rol es muy importante dentro de este lugar, por lo que se visualiza que el papel de la mujer dentro de este ámbito es fundamental puesto que ellas poseen los conocimientos necesarios para la elaboración de los diferentes platillos.

3.- Qué tipo de actitudes cree usted que ocupa dentro del establecimiento laboral?

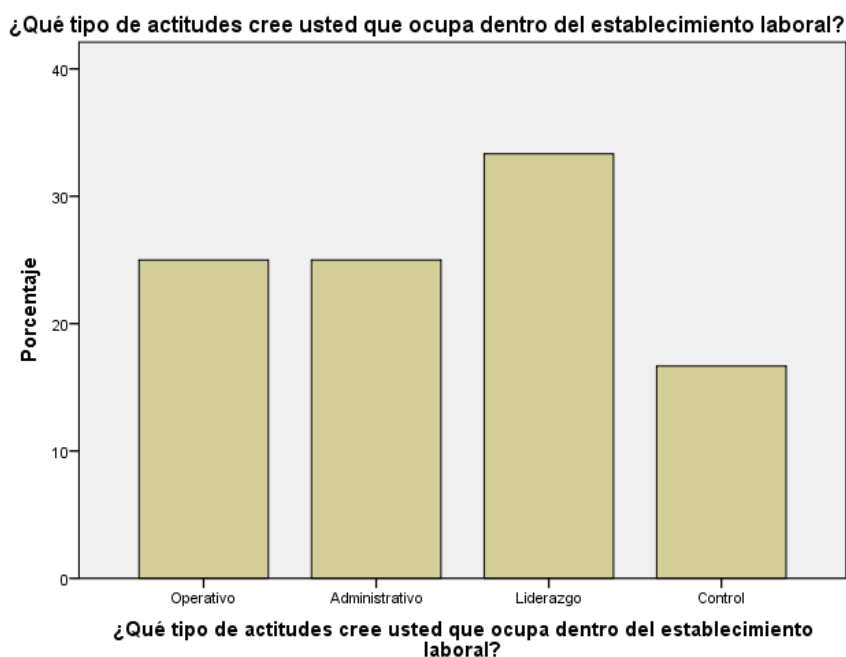
Tabla 5: *¿Qué tipo de actitudes cree usted que ocupa dentro del establecimiento laboral?*

¿Qué tipo de actitudes cree usted que ocupa dentro del establecimiento laboral?					
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado	
	Operativo	3	25,0	25,0	25,0
	Administrativo	3	25,0	25,0	50,0
Válidos	Liderazgo	4	33,3	33,3	83,3
	Control	2	16,7	16,7	100,0
	Total	12	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 3: *Representación gráfica de ¿Qué tipo de actitudes cree usted que ocupa dentro del establecimiento laboral?*



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

De la encuesta realizada se visualiza que el 25% de las mujeres ocupan el rol administrativo y operativo, el 33,3% se enfocan en el liderazgo y el 16.7% netamente se enfocan en el control en el área de la cocina.

Interpretación

En los resultados se observa que la mayor parte de mujeres tienen aptitudes de liderazgo y es el rol en el que se desempeñan en los establecimientos de comida típica de la Parroquia Pinllo y la mitad de las mujeres se enfocan en el área administrativa y operativa y tan solo la cuarta parte se dedica netamente al control de esta zona, en lo cual se puede manifestar que la mujer no solo cumple un único papel dentro de la cocina si no que tienen diferentes papeles dentro del establecimiento, por lo que se visualiza que la mujer poco a poco toma papeles importantes.

4.- ¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina dentro del restaurante?

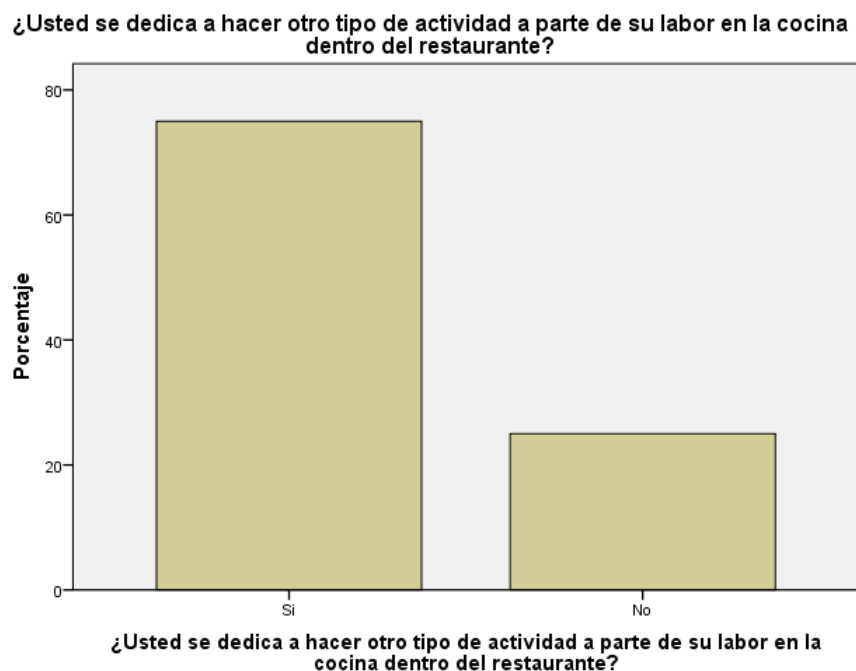
Tabla 6: ¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina dentro del restaurante?

¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina dentro del restaurante?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Si	9	75,0	75,0
Válidos	No	3	25,0	100,0
	Total	12	100,0	100,0

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 4: Representación gráfica de ¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina dentro del restaurante?



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

En la encuesta realiza el 75% de las mujeres se dedican a otra actividad que no es la cocina y el 25% netamente se enfoca al área de la cocina en el restaurante.

Interpretación

En los resultados se visualizan que la mayoría de mujeres si se dedican a realizar otras actividades dentro del restaurante de comida típica y una cuarta parte de las mujeres se enfocan únicamente al área de la cocina durante todo el tiempo, por lo que se puede manifestar que la mujer netamente no se enfoca en la elaboración de los platillos si no que sobresale en otras actividades por ende se han convertido en un eje importante para el ámbito gastronómico.

5.- ¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocióne la comida típica?

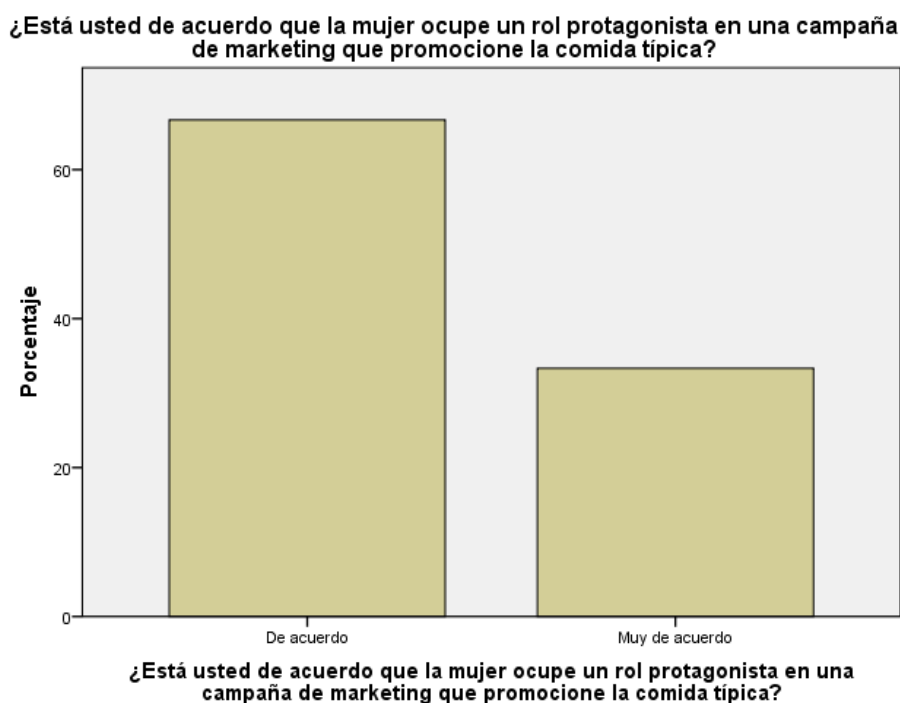
Tabla 7: ¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocióne la comida típica?

¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocióne la comida típica?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
De acuerdo	8	66,7	66,7	66,7
Válidos Muy de acuerdo	4	33,3	33,3	100,0
Total	12	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 5: Representación gráfica de ¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocióne la comida típica?



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

En las encuestas realizadas se obtuvo que el 66,7 están de acuerdo en que la mujer ocupe un papel protagónico dentro de una campaña de marketing digital que promocióne la

comida típica de la parroquia y el 33,3% están muy de acuerdo que la mujer sea la protagonista de dicha campaña

Interpretación

En los resultados se puede visualizar que la mayor parte de personas están de acuerdo en que la mujer ocupe un rol protagónico dentro de una campaña de marketing y la cuarta parte manifiesta que es una excelente idea, que a la mujer se la resalte en esta campaña la cual promociona los platos típicos de la parroquia, por ende en la parroquia Pinllo si existe un gran interés para que la mujer forme parte de la difusión publicitaria en la cual se resalte su importancia dentro de la gastronomía típica.

6.- ¿Cuáles son los platos típicos de Pinllo que usted prepara en este establecimiento?

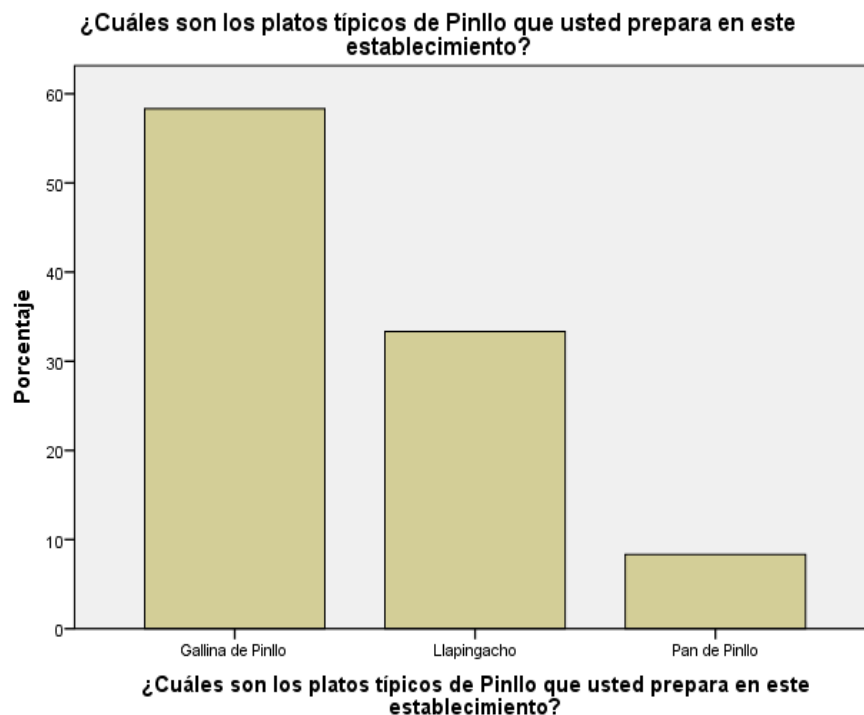
Tabla 8: ¿Cuáles son los platos típicos de Pinllo que usted prepara en este establecimiento?

¿Cuáles son los platos típicos de Pinllo que usted prepara en este establecimiento?					
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado	
Válidos	Gallina de Pinllo	7	58,3	58,3	58,3
	Llapingacho	4	33,3	33,3	91,7
	Pan de Pinllo	1	8,3	8,3	100,0
	Total	12	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 6: Representación gráfica de ¿Cuáles son los platos típicos de Pinllo que usted prepara en este establecimiento?



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

En las encuestas realizadas se obtuvo que el 58,3% de los establecimientos preparan el plato típico que es la Gallina de Pinllo. El 33,3% de los establecimientos elaboran el llapingacho y el 8.3% dan a conocer el famoso pan de Pinllo.

Interpretación

En los resultados se visualiza que la mayor parte de los establecimientos promocionan y dan a conocer el famoso plato de la gallina de Pinllo, la cuarta parte de los establecimientos preparan el llapingacho un plato típico del cantón Ambato sin embargo no de la parroquia y tan solo un porcentaje mínimo elabora el pan de Pinllo que es un manjar típico de este lugar debido a que se lo prepara en horno de leña. Por ende, dentro

de esta sección se observa la oferta culinaria gastronómica típica que se observa en los diferentes establecimientos de la zona.

7.- ¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento?

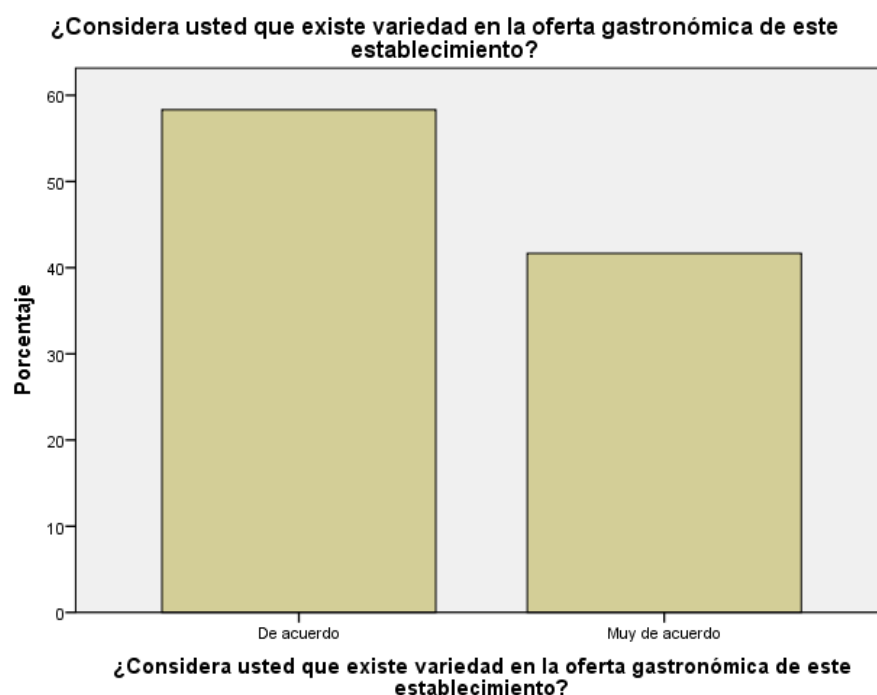
Tabla 9: ¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento?

¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	De acuerdo	7	58,3	58,3
	Muy de acuerdo	5	41,7	100,0
Total		12	100,0	100,0

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 7: Representación gráfica de ¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento?



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

En las encuestas realizadas el 58,3% consideran que si existe una variedad e la oferta gastronómica y el 41,7% manifiesta que la oferta es muy variada.

Interpretación

En los resultados se puede observar que la mayor parte de los encuestados consideran que si existe una oferta variada y la otra parte resalta que la oferta realmente tiene todo lo necesario para satisfacer al turista, por lo cual consideran que variedad es ilimitada, por lo cual se visualiza que la oferta culinaria existe es diversa por lo que es un elemento fundamental para visitar este lugar.

8.- ¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público?

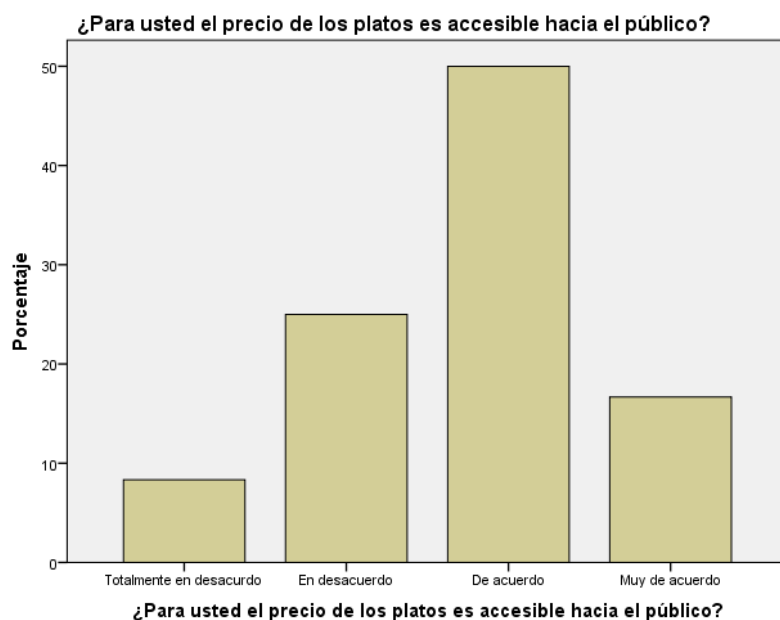
Tabla 10: *¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público?*

¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Totalmente en desacuerdo	1	8,3	8,3	8,3
Válidos	En desacuerdo	3	25,0	33,3
	De acuerdo	6	50,0	83,3
	Muy de acuerdo	2	16,7	100,0
Total	12	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 8: Representación gráfica de ¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público?



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

En las encuestas realizadas se obtuvo que el 50% de las personas están de acuerdo con los precios de los platos, el 25% están en desacuerdo con el precio al público, el 16,7% está muy de acuerdo con el precio establecido y tan solo el 8,3% está en total desacuerdo con el valor.

Interpretación

En los resultados se visualiza que la mitad de los encuestados consideran que el valor del platillo es accesible para el público porque es un platillo que posee los conocimientos de sus ancestros y la otra mitad manifiestan su desconformidad en precio debido a que aseguran que es un costo muy elevado para algunas personas que no poseen lo necesario para poder costear dicho valor. Por lo que se concibe que la mitad de las personas no están dispuestos a pagar dicho valor por este plato sin embargo la otra mitad considera que este plato es muy importante por lo que es justo el pago.

9.- ¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?

Tabla 11: ¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?

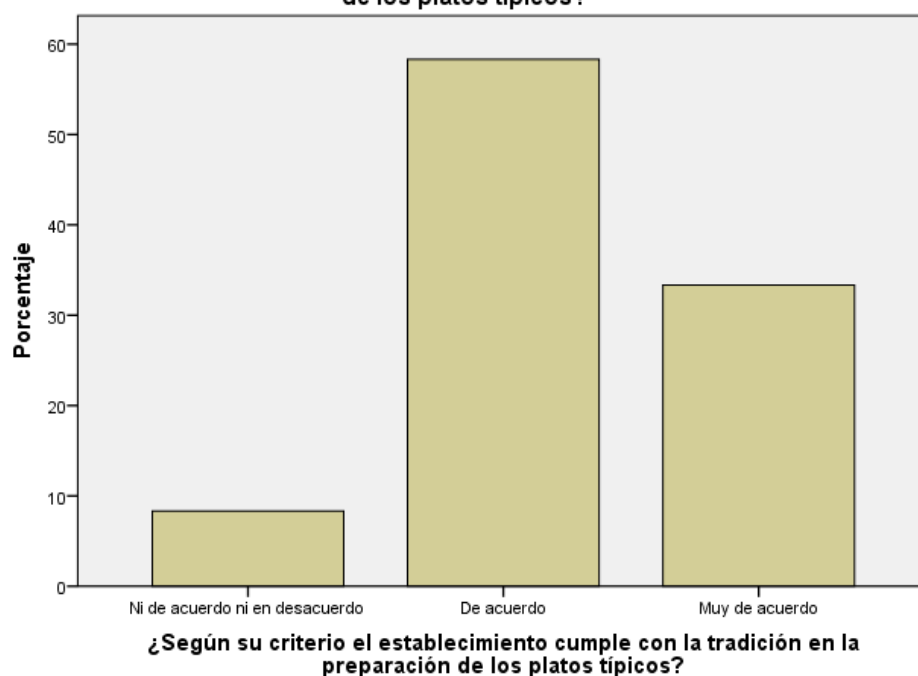
¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	8,3	8,3	8,3
Válidos De acuerdo	7	58,3	58,3	66,7
Muy de acuerdo	4	33,3	33,3	100,0
Total	12	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 9: Representación gráfica de ¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?

¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

En las encuestas realizadas el 58,3% se encuentran de acuerdo en que el establecimiento cumple con la tradición típica en la preparación de los platos, el 33,3% consideran que el

restaurante efectivamente mantiene la tradición a la hora de preparar el plato típico y tan solo el 8,3% no está de acuerdo ni en desacuerdo.

Interpretación

En los resultados se puede observar que la mayor parte de las personas encuestadas consideran que el restaurante aún mantiene las tradiciones heredadas para la preparación de los platos típicos por lo que lo hace único hasta la actualidad y tan solo un porcentaje mínimo manifiesta que no ha observado dicha práctica, pero a su vez tampoco menciona que no lo practiquen. Por ende, se observa la gran importancia que las personas aun le dan a la preparación tradicional de los platillos para mantener esta práctica

10.- ¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta?

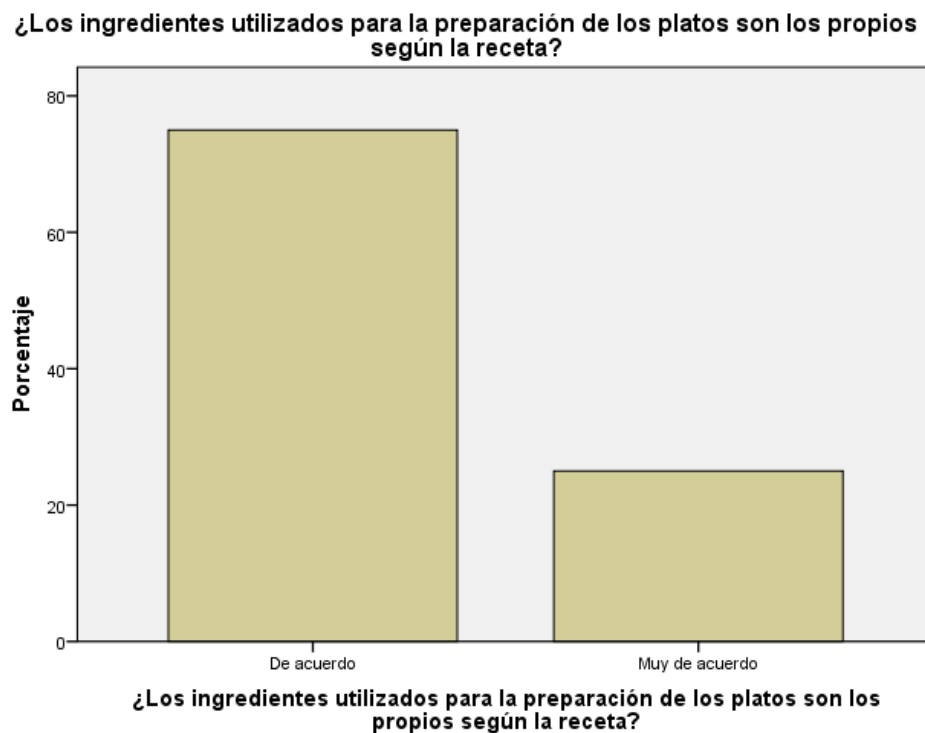
Tabla 12: ¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta?

¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	De acuerdo	9	75,0	75,0	75,0
Válidos	Muy de acuerdo	3	25,0	25,0	100,0
	Total	12	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 10: Representación gráfica de ¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta?



Fuente: Encuestas aplicadas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Análisis

En las encuestas realizadas se puede observar que el 75% de las personas consideran que el establecimiento aun prepara los platos típicos con los ingredientes auténticos y el 25% manifiesta que efectivamente el restaurante no ha cambiado los ingredientes.

Interpretación

En los resultados se puede visualizar que todas las personas están de acuerdo que los ingredientes utilizados para la preparación de los platos típicos de la parroquia de Pinllo son netamente los originales que solicita la receta por lo cual este tipo de gastronomía se ha dado a conocer a nivel nacional por lo que turistas de diferentes provincias vienen a deleitarse de estos majares. Por ende, la práctica tradicional de utilizar los ingredientes propios en este platillo es muy importante en la hora de presentar dichos platillos.

Discusión

La investigación tuvo como objetivo determinar la importancia que tiene la mujer dentro de la gastronomía típica de la parroquia de Pinllo y si en verdad esta influye dentro del ámbito gastronómico por lo que se realizó el siguiente proyecto.

Según Gil (2006), menciona que el rol de la mujer depende de elementos como la cultura, religión, y las tradiciones, además dentro del ámbito gastronómico ella no tiene una mayor importancia debido a que la figura masculina es la que desde tiempos anteriores ha sido resaltada, por ende dentro de los resultados obtenidos de las encuestas realizadas se verificó que en este proyecto la participación de la mujer es muy importante y el papel que estas desempeña también son fundamentales para la preparación de los platillos típicos del lugar puesto que ellas son las que poseen este conocimiento ancestral.

Por otra parte, el GAD parroquial de Pinllo (2021), afirma que la parroquia se destaca por sus huertos frutales y hortalizas, además a causa de las manos habilidosas de la comunidad, el lugar se dio a conocer a nivel nacional por su exquisita gastronomía, la misma que se puede visualizar en los resultados obtenidos en la investigación debido a que las gallinas de Pinllo es el principal platillo de esta zona el cual posee la mayor parte de cultivos que esta parroquia produce.

3.1 Verificación de Hipótesis

En el desarrollo de la investigación se propuso dos hipótesis, la alterna y la nula las cuales proponen lo siguiente.

H1: El rol femenino **si influye** en la gastronomía típica

H0: El rol femenino **no influye** en la gastronomía típica

Para la verificar la hipótesis se utilizó el estadístico SPSS, el cual compara todos los datos ingresados al sistema por el investigador esta herramienta cuenta con métodos de prueba como Kolmogorov, Chi cuadrado, prueba binominal entre otros, para corroborar la validación de una de la hipótesis.

Para la siguiente investigación se aplicó el método de la prueba binominal en la cual se quiso analizar la correlación existente entre las dos variables establecidas la cual se puede observar en la tabla 12, también se utilizó el chi cuadrado en el cual el valor del análisis es menor de 0.05 se acepta la hipótesis alterna, pero si esta es mayor al 0.05 se

acepta la hipótesis nula con es este caso de estudio, como se pude observar en la siguiente figura 11.

Tabla 13: Resumen correlación de las variables

		Correlaciones	
		Rol de la mujer	Gastronomía típica
Rho de Spearman	Coeficiente de correlación	1,000	-,036
	Rol mujer	Sig. (bilateral)	,912
	N	12	12
	Coeficiente de correlación	-,036	1,000
	Gastronomía típica	Sig. (bilateral)	,912
	N	12	12

Figura 11: Resumen prueba hipótesis

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de ¿Cuántas mujeres trabajan en este establecimiento? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,149	Retener la hipótesis nula.
2	Las categorías definidas por de acuerdo usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral? = De acuerdo y Muy de acuerdo se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,774 ¹	Retener la hipótesis nula.
3	Las categorías de ¿Qué tipo de actitudes cree usted que ocupa dentro del establecimiento laboral? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,881	Retener la hipótesis nula.
4	Las categorías definidas por ¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina dentro del restaurante? = Si y No se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,146 ¹	Retener la hipótesis nula.
5	Las categorías definidas por ¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocione la comida típica? = Muy de acuerdo y De acuerdo se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,388 ¹	Retener la hipótesis nula.
6	Las categorías de ¿Cuáles son los platos típicos de Pínilo que usted prepara en este establecimiento? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,105	Retener la hipótesis nula.
7	Las categorías definidas por ¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento? = De acuerdo y Muy de acuerdo se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,774 ¹	Retener la hipótesis nula.
8	Las categorías de ¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,198	Retener la hipótesis nula.

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

¹Se muestra la significancia exacta para esta prueba.

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
9	Las categorías definidas por ¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta? = De acuerdo y Muy de acuerdo se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,146 ¹	Retener la hipótesis nula.
10	Las categorías de ¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,105	Retener la hipótesis nula.

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

¹Se muestra la significancia exacta para esta prueba.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Después de la investigación realizada se puede concluir que

- En la Parroquia de Pinllo se visualizó que el rol que desempeña la mujer dentro de los establecimientos de comida típica es muy importante puesto que ella ocupa cargos como liderazgo, operativo y control, por ende, se puede visualizar que el desempeño de la mujer dentro de la gastronomía típica es fundamental sin embargo tras la verificación de hipótesis se puede mencionar que a pesar de la importancia que ella tiene en este ámbito no posee mucha influencia en la gastronomía.
- Dentro de la oferta culinaria gastronómica típica local se determina que su plato principal son las gallinas de Pinllo, seguido por el famoso llapingacho y a pesar que es muy reconocido el Pan de Pinllo se lo elabora a una menor escala, puesto que la mayor parte de turista acuden al lugar únicamente para degustar el principal plato de esta zona.
- Dentro de la investigación se realizó una difusión publicitaria en la plataforma de Instagram en la cual se promueve la gastronomía típica del lugar y a su vez realizar el rol que cumple la mujer dentro de estos establecimientos.

4.2 Recomendaciones

- Mantener la propagación de la promoción gastronómica de la parroquia, mediante la cooperación del gobierno autónomo descentralizado de Pinllo, el cual decreta que es obligatorio promover la gastronomía mediante las redes sociales
- Difundir la variedad de la oferta del lugar, para que la parroquia tenga mayor fluides de turistas debido a que el platillo más conocido en esta zona son las gallinas de Pinllo a pesar que en esta existe el pan autentico del lugar y otros platos típicos.

- Vincular de mejor manera la academia con la parroquia de Pinillo como parte del turismo interno para obtener mejor información al momento de desarrollar cualquier proyecto de investigación.

PROPUESTA

Tema: relación digital en la plataforma de Instagram sobre el rol de la mujer dentro de la gastronomía típica de la parroquia Pinllo.

En el presente trabajo se realizó una difusión digital en la cual se dio a conocer los diferentes platos típicos de la parroquia.

La red social que se utilizó para promocionar los platos típicos fue Instagram, para llegar a esta decisión se realizó una segmentación de mercado para ver a que publico se dirige nuestro producto y cómo hacerlo, por lo cual se analizó otras redes sociales aparte de la seleccionada. Dando como resultado que esta red social es perfecta para dar a conocer nuestro producto a través de imágenes y video porque las personas que visitan esta red son personas que les gusta observar antes que leer, por lo cual nuestro marketing se enfoca en promocionarlo mediante el sentido de la vista porque cuando una persona ve una publicidad que le llame la atención sin duda tendrá el deseo de adquirir como previamente a ya visto.

Objetivos de la relación digital en la plataforma de Instagram

- Promocionar la gastronomía típica de Pinllo
- Colocar a la mujer como personaje principal de esta relación digital

Público objetivo

El producto creado va dirigido a los turistas nacionales, y turistas internacionales amantes la gastronomía típica de la Parroquia de Pinllo del Cantón Ambato de la provincia de Tungurahua

Este producto satisface la necesidad de degustar el platillo principal de esta Parroquia que es elaborada con técnicas ancestrales.

Política de distribución.

El canal de relación seleccionado son las redes sociales.

La red social que se utilizó para promocionar los platos típicos fue Instagram, para llegar a esta decisión se realizó una segmentación de mercado para ver a que publico se dirige nuestro producto y cómo hacerlo, por lo cual se analizó otras redes sociales aparte de la seleccionada. Dando como resultado que esta red social es perfecta para dar a conocer este producto a través de imágenes porque las personas que visitan esta red son personas que les gusta observar antes que leer, por lo cual nuestro marketing se enfoca en promocionarlo mediante el sentido de la vista porque cuando una persona ve una publicidad que le llame la atención sin duda tendrá el deseo de adquirir como previamente a ya visto.

Objetivos del plan de comunicación para el(los) segmentos seleccionados:

- El primer segmento de mercado al cual está enfocado nuestro producto es para los turistas extranjeros interesados en gastronomía típica de esta parroquia.
- Nuestro segundo segmento de mercado es la generación millennial quienes conocen mejor las redes sociales por tanto son conscientes de la importancia de los platos típicos y la importancia de la mujer. Especial mente a las personas de 25 años en adelante quienes buscan promover la gastronomía típica y la igualdad.
- Nuestro objetivo principal es promover la gastronomía típica de la parroquia Pinllo en la cual la figura principal es la mujer

Selección del mix de comunicación:

INSTAGRAM

- Es una red social perfecta para dar a conocer los platos típicos a través de imágenes porque las personas que visitan esta red son personas que les gusta observar antes que leer, por lo cual nuestro marketing se enfoca en promocionarlo mediante el sentido de la vista porque cuando una persona ve una publicidad que le llame la atención sin duda tendrá el deseo de adquirirlo debido a que previamente ya lo observo.

Cabe mencionar que:

- El mensaje que deseo transmitir es la importancia de la gastronomía típica de la parroquia Pinllo con enfoque hacia la mujer en la cual se resalta que ella también puede formar parte de una relación digital.
- Las primeras imágenes que se difundirá son las siguientes, dependiendo del impacto que esta cause se elaborara más contenido igual o mejor dependiendo del resultado que se obtenga del público.

Figura 12: *post que se publicó para la campaña publicitaria*



Fuente: Canvas

Elaborado por: Cajilema, K (2021).

Figura 13: post sobre el rol de la mujer



Fuente: Canvas

Elaborado por: Cajilema, K (2021)

Bibliografía

- Aliat Universidades. (04 de febrero de 2021). *Historia de las mujeres en la gastronomía*.
Obtenido de <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/mujeres-en-la-gastronomia/>
- Alva, C. I. (2012). Definición de la gastronomía. En C. I. Alva, *Historia de la Gastronomía* (págs. 1-9). México: RED TERCER MILENIO S.C.
- Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: red tercer milenio.
- Arévalo, J. M. (2012). La tradición. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 1-32.
- Azcoytia, C. (2012). Mujer y la gastronomía a través de la historia. *Historia de la mujer en la gastronomía*.
- Barrera, J. P. (2008). El sabor de la memoria. En J. P. Barrera, *El sabor de la memoria, historia de la cocina del Ecuador*. Quito: Biblioteca básica de Quito. FONSA.
- Bellows. (2008). *Experimental Transversal*. Obtenido de Google Académico:
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/j.1538-7305.1957.tb01517.x>
- Carbajal, R. D. (2020). La historia de la mujer en la gastronomía. En R. D. Carbajal, *El papel de las mujeres en el turismo y la gastronomía* (págs. 12- 20). México: Comité de Género.
- Castillo, W. F. (27 de enero de 2018). La gastronomía de Pinllo. *La gastronomía de Pinllo*.
- CEDREAC. (abril de 2013). *CIMA*. Obtenido de
https://cima.cantabria.es/documents/5710649/5729124/Mujer_historia.pdf/601eb1ed-1752-4ea3-5374-64abf5298254?t=1512481342680
- Center, B. C. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. En B. C. Center. Madrid: Organización Mundial de Turismo.

- Clemente, E. D. (2013). Gastronomía típica. En E. D. Clemente, *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo Turístico* (pág. 16). Argentina: Universidad de Córdoba.
- Contreras, R. (2003). La influencia de Durkheim en la teoría funcionalista de Malinowski. *Red de Revistas Científicas de América Latina*.
- Cortez, O. (2015). *El rol femenino en la actualidad*. Loja.
- Gil, M. (2006). *La mujer y su rol*. Helena Ancos.
- Guillot, H. R. (2017). Papel de la mujer en la sociedad actual. *Santillana*, 1- 89.
- Guzmán Cáceres, M., & Pérez Mayo, A. R. (2005). Las Epistemologías Feministas y la Teoría de Género. *Red de Revistas Científicas de América Latina*, 17.
- Guzmán, C. N. (2020). La gastronomía típica, un patrimonio vivo. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 4.
- Guzmán, T. A. (2007). Epistemología feminista. *Revista Venezolana de Estudios de la Mujer*.
- Guzmán, T. L. (2013). *Gastronomy as a cultural heritage and tourism development engine*. Cordoba: Universidad de Extremadura.
- Hernández, J. M. (2015). Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles. En J. M. Hernández, *El turismo gastronómico como experiencia cultural*. Universidad de Córdoba.
- Korsbaek, L. (2018). el funcionalismo. *Boletín de Antropología*.
- Luján, N. (2019). Historia de la Gastronomía. En N. Luján, *Mujeres en la Gastronomía*. Debate.
- Malinowski, B. (1984). Una teoría científica de la cultura. *SpiderMan OMG*, 5.
- Matas, A. (2018). Antonio Matas. *Revista electrónica de investigación educativa*.

- MINTUR. (2016). *Ministerio del Turismo*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-inventario-de-inmaterial/>
- MINTUR. (2018). *Ecuador culinario saberes y sabores*. Quito: Ministerio del Turismo, Ministerio Coordinador de Patrimonio, la Asociación de Chefs del Ecuador y la Academia Culinaria del Ecuador.
- Miranda, M. M. (2005). Algunas consideraciones entorno a la tradición. *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, 19.
- Mogollón, J. M. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. En J. M. Mogollón. Argentina: Universidad de Córdoba.
- Oliveira, S. (2016). *La importancia de la gastronomía en el turismo*. Buenos Aires: Universidades de Aveiro.
- Ortiz, C. (2018). *Estudio etnográfico de la cultura gastronómica de la Parroquia de Pinllo*. Riobamba: Escuela de gastronomía.
- Osburn, T. (s.f.). *La construcción de la mujer y los roles femeninos*. Obtenido de La construcción de la mujer y los roles femeninos.
- Ostrovsky, A. E. (2005). EPISTEMOLOGÍAS FEMINISTAS. *Red de Revistas Científicas de América Latina*.
- Pacheco, E. (2015). enfoque cualitativo.
- Pantoja, C. (2019). *Comidas tradicionales*. Obtenido de Scielo: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105




- Pantoja, C. T. (junio de 2019). *Scielo*. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105
- Pineda, R. (2006). *El rol femenino y su discriminación en el sector laboral*. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Pinllo, G. p. (2021). *GAD parroquial del Pinllo*.
- Polo, S. M., & Monge, M. P. (2018). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. *Caribeña de Ciencias Sociales*.
- Ramírez, B. (2018). La mujer y la gastronomía. *MILENIO*.
- Salas, P. E. (2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador. Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores.
- Sampieri, H. (2017). Alcance de la Investigación.
- Santi, P. H. (2000). *scielo*. Obtenido de scielo: <http://scielo.sld.cu/pdf/mgi/v16n6/mgi08600.pdf>
- Solarte, C. U. (2010). Definición de Típico o tradicional. En C. U. Solarte, *Patrimonio Alimentario* (pág. 24). Quito: Fonfo Editorial Ministerio de la Cultura.
- Solarte, C. U. (2010). Las Mujeres en las cocinas tradicionales. En C. U. Solarte, *Patrimonio Cultural Alimentario* (págs. 192 - 204). Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Ministerio de la Cultura.

ANEXOS

ANEXO 1: Ficha formato A5 (INPC)

Dentro de la oferta culinaria que brindan los establecimientos típicos se observó un platillo principal que diferencia esta parroquia de otras por lo tanto se realizó la ficha INPC de dicho plato.

Tabla 14 ANEXO 1 (INPC) Gallinas de Pinllo

 <small>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</small>  INPC <small>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</small> INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	CÓDIGO IMG_20210606_000017
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: Pinllo	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Centro de Pinllo	
Coordenadas: X (Este) -1.23333 Y(Norte) -78.6333 Z(Altitud) 2633m.s.n.m	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: Mercedes con la famosa Gallina de Pinllo y su acompañado.	
Código fotográfico: IMG_20210606_000017	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
Gallina de Pinllo	D1
Grupo Social	Lengua (s)
Mestizo	español
Subámbito	Detalle del subámbito
Técnicas artesanales tradicionales	gastronomía
Breve Reseña	
Esta preparación tradicional habría empezado en la casa del Recreo hace varios años atrás y luego se abrió en el restaurante AbAKÁ	

4. DESCRIPCIÓN

Para la elaboración de este platillo se realiza el siguiente procedimiento:

- Prepara el condimento que le da sabor a la gallina con, jugo de naranja, comino, ajo, cebolla, apio, mostaza, sal y pimienta.
- Cubrir la gallina con el condimento, cabe mencionar que es mejor dejarlo de un día para otro para que tenga mejor sabor
- Su cocción se lo realiza en un horno de leña que anteriormente se realizaba con barro, utilizando la técnica antigua con la mezcla de lodo negro con cenizas, panela, aguardiente, vidrio. La temperatura del horno es de 800 grados
- Tradicionalmente se lo sirve con papas cosida y salsa de maní
- Se recomienda elaborar el ají a base de piedra

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Debido a su popularidad es conocida principalmente por los turistas que visitan Ambato quienes desean degustar este platillo para zacear la curiosidad del sabor
X	Continua	
	Ocasional	

Alcance		Detalle de alcance
X	Local	Son muy conocidas y el único lugar en el cual se los puede encontrar es la Parroquia de Pinllo.
x	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Productos	Descripción del producto	Uso	Detalle del Uso
Gallinas de Pinllo P1		Siempre	Se lo comercializa los 365 días al año.

Técnica

T1	Cocción al carbón	Esta técnica es aplicada igualmente en el pan de Pinllo, lo único que cambia es el platillo.		
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
M1	Pollo		Domestico	compra
M2	Aliños		Domestico	Por compra
M3	Papas		Domestico	Compra
M4	Lechuga, cebolla		Domestico	Compra
M5	Maní		Domestico	Compra
M6	Jugo de naranja, comino, mostaza		Domestico	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Horno de leña Bandeja	madera	s/n	Producción propia/ por compra

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Dirección	Localidad
------	--------	--------------------------	-----------	-----------

Individuos	Mercedes	Mas de 20 años	Centro de Pillo	Pinllo
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La elaboración de esta prenda es una tradición familiar y el oficio ha pasado de generación en generación.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber		Detalle de la transmisión		
x	Padres-hijos	Se lo transmite de padres a hijos debido que esta receta tiene años y solo se le otorga a la familia que desee seguir con el negocio		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia de la comunidad				
La elaboración de las gallinas de Pinllo es muy importante dentro de este sector debido que este platillo es tradicional en este lugar y una gran afluencia turística llega a saborear este planillo.				
Actualmente considerado como uno de los principales platillos, prácticamente un icono gastronómico				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La sensibilidad al cambio de nivel es baja por los efectos que traen consigo la aculturación y la migración, influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento, demostrando desinterés por mantener las técnicas y procedimientos.		
	Media			
X	Baja			
Problemática				
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información Reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle de Subámbito	
9. Anexos				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. Observaciones				
N/A				
11. DSTOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica Ambato				
Inventariado por: Isabel Katherine Cajilema Sucuy			Fecha de Inventario: 07/02/2022	
Revisado por:			Fecha de revisión:	
Aprobado por:			Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:				

ANEXO 2 Validación de instrumentos de la encuesta

ANEXO 1 INSTRUMENTO PARA LA ENCUESTA



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



**ENCUESTA DIRIGIDA AL PERSONAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE
COMIDA TÍPICA DE LA PARROQUIA PINLLO**

Finalidad: levantamiento de información para el desarrollo del proyecto de investigación sobre el Rol femenino en la gastronomía típica de la parroquia de Pinllo, previo la obtención del título de Licenciada en Turismo

Fecha: 09/12/2021

Objetivo: la presente encuesta tiene como finalidad información sobre el rol femenino en la gastronomía típica de la parroquia Pinllo.

Indicaciones: lea detenidamente y señale la respuesta que usted crea correcta

1. ¿Cuántas mujeres trabajan en este establecimiento?

- a) 1 - 3
- b) 4 - 6
- c) 7 - 9
- d) Ninguna

2. ¿Considera usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral?

- a) Ciertamente
- b) Posiblemente
- c) Tal vez
- d) Negativamente

3. ¿Qué tipo de rol cree usted que ocupa dentro de la cocina?

- a) Operativo
- b) Administrativo
- c) Liderazgo
- d) Control
- e) Directivo
- f) Ninguna de las anteriores

4. ¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina?

- a) Si
- b) No

5. ¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocióne la comida típica?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

6. ¿cuáles son los platos típicos de Pinllo que ofrece usted en este establecimiento?

- a) Gallina de Pinllo
- b) Llapingacho
- c) Tamales
- d) Pan de Pinllo

7. ¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

8. ¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

9. ¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

10. ¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

Anexos de los instrumentos de validación por los expertos

Los instrumentos de validación de las encuestas han sido utilizados de forma particular por cada uno de los especialistas colaboradores. Por ende, se observa diferentes formatos de validación.

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Calidad de redacción de los ítems	X			
Pertinencia de las variables con los indicadores	X			
Relevancia del contenido	X			
Factibilidad de aplicación	X			

Apreciación.

Instrumento acorde al cumplimiento de los objetivos **Observaciones.**

Sin observación

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (x) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Ing. María Fernanda Viteri, Mg.

Especialidad del evaluador: Turismo

Lugar de trabajo: Universidad Técnica de Ambato

Cargo que desempeña: Docente - Investigador

Fecha: 15 de diciembre del 2021



Firmado electrónicamente por:

**MARIA
FERNANDA
VITERI TORO**

Firma: _____

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Calidad de redacción de los ítems		X		
Pertinencia de las variables con los indicadores	X			
Relevancia del contenido	X			
Factibilidad de aplicación		X		

Apreciación.

Es un documento que recopila información sobre el rol femenino en la gastronomía de la parroquia Pinllo que engloba las dos variables **Observaciones**.

Usar un formato didáctico que facilite la comprensión del encuestado.

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable () **Validado**

por: Lcdo. Francisco Torres Mg.

Especialidad del evaluador: Turismo

Lugar de trabajo: Universidad Técnica de Ambato

Cargo que desempeña: Docente - Investigador

Fecha: 15 de diciembre del 2021



Firmado electrónicamente por:

**CAMILO
FRANCISCO
TORRES ONATE**

Firma: _____



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



Formato de encuesta de preguntas para la validación de expertos

Finalidad: levantamiento de información para el desarrollo del proyecto de investigación sobre el Rol femenino en la gastronomía típica de la parroquia de Pinllo, previo la obtención del título de Licenciada en Turismo

Fecha: 10/12/2021

Objetivo: la presente encuesta tiene como finalidad información sobre el rol femenino en la gastronomía típica de la parroquia Pinllo.

Además, va esta encuesta es dirigida para los trabajadores de los establecimientos de comida típica de la parroquia Pinllo

Indicaciones: lea detenidamente y señale la respuesta que usted crea correcta

1. ¿Cuántas mujeres trabajan en este establecimiento?

- a) 1 - 3
- b) 4 - 6
- c) 7 - 9
- d) Ninguna

2. ¿Está de acuerdo usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo

- c) No de acuerdo, ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

3. ¿Qué tipo de actitudes cree usted que ocupa dentro del establecimiento laboral?

- a) Operativo
- b) Administrativo
- c) Liderazgo
- d) Control
- e) Directivo
- f) Ninguna de las anteriores

4. ¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina dentro del restaurante?

- a) Si
- b) No

5. ¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocióne la comida típica?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

6. ¿Cuáles son los platos típicos de Pinillo que usted prepara en este establecimiento?

- a) Gallina de Pinllo
- b) Llapingacho
- c) Tamales
- d) Pan de Pinllo

7. ¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

8. ¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

9. ¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

10. ¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

Ambato, 15 de diciembre de 2021

Lic. Raúl Tamayo Mg.
Docente de la Carrera de Turismo
Universidad Técnica de Ambato


Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que, siendo estudiante de la Universidad Técnica de Ambato, requiero validar los instrumentos con los cuales realizaré el levantamiento de información necesaria para poder desarrollar mi investigación, mismo con el cual optaré por el título de Licenciado en Turismo.

El tema del proyecto de desarrollo es “El rol femenino de la gastronomía típica en la parroquia de Pinllo” y siendo imprescindible contar con la aprobación de personas especializadas en el tema para poder aplicar el instrumento en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas de investigación.

El expediente de validación contiene:

Anexo 1: Instrumentos para la validación
Anexo 2: Instrumento a validar

Atentamente



.....

Cajilema Sucuy Isabel Katherine
ESTUDIANTE

ANEXO 1

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TRABAJADORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA TIPICA EN LA PARROQUIA DE PINLLO

Finalidad: levantamiento de información para el desarrollo del proyecto de investigación sobre el Rol femenino en la gastronomía típica de la parroquia de Pinllo, previo la obtención del título de Licenciada en Turismo

Fecha: 15/12/2021

Objetivo: la presente encuesta tiene como finalidad información sobre el rol femenino en la gastronomía típica de la parroquia Pinllo.

Además, va esta encuesta es dirigida para los trabajadores de los establecimientos de comida típica de la parroquia Pinllo

Indicaciones: lea detenidamente y señale la respuesta que usted crea correcta

1. ¿Cuántas mujeres trabajan en este establecimiento?

- a) 1 - 3
- b) 4 - 6
- c) 7 - 9
- d) Ninguna

2. ¿Está de acuerdo usted que ocupa un rol importante dentro del establecimiento laboral?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) No de acuerdo, ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

3. ¿Qué tipo de actitudes cree usted que ocupa dentro del establecimiento laboral?

- a) Operativo
- b) Administrativo
- c) Liderazgo
- d) Control
- e) Directivo
- f) Ninguna de las anteriores

4. ¿Usted se dedica a hacer otro tipo de actividad a parte de su labor en la cocina dentro del restaurante?

- a) Si
- b) No

5. ¿Está usted de acuerdo que la mujer ocupe un rol protagonista en una campaña de marketing que promocióne la comida típica?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo

6. ¿Cuáles son los platos típicos de Pinllo que usted prepara en este establecimiento?

- a) Gallina de Pinllo
- b) Llapingacho
- c) Tamales

d) Pan de Pinllo

7. ¿Considera usted que existe variedad en la oferta gastronómica de este establecimiento?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

8. ¿Para usted el precio de los platos es accesible hacia el público?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

9. ¿Los ingredientes utilizados para la preparación de los platos son los propios según la receta?

- a) Muy de acuerdo
- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

10. ¿Según su criterio el establecimiento cumple con la tradición en la preparación de los platos típicos?

- a) Muy de acuerdo

- b) De acuerdo
- c) Ni acuerdo, ni desacuerdo.
- d) En desacuerdo
- e) Totalmente en desacuerdo.

ANEXO 2

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Calidad de redacción de los ítems	X			
Pertinencia de las variables con los indicadores	X			
Relevancia del contenido	X			
Factibilidad de aplicación	X			

Apreciación.

El instrumento a aplicar cumple con los objetivos

Observaciones.

Ninguna observación

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Lcdo. Raúl Tamayo Mg.

Especialidad del evaluador: Turismo

Lugar de trabajo: Universidad Técnica de Ambato

Cargo que desempeña: Docente - Investigador

Fecha: 15 de diciembre del 2021

Firma:  Firmado electrónicamente por:
**HECTOR RAUL
TAMAYO SORIA**