



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

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

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

**Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la obtención  
del Título de Licenciada en Turismo y Hotelería**

**TEMA:**

---

**“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL  
TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE  
TUNGURAHUA”**

---

**AUTOR: Mayra Alexandra Coque Arboleda**

**TUTOR: Lcdo. Mg Oscar Alberto Abril Flores**

**Ambato-Ecuador**

**2013**

**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRDUACIÓN O  
TITULACIÓN**

**CERTIFICA:**

Yo, Lcdo. Mg. OSCAR ABRIL FLORES CC. 1803292620 en mi calidad del Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”** desarrollado por la egresada Mayra Alexandra Coque Arboleda, considero que dicho Informe Investigado, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

.....  
Lcdo. Mg. Oscar Alberto Abril Flores

**TUTOR**

## **TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

### **AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

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

.....  
**MAYRA ALEXANDRA COQUE ARBOLEDA**

**CC.: 1804480380**

**AUTORA**

## **CESION DE DERECHOS DE AUTOR**

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente final Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: “LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, autorizo su reproducción total o parte de ella, siempre que esté dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mi derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.

.....  
**MAYRA ALEXANDRA COQUE ARBOLEDA**

**CC.: 1804480380**

**Al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación:**

La Comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el Tema: “La gastronomía ancestral y su influencia en el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua” presentada por la Srta. Mayra Alexandra Coque Arboleda egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería promoción: Marzo – Agosto 2012, una vez revisada y calificada la investigación, se **APRUEBA** en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de investigación y reglamentarios.

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

Ambato, 13 de Junio del 2013

**LA COMISIÓN**

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

**Presidente del Tribunal**

.....  
Lcdo. M.S.c. Walter Geovanny Aguilar Chasipanta

**Miembro**

.....  
Lcdo. Héctor Raúl Tamayo Soria

**Miembro**

## **DEDICATORÍA:**

A Dios por darme la vida y la oportunidad de ser mejor,

Y a toda mi familia que me brindó su apoyo incondicional, a mi madre por ser más que mi madre una amiga y por ser la persona que más amo en la vida

A mi padre por su ejemplo de perseverancia que me ha infundido siempre

## **AGRADECIMIENTO:**

A Dios por haberme guiado por el camino del bien, acompañándome siempre en cada paso y dándome las fuerzas para seguir adelante.

A mis padres por ser una parte fundamental en mi vida, por estar a mi lado brindándome su apoyo a mi hermana por su ayuda y respaldo para conmigo siempre

## ÍNDICE GENERAL

Portada.....	i
<b>APROBACIÓN DEL TUTOR.....</b>	<b>ii</b>
<b>AUTORIA DE LA INVESTIGACION.....</b>	<b>iii</b>
<b>APROBACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO DIRECTIVO.....</b>	<b>iv</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>v</b>
<b>AGRADECIMIENTO.....</b>	<b>vi</b>
<b>INDICE GENERAL.....</b>	<b>vii</b>
<b>INDICE DE CUADROS.....</b>	<b>xi</b>
<b>INDICE DE GRÁFICOS.....</b>	<b>xii</b>
<b>INDICE DE FOTOGRAFÍAS.....</b>	<b>xiii</b>
<b>RESUMEN EJECUTIVO.....</b>	<b>xiv</b>
<b>INTRODUCCION.....</b>	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>3</b>
<b>1. EL PROBLEMA.....</b>	<b>3</b>
<b>1.1 Tema de Investigación.....</b>	<b>3</b>
<b>1.2. Planteamiento del problema.....</b>	<b>3</b>
<b>1.2.1 Contextualización.....</b>	<b>3</b>
<b>1.2.2 Análisis crítico.....</b>	<b>6</b>
<b>1.2.3 Prognosis.....</b>	<b>8</b>
<b>1.2.4 Formulación del problema.....</b>	<b>8</b>
<b>1.2.5 Preguntas directrices de la investigación.....</b>	<b>8</b>
<b>1.2.6 Delimitación del objeto de investigación.....</b>	<b>8</b>
<b>1.2.6.1 Delimitación del contenido.....</b>	<b>8</b>
<b>1.2.6.2 Delimitación espacial.....</b>	<b>9</b>

1.2.6.3 Delimitación del temporal .....	9
1.3 Justificación .....	9
1.4. Objetivos .....	10
1.4.1. Objetivos general.....	10
1.4.2. Objetivos específicos .....	10
<b>CAPITULO II.....</b>	<b>11</b>
<b>MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>11</b>
2.1 Antecedentes investigativos .....	11
2.2 Fundamentación filosófica .....	15
2.3 Fundamentación legal .....	16
2.4 Categorías fundamentales .....	17
2.4.1 Fundamentación teórica variable independiente .....	18
2.4.1.2 Fundamentación subordinación conceptual variable independiente .....	22
2.4.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA VARIABLE DEPENDIENTE .....	24
2.4.2.1 Fundamentación subordinación conceptual variable dependiente .....	28
2.5 Hipótesis .....	30
2.6 Señalamiento de variables .....	31
<b>CAPITULO III.....</b>	<b>32</b>
<b>3. METODOLOGÍA .....</b>	<b>32</b>
3.1 Enfoque .....	32
3.2 Modalidad básica de la investigación .....	32
3.3 Nivel o tipo de investigación .....	33
3.4 Población y muestra .....	33
3.5 Operacionalización de variables .....	35
3.6 Recolección de información.....	37

<b>3.7 Procesamiento y análisis .....</b>	<b>37</b>
<b>CAPITULO IV .....</b>	<b>38</b>
<b>4.1 Análisis e interpretación de los resultados .....</b>	<b>38</b>
<b>4.2 Verificación de la hipótesis .....</b>	<b>52</b>
<b>4.2.1 Planteamiento de la hipótesis .....</b>	<b>52</b>
<b>4.2.2 Selección del nivel de significación .....</b>	<b>52</b>
<b>4.2.3 Descripción de la población .....</b>	<b>52</b>
<b>4.2.4 Especificación de lo estadístico .....</b>	<b>52</b>
<b>4.2.5 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo .....</b>	<b>53</b>
<b>4.2.6 Recolección de datos y cálculo de lo estadístico .....</b>	<b>54</b>
<b>CAPITULO V .....</b>	<b>56</b>
<b>5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>56</b>
<b>5.1. Conclusiones .....</b>	<b>56</b>
<b>5.2. Recomendaciones .....</b>	<b>57</b>
<b>CAPÍTULO VI .....</b>	<b>58</b>
<b>6. PROPUESTA .....</b>	<b>58</b>
<b>6.1 Datos informativos .....</b>	<b>58</b>
<b>6.2 Antecedentes de la propuesta .....</b>	<b>58</b>
<b>6.3 Justificación .....</b>	<b>59</b>
<b>6.4 Objetivos de la propuesta .....</b>	<b>59</b>
<b>6.4.1 Objetivo General .....</b>	<b>59</b>
<b>6.4.2 Objetivos Específicos .....</b>	<b>59</b>
<b>6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD .....</b>	<b>60</b>
<b>6.5.1. Factibilidad operativa .....</b>	<b>60</b>
<b>6.5.2. Factibilidad económica .....</b>	<b>60</b>

<b>6.6 Fundamentación teórica .....</b>	<b>60</b>
<b>6.7 Metodología de la propuesta . .....</b>	<b>63</b>
<b>6.7.1. Árbol de problemas.....</b>	<b>64</b>
<b>6.7.2. Árbol de Objetivos .....</b>	<b>65</b>
<b>6.7.3. Matriz de marco lógico .....</b>	<b>66</b>
<b>6.7.4. Elaboración de la propuesta.....</b>	<b>67</b>
<b>6.8 Administración y evaluación .....</b>	<b>93</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>95</b>
<b>LINKOGRAFÍA .....</b>	<b>97</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>99</b>

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>Cuadro 1:</b> Variable Independiente .....	35
<b>Cuadro 2:</b> Variable Dependiente .....	36
<b>Cuadro 3:</b> Recolección de información .....	37
<b>Cuadro 4:</b> Tabulación pregunta 1 .....	38
<b>Cuadro 5:</b> Tabulación pregunta 2 .....	40
<b>Cuadro 6:</b> Tabulación pregunta 3 .....	41
<b>Cuadro 7:</b> Tabulación pregunta 4 .....	43
<b>Cuadro 8:</b> Tabulación pregunta 5 .....	44
<b>Cuadro 9:</b> Tabulación pregunta 6 .....	45
<b>Cuadro 10:</b> Tabulación pregunta 7 .....	46
<b>Cuadro 11:</b> Tabulación pregunta 8 .....	48
<b>Cuadro 12:</b> Tabulación pregunta 9 .....	49
<b>Cuadro 13:</b> Tabulación pregunta 10 .....	51
<b>Cuadro 14:</b> Población para la verificación de hipótesis .....	52
<b>Cuadro 15:</b> Especificaciones de lo estadístico.....	53
<b>Cuadro 16:</b> Grados de libertad.....	53
<b>Cuadro 17:</b> Especificación de los estadístico.....	54
<b>Cuadro 18:</b> Recolección de datos (chi cuadrado) .....	55
<b>Cuadro 19:</b> Matriz de indicadores económicos .....	60
<b>Cuadro 20:</b> Matriz marco lógico .....	66
<b>Cuadro 21:</b> Cuadro operativo de la propuesta .....	94

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1:</b> Árbol de problemas.....	6
<b>Gráfico 2:</b> Superordinación conceptual .....	17
<b>Gráfico 3:</b> Subordinación conceptual (VI) .....	17
<b>Gráfico 4:</b> Subordinación conceptual (VD) .....	18
<b>Gráfico 5:</b> Representación gráfica 1.....	38
<b>Gráfico 6:</b> Representación gráfica 2.....	40
<b>Gráfico 7:</b> Representación gráfica 3.....	41
<b>Gráfico 8:</b> Representación gráfica 4.....	43
<b>Gráfico 9:</b> Representación gráfica 5.....	44
<b>Gráfico 10:</b> Representación gráfica 6.....	45
<b>Gráfico 11:</b> Representación gráfica 7 .....	46
<b>Gráfico12:</b> Representación gráfica 8.....	48
<b>Gráfico 13:</b> Representación gráfica 9 .....	49
<b>Gráfico 14:</b> Representación gráfica 10.....	51
<b>Gráfico 15:</b> Gráfica región de aceptación y rechazo .....	54
<b>Gráfico 16:</b> Árbol de problemas.....	64
<b>Gráfico 17:</b> Árbol de objetivos.....	65

## ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

<b>Fotografía 1:</b> Caldo de 31 .....	69
<b>Fotografía 2:</b> Yaguarlocro .....	71
<b>Fotografía 3:</b> Llapingachos .....	73
<b>Fotografía 4:</b> Papas con cuero.....	75
<b>Fotografía 5:</b> Papas con cuy.....	77
<b>Fotografía 6:</b> Locro de quinua .....	79
<b>Fotografía 7:</b> Sopa de arroz de cebada.....	81
<b>Fotografía 8:</b> Locro de cauca .....	83
<b>Fotografía 9:</b> Caldo de gallina .....	85
<b>Fotografía 10:</b> Chocolate ambateño.....	87
<b>Fotografía11:</b> Pan de Pinllo .....	89
<b>Fotografía12:</b> Colada morada .....	91

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

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

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**MODALIDAD DE ESTUDIOS: PRESENCIAL**

**RESUMEN EJECUTIVO**

**TEMA:** “La gastronomía ancestral y su influencia en el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua”

**AUTORA:** Mayra Alexandra Coque Arboleda

**TUTOR:** Lcdo. Mg Oscar Abril Flores

**RESUMEN:**

Ecuador es un país con una riqueza y una biodiversidad vista en muy pocos territorios, dueño de una riqueza cultural fruto de la fusión con otras culturas logrando sabores, aromas propios de una nueva tierra y de una evolución constante.

Dentro del patrimonio de un pueblo son importantes las tradiciones culinarias, leyendas, refranes, música, manifestaciones artísticas etc.

Hacer un estudio de las tradiciones culinarias del Cantón Ambato es contribuir al rescate de nuestra gastronomía tradicional, el estudio empieza por el cantón Ambato, cantón tan bello, rodeado de montañas y de gente amable, se destaca por la afición a la gastronomía típica propia del cantón, interesada en descubrir raíces e historia.

A través de la tesis se trata de difundir nuestra identidad, el reconocer que somos y a donde vamos, si vale la pena mantener nuestra historia, nuestras raíces y no dejar que muera nuestra gastronomía ancestral.

La gastronomía ancestral que posee el cantón Ambato es una comida que se ha

mantenido de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo la misma ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía ancestral, por esta razón la presente investigación se ha enfocado en realizar un estudio exhaustivo de la gastronomía que se ofrece el cantón Ambato a los turistas con el propósito de mejorar y revalorar los hábitos alimenticios tradicionales del cantón.

Gracias a la presente investigación se ha llegado a la conclusión de que es indispensable recuperar y preservar el valor de la gastronomía ancestral que el cantón Ambato posee, ya que de esta manera se ayudará al desarrollo del Turismo Cultural.

Debido a esto surge la necesidad de elaborar un manual de gastronomía ancestral, el mismo que contará con información detallada de cada uno de los platos ancestrales para rescatar y preservar su preparación, mejorando así la seguridad alimentaria y nutricional; obteniendo un consumo a mayor escala por los turistas

Palabras claves: Riqueza, cultura, biodiversidad, afición, identidad, hábitos alimenticios, seguridad alimentaria, desarrollo turístico, rescatar y preservar.

## INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo se investigará la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

El trabajo de investigación consta de seis capítulos:

En el I capítulo se identifica al problema objeto de estudio en la investigación. Se determina la realidad a investigar, explicando y analizando aspectos como la contextualización, donde se describe el problema tal como se presenta en la realidad; el análisis crítico que consiste en determinar las causas del problema; la prognosis, que construye una visión hipotética de los efectos que puede originar el problema detectado; la delimitación del objeto de estudio determinando límites de contenido, espacio y tiempo; la formulación del problema, relacionando las variables; las preguntas directrices, que derivan el problema central y que permitan desarrollar los objetivos específicos; la justificación, que detalla las razones y motivos para llevar adelante la investigación; y los objetivos general, y específicos que expresan los propósitos a alcanzar con la presente investigación.

En el II capítulo se desarrolla el marco teórico, que es el sustento teórico científico que permite interpretar el problema objeto de estudio. Los subelementos son: los antecedentes investigativos, que son investigaciones previas que sustentan la investigación, la fundamentación filosófica, que determina el paradigma a utilizar; la fundamentación legal, que consiste en normas que respaldan la investigación; las categorías fundamentales, para describir y analizar el problema prediciendo la relación entre las variables. La hipótesis, que es la respuesta tentativa y provisional al problema; y las variables, que son los ejes característicos de la investigación.

En el III capítulo se refiere a la metodología, en donde se detalla cómo y con qué se desarrollará la investigación. Aborda temas relacionados con el enfoque de la investigación; el tipo o nivel de la investigación; la modalidad que seguirá la investigación; la población y la muestra, a quienes se investigará; la operacionalización de variables, para pasar de lo abstracto a lo concreto de la

investigación; la recolección de información, a través de técnicas e instrumentos que permitan describir, analizar e interpretar el problema objeto de estudio; y el plan de procesamiento y análisis de la información, para procesar los datos recolectados y para analizar e interpretar los resultados.

Con respecto al IV capítulo, se desarrolla el análisis e interpretación de los resultados de las técnicas e instrumentos de investigación utilizados, lo que sustenta la verificación de la hipótesis planteada.

En el V capítulo se establecen las conclusiones y recomendaciones a las que se ha llegado después del proceso de investigación; es el sustento para plantear la propuesta.

Finalmente en el VI capítulo se especifica la propuesta del investigador que dará solución al problema objeto de estudio, mismo que deberá ser eficientemente justificado y fundamentado.

## CAPÍTULO I

### EL PROBLEMA

#### 1.1. Tema de Investigación

La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua.

#### 1.2. Planteamiento del problema

##### 1.2.1. Contextualización

**“Desde el año 2001, el turismo ocupa el cuarto renglón de divisas del Ecuador, con un monto de 430 millones de dólares, luego de las exportaciones de petróleo, remesas de migrantes y banano”**

**“El Ecuador posee innumerables zonas de gran atractivo turístico que se destacan por su gran Biodiversidad y variedad cultural entre las que destacan la música, la gastronomía, la danza.”** Es por esto que para disfrutar de la mejor comida se debe visitar la Sierra centro y la Amazonía ya que poseen una gran riqueza gastronómica. La mayoría de turistas vienen atraídos desde sus países de origen por la diversidad de atractivos turísticos y por la gastronomía local ya que ésta a parte de ser deliciosa es muy buena y nutritiva para la salud.

**“En el Ecuador la gastronomía Ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad”**, esto se debe a que la comida ancestral Ecuatoriana permite degustar una gran variedad de platos exquisitos, preparados con granos, vegetales y carnes, combinados con salsas que realzan su sabor y deleitan hasta los paladares más exigentes. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido dejando una huella en el territorio de este país. **“La gastronomía Ecuatoriana es la expresión máxima de la cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad”** es decir que la gastronomía ancestral Ecuatoriana es el producto de la historia que constituye una

herencia interna de grupos, representaciones de otros organismos y de sí mismo, que se han ido adaptando a los cambios de pensamientos y de etapas.

En lo que se refiere al turismo en la Provincia de Tungurahua, este ha crecido considerablemente en relación a los últimos 5 años, debido a la cantidad y calidad de la promoción que se ha venido desarrollando para fortalecer el turismo cultural y gastronómico de la provincia, esto se ha dado debido a que los gobiernos encargados se han preocupado por darle mayor promoción al Turismo a través de revistas, trípticos y videos aumentando así la demanda turística.

La gastronomía de la Provincia de Tungurahua es rica, abundante y llena de sabor, además de variada, debido a que cada uno de sus cantones poseen platos únicos, por ejemplo en el cantón Baños lo más representativo son las melcochas, cañas y un sin número de dulces que son elaborados con todo el cariño y dedicación de su gente; en Patate las arepas son lo más tradicional, así como el pan; solo quienes las aprendieron a elaborar de sus antepasados conocen todos los secretos de su preparación; toda esta combinación de sabores destacan la gastronomía Tungurahuense, haciendo que la misma sea el manjar de propios y extraños que visitan esta mágica Provincia. **“Los alimentos y las bebidas de un país o región determinada se consideran una de las expresiones culturales más importantes”** ya que la chicha es una de las bebidas típicas de la gastronomía Tungurahuense, es por esta razón que el turista disfruta los alimentos nativos, tradicionales, particularmente platillos locales o de naturaleza étnica.

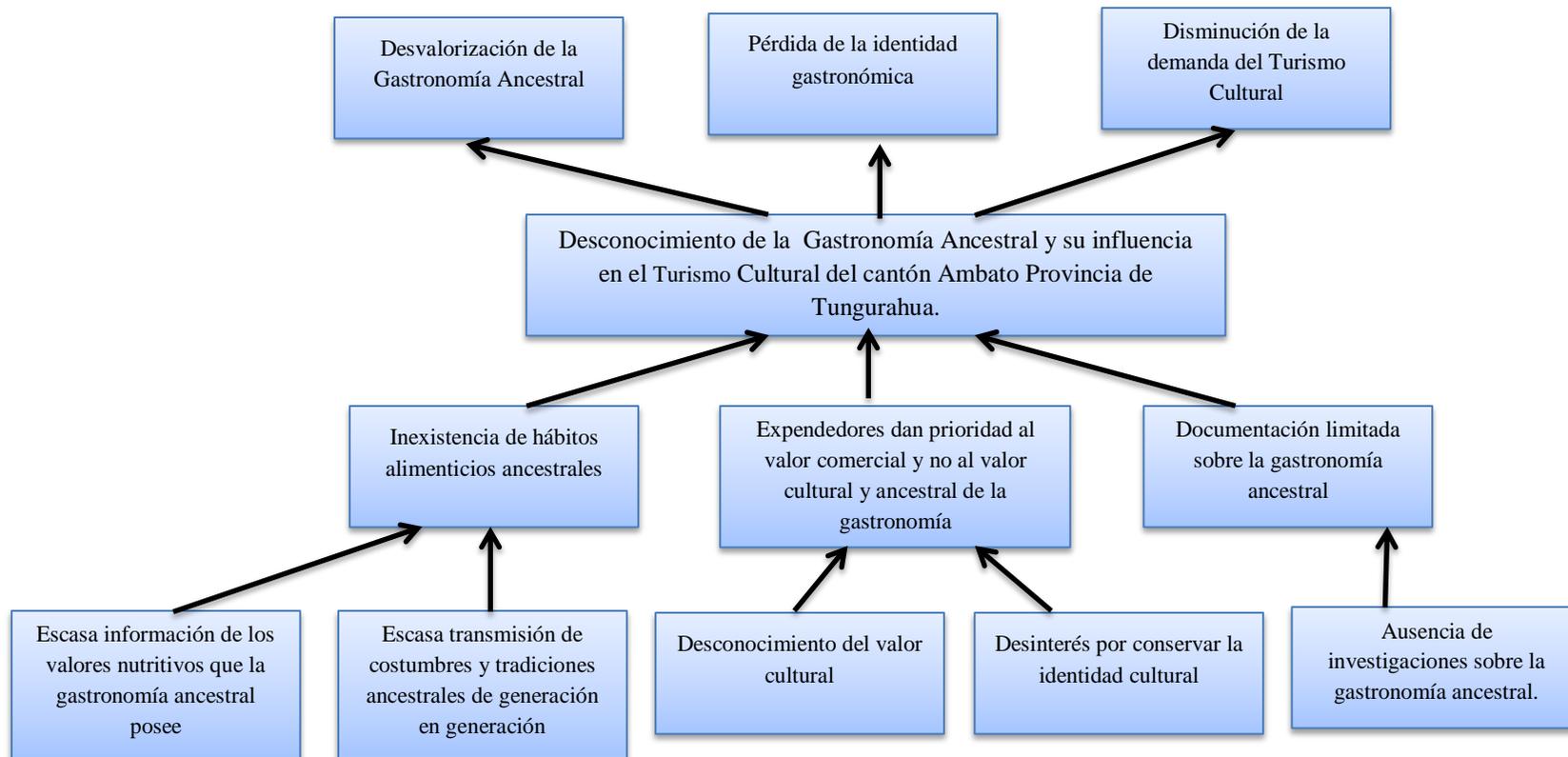
**“La Fiesta de las Flores y de las Frutas se ha constituido un pilar fundamental y un evento de gran magnitud para mostrar nuestra cultura gastronómica al turista nacional y extranjero, es así que los innumerables platos de nuestra comida ancestral son el referente de nuestra cultura.”** La fiesta más representativa para los Ambateños es la Fiesta de la Fruta y de las Flores la misma que tiene lugar en el mes de Febrero y que se la realiza año tras año, esta fiesta se caracteriza por el desfile tradicional que se lo realiza en las calles del centro de la ciudad con coloridos carros adornados con flores y frutas.

La ciudad de Ambato está llena de cultura y tradiciones entre estas una muy importante como es la gastronomía ancestral que gracias a su tierra productiva y fértil otorga un sin número de insumos para elaborar deliciosos platillos. La gastronomía Ambateña, es una de las más reconocidas a nivel del Ecuador, ya que posee platos preparados con ingredientes propios que hacen que sea única; la cocina Ambateña guarda muchos secretos ya que su preparación se da de generación en generación, esto hace que sea sensible a la pérdida con el paso del tiempo sino existen personas que se preocupen por el rescate y conservación del arte culinario del cantón Ambato

Ambato brinda una gran variedad gastronómica, su plato más característico es las tortillas con chorizo (llapingachos), que consta de tortillas de papa, chorizo, huevos fritos y aguacate, destacan también, el caucara, la fritada, guaguamamá, chinchulines, el yaguarlocro, platos ricos en proteínas, vitaminas y carbohidratos el seco de gallina, las afamadas gallinas asadas y el pan de Pinllo, el pan ambateño es muy conocido en el país desde la época de la colonia por su inigualable sabor muy apreciado en las familias de Quito y Guayaquil, y porque todo alimento patrimonial tiene su historia desde la siembra del alimento hasta las diversas maneras de preparación, que las hace únicas e irremplazables al paladar; están también las empanadas de viento, y bebidas como la colada morada y el chocolate, en fin, una variedad muy extensa de platos que se pueden degustar y disfrutar en familia o entre amigos.

### 1.2.2. Análisis crítico

Gráfico1: Árbol de problemas



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

El desconocimiento de la gastronomía ancestral y su influencia en el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua es causado debido a la inexistencia de hábitos alimenticios ancestrales, esto ha dado lugar a la escasa información de los valores nutritivos que la gastronomía ancestral posee y a la escasa transmisión de costumbres y tradiciones ancestrales de generación en generación. Al no darle el valor que se merece la gastronomía ancestral no se estaría dando el valor a los antepasados que dejaron esta gastronomía para apreciarla y darla a conocer a las futuras generaciones, esta cocina no solamente tiene importancia por el aporte turístico y cultural que le da al cantón Ambato sino también porque posee un sin número de proteínas y nutrientes que son muy importantes para la población ambateña

Que los expendedores den prioridad al valor comercial y no al valor cultural y ancestral de la gastronomía ha provocado el desconocimiento del valor cultural y el desinterés por conservar el mismo, por esta razón se estaría perdiendo las costumbres y tradiciones de nuestros antepasados.

La documentación limitada sobre la gastronomía ancestral ha dado como consecuencia la ausencia de investigaciones sobre la misma. Todas estas series de causas y sub causas han generado algunos efectos como la desvalorización de la gastronomía ancestral, la pérdida de la identidad gastronómica y el más importante de todos la disminución de la demanda turística, es decir que la población se vería afectada debido a que para que las personas que se dedican a esta actividad obtengan fines de lucro se debería aumentar el ingreso y visita de los turistas, conservando la identidad, no solo la identidad gastronómica sino también la identidad cultural que diferencia a un pueblo, nación o país y que los hace únicos; de tal manera que es de vital importancia realizar esta investigación que será de mucha ayuda para saber y conocer más sobre lo que es la gastronomía ancestral y la importancia que esta tiene para el incremento de la demanda del turismo cultural.

### **1.2.3. Prognosis**

De no realizarse la presente investigación continuaría la problemática sobre el tema, lo que a futuro generaría efectos irreversibles como: la desvalorización de la gastronomía ancestral, pérdida de la identidad gastronómica y el efecto más preocupante de todos, la disminución de la demanda del Turismo Cultural.

También al no darse esta investigación, no se podrá tomar decisiones acertadas que ayuden al rescate y conservación de la gastronomía ancestral que a lo largo de los años podría desaparecer como tradicional, sustrayendo a nuestra gastronomía parte de su historia.

### **1.2.4. Formulación del problema**

¿Cómo influye la gastronomía ancestral en el Turismo Cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua?

### **1.2.5. Preguntas directrices de la investigación**

- ✓ ¿Cuáles son las principales características de la Gastronomía ancestral?
- ✓ ¿De qué manera se ha venido dando el Turismo Cultural en el cantón Ambato?
- ✓ ¿Qué alternativas de solución se pueden plantear ante la problemática encontrada?

### **1.2.6. Delimitación del objeto de investigación**

#### **1.2.6.1. Delimitación del contenido:**

Campo: Turismo

Área: Gastronomía

Aspecto: La gastronomía ancestral, Turismo Cultural

Unidad de observación: Los pobladores del cantón Ambato

#### **1.2.6.2. Delimitación espacial:**

El presente trabajo de investigación se desarrollará en la Provincia de Tungurahua, Cantón Ambato, se investigará en las distintas parroquias urbanas del Cantón

#### **1.2.6.3 Delimitación temporal:**

La investigación se realizará durante el último trimestre del 2012 y el primer trimestre del 2013.

### **1.3. Justificación**

El presente trabajo investigativo generará un alto interés sobre este tema pues se considera de vital importancia conseguir información sobre la gastronomía ancestral y la influencia que ésta tiene en el Turismo Cultural del cantón Ambato Provincia de Tungurahua.

La factibilidad de este proyecto es totalmente realizable ya que se cuenta con los recursos humanos, técnicos, logísticos y económicos para llevar a cabo este trabajo de investigación.

El desarrollo de éste trabajo de investigación será un aporte muy importante para la ciudad y la Provincia ya que se constituirá en el primer trabajo de campo que se realiza de este tema.

Las personas beneficiadas con la investigación de este proyecto no sola serán la sociedad Ambateña y ecuatoriana sino también la Región Andina en donde prevalece la cocina ancestral de nuestros antepasados indígenas, esto ayudará a que las futuras generaciones cuenten con un material de apoyo y bibliográfico sobre este tema tan importante para mantener y preservar nuestra cultura gastronómica.

## **1.4.Objetivos**

### **1.4.1. Objetivo general**

Investigar la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el Turismo Cultural del cantón Ambato Provincia de Tungurahua.

### **1.4.2. Objetivos específicos**

- Establecer las principales características de la Gastronomía ancestral.
- Conocer de qué manera se ha venido dando el Turismo Cultural en el cantón Ambato
- Proponer alternativas de solución para la problemática planteada

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Antecedentes investigativos

Para la presente investigación se tomaron como antecedentes los siguientes trabajos investigativos:

**Según MANCERO, Adriana (2009) Universidad Técnica de Ambato con el Tema “La gastronomía Ambateña y su influencia en el estudiante de la escuela de alta cocina L’escoffier en el año 2009”** menciona que: “Durante el desarrollo de la investigación se ha logrado encontrar un gran déficit de conocimientos de elaboración de la cocina ambateña ya que los instructores y los estudiantes se preocupan más por conocer la gastronomía de otros países”

“La gastronomía ambateña se está perdiendo, ya que los métodos que se utilizan para la preparación de los platos típicos se transmiten de generación en generación de padres a hijos, y no existe ninguna escuela de cocina o cursos en los que se impartan estos métodos para la preparación de tan exquisitos platillos de nuestra gastronomía ambateña”

“Mediante este proyecto se ha logrado recuperar información acerca del tema con personas del mismo establecimiento para fortalecer la tradición de la gastronomía, facilitándome un adecuado desenvolvimiento de la investigación para obtener resultados veraces.”

“A través de la difusión de la gastronomía ambateña en la escuela L’escoffier se logró fortalecer el valor de la gastronomía ambateña en las próximas generaciones.”

“Por medio de una charla y video conferencia relacionado con la gastronomía de nuestra ciudad alcanzamos a despertar un mayor estímulo en los instructores y alumnos de la escuela L’escoffier fortaleciendo así el verdadero significado de la cocina ambateña.”

“Enseñar a los profesores y alumnos de la escuela L’escoffier el verdadero significado y valor de la gastronomía ambateña”

“Incentivar a los instructores para que se interesen en la gastronomía ambateña, para fomentar las tradiciones en las nuevas generaciones.”

“Es importante que las personas que saben acerca del tema proporcionen más información sobre la cocina ambateña ya que ellos son nuestra fuente de información viviente.

“Sería de gran importancia que los instructores chefs realicen talleres donde las personas de todas las edades aprendan hacer la cocina ambateña y que de esa manera crezca la tradición y se mantenga la gastronomía durante muchos años en el futuro.”

“Es conveniente que los docentes sean estimulados en lo gastronómico debido a que ellos constituyen una parte fundamental durante el aprendizaje de los alumnos de la escuela”

**Comentario Personal: “Es de vital importancia darle el valor que se merece la gastronomía ambateña, ya que está perdiendo espacio en la población, la misma que da más acogida a las comidas de otros países y esto hace que ésta gastronomía que es parte de la tradición de este cantón este desapareciendo. A través de la difusión de la gastronomía ambateña se logrará fortalecer el valor cultural y nutricional en las próximas generaciones.”**

**Según LÓPEZ, Andrés (2009) Universidad Técnica de Ambato con el tema “La gastronomía y su impacto turístico en la ciudad Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010”** menciona que: “Durante el desarrollo de la investigación se ha llegado a la conclusión de que el impacto turístico de la gastronomía en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua es muy importante ya que es un factor de crecimiento socioeconómico en una comunidad y además va a permitir que los habitantes se involucren con este fenómeno y generen mayores fuentes de trabajo.

“Se ha llegado a la conclusión de que no existe información de la gastronomía típica de la ciudad de Ambato, por lo tanto turistas como habitantes desconocen las tradiciones y costumbres de este pueblo.”

“Por medio de este estudio se ha demostrado el potencial turístico de la gastronomía es un factor clave en el crecimiento de la comunidad, más aún como un atractivo turístico gracias al variado menú de platillos que nos ofrece la cocina ambateña.”

“También se debe proponer un plan estratégico de promoción de la gastronomía ambateña con la finalidad de encontrar alternativas para mejorar el aprovechamiento y posicionarlo como un fuerte atractivo turístico.”

“Se concluye que es de suma importancia el proveer una fuente de información para empaparse del mundo gastronómico que nos rodea, de esta manera provocar un mayor estímulo ilustrativo en los turistas, fortaleciendo así el interés de los mismos.”

“Proponer que la comunidad se involucre con este fenómeno creando mayores fuentes de trabajo como las guías de rutas gastronómicas.”

“Es importante que se investigue y se haga un inventario de la gastronomía típica de la ciudad de Ambato, creando un recetario informativo en el cual se explica la preparación de los mismos y sus respectivos ingredientes para que habitantes y turistas pueden obtener completa información como también por medio de trípticos, trípticos, revistas, videos etc.

“Motivar a la población y capacitar constantemente a los propietarios de servicios turísticos de alimentación y a la población para que puedan mejorar la calidad de productos y servicios que ofrece la ciudad a los turistas.”

“Presupuestar cada año un capital destinado al área del mismo, para promover obras de beneficio del turismo gastronómico para investigar, elaborar y ejecutar proyectos que incrementen la oferta y la demanda turística para la ciudad.”

“También se propone un plan estratégico de promoción de la gastronomía ambateña con la finalidad de aprovechar sus beneficios, posicionándolo como un fuese atractivo turístico.”

**Comentario Personal:** “Es de suma importancia que la población involucrada con el turismo gastronómico se interese por darle la adecuada promoción a la gastronomía ambateña por medio de revistas, trípticos para que la misma sea apreciada por propios y extraños, de esta manera se aportará al desarrollo del turismo en el cantón y también para que se generen mayores fuentes de trabajo mejorando así la calidad de vida de la población.”

**Según ESPINOZA, Pablo (2011) Universidad Técnica Particular de Loja con el tema “Puesta en valor del recurso gastronómico del Ecuador”** menciona que: “Como se pudo apreciar, la comida tradicional se mantiene con el pasar de los años, pero lamentablemente somos nosotros los que no conservamos esta costumbre gastronómica, al permitir que cambien algunos aspectos de su preparación o simplemente dejando que de a poco vayan desapareciendo, muchas veces influenciados por costumbres de otras regiones del país o del extranjero, cuando son nuestros migrantes que al retornar al país, traen consigo otro estilo de vida”

“Platos como el hornado, el cuy, el mote pillo, llapingachos, caldo de gallina criolla, podrán mantenerse por mucho tiempo como platos tradicionales siempre y cuando nosotros podamos conservar su preparación y sobretodo que inculquemos en nuestras familias el amor y respeto por nuestras costumbres tanto culturales como gastronómicas.”

“La gastronomía de la región, es tradicional, deliciosa y saludable, pues es elaborada con ingredientes originarios de la zona, tanto vegetales como animales, mismos que se han cultivado y criado de manera natural. Se debe conservar estos procesos de cultivo y crianza de forma tal que los ingredientes y productos que se obtengan, sean apreciados y solicitados en toda la región. Son las instituciones

financieras las que a través de créditos accesibles podrán colaborar con los comuneros para aprovechar sus tierras y ganados con el propósito de obtener productos de muy buena calidad, mejorando así su gastronomía.”

“Es importante que las instituciones del Estado junto con organizaciones o asociaciones del cantón, unan esfuerzos por sacar adelante al cantón, no solo el aspecto turístico y cultural, sino también gastronómico.”

“Se debe motivar a los pobladores para que retomen las costumbres y que luchen por sacar adelante al cantón y muestren al Ecuador entero su deliciosa gastronomía. Pero a más de motivación hay que brindarles apoyo, no solo técnico sino también económico con el fin de que puedan mostrar fuera del cantón todas sus costumbres, su belleza colonial y sus delicias culinarias.”

“De igual manera hay que inculcar en los más pequeños el amor por sus raíces, su herencia y su tierra, enseñándoles desde la escuela a valorar y respetar las costumbres del cantón.

“Finalmente debo decir que está en nosotros el querer redescubrir nuestras tradiciones y que mejor manera de hacerlo que saliendo a conocer aquellos pueblos y cantones alejados pero hermosos, conocer a su gente, escuchar sus historias que son interesantes y degustar de su comida.”

**Comentario Personal: “Conservar los platos típicos y ancestrales no solo de nuestro cantón sino también del Ecuador aportará para el desarrollo del turismo gastronómico y cultural, ya que los turistas prefieren consumir lo nuestro, es decir los platos típicos que son elaborados con productos propios de nuestra región y conocer nuestra costumbres y tradiciones fortaleciendo así el Turismo Cultural.”**

## **2.2. Fundamentación filosófica**

La presente investigación se fundamenta mediante la utilización del paradigma crítico propositivo, porque se analiza una realidad social, la gastronomía el turismo cultural, y al encontrar una problemática dentro de estos aspectos se

propone una alternativa propositiva para solucionar dicha problemática y ayudar en el desarrollo del turismo en el cantón Ambato.

### **2.3. Fundamentación legal**

La ley de Turismo del Ecuador, es la base fundamental para el propietario y el consumidor de quienes realizan actividades turísticas.

El presente proyecto se mantiene en el artículo 14 de la Constitución de la República del Ecuador que dice “Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*.”

Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.”

Así como también se apoya en la Ley de Turismo del Ecuador en los siguientes artículos:

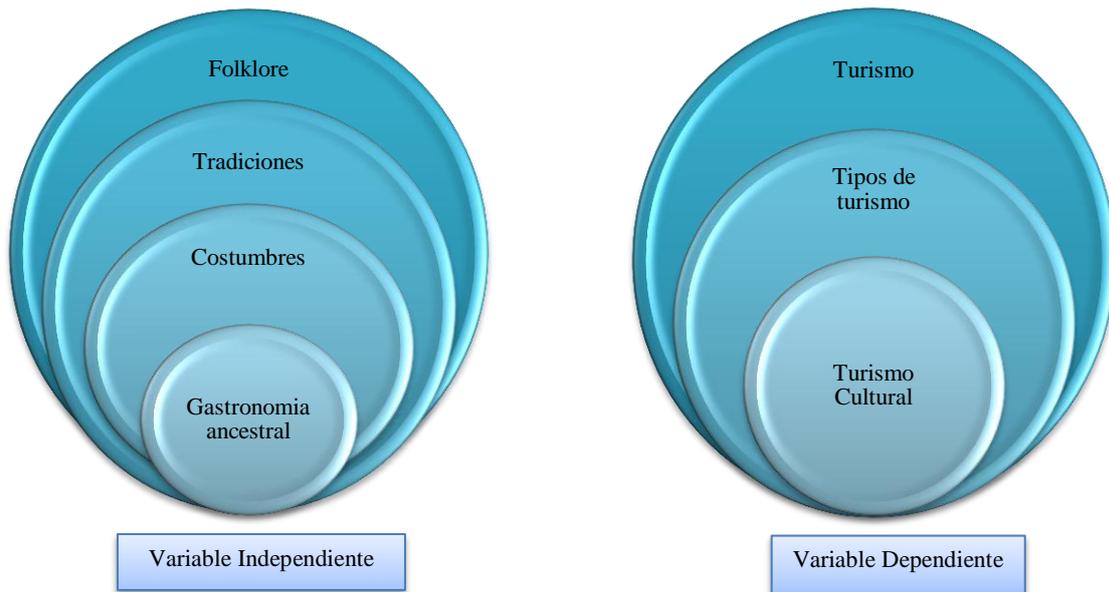
“Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;
- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos

previstos en esta Ley y sus reglamentos.”

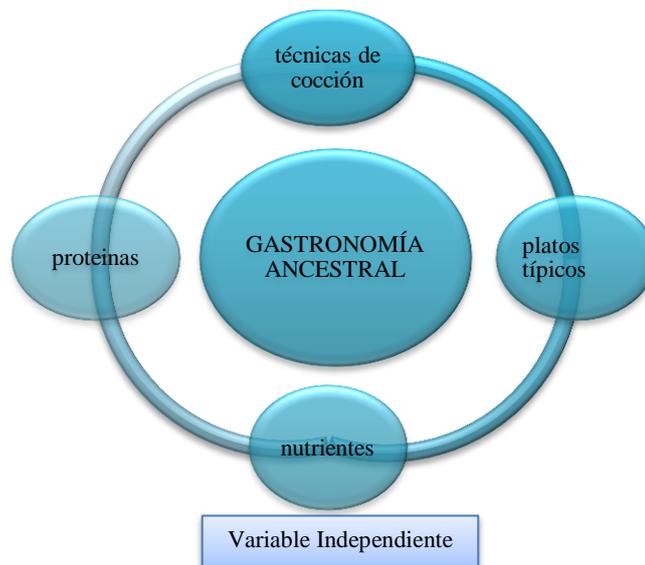
## 2.4. Categorías fundamentales

Gráfico 2: Superordinación conceptual (Red de inclusión conceptual)



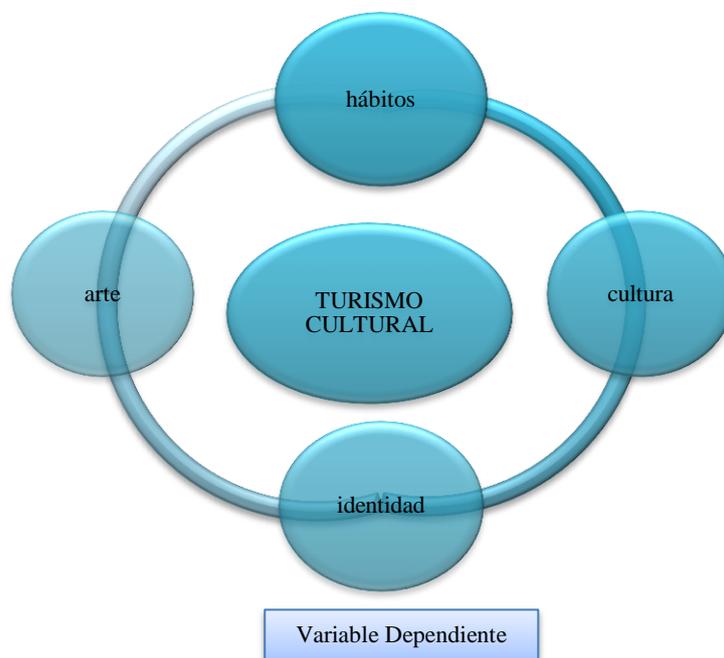
Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

Gráfico 3: Subordinación conceptual (Variable Independiente)



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

**Gráfico 4: Subordinación Conceptual (Variable Dependiente)**



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

#### **2.4.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA VARIABLE INDEPENDIENTE**

**FOLKLORE:** “Es la expresión de la cultura de un pueblo: artesanía, bailes, chistes, costumbres, cuentos, historia oral, leyendas, música, proverbios, supersticiones y demás, común a una población concreta, incluyendo las tradiciones de dicha cultura, subcultura o grupo social”

“Es la ciencia popular que da conocimiento de las tradiciones, usos, costumbres y música de los pueblos a través de generaciones”

“Es una palabra de la lengua inglesa que también se utiliza en nuestro idioma, el término hace referencia al conjunto de las creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o cultura, el folklore incluye los bailes, la música, las leyendas, los cuentos, las artesanías y las supersticiones de la cultura local, entre otros factores.”

**TRADICIONES:** “Es el conjunto de patrones culturales de una o varias generaciones heredados de las anteriores y, usualmente por estimarlos

valiosos, transmitido a las siguientes. Se llama también tradición a cualquiera de estos patrones. El cambio social altera el conjunto de elementos que forman parte de la tradición.”

“Se considera **tradicionales** a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquellos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o la «sabiduría popular”.

“La visión conservadora de la tradición ve en ella algo que preservar de manera fiel y acrítica. Desde perspectivas renovacionistas se aprecia, al contrario, que la vitalidad de una tradición depende de su capacidad para renovarse, pudiendo cambiar de forma para adaptarse a nuevas circunstancias, sin perder por ello su sentido.”

Del latín traditio, la tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellos valores, costumbres y manifestaciones que son conservados socialmente al ser considerados como valiosos y que se pretenden inculcar a las nuevas generaciones.

La tradición, por lo tanto, es algo que se hereda y que forma parte de la identidad. El arte característico de un grupo social, con su música, sus danzas y sus cuentos, forma parte de lo tradicional, al igual que la gastronomía y otras cuestiones.

“La palabra tradición, en su sentido etimológico, sugiere la presencia de un legado que se transmite de generación en generación, por obra de un sujeto transmisor a un sujeto receptor. Lo que se transmite es, en su esencia, un acervo permanente de verdades vitales que asumen diversas y renovadas formas históricas.

**COSTUMBRE:** “Una costumbre es un hábito adquirido por la práctica frecuente de un acto. Las costumbres de una nación o persona, son el conjunto de inclinaciones y de usos que forman su carácter distintivo.”

“Una costumbre es una forma de comportamiento particular que asume toda una

comunidad y que la distingue de otras comunidades; por ejemplo: sus bailes, sus fiestas, sus comidas, su dialecto o su artesanía”.

“Estas costumbres se van transmitiendo de una generación a otra, ya sea en forma oral o representativa. Con el tiempo, estas costumbres se convierten en tradiciones.”

“Generalmente se distingue entre las que cuentan con aprobación social, y las malas costumbres, que son relativamente comunes, pero no cuentan con aprobación social, y a veces leyes han sido promulgadas para tratar de modificar la conducta de las personas.”

Una costumbre es un modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición. Se trata, por lo tanto, de un hábito. Por ejemplo: “Las costumbres de este pueblo nos resultan extrañas: los negocios cierran a la tarde y vuelven a abrir a la madrugada”, “Mi *abuelo* tiene la costumbre de tomar un té antes de acostarse”, “Ir al pub después de la oficina forma parte de las costumbres británicas que se están perdiendo”.

“La costumbre es una práctica social con arraigo entre la mayor parte de los integrantes de una comunidad. Es posible diferenciar entre las buenas costumbres (aprobadas por la sociedad) y las malas costumbres (consideradas como negativas). En ciertos casos, las leyes tratan de modificar las conductas que suponen una mala costumbre.”

Una costumbre es una práctica social arraigada. Generalmente se distingue entre costumbres que son las que cuentan con aprobación social, y las malas costumbres, que son relativamente comunes, pero no cuentan con aprobación social.

**GASTRONOMÍA ANCESTRAL: Según: BEMBIBRE, Cecilia menciona que La gastronomía ancestral** “Es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía

no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumición de las preparaciones culinarias.”

“Es el término que indica a un conjunto de datos organizados que internan importantes antecedentes histórico-ancestrales sobre el arte de preparar una buena comida característica o ancestral de un grupo, país, región, época etc.; de tal manera que aportan un significado esencial y necesario en todo proceso comunicativo.”

“La información como concepto existe en la naturaleza, en la cultura y es transformada por esta misma cultura que la ocasiona socialmente o la toma de la naturaleza misma.”

**Según CARLO, Elías (2009) menciona que** “La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días.”

#### **2.4.1.2. Fundamentación de la subordinación conceptual de la variable independiente**

**TÉCNICAS DE COCCIÓN:** Según ESTELLIS, Alex menciona que las **Técnicas de cocción** “significa modificar la textura, el color, el sabor y la consistencia de los alimentos, por medio de una fuente de calor. No hay cocción sin una transferencia de calor. Todos estos cambios se deben a una serie de reacciones que suceden durante el proceso de cocción.”

“Son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se

pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.”

“Se sirve del calor para que un alimento sea más sabroso y apetecible, favoreciendo también su conservación. La mayoría de las frutas y muchas verduras pueden comerse crudas, así como en determinados casos la carne, el pescado y los huevos, sin embargo la mayoría de los productos se cuecen. La forma de clasificar los métodos de cocción varía mucho de un autor a otro, pero una aproximación podría ser los medios en los que se realiza la cocción: agua, gas, aire y vacío. La principal función por la que realizamos la cocción sería la modificación de los alimentos para hacerlos más apetecibles.”

**PLATO TÍPICO:** Es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. Se puede ver que en la mayoría de los casos el plato nacional contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones. Se emplea frecuentemente como un cliché de una cultura o pueblo.

“Son platillos elaborados con alimentos particulares y específicos de una región o comunidad del planeta.”

“Son aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar”

**NUTRIENTES:** “Es un producto químico procedente del exterior de la célula y que ésta necesita para realizar sus funciones vitales. Éste es tomado por la célula y transformado en constituyente celular a través de un proceso metabólico de biosíntesis llamado anabolismo o bien es degradado para la obtención de otras moléculas y de energía.”

“Los nutrientes son cualquier elemento o compuesto químico necesario para el metabolismo de un ser vivo. Es decir, los nutrientes son algunas de las

sustancias contenidas en los alimentos que participan activamente en las reacciones metabólicas para mantener las funciones del organismo.”

“Son sustancias que, como dice su nombre, nos nutren, y están en muchos de los alimentos que comemos.”

“Los macronutrientes, que son la bencina del cuerpo porque aportan las calorías, es decir energía. Macronutrientes son las proteínas, los hidratos de carbono o carbohidratos y las grasas o lípidos.”

“Los micronutrientes, que son las vitaminas y minerales, las que necesitamos para que ayuden a transformar lo que comemos en energía, o para usar esa energía y conseguir que el cuerpo se mueva y funcione correctamente.”

“Es aquello que nutre, es decir, que aumenta la sustancia del cuerpo animal o vegetal. Se trata de productos químicos que proceden del exterior de la célula y que ésta requiere para poder desarrollar sus funciones vitales. El nutriente es absorbido por la célula y transformado a través de un proceso metabólico de biosíntesis (conocido como anabolismo) o mediante degradación para obtener otras moléculas.”

**PROTEÍNAS:** “Estas son macromoléculas compuestas por carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno. La mayoría también contienen azufre y fósforo. Las mismas están formadas por la unión de varios aminoácidos, unidos mediante enlaces peptídicos. El orden y disposición de los aminoácidos en una proteína depende del código genético, ADN, de la persona.”

“Las proteínas constituyen alrededor del 50% del peso seco de los tejidos y no existe proceso biológico alguno que no dependa de la participación de este tipo de sustancias.”

“Son macromoléculas conformadas por cadenas lineales de aminoácidos, las cuales, forman parte de la materia fundamental de las células y de las sustancias, tanto vegetales como animales.”

“Las proteínas resultan ser de vital importancia en toda materia que vive y sumamente indispensables para el crecimiento de las mismas. Entre otras cuestiones desempeñan un papel sustancial a la hora de la regeneración de células, formando algunas nuevas y transportando oxígeno; son las bio moléculas más versátiles y diversas que se hallan en los seres vivos.”

“Los nutrientes de gran importancia biológica que son las proteínas, son macromoléculas que constituyen el principal nutriente para la formación de los músculos del cuerpo.”

#### **2.4.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA VARIABLE DEPENDIENTE**

**TURISMO:** Según La Organización Mundial del Turismo menciona que “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.”

Según **FERNÁNDEZ, Fuster (1999)** menciona que “El turismo es el conjunto de fenómenos originados por los viajes. Estos se originan en un mercado, forman y engrosan las corrientes turísticas y se dirigen a los núcleos receptores.

Según **HUNZIKER, Walter y KRAPP, Kurt (2001)** menciona que “El turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su domicilio, en tanto que dichos desplazamientos y permanencia no están motivados por una actividad lucrativa, sabemos que la actividad está asociada al ocio, el descanso y el descubrimiento de nuevos lugares, entre otras cuestiones.”

**TIPOS DE TURISMO:** El turismo es una forma particular del uso del tiempo libre, y una forma especial de recreación. Es una actividad relacionada con la educación, el placer, el descanso y la recreación, aunque puede estar relacionado, también, con algún otro tipo de actividad.

Puede ser clasificado de diversas formas, cada una de ellas orientada a una necesidad específica e, incluso, puede ser identificado en función de más de una de sus características.

- Religioso
- De formación
- De acontecimientos singulares
- Lúdico-Festivo
- Literario
- Gastronómico; el turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita.
- Industrial
- De compras o Shopping

En la práctica para determinados propósitos, y con el objeto de lograr una mejor identificación, el turismo puede ser de diferentes tipos sus principales son:

- Turismo religioso
- Turismo cultural
- Turismo gastronómico; el turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets.
- Turismo de sol y playa
- Turismo de nieve
- Turismo de montaña

- Turismo de ríos
- Turismo científico

**Tipos de turismo:** “Al hablar de turismo estamos mencionando esa afición que sienten muchos seres humanos a recorrer países por simple distracción, y a la organización necesaria de los medios conducentes a facilitar esos viajes de placer. Los tipos de Turismo varían de acuerdo a las actividades que se realizan o el lugar donde se llevan a cabo.

Generalmente se clasifican de la siguiente manera:

- Turismo de sol y playa
- Turismo de masas
- Turismo gastronómico; Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc.
- Turismo religioso
- Turismo cultural

**TURISMO CULTURAL:** El Turismo cultural es una modalidad de turismo que hace hincapié en aquellos aspectos culturales que oferta un determinado destino turístico, ya sea un pequeño pueblo, una ciudad, una región o un país

El turismo cultural está considerado parte del grupo de turismo alternativo. El turismo cultural es cuando los turistas se concentran en la cultura de los lugares. Es muy flexible ya que suele combinar la cultura con otras motivaciones con lo que supone un fácil manejo de la demanda siempre que le ofrezca lo que busca.

El turismo cultural es una actividad de exponencial crecimiento y desarrollo tanto en nuestro país como a nivel mundial. El fenómeno del Turismo Cultural es

necesario estudiarlo a través de la investigación, el desarrollo de productos y la puesta en escena del patrimonio como un ámbito de desarrollo.

Además de la valoración del patrimonio cultural y el entorno natural, este tipo de turismo busca preservar lo que nos distingue y se ofrece al mundo y que se debe reconocer para su apreciación.

#### **2.4.2.1. Fundamentación de la subordinación conceptual de la variable dependiente**

**CULTURA:** “Es entendido generalmente como cualquier actividad o producto realizado por el ser humano con una finalidad estética o comunicativa, mediante la cual se expresan ideas, emociones o, en general, una visión del mundo, mediante diversos recursos, como los plásticos, lingüísticos, sonoros o mixtos.”

“El arte es un componente de la cultura, reflejando en su concepción los sustratos económicos y sociales, y la transmisión de ideas y valores, inherentes a cualquier cultura humana a lo largo del espacio y el tiempo. Se suele considerar que con la aparición del Homo sapiens el arte tuvo en principio una función ritual, mágica o religiosa (arte paleolítico), pero esa función cambió con la evolución del ser humano, adquiriendo un componente estético y una función social, pedagógica, mercantil o simplemente ornamental.”

“La cultura es el conjunto de todas las formas, los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman.”

**HÁBITOS:** “Es cualquier comportamiento repetido regularmente, que requiere de un pequeño o ningún raciocinio y es aprendido, más que innato.

Algunos hábitos (por ejemplo, el emparejar una agujeta constantemente) pueden desperdiciar importantes procesos mentales que bien podrían aprovecharse en tareas más exigentes, pero otros fomentan prejuicios o son perjudiciales”

“Es algo que hacemos inconscientemente, porque es una parte de lo que somos. Es una programación que está funcionando siempre sin que nos demos cuenta.”

“En otras palabras es cuando una persona hace algo de la misma manera, una y otra vez hasta que lo realiza automáticamente sin esfuerzo o planeación.”

“Los hábitos incluyen tanto actitudes como acciones. Una actitud es una inclinación permanente a reaccionar de cierta manera cada vez que respondemos a una situación determinada.”

**IDENTIDAD:** Del latín *identitas*, la identidad es el conjunto de los rasgos propios de un individuo o de una comunidad. Estos rasgos caracterizan al sujeto o a la colectividad frente a los demás. Por ejemplo: Una persona tiene derecho a conocer su pasado para defender su identidad”.

La identidad también es la conciencia que una persona tiene respecto a ella misma y que la convierte en alguien distinta a los demás. Aunque muchos de los rasgos que forman la identidad son hereditarios o innatos, el entorno ejerce influencia en la conformación de la especificidad de cada sujeto. Por eso puede decirse que una persona

Es el conjunto de valores, orgullos, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social y que actúan para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia que hacen parte a la diversidad al interior de las mismas en respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura dominante. La construcción de identidades es “un fenómeno que surge de la dialéctica entre el individuo y la sociedad

**Según BERGER y LUCKMAN, (1998: 240).** Las identidades se construyen a través de un proceso de individualización por los propios actores para los que son fuentes de sentido y aunque se puedan originar en las instituciones dominantes, sólo lo son si los actores sociales las interiorizan y sobre esto último construyen su sentido. En esta línea, diferencia los roles definidos por normas estructuradas por

las instituciones y organizaciones de la sociedad (e influyen en la conducta según las negociaciones entre individuos y dichas instituciones, organizando así las funciones) y las identidades definidas como proceso de construcción del sentido atendiendo a un atributo o conjunto de atributos culturales (organizando dicho sentido, entendido como la identificación simbólica que realiza un actor social del objetivo de su acción).

**ARTE:** “Es entendido generalmente como cualquier actividad o producto realizado por el ser humano con una finalidad estética o comunicativa, mediante la cual se expresan ideas, emociones o, en general, una visión del mundo, mediante diversos recursos, como los plásticos, lingüísticos, sonoros o mixtos”

“Y cultura son conceptos muy habitualmente emparejados para referirse a los productos artísticos y culturales que definen los rasgos más importantes de una civilización, especialmente en sus componentes más elitistas y sublimes (la alta cultura), pero también en lo que define su forma de vida y su manera de entender a sí misma y al mundo (cosmovisión, ideología).

Mientras que el uso más habitual del término "arte" es mayoritariamente restringido en su uso bibliográfico a las denominadas tradicionalmente artes mayores (pintura, escultura y arquitectura), las bellas artes clásicas incluyen también la danza, la música y la literatura; y se han añadido "nuevas artes”

“El arte (es el concepto que engloba todas las creaciones realizadas por el ser humano para expresar una visión sensible acerca del mundo, ya sea real o imaginario. Mediante recursos plásticos, lingüísticos o sonoros, el arte permite expresar ideas, emociones, percepciones y sensaciones.”

## **2.5. Hipótesis**

La gastronomía ancestral influye en el Turismo Cultural del cantón Ambato Provincia de Tungurahua.

## **2.6. Señalamiento de variables**

### **Variable Independiente**

Gastronomía ancestral

### **Variable dependiente**

Turismo Cultural

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1. Enfoque**

El enfoque de la presente investigación es de carácter cuali-cualitativo, para apreciarlo de mejor manera se aprecia los siguientes significados:

La investigación cualitativa busca explicar las razones de los diferentes aspectos de tal comportamiento. En otras palabras, investiga el por qué y el cómo se tomó una decisión, en contraste con la investigación cuantitativa, que busca responder preguntas tales como cuál, dónde, cuándo, cuánto. La investigación cualitativa se basa en la toma de muestras pequeñas, esto es la observación de grupos de población reducidos.

“La investigación cuantitativa es aquella que permite examinar los datos de manera científica, o más específicamente en forma numérica, generalmente con ayuda de herramientas del campo de la estadística” y también porque la información recolectada será tabulada, para poder medir los objetivos planteados.

#### **3.2. Modalidad básica de la investigación**

La investigación tiene las siguientes modalidades:

- Investigación Bibliográfica.
- Investigación de Campo.

La Investigación Bibliográfica que consiste en la recolección de información más detallada de la fuente principal que sirva de fundamento teórico – científica para el desarrollo del proyecto de investigación, la misma que se realizará a través del internet y textos que facilitaran la información, lo que permitirá encontrar la mejor solución basada en hechos reales y científicos.

La investigación de Campo se ejecutó mediante investigaciones directas en los lugares como: restaurantes y mercados del cantón donde se comercializa la

gastronomía ancestral para la obtención de una información efectiva y confiable ya que son en estos lugares donde se origina el problema que está siendo analizado, obteniendo datos de gran interés para el desarrollo adecuado de este proyecto de investigación.

### **3.3. Nivel o tipo de investigación**

La investigación exploratoria no intenta dar explicación respecto del problema, sino sólo recoger e identificar antecedentes generales, números y cuantificaciones, temas y tópicos respecto del problema investigado, sugerencias de aspectos relacionados que deberían examinarse en profundidad en futuras investigaciones.

En el presente proyecto se pretende alcanzar un nivel de investigación exploratorio porque a través de una búsqueda adecuada de los hechos en donde se da el problema se podrá detallar las principales causas del mismo dando lugar a un análisis profundo de los acontecimientos investigados logrando como resultados posibles soluciones al problema.

La investigación descriptiva, también conocida como la investigación estadística, describen los datos y este debe tener un impacto en las vidas de la gente que le rodea.

Histórico – Lógico, es conocido por muchos que el tipo de investigación histórico estudia la trayectoria de los fenómenos y acontecimientos en su devenir histórico mientras que la investigación lógica investiga las leyes generales del funcionamiento y desarrollo de los fenómenos.

De esta manera se establecieron la dependencia de la variable independiente con la variable dependiente, la que determino que si se realizó acciones concretas y efectivas para la problemática planteada.

### **3.4 Población y muestra**

El investigador se basa en un muestreo no probabilístico casual o incidental ya que se trata de un proceso en el que el investigador elige directa e indirectamente

los individuos de la población.

La naturaleza de estudio de la presente investigación estará integrada por la población del cantón Ambato que consume la gastronomía ancestral semanalmente.

N= Universo población total

n= Tamaño de muestra

Pq = Constante 0.25

E= error máximo del cual se habla 0.05

K= Coeficiente de conexión de error o constante de viabilidad toma el valor de 2

$$n = \frac{Pq \times N}{(N - 1)(E/K)^2 + Pq}$$

$$n = \frac{0.25 \times 295}{(295 - 1)(0.05/2)^2 + 0.25}$$

$$n = \frac{73.75}{(294)(0.025)^2 + 0.25}$$

$$n = \frac{73.75}{(294)(0.000625) + 0.25}$$

$$n = \frac{73.75}{0.43375}$$

$$n = 170$$

### 3.5. Operacionalización de variables

**Cuadro 1: Variable Independiente: La gastronomía ancestral**

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS	TÉCNICAS E INSTRUMENTO	
Es la Comida típica de una región, preparada con productos originarios, características especiales y únicas de una sociedad o comunidad.	Comida típica	Platos ancestrales	¿Conoce Ud. como se preparan cada uno de los platos ancestrales del Cantón Ambato?	Encuesta Cuestionario estructurado	
	Preparación	Métodos de cocción	¿Conoce Ud. el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente al cantón Ambato?	Encuesta Cuestionario estructurado	
	Productos originarios	Alimentos nativos	¿De las siguientes pociones señale, cuales platos son considerados ancestrales en el cantón Ambato?	Encuesta Cuestionario estructurado	
	Características especiales		-Sabor -Ingredientes -Contextura	¿Cree Ud. que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral del cantón Ambato?	Encuesta Cuestionario estructurado
				¿Qué tipo de comida creen Ud. que prefieren consumir la generación actual?	Encuesta Cuestionario estructurado

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

**Cuadro 2: Variable Dependiente: Turismo Cultural**

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS	TÉCNICAS E INSTRUMENTO
El Turismo cultural es una modalidad de turismo que hace hincapié en aquellos aspectos culturales que oferta un determinado destino turístico, ya sea un pequeño pueblo, una ciudad, una región o un país	Cultura	-Identidad -Costumbres -Tradiciones	¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Ambato?	Encuesta Cuestionario estructurado
	Tipos de Turismo	-Turismo Cultural. -Turismo Recreativo. -Turismo Receptivo. -Turismo Emisor. -Turismo Gastronómico	¿Sabe Ud. Qué tipo de Turismo es el que predomina en el Cantón Ambato?	Encuesta Cuestionario estructurado
		Destino	-Comunidades -Pueblos -Ciudad	¿Conoce Ud.Cuál es el principal destino turístico en el Cantón Ambato?
				¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral aporta al desarrollo del Turismo Cultural en el cantón Ambato?
			¿Cree Ud. que la implementación de un manual gastronómico dinamizara el Turismo Cultural en el cantón Ambato?	Encuesta Cuestionario estructurado

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

### 3.6. Recolección de información

Cuadro 3: Recolección de información

PREGUNTAS BÁSICAS	INFORMACIÓN
1. ¿Para qué?	Para alcanzar los objetivos de la misma investigación.
2. ¿De qué personas?	Turistas
3. ¿Sobre qué aspecto?	La gastronomía ancestral y el Turismo Cultural
4. ¿Quién/Quiénes?	Investigadora
5. ¿Cuándo?	Ultimo trimestre 2012 y primer trimestre año 2013
6. ¿Dónde?	Lugar de los hechos (INSITU)
7. ¿Cuántas veces?	Una vez
8. ¿Con qué técnicas?	Encuetas
9. ¿Con qué instrumentos?	Cuestionario estructurado
10. ¿En qué situación?	Durante de la estadía de los turistas

Elaborado: COQUE, Mayra (2012)

### 3.7. Procesamiento y análisis

- ✓ Revisión crítica de la información recogida es decir análisis e interpretación de resultados.
- ✓ Análisis de los resultados estadísticos, destacando tendencias o relacionando fundamentales de acuerdo con los objetivos e hipótesis.
- ✓ Interpretación de los resultados
- ✓ Comprobación de la hipótesis o preguntas directrices.
- ✓ Establecimiento de las conclusiones y recomendaciones.

## CAPÍTULO IV

### 4. 1. Análisis e interpretación de los resultados

Encuesta realizada a la población que consume la gastronomía ancestral en el cantón Ambato.

#### Pregunta 1. ¿Conoce Ud. como se preparan cada uno de los platos ancestrales del Cantón Ambato?

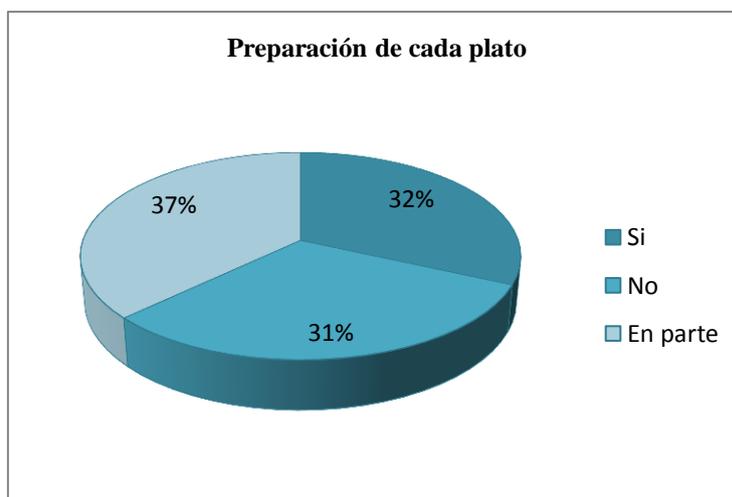
Cuadro 4: Tabulación pregunta 1

Opciones	Cantidad	Porcentaje
Si	54	31.76%
No	53	31.18%
En parte	63	37.06%
<b>Total</b>	170	100%

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

Fuente: Pobladores Cantón Ambato

Gráfico 5: Representación gráfica 1



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

**Análisis:**

Del 100% de las personas encuestadas, el 31.76% manifestó que si conocen como se preparan cada plato ancestral del cantón Ambato, mientras que el 31.18% opino que no conocen la preparación de los platos, además se observa que el 37.06% expresa que conocen la preparación de cada plato ancestral del cantón Ambato en parte.

**Interpretación:**

Podemos constatar que la mayor parte de las personas encuestadas conocen cierta parte de la preparación de cada plato ancestral perteneciente al cantón Ambato, de esta manera se demuestra que la población no le da el valor al conocimiento de la preparación, ya que de esta depende mucho el rescate y la conservación de los alimentos que se utilizan para la elaboración de dichos platos.

**Pregunta 2. ¿Conoce Ud. el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente al cantón Ambato?**

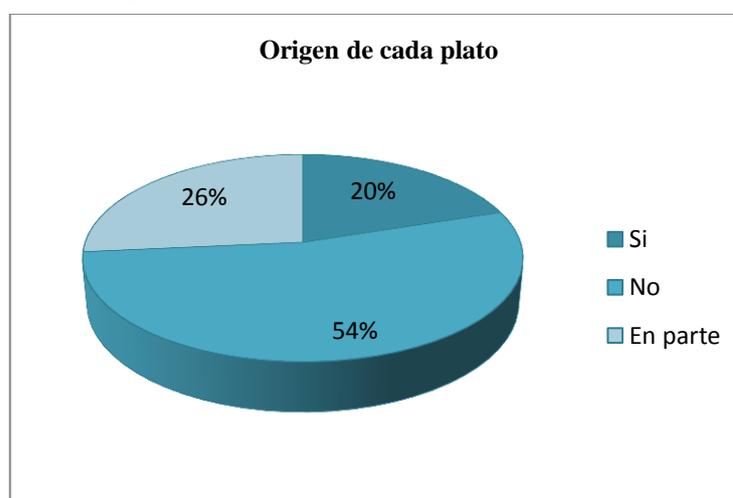
**Cuadro 5: Tabulación pregunta 2**

Opciones	Cantidad	Porcentaje
<b>Si</b>	34	20%
<b>No</b>	91	53.53%
<b>En parte</b>	45	26.47%
<b>Total</b>	170	100%

**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

**Fuente:** Pobladores cantón Ambato

**Gráfico 6: Representación gráfica 2**



**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

**Análisis:**

Del 100% de personas encuestadas un 20% respondió que si conoce el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente al cantón Ambato, un 53,53% respondió que no y un 26.47% que conocen en parte.

**Interpretación:**

Se puede apreciar que la población encuestada no conoce el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente al cantón Ambato, dando como resultado la pérdida de la identidad gastronómica y el desarrollo del mismo.

**Pregunta 3. ¿De las siguientes opciones señale, cuales platos son considerados ancestrales en el cantón Ambato? (respuesta con varias opciones)**

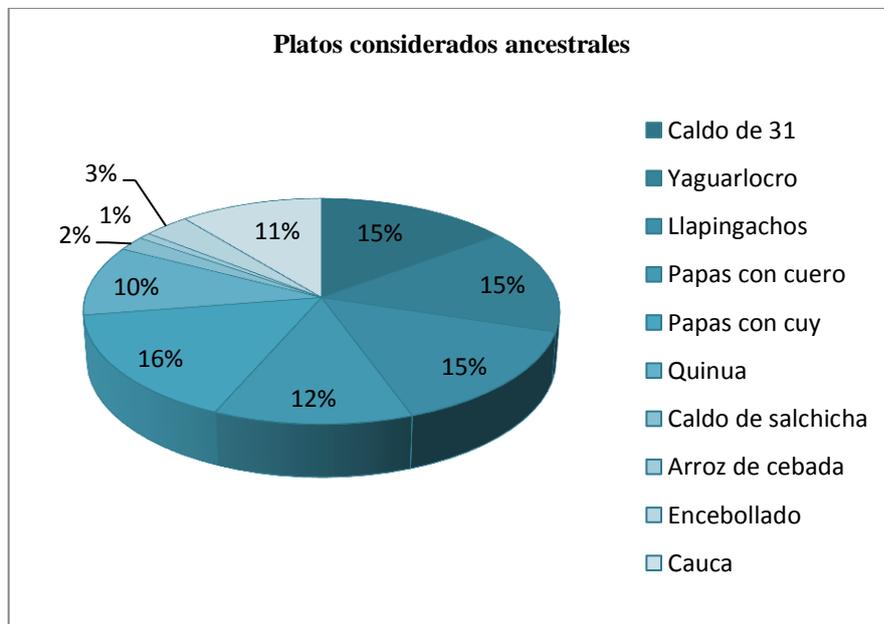
**Cuadro 6: Tabulación pregunta 3**

Opciones	Cantidad
<b>Caldo de 31</b>	114
<b>Yaguarlocro</b>	116
<b>Llapingachos</b>	113
<b>Papas con cuero</b>	93
<b>Papas con cuy</b>	123
<b>Quinoa</b>	78
<b>Caldo de salchicha</b>	16
<b>Arroz de cebada</b>	7
<b>Encebollado</b>	27
<b>Cauca</b>	84

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

Fuente: Pobladores cantón Ambato

**Gráfico 7: Representación gráfica 3**



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

**Análisis:**

De las personas encuestadas 114 mencionan que el caldo de 31 es uno de los platos considerados ancestrales del cantón Ambato, 116 señalan que es el yaguarlocro, mientras que 113 señalan que es el llapingacho por otro lado 93 dijeron que son las papas con cuero, 123 papas con cuy; 78 encuestados dijeron que la quinua, mientras que 16 opinan que uno de los platos ancestrales es el caldo de salchicha, mientras 7 encuestados mencionan que es el arroz de cebada, 7 el encebollado y finalmente 84 encuestados dijeron que la cauca.

**Interpretación:**

Se puede apreciar que la mayoría de personas encuestadas consideran al caldo de 31 seguido por el yaguarlocro, los llapingachos y las papas con cuy como los platos ancestrales del cantón Ambato provincia de Tungurahua; lo que demuestra que la población prefiere consumir los platos más relevantes, y no se interesan por degustar otro tipo de platos que también forman parte de la riqueza gastronómica ancestral del cantón Ambato.

#### **Pregunta 4. ¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Ambato?**

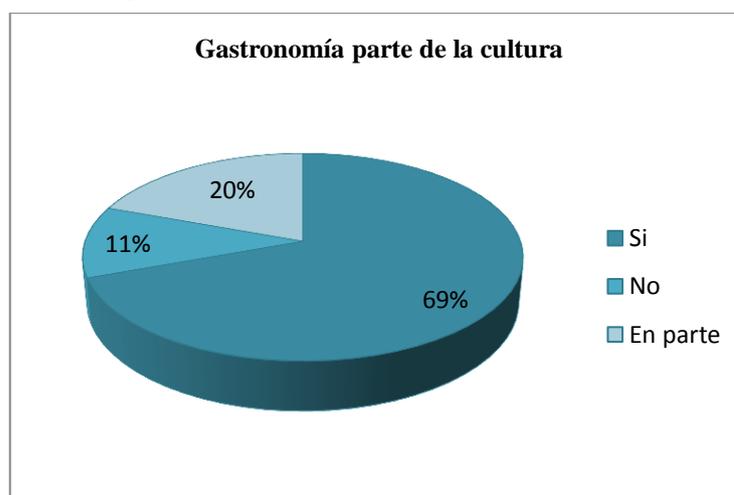
**Cuadro 7: Tabulación pregunta 4**

Opciones	Cantidad	Porcentaje
<b>Si</b>	118	69.41%
<b>No</b>	19	11.18%
<b>En parte</b>	33	19.41%
<b>Total</b>	170	100%

**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

**Fuente:** Pobladores cantón Ambato

**Gráfico 8: Representación gráfica 4**



**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

#### **Análisis:**

Se puede observar que del 100% de encuestados, el 69.41% manifiesta que si cree que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Ambato, mientras que el 11.18% dijeron que no creen que la gastronomía ancestral sea parte del cantón Ambato y un 19.41% cree que en parte.

#### **Interpretación:**

Saber que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Ambato permite el desarrollo del Turismo Cultural y del Turismo Gastronómico del cantón; ya que valorar la cultura, las tradiciones y las costumbres del cantón harán que el mismo conserve su identidad

**Pregunta 5. ¿Cree Ud. que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral del cantón Ambato?**

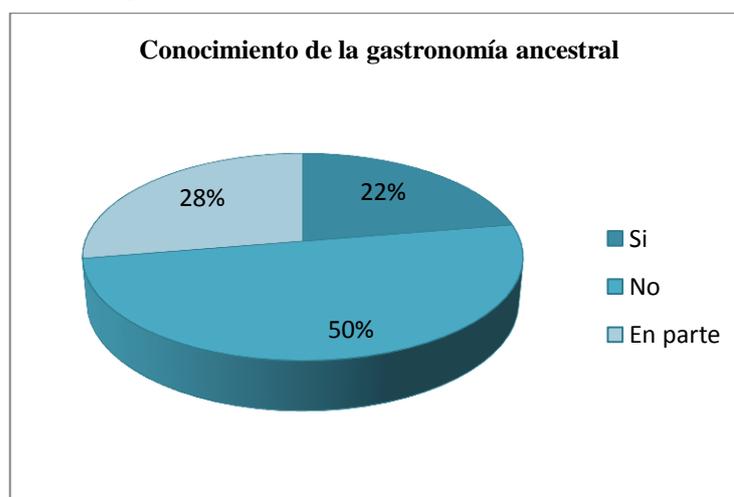
**Cuadro 8: Tabulación pregunta 5**

Opciones	Cantidad	Porcentaje
<b>Si</b>	38	22.35%
<b>No</b>	85	50%
<b>En parte</b>	47	27.65%
<b>Total</b>	170	100%

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

Fuente: Pobladores cantón Ambato

**Gráfico 9: Representación gráfica 5**



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

**Análisis:**

Se puede observar que del 100% de los encuestados, el 22.35% manifiesta que si cree que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral del cantón Ambato, el 50% dijo que no y un 27.65% respondió que en parte.

**Interpretación:**

Se puede constatar que la mayoría de las personas encuestadas opinan que las nuevas generaciones no conocen la gastronomía ancestral del cantón Ambato, con lo que se ha concluido que la generación actual no se interesa por saber sobre la gastronomía y los beneficios de consumirla

**Pregunta 6. ¿Qué tipo de comida creen Ud. que prefieren consumir la generación actual?**

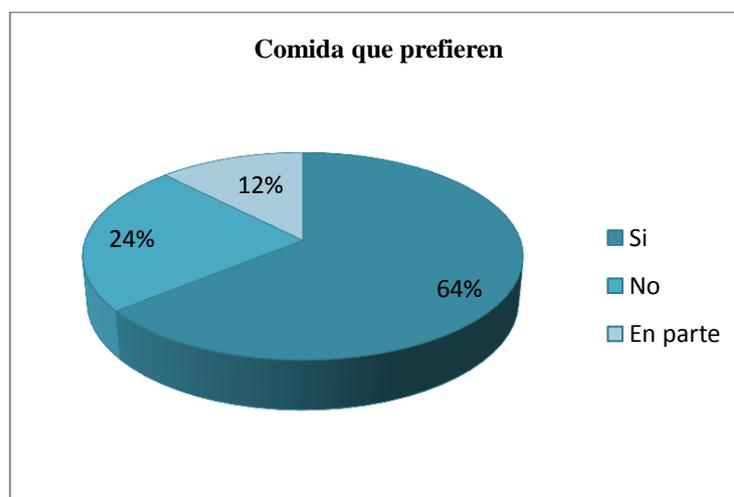
**Cuadro 9: Tabulación pregunta 6**

Opciones	Cantidad	Porcentaje
<b>Comida rápida</b>	109	64.11%
<b>Comida ligh</b>	40	23.53%
<b>Comida vegetariana</b>	21	12.36%
<b>Total</b>	170	100%

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

Fuente: Pobladores cantón Ambato

**Gráfico10: Representación gráfica 6**



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

**Análisis:**

Se puede observar que del 100% de los encuestados, el 64.11% manifiesta que la generación actual prefiere consumir comida rápida, un 23.53% prefiere comida ligh, y un 12.31% consume comida vegetariana.

**Interpretación:**

La mayoría de la población opina que la generación actual prefiere consumir comida rápida, esto quiere decir que los jóvenes no le dan el valor que se merece a la comida ancestral; ya que no conocen del gran aporte nutricional que se adquiere al consumirla; recalando que preservar la gastronomía ancestral aportará para el desarrollo del Turismo Gastronómico del cantón.

**Pregunta 7. ¿Sabe Ud. qué tipo de Turismo es el que predomina en el cantón Ambato?**

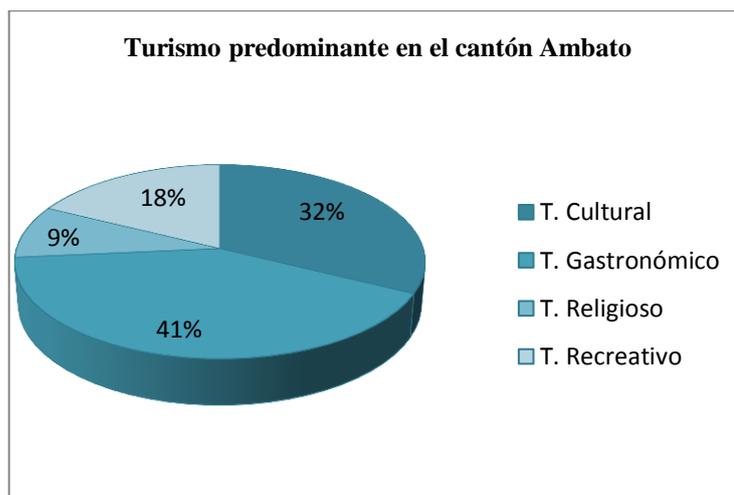
**Cuadro 10: Tabulación pregunta 7**

Opciones	Cantidad	Porcentaje
<b>T. Cultural</b>	55	32.36%
<b>T. Gastronómico</b>	70	41.18%
<b>T. Religioso</b>	15	8.82%
<b>T. Recreativo</b>	30	17.65%
<b>Total</b>	170	100%

**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

**Fuente:** Pobladores cantón Ambato

**Gráfico 11: Representación gráfica 7**



**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

**Análisis:**

Se puede apreciar que del 100% de personas encuestadas, el 32.36% manifiesta que el Turismo que predomina en el cantón Ambato es en Turismo Cultural, el 41.18% dijeron que es el Turismo Gastronómico, el 8.82% expresaron que es el Turismo Religioso y un 17.65% dijo que el Turismo que predomina es el Turismo Recreativo.

**Interpretación:**

Es muy importante conocer que para la población encuestada el Turismo que predomina en el cantón Ambato es el Turismo Gastronómico, esto se debe a la gran variedad de platos que se preparan y que son muy deliciosos y muy buenos para la salud, los mismos que se han mantenido de generación en generación y se pretenden conservar, demostrando así que el Turismo gastronómico es una fuente de ingresos económicos para el cantón

### **Pregunta 8. ¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral aporta al desarrollo del Turismo Cultural en el cantón Ambato?**

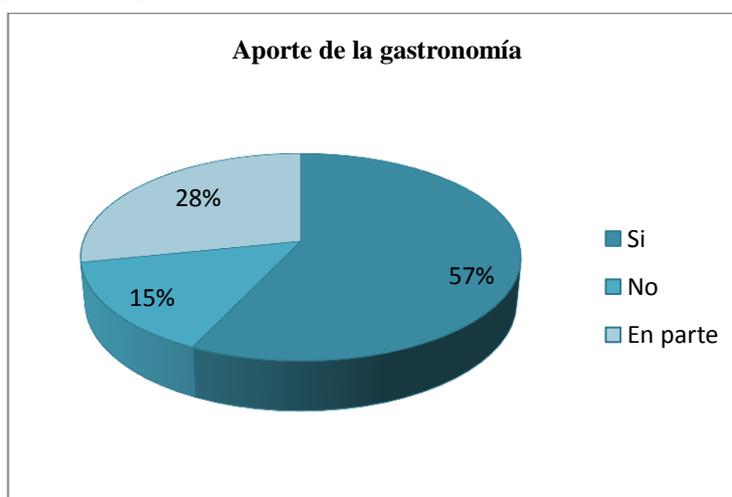
**Cuadro 11: Tabulación pregunta 8**

Opciones	Cantidad	Porcentaje
<b>Si</b>	97	57.06%
<b>No</b>	25	14.71%
<b>En parte</b>	48	28.24%
<b>Total</b>	170	100%

**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

**Fuente:** Pobladores cantón Ambato

**Gráfico 12: Representación gráfica 8**



**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

#### **Análisis:**

Se puede apreciar que del 100% de encuestados, el 57.06% manifiestan que la gastronomía ancestral si aporta al desarrollo del Turismo Cultural en el cantón Ambato, el 14.71% dijeron que no y un 24.28% que aporta en parte

#### **Interpretación:**

La gastronomía ancestral del cantón Ambato aporta para el desarrollo del Turismo Cultural por esta razón se debe rescatar y conservar nuestra identidad, concientizando a la población y a los turistas para que le den la importancia que se debe a la cultura del pueblo ambateño.

**Pregunta 9. ¿Cree Ud. que es necesario resaltar la gastronomía ancestral del cantón Ambato como parte esencial de la dinamización del Turismo Cultural en el cantón Ambato?**

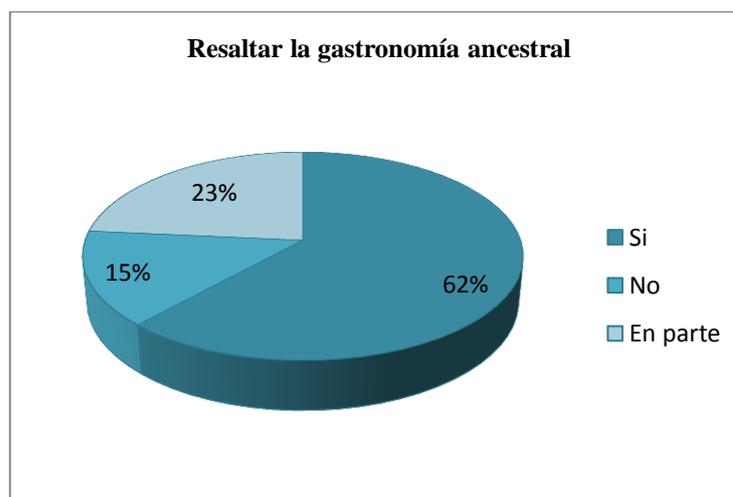
**Cuadro 12: Tabulación pregunta 9**

Opciones	Cantidad	Porcentaje
<b>Si</b>	105	61,76%
<b>No</b>	25	14.71%
<b>En parte</b>	40	23.53%
<b>Total</b>	170	100%

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

Fuente: Pobladores cantón Ambato

**Gráfico 13: Representación gráfica 9**



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

**Análisis:**

Se puede observar que del 100% de los encuestados, el 61.76% manifiestan que si es necesario resaltar la gastronomía ancestral del cantón Ambato como parte esencial de la dinamización del Turismo Cultural en el cantón Ambato, el 14.71% dijo que no es necesario y un 23.53% dijo que es necesario en parte.

**Interpretación:**

Resaltar la gastronomía ancestral del cantón Ambato como parte esencial de la dinamización del Turismo Cultural en el cantón, es muy importante para que el Turismo Cultural en la ciudad se preserve como uno de los principales atractivos turísticos que posee el cantón Ambato.

**Pregunta 10. ¿Cree Ud. que la implementación de un manual gastronómico dinamizara el Turismo Cultural en el cantón Ambato?**

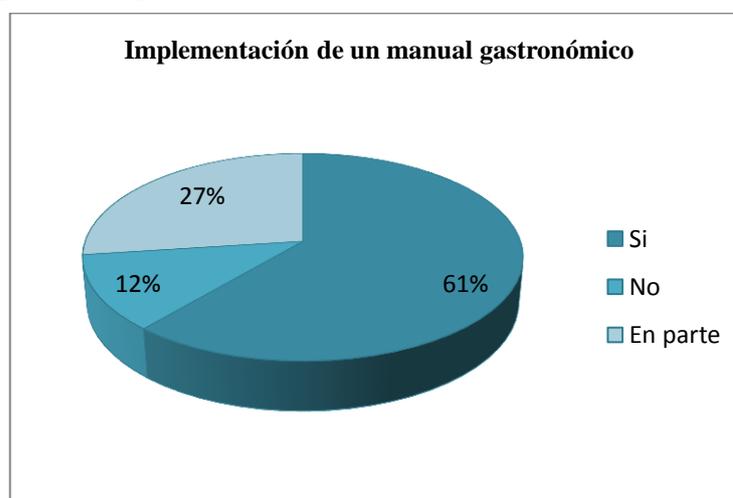
**Cuadro 13: Tabulación pregunta 10**

Opciones	Cantidad	Porcentaje
<b>Si</b>	104	61.18%
<b>No</b>	20	11.76%
<b>En parte</b>	46	27.06%
<b>Total</b>	170	100%

**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

**Fuente:** Pobladores cantón Ambato

**Gráfico 14: Representación gráfica 10**



**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

**Análisis:**

Se puede apreciar que del 100% de las personas encuestadas, el 61.18% manifiestan que la implementación de un manual gastronómico si dinamizará el Turismo Cultural en el cantón Ambato, el 11.76% dijo que no y un 27.06% que en parte.

**Interpretación:**

Sin duda alguna implementar un manual gastronómico si dinamizará el Turismo Cultural en la ciudad de Ambato, ya que se dará una mayor aceptación a la cultura y a toda las costumbres y tradiciones que posee el cantón Ambato, fortaleciendo así la identidad del pueblo Ambateño.

## 4.2. Verificación de la hipótesis

Para la verificación de la hipótesis del presente trabajo investigativo, se utilizará el método estadístico, conocido como chi cuadrado ( $\chi^2$ )

### 4.2.1. Planteamiento de la hipótesis

H0 (Hipótesis nula) La gastronomía ancestral No influye en el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

H1(Hipótesis alternativa) La gastronomía ancestral Si influye en el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

### 4.2.2. Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizara el nivel de  $\alpha( = 0.01$

### 4.2.3. Descripción de la población

Se ha tomado como referencia para la investigación de campo el total del universo de investigación.

**Cuadro 14: Población para la verificación de la hipótesis**

Población	Personas	%
Personas que consumen la gastronomía ancestral del cantón Ambato	170	100
<b>Total</b>	170	100

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

### 4.2.4. Especificación de lo estadístico

Para lo cual se expresará en un cuadro de contingencia de 8 filas y 3 columnas con el cual se determina las frecuencias observadas.

**Cuadro 15: Especificaciones de lo estadístico (frecuencias observadas)**

PREGUNTAS	CATEGORIAS			SUB TOTAL
	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3	
1	54	53	63	170
2	34	91	45	170
4	118	19	33	170
5	38	85	47	170
6	109	40	21	170
8	97	25	48	170
9	105	25	40	170
10	104	20	46	170
<b>TOTAL</b>	659	358	343	1360

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

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

#### 4.2.5. Especificación de las regiones de aceptación y rechazo

Se procede a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro consta de 8 filas y 3 columnas.

$$x^2T = \text{Chi cuadrado Tabular}$$

**Cuadro 16: Grados de libertad**

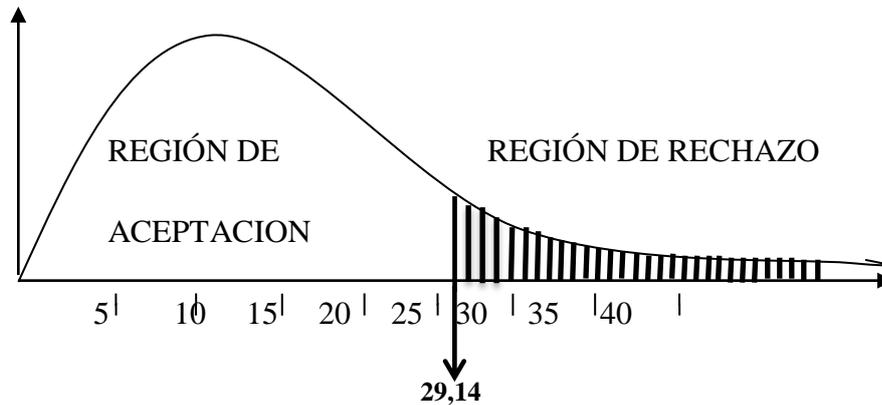
	GRADOS DE LIBERTAD	
gl =	(8 - 1)	(3 - 1)
gl =	7	2
gl =	7 x 2	$x^2T = 29.14$
gl =	14	

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

Por lo tanto con 14 grados de libertad y a nivel 0.01 de significación la tabla de  $x^2T = 29.14$  por tanto si  $x^2C = x^2T$  Se aceptara la  $H_0$ , caso contrario se la rechazará y se aceptará la hipótesis alternativa

La representación gráfica sería:

**Gráfico 15: Representación gráfica región de aceptación y rechazo**



**Cuadro 17: Especificación de lo estadístico (Frecuencias esperadas)**

FRECUENCIAS ESPERADAS
82.38
44.75
42.88

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

#### 4.2.6. Recolección de datos y cálculo de lo estadístico

Para el efecto se utilizara la siguiente formula.

$\chi^2$ = Chi cuadrado

$\Sigma$ = Sumatoria

O= Frecuencias observadas

E= Frecuencias esperadas

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

**Cuadro 18: Recolección de datos (Chi cuadrado)**

O	E	(O - E)	(O - E) <sup>2</sup>	(O - E) <sup>2</sup> /E
54	82.38	-28.38	-80.54	0.977
34	44.75	-10.75	-115.57	2.58
118	42.88	75.12	5643.01	131.60
38	82.38	-44.38	-1969.58	23.91
109	44.75	64.25	4128.06	92.25
97	42.88	54.12	2928.97	68.31
105	82.38	22.62	516.66	6.27
104	44.75	59.25	3510.56	78.45
53	42.88	10.12	102.41	2.38
91	82.38	8.62	74.30	0.90
19	44.75	-25.75	-630.06	14.08
85	42.88	42.12	1774.09	41.37
40	82.38	-42.38	-1796.06	21.80
25	44.75	-19.75	-390.06	8.72
25	42.88	-17.88	-319.69	7.46
20	82.38	-62.38	-3891.26	47.24
63	44.75	18.25	333.61	7.44
45	42.88	2.12	4.49	0.10
33	82.38	-49.38	-2438.38	29.59
47	44.75	2.25	5.06	0.11
21	42.88	-21.88	-478.73	11.16
48	82.38	-34.38	-1181.98	14.35
40	44.75	-4.75	-22.56	0.50
46	42.88	3.12	9.73	0.23
1360	1360			$\chi^2_c = 611.78$

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

Como se puede observar  $\chi^2_c$  (611.78) es mayor que  $\chi^2_T = (29.14)$ ; por lo tanto se acepta la hipótesis alternativa H1 La gastronomía ancestral si incide en el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua y con esto se ha verificado la hipótesis satisfactoriamente.

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1 Conclusiones:

- Se logró constatar que la mayor parte de las personas encuestadas conocen cierta parte de la preparación de cada plato ancestral perteneciente al cantón Ambato, esto quiere decir que la población no le da el valor al conocimiento de la preparación, ya que de esta depende mucho del rescate y la conservación de los alimentos que se utilizan para la elaboración de dichos platos.
- La población no conoce el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente al cantón Ambato.
- Las nuevas generaciones no conocen la gastronomía ancestral del cantón Ambato.
- El Turismo que predomina en el cantón Ambato es el Turismo Gastronómico, esto se debe a la gran variedad de platos que se preparan y que son muy deliciosos y buenos para la salud.
- La generación actual prefiere consumir comida rápida, esto quiere decir que los jóvenes no le dan el valor que se merece la comida ancestral.
- Finalmente, la implementación de un manual gastronómico dinamizará el Turismo Cultural en la ciudad de Ambato, esto quiere decir que se le dará una mayor aceptación a la cultura y a toda las costumbres y tradiciones que posee el cantón, fortaleciendo así la identidad del pueblo Ambateño.

## **5.2 Recomendaciones:**

- Incentivar a la población para que conozcan y valoren más sobre lo que es la preparación de los platos ancestrales pertenecientes al cantón Ambato.
- Impulsar a las personas para que se interesen en conocer y saber el origen, la historia y el significado que tiene cada plato ancestral, para de esta manera valorar y apreciar la gastronomía del cantón.
- Concientizar a las nuevas generaciones para que conozcan lo que es la gastronomía ancestral por que solo de esta forma se podrá rescatar y conservar la misma.
- Seguirle dando importancia al Turismo gastronómico que posee el cantón ya que del mismo depende que se conserve y se preserve la gastronomía ancestral.
- Contrarrestar la venta de comida rápida y aumentar la venta de comida sana creando nuevas maneras de cocción.
- Elaborar el manual gastronómico con información clara y precisa para una mejor comprensión de los pobladores del cantón y de los turistas.

## **CAPÍTULO VI**

### **PROPUESTA**

#### **6.1. Datos Informativos**

**Título:** Elaboración de un manual de gastronomía ancestral para dinamizar el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

Nombre: Ambato

Provincia: Tungurahua.

Cantón: Ambato.

N.- Parroquias: 27

Población: 297.011 habitantes

Extensión: 1200 km<sup>2</sup>

N.- personas encuestadas: 170

#### **6.2. Antecedentes de la propuesta.**

De acuerdo a la investigación realizada a los pobladores del cantón Ambato es factible la realización de esta propuesta ya que es de mucha ayuda la elaboración de un manual de gastronomía ancestral para que la población conozca el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida ancestral perteneciente al cantón Ambato, la misma que contribuirá a conservar y preservar las tradiciones gastronómicas de la región, además el Turismo que predomina en el cantón Ambato es el Turismo Gastronómico ya que reúne una serie de platos típicos muy característicos del cantón que son muy reconocidos por su tradición a nivel nacional.

Además la elaboración de este manual gastronómico dinamizará el Turismo Cultural en la ciudad de Ambato, esto quiere decir que se le dará una mayor aceptación a la cultura y a toda las costumbres y tradiciones que posee el cantón,

fortaleciendo así la identidad del pueblo Ambateño.

### **6.3. Justificación**

La elaboración de un manual de gastronomía ancestral para el desarrollo del Turismo del cantón Ambato es de suma importancia, ya que ayudará a la dinamización del Turismo cultural, es decir que se rescatará y conservará las tradiciones y costumbres de la población Ambateña.

En tiempos pasados la población del cantón Ambato y las autoridades no mostraban el interés por conservar o realizar investigaciones que beneficien al Turismo Cultural y Gastronómico del cantón, es por esto que hoy en día los recursos gastronómicos y culturales que posee el mismo están siendo evaluados para el beneficio de la población y el desarrollo del turismo en la ciudad.

La elaboración de un manual de gastronomía ancestral para el desarrollo del Turismo del cantón Ambato aportará para que los turistas nacionales y extranjeros obtengan un conocimiento a través de imágenes, recetas e ingredientes propios del cantón, los mismos que forman parte de la historia y tradición de cada rincón de la ciudad.

### **6.4. Objetivos de la propuesta**

#### **6.4.1. Objetivo General**

- Elaborar un manual de gastronomía ancestral para la dinamización del Turismo Cultural en el cantón Ambato provincia de Tungurahua.

#### **6.4.2. Objetivos específicos**

- Socializar la propuesta
- Planificar las actividades a realizar en la propuesta conjuntamente con las autoridades
- Ejecutar las actividades planificadas en orden secuencial
- Evaluar los procesos realizados como consecuencia de la ejecución de la propuesta.

## 6.5. Análisis de factibilidad.

### 6.5.1. Factibilidad operativa

Porque se cuenta con las autoridades y con los conocimientos necesarios para la ejecución de dicha propuesta.

### 6.5.2. Factibilidad económica

Para poder analizar la factibilidad económica se establecero una matriz de indicadores económicos con sus respectiva ponderación, en una escala de 1 a 5

**Cuadro 19: Matriz de indicadores económicos**

Escala	1	2	3	4	5
Aporte económico parroquial				x	
Aporte de otros al proyecto			x		
Suficiencia del conjunto de recursos para finalizar las actividades de la propuesta (organización y otros)					x
Sostenibilidad del proyecto durante la etapa de ejecución					x
Tendencia actual de apoyo económico a este tipo de emprendimientos					x

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

Resultado el presente proyecto sera económicamente factible

## 6.6. Fundamentación teórica

### Manual

Un manual es una publicación que incluye lo más sustancial de una materia. Se trata de una guía que ayuda a entender el funcionamiento de algo. Propio de o relativo a las manos; Que se realiza o ejecuta con las manos; Que trabaja u opera con las manos; Fácil de manejar o realizar; Por extensión, fácil de comprender o interpretar; Dicho de una persona, que por carácter o inclinación acata sin cuestionamiento las órdenes; Libro diseñado.

**Según: RAMÍRES, Miguel** menciona que **manual** “es el conjunto de enseñanzas que le permitirá utilizar o manejar adecuadamente una materia determinada o darle un buen funcionamiento a un invento ya creado, hay muchos tipos de manuales elaborados por maestros en cualquier materia para enseñar a los que se preparan técnicamente o académicamente. Hay manuales de medicina, de construcción, de arquitectura, de mecánica, de electrónica, de higiene, de tránsito, de geografía, de ortografía, etc., para ayudar a las personas a tener un mejor dominio en cualquier área que necesite o le interese.”

### **Manual gastronómico**

Un manual gastronómico es una publicación donde se detalla información acerca de platos tipos de un país o región su origen, historia y significado, también el valor nutricional y la forma de preparación de cada plato.

### **Tipos de manuales**

Los manuales son textos utilizados como medio para coordinar, registrar datos e información en forma sistémica y organizada. También es el conjunto de orientaciones o instrucciones con el fin de guiar o mejorar la eficacia de las tareas a realizar.

Pueden distinguirse los manuales de:

**Organización:** este tipo de manual resume el manejo de una empresa en forma general. Indican la estructura, las funciones y roles que se cumplen en cada área.

**Departamental:** dichos manuales, en cierta forma, legislan el modo en que deben ser llevadas a cabo las actividades realizadas por el personal. Las normas están dirigidas al personal en forma diferencial según el departamento al que se pertenece y el rol que cumple

**Política:** sin ser formalmente reglas en este manual se determinan y regulan la actuación y dirección de una empresa en particular.

**Procedimientos:** este manual determina cada uno de los pasos que deben realizarse para emprender alguna actividad de manera correcta.

**Técnicas:** estos manuales explican minuciosamente como deben realizarse tareas particulares, tal como lo indica su nombre, da cuenta de las técnicas.

### **Pasos para hacer un manual**

Los pasos para hacer o elaborar un manual, de manera muy generalizada, para que los adaptes a tus necesidades particulares:

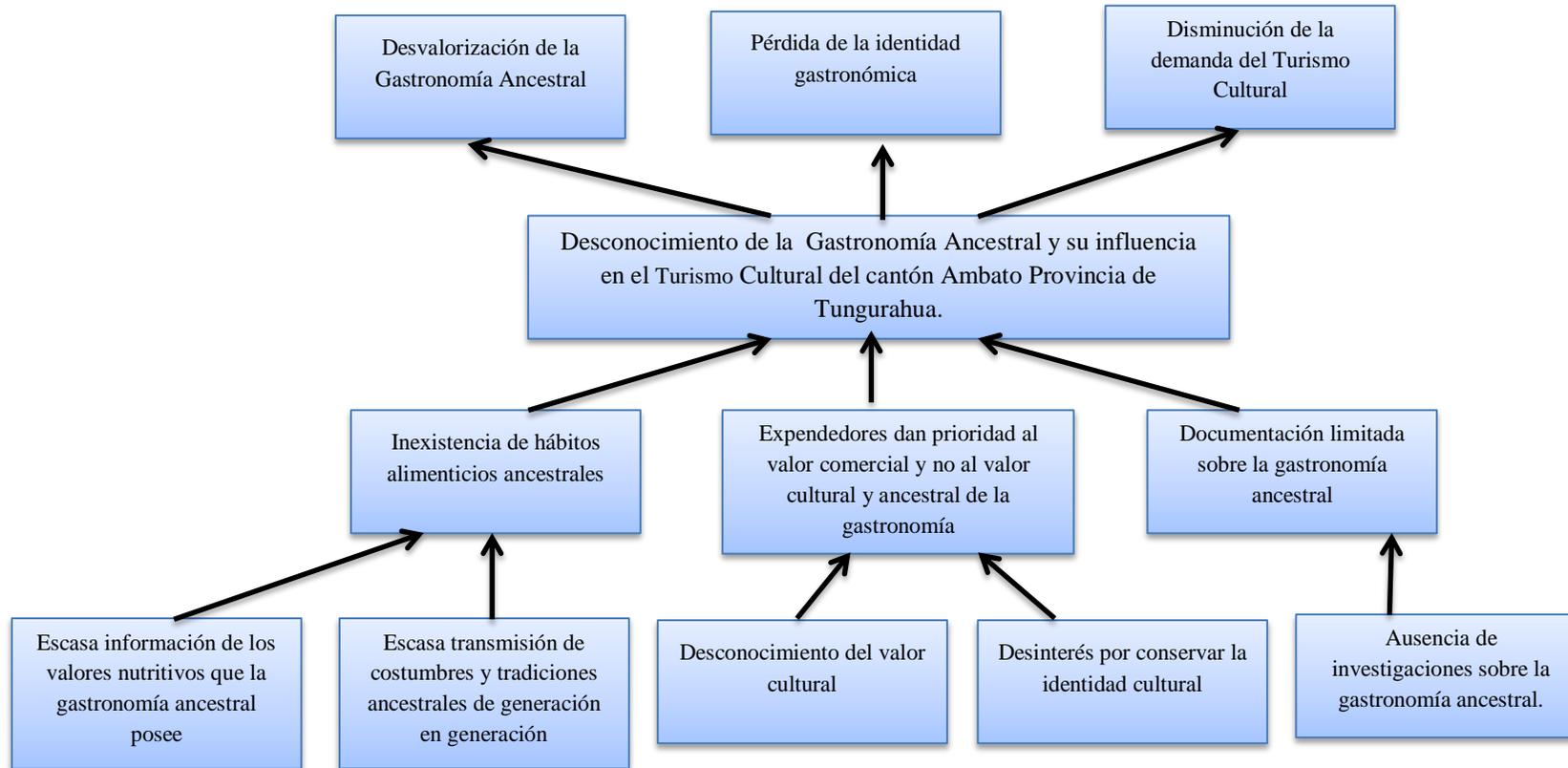
- 1.- Definir el tema: debes acotar el alcance o profundidad del manual, en el fondo lo que vas a cubrir, para no extralimitarte o hacerlo demasiado breve.
- 2.- Relacionado con el punto 1, debes visualizar al lector objetivo al cual está dirigido el manual, para adaptar el lenguaje utilizado en el mismo y lo "técnico" de sus párrafos, a este lector o usuario.
- 3.- Define la estructura, en el fondo los temas a tratar, desde la introducción hasta los últimos consejos (es común una sección de FAQs o trouble-shooting como anexo).Directamente relacionado a esto se encuentra la necesidad de definir el medio de difusión: en las versiones impresas, en general se permiten párrafos más extensos y detallados que en las guías o manuales en línea, donde deberás ser más conciso y al grano, para evitar esos largos scrolls para bajar la pantalla.
- 4.- Toma manuales de temas similares, para tomar ideas y afinar la estructura, antes de comenzar.
- 5.- Redacta el manual, tomando en cuenta todo lo anterior, y luego pásalo a diferentes personas que se ajusten a tu público objetivo, a ver si entienden bien el contenido, y toma sus recomendaciones, para elaborar así una versión final

## **6.7. Metodología de la propuesta**

La presente propuesta será realizada mediante la utilización del sistema de marco lógico (SML); para lo cual será necesario establecer el árbol de problemas, de objetivos y la matriz de marco lógico

### 6.7.1. Árbol de problemas

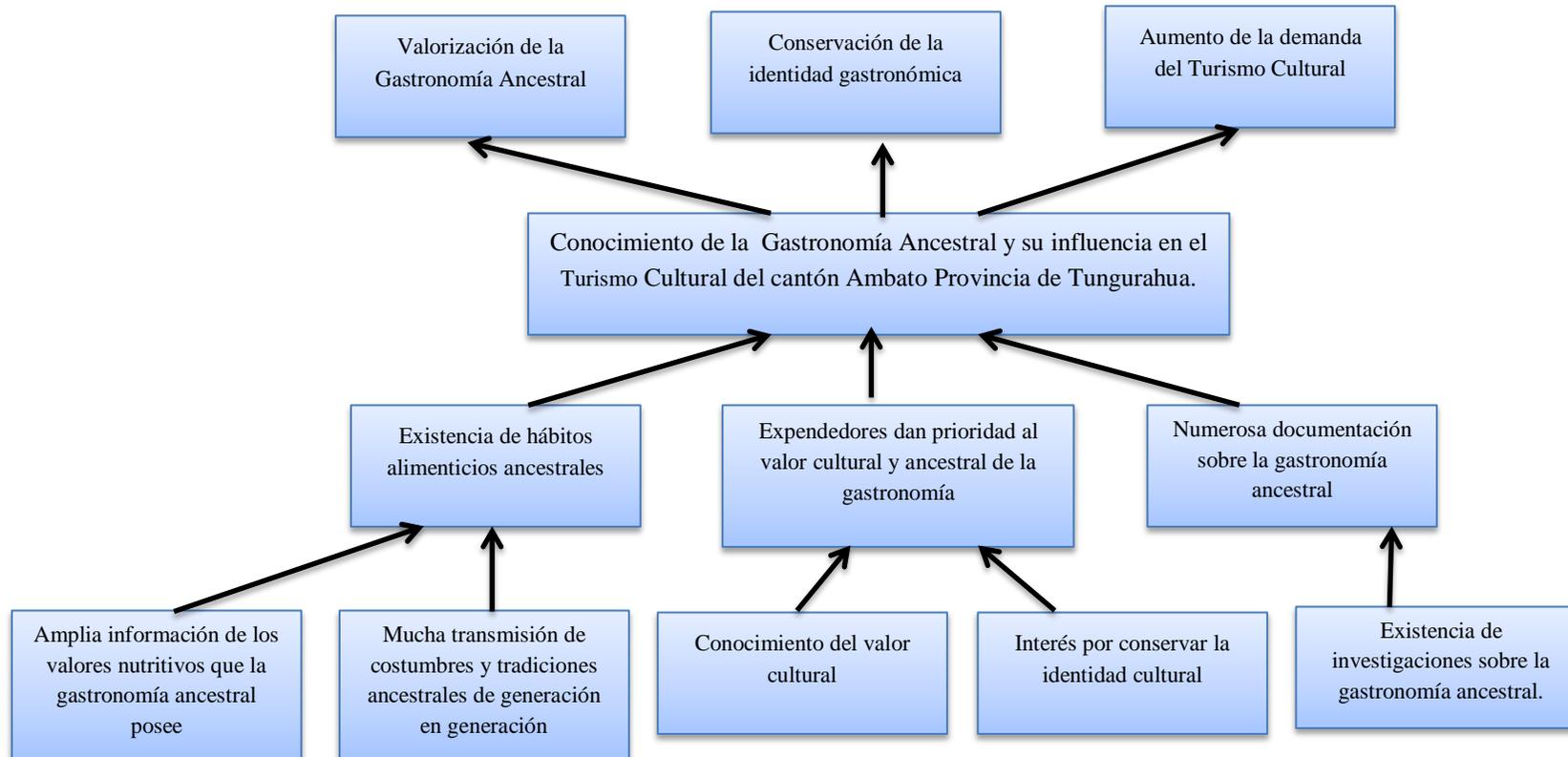
Gráfico 16: Árbol de problemas



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

### 6.7.2. Árbol de objetivos

Gráfico 17: Árbol de objetivos



Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

### 6.7.3. Matriz de marco lógico

Cuadro 20: Matriz marco lógico

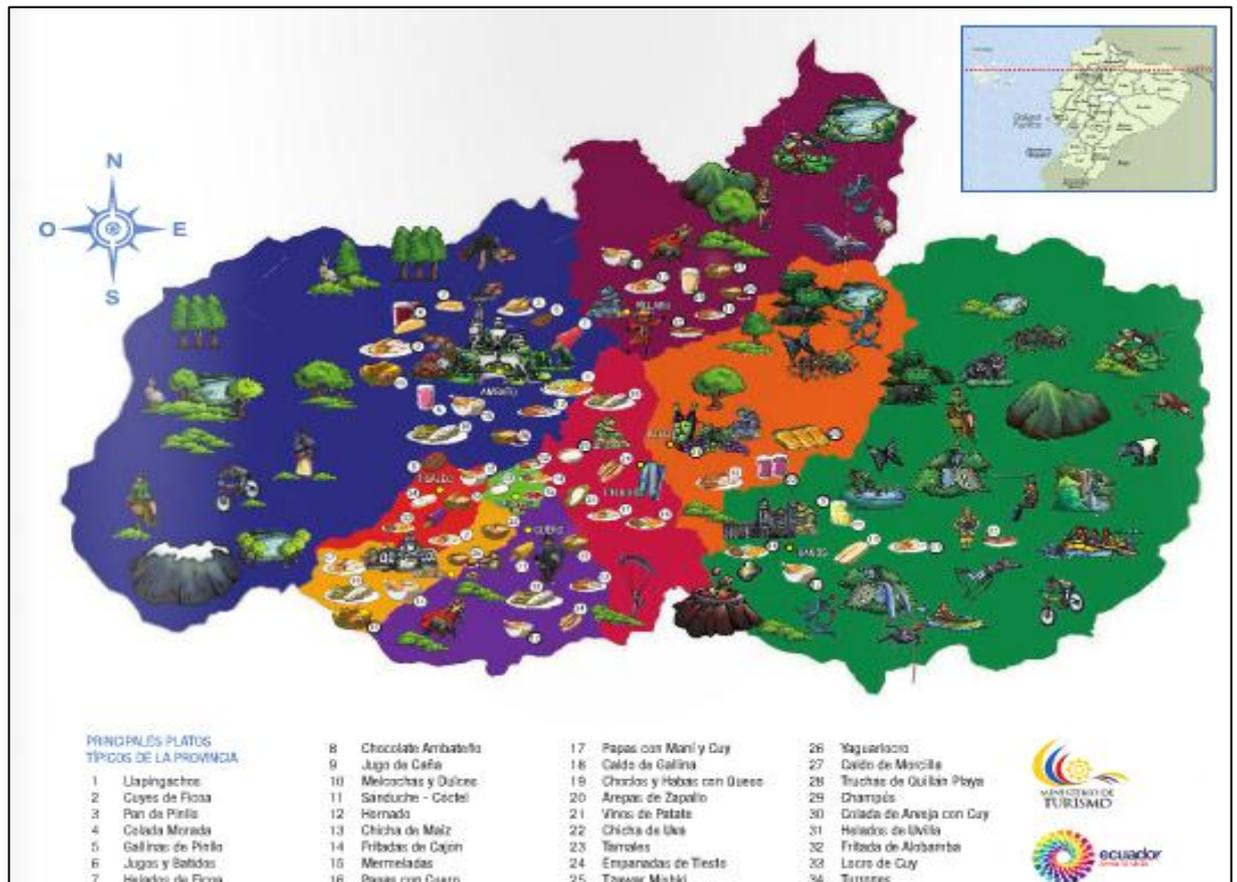
	Nivel de objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
<b>FIN</b> →	-Aumento de la demanda del Turismo Cultural -Conservación de la identidad gastronómica -Valorización de la gastronomía ancestral	-La demanda del Turismo cultural tendrá un aumento del 50% en 1 año -Se conservara la identidad gastronómica en un 40%, en un tiempo estimado de 1 año -Se valorara la gastronomía ancestral un 50%	- Encuesta - Entrevista - Cuestionario	-Se preserva la identidad cultural -Se mantiene la gastronomía ancestral
<b>PROPOSITO</b> →	-Conocimiento de la gastronomía ancestral y su influencia en el Turismo Cultural del cantón Ambato Provincia de Tungurahua	Se tendrá un conocimiento de la gastronomía ancestral en un 60%, en un tiempo de 1 año	- Charlas	-El ministerio de turismo colabora de un modo efectivo
<b>COMPONENTES</b> →	-Existencia de hábitos alimenticios ancestrales. -Expendedores dan prioridad al valor cultural y ancestral de la gastronomía. -Numerosa documentación sobre la gastronomía ancestral.	-Existe un 30% de hábitos alimenticios ancestrales. -Expendedores dan prioridad al valor cultural y ancestral de la gastronomía -Documentación sobre la g. a. 30%	- Seguimiento. - Encuesta - Reportes	-Predominan los hábitos alimenticios -Prioridad al valor cultural y ancestral de la gastronomía -Datos actualizados con el apoyo de entidades sobre gastronomía.
<b>ACTIVIDADES</b> →	Componente 1. 1.1. Amplia información de los valores nutritivos que la gastronomía ancestral posee 1.2. Mucha transmisión de costumbres y tradiciones ancestrales de generación en generación Componente 2. 2.1. Conocimiento del valor cultural 2.2. Interés por conservar la identidad cultural Componente 3 3.1. Existencia de investigaciones sobre la gastronomía ancestral.	- Información de los valores nutritivos en un 60% en un tiempo de 6meses - 100% de transmisión de costumbres y tradiciones en 1 mes - 50% del conocimiento del valor cultural. - Un interés del 100% por conservar la identidad cultural - 40% de investigaciones sobre la gastronomía ancestral.	- Seguimiento archivos disponibles (base de datos) - Encuestas - Conferencias - Seguimiento de apoyo	-Existirá información correcta -Se preservaran las tradiciones y costumbres -Socialización de la cultura -Concientizar a la población sobre conservar la identidad -Las actividades del proyecto cuentan con el apoyo de determinadas entidades oficiales.

Elaborado por: COQUE, Mayra (2012)

#### 6.7.4. Elaboración de la propuesta

Una vez que se estableció el sistema de marco lógico se determinó las actividades que se han suscitado en la elaboración de un manual gastronómico.

#### MAPA GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA



Fuente: <http://www.turismo.gob.ec/>

#### Introducción:

La gastronomía Ambateña es una de las cocinas más ricas del país, debido a la gran variedad de productos utilizados en todas las preparaciones, lastimosamente no existe una completa guía culinaria que cumpla con los estándares internacionales a las cuales las nuevas generaciones puedan recurrir, de allí surge la necesidad de elaborar un manual de gastronomía ancestral para la población y turistas del cantón Ambato, al más alto nivel y cumpliendo con los requerimientos que se han llegado a conocer a través de la investigación.

El manual de gastronomía ancestral, que se propone va a cumplir con los exigentes y más altos estándares de calidad. Se ha visto prudente marcar dentro de éste manual información teórica, pasos lógicos y entendibles para la preparación, teniendo como contenido fundamental el valor nutricional y vitamínico de los ingredientes, así como un recetario de los platos más representativos del cantón, su respectivo índice, introducción y reseña histórica del cantón.

Este es el primer paso que se dará para preservar y conservar la gastronomía ancestral que posee el cantón Ambato.

### **Reseña Histórica:**

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua que está situada en la región interandina del Ecuador y cabecera del cantón de su mismo nombre.

El cantón Ambato es muy conocido por sus fiestas de carnaval, durante estas celebraciones se realiza el desfile tradicional de la fruta y de las flores el mismo que está acompañado de coloridos carros adornados con flores, frutas y pan, a esto se suma otros eventos culturales y artísticos como: eventos populares y corridas de toros.

“El clima en el cantón Ambato es templado por estar ubicado en un estrecho valle andino, en el que su temperatura varía entre los 12 y 27 grados centígrados, convirtiéndolo en la zona primaveral”

“Como menciona el Historiador, Juan Velasco, Ambato se fundó sobre la rivera del mismo nombre, no se lo hizo sobre ningún poblado indígena como en otros lugares.”

“El obispo Gonzales Suárez, menciona que Ambato no se encontraba donde ahora se localiza la ciudad, sino que estaba un poco más abajo, a orillas del río y que se fundó con el nombre de San Bartolomé de Habato, palabra quiteña que significa “playa fortificada” y no es sino hasta su segunda fundación que toma el nombre de San Juan de Ambato.”

“Por su gran producción agrícola, el cantón Ambato brinda, en la actualidad, una gran variedad gastronómica, la que complementa con una gran infraestructura hotelera y de servicios como restaurantes, cafeterías y mercados populares, donde podrá disfrutar sus platos ancestrales como: yaguarlocro, caldo de 31, llapingachos y en fin una variedad de platos característicos del cantón. El pan de Ambato es muy conocido y apreciado en todo el país por su exquisito sabor y tradición, que se ha mantenido desde la colonia hasta nuestros días.”

### **CALDO DE 31**

**Fotografía 1:** Caldo de 31



**Fuente:** “Mercado Central”

**Foto tomada por:** COQUE, Mayra

### **PROCEDENCIA:**

La historia del caldo 31 se remonta a la época de los españoles, cuando ellos eran los amos en estas tierras, ellos ordenaban a los indígenas quienes eran sus esclavos y sirvientes a que sacrificaran una res y que prepararan solo la mejor parte del animal para el menú diario y lo sobrante o los desperdicios se votan a la basura. Pero como nuestros indígenas no tenían que comer aprendieron a preparar platos con los desperdicios que los españoles desechaban, es así que este tipo de caldos, sopas con las vísceras, patas, orejas, cabeza y genitales de la res se preparaban desde la época de la colonia.

Como la mayoría de la población era indígena éste tipo de comida llegó a ser popular y tradicional, costumbres que hasta la actualidad existe.

Los aportes nutricionales de este caldo son muy beneficiosos para el organismo en especial para el estómago.

#### **INGREDIENTES:**

- 1 libra de tripas de res
- 2 libras de panza de res
- 2 cebollas blancas picada en cuadritos
- 1 cebolla paiteña finamente picada
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de aceite
- Picadillo: culantro y cebolla finamente picada
- Sal al gusto

#### **PREPARACIÓN:**

En una olla grande hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, paiteña, ajo y sal al gusto. Una vez que el refrito este bien sazonado colocar cinco litros de agua hervida y enseguida verter las tripas y la panza de res previamente lavadas y cortadas. Dejar cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves. Al momento de servir esparcir el picadillo.

#### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	0.36mg
<b>Vitamina C</b>	6.00mg
<b>Proteínas</b>	1.88g
<b>Grasas</b>	23.50mg
<b>Calcio</b>	12.00mg
<b>Hierro</b>	28.70mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## YAGUARLOCRO

Fotografía 2: Yaguarlocro



Fuente: "Mercado Central"

Foto tomada por: COQUE, Mayra (2012)

### PROCEDENCIA:

Yaguar = sangre

Locro= caldo de papa

Es decir 'caldo de sangre'.

Palabra quichua. Yaguar = sangre

Locro = sopa de papa, por lo general comida típica de la sierra ecuatoriana. Sopa de tripas y guata de vaca, acompañada de aguacate, cebolla y sangre frita (morcilla).

### INGREDIENTES:

- 1 libra menudo de borrego (tripa)
- libra sangre de borrego
- 3 libra papas medianas
- 40 gr pasta de maní
- 100 gr cebolla paiteña (finamente picada)
- 100 gr cebolla blanca (finamente picada)
- 100 gr cilantro (finamente picado)
- 50 gr pimiento verde (finamente picado)

- hojas de hierba buena
- 10 gr orégano en hojas
- 3 limones (jugo)
- 20 gr achiote
- 50 gr mantequilla
- 50 gr aceite
- 200 gr leche
- sal y pimienta al gusto
- 2 aguacates

**PREPARACIÓN:**

Lave el menudo, voltéelo al revés, y si hay tripas vuélvalas al revés o ábralas. Ponga todo en un tazón sin agua, agregue y el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena. Refriegue bien con las manos esto hace que salga lo amarillento. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego coloque en la olla de presión hasta que esté suave. Retire el menudo del caldo y píquelo bien pequeño. En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo.

**APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	0.36mg
<b>Vitamina C</b>	6.00mg
<b>Proteínas</b>	18.50g
<b>Grasas</b>	0.20g
<b>Calcio</b>	6.30mg
<b>Hierro</b>	42.00mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## LLAPINGACHOS

Fotografía 3: Llapingachos



Fuente: "Mercado central"

Foto tomada por: COQUE, Mayra (2012)

### PROCEDENCIA:

La palabra llapingacho viene de la palabra quichua "llapiy" que significa aplastar, así podemos deducir que es una preparación de papa aplastada o tortilla.

Recordemos que el plato se denomina llapingacho y está compuesto de varios ingredientes que a continuación detallo, cada uno de ellos y sus significados:

**PAPA (TORTILLA);** representa el ingrediente principal de la comida serrana.

**Chorizo:** Es el aporte de la conquista española, ya que los embutidos fueron introducidos a nuestro país por los conquistadores.

**La remolacha,** más por su color que por su sabor representa la sangre que nuestros indígenas derramaron para lograr la independencia de nuestras tierras de los españoles

**Huevo frito:** el color blanco del huevo representa las faldas, la nieve del volcán Tungurahua y la yema la lava que brota de su interior.

El llapingachos es un plato que inicialmente lo consumían personas de los páramos serranos porque la papa es un alimento altamente energético para altitudes extremas.

Al pasar el tiempo lo complementaron con otros elementos gastronómicos como el chorizo, que los ambateños lo elaboraban en su propia casa y el aguacate acompañado de lechuga y un huevo frito.

#### **INGREDIENTES:**

- 2 libras de papas
- 2 cucharadas de achiote
- 4 huevos
- ½ libra de chorizo Ambateño
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 aguacate
- 1 remolacha
- hojas de lechuga
- sal al gusto

#### **PREPARACIÓN:**

Cocinar las papas peladas con sal, se lo aplasta hasta que quede una masa muy suave, se debe mezclar con los huevos la mantequilla, la cebolla el queso, el achiote. Hacer tortillas y freírlas con aceite caliente poniendo muy moderado, si desea se sirve con salsa de maní, aguacate ensalada de remolacha con tomate picado sal y limón.

#### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	0.36mg
<b>Vitamina C</b>	6.00mg
<b>Proteínas</b>	12.68g
<b>Grasas</b>	12.10g
<b>Calcio</b>	56.20mg
<b>Hierro</b>	2.20mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## **PAPAS CON CUERO**

**Fotografía 4:** Papas con cuero



**Fuente:** “María Dioselina”

**Foto tomada por:** COQUE, Mayra (2012)

### **PROCEDENCIA:**

El plato nace hace 100 años más o menos, cuando varias familias por razones económicas, deciden crear este platillo utilizando una olla de barro y el cuero del chanco como principal ingrediente.

### **INGREDIENTES:**

- 1 kg de cuero cocinado
- 10 papas peladas
- 1 cebolla blanca finamente picada
- Hierbita
- Cucharadas de salsa de maní
- 2 cucharadas de achiote
- Sal al gusto

### **PREPARACIÓN:**

Cocinar el cuero en una olla de presión durante veinte minutos en agua con sal, luego cortar el cuero en trozos cuadrados. Reservar el agua.

Haga un refrito utilizando la cebolla blanca, los dientes de ajo y el aceite achiote.

Agregar al refrito el agua de la cocción del cuero y la leche, dejar que hierva y sazone con la sal y el comino.

Agregar las papas, dejar que se cocinen y cuando estén en su punto añadir el cuero. Cocinar unos dos minutos más y retirar del fuego.

Servir caliente, en un plato sopero las papas con cuero y acompañar con el aguacate.

#### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	0.36mg
<b>Vitamina C</b>	6.00mg
<b>Proteínas</b>	17.50g
<b>Grasas</b>	16.50g
<b>Calcio</b>	9.00mg
<b>Hierro</b>	1.80mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## **PAPAS CON CUY**

**Fotografía 5:** Papas con cuy



**Fuente:** “Ficoa”

**Foto tomada por:** COQUE, Mayra (2013)

### **PROCEDENCIA:**

Esta tradición de la “comida de cuyes” se da desde los tiempos de nuestros antepasados indígenas. Conforman, en, sí un verdadero ritual simbólico de fecundidad, hasta nuestros tiempos. En la actualidad no hay quien no hable de las excelentes propiedades afrodisíacas del cuy.

El cuy es una especie de roedor que constituye una fuente de proteína animal para la alimentación de los turistas y habitantes del cantón, y representa una interesante alternativa de negocio.

### **INGREDIENTES:**

- 1 cuy asado y despresado
- 8 papas peladas y cocinadas
- Sal
- Comino
- 4 dientes de ajo
- 1 lechuga
- Salsa de maní

## **PREPARACIÓN DEL CUY**

Aliñar los cuyes con los ajos, el comino y la sal. Dejarlos reposar hasta el día siguiente. Barnizarlos con achiote y asarlos en carbón, pinchándolos para que vayan cocinándose homogéneamente.

## **PREPARACIÓN DE LAS PAPAS**

Pelar las papas y cortarlas en cuadritos medianos y preparar en una olla el refrito con la manteca, la cebolla, el ajo, el comino, la pimienta y la sal. Agregar las papas con suficiente agua y a fuego lento hasta que se cocinen.

Se sirve también con las hojas de lechuga.

### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	0.36mg
<b>Vitamina C</b>	6.00mg
<b>Proteínas</b>	17.50g
<b>Grasas</b>	16.50g
<b>Calcio</b>	9.00mg
<b>Hierro</b>	1.80mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## **LOCRO DE QUINUA**

**Fotografía 6:** Locro de quinua



**Fuente:** “Restaurante los antojitos”

### **PROCEDENCIA:**

La quinua es un cereal originario de los Andes, cuyo centro de origen se encuentra en algún valle de la Zona Andina, su historia se reconoce que fue utilizada como alimento desde hace 5000 años.

### **INGREDIENTES:**

- 2 tazas de quinua cocida
- 4 papas cocinadas y picadas en cubitos
- 2 tomates
- 1 libra de carne de res
- 2 tazas de alverja
- 10 tazas de agua
- 2 cucharadas de cilantro picado
- sal al gusto
- 1 aguacate

### **PREPARACIÓN:**

Hacer un refrito con la cebolla, tomate y mantequilla, sal, condimentos. Luego añada dos litros de agua y colocar la carne esta se debe cocinar hasta que esté suave. Después colocar las papas, las arvejas y la quinua cocida. Dejar al fuego por 20 minutos. Servir caliente, adornar con perejil o pimiento rojo.

## APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	0.36mg
<b>Vitamina C</b>	8.50mg
<b>Proteínas</b>	13.50g
<b>Grasas</b>	4.80g
<b>Calcio</b>	100mg
<b>Hierro</b>	9.21mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## SOPA DE ARROZ DE CEBADA

**Fotografía 7:** Sopa de arroz de cebada



Foto tomada por: COQUE, Mayra (2012)

### INGREDIENTES:

- 1/2 libra de arroz de cebada
- 1 libra de costilla o carne de cerdo cortada en trozos
- 2 libras de papas pequeñas peladas
- 4 dientes de ajo machacados
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de cilantro finamente picado
- 1/2 cucharadita de comino
- 2 hojas de col cortadas en cuadraditos pequeños
- 3 cucharas de sal.

### PREPARACIÓN:

Poner a hervir 7 tazas de agua mientras tanto lave el arroz de cebada en abundante agua hasta que quede completamente blanco sazonar la carne de cerdo con sal y comino y freír utilizando el aceite hasta que esté dorado, luego agregar el ajo y la cebolla, mantener un momento más en el fuego y añadir el agua hirviendo. Cuando la carne este perfectamente cocida y tenga caldito agregue el arroz de cebada, dejar hervir unos 5 minutos e inmediatamente agregue la col deje que se

cocine todos los ingredientes por unos 10 minutos más y agregar las papas hasta que estén suaves. Finalmente añadir el cilantro y si es necesario aumentar sal, y comino. Servir caliente.

#### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	0.36mg
<b>Vitamina C</b>	8.50mg
<b>Proteínas</b>	8.6g
<b>Grasas</b>	33.4g
<b>Calcio</b>	14mg
<b>Hierro</b>	0.8mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## **LOCRO DE CAUCA**

**Fotografía 8:** Locro de cauca



**Fuente:** Restaurante los antojitos

### **PROCEDENCIA:**

La cauca es una harina que se hace a base de maíz blanco semicocido, molido y cernido varias veces, con la cual se elabora una sopa tipo colada, que lleva el mismo nombre y que puede contener, además, carne de pollo o de res, y se la consume especialmente en la sierra del Ecuador.

### **INGREDIENTES:**

- 1/2 libra de harina de cauca
- 1 libra de costilla o carne de cerdo cortada en trozos
- 2 libras de papas pequeñas peladas
- 4 dientes de ajo machacados
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de cilantro finamente picado
- 1/2 cucharadita de comino
- 2 hojas de col cortadas en cuadraditos pequeños
- 3 cucharas de sal.

### **PREPARACIÓN:**

Hacer un refrito con la cebolla, tomate y mantequilla, sal, condimentos. Luego añade dos litros de agua y colocar la carne esta se debe cocinar hasta que esté suave. Después colocar las papas, las arvejas y el cauca cocido. Dejar al fuego por 20 minutos. Servir caliente, adornar con perejil o pimienta roja.

### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	0.36mg
<b>Vitamina C</b>	8.50mg
<b>Proteínas</b>	15.92g
<b>Grasas</b>	8.3g
<b>Calcio</b>	0.92mg
<b>Hierro</b>	1.8mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## **CALDO DE GALLINA**

**Fotografía 9:** Caldo de gallina



**Fuente:** “Mercado Central”

**Foto tomada por:** COQUE, Mayra (2012)

### **PROCEDENCIA:**

Es un caldo que tiene a la gallina como ingrediente principal. Es considerado como un remedio casero contra los catarros.

### **INGREDIENTES:**

- 1 gallina criolla
- 1 cebolla paiteña picada
- 3 dientes de ajo machacados
- 1 rama de cebolla blanca
- 2 zanahorias
- 1 taza de arvejas
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/4 de taza de apio y perejil
- Papas cocinadas
- Sal al gusto.

### **PREPARACIÓN:**

Colocar las presas de gallina en una olla, agregar agua y llevar a hervir por 45 minutos aproximadamente, a fuego medio y con la olla tapada. Retirar la espuma que se vaya formando.

Agregar el apio, y las papas enteras. Dejar cocinar, por 5 a 10 minutos más. Con la olla destapada agregar los fideos y cocinar 10 minutos más.

Servir el caldo con la presa de gallina, el huevo cocido y 1 papa por persona. Agregar encima la cebollita china picada.

#### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	0.36mg
<b>Vitamina C</b>	2.50mg
<b>Proteínas</b>	19.90g
<b>Grasas</b>	9.60g
<b>Calcio</b>	13.00mg
<b>Hierro</b>	0.73mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## **CHOCOLATE AMBATEÑO**

**Fotografía 10:** Chocolate ambateño



Foto tomada por: COQUE, Mayara (2012)

### **PROCEDENCIA:**

El chocolate se viene elaborando, desde hace 10 años en Huachi Chico, parroquia de Ambato provincia de Tungurahua. El proceso que se realiza para elaborar el chocolate es:

Tostar en un tiesto de barro y la molienda manualmente con molinos de piedra; para luego pasar al molino de manos.

### **INGREDIENTES:**

- 4 tazas de leche
- 2 tabletas de chocolate ambateño
- Azúcar o panela
- Una ramita de canela
- Clavo de olor
- Rodajitas de queso (opcional)

### **PREPARACIÓN:**

Cocine las dos tabletas de chocolate a baño maría en ¼ de taza de agua.

Mientras se calienta el chocolate, en baño maría, ponga a hervir las 4 tazas de

leche.

Luego de que el chocolate se haya derretido mezcle con la leche caliente, agregue  $\frac{1}{4}$  de taza de azúcar y revuelva con fuerza durante unos 5 minutos y está listo para servir. Puede adicionar un tajadita de queso por taza

Nota; para batir el chocolate es mejor utilizar una cuchara de madera.

#### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	6.67mg
<b>Vitamina C</b>	84mg
<b>Proteínas</b>	13g
<b>Grasas</b>	12g
<b>Calcio</b>	63.00mg
<b>Hierro</b>	9.7mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## **PAN DE PINLLO**

**Fotografía 11:** Pan de Pinllo



**Fuente:** Panadería “El buen pan de Pinllo”

**Foto tomada por:** COQUE, Mayra (2012)

### **PROCEDENCIA:**

El pan de Pinllo es muy conocido desde las primeras épocas coloniales.

En 1790 llega al cantón el Dr. José Pérez de Calama,(Obispo de Quito) este Español daría las instrucciones para la elaboración del pan que debía ser: debidamente amasado, bien fermentado y bien cocido, según el Dr. José Pérez de Calama, el buen pan debía ser el que en su interior formara ojos y su migajón se desmenuzara fácilmente, dijo también como deberían ser los hornos para cocer el pan. Los hornos debían tener forma de bóveda y estar contruidos de ladrillo.

### **INGREDIENTES:**

- Manteca
- Harina
- Levadura.
- Sal
- Azúcar y raspadura

### **PREPARACIÓN:**

Cinco quintales de amasan cada día, para hacer las famosas empanadas y panes injertos. El trabajo empieza a las 3h00 y se prolonga hasta el mediodía. Un horno de leña, construido hace 50 años, arde con las ramas secas de eucalipto.

### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	6.67mg
<b>Vitamina C</b>	12mg
<b>Proteínas</b>	8.47g
<b>Grasas</b>	1.6g
<b>Calcio</b>	56mg
<b>Hierro</b>	0.4mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## **COLADA MORADA**

**Fotografía 12:** Colada morada



**Fuente:** “Puestos Atocha”

**Foto tomada por:** COQUE, Mayra (2012)

### **PROCEDENCIA:**

La venta de colada morada, pan y empanadas cocinadas al horno de leña, se inició en las calles de atocha en 1920. A través de los años se ha venido desarrollando la actividad de generación en generación, para convertirse, en la actualidad, en uno de los principales platos ancestrales del cantón Ambato.

### **INGREDIENTES:**

- 1 taza de harina de maíz morado o maíz negro
- 14 oz de pulpa de naranjilla (descongelado)
- 2 tazas de moras (congeladas o frescas)
- 2 tazas de mortiños o arándanos (congelados o frescos)
- 2 tazas de fresas o frutillas, cortadas en rodajas
- 1 piña, las cáscaras y el centro, y 2 tazas de piña picada en cubitos
- 5-6 rajas de canela
- 4-5 clavos de olor
- 4-5 granos de pimienta dulce
- 12-14 oz panela o azúcar morena
- Unas hojas de hierba luisa, frescos o secos
- Unas hojas de cedrón, fresco o seco
- 2 pedazos de cascara de naranja

- 8 + 4 tazas de agua

### **PREPARACIÓN:**

Ponga las cáscaras de piña, el centro de la piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y la panela en una olla grande con 8 tazas de agua. Hierva esta mezcla durante unos 20-25 minutos.

Añada la hierba luisa, el cedrón y la cáscara de naranja; Reduzca la temperatura y cocine a fuego lento durante 10 minutos. Retire y cierna.

En una olla aparte, añada las 4 tazas de agua restante con los mortiños y las moras, hierva durante unos 20 minutos. Retire del fuego, deje enfriar. Luego licue esta mezcla y ciérnala; Mezcle la taza de la harina de maíz morado con una taza del líquido de piña hasta que esté bien diluido.

Agregue la mezcla las frutas licuadas y cernidas, el jugo de naranjilla, el líquido de piña con especias y la harina morada diluida a una olla grande, cocine a fuego medio, revolviendo constantemente para evitar que se pegue, hasta que hierva.

Agregue los cubitos de piña y cocine a fuego lento durante unos 10 minutos, retire del fuego y agregar las rodajas de fresa. Sirva caliente o fría.

### **APORTE NUTRICIONAL DEL PLATO**

<b>NUTRIENTES</b>	<b>X100mg</b>
<b>Vitamina A</b>	2.1mg
<b>Vitamina C</b>	12mg
<b>Proteínas</b>	10.6g
<b>Grasas</b>	0.2g
<b>Calcio</b>	56mg
<b>Hierro</b>	4.50mg
<b>Dieta</b>	2000 calorías

## **6.8. Administración y evaluación**

La propuesta del siguiente trabajo de investigación; el mismo que dice “Elaboración de un manual de gastronomía ancestral para dinamizar el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua.” Sera entregado a los dirigentes quienes serian los encargados de analizar, ejecutar y administrar la propuesta en conjunción y coordinanión con el autor de la propuesta.

Una vez que se ha cumplido de manera metodologica las etapas de la propuesta es necesario establecer un cuadro operativo de dichas faces con el afan de posteriormente evaluar el cumplimiento de las mismas.

**Cuadro 21: Cuadro operativo de la propuesta**

<b>Etapas del proyecto</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsables</b>	<b>Tiempo</b>
- Socialización	Socializar un manual de gastronomía ancestral para la dinamización del Turismo Cultural en el cantón Ambato provincia de Tungurahua.	Por medio de charlas y conferencias para que la población tenga conocimiento sobre la gastronomía ancestral	- Investigadora - Conferencista	Un mes para la socialización de la propuesta
- Planificación	Planificar un manual de gastronomía ancestral para la dinamización del Turismo Cultural en el cantón Ambato provincia de Tungurahua.	Organizando las actividades, y estableciendo un horario para cada una de ellas	- Investigadora - Editor	Un mes para la planificación de la propuesta
- Ejecución	Ejecutar un manual de gastronomía ancestral para la dinamización del Turismo Cultural en el cantón Ambato provincia de Tungurahua.	Presentando a los turistas un manual de gastronomía ancestral que cumpla con las exigencias de los mismos	- Investigadora. - El ministerio de Turismo. - UTA	Dos meses para la ejecución de la propuesta.
- Evaluación	Evaluar un manual de gastronomía ancestral para la dinamización del Turismo Cultural en el cantón Ambato provincia de Tungurahua.	Acogiendo y aceptando cada una de las opiniones acerca del manual y de su contenido	- Investigadora - Habitantes - Turistas	De dos a tres meses para evaluar la propuesta

**Elaborado por:** COQUE, Mayra (2012)

## **BIBLIOGRAFÍA**

- BEMBIBRE, Cecilia (2006) “La gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad”
- BERGER y LUCKMAN, (1998: 240). )“Las identidades se construyen a través de un proceso de individualización por los propios actores para los que son fuentes de sentido y aunque se puedan originar en las instituciones dominantes, sólo lo son si los actores sociales las interiorizan y sobre esto último construyen su sentido.”
- CARLO, Elías (2009) “La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común”
- CONSTITUCIÓN “Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.”
- ENCICLOPEDIA WIKIPEDIA “”
- ESTELLIS, Alex (2008) menciona que las Técnicas de cocción “significa modificar la textura, el color, el sabor y la consistencia de los alimentos, por medio de una fuente de calor.”
- ESPINOZA, Pablo (2011) menciona que: “Como se pudo apreciar, la comida tradicional se mantiene con el pasar de los años, pero lamentablemente somos nosotros los que no conservamos esta costumbre gastronómica”
- FERNÁNDEZ, Fuster (1999) menciona que “El turismo es el conjunto de fenómenos originados por los viajes. Estos se originan en un mercado, forman y engrosan las corrientes turísticas y se dirigen a los núcleos receptores.

- HUNZIKER, Walter y KRAPF, Kurt (2001) menciona que “El turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su domicilio, en tanto que dichos desplazamientos y permanencia no están motivados por una actividad lucrativa, sabemos que la actividad está asociada al ocio, el descanso y el descubrimiento de nuevos lugares, entre otras cuestiones.
- MANCERO, Adriana (2009) “Durante el desarrollo de la investigación se ha logrado encontrar un gran déficit de conocimientos en la elaboración de la cocina ambateña”
- LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (2012) menciona que “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.”
- La ley de Turismo del Ecuador, “es la base fundamental para el propietario y el consumidor de quienes realizan actividades turísticas.”
- LÓPEZ, Andrés (2009) “Durante el desarrollo de la investigación se ha llegado a la conclusión de que el impacto turístico de la gastronomía en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua es muy importante”
- Según: RAMÍRES, Miguel menciona que manual “es el conjunto de enseñanzas que le permitirá utilizar o manejar adecuadamente una materia determinada o darle un buen funcionamiento a un invento ya creado, hay muchos tipos de manuales elaborados por maestros en cualquier materia para enseñar a los que se preparan técnicamente o académicamente.”

## LINKOGRAFÍA

- <http://es.wikipedia.org>
- <http://mural.uv.es>
- <http://www.conaculta.gob.mx>
- <http://es.wikipedia.org>
- <http://abc.gov.ar/docentes/efemerides>
- <http://definicion.de/costumbres>
- <http://www.dietasycalorias.org/información>
- <http://definiciones/manual-de-usuario>
- <http://es.wiktionary.org/wiki/manual>
- <http://www.tiposde.org/cotidianos/568-tipos-demanales>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo>
- <http://editum.org/información-concepto>
- <http://cursospr.inea.gob.mx-costumbres>
- <http://www.Diferentes-Tipos-De-Turismo>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Tradición>
- <http://abc.gov.ar/docentes/efemerides>
- <http://www.definiciones/identidad.org>
- <http://www.definiciones.arte.org>
- [http://www.wikipedia.org/Gastronomia – Ancestral](http://www.wikipedia.org/Gastronomia-ancestral)
- <http://definiciones técnicas culinarias>
- <http://definiciones nutrientes>
- [http://es.wikipedia.org/wiki/Plato\\_típico](http://es.wikipedia.org/wiki/Plato_típico)
- <http://www.dietasycalorias.org/información>
- <http://www.monografias.edu/trabajos34/clasificación>

- <http://www.wikipedia.org/wiki/Cultura>
- <http://www.apsicat.org/sitio/articulos/44-salud-emocional>
- <http://www.definiciones hábitos.com>
- <https://www.google.com.ec>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Folclore>
- [http://www.musicallanera.net/resenas/el\\_folklore.htm](http://www.musicallanera.net/resenas/el_folklore.htm)
- <http://definicion.de/folklore/>
- <http://es.scribd.com/doc/15952439/53/Historico-Logico>

# **ANEXOS**



4. **¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral es parte de la cultura del cantón Ambato?**  
Si ( ) No ( ) En parte ( )
5. **¿Cree Ud. que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral del cantón?**  
Si ( ) No ( ) En parte ( )
6. **¿Qué tipo de comida cree Ud. que prefieren consumir la generación actual?**
- Comida rápida ( )
  - Comida light ( )
  - Comida vegetariana ( )
7. **¿Sabe Ud. Qué tipo de Turismo es el que predomina en el Cantón Ambato?**
- T. Cultural ( )
  - T. Gastronómico ( )
  - T. Religioso ( )
  - T. Recreativo ( )
8. **¿Cree Ud. que la gastronomía ancestral aporta al desarrollo del T. Cultural?** Si ( ) No ( ) En parte ( )
9. **¿Cree Ud. que es necesario resaltar la gastronomía ancestral del cantón Ambato como parte esencial de la dinamización del Turismo Cultural en el Cantón Ambato?**  
Si ( ) No ( ) En parte ( )
10. **¿Cree Ud. que la implementación de un manual gastronómico dinamizara el Turismo Cultural en el Cantón Ambato?**  
Si ( ) No ( ) En parte ( )

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.**



**Fuente:** "Mercado central"  
**Foto por:** COQUE, Mayra (2012)



**Fuente:** "Mercado central"  
**Foto por:** COQUE, Mayra (2012)



**Fuente:** “Mercado central”

**Foto por:** COQUE, Mayra (2012)



**Fuente:** “María Dioselina”

**Foto tomada por:** COQUE, Mayra (2012)



Fuente: "Cuyes Atahualpa"



Fuente: "Restaurante los antojitos"



**Fuente:** “Restaurante los antojitos”



**Fuente:** “Mercado central”

**Foto por:** COQUE, Mayra (2012)



Foto tomada por: "Restaurante los antojitos"



Foto tomada por: COQUE, Mayra (2012)

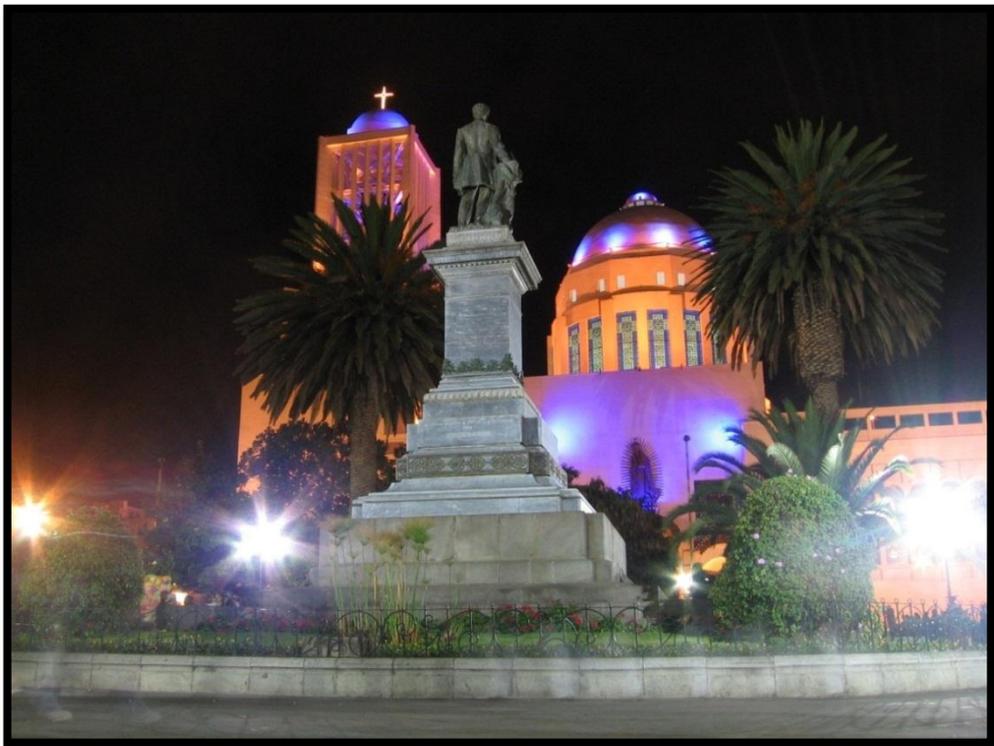


Fuente: <https://www.google.com.ec>



Fuente: Panadería “El buen pan de Pinillo”

Foto por: COQUE, Mayra (2012)





Fuente: "Puestos Atocha"

Foto por: COQUE, Mayra (2012)

