



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

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

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

**Informe final de graduación o titulación previo a la obtención del título de  
Licenciada en Turismo y Hotelería**

**TEMA:**

---

**“EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA  
DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA  
IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO.”**

---

**AUTOR:** Estefanía Alexandra Flores Carrasco

**TUTOR:** Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

**Ambato – Ecuador**

**2016**

## **APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

### **CERTIFICA**

Yo, Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara con C.I. 180283012-3 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO.”** desarrollado por la egresada, Flores Carraco Estefanía Alexandra, 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.



**TUTOR**

Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

## **TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

### **AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

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

.....Estefanía Flores.....

**Flores Carrasco Estefanía Alexandra**

**C.I.: 180364064-6**

**AUTOR**

## **CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR**

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: **“EL VALOR TURÍSTICO - CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO”**, autorizo su reproducción total o parte de ella, siempre que esté dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.

.....  
Estefanía Flores  
.....

**Flores Carrasco Estefanía Alexandra**

**C.I.: 180364064-6**

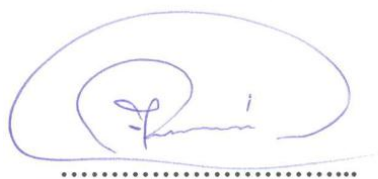
**AUTOR**

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

La Comisión de estudio y calificación del Informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el Tema: **“EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO”** presentada por la Srta. Estefanía Alexandra Flores Carrasco egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería promoción: Octubre 2015 – Marzo 2016, 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.

#### LA COMISIÓN



**Lcdo. Mg. Héctor Raúl  
Tamayo Soria**

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



**Lcdo. Mg. José Luis  
Núñez Muñoz**

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## **DEDICATORIA**

*En primer lugar a Dios, quien me ha dado la fortaleza salud e inteligencia para cumplir una meta más propuesta en mi vida.*

*A mi padre William y mi madre Lilian, quienes me han apoyado incondicionalmente, mi orgullo mi ejemplo de lucha y constancia diaria, sus consejos gracias porque esta es la mejor herencia.*

*A mi esposo, Juan Cordovilla, por su amor, cariño y confianza, por creer en mí, y no dejarme desmayar en ningún instante gracias por brindarme el tiempo necesario para realizarme profesionalmente.*

*A mis hermanos, Mateo y Melanie por permanecer al cuidado de mi hijo mientras permanecía en mis estudios*

*A Juan Diego, mi fuente de inspiración y motivación para concluir con mi carrera universitaria, forjando así un futuro mejor para ti hijo mío, te amo.*

***Estefanía.***

## **AGRADECIMIENTO**

*A mis padres, quienes supieron guiarme a lo largo de mi vida enseñándome a crecer como persona e inculcarme valores, gracias a ustedes soy lo que soy.*

*A mi esposo quien me impulso moral y económicamente a terminar este proyecto.*

*A toda mi familia al estar pendientes, gracias por su amor y cariño.*

*A mis maestros, quienes estuvieron desde el inicio de mi carrera, hasta el día de hoy impartíendome sus conocimientos y aún más consejos, gracias por cada momento compartido.*

## ÍNDICE GENERAL

<b>APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN.....</b>	<b>ii</b>
<b>TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....</b>	<b>iii</b>
<b>AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>iii</b>
<b>CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR .....</b>	<b>iv</b>
<b>AL CONSEJO DIRECTIVO .....</b>	<b>v</b>
<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>vi</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE GENERAL .....</b>	<b>viii</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS .....</b>	<b>x</b>
<b>ÍNDICE DE CUADROS.....</b>	<b>xi</b>
<b>ÍNDICE DE ILUSTRACIONES .....</b>	<b>xii</b>
<b>RESUMEN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>CAPITULO I.....</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>7</b>
<b>1.2.4 Formulación del problema .....</b>	<b>8</b>
<b>1.2.5 Preguntas directrices .....</b>	<b>8</b>
<b>1.2.6 Delimitación .....</b>	<b>8</b>
<b>1.3 Justificación .....</b>	<b>9</b>
<b>1.4 Objetivos.....</b>	<b>10</b>
<b>1.4.1 Objetivo general:.....</b>	<b>10</b>
<b>1.4.2 Objetivos específicos:.....</b>	<b>10</b>
<b>MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>11</b>
<b>2.1. Antecedentes de investigación.....</b>	<b>11</b>
<b>2.2. Fundamentación filosófica .....</b>	<b>12</b>
<b>2.3. Fundamentación legal.....</b>	<b>13</b>
<b>2.4 Categorías fundamentales .....</b>	<b>16</b>



2.5	Fundamentación teórica de la variable independiente.....	19
2.5.1	Fundamentación teórica de la variable independiente.....	24
2.6	Hipótesis.....	29
2.7	Señalamiento de variables.....	29
CAPITULO III	.....	30
METODOLOGÍA	.....	30
3.1	Enfoque de la investigación.....	30
3.2.	Modalidad básica de la investigación.....	30
3.3.	Nivel o tipo de investigación.....	31
3.4.	Población y muestra.....	31
3.4.1.	Población.....	31
3.4.2	Muestra.....	32
3.5	Operacionalización de variables.....	33
3.6.	Recolección de información.....	35
3.7.	Plan de procesamiento de información.....	35
3.8	Análisis e interpretación de resultados.....	36
CAPITULO IV	.....	37
4.1	Análisis e interpretación de los resultados.....	37
4.2	Verificación de la hipótesis.....	48
4.2.1	Planteamiento de la hipótesis.....	48
4.2.2	Selección del nivel de significación.....	48
4.2.3	Descripción de la población.....	48
4.2.4	Especificación de las regiones de aceptación y rechazo.....	49
4.2.5	Recolección de datos y cálculo de los estadísticos.....	50
4.2.6	Cálculo del chi cuadrado.....	51
4.2.7	Decisión.....	51
CAPÍTULO V	.....	52
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	.....	52
5.1.	Conclusiones.....	52
5.2.	Recomendaciones.....	53
BIBLIOGRAFÍA	.....	54
ANEXO	.....	56
FOTOGRAFÍAS	.....	58
PAPER ACADEMICO	.....	63

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1:</b> Árbol de problemas.....	6
<b>Gráfico 2:</b> Inclusión conceptual .....	16
<b>Gráfico 3:</b> Subordinación conceptual variable dependiente .....	17
<b>Gráfico 4:</b> Subordinación conceptual variable dependiente .....	18
<b>Gráfico 5:</b> Representación gráfica pregunta 1.....	37
<b>Gráfico 6:</b> Representación gráfica pregunta 2.....	39
<b>Gráfico 7:</b> Representación gráfica pregunta 3.....	40
<b>Gráfico 8:</b> Representación gráfica pregunta 4.....	41
<b>Gráfico 9:</b> Representación gráfica pregunta 5.....	42
<b>Gráfico 10:</b> Representación gráfica pregunta 6.....	43
<b>Gráfico 11:</b> Representación gráfica pregunta 7.....	44
<b>Gráfico 12:</b> Representación gráfica pregunta 8.....	46
<b>Gráfico 13:</b> Representación gráfica pregunta 9.....	47

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>Cuadro 1:</b> Platos típicos Parroquia Atocha-Ficoa.....	27
<b>Cuadro 2:</b> Población .....	32
<b>Cuadro 3:</b> Operacionalización variable independiente.....	33
<b>Cuadro 4:</b> Operacionalización variable dependiente.....	34
<b>Cuadro 5:</b> Plan de recolección de información.....	35
<b>Cuadro 6:</b> Tabulación pregunta 1 .....	37
<b>Cuadro 7:</b> Tabulación pregunta 2 .....	39
<b>Cuadro 8:</b> Tabulación pregunta 3 .....	40
<b>Cuadro 9:</b> Tabulación pregunta 4 .....	41
<b>Cuadro 10:</b> Tabulación pregunta 5 .....	42
<b>Cuadro 11:</b> Tabulación pregunta 6 .....	43
<b>Cuadro 12:</b> Tabulación pregunta 7 .....	44
<b>Cuadro 13:</b> Tabulación pregunta 8 .....	46
<b>Cuadro 14:</b> Tabulación pregunta 9 .....	47
<b>Cuadro 15:</b> Población para la verificación de la hipótesis.....	48
<b>Cuadro 16:</b> Grados de libertad.....	49
<b>Cuadro 17:</b> Grafico de distribución .....	49
<b>Cuadro 18:</b> Frecuencia observada.....	50
<b>Cuadro 19:</b> Frecuencia esperada.....	50
<b>Cuadro 20:</b> Recolección de datos (Chi cuadrado) .....	51

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<b>Ilustración 1:</b> Área de investigación (Parroquia Atocha-Ficoa).....	9
<b>Ilustración 2:</b> Comida típica .....	58
<b>Ilustración 3:</b> Comida típica .....	58
<b>Ilustración 4:</b> Comida típica .....	59
<b>Ilustración 5:</b> Comida típica .....	59
<b>Ilustración 6:</b> Comida típica .....	60
<b>Ilustración 7:</b> Comida típica .....	60
<b>Ilustración 8:</b> Comida típica .....	61
<b>Ilustración 9:</b> Comida típica .....	61
<b>Ilustración 10:</b> Comida típica .....	62
<b>Ilustración 11:</b> Comida típica .....	62
<b>Ilustración 12:</b> Comida típica .....	63

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

**RESUMEN EJECUTIVO**

**TEMA:** “EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO”

**AUTOR:** Estefanía Alexandra Flores Carrasco

**TUTOR:** Lcdo. Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

**RESUMEN**

La gastronomía típica es un punto muy relevante que identifica a los ambateños no solo en su venta de productos, también en la forma de preparación culinaria que contiene tradiciones ancestrales, este conjunto de saberes forma una riqueza cultural que influye al momento de visitar el cantón.

El presente trabajo de investigación se lleva a cabo en la Parroquia Atocha-Ficoa, Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua, sector estratégico en donde la gastronomía típica es ofertada ampliamente y la ubicación de atractivos turísticos reconocidos llaman la atención del turista por lo tanto es visitada constantemente aportando al desarrollo turístico cultural.

A través de este proyecto se intenta mantener nuestra historia y difundir nuestra identidad gastronómica a la colectividad ya que actualmente existe una gran competitividad con las nuevas tendencias culinarias que están cobrando mayor fuerza en el mercado.

Para obtener una información veraz se ha realizado observaciones de campo y encuestas a personas relacionadas directamente con la gastronomía típica de la parroquia las mismas que ayudaron a reconocer las necesidades de dicha investigación.

**Palabras claves:** gastronomía típica, turismo cultural, identidad gastronómica, tendencias culinarias.

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación sobre el valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato.

Consta de 4 capítulos y un artículo académico como complemento a la investigación en los cuales se desarrolla el contexto de la investigación presentados a continuación:

### **CAPÍTULO I:**

Se identifica al problema objeto de estudio de la investigación, su realidad el contexto en el cual se desarrolla, además de analizar y comprender sus inicios, y describir los aspectos que abarca seguido de un análisis crítico que consiste en determinar las causas del problema.

### **CAPÍTULO II:**

Se desarrolla el marco teórico, que es el sustento teórico científico que permite interpretar el problema objeto de estudio, toma inicio con 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 incluyen la gráfica de las variables del problema para luego proceder a su respectiva descripción. La hipótesis, que es la respuesta tentativa y provisional al problema; y las variables, que son los ejes característicos de la investigación.

### **CAPÍTULO III:**

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 que complementara el proceso investigativo, la operacionalización de variables, recolección de información y su respectivo procesamiento y análisis de la información obtenida

#### **CAPÍTULO IV:**

Se desarrolla el respectivo análisis de la recolección de información por medio de técnicas e instrumentos empleados durante el proceso investigativo, para la posterior comprobación de la hipótesis planteada.



## **CAPITULO I**

### **EL PROBLEMA**

#### **1.1 Tema de investigación**

EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA – FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO.

#### **1.2 Planteamiento del problema**

##### **1.2.1 Contextualización**

La provincia de Tungurahua actualmente se ha consolidado como un eje turístico por excelencia, dentro de esta favorecida provincia se fusionan diversos factores como: flora, fauna, diversidad de grupos étnicos, fiestas populares, paisajes coloridos y las numerosas posibilidades de realizar turismo, ya sea cultural, gastronómico, rural, de aventura, de negocios, religioso, han convertido a esta provincia andina en una plaza turística muy cotizada, a nivel nacional e internacional.

La gastronomía de la provincia de Tungurahua es reconocida debido a su variedad de platos y a su sabor puesto que son elaborados de generación en generación heredando todos los secretos de preparación que sus antepasados han dejado como legado, toda esta combinación de sabores ha despertado el interés en propios y extraños a visitar y degustar de los manjares de esta querida provincia.

La Fiesta de las Flores y de las Frutas es una de la más representativas de la ciudad, se ha establecido como un evento simbólico en donde el turista local y extranjero puede apreciar nuestra cultura, además darse la oportunidad de

saborear los innumerables platos gastronómicos ofertados en dicha época festiva, que generan importantes ingresos económicos tanto para pobladores como para las empresas de la ciudad e inclusive para sus alrededores.

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. (Coque, 2013)

Se puede analizar que la cocina ambateña brinda una gran variedad gastronómica además de un sabor único debido a que muchos de los ingredientes y animales utilizados para la preparación de los platillos más simbólicos provienen de esta zona andina por lo que obtienen de esta forma el toque de autenticidad.

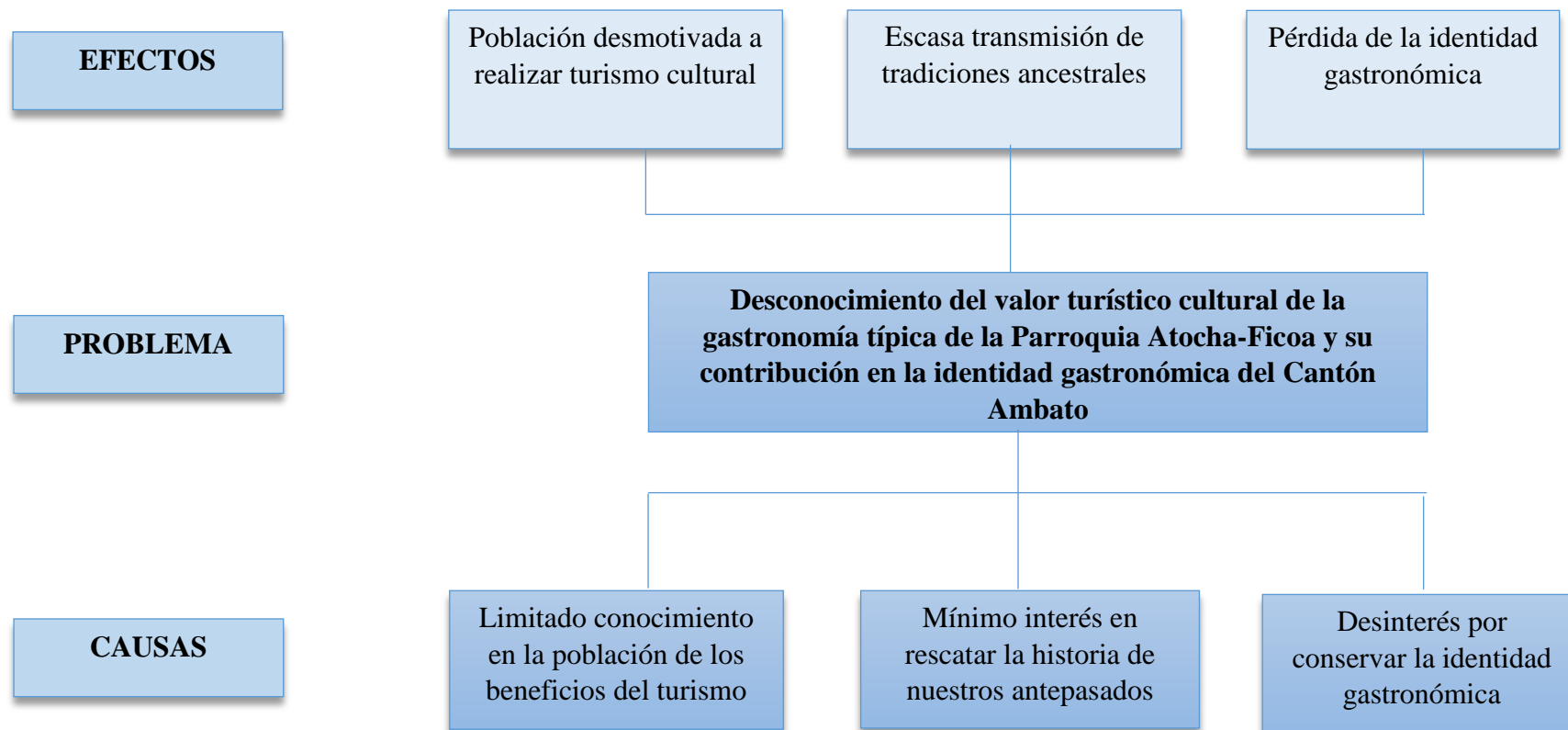
Entre los platos característicos de la ciudad de Ambato, se menciona: los lllapingachos, que consta de tortillas a base de papa, chorizo, huevos fritos ensalada y el aguacate, se encuentra también la fritada, chinchulines el yaguarlocro, el seco de gallina, las afamadas gallinas asadas y el pan de Pinllo, el pan ambateño es muy conocido en el país desde la época de la colonia por su inigualable sabor (Rodríguez, 2011) en fin, un sinnúmero de platos para todo tipo de paladares que se pueden encontrar en mercados, plazas y demás lugares ubicados en céntricamente.

Segun (Guerra, 2013) la parroquia Atocha-Ficoa se encuentra ubicada en la zona centro-norte de la ciudad de Ambato es un lugar estratégico aquí se puede encontrar un sinnúmero de atractivos culturales y gastronómicos, Aquí se encuentra la emblemática casa de Juan Montalvo, uno de los personajes ambateños más representativos de la literatura ecuatoriana. Esta también el Jardín Botánico Atocha - La Liria, que consta como un atractivo para los amantes de la naturaleza debido a que resalta la biodiversidad de especies.

La parroquia Atocha-Ficoa ha sido por décadas un lugar de expendio de platos típicos. Luego del terremoto de 1949 varias familias luchadoras construyeron pequeños asaderos de cuyes, tras encontrar la sazón perfecta para el caldo de gallina, el aji de cuy y conejo (MINISTERIO DE TURISMO, 2012) estos negocios aportaron al progreso económico y constituyeron una tradición culinaria que posee una gran acogida hasta la actualidad así como la colada morada tradición del día de los difuntos: en noviembre, pero en la parroquia se la puede encontrar todos los días del año a disposición del público, se puede acompañar de empanadas de viento el delicioso pan de leña, tenemos los helados de Ficoa con una gran demanda en especial para estudiantes de lunes a viernes y para familias los fines de semana.

### 1.2.2 Análisis crítico

Gráfico 1: Árbol de problemas



Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)

Se han identificado varias causas que influyen de manera directa en la problemática, es decir el limitado conocimiento en la población de los beneficios que trae consigo el desarrollo del turismo ha provocado desmotivación en incursionar en nuevos potenciales económicos como lo es el turismo cultural.

Otra de las causas encontradas es el mínimo interés en rescatar la historia de nuestros antepasados muy preocupante en nuestra sociedad por la desvalorización a las prácticas que nuestros antepasados dejaron dando como efecto la escasa transmisión de tradiciones ancestrales.

Y por último el desinterés por conservar la identidad gastronómica y muchos saberes y secretos ancestrales, pues muchas personas dejarían de lado la preparación de dicha comida para incursionar en diferentes prácticas gastronómicas, cambiando el menú tradicional con valores nutritivos por el más rápido y sin duda económico, simplemente para obtener una mayor fuente de ingreso.

### **1.2.3 Prognosis**

Al no realizarse el presente trabajo de investigación continuara la problemática del desconocimiento del valor turístico cultural de la gastronomía típica de la Parroquia Atocha-Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del Cantón Ambato, generando así efectos tales como la perdida de nuestras raíces, costumbres, practicas ancestrales, cualidades únicas que forman parte del atractivo turístico la cocina ambateña, además de la perdida de afluencia de turistas y por ende el desarrollo económico del cantón Ambato.

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

¿De qué manera aporta el valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa en la identidad gastronómica del Cantón Ambato?

#### **1.2.5 Preguntas directrices**

- ✓ ¿Cuáles son las características principales del valor turístico cultural de la parroquia Atocha - Ficoa?
- ✓ ¿Cuáles son los platos típicos representativos de la parroquia Atocha - Ficoa ?
- ✓ ¿Cómo aportará en la investigación del valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa en la identidad gastronómica del Cantón Ambato en la redacción de un paper "texto científico"?

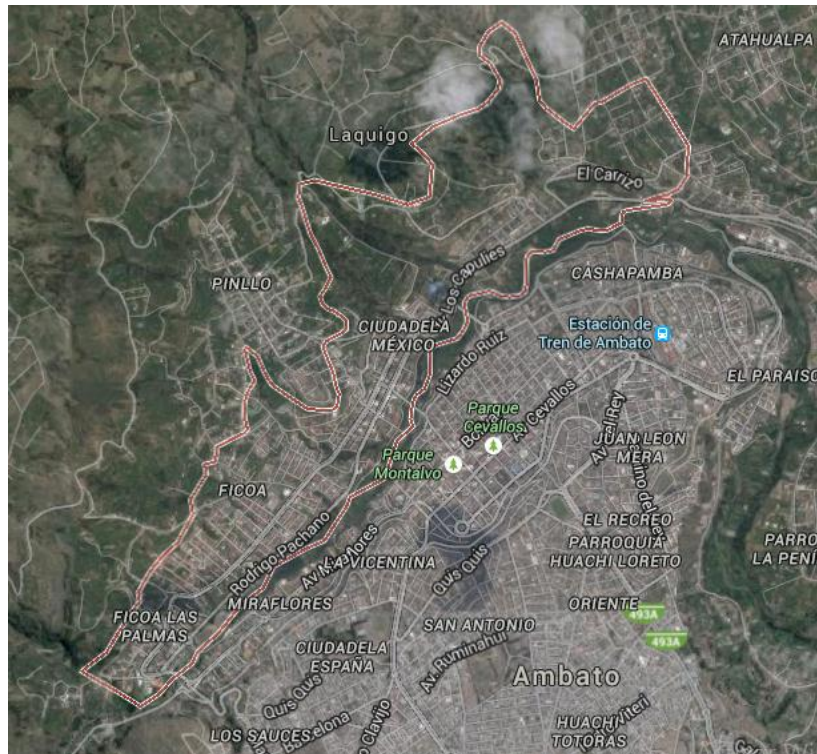
#### **1.2.6 Delimitación**

##### **Delimitación del contenido:**

- ✓ Campo: Turismo
- ✓ Área: Turismo Cultural
- ✓ Aspecto: Gastronomía típica de la parroquia Atocha - Ficoa

##### **Delimitación espacial:**

La presente investigación se llevará a cabo en la parroquia urbana: Atocha-Ficoa del cantón Ambato, provincia de Tungurahua, Ecuador.



*Ilustración 1: Área de investigación (Parroquia Atocha-Ficoa)*

*Fuente: (Google Inc., 2015)*

### **Delimitación temporal:**

El presente trabajo de investigación se lo realizará en el periodo lectivo Octubre 2015 – Marzo 2016.

### **1.3 Justificación**

Este trabajo es de gran **interés** porque mediante la realización de este proyecto se podrá conseguir información relevante sobre la gastronomía típica de la parroquia Atocha - Ficoa y su aporte turístico al cantón Ambato.

La **importancia** que este proyecto tiene es vital para el fortalecimiento de la gastronomía típica; en el que los visitantes además de disfrutar de platos tradicionales, también puedan conocer de la historia, tradición y costumbres disfrutando del sabor que caracteriza al Cantón, además de contribuir al desarrollo de turismo al ser un cantón con numerosos sitios turísticos.

Esta investigación es plenamente **factible** porque se cuenta con una fuente verificable de información como son los propietarios de los establecimientos comerciales de la parroquia, en cuanto a la disponibilidad económica y temporal por parte del investigador.

Este proyecto de investigación será de gran **utilidad** porque esta direccionada a mejorar el turismo en el sector así como el crecimiento económico del cantón que permite mejorar la calidad de vida de los habitantes.

Los **beneficiarios** que tendrá la investigación serán principalmente, los propietarios de los establecimientos de comida del cantón en donde aún prevalece la gastronomía ancestral y sus tradiciones, por lo tanto a los habitantes de la parroquia Atocha-Ficoa.

## **1.4 Objetivos**

### **1.4.1 Objetivo general:**

- ✓ Analizar el valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha- Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del Cantón Ambato.

### **1.4.2 Objetivos específicos:**

- ✓ Determinar las características principales de la gastronomía típica existente en la parroquia Atocha – Ficoa.
- ✓ Establecer los platos típicos representativos de la parroquia que aportan a fortalecer la identidad gastronómica del cantón.
- ✓ Redacción de un paper (texto científico) como aporte en la investigación del valor turístico cultural de la gastronomía típica de la Parroquia Atocha-Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del Cantón Ambato.



## **CAPITULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1. Antecedentes de investigación**

Se realizado una minuciosa indagación sobre los temas de investigación ya realizados y existen informes que guardan estrecha relación con las variables expuestas en este trabajo investigativo:

Según (Coque, 2013) de la Universidad Técnica de Ambato, en su investigación con el tema “LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA” menciona lo siguiente:

- ✓ Realizar un estudio de las tradiciones culinarias dentro del Cantón Ambato, el reconocer si vale la pena mantener nuestra historia, nuestras raíces y no dejar que muera nuestra gastronomía ancestral ayuda a contribuir al rescate de nuestra identidad.
- ✓ 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.

#### **Comentario personal**

Se puede decir que existe una escasa apreciación sobre las antiguas prácticas ancestrales, en la actualidad se da más importancia al valor comercial que al cultural y toda la historia que trae consigo en sí, es de vital importancia promover la identidad gastronómica, revivir las prácticas culinarias de nuestros antepasados y transmitirlos a cada generación.

También (Guerra, 2013), en su tesis para la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería, de la Universidad Técnica de Ambato, sobre “LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ATOCHA-FICOA” concluyó:

- ✓ Se determinó que la gastronomía tradicional forma un eje principal dentro de la actividad turística en la parroquia Atocha- Ficoa, tanto para el visitante extranjero como para el nacional.
- ✓ La forma de preparación y técnicas de muchos de los platillos del cantón tienen practicas ancestrales las que se han convertido en un factor muy apreciado por los turistas.

### **Comentario personal**

Se puede decir que el cantón Ambato cuenta con un gran potencial turístico, gracias a la variedad gastronómica con la que cuenta pero el desconocimiento de los beneficios del turismo gastronómico en la población ha causado estancamientos y deficiencias que deben ser pulidas para alcanzar un mejor desarrollo para beneficio de la comunidad.

### **2.2. Fundamentación filosófica**

La presente investigación se fundamenta en el paradigma crítico-propositivo; crítico por que analiza desde un punto de vista crítico el valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa y su contribución a la identidad gastronómica del cantón Ambato, a su vez la misma es propositiva porque plantea soluciones que van a contrarrestar la problemática del tema.

## **2.3. Fundamentación legal**

### **CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA**

#### **Sección cuarta**

#### **Cultura y ciencia**

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales. (ASAMBLEA CONSTITUYENTE, 2008)

## **TÍTULO VII RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR**

### **Sección quinta**

#### **Cultura**

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.
2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico. ´

3. Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.
4. Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. Los bienes culturales patrimoniales del Estado serán inalienables, inembargables e imprescriptibles. El Estado tendrá derecho de prelación en la adquisición de los bienes del patrimonio cultural y garantizará su protección. Cualquier daño será sancionado de acuerdo con la ley. (ASAMBLEA CONSTITUYENTE, 2008)

## **LEY DE TURISMO**

### **CAPÍTULO I**

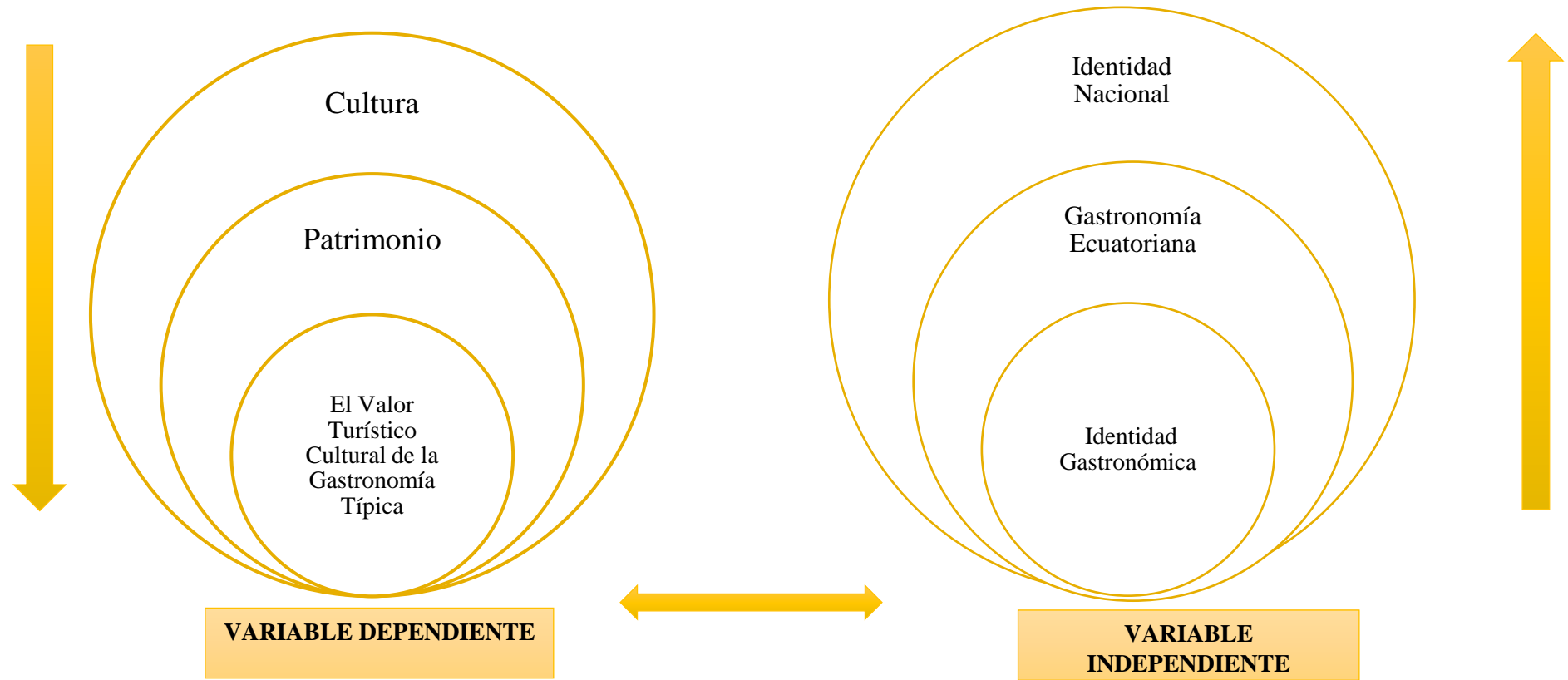
#### **GENERALIDADES**

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,
- g) Fomentar e incentivar el turismo interno. (MINISTERIO DE TURISMO, 2008)

## 2.4 Categorías fundamentales

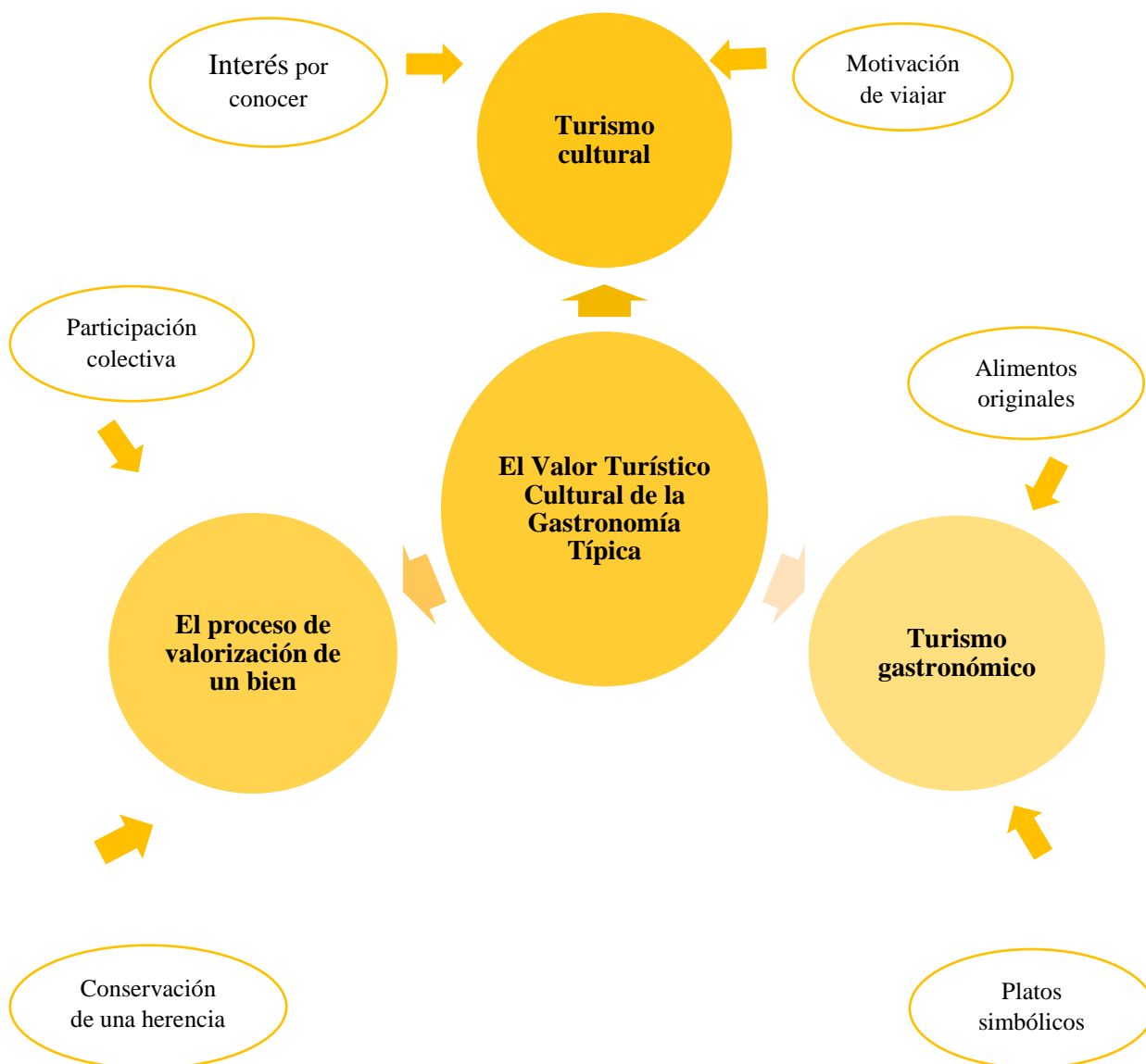
Gráfico 2: Inclusión conceptual



Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)

## SUPERORDINACIÓN CONCEPTUAL VARIABLE DEPENDIENTE

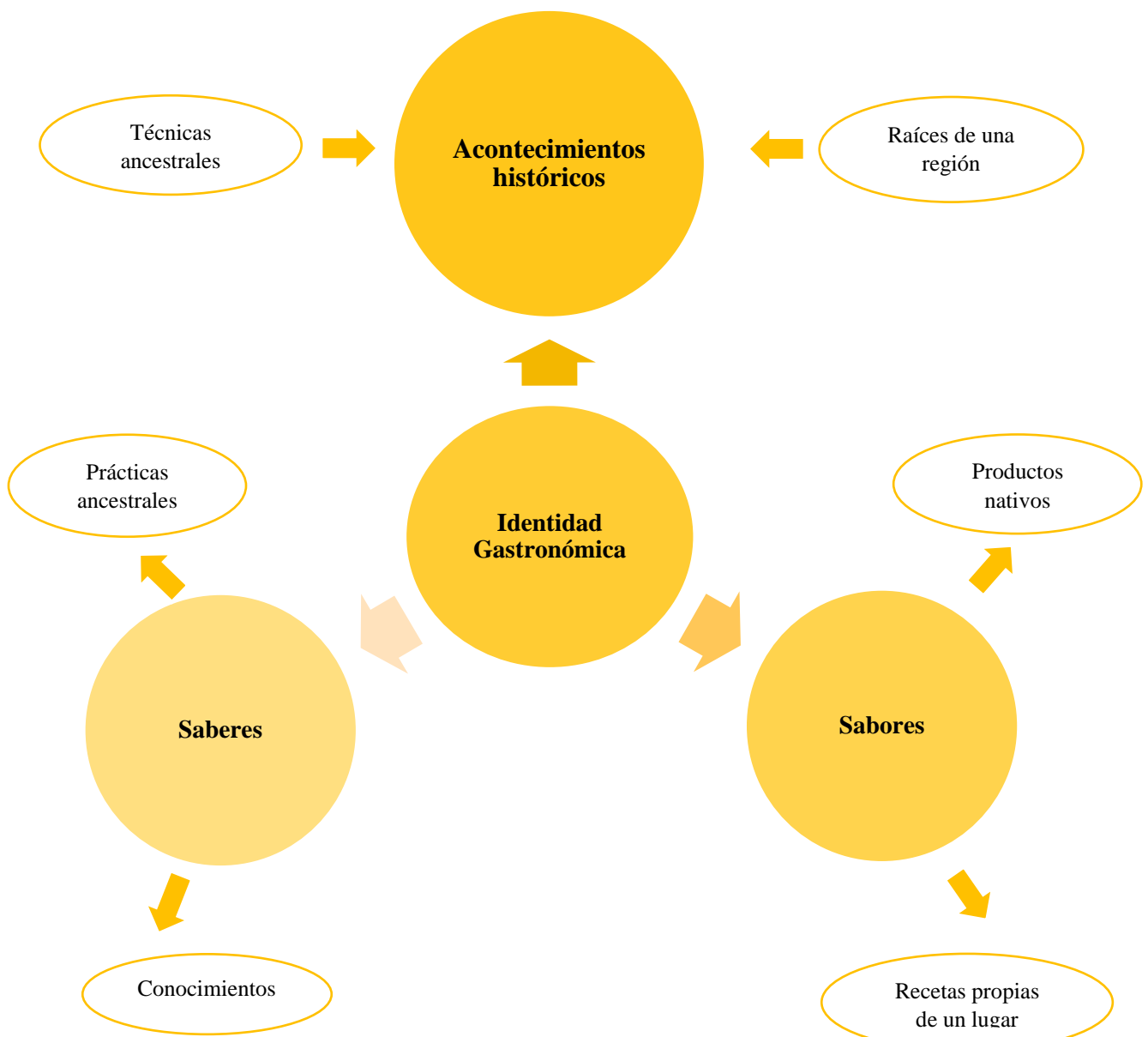
Gráfico 3: Subordinación conceptual variable dependiente



Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)

## SUBPERORDINACIÓN CONCEPTUAL VARIABLE INDEPENDIENTE

Gráfico 4: Subordinación conceptual variable dependiente



Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)



## **2.5 Fundamentación teórica de la variable independiente**

### **CULTURA**

El término surgió en Europa del latín *cultus* que significa cuidado del campo, al finalizar la segunda guerra mundial se introdujo el término. (Secretaría de la Defensa Nacional, 2010). La cultura se refiere a la acumulación de resultados de experiencias a lo largo del tiempo, va desde el comer al vivir diariamente es decir regula nuestra acción cotidiana y de donde surgen los valores. (Tylor, 1871) Plantea que la cultura es: "aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias. El arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de la sociedad"

La cultura es una abstracción, es una construcción teórica a partir del comportamiento de los individuos de un grupo. Por tanto nuestro conocimiento de la cultura de un grupo va a provenir de la observación de los miembros de ese grupo que vamos a poder concretar en patrones específicos de comportamiento. Cada individuo tiene su mapa mental, su guía de comportamiento, lo que llamamos su cultura personal. Mucha de esa cultura personal está formada por los patrones de comportamiento que comparte con su grupo social, es decir, parte de esa cultura consiste en el concepto que tiene de los mapas mentales de los otros miembros de la sociedad. Por tanto la cultura de una sociedad se basa en la relación mutua que existe entre los mapas mentales individuales. El antropólogo, como no puede conocer directamente el contenido mental de una persona, determina las características de estos mapas mentales a través de la observación del comportamiento (Herrero, 2002) pág. 1

La cultura es la esencia de todo lo que somos, en donde intervienen prácticas y conocimientos con los cuales nos hemos ido formando a través de los años y el cual nos permite diferenciarnos.

## **PATRIMONIO:**

La palabra patrimonio proviene del latín “patrimonium” en sus orígenes significaba el conjunto de bienes heredada a una persona de sus padres. Otorga un sentido de la propiedad privada que es importante resaltar (García, 2008). Resaltante también a los bienes materiales, puesto que no son los únicos que se heredan, sino también aquellos legados de disfrute social, que unas generaciones van legando a otras.

Según (Pernaut, 2005) el patrimonio está compuesto por elementos heredados y actuales, universales y particulares, tangibles e intangibles.

El patrimonio es la estructura de la cultura, su tradición y experiencia. Está compuesto por elementos universales y particulares, históricos y actuales, tangibles o materiales e intangibles o inmateriales, visibles e invisibles.

El término de Patrimonio es amplio e incluye los paisajes, los sitios históricos y entornos construidos, así como la biodiversidad, los grupos de objetos diversos, las tradiciones pasadas y presentes, los conocimientos y experiencias vitales que caracterizan y distinguen a un lugar, es por esta razón que su concepto se ha enriquecido aún más gracias a la creciente aportación de la diversidad cultural del mundo. Actualmente hacia los años 60 se amplía el concepto de bien cultural, hacia un concepto más comprensivo del mismo, esta ampliación de percepción del patrimonio ahora introduce términos como es de manifestaciones de un pueblo, paisajes culturales, (Rosales & Mota, 2004) afirma que el patrimonio cultural lo integran todos los monumentos, obras arquitectónicas, esculturas o pinturas monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas, y grupos de elementos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.

Con el paso de los años la concepción Cultura se iba ampliando con nuevas contribuciones del pensamiento, también el término de patrimonio histórico amplía su campo dado que la Historia es una referencia o lo que podemos contar del pasado por lo que patrimonio histórico viene a ser los bienes tangibles, de un territorio en donde

está enraizada en hechos de un pueblo donde existe un sentido de identificación o diferenciación que desea transferirse al conjunto de la sociedad.

Debemos considerar al Patrimonio Histórico, más allá del objeto es decir como utilidad educativa, puesto que enseña que todo cuanto existe es parte de una historia que nos pertenece, que el trabajo de nuestros antepasados nos legó bienes colectivos, con el fin de perpetuar la memoria para el futuro.

Es de vital importancia conservar las antiguas prácticas, no solo porque forman parte del patrimonio, sino inclusive porque representan un vínculo con nuestros antepasados, con nuestras familias; el patrimonio es un magnífico recurso para fomentar y difundir el conocimiento histórico a través de este, podemos conocer y sentir de modo directo el pasado.

## **EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA**

Actualmente el turismo se inclina cada vez más a la especialización, con el fin de satisfacer nuevos nichos de mercado el turismo gastronómico va al encuentro de nuevos deseos del turista que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos.

(Torres, 2003) señala que hay turistas que "se alimentan" y otros que "viajan para comer" es posible encontrar por todos lados personas que viajan para "experimentar, degustar, probar nuevos sabores" ya sea en restaurantes, festividades, ferias por lo tanto la forma como el turista enfrenta la gastronomía y la intensidad con que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico, por consiguiente podemos defender el concepto de (Salazar, 2013) turismo gastronómico consiste en la valorización del patrimonio alimentario y culinario nacional: platos nacionales, regionales, locales; alimentos originales; comidas típicas y tradicionales que contribuyen a fortalecer la identidad del país y su desarrollo turístico.

Es indispensable mencionar el modelo de Fields (2002), asume que siendo la gastronomía el motivo del desplazamiento; para todas estas personas existen motivaciones de orden físico, cultural, interpersonal y de *status* y prestigio asociadas al

viaje. Para muchos turistas uno de los principales atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada lugar ofrece en la búsqueda del placer que brinda la alimentación. Una comida difiere de otra esencialmente por la significación de los momentos, lugares, y formas de preparar y servir los alimentos. Todas estas características forman parte de la cultura de un pueblo representando su identidad, y de acuerdo con la cultura se ajusta a diferentes normas y valores.

Lo que da a entender la importancia de la comida en la cultura, como el interés de conocer costumbres, ritos, tradiciones que forman parte de la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos, centros históricos, ferias de arte y otras atracciones con esta temática, con la intención de reunir experiencias nuevas que compensen necesidades culturales, por consiguiente se puede decir que turismo cultural es, "Aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico" (SECTUR, 2002). Por lo tanto el turismo cultural además de influir ampliamente en la valoración de un bien tangible e intangible como son las tradiciones, busca preservar estos bienes y transmitirlos para mayor apreciación.

Alimentarse forma parte de la experiencia turística del viaje porque independientemente de la motivación de viajar surge la necesidad de aprovechar los servicios de alimentación local es decir complementar el deseo turístico con una de las tantas formas de placer como la comida.

La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona, probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente.

(HJALAGER, et.al. 2000) La gastronomía como motivación turística está habitualmente asociada al turismo cultural lo que quiere decir que el turismo viene a reforzar esa importancia de las tradiciones gastronómicas, confiriéndoles aún más visibilidad, el turismo contribuye a inducir la valorización de la gastronomía como forma de oferta de la diferencia y de la autenticidad procurada por los visitantes.

(Valagão, 2002) afirma que la reciente valorización de las tradiciones alimentarias, como factor de promoción de la identidad cultural (...) tiene como resultado la afirmación de un sentido del lugar, el apego a las raíces y el interés inherente a la singularidad de una cultura localizada en un tiempo y un espacio específicos.

Hasta hace apenas unas décadas la aprobación del valor de un bien correspondía únicamente a ilustrados del arte, de la historia o ciencia; con la progresiva democratización y apertura a la diversidad, en casi todo el planeta, nos dirigió a un paulatino crecimiento de la participación ciudadana en todas las decisiones y gestiones, para la conservación de bienes, por lo que manifestaciones, lenguas autóctonas y otras que eran vistas como marginales, entre ellas la gastronomía, vienen a convertirse en significativos componentes identitarios y de turismo cultural de las sociedades.

los distintos valores que se reflejan en un bien tangible o intangible permite construir espacios de diálogo inter-cultural, y a través de ellos alcanzar acuerdos en los mecanismos para la conservación del bien (...) Esos valores abstractos son reflejados y trasladados a bienes y manifestaciones culturales que sirven de referente a las aspiraciones y discursos identitarios colectivos. Es así que el objeto o la manifestación estará cargado de múltiples valores, que hacen de él un símbolo de identidad multi-discursivo. Algunos valores tienen como característica la trascendencia, es decir, sobrepasan los valores materiales del plano de lo concreto y se posicionan en un nivel superior de sentido de vida colectiva. (Caballo, 2011)

El proceso de valorización de un bien o manifestación de una sociedad es tarea de todos lo que implica la toma de posición ante la herencia recibida y su relación con las nuevas manifestaciones y expresiones culturales. Es indispensable la comprensión social del significado de un lugar y de la importancia de su conservación porque es principalmente

en la mente del ciudadano en donde inicia la batalla por la conservación de su herencia cultural.

### **2.5.1 Fundamentación teórica de la variable independiente**

#### **IDENTIDAD GASTRONÓMICA**

El proceso histórico donde influyen principalmente las estructuras sociales la geografía del país y la historia así como el medio natural con factores como el clima, la posición geográfica, la flora y fauna de la región han marcado la identidad fácilmente en nuestro país se notara la diferencia entre las cuatro regiones y por ende la gastronomía que debido a su amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del transmitir saberes, sabores y la particularidad que presenta cada una responde a su entorno natural, región o clima.

Por lo tanto identidad gastronómica viene a ser todo alimento preparado, las prácticas y conocimientos en la producción que requieren dichos alimentos así como la producción de recetas propias de un lugar y consumo de las mismas que contienen importancia simbólica, cultural e identitaria para determinado lugar, país, ciudad o comunidad.

Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, utilizando técnicas culinarias, recetas y formas de preparar que vienen a ser el aporte cultural; forman las bases de la identidad de la gastronomía. No solo se hace relación a la elaboración de platos tradicionales o bebidas tradicionales, sino también, a los productos de los cuales se alimentan los miembros de una sociedad que se utilizan como ingredientes; por ello, se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida junto con ciertos condimentos o aromatizantes, permiten que este producto adquiera una textura, sabor y olor característico, que se convierte en una costumbre en especial al momento de la preparación que se convierte en tradición de la gente que habita y es participe para ser transmitidos de generación en generación para elaborar un plato.

La identidad alimentaria local, está conectada de forma intrínseca con los saberes de naturaleza predominantemente empírica que la sustentan y que, como se ha señalado en los puntos anteriores, está siendo valorada de múltiples formas. Esta importancia de los saberes alimentarios y culinarios de naturaleza predominantemente empírica, todavía no puede ser disociada de otras formas de estructuración del conocimiento. Dada la multiplicidad de medios de socialización actualmente existentes, el abordaje de las formas de transmisión de los saberes alimentarios y culinarios empíricos tendrá que abarcar otras formas de transmisión de saberes, articulando “pensamiento oral” y “pensamiento escrito” y tendrá que abarcar igualmente los sistemas de aprendizaje que se asientan en el pensamiento racional, es decir, la escuela como institución de enseñanza formal. Esta problemática se inscribe, así, en el dominio más vasto de la educación y de la transmisión cultural. En ese sentido, algunas de sus dimensiones de estudio son comunes a estos dominios circundantes. (Raquel Moreira, 2006)

La gastronomía es un factor preponderante al momento de manifestar la identidad de un pueblo porque abarca los sabores, sazones, el uso de técnicas ancestrales y milenarias utilizadas por indígenas autóctonos que incluyen todo el sentir, tradición y raíces de una región.

## **GASTRONOMÍA ECUATORIANA**

La gastronomía del Ecuador dada la riqueza del suelo, la diversidad de climas y aportaciones que componen el mismo se ve ampliamente enriquecida. Esto se debe a que dentro del país se puede apreciar cuatro regiones naturales que son costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos, cada una de estas regiones cuentan con productos predominantes a su piso climático siendo estos referentes para determinar sus principales preparaciones, los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales que dan una variedad de platos atractivos a diferentes paladares manteniendo su preparación tradicional propia de la zona. La cocina ecuatoriana tiene influencias europeas sobre todo la española que intervino a lo largo de la historia por los pueblos que conquistaron su territorio es decir los conquistadores españoles que lograron que animales como el cuy y la llama alimentos consumidos diariamente por incas se reemplazaran por la carne de res, cerdo, el aporte español trajo nuevas

experiencias a la cocina ecuatoriana la adopción popular del cerdo, borrego, pavos y gallinas fue uno de los hechos más significativos y aportantes a la comida ecuatoriana.

Ecuador dispone de una amplia gastronomía que mantiene esencias propias de su historia, enriquecida por la amplia variedad de alimentos existentes en cada una de sus regiones. Esto permite que su desarrollo se convierta en un icono que permite su identificación a nivel nacional e internacional (Pazos, 2009) pág. 41

Dentro comida ecuatoriana también conocida como “comida criolla” o “comida típica”, es muy común ver entre sus platos principales a la guatita, la fritada, el caldo de manguera, el sancocho, mellocos con habas cocinadas, el churrasco, los ceviches, el encebollado, al cuy asado como un plato típico de la región Sierra, que es considerado un plato fino de la región, cabe recalcar también a las bebidas como en chaguarmisqui, la chicha de jora, colada morada, el jugo de caña.

La Gastronomía Ecuatoriana es rica, destacando la diversidad de ingredientes con los que se elaboran sus platos, se encuentran los pescados como el picudo, albacora, corvina, trucha y mariscos, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, pollo, las papas, maíz, frutas, verduras y hortalizas. Para el toque especial de la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a nuestros platos es una cocina donde predomina una variedad de ingredientes.

Con el paso de los años la gastronomía ecuatoriana no deja de sorprender a nacionales y extranjeros por su variedad, riqueza y autenticidad de sabores la cocina ecuatoriana significa variación, por el sin número de platos tradicionales de las diferentes regiones del país, tomando muy en cuenta que todo es creación y herencia de sus antepasados es decir la comida ecuatoriana es el resultado de la tradición culinaria marcada por siglos.

La parroquia Atocha Ficoa cuenta con una variedad de establecimientos de comida preparada por lo que turistas acuden para degustar de los platos gastronómicos que se ofertan como los cuyes asados con papas y zarza de maní o conejo asado lo cual llama la atención de los visitantes, también caldo de gallina la fritada, los helados de paila o



máquina de varios sabores. En Atocha la colada morada que se puede encontrar a lo largo de la avenida principal Rodrigo Pachano y en los alrededores del parque.

*Cuadro 1: Platos típicos Parroquia Atocha-Ficoa*

<b>PLATOS TÍPICOS DE LA PARROQUIA ATOCHA- FICOA</b>	
<b>TIPO</b>	<b>DENOMINACIÓN</b>
CALDOS	Caldo de gallina
	Consomé de menudencia
ASADOS, FRITOS	Cuy asado
	Conejo asado
	Gallina asada
	Llapingachos
	Fritada
BEBIDAS	Colada Morada
	Morocho
POSTRE	Helados de paila
	Empanadas de viento
	Pan en horno de leña
	Mote con chicharrón
	Choclo con queso

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Restaurantes de comida típica de la parroquia Atocha - Ficoa*

La venta de colada morada, pan y empanadas cocinadas en horno de leña, se inició en este sector en 1920, A través de los años se ha venido desarrollando la actividad de generación en generación, para convertirse hoy en día uno de los principales platos tradicionales del cantón Ambato. (MINISTERIO DE TURISMO, 2012)

## **IDENTIDAD NACIONAL**

La (Secretaria de la Defensa Nacional, 2010) afirma que:

Identidad Nacional es una conciencia social que da sentido de equivalencia y pertenencia del individuo y su comunidad con el Estado Nacional, y se diferencia de otros Estados, afirmando su unión o independencia ante otras comunidades, en función de rasgos específicos; la fuerza integradora fundamental de esta unión es su historia común, reforzada mediante estructuras políticas, económicas y sociales.

Se puede entender a la identidad nacional como proceso de la integración del ciudadano a su país, en el deseo de defender su honor, derechos, valores culturales frente a cualquier amenaza externa que implica una concepción de la nación y de la identidad nacional como pilar fundamental a la lealtad y compromiso empeñados, es un asunto estrechamente ligado al nacionalismo que viene a definirse como: el compromiso en la defensa de los intereses de una nación.

La Identidad Nacional no sólo alude a los rasgos físicos que distinguen a los pueblos; en efecto, para que un pueblo pueda constituirse en nación requiere delimitar su espacio geográfico en el cual manifieste en distintas expresiones su cultura, sin embargo, la conciencia de identidad nacional se enraíza en los aspectos moral y espiritual del ciudadano, lo que es soporte y cimiento de la integridad territorial. La nación llega a ser más completa e internamente más homogénea cuando la comunidad comparte la historia, las tradiciones, la religión y las costumbres, pero sobre todo, por la conciencia que tienen sus componentes de pertenecer a un grupo, a una sola familia, de estructurar un todo, con características únicas con respecto a los demás agregados sociales que constituyen el resto de las naciones. (Secretaria de la Defensa Nacional, 2010)

La identidad nacional ecuatoriana es el resultado de un largo proceso histórico. Las sociedades aborígenes de la época preincásica, dejaron un legado histórico-cultural que forma parte de la identidad ecuatoriana. Durante el Incario se construyeron algunos asentamientos arquitectónicos importantes hasta la actualidad. Años después con la conquista y la colonización española aportaron con otros tantos nuevos elementos a la identidad de la Real Audiencia de Quito la mezcla racial y la riqueza del entorno produjeron algunos cambios culturales, que permitieron el desarrollo de las artes,

especialmente la construcción, pintura y escultura. En la Colonia se destaca la Escuela Quiteña, como un espacio de alta producción artística valorada hasta la actualidad.

El Ecuador tuvo un origen histórico y su construcción ha sido un proceso largo. Con la base de estos legados, pero también con los nuevos aportes de la vida diaria, se ha procurado generar elementos y rasgos de identidad nacional. Los grandes cambios y la modernización de la sociedad que se han dado en años recientes, han impactado en los modos de vida y las expresiones culturales de amplios sectores de la población. Por ello es importante para el presente, futuro de nuestro país y evitar transformaciones sociales.

## **2.6 Hipótesis**

El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa incide en la contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato.

## **2.7 Señalamiento de variables**

- ✓ Variable Dependiente: El Valor Turístico Cultural de la Gastronomía Típica
  
- ✓ Variable Independiente: La Identidad Gastronómica

## **CAPITULO III**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1 Enfoque de la investigación**

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo, en cuanto analizaremos el valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y su incidencia en la contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato, basándonos en registros obtenidos por medio de la técnica de observación y encuestas, que proporcionaran los resultados deseados de las variables a desarrollar.

El enfoque cuantitativo se presenta al momento de la recolección, tabulación y análisis de los datos arrojados por las encuestas, para comprobar la validez de la hipótesis planteada.

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

Para la presente investigación se aplicara las modalidades de campo y bibliográfica.

##### **✓ De campo**

De campo porque el trabajo investigativo se realizara en el lugar donde se produce el problema investigado, es decir en los restaurantes de gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa, lo que a su vez permite obtener contacto directo con los individuos relacionados con el objeto de estudio que son los actores principales.

##### **✓ Bibliográfica**

Bibliográfica ya que mediante esta se obtendrán antecedentes investigativos y permitirá la obtención y recopilación de información relacionada con el tema de investigación planteado.

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

El nivel o tipo de investigación que se empleará es de tipo exploratoria, permite recoger datos, información e identificar antecedentes generales de esta problemática y encontrará los procedimientos adecuados para simplificar su comprobación, sugerencias de aspectos relacionados que deberían examinarse en profundidad en futuras investigaciones.

Descriptiva también conocida como la investigación estadística, pues analiza describe los datos y detalla la situación actual de la problemática.

### **3.4. Población y muestra**

#### **3.4.1. Población**

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.

El universo de estudio de la presente investigación está integrado por los propietarios y trabajadores de restaurantes de comida típica de la parroquia Atocha – Ficoa, es decir 54 personas detalladas a continuación.

*Cuadro 2: Población*

<b>Nombre del Restaurant</b>	<b>Número de propietarios</b>	<b>Número de trabajadores</b>
<b>Picantería La Hacienda</b>	1	2
<b>Restaurante Doña Charito</b>	1	4
<b>Restaurante Los Cuyes</b>	1	5
<b>Restaurante Los Cuyes II</b>	1	3
<b>Picantería Chilingua</b>	1	1
<b>Picantería Magdalena</b>	1	2
<b>Asociación 2 de Noviembre</b>	21	-
<b>Personas no pertenecientes a la Asociación 2 de Noviembre</b>	3	-
<b>Panadería Cigüeña</b>	1	3
<b>Panadería Atocha</b>	1	2
<b>TOTAL</b>	32	22
<b>TOTAL</b>		<b>54</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Restaurantes de comida típica de la parroquia Atocha - Ficoa*

### **3.4.2 Muestra**

En vista de que la población a ser investigada es menor a 100, no se aplicara una muestra es decir, se trabajara con todo el universo investigativo, las cuales al encontrarse inmersos en el problema a investigar, proporcionaran información verídica.

### 3.5 Operacionalización de variables

#### Variable dependiente: El valor turístico cultural de la gastronomía típica

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICO	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
La posibilidad de viajar por la motivación de conocer y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales, materiales e intelectuales que caracterizan a un grupo social de un destino específico con la intención de recoger experiencias nuevas que satisfagan necesidades el turismo fortalece la importancia de las tradiciones gastronómicas, otorgando más visibilidad, el turismo contribuye a inducir la valorización de la gastronomía como forma de oferta de la diferencia y de la autenticidad	<p>Viajar por la motivación de conocer y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales, materiales e intelectuales que caracterizan a un grupo social</p> <p>Turismo fortalece la importancia de las tradiciones gastronómicas, confiriéndoles aún más visibilidad, el turismo contribuye a inducir la valorización de la gastronomía</p>	<p>Experiencia turística</p> <p>Memoria histórica</p> <p>Rasgos distintivos</p> <p>Turismo gastronómico</p> <p>Importancia de los alimentos</p> <p>Riqueza culinaria</p>	<p>¿Estaría dispuesto a visitar algún destino turístico lejos de su lugar de residencia por un platillo gastronómico especial?</p> <p>¿Cree usted que la parroquia Atocha-Ficoa cuenta con un gran valor turístico cultural?</p> <p>¿Cree usted, que la comida típica es fuente de motivación para realizar turismo?</p>	<p>Encuesta cuestionario estructurado</p> <p>Encuesta cuestionario estructurado</p> <p>Encuesta cuestionario estructurado</p>

*Cuadro 3: Operacionalización variable independiente*

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

**Variable independiente: Identidad gastronómica**

*Cuadro 4: Operacionalización variable dependiente*

<b>CONCEPTUALIZACIÓN</b>	<b>CATEGORÍAS</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>ÍTEMS BÁSICOS</b>	<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS</b>
<p>Es el conjunto de creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación al igual que los procesos de preparación culinaria que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura que forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado</p>	<p>Prácticas heredadas</p> <p>Procesos de preparación culinaria</p> <p>Patrimonio alimentario</p>	<p>Saberes ancestrales</p> <p>Ingredientes, recetas y formas de cocinar</p> <p>Comidas representativas y simbólicas</p>	<p>¿Cree usted que las nuevas generaciones de cocineros conservan los sabores ancestrales alimentarios?</p> <p>¿Cree usted que los métodos de preparación de alimentos ancestrales deben ser utilizados en la actualidad?</p> <p>¿Considera usted que la gastronomía tradicional contribuye a conservar la identidad gastronómica?</p>	<p>Encuesta cuestionario estructurado</p> <p>Encuesta cuestionario estructurado</p> <p>Encuesta cuestionario estructurado</p>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*



### 3.6. Recolección de información

*Cuadro 5: Plan de recolección de información*

<b>PREGUNTAS BÁSICAS</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
<p><b>¿Para qué?</b></p> <p><b>¿De qué personas u objetos?</b></p> <p><b>¿Sobre qué aspectos?</b></p>	<p>Para lograr los objetivos de la investigación y proponer alternativas de solución al problema.</p> <p>Propietarios y colaboradores de restaurantes de comida típica de la parroquia Atocha-Ficoa</p> <p>Gastronomía típica</p>
<p><b>¿Quién? ¿Quiénes?</b></p> <p><b>¿Cuándo?</b></p> <p><b>¿Dónde?</b></p> <p><b>¿Cuántas veces?</b></p>	<p>Investigador</p> <p>Año 2015</p> <p>Parroquia Atocha-Ficoa</p> <p>Una vez</p>
<p><b>¿Qué técnicas de recolección?</b></p> <p><b>¿Con qué?</b></p> <p><b>¿En qué situación?</b></p>	<p>Encuesta</p> <p>Cuestionario estructurado</p> <p>Los días de mayor afluencia de una manera objetiva</p>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

### 3.7. Plan de procesamiento de información

Posteriormente a la aplicación de encuesta, la información obtenida será procesada de la siguiente manera:

- ✓ Revisión crítica de la información recogida; es decir limpieza de información defectuosa, contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- ✓ Ordenamiento y sistematización
- ✓ Tabulación y cálculo de la información a través de gráficos

- ✓ Análisis e interpretación
- ✓ Diseño, interpretación y presentación de resultados

### **3.8 Análisis e interpretación de resultados**

- ✓ Análisis de resultado estadístico
- ✓ Interpretación de resultados
- ✓ Comprobación de hipótesis
- ✓ Elaboración de conclusiones y recomendaciones

## CAPITULO IV

### 4.1 Análisis e interpretación de los resultados

**Pregunta 1. ¿Cree usted, que la comida típica es fuente de motivación para realizar turismo?**

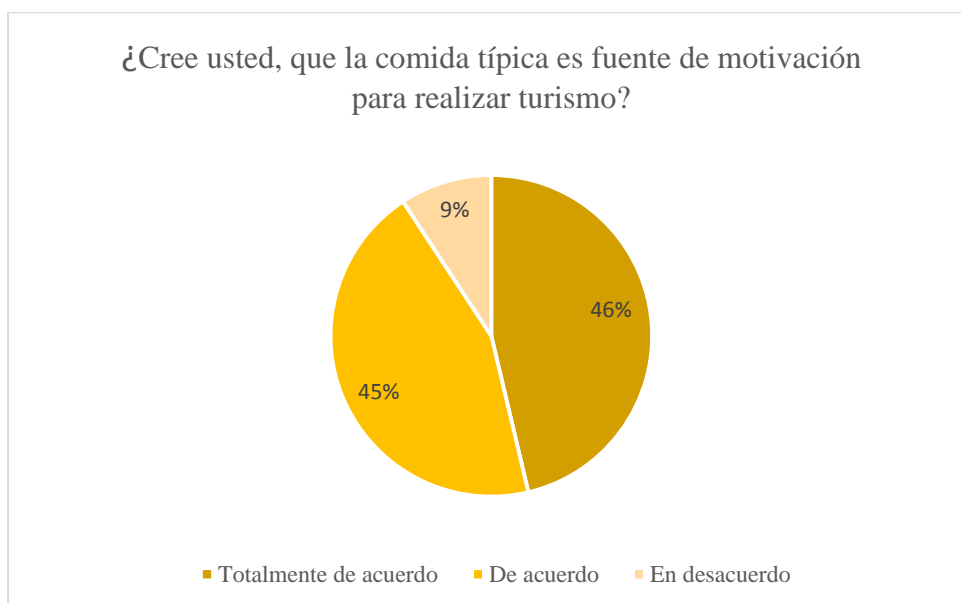
*Cuadro 6: Tabulación pregunta 1*

Opción	Cantidad	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	25	46,30
De acuerdo	24	44,44
En desacuerdo	5	9,26
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

*Gráfico 5: Representación gráfica pregunta 1*



**Elaborado por:** FLORES, Estefanía. (2015)

**Fuente:** Encuestas Aplicadas

## **Análisis**

Se puede observar que del 100 % de los encuestados, el 9% manifiesta que están en desacuerdo en que la comida típica es fuente de motivación para realizar turismo, el 45% respondió que están de acuerdo en que la comida típica es fundamental para realizar turismo y el 46% están totalmente de acuerdo.

## **Interpretación**

Sin lugar a dudas la comida es un icono representativo de cierto lugar, que viene a ser de interés por los turistas en su búsqueda de autenticidad, por lo que se puede constatar que los encuestados se encuentran totalmente de acuerdo

**Pregunta 2. ¿Considera usted que en la actualidad hay pérdida de la identidad gastronómica por parte de los restaurantes?**

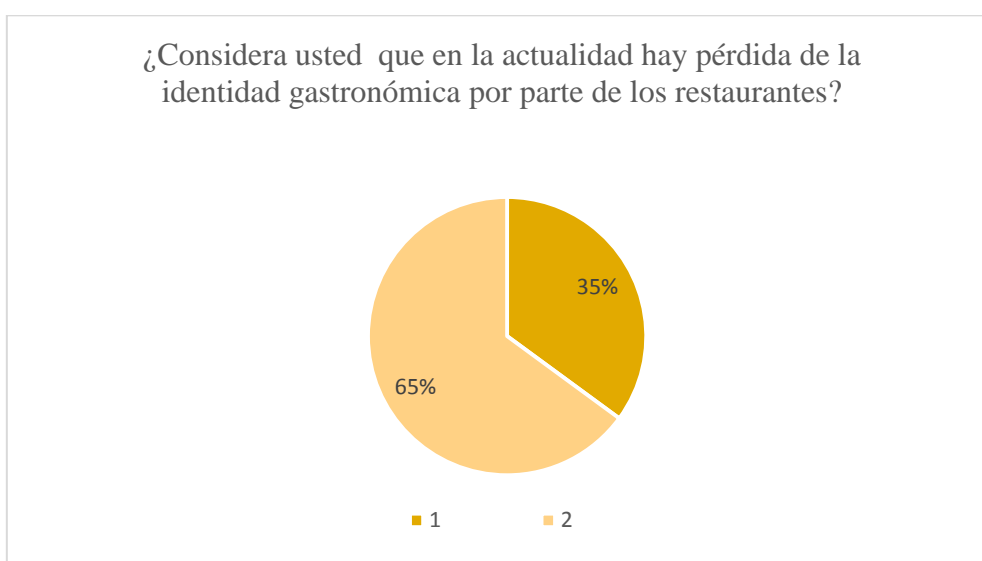
*Cuadro 7: Tabulación pregunta 2*

Opción	Cantidad	Porcentaje
SI	36	66,67
NO	18	33,33
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

**Elaborado por:** FLORES, Estefanía. (2015)

**Fuente:** Encuestas Aplicadas

*Gráfico 6: Representación gráfica pregunta 2*



**Elaborado por:** FLORES, Estefanía. (2015)

**Fuente:** Encuestas Aplicadas

**Análisis**

El 65% de los encuestados afirman que en la actualidad existe gran pérdida de identidad gastronómica parte de los restaurantes mientras que el 35% restante manifiestan que los restaurantes aún conservan su identidad gastronómica.

**Interpretación**

El rescate de las practicas gastronómicas ancestrales es una herencia que se debe conservar puesto que forma parte de nuestra identidad lamentablemente la actualidad está presenciando una gran pérdida de identidad gastronómica en especial dentro de restaurantes que en su afán de lucro cambian la forma tradicional de preparación.

**Pregunta 3. ¿Considera usted que la gastronomía típica contribuye a conservar la identidad gastronómica?**

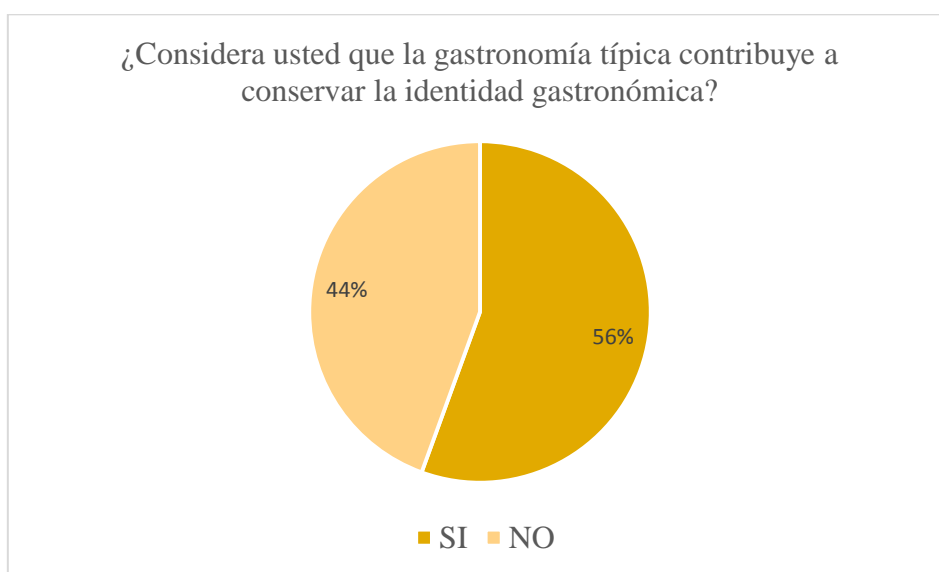
*Cuadro 8: Tabulación pregunta 3*

Opción	Cantidad	Porcentaje
SI	30	55,6
NO	24	44,4
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

*Gráfico 7: Representación gráfica pregunta 3*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

### **Análisis**

Según los encuestados el 67% afirman que la gastronomía típica si ayuda a conservar la identidad gastronómica el 33 % restante de encuestados dicen que la gastronomía no ayuda a conservar la identidad gastronómica.

### **Interpretación**

Cada región tiene sus tradiciones gastronómicas, la forma en que el alimento es producido, preparado y consumido le permite diferenciarse de un sitio en particular, por lo que se observó que la mayoría de encuestados si están de acuerdo en que la gastronomía típica ayuda a conserva la identidad gastronómica de un pueblo.

**Pregunta 4. ¿Cree usted que la gastronomía típica forma parte de la cultura del cantón?**

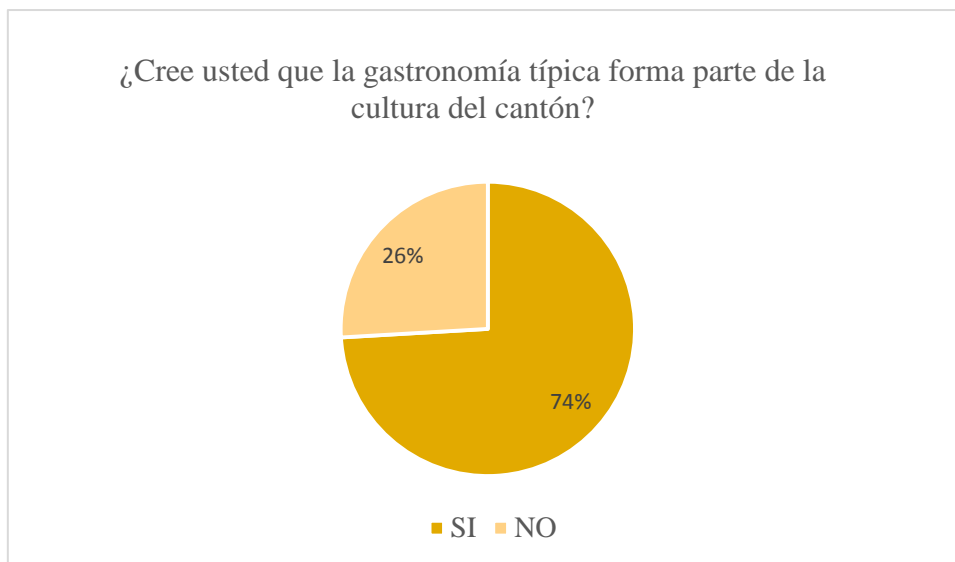
*Cuadro 9: Tabulación pregunta 4*

Opción	Cantidad	Porcentaje
SI	40	74,07
NO	14	25,93
Total	54	100,00

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

*Gráfico 8: Representación gráfica pregunta 4*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

**Análisis**

De las personas encuestadas el 74% afirman que la gastronomía típica si forma parte de la cultura del cantón a su vez el 26% dice que la gastronomía típica no forma parte de la cultura del cantón.

**Interpretación**

La gastronomía típica comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres identifican a cada cultura del mundo porque son propias del lugar.

**Pregunta 5. ¿Cree usted que la parroquia Atocha-Ficoa cuenta con un gran valor turístico cultural?**

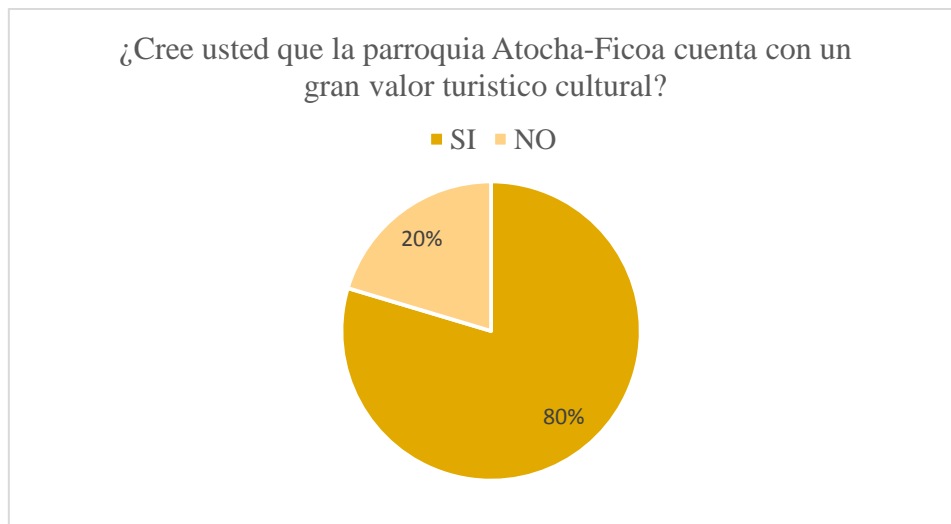
*Cuadro 10: Tabulación pregunta 5*

Opción	Cantidad	Porcentaje
SI	43	79,63
NO	11	20,37
Total	54	100,00

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

*Gráfico 9: Representación gráfica pregunta 5*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

**Análisis**

Se puede observar que el 80% de las personas encuestadas dicen que la parroquia Atocha-Ficoa si cuenta con un gran valor turístico el 20% restante opinan que la parroquia no cuenta con valor turístico.

**Interpretación**

La parroquia Atocha-Ficoa es una eje principal para el cantón dentro de este se puede encontrar un sin número de atractivos tanto culturales por la reconocidas quintas y gastronómico por los platos típicos, por esta razón la mayor parte de encuestados que habitan en el cantón opinan que si cuenta con un gran valor turístico cultural.



**Pregunta 6. ¿Piensa usted que la gastronomía de la parroquia Atocha-Ficoa ayuda al desarrollo económico del cantón?**

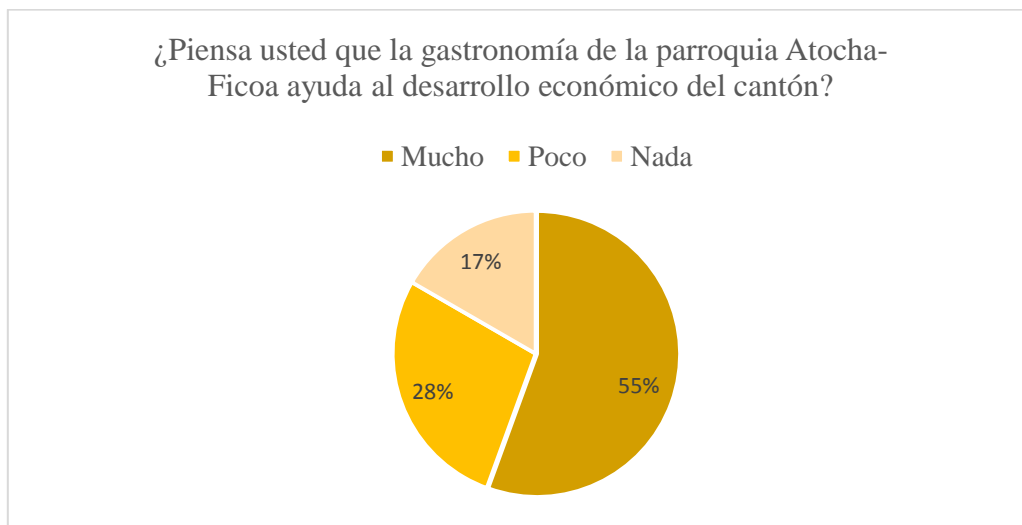
*Cuadro 11: Tabulación pregunta 6*

Opción	Cantidad	Porcentaje
Mucho	30	55,56
Poco	15	27,78
Nada	9	16,67
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

*Elaborado por: Flores (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

*Gráfico 10: Representación gráfica pregunta 6*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

**Análisis**

Según los encuestados el 55% piensan que la gastronomía de la parroquia Atocha-Ficoa aporta mucho para el desarrollo económico del cantón el 28% opina que la parroquia ayuda poco al desarrollo del cantón y 17% restante piensan que no ayuda en nada para su desarrollo.

**Interpretación**

La parroquia Atocha-Ficoa al ser una de las más visitadas por turistas nacionales y extranjeros por su variedad de atractivos aporta en gran parte para el desarrollo del cantón Ambato además de ser fuente de empleo para muchos debido a la variedades de locales comerciales que dispone por esta razón los encuestados en su mayor parte afirmaron en estar de acuerdo.

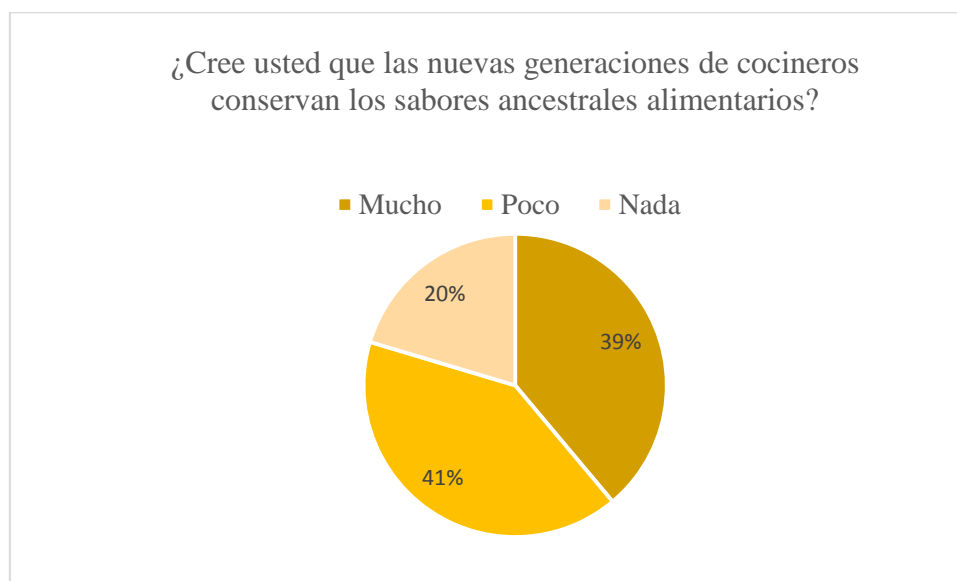
**Pregunta 7. ¿Cree usted que las nuevas generaciones de cocineros conservan los sabores ancestrales alimentarios?**

*Cuadro 12: Tabulación pregunta 7*

Opción	Cantidad	Porcentaje
Mucho	21	38,89
Poco	22	40,74
Nada	11	20,37
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefania (2015)*  
*Fuente: Encuestas Aplicadas*

*Gráfico 11: Representación gráfica pregunta 7*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*  
*Fuente: Encuestas Aplicadas*

## **Análisis**

Según las encuestas aplicadas el 41% opinan que aún se conserva mucho los saberes ancestrales alimentarios el 39% dicen que se conserva poco y el 20% opinan que los cocineros ya no conservan nada los saberes ancestrales alimentarios.

## **Interpretación**

Los saberes ancestrales forman parte de la identidad de cada pueblo su de su conservación depende la participación de la colectividad lamentablemente se está presenciando una pérdida paulatina y desvalorización de las practicas culinarias ancestrales como han opinado la mayoría de encuestados.

**Pregunta 8. ¿Cree usted que los métodos de preparación de platos ancestrales se debe mantener en la actualidad?**

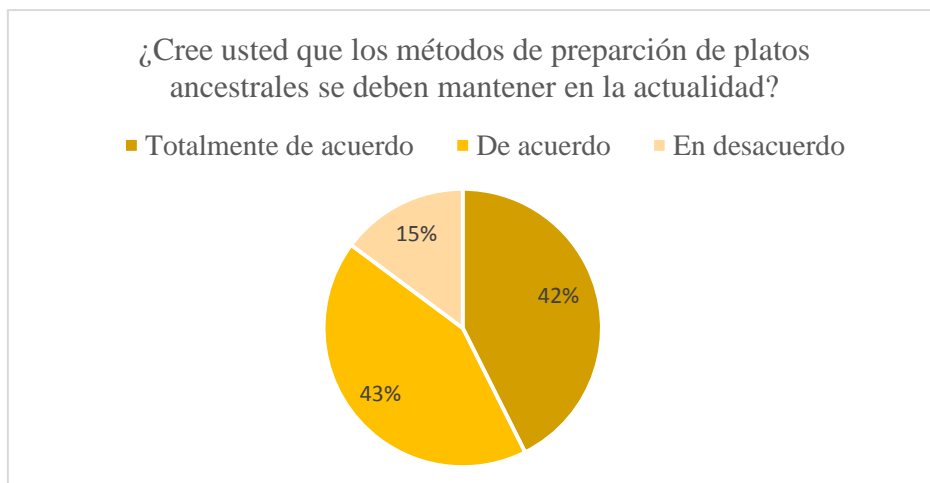
*Cuadro 13: Tabulación pregunta 8*

Opción	Cantidad	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	23	42,59
De acuerdo	23	42,59
En desacuerdo	8	14,81
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

*Gráfico 12: Representación gráfica pregunta 8*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

**Análisis**

De las personas encuestadas el 43% dicen que se encuentran totalmente de acuerdo en que los métodos de preparación de platos ancestrales se deben mantener en la actualidad el 42% están de acuerdo y el 15% no están de acuerdo en mantener los métodos de preparación ancestral.

**Interpretación**

Mantener los métodos de preparación culinarias ancestrales y platos ancestrales implica destacar la singularidad de cada región que cobran fuerza y le dan un valor al ser transmitidos a las generaciones por esta razón se cree importante que se mantengan los métodos de preparación de platos ancestrales según se observó en los encuestados.

**Pregunta 9. ¿Estaría dispuesto a visitar algún destino turístico lejos de su lugar de residencia por un plato gastronómico especial?**

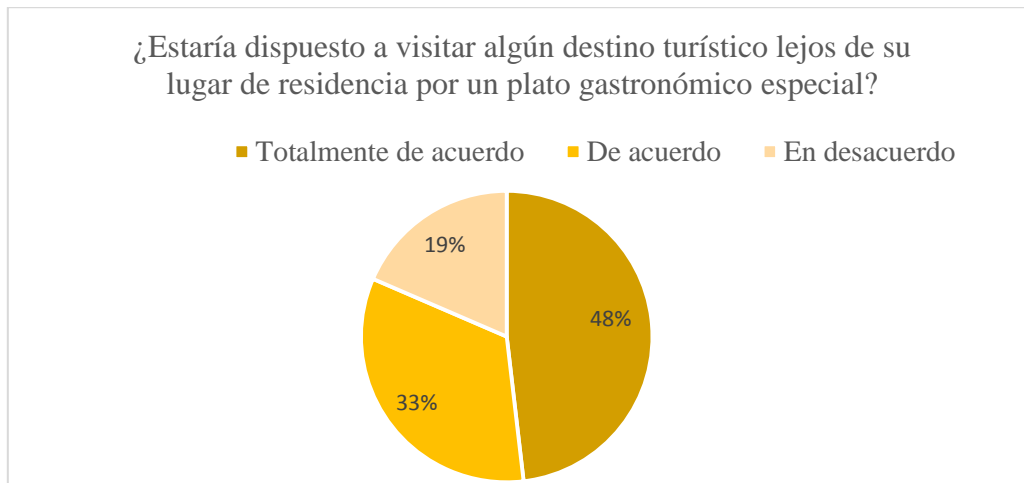
*Cuadro 14: Tabulación pregunta 9*

Opción	Cantidad	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	26	48,15
De acuerdo	18	33,33
En desacuerdo	10	18,52
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

*Gráfico 13: Representación gráfica pregunta 9*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

*Fuente: Encuestas Aplicadas*

**Análisis**

Según las encuestas el 48% están totalmente de acuerdo en visitar algún destino por un plato gastronómico en especial el 33% están de acuerdo y el 19% restante no están de acuerdo.

**Interpretación**

La gastronomía en la actualidad es considerada como un verdadero potencial, entre los principales motivaciones del viajero se encuentra su búsqueda de platos específicos así como saberes sazones y culturas que la complementan es por eso que los encuestados están de acuerdo en emprender su viaje por un placer gastronómico.

## 4.2 Verificación de la hipótesis

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

### 4.2.1 Planteamiento de la hipótesis

- ✓ H0 (Hipótesis nula) El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa **NO** contribuye en la identidad gastronómica del cantón Ambato.
  
- ✓ H1 (Hipótesis alternativa) El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa **SI** contribuye en la identidad gastronómica del cantón Ambato.

### 4.2.2 Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizara el nivel de  $\alpha$  ( $=0.05$ )

### 4.2.3 Descripción de la población

Para el presente trabajo de investigación se tomó el campo total del universo

*Cuadro 15: Población para la verificación de la hipótesis*

<b>Población</b>	<b>Personas</b>	<b>%</b>
Propietarios y colaboradores de los restaurantes de comida típica de la parroquia Atocha-Ficoa	54	100
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

#### 4.2.4 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo

Se va a determinar los grados de libertad teniendo en cuenta que el cuadro consta de 4 filas y 2 columnas.

*Cuadro 16: Grados de libertad*

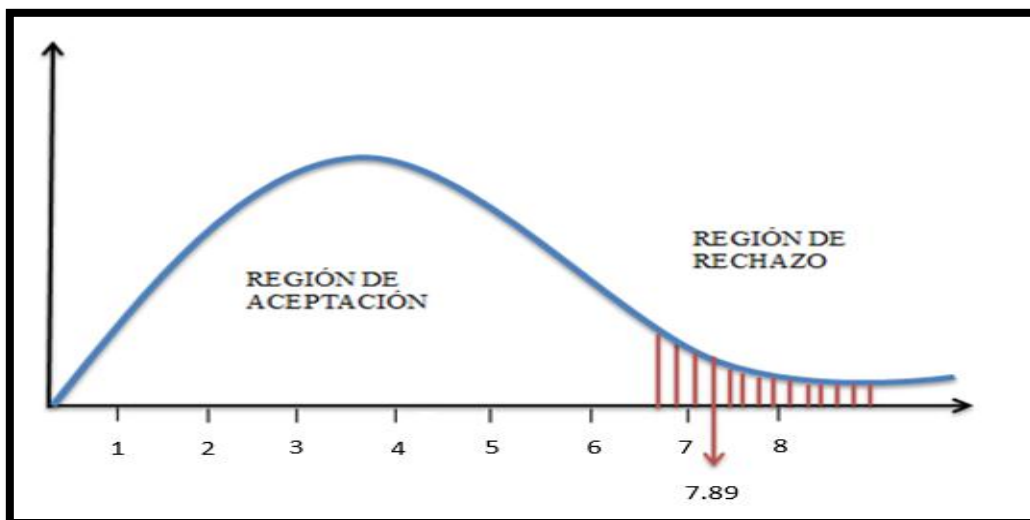
Grados de libertad		
	<b>Filas</b>	<b>Columnas</b>
G1	4-1	2-1
G1	3	1
G1	3*1	
G1	3	
		<b><math>\chi^2 T = 7.89</math></b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

Tenemos 3 gl y un nivel de significación del 0.05 encontramos en la tabla de  $X^2$  el valor de 7.89 por lo tanto se acepta la hipótesis alternativa para todo valor de chi cuadrado mayores al valor 7.89 y se rechaza la hipótesis nula cuando los valores calculados son menores de 7.89.

La representación gráfica sería

*Cuadro 17: Grafico de distribución*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

#### 4.2.5 Recolección de datos y cálculo de los estadísticos

Frecuencias Observadas

*Cuadro 18: Frecuencia observada*

<b>FRECUENCIA OBSERVADA</b>			
<b>PREGUNTAS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>TOTAL</b>
2	36	18	54
3	30	24	54
4	40	14	54
5	43	11	54
<b>TOTAL</b>	<b>149</b>	<b>67</b>	<b>216</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

Cuando se ha logrado obtener las frecuencias observadas procedemos a encontrar las frecuencias esperadas.

*Cuadro 19: Frecuencia esperada*

<b>FRECUENCIA ESPERADA</b>			
<b>PREGUNTAS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>TOTAL</b>
2	37,25	16,75	54
3	37,25	16,75	54
4	37,25	16,75	54
5	37,25	16,75	54
<b>TOTAL</b>	<b>149</b>	<b>67</b>	<b>216</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*



#### 4.2.6 Cálculo del chi cuadrado

El resultado del cálculo del Chi Cuadrado está demostrado en el siguiente cuadro:

*Cuadro 20: Recolección de datos (Chi cuadrado)*

<b>FRECUENCIA OBSERVADA</b>	<b>FRECUENCIA ESPERADA</b>	<b>O-E</b>	<b>(O-E)^2</b>	<b>(O-E)^2/E</b>
36	37,25	-1,25	1,5625	0,042
30	37,25	-7,25	52,5625	1,411
40	37,25	2,75	7,5625	0,203
43	37,25	5,75	33,0625	0,888
18	16,75	1,25	1,5625	0,093
24	16,75	7,25	52,5625	3,138
14	16,75	-2,75	7,5625	0,451
11	16,75	-5,75	33,0625	1,974
0	0	0	0	
0	0	0	0	
0	0	0	0	
0	0	0	0	
<b>CHI CUADRADO CALCULADO <math>\chi^2_c</math></b>				<b>8,200</b>

*Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)*

#### 4.2.7 Decisión

Con 3 grados de libertad y a nivel de 0.05 de significación, se obtiene en la tabla  $X^2T$  7.89 y el valor de chi cuadrado calculado es  $X^2C$  **8.20**; siendo así,  $X^2T$  (7.89) es menor que  $X^2C$  (8.20); por lo tanto se acepta la hipótesis alternativa H1. El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato.

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1. Conclusiones

- ✓ En la actualidad, las famosas cadenas de restaurantes de comida rápida en la ciudad ha sido causa del desinterés de los mismos habitantes por conservar su identidad gastronómica.
- ✓ Se pudo determinar que, en la actualidad las técnicas de preparación alimenticia ancestral han ido perdiendo valor debido a las nuevas propuestas de alta cocina olvidando la importancia que tiene conservar todos los sabores autóctonos que caracterizan y distinguen al cantón Ambato.
- ✓ Las técnicas de preparación alimenticia ancestral, han ido perdiendo valor paulatinamente debido a las nuevas propuestas de alta cocina olvidando la importancia que tiene conservar todos los saberes autóctonos que caracterizan y distinguen al cantón.
- ✓ La parroquia Atocha-Ficoa además de poseer una gran variedad de establecimientos de comida preparada: entre estas comida típica, extranjera y rápida; atraen al turista en su búsqueda de nuevos sabores dentro de toda época del año, además los lugares culturales complementan dicho sector convirtiéndolo en uno de los más apreciados.
- ✓ Los propietarios de los establecimientos junto con colaboradores coinciden que es sumamente necesario mantener las tradiciones culinarias, transmitir a nuestros jóvenes para que aprecien su historia, raíces y trascender conjuntamente.

- ✓ Por varios años y generaciones han ido manteniendo las herencias gastronómicas en ciertos restaurantes de la parroquia Atocha-Ficoa convirtiéndose en un legado aportante a la cultura del cantón.

## **5.2. Recomendaciones**

- ✓ Se cree necesario implementar capacitaciones a los servidores de restaurantes en cuanto al trato a los turistas tanto nacionales como extranjeros y el manejo de un servicio de calidad para suplir las necesidades de la demanda y por lo tanto lograr su fidelidad.
- ✓ Es importante potencializar la gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa mediante medios publicitarios de alto impacto, dado el caso del internet, que permite un acceso rápido a cualquier información como el internet y actualmente son los que han cobrado mayor fuerza.
- ✓ Las autoridades deben dar mayor valor a nuestra cultura gastronómica en una página de internet que hable de nuestros productos y técnicas como base de nuestra gastronomía, entendiendo que la cocina no es un simple recetario sino un aspecto cultural muy importante.
- ✓ Concientizar a la población sobre todo a las nuevas generaciones para que conozcan la historia y valor que tiene cada una de las técnicas ancestrales, para poder así apreciarla.
- ✓ Es de vital importancia dar valor a los platos típicos representativos del Cantón que aportan a fortalecer nuestra identidad gastronómica mediante un plan de difusión entendiendo que la cocina no es un simple recetario sino un aspecto cultural muy significativo.

## BIBLIOGRAFÍA

- Ciro Caballo. (2011). *UNESCO*. Obtenido de Patrimonio Cultural un enfoque diverso y comprometido:  
[http://www.comisionunesco.mec.gub.uy/innovaportal/file/30724/1/unesco\\_\\_ciro\\_\\_caraballo\\_\\_patrimonio\\_cultural1.pdf](http://www.comisionunesco.mec.gub.uy/innovaportal/file/30724/1/unesco__ciro__caraballo__patrimonio_cultural1.pdf)
- CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR. (2008). *Asamblea Nacional*. Recuperado el 01 de 12 de 2015, de Constitucion:  
[http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion\\_de\\_bolsillo.pdf](http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf)
- Coque, M. (2013). “*LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE. AMBATO*”: N/A.
- Fields, K. (2002). *Demand for the gastronomy tourism product: motivational gactors*. Tourism and Gastronomy.
- Flores, E. (2015). Ambato.
- García, A. (2008). *ARQUEOWEB. REVISTA SOBRE ARQUEOLOGÍA EN INTERNET*. Recuperado el 04 de 12 de 2015, de PATRIMONIO CULTURAL: DIFERENTES PERSPECTIVAS:  
<http://pendientedemigracion.ucm.es/info/arqueoweb/pdf/9-2/angelica.pdf>
- Guerra, D. (2013). “*LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ATOCHA-FICOA*”. Universidad Tecnica de Ambato. Ambato: N/A.
- Herrero, J. (2002). *Que es cultura*. Recuperado el 28 de 10 de 2015, de  
<http://pnglanguages.org/training/capacitar/antro/cultura.pdf>
- HJALAGER, Corigliano, M. A., & Mette, A. (2000). *Food for tourists determinants of an image*. International Journal of Tourism Research.
- Instituto Nacional De Cultura. (05 de 2007). *¿Qué es patrimonio?* Recuperado el 2015 de 10 de 2015, de *¿Qué es patrimonio?:*  
[http://www.bnp.gob.pe/snb/data/periodico\\_mural/2007/05/cultural/Que%20es%20patrimonio.pdf](http://www.bnp.gob.pe/snb/data/periodico_mural/2007/05/cultural/Que%20es%20patrimonio.pdf)
- Jerez, L. (2013). “*EL PATRIMONIO HISTÓRICO CULTURAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA PELILEO GRANDE*.. Universidad Tecnica de Ambato. Ambato: N/A.
- LEY DE TURISMO. (06 de 05 de 2008). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>
- MINISTERIO DE TURISMO. (2012). *Guía gastronómica*. Obtenido de Issuu: <http://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag/17>

- Pazos, J. (2009). *El sabor de la memoria*. Quito: FONSAI.
- Pernaut, C. (S/F de S/F de 2005). *ICOSMOS-CIIC*. Recuperado el 25 de 10 de 2015, de ICOSMOS-CIIC: [http://www.icomos-ciic.org/ciic/pamplona/ITINERARIOS\\_Carlos\\_Pernaut.htm](http://www.icomos-ciic.org/ciic/pamplona/ITINERARIOS_Carlos_Pernaut.htm)
- Raquel Moreira. (21 de 10 de 2006). *ALTER III CONGRESO INTERNACIONAL DE LA RED SIAL ALIMENTACION Y TERRITORIOS*. Recuperado el 03 de 11 de 2015, de [http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3560/1/2006.03.001\\_.pdf](http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3560/1/2006.03.001_.pdf)
- Rodriguez, C. (06 de 12 de 2011). *Gastronomía de Amabato*. Recuperado el 06 de 11 de 2015, de Gastronomía de Amabato: <http://gastronomiaenambato.blogspot.com/>
- Rosales, S., & Mota, C. (s/f de febrero de 2004). *MANEJO DEL PATRIMONIO FERROVIARIO DE EL RINCON-IPALA PARA USOS TURÍSTICOS, CULTURALES Y RECREATIVOS*. guatemala: n/a. Obtenido de [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/02/02\\_1266.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/02/02_1266.pdf)
- Salazar, X. (2013). *“LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD*. Ambato.
- Secretaria de la Defensa Nacional. (15 de 09 de 2010). *La Identidad Nacional, pilar fundamental de la Seguridad Nacional*. Recuperado el 2015 de 10 de 2015, de La Identidad Nacional, pilar fundamental de la Seguridad Nacional: [http://www.sedena.gob.mx/pdf/art\\_int/identi\\_nal\\_segna1.pdf](http://www.sedena.gob.mx/pdf/art_int/identi_nal_segna1.pdf)
- SECTUR. (2002). *Secretaria de Turismo*. Recuperado el 07 de 11 de 2015, de [http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect\\_Turismo\\_Cultural](http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Turismo_Cultural)
- Torres, B. (2003). *Del turista que se alimenta al turista que busca comida*. (CIET, Ed.) Buenos Aires.
- Tylor, E. (1871). *La ciencia de la cultura*.
- Valagão, M. M. (2002). *“The reinvention of food traditions and new uses of*. Armando Montanari.

## ANEXO

### ENCUESTA

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



**Objetivo:** Investigar el valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha- Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del Cantón Ambato.

Encuesta realizada a los propietarios y colaboradores de restaurantes de gastronomía típica de la parroquia Atocha- Ficoa

**1. ¿Cree usted, que la comida típica es fuente de motivación para realizar turismo?**

Totalmente de acuerdo ( )

De acuerdo ( )

En desacuerdo ( )

**2. ¿Considera usted que en la actualidad hay pérdida de la identidad gastronómica por parte de los restaurantes?**

Si ( )

No ( )

**3. ¿Considera usted que la gastronomía típica contribuye a conservar la identidad gastronómica?**

Si ( )

No ( )

**4. ¿Cree usted que la gastronomía típica forma parte de la cultura del cantón?**

Si ( )

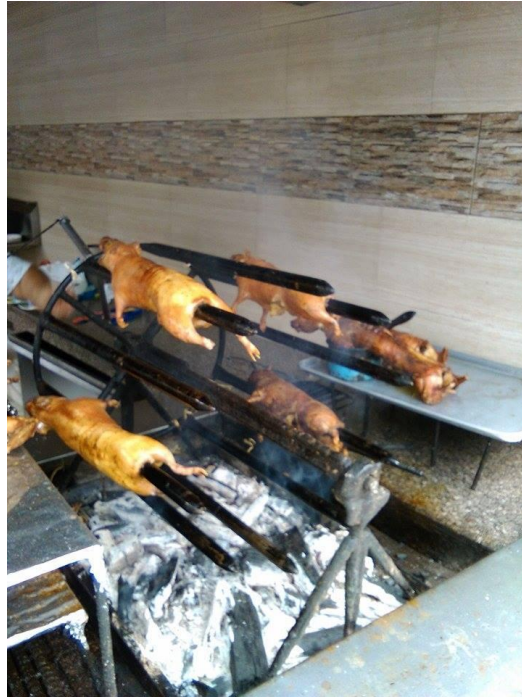
No ( )

- 5. ¿Cree usted que la parroquia Atocha-Ficoa cuenta con un gran valor turístico cultural?**
- Si ( )
- No ( )
- 6. ¿Piensa usted que la gastronomía de la parroquia Atocha-Ficoa ayuda al desarrollo económico del cantón?**
- Mucho ( )
- Poco ( )
- Nada ( )
- 7. ¿Cree usted que las nuevas generaciones de cocineros conservan los saberes ancestrales alimentarios?**
- Mucho ( )
- Poco ( )
- Nada ( )
- 8. ¿Cree usted que los métodos de preparación de platos ancestrales se deben mantener en la actualidad?**
- Totalmente de acuerdo ( )
- De acuerdo ( )
- En desacuerdo ( )
- 9. ¿Estaría dispuesto a visitar algún destino turístico lejos de su lugar de residencia por un plato gastronómico especial?**
- Totalmente de acuerdo ( )
- De acuerdo ( )
- En desacuerdo ( )

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**

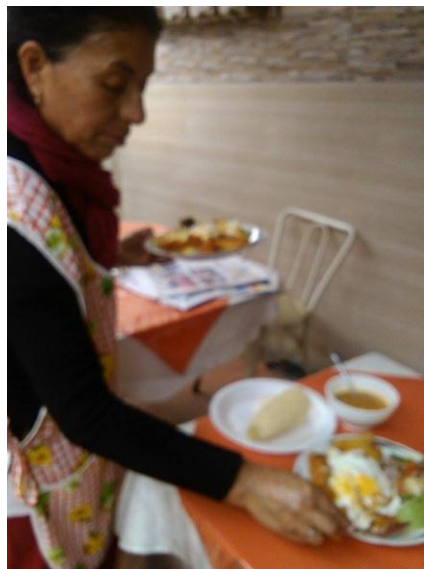
## FOTOGRAFÍAS

*Ilustración 2: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)*  
*Fuente: Restaurante Los Cuyes II*

*Ilustración 3: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)*  
*Fuente: Restaurante Los Cuyes II*



*Ilustración 4: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)  
Fuente: Restaurante Los Cuyes II*

*Ilustración 5: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)  
Fuente: Restaurante Los Cuyes II*

*Ilustración 6: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)*  
*Fuente: Restaurante Los Cuyes II*

*Ilustración 7: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)*  
*Fuente: Restaurante Los Cuyes II*

*Ilustración 8: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)  
Fuente: Restaurante Doña Charito*

*Ilustración 9: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)  
Fuente: Restaurante Doña Charito*

*Ilustración 10: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)*  
*Fuente: Restaurante Doña Charito*

*Ilustración 11: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)*  
*Fuente: Restaurante Los Cuyes II*

*Ilustración 12: Comida típica*



*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)  
Fuente: Restaurante Los Cuyes II*

## La gastronomía típica como motivación primaria hacia un destino en el cantón Ambato

### The typical gastronomy as the primary motivation to a destination in the Ambato town

Flores Carrasco Estefanía Alexandra

Guamán Guevara Adolfo Ricardo

[Alexita\\_93pg@hotmail.com](mailto:Alexita_93pg@hotmail.com)

Octubre 2015 – Marzo 2016

**Resumen:** El presente artículo, analiza la gastronomía típica como motivación primaria hacia un destino en el cantón Ambato, procurando mostrar la realidad de los destinos donde la gastronomía es la atracción turística principal con el objeto de contribuir a un mayor conocimiento sobre el fenómeno que involucra el desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos. Más allá de que sea un fenómeno relativamente reciente, la gastronomía típica ha ido adquiriendo importancia en el cantón Ambato, así como en otros países, dinamizando un número considerable de visitantes que viajan motivados por la gastronomía. Ambato puede ser considerado un destino con gran potencial para hacer turismo debido a su relevante gastronomía. La metodología que se ha utilizado en el presente artículo son: observación y encuestas a dos asociaciones y ocho restaurantes de gastronomía típica de la Parroquia Atocha-Ficoa.

**Palabras claves:** Gastronomía, motivación, destino, visitantes, turismo.

**Abstract:** This article discusses the cuisine as the primary motivation to a destination in the Canton Ambato, trying to show the reality of the destinations where gastronomy is the main tourist attraction in order to contribute to a better understanding of the phenomenon involving the movement visitors a gastronomic reasons.

Beyond that is a relatively recent phenomenon, the cuisine has become increasingly important in the Canton Ambato, as well as in other countries, sparking a considerable number of visitors traveling motivated by gastronomy. Ambato can be considered a destination with great potential for tourism because of its outstanding gastronomy.

**Key words:** Culinary, motivation, destination, visitors, tourism.

**Abstract:** This article discusses the cuisine as the primary motivation to a destination in the Canton Ambato, trying to show the reality of the destinations where gastronomy is the main tourist attraction in order to contribute to a better understanding of the phenomenon involving the movement visitors a gastronomic reasons.

Beyond that is a relatively recent phenomenon, the cuisine has become increasingly important in the Canton Ambato, as well as in other countries, sparking a considerable number of visitors traveling motivated by gastronomy. Ambato can be considered a destination with great potential for tourism because of its outstanding gastronomy.

**Key words:** Gastronomy, motivation, destination, visitors, tourism.

## Introducción

Hoy en día el turismo se inclina cada vez más a la especialización y va al encuentro de los nuevos deseos de los turistas. Por lo tanto no es extraño que hayan aparecido una serie de nuevos productos que van más allá del turismo masificado de sol y playa, e intentan satisfacer diversos nichos de mercado. La gastronomía típica es uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, así como ha llamado la atención por parte de la comunicación social.<sup>1</sup>

De esta manera se puede interpretar que el turismo es amplio y está dividido en diversos segmentos de acuerdo a las expectativas, deseos y motivaciones que el turista desea desarrollar, de esta manera existe diferentes tipos de turismo que se encuentra en espera de los turista como ejemplos se puede citar: el turismo cultural, comunitario, de naturaleza, de aventura, gastronómico, etc.

Uno de los segmentos que ha tomado fuerza en los últimos años es el turismo gastronómico a nivel mundial y nacional. Ecuador se ha caracterizado por su gastronomía típica de cada una de sus cuatro regiones caracterizada por su cocina autóctona heredada de sus antepasados.

Uno de los lugares gastronómicos es el cantón Ambato reconocida por su gastronomía tradicional y por su gama de platos que pone a disposición de los que visitan este sitio, por su sabor y preparación única, convirtiéndose para muchas personas en un motivo principal para visitar este cantón.

De esta manera (Reinhardt, 2006) citado en Oliveira 2011, menciona que hecho de alimentarse es indispensable para la supervivencia humana. No obstante, a medida que el hombre fue evolucionando el alimento ha asumido un papel diferente. El hombre pasa a alimentarse no sólo para saciar el “hambre”, sino por “placer”. La alimentación se diferencia en cada cultura hecho que se da por varios aspectos como el clima, el suelo, los productos agrícolas, etc. El hombre cocina de acuerdo con lo que le ofrece el medio

---

<sup>1</sup> Oliveira, S. (2011). *La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario de un Destino*. Peniche - Portugal: Estudios y Perspectivas en Turismo.

ambiente en el que vive. Así, es posible que a través de la cocina se puedan reconocer culturas, religiones, acontecimientos, épocas, etc.<sup>2</sup>

En lo que respecta a la alimentación, en la cocina Ambateña se puede encontrar mucho, dejada como herencia por anteriores generaciones. El cantón posee increíble gastronomía típica reconocida no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional de tal manera que la gastronomía de Ambato es una de las más destacadas por su variedad, sabor, textura, y decoración, de esta manera se convierte en un motivo de un destino a ser visitado por los turistas.

Los objetivos principales del presente texto científico son:

1. Analizar de mejor manera el fenómeno del turismo, 2. Saber cómo la gastronomía esta relaciona con el turismo; 3. Mostrar que la gastronomía típica es motivación primaria en el cantón Ambato; 4. Descubrir los aspectos que motiva a las personas a viajar por motivos de gastronomía.

## **Método**

Se trabajó con un enfoque cualitativo, basándonos en registros obtenidos por medio de la técnica de observación y encuestas, se tomó en cuenta la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa al ser una de las más representativas y reconocidas del cantón Ambato.

El enfoque cuantitativo se presenta al momento de la recolección, tabulación y análisis de los datos arrojados por las encuestas, para comprobar la validez de la investigación.

Para la presente investigación se aplicara las modalidades de campo y bibliográfica. De campo porque el trabajo investigativo se realizara en el lugar donde se produce el problema investigado, es decir en los restaurantes de gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa, lo que a su vez permite obtener contacto directo con los individuos relacionados con el objeto de estudio que son los actores principales.

Bibliográfica ya que mediante esta se obtendrán antecedentes investigativos y permitirá la obtención y recopilación de información relacionada con el tema de investigación planteado.

## **Turismo**

El turismo hoy en día se ha convertido en un fenómeno social que ha desplegado al transcurrir los años desde su aparición hasta la actualidad, como resultado del adelanto de la tecnología, comunicaciones y la facilidad de infraestructura en carreteras, aeropuertos y puertos, que son elementos importantes para un mejor desarrollo turístico, facilitando de esta manera a que el turista encuentren todas las comodidades y la

---

<sup>2</sup> Reinhardt, J. (2006). *“O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas”*. Estudos Ibero-Americanos.



seguridad necesaria para desplazarse desde su lugar de origen a otro, motivado por conocer nuevos lugares diferente a su entorno habitual.

Al respecto (Barbosa, 2007)<sup>3</sup> menciona que elementos constitutivos del turismo se han agrupado en dos: uno, en la relación social, ya que son personas las que se trasladan de un lugar a otro y las que reciben y acogen a quien se traslada. Estos desplazamientos dan origen a un encuentro de pueblos y culturas, para comprender formas de pensar y actuar diferentes; por consiguiente, los desplazamientos y las acciones que de ello se derivan se constituyen en un hecho social.

Asimismo, (Palafox, 2010)<sup>4</sup> argumenta que el turismo se constituye como un elemento propagador del modo de producción de capitalista, el cual se apropia de los recursos naturales y culturales constituir su oferta, así mismo, homogeniza y funcionaliza el paisaje para el desarrollo y permanencia de la actividad económica al ofrecer bienes y servicios estandarizados para el disfrute de las sociedades capitalistas y por ende la reproducción del modelo.

Mediante lo expuesto por los autores mencionados se determina que el turismo en una de las actividades trascendentales y competitivas, en la que se incluyen una cadena de componentes, en la que los prestadores de servicios turísticos deben realizar lo mejor para ofrecer productos y servicios de calidad, porque en la actualidad la demanda turística necesita mayor eficacia en la práctica turística.

De la misma manera los turistas realizan viajes a lugares turísticos por diferentes motivos y atracciones que determinado lugar posee, dichas motivaciones unido a los productos y servicios forman parte de la oferta turística la que se encuentra a disposición del turista para que haga uso de ella y pueda satisfacer sus necesidades.

Todos los seres humanos tenemos diferentes necesidades una de ellas son las fisiológicas el cual se logra saciar mediante el consumo de alimentos, con el transcurso del tiempo el preparar alimentos se ha convertido en una técnica para quienes lo preparan dándole sus propias características que se vea identificado por su lugar de origen, que lleve los ingredientes principales que en ese lugar se produzcan, de esta manera llega a ser un elemento que diferencia a las culturas de cada pueblo.

## **Gastronomía y Turismo**

Hacer turismo es uno de los actos más enriquecedores que puede llevar a cabo el ser humano, ya que le permite conocer nuevos lugares, culturas y personas en su tiempo de ocio. Si, además, esto se realiza en un medio rural, puede aportarle tranquilidad,

---

<sup>3</sup> Barbosa, M. (2007). *La política del turismo cultural y el diseño de producto turístico para el turismo cultural*. Bogotá: Revista Escuela de Administración de Negocios.

<sup>4</sup> Palafox, A. (2010). *Introducción al estudio del turismo a través del materialismo cultural*. Santiago: Revista de la Universidad Bolivariana, Volumen 9, N° 25.

hospitalidad, degustación de su gastronomía, práctica de deportes, etc. (Vázquez & Morales, 2012)<sup>5</sup>

Autores como (Cisneros & López, 2014)<sup>6</sup> mencionan que se entiende a la gastronomía como un marcador cultural que es capaz de expresar de manera definida la pertenencia de un individuo a un grupo social establecido, siendo un recurso dotador de identidad con respecto a otros con quienes convive y comparte símbolos, mitos, ritos y rasgos. Si bien el acto de alimentarse cubre una necesidad vital, es una manifestación cultural relacionada con todos aquellos aspectos de la vida que pertenecen a un grupo humano. Es una forma de comunicarse e identificarse con la sociedad en la que se desarrolla y transforma

Por otra (Mazón & Colmenares, 2014)<sup>7</sup> menciona que los cambios en las preferencias de los turistas hacen que la gastronomía forme parte de las nuevas modalidades de hacer turismo. No obstante, la atracción por degustar la comida típica u original de los destinos requieren de un turista interesado por conocer y desarrollar su paladar, así como también, de un destino interesado en desarrollar un turismo gastronómico.

Empíricamente se puede afirmar que la mayoría de los turistas se encuadran en este grupo, es decir, en el de los turistas que se alimentan. Por ejemplo, un turista que va a un parque de diversiones no tendrá motivaciones gastronómicas que lo lleven a desplazarse, no obstante inevitablemente debe satisfacer sus necesidades fisiológicas y de supervivencia y tiene que alimentarse probablemente recurriendo a un fast food existente en el lugar. Este tipo de turistas no prioriza la calidad y las cualidades de la gastronomía y de los restaurantes, sino que en general prioriza el factor precio en la decisión y elección de un lugar. (Oliveira S. , 2007)<sup>8</sup>

En un grupo opuesto al anteriormente expuesto se puede detectar al que engloba al “turista que busca comida” como motivo turístico primario de su desplazamiento y que es bien diferente del turista que se alimenta. Según (Torres Bernier, 2003)<sup>9</sup>, citado en Oliveira Simão 2011, “para este tipo de turistas la comida es, en sí misma, un destino gastronómico”. Algunos académicos podrán considerar esta afirmación abusiva pero, de hecho, los verdaderos gastrónomos se encuadran perfectamente en este espíritu viajando sin considerar el gasto y la distancia para saborear un manjar.

En la misma línea de argumentación y, según el gastrónomo (Saramago, 2002)<sup>10</sup>, en los últimos años se verificó el “surgimiento de un turismo que busca restaurantes y lugares

---

<sup>5</sup> Vázquez, G., & Morales, E. (2012). Análisis del Turismo Gastronómico en la Provincia de Córdoba. *TMStudies no.8 Faro*, 79.

<sup>6</sup> Cisneros, F., & López, H. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. *Cuadernos Interculturales*, 16.

<sup>7</sup> Mazón, T., & Colmenares, M. (2014). El Turismo en la Península Ibérica. *Iberóforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 73.

<sup>8</sup> Oliveira, S. (2007). *La Importancia de la Gastronomía en el Turismo*. Mealhada: Estudios y Perspectivas en Turismo.

<sup>9</sup> Torres Bernier, E. (2003). “Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo”. Buenos Aires: CIET.

<sup>10</sup> Saramago, A. (2002). “Gastronomía, patrimonio cultural?” In ICEP. *Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal*. Lisboa: ICEP.

públicos, donde se pueda comer bien, con el mismo entusiasmo con que antes se buscaban iglesias románicas”.

Este “nuevo segmento” da origen a lo que se llama turismo gastronómico y aparece como un segmento cada vez más importante. Según (Saramago, 2002)<sup>11</sup> citado en Oliveira Simão 2011, es posible encontrar por todos lados personas que viajan para “*experimentar, degustar, probar nuevos sabores*” ya sea en restaurantes, ferias gastronómicas, cenas medievales y otros eventos.

De acuerdo con (Robinson & Novelli, 2005)<sup>12</sup> citado en Oliveira Simão 2011, el turismo de nichos, también denominado turismo de interés especial, surge como consecuencia lógica de la evolución de la sociedad en contrapunto al “antiguo” turismo de masas; insertándose en esta tipología, de forma clara, el turismo gastronómico. (Schlüter, 2006), apoya igualmente esta idea de que el turismo gastronómico puede ser visto como una forma de turismo de interés especial.

La cocina ambateña sin duda tiene variedad de gastronomía típica para ser considerado como destino de motivación primaria porque que brinda una gran variedad gastronómica además de un sabor único debido a que muchos de los ingredientes y animales utilizados para la preparación de los platillos más simbólicos provienen de esta zona andina por lo que obtienen de esta forma el toque de autenticidad.

Entre los platos característicos de la ciudad de Ambato, se menciona: los llapingachos, que consta de tortillas a base de papa, chorizo, huevos fritos ensalada y el aguacate, se encuentra también la fritada, chinchulines el yaguarlocro, el seco de gallina, las afamadas gallinas asadas y el pan de Pinllo, el pan ambateño es muy conocido en el país por su inigualable sabor , en fin un sinnúmero de platos para todo tipo de paladares que se pueden encontrar en mercados, plazas y demás lugares ubicados en céntricamente.

Las personas que se desplazan al cantón Ambato por otras razones de turismo se sienten atraídos por la gastronomía local y aprovechan para degustar en los mismos restaurantes típicos que aquel turista que viajó motivado por consumir la comida tradicional que ofrecen estos restaurantes, aunque el primero no sea un turista gastronómica siempre tiene necesidades fisiológicas que deben ser atendidas.

(Henderson, 2009)<sup>13</sup>, citado en Oliveira Simão 2011, señala que el turismo gastronómico ocurre en los lugares donde los turistas pueden consumir gastronomía, como los restaurantes; y que la experiencia del turismo gastronómico puede ocurrir aún en el contexto de las tiendas convencionales, los festivales gastronómicos, las escuelas de hotelería y las quintas que buscan atraer visitantes con su gastronomía.

---

11 Saramago, A. (2002). “Gastronomia, património cultural?” In ICEP. Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal . Lisboa: ICEP.

12 Robinson, M., & Novelli, M. (2005). “Niche tourism: na introduction”. Oxford: In Novelli, M. (eds.) Niche Tourism.

13 Henderson, J. (2009). “Food tourism reviewed”. British Food Journal.

(Oliveira S. , 2008)<sup>14</sup> Procura presentar una definición abarcadora, señalando que: El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros.

El turismo gastronómico puede existir en paralelo con el enoturismo, dándose el caso de destinos donde la promoción de los recursos vino y gastronomía es conjunta; y donde se desarrolla el denominado turismo de gastronomía y vino que busca captar turistas interesados tanto en el vino como en la gastronomía así como turistas que sólo se interesan en el vino (enoturistas) o sólo en la gastronomía (turistas gastronómicos). El eje central del turismo gastronómico en su forma más “pura” está en los alimentos; y aquellos que viajan por este tipo de turismo pretenden realizar, esencialmente, actividades relacionadas con los alimentos existentes en un destino. (Oliveira S. , 2011)<sup>15</sup>

### **Factores de motivación a un destino gastronómico**

Otro abordaje interesante sobre los turistas gastronómicos, desde el punto de vista motivacional, es presentada por Fields, quien basado en los estudios efectuados, propone un modelo basado en el popular modelo de McIntosh *et al.* (1995).

El modelo de (Fields, 2002)<sup>16</sup> citado en Oliveira Simão 2011, es aplicable a los turistas gastronómicos y asume que siendo la gastronomía el motivo del desplazamiento; para todas estas personas existen motivaciones de orden físico, cultural, interpersonal y de *status* y prestigio asociadas al viaje. Así, el autor define lo que entiende como motivaciones gastronómicas (físicas, culturales, interpersonales y de *status* y prestigio) recurriendo a algunos ejemplos concretos. En un viaje motivado por la gastronomía pueden estar presentes más de una motivación asociada al desplazamiento en cuestión, pero siempre sobresale una más que otra.

Según Fields, las motivaciones gastronómicas físicas se asocian al hecho de que el acto de comer es algo natural para el hombre y que la comida despierta los sentidos y provoca diversas sensaciones. Así, estas motivaciones se identifican, por ejemplo, como necesidades que no son satisfechas de forma plena en la vida cotidiana; como la necesidad de relajarse o el deseo de probar nuevos platos y sabores. Un viajero que se desplaza sólo por el placer de saborear un determinado alimento lo hace, según el autor, debido a una motivación gastronómica de orden físico. Fields destaca que las

---

<sup>14</sup> Oliveira, S. (2008). “*A importância da gastronomia na deslocação de visitantes – estudo de caso: Mealhada*”. *Mestrado em Gestão e Desenvolvimento em Turismo*. Aveiro: Universidade de Aveiro.

<sup>15</sup> Oliveira, S. (2011). *La Gastronomía Típica como Atractivo Turístico Primario de un Destino*. Peniche: Estudios y Perspectivas en Turismo Volumen 20 (2011) pp 738 – 752.

<sup>16</sup> Fields, K. (2002). “Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors”. London: Routledge.

necesidades físicas también están relacionadas con la salud, pues algunas personas (un número escaso por cierto) por motivos de salud intentan cambiar sus hábitos alimentarios.

En lo que concierne a las motivaciones gastronómicas culturales, hay que tener en cuenta la importancia de la comida en la cultura de la civilización. Según (Roden, 2003)<sup>17</sup>:

*La comida es una parte importante de la cultura. Implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas.*

De este modo, se puede argumentar que los turistas ven a la gastronomía típica como una alternativa de conocer más de cerca una cultura de un pueblo, el hecho de degustar un plato típico no es motivo total de conocer la cultura, si no que hoy en día el turista busca conocer más de cerca como es su preparación, ingredientes, el visitante busca ser protagonista en la preparación de platos tradicionales del lugar visitado. De esta manera las personas que viajan motivados por la gastronomía y por adquirir conocimientos de la misma, estas personas están realizando su viaje por motivos de gastronomía cultural.

Entonces la gastronomía está estrechamente vinculada a la cultura de un lugar, y el cantón Ambato está lleno de historia y cultura heredada de sus antepasados y la gastronomía es sin duda parte de esa cultura y en cada lugar donde se ofrece diferente gastronomía típica se puede visualizar su cultura, tradición, valores que se practica y se puede conocer a la hora de visitar en un determinado lugar.

Según (Coque, 2013)<sup>18</sup> 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.

## **Gastronomía típica del cantón Ambato**

La gastronomía ambateña es reconocida debido a su variedad de platos y a su sabor puesto que son elaborados de generación en generación heredando todos los secretos de preparación que sus antepasados han dejado como legado, toda esta combinación de sabores ha despertado el interés en propios y extraños a visitar y degustar de los manjares

---

<sup>17</sup> Roden, C. (2003). "Local food and culture". Madrid: In OMT (eds) Local Food & Tourism International Conference.

<sup>18</sup> Coque, M. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del Cantón Ambato*. Ambato.



Es importante mencionar que la calle Atocha es una de las calles principales de Madrid. Según (Hernández, 2008) su origen está en el camino que, desde la pequeña villa recién reconquistada, llevaba a la ermita de la Virgen de Atocha, de gran devoción entre los madrileños. Algunos cronistas opinan que Atocha es una corrupción del vocablo griego theotokos es decir, madre de Dios, o bien que deriva de Antiochia palabra proviene de atochar, esto es, un campo de atochas o esparto.<sup>19</sup>

Al Igual que el barrio Ficoa recordado hace varias décadas por sus exuberantes frutos y huertos lo cual con el paso de los años ha ido quedando solo en recuerdos plasmadas en sus calles que llevan el nombre de muchos de los frutos. Como menciona Juan León Mera en su obra "Hace poco menos de cincuenta años, cuando yo todavía no era pecador, por el mes de febrero, pródigo de peras, duraznos y capulíes, muchas personas en animada cabalgata atravesaban el puente de La Delicia con dirección á Ficoa. Iban de paseo y se proponían pasar un día de diversión y chacota, como todavía gustan de hacerlo nuestros paisanos."<sup>20</sup>

Así se conforma lo que en la actualidad es la parroquia Atocha-Ficoa que se encuentra ubicada en la zona centro-norte de la ciudad de Ambato es un lugar importante aquí se puede hallar un sinnúmero de atractivos culturales y gastronómicos, Aquí se localiza la simbólica casa de Juan Montalvo, uno de los personajes ambateños más representativos de la literatura ecuatoriana. Esta también el Jardín Botánico Atocha - La Liria. Según la MUNICIPALIDAD DE AMBATO<sup>21</sup> actualmente constituye una verdadera reserva de especies florísticas de la provincia y el refugio de más de trescientas especies de plantas en su mayoría nativas del ecosistema de matorral seco propio de los valles; una de las

<sup>19</sup> Hernández, P. L. (08 de 2008). *Madrid: susu viejas calles*. Obtenido de <http://callesdemadrid.blogspot.com/2008/08/atocha-calle-de.html>

<sup>20</sup> Mera, J. L. (1889). *Entre dos tias y un tio*. Quito.

<sup>21</sup> MUNICIPALIDAD DE AMBATO. (15 de 05 de 2014). *Ambato tierrita linda*. Obtenido de historia de la ciudad: <http://www.ambato.gob.ec/indexn/index.php/ciudad/historia>

más antiguas de la ciudad junto a las riberas del Río Ambato a 2520 metros sobre el nivel del mar, tiene en su entorno cerca de doscientas especies botánicas de las cuales siete son endémicas.



La parroquia Atocha-Ficoa ha sido por décadas un lugar de expendio de platos típicos. Luego del terremoto de 1949 varias familias luchadoras construyeron pequeños asaderos de cuyes, tras encontrar la sazón perfecta para el caldo de gallina, el ají de cuy y conejo estos negocios aportaron al progreso económico y constituyeron una tradición culinaria que posee una gran acogida hasta la actualidad así como la colada morada tradición del día de los difuntos: en noviembre, pero en la parroquia se la puede encontrar todos los días del año a disposición del público, se puede acompañar de empanadas de viento el delicioso pan de leña, tenemos los helados de Ficoa con una gran demanda en especial para estudiantes de lunes a viernes y para familias los fines de semana.

### Presentación y discusión de los resultados

Se manejó una muestra de 54 personas, la encuesta fue aplicada el mes de octubre mediante la cual se pudo obtener los resultados esperados como se describirán a continuación.

Sin lugar a dudas la comida es un icono representativo de cierto lugar, que viene a ser de interés por los turistas en su búsqueda de autenticidad.

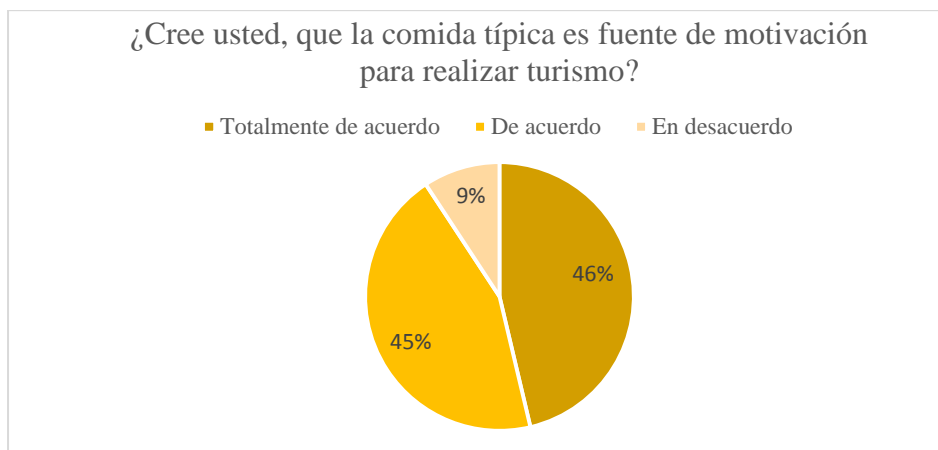
**Pregunta 1.** ¿Cree usted, que la comida típica es fuente de motivación para realizar turismo?

*Cuadro 21: Tabulación pregunta 1*

Opción	Cantidad	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	25	46,30
De acuerdo	24	44,44
En desacuerdo	5	9,26
<b>Total</b>	54	100,00

*Elaborado por: FLORES, Estefanía (2015)  
Fuente: Encuestas Aplicadas*

Gráfico 14: Representación gráfica pregunta 1



Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)

Fuente: Encuestas Aplicadas

**Pregunta 2.** ¿Estaría dispuesto a visitar algún destino turístico lejos de su lugar de residencia por un plato gastronómico especial?

Cuadro 22: Tabulación pregunta 9

Opción	Cantidad	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	26	48,15
De acuerdo	18	33,33
En desacuerdo	10	18,52
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100,00</b>

Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)

Fuente: Encuestas Aplicadas

Gráfico 15: Representación gráfica pregunta 9



Elaborado por: FLORES, Estefanía. (2015)

Fuente: Encuestas Aplicadas



La gastronomía en la actualidad es considerada como un verdadero potencial, entre los principales motivaciones del viajero se encuentra su búsqueda de platos específicos así como saberes sazones y culturas que la complementan es por eso que los encuestados están de acuerdo en emprender su viaje por un placer gastronómico.

Sobre las motivaciones gastronómicas se debe considerar que, más allá de que existan turistas que viajan solos, una gran parte viaja en grupo y el acto de la comida se reviste de una gran importancia para la interacción personal. La mayoría de las personas, asocia una buena comida con amigos a un momento de placer, de relax y de alegría durante el cual se disfruta de la compañía de los otros socializando. De esta forma, muchos turistas consiguen, sin duda, recibir un gran placer de estas comidas en grupo en los restaurantes, ferias gastronómicas, festividades y otros lugares.

Apoiado en las palabras de Fields (2002)<sup>22</sup> se observa que el acto de comer fuera de casa tiene una función social muy importante, ya que permite estrechar relaciones entre quienes viajan en grupo e, incluso, crear nuevas relaciones e interacciones con nuevas personas.

## **Conclusiones**

Mediante la investigación realizada se ha podido exponer que la gastronomía incentiva a un individuo a desplazarse hacia un destino, porque provoca interés a las personas que relacionan la gastronomía típica con la cultura, valores, creencias, costumbres y tradiciones del lugar que es visitado.

Los turistas encuestados visitan los restaurantes de la parroquia Atocha - Ficoa, consideran a la Gastronomía Típica Ambateña como un atractivo turístico de motivación, por reflejar parte de la naturaleza del ambateño, porque es parte de la cultura regional, por su calidad y variedad.

Las motivaciones por la gastronomía típica se dan por diferentes aspectos que impulsa interés a las personas, como las motivaciones físicas- fisiológicas y culturales, es decir la gastronomía típica no solo es el acto de comer si no de conocer una cultura diferente porque las personas asocian la gastronomía con la cultura del lugar que se está visitando.

---

<sup>22</sup> Fields, K. (2002). *“Demand for the gastronomy tourism product: motivational gactors”*. London: Routledge.

## Bibliografía

- Baptista, M. (1990). *“O turismo na economia: uma abordagem técnica, económica, social e cultural”*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística.
- Barbosa, M. (2007). *La política del turismo cultural y el diseño de producto turístico para el turismo cultural*. Bogotá: Revista Escuela de Administración de Negocios.
- Cisneros, F., & López, H. (2014). La gastronomía tradicional del norte del Estado de México. *Cuadernos Interculturales*, 16.
- Coque, M. (2013). *La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del Canton Ambato*. Ambato.
- Fields, K. (2002). *“Demand for the gastronomy tourism product: motivational gactors”*. London: Routledge.
- Guerra, D. (2013). *“LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ATOCHA-FICOA”*. Universidad Técnica de Ambato. Ambato: N/A.
- Hall, M., & Sharples, L. (2003). *“The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste”*. Oxford: In Hall, M. et al. (eds.).
- Henderson, J. (2009). *“Food tourism reviewed”*. British Food Journal.
- Hernández, P. L. (08 de 2008). *Madrid: susu viejas calles*. Obtenido de <http://callesdemadrid.blogspot.com/2008/08/atocha-calle-de.html>
- Lickorish. (1994). *Desarrollo de Destinos Turísticos*. s. n.
- Mathieson, A., & Wall, G. (1990). *Turismo. Repercusiones Económicas, Físicas y Sociales*. México: Trillas.
- Mazón, T., & Colmenares, M. (2014). El Turismo en la Península Ibérica. *Iberóforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 73.
- Mera, J. L. (1889). *Entre dos tias y un tío*. Quito.
- MINISTERIO DE TURISMO. (2012). *Guía gastronómica*. Obtenido de Issuu: <http://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag/17>
- MUNICIPALIDAD DE AMBATO. (15 de 05 de 2014). *Ambato tierrita linda*. Obtenido de historia de la ciudad: <http://www.ambato.gob.ec/indexn/index.php/ciudad/historia>
- Oliveira, S. (2007). *La Importancia de la Gastronomía en el Turismo*. Mealhada: Estudos y Perspectivas en Turismo.

- Oliveira, S. (2008). *“A importância da gastronomia na deslocação de visitantes – estudo de caso: Mealhada”*. Mestrado em Gestão e Desenvolvimento em Turismo. Aveiro: Universidade de Aveiro.
- Oliveira, S. (2011). *La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario de un Destino*. Peniche - Portugal: Estudios y Perspectivas en Turismo.
- Oliveira, S. (2011). *La Gastronomía Típica como Atractivo Turístico Primario de un Destino*. Peniche: Estudios y Perspectivas en Turismo Volumen 20 (2011) pp 738 – 752.
- Palafox, A. (2010). *Introducción al estudio del turismo a través del materialismo cultural*. Santiago: Revista de la Universidad Bolivariana, Volumen 9, N° 25.
- Reinhardt, J. (2006). *“O pão nosso de cada dia: memória imigrante e o pão das gerações curitibanas”*. Estudos Ibero-Americanos.
- Robinson, M., & Novelli, M. (2005). *“Niche tourism: na introduction”*. Oxford: In Novelli, M. (eds.) Niche Tourism.
- Roden, C. (2003). *“Local food and culture”*. Madrid: In OMT (eds) Local Food & Tourism International Conference.
- Rodriguez, C. (06 de 12 de 2011). *Gastronomía de Amabato*. Recuperado el 06 de 11 de 2015, de Gastronomía de Amabato: <http://gastronomiaenambato.blogspot.com/>
- Saramago, A. (2002). *“Gastronomia, património cultural?”* In ICEP. *Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal*. Lisboa: ICEP.
- Saramago, A. (2002). *“Gastronomia, património cultural?”* In ICEP. *Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal* . Lisboa: ICEP.
- Schlüter, R. (2006). *“Turismo y patrimonio gastronómico – Una perspectiva”*. Buenos Aires: CIET.
- Torres Bernier, E. (2003). *“Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones .* Buenos Aires: CIET.
- Torres, E. (2003). *“Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo”*. Buenos Aires: CIET.
- Vázquez, G., & Morales, E. (2012). Análisis del Turismo Gastronómico en la Provincia de Córdoba. *TMStudies no.8 Faro*, 79.