



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
MODALIDAD: PRESENCIAL

Proyecto de Investigación previo a la obtención de título de Licenciado en Turismo y
Hotelería

TEMA

“DISEÑO DE RUTAS TURÍSTICAS PARA LA REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO
GASTRONÓMICO DEL CANTÓN TISALEO”

AUTOR: Edison Santiago Borja Balladares

TUTORA: Ing. Mg. Angélica María González

Ambato – Ecuador

2019

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Ing. Mg. Angélica María González con C.c. 171348235-2 en calidad de Tutora del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“DISEÑO DE RUTAS TURÍSTICAS PARA LA REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN TISALEO”**, desarrollado por el estudiante Edison Santiago Borja Balladares, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.



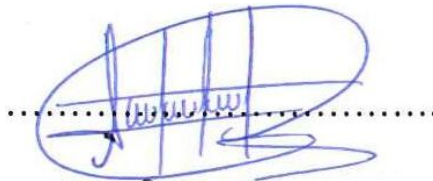
.....
ING. ANGÉLICA MARÍA GONZÁLEZ, MG.

CC. 171348235-2

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.



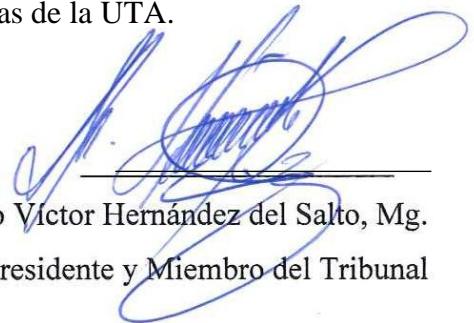
Edisson Santiago Borja Balladares

C.c. 1804806113

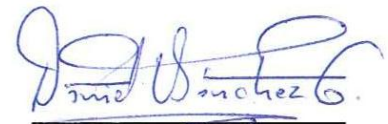
AUTOR.

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

El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster e integrado por los señores Lic. Daniel Sánchez Guerrero, Magíster, e Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Magíster; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: **“DISEÑO DE RUTAS TURÍSTICAS PARA LA REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN TISALEO”**, elaborado y presentado por el estudiante Edison Santiago Borja Balladares, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.



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



Lic. Daniel Sánchez Guerrero, Mg.
Miembro del Tribunal



Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.
Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación deseo dedicarlo, a Dios por darme salud, bienestar, paciencia y no dejar que me rinda ante las muchas adversidades que se cruzaron por mi camino, por otorgare la inteligencia y perseverancia para poder alcanzar uno de los objetivos de vida.

A mis padres, Fernando Borja y Soledad Balladares por su apoyo incondicional y moral, por su confianza y amor y siempre estar ahí para que pueda cumplir mi sueño de poder obtener un título profesional y siempre estar pendientes de lo que más necesitaba, brindarme muchas palabras de apoyo que me ayudaron a conseguir mis objetivos.

De igual manera a todos los profesores que sin duda alguna fueron ellos quienes me permitieron aprender y alcanzar mi título, por la paciencia brindada al momento de enseñarme y ofreciéndoles un eterno agradecimiento al don de enseñanza que poseen.

Por último, pero no menos importante a mis amigos, ya que ellos también formaron parte de las personas quienes me brindaron muchas palabras de apoyo y motivación.

Santiago

AGRADECIMIENTO

Sin lugar a duda son tantas a las personas que me gustaría agradecer por el apoyo incondicional y ayuda brindada para la elaboración del presente proyecto investigado.

A mi madre Soledad Balladares por el apoyo que día tras día me brindaba en cada decisión sea buena o mala y por estar siempre pendiente que no me falte nada, y enseñarme que con perseverancia y sacrificio se obtienes todo lo que se proponga.

De igual manera a mi padre, Fernando Borja quien fue uno de los pilares para no desistir y seguir con mis estudios brindándome apoyo para sustentarme todo el trayecto universitario.

A mis hermanos Mariela, Andrés, Jimmy por permanecer siempre a lado inclusive en los momentos más difíciles, siempre ayudándome hasta donde lo era posible.

A mi directora de tesis la Ing. Mg. Angélica María González quien me ayudó en el desarrollo del presente proyecto de investigación.

Santiago

INDICE GENERAL

| | |
|--|-------------|
| <i>APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN</i> | <i>ii</i> |
| <i>TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN</i> | <i>iii</i> |
| <i>AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN</i> | <i>iii</i> |
| <i>APROVACION DEL GRADOTRIBUNAL</i> | <i>iv</i> |
| <i>DEDICATORIA</i> | <i>v</i> |
| <i>AGRADECIMIENTO</i> | <i>vi</i> |
| <i>ÍNDICE DE TABLAS</i> | <i>ix</i> |
| <i>TABLA DE ILUSTRACIONES</i> | <i>x</i> |
| <i>ÍNDICE DE GRÁFICOS</i> | <i>xi</i> |
| <i>RESUMEN EJECUTIVO</i> | <i>xii</i> |
| <i>ABSTRACT</i> | <i>xiii</i> |
| <i>INTRODUCCIÓN</i> | <i>1</i> |
| <i>CAPÍTULO I</i> | <i>3</i> |
| <i>MARCO TEÓRICO</i> | <i>3</i> |
| 1.1 Antecedentes investigativos | <i>3</i> |
| 1.2 Objetivos | <i>8</i> |
| <i>Objetivo 1</i> | <i>8</i> |
| <i>Objetivo 2</i> | <i>8</i> |
| <i>Objetivo 3</i> | <i>9</i> |
| <i>CAPÍTULO II</i> | <i>10</i> |
| <i>METODOLOGÍA</i> | <i>10</i> |
| 2.1 Métodos..... | <i>10</i> |
| Enfoque de la investigación | <i>10</i> |
| Modalidad de la investigación | <i>10</i> |
| Diseño de investigación | <i>11</i> |
| Tipo de investigación..... | <i>17</i> |
| 2.2 Técnicas de recolección de información | <i>19</i> |
| <i>CAPÍTULO III análisis y discusión</i> | <i>21</i> |
| 3.1.2 Resultado del objetivo específico 1 | <i>32</i> |
| 3.1.3 Resultados del objetivo específico 2 | <i>34</i> |
| 3.1.4 Resultado del objetivo 3..... | <i>51</i> |
| <i>CAPÍTULO IV</i> | <i>55</i> |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | <i>55</i> |
| 4.1.- Conclusión | <i>55</i> |
| 4.2.- Recomendaciones | <i>55</i> |
| ANEXO 1 FICHAS DE INVENTARIO, PRODUCTOS ELABORADOS | <i>56</i> |

| | |
|--|----|
| ANEXO 2 entrevista de campo..... | 57 |
| ANEXO 3 ENCUESTA APLICADAS A LOS TURISTAS..... | 58 |
| ANEXO 4 DISEÑO DE LA RUTA | 61 |
| <i>BIBLIOGRAFÍA</i> | 62 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1 Ficha de productos elaborados..... | 11 |
| Tabla 2 Población del cantón Tisaleo | 18 |
| Tabla 3 Descripción de Materiales..... | 20 |
| Tabla 4 Tabulación de la pregunta 1 | 21 |
| Tabla 5 Tabulación de a pregunta 2 | 22 |
| Tabla 6 Tabulación de la pregunta 3 | 23 |
| Tabla 7 Tabulación de la pregunta 4 | 24 |
| Tabla 8 Interpretación de la pregunta 7..... | 27 |
| Tabla 9 Interpretación de la pregunta 8..... | 28 |
| Tabla 10 Interpretación de la pregunta 9..... | 29 |
| Tabla 11 Interpretación de la pregunta 10..... | 30 |

TABLA DE ILUSTRACIONES

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Ilustración 1 diseño de rutas..... | ¡Error! Marcador no definido. |
| Ilustración 2 Diseño de rutas..... | 16 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | |
|---|--------------------------------------|
| gráfico 1 Datos estadísticos del cantón Tisaleo | 19 |
| gráfico 2 Pregunta 1 | 21 |
| gráfico 3 Pregunta 2 | 22 |
| gráfico 4 Pregunta 3 | ¡Error! Marcador no definido. |
| gráfico 5 Pregunta 4 | 24 |
| gráfico 6 Pregunta 5 | 25 |
| Gráfico 7 Pregunta 6 | 26 |
| Gráfico 8 Pregunta 7 | 27 |
| Gráfico 9 Pregunta 8 | 28 |
| Gráfico 10 Pregunta 9 | 29 |
| Gráfico 11 Pregunta 10 | 30 |
| Gráfico 12 Pregunta 11 | 31 |
| Gráfico 13 Mapa de Tisaleo..... | 37 |

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo analizar el patrimonio alimentario del cantón Tisaleo y lograr la revalorización de la gastronomía tradicional mediante un atlas gastronómico que constituya la base para el diseño de una ruta turística y dé a conocer su elaboración mediante las culturas ancestrales que tiene cada plato: En los últimos años la gastronomía ha sido la razón principal para que la mayoría de turistas decidan viajar a este sitio y degustar de los mismos, se realizó un levantamiento de información y se empleó las fichas de productos elaborados, de igual manera se utilizó la metodología establecida por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador para conseguir la elaboración de un atlas gastronómico, el mismo que detalla: los procesos y procedimientos de cocción, los ingredientes, y la aportación nutritiva de cada una de las comidas tradicionales del sector, categorizadas en: sopas, platos fuertes, y postres; a su vez, se busca revalorizar estos alimentos y fortalecer la cultura gastronómica en los pobladores del cantón, por lo que se diseñó una ruta turística que destaca y revaloriza el patrimonio gastronómico del sector, en el cual se pueden evidenciar la conexión entre atractivos turísticos, facilidades turísticas, cada una promoviendo la cultural de sector, afirmado con este hecho la valorización de los alimentos tradicionales gastronómicos del cantón Tisaleo.

Palabras claves: cultural, cultura ancestral, gastronomía tradicional, gastronomía, tradición, identidad

ABSTRACT

The present research work aims to analyze the food heritage of the tisaleo canton and achieve the revaluation of traditional gastronomy through a gastronomic atlas being this the basis for the design of a tourist route giving know the elaboration through the ancestral cultures that each dish has, since in recent years gastronomy has been the main reason for most tourists to decide to travel to this site and taste of them, for which a information-based information on which the processed product sheets were used, using the methodology established by the Ministry of Culture and Heritage of Ecuador to achieve as a final result the elaboration of a gastronomic atlas, in which the elaboration of a gastronomic atlas, in which detail: the cooking processes and procedures, the ingredients, and the nutritious contribution of each of the traditional foods of the sector, categorized in: soups, strong dishes, and desserts; in turn, it seeks to revalue these foods and strengthen the gastronomic culture in the inhabitants of the canton, for which a tourist route was designed highlighting and revaluing the gastronomic heritage of the sector, in which the connection between tourist attractions, tourist facilities, each promoting the cultural sector, affirmed with this fact the valorization of traditional gastronomic foods of the canton Tisaleo.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad diseñar una ruta turística alimentaria basándose en la identidad de los alimentos tradicionales del cantón Tisaleo, en sus objetivos de tipo descriptivo, analítico - sintético, permiten alcanzar el propósito de la investigación, misma que está compuesta por cuatro capítulos, de los cuales se detalla a continuación:

CAPÍTULO I.- Se establece la revalorización e interés de la creación de un vínculo entre la actividad turística y los alimentos a través de la identidad histórica y cultural de los productos gastronómicos empleados en la recetas tradicionales del cantón Tisaleo; en este sentido, en la primera sección de la investigación se ha realizado una revisión bibliográfica, teórica y científica de las variables de la investigación, así como también del constructor de los componentes del cuadro de operacionalización de variables; además, se encuentran detallado el cumplimiento de cada uno de los objetivos específicos.

CAPÍTULO II.- En este capítulo se aborda la metodología de la investigación, basada en un enfoque mixto (cualitativa y cuantitativa), considerando que la investigación según su alcance es de tipo explicativo, descriptivo y correlacional por cuanto las variables permiten describir y relacionar las causas y efectos del problema; a su vez, se describe minuciosamente el proceso del levantamiento de información a fin de lograr un análisis e interpretación de los resultados obtenidos por medio de las técnicas de recolección de datos (encuestas, entrevistas y ficha de producto elaborado), mismas que permitieron identificar la percepción de los turistas, dueños y/o propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas y de la población aledaña al cantón Tisaleo, logrando identificar y evaluar el contexto del patrimonio gastronómico del sector.

Además, se empleó la metodología para la elaboración del atlas patrimonio alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador para el levantamiento de información de los platos tradicionales del cantón; y otra para, se utilizó metodología Fava Nera, misma que permitió la elaboración de la ruta turística.

CAPÍTULO III.- En este capítulo se presenta los resultados de cada uno de los objetivos planteados y cumplidos; como son las tabulaciones de las entrevistas para el cumplimiento del primer objetivo, los cuadros explicativos de las entrevistas en el segundo objetivo, y finalmente se demuestra el resultado del tercer objetivo que es el diseño de la ruta gastronómica.

CAPÍTULO IV.- En este capítulo se plantearon las conclusiones de la investigación, mismas que responden a los objetivos específicos; y a su vez, se presentan las recomendaciones.

CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

Para el siguiente trabajo se realizó una minuciosa investigación sobre los temas de las rutas turísticas y la gastronomía tradicional que se realizó en diferentes cantones, y provincias del país; en este sentido, según Bombón Tubón (2017), de la Universidad Técnica de Ambato, en su investigación “la gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua”, concluye que la gastronomía forma parte fundamental del turismo, y depende de los pobladores y sobre todo de las autoridades que se logre una conservación de los platos patrimoniales, y a su vez este hecho ayuda a realizar actividades turísticas, y por ende al mejoramiento de infraestructura, dando como resultado la generación de fuentes de empleo.

De acuerdo a Coque (2013), de la Universidad Técnica de Ambato, en su investigación “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua” menciona textualmente que:

Reconocer las tradiciones culinarias dentro del Cantón Ambato, permite mantener nuestra historia, nuestras raíces y no dejar que muera nuestra gastronomía ancestral, a su vez ayuda a contribuir al rescate de nuestra identidad.

En este sentido, se manifiesta que existe poco interés acerca de los procesos antiguos sobre la preparación, de la gastronomía tradicional y que actualmente se le atribuye mayor importancia al valor económico, que al valor cultural y todo el proceso ancestral que acarrea cada preparación, por esta razón es importante valorizar la identidad gastronómica, y promover la gastronomía tradicional que proporciona muchas propiedades para la salud.

Conforme a Flores Carrasco (2016), estudiante de la Universidad Técnica de Ambato en su investigación “El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad gastronómica del cantón Ambato”

concluye que la gastronomía es un elemento importante que identifica a los pueblos por sus productos originarios, también por la preparación culinaria que contiene tradiciones ancestrales, además representa un conjunto de saberes que forma una riqueza cultural.

Así también Guerra (2013), en su tesis “La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa” concluyó 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; y la forma de preparación y técnicas de muchos de los platillos del cantón tienen prácticas ancestrales las que se han convertido en un factor muy apreciado por los turistas.

Según este criterio, puedo manifestar que la provincia de Tungurahua posee mucha diversidad de productos tradicionales que poco son promocionados pero que sin embargo proporcionan un alto contenido nutritivo y beneficioso para la salud; en la actualidad los consumidores no prefieren alimentos nutritivos, por lo contrario, buscan alimentos grasos, rápido y con poco valor nutricional.

De acuerdo con todo lo expuesto, la investigación se fundamenta en el paradigma crítico-propositivo; crítico ya que analiza la situación actual y parte de un punto de vista crítico el valor turístico gastronómico tradicional del cantón Tisaleo y su aporte a la identidad gastronómica del cantón y de la provincia de Tungurahua, logrando identificar que para los pobladores la gastronomía tradicional de Tisaleo es importante ya que cuenta con productos con alto grado nutricional, y es trascendental para el cuerpo humano a su vez, se busca que los pobladores la valoren tanto que no dejan de preparar dentro de su hogares; según La Guía Michelin (1926), la gastronomía tradicional se trata de productos con una gran calidad nutritiva (alimentos frescos , nutritivos y variados) y que favorece a la realización de una buena digestión a su vez la misma es propositiva ya que se efectuara un documento donde detalle cada preparación y sus componentes nutricionales que van a contrarrestar la problemática del tema misma que esta enunciada al principio del problema.

A su vez a continuación se presenta un extracto del marco legal en el cual se ampara el presente proyecto de investigación:

MARCO LEGAL

REFERENCIAS

**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.

Fuente: Asamblea Constituyente del Ecuador, (2008)

MARCO LEGAL

REFERENCIAS

TÍTULO VII
PLAN NACIONAL DE
DESARROLLO
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. Sé 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.

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

Fuente: Asamblea Constituyente, (2008)

MARCO LEGAL

REFERENCIAS

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;

UNESCO ORGANIZACIÓN DE NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA

El conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos, materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat". (p. 4)

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.

(Rev. Patrimonio Alimentario, 2013, p. 9)

Fuente: Ministerio de Turismo, (2009)

1.2 Objetivos

Objetivo general

Para el desarrollo del proyecto de investigación se cumplió con los objetivos específico:

Objetivo 1: Analizar el patrimonio alimentario del cantón Tisaleo

Para el análisis del patrimonio alimentario del cantón Tisaleo se realizó los siguientes pasos:

1. Análisis de la información el patrimonio gastronómico el cantón Tisaleo, mediante la revisión bibliográfica a través de libros, tesis y artículos científicos, documentos que responden a las variables del proyecto de investigación.
2. Levantamiento de información *in situ*, mediante el uso de entrevistas y notas de campo a 17 propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas ubicados a los alrededores del cantón Tisaleo.
3. Identificación del conocimiento que poseen los turistas sobre el patrimonio alimentario del cantón Tisaleo durante el mes de junio del 2019, a través de 196 encuestas realizadas.

Objetivo 2: Esquematizar la información del patrimonio gastronómico del cantón Tisaleo mediante un atlas gastronómico

Para cumplir con dicho objetivo se desarrolló las siguientes etapas:

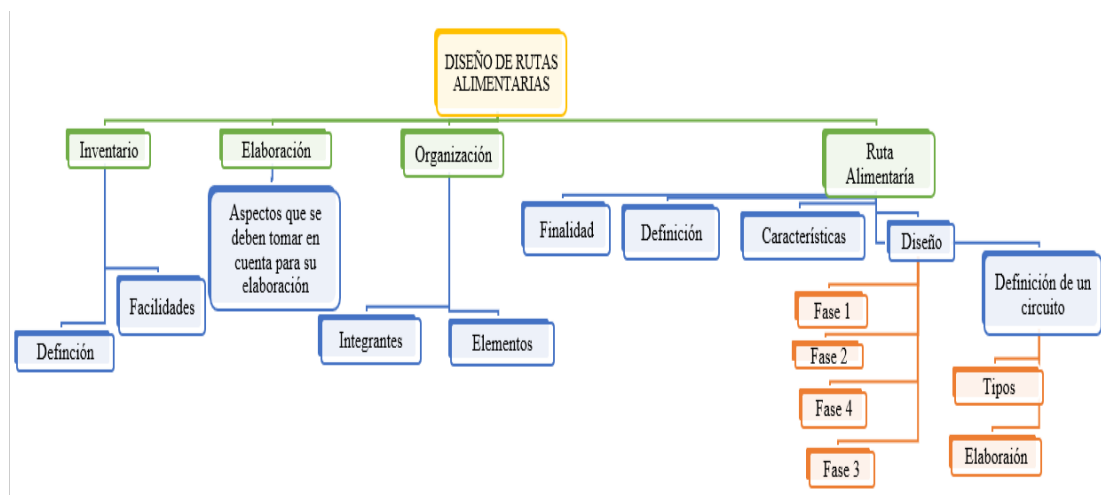
1. Identificación de la metodología para la recolección de información y diseño del atlas gastronómico.
2. Levantamiento de información relevante de la gastronomía tradicional del cantón Tisaleo, empleando las fichas de productos elaborados, metodología planteada por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador
3. Selección de la información a fin de identificar la ancestralidad, descripción, preparación tradicional, sus ingredientes, sus beneficios nutritivos, que proporciona cada elemento tradicional gastronómico
4. Diseño un atlas gastronómico mismo que proyecta la valorización de la gastronomía tradicional de este sector.

Objetivo 3: Planificar rutas turísticas para revalorizar el patrimonio gastronómico del cantón Tisaleo.

Para el desarrollo de este objetivo específico se consideró la metodología de **Fava Sena** propuesta por Gualberto Benítez Villadiego logrando estructurar una ruta turística alimentaria que resalta la gastronomía tradicional del cantón Tisaleo, generando valorización en la cultura alimentaria, que comúnmente es utilizada para la preparación tradicional de estos productos que se encuentran explicados en la presente investigación.

Para el cumplimiento del tercer objetivo se emplearon las siguientes fases propuestas en la ruta alimentaria (Figura 1) y que a su vez se encuentran detalladas en el capítulo tres resultados y discusión:

Ilustración 1: de las fases para el diseño de rutas alimentarias



Elaborado por: El autor

Fuente: Manual de rutas Fava Nera

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

En este capítulo se describe minuciosamente cómo se realizó la investigación basándose en las modalidades básicas y en los tipos de investigación, además se explica las técnicas de recolección y levantamiento de información, a fin de cumplir con los objetivos planteados y lograr que a través del atlas gastronómico y la ruta turística en el cantón Tisaleo se promueva la gastronomía tradicional – patrimonio cultural de la localidad.

2.1 Métodos

Enfoque de la investigación:

El enfoque de la presente investigación es mixta por cuanto en el ámbito cualitativo e plantearon objetivos específicos que a su vez propondrá acciones inmediatas, evidenciándose a través de las técnicas de recolección de datos, la importancia de conocer la realidad de las actividades turísticas y gastronómicas que realizan en el cantón Tisaleo, a la vez se desarrolló un estudio cuantitativo debido a que se realizó entrevistas, notas de campo y encuestas y se logró sustentar en datos estadísticos, permitiendo analizar e interpretar la problemática, de igual forma se identificó el aporte que la gastronomía ha tenido en el desarrollo económico del lugar de estudio.

Modalidad de la investigación:

La investigación será de acción participativa (IAP) permitiendo generar autoformación y autoconocimiento de la realidad de la propuesta del turismo gastronómico considerando al sujeto de la investigación la gastronomía tradicional de Tisaleo y la participación de las personas que poseen saberes ancestrales mismos que están siendo olvidados por otros productos; por tanto la metodología (IAP) busca generar una reflexión sobre la importancia de la gastronomía de Tisaleo y generar un atlas gastronómico mismo que permitirá estructurar y diseñar una ruta turística a fin de fomentar la gastronomía y el turismo en el cantón.

Diseño de investigación:

De campo



La presente investigación tiene una modalidad de campo, porque el proyecto se dará en el lugar donde se identifica el problema, es decir en los restaurantes de gastronomía tradicional del cantón Tisaleo ubicados en zonas aledañas como es la comunidad Alombaba, el barrio Santa Lucía y la parte central del cantón, debido a que se puede manejar los datos con más seguridad y que a su vez permite obtener contacto directo con los actores principales del proyecto.

Documentación bibliográfica

Para el desarrollo del capítulo I se investigó de manera bibliográfica información que sustente y ayude al presente trabajo investigativo en libros y artículos científicos como referencia a temas investigados sobre la gastronomía tradicional y su relación con el desarrollo turístico.

Así también para el cumplimiento del objetivo específico 2 se empleó las Fichas de Producto elaborado amparado en la Metodología del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador para la elaboración de un atlas del "patrimonio alimentario" a fin de construir el Atlas Gastronómico de Tisaleo ya que para la obtención de información se aplicará las siguientes fichas:

Tabla 1: Ficha de productos elaborados

|  MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO | |  UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO | |
|---|--|---|----------------------------|
| PRODUCTO | | IMAGEN DEL PRODUCTO | |
| Nombre del Producto | | | |
| Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre () Salsa () | | | |
| Ancestralidad: Prehispánico () Criollo () Contemporáneo () | | | |
| Espacios de consumo | | | |
| Época de consumo | | | |
| Cotidiano () Festivo () Estacional () | | | |
| DESCRIPCIÓN | | | |
| PREPARACIÓN | | | |
| Ingredientes: | | | Zonas de producción |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Propiedades | | | |
| Estado de Conservación: Común () Escaso () En peligro () | | | |

La ficha del producto elaborado tiene la siguiente estructura:

a) Encabezado

Dentro del encabezado se debe colocar el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio que es la entidad encargada del desarrollo conservación y cuidado del Patrimonio Cultural Intangible (PCI), a continuación, se coloca el nombre de la entidad que se encuentra a cargo de la investigación.

b) Nombre del producto

Se refiere a la forma tradicional de nombrar al producto elaborado (plato). Este puede indicar el género o ingrediente principal del plato, su técnica de preparación o también su forma de consumo. Puede también simplemente ser un nombre artificioso, que no tiene significado conocido, por lo tanto, es único y específico de ese plato. Puede ser un nombre en lenguas ancestrales vivas, como el kichwa o el shuar, o incluso en alguna de las lenguas nativas hoy desaparecidas.

c) Ancestralidad

Con el tiempo las culturas van desarrollando formas de preparar los alimentos que permiten un mejor aprovechamiento de los nutrientes y facilitan la digestión. Este proceso se enriquece con el paso de los siglos, y es por ello que la ancestralidad de los productos gastronómicos es un tema relevante.

En esta sección se encuentran 3 opciones:

Prehispánicas: son consideradas prehispánicas aquellas elaboraciones que ya existían antes de la llegada de los conquistadores europeos.

Criollos: son aquellos platos que surgieron del mestizaje gastronómico, entre el nuevo y el viejo mundo, a partir de la colonia y hasta el siglo veinte. La mayoría de la gastronomía patrimonial se inscribe en esta categoría. Muchos platos nativos se modificaron con nuevos ingredientes aportados por la cultura europea.

Contemporáneos: son preparaciones que han sido desarrollados ya entrando al siglo veinte hasta la época actual.

d) Descripción

Esta sección de la ficha supone una descripción básica del producto. Puede ser la manera en la que se presenta el plato.

Sopa: es una preparación líquida y salada que se elabora en olla y se consume generalmente caliente.

Plato fuerte: también es conocido como plato principal o segundo plato, aunque puede comerse independientemente. Lleva la porción más abundante o contundente del menú.

Postre: es un preparado, frío o caliente, y de diversas texturas, que por lo general cierra las comidas.

Cucayo: se trata de una preparación de porción pequeña o transportable, cuyo propósito es saciar el hambre durante un viaje o jornada de trabajo.

Bebida: es una preparación líquida, que puede ser más o menos espesa, que puede ser elaborada a base de frutas (jugo). Harinas (colada), granos con o sin fermento (chicha), savia (chawarmishky) o hierbas aromática (tisana).

Salsa: es una preparación líquida de diversas texturas, que puede estar incorporada en un plato o acompañarlo para ser añadida a gusto del consumidor.

Conserva: es una preparación que tiene como objetivo iniciar o alargar la durabilidad de un producto, si bien además suele añadir sabores únicos y en el caso de los fermentos, facilitar la digestión.

e) Época de consumo

Los alimentos elaborados, según su tradición, son consumidos de manera cotidiana o festiva. Puede ocurrir que algunos se consuman cotidianamente y también en fiestas, o alimentos que solo es posible encontrarlos en épocas festivas, en el que se encuentran algunas de las elaboraciones más apreciadas.

Este campo se caracteriza el alimento según la época de consumo. Si se trata de un alimento cotidiano, se describirá las razones por las que se lo consume de esta manera. Si es estacional, se identificará la época en la que es posible encontrarlo.

f) Espacios de consumo

Esta casilla se refiere a los lugares en que el alimento circula, en donde es posible encontrarlo, lo que evidencia su disponibilidad. Así, podremos encontrar que hay elaboraciones que solo circulan en el ámbito privado, solo se preparan en algunos hogares. Y en otros casos, quizá se trate de un alimento popular, de consumo generalizado, que puede encontrarse en sin número de lugares: locales (restaurantes, huecas), mercados, de manera ambulante, entre otros. Este campo no es una lista de lugares específicos, como restaurantes, sino una identificación del tipo de espacio en el que el producto circula y por tanto se consume.

g) Imagen del producto

Junto a esta sección de casillas hay una más grande destinada a acoger una imagen del producto, que ayude a su rápida identificación.

h) Zonas tradicionales de consumo

En esta sección se busca identificar las parroquias y/o cantones donde la producción del alimento elaborado es significativa, es decir, los lugares en donde sus pobladores se identifican con el alimento por razones de filiación cultural, por una cuestión histórica, patrimonial.

i) Mapa del cantón

Junto a la tabla de las zonas de consumo hay un recuadro más grande destinado a acoger un mapa del cantón, donde se deben resaltar con color o texturas las zonas en las que se encuentra el producto.

j) Ingredientes

Son los productos tradicionales que forman parte de la elaboración gastronómica. Deben entrar todos los ingredientes en la lista.

k) Formas de preparación

Conocer la cocina es conocer la importancia que tiene la forma de preparar el alimento. De esta depende, tanto como de los ingredientes y su origen, el sabor final, la textura, el olor y la calidad nutricional de los alimentos, es decir, todo lo que los hace alimentos patrimoniales.

l) Propiedades

En este campo ponemos un listado simple de las propiedades medicinales atribuidas al producto.

m) Estado de conservación

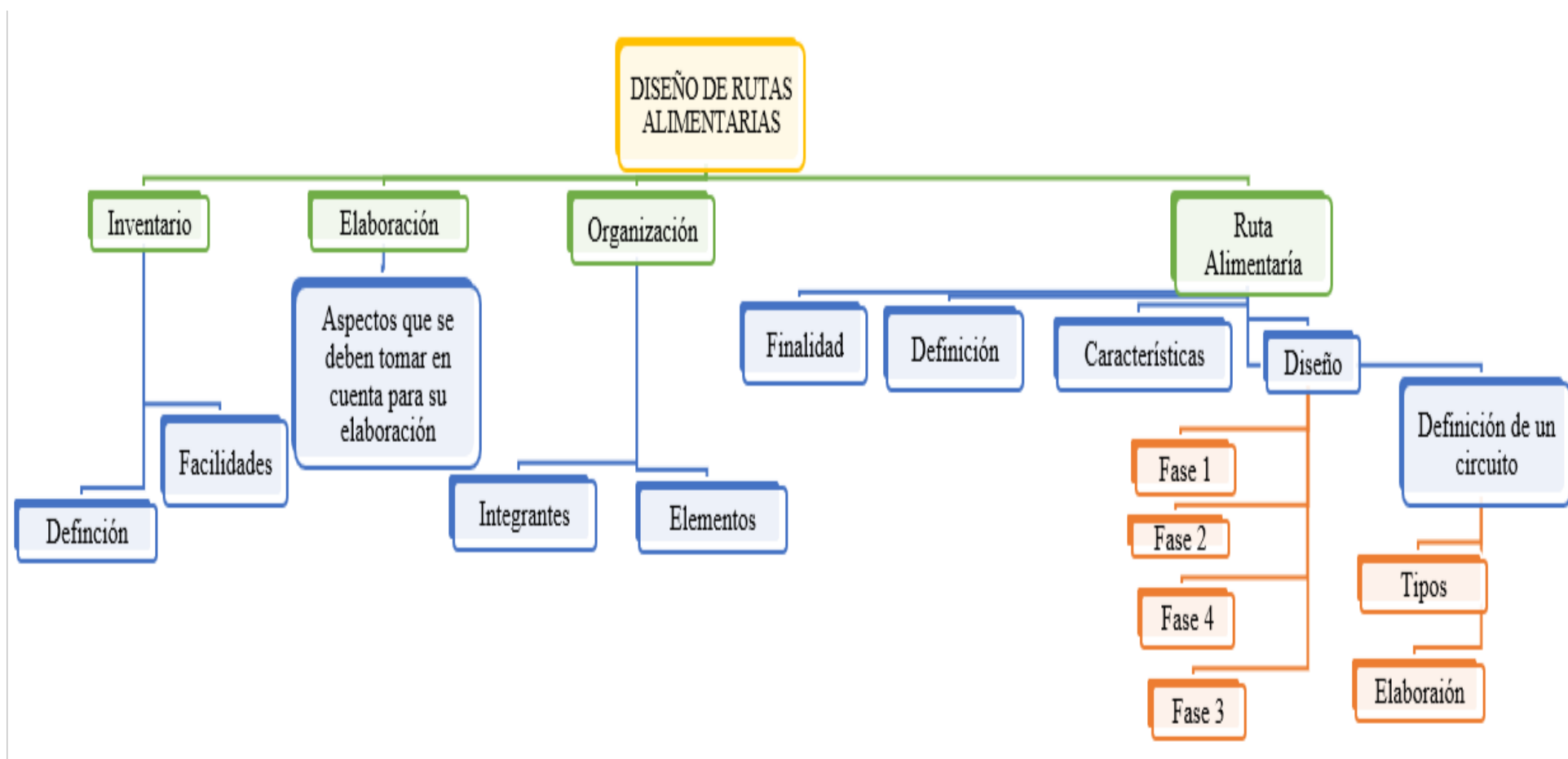
Aunque la relevancia gastronómica y nutricional de un producto patrimonial no disminuye con el tiempo, puede suceder que caiga en el olvido debido a factores extremos. Debemos señalar en esta sección el estado de consumo que tiene el producto, mediante una categorización simple:

- **Común:** el producto aún se encuentra en abundancia en los espacios de consumo tradicional.
- **Raro:** el producto es conocido, pero no se lo encuentra con la misma facilidad de antes.
- **En peligro:** el producto ha caído en el olvido, y está en peligro de desaparecer. O puede ser que la población lo recuerde bien, pero se haya vuelto escaso.

Por otra parte, para dar cumplimiento al objetivo específico 3 se ha empleado la metodología de Fava Neva con el propósito de diseñar las rutas gastronómicas en el cantón Tisaleo en vista a que nos proporciona una explicación clara y concisa de cómo se debe proceder para la creación de una ruta.

A continuación, se presenta un gráfico (Ilustración 2) en el cuales explican los procesos a seguir para la implementación de una ruta turística

Ilustración 1: Diseño de rutas



Elaborado por: El autor

Tipo de investigación:

La investigación es de tipo exploratorio, contribuirá en la importancia que tiene la gastronomía tradicional y así mismo permite proponer una nueva alternativa que impulsen al desarrollo turístico del cantón Tisaleo a través del atlas gastronómico y el diseño de rutas turísticas.

Descriptivo

Permitirá analizar y describir los datos e información sobre la situación actual del problema planteado en la presente investigación y de esta manera proporcionar más valor por la gastronomía del cantón y a la vez dar a conocer al pueblo en que el valor cultural gastronómico los caracteriza.

Explicativo

Permite detallar las causas y efectos del problema planteado, así como también permitirá analizar las variables de la investigación y plantear una solución al problema como en este caso ha sido mediante el atlas gastronómico y la ruta turística.

Población y muestra del objeto de estudio:

El trabajo de investigación está enfocado a los turistas y propietarios de restaurantes de gastronomía tradicional del sector, ya que se detallará específicamente quienes serán los actores principales a investigar.

La población de la presente investigación se categoriza de la siguiente manera:

Alcance: población económicamente activa del cantón Tisaleo; los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Tiempo: de desde mayo hasta Julio 2019

Elementos: las pequeñas y medianas empresas del sector de alimentos y bebidas ubicadas en el cantón Tisaleo.

Método de muestreo

El método de muestreo será probabilístico estratificado considerando a los turistas, y a todas las personas que forman parte del talento humano de alimentos y bebidas.

La recopilación de información se obtendrá a través de fuentes primarias y secundarias que permitan generalizar un proceso sistemático a la descripción de los saberes ancestrales ingredientes recetas y formas de cocinar de todos los productos.

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

n = Tamaño de muestra buscado

z = Nivel de confianza

p = Probabilidad de que ocurra el evento

N = (Tamaño de la población)

E = 0.05 (error máximo)

Reemplazo de los valores:

$$n = \frac{7072}{0,05 (7072 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{7072}{0,025 (7071) + 1}$$

$$n = 196$$

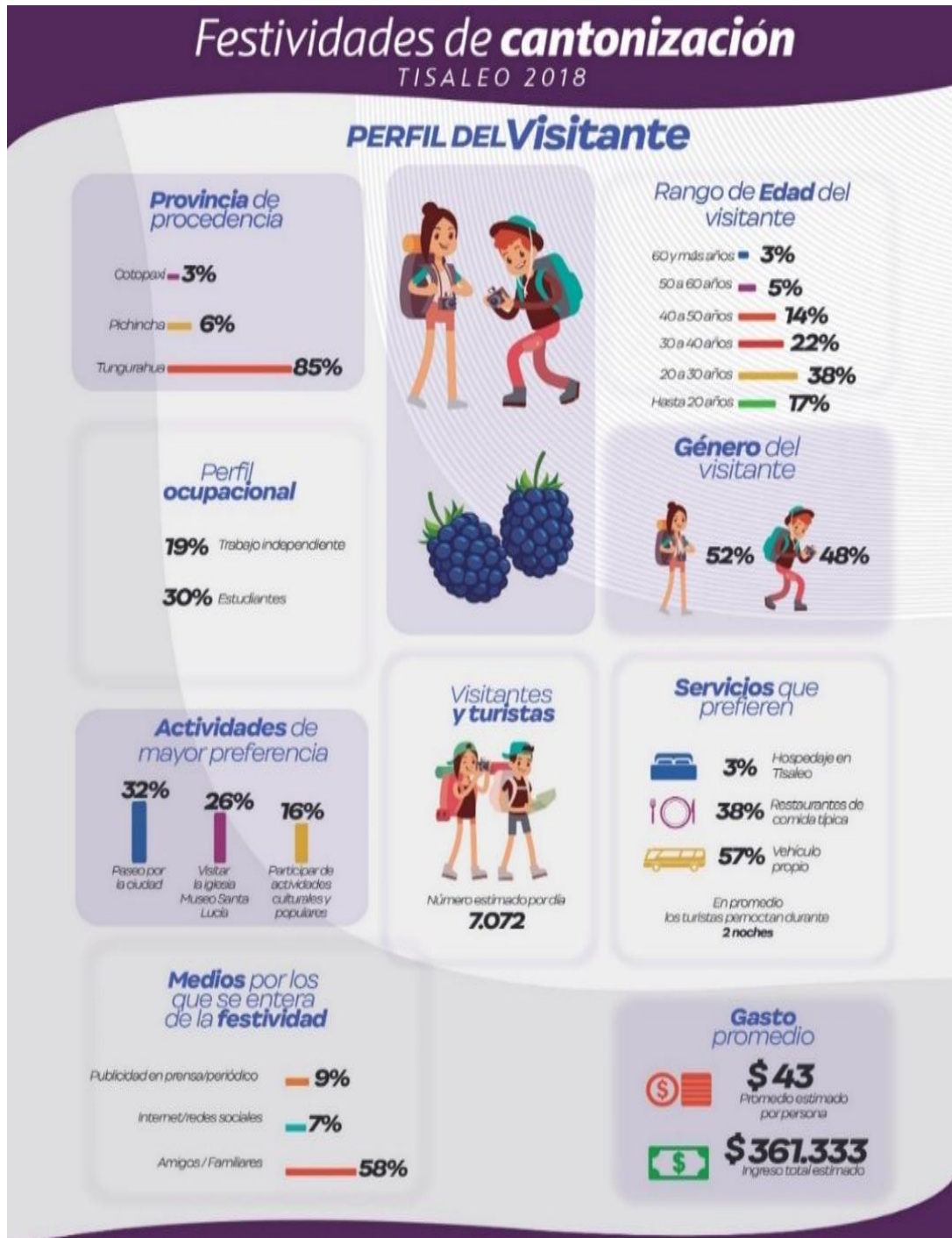
Tabla 2 Población del cantón Tisaleo

| | POBLACIÓN | MUESTRA |
|--|-----------|---------|
| Administradores de establecimientos de alimentos y bebidas tradicionales | 56 | 17 |
| Turistas que llegan a Tisaleo anualmente | 7.072 | 196 |

Elaborado por: Borja S. (2019)

Fuente: tesis de grado de Sandra Irene Bombón (2017)

Gráfico 1: Datos estadísticos del cantón Tisaleo



Fuente: Comité de Turismo de Tungurahua

2.2 Técnicas de recolección de información

Las técnicas de recolección de información para la presente investigación se consideró encuesta y ficha de cotejo, mismas que responden a la investigación cuantitativa;

mientras que para la investigación cualitativa se utilizó la técnica de entrevista estructurada y notas de campo.

Finalmente, para procesamiento de la información se emplearán las dos siguientes herramientas estadísticas con la finalidad de presentar los resultados de la investigación de campo:

1. Diagrama de causa y efecto logrando categorizar el patrimonio gastronómico de Tisaleo y relacionar con la propuesta turística
2. Distribución de frecuencias y representaciones gráficas, esta herramienta permite agrupar datos cuantitativos obtenidos de la encuesta y representados por medio de histogramas y graficas de barras o pasteles

Para el presente estudio se empleó los siguientes instrumentos de levantamiento de información.

Tabla 3. Descripción de materiales

| TÉCNICAS | DESCRIPCIÓN |
|--|---|
| Fichas de levantamiento de información | Se utilizará estas fichas para el levantamiento de información acerca de los platos tradicionales de los restaurantes tradición del cantón Tisaleo |
| Encuestas para la recolección de información | Son encuestas estructuradas que me permite obtener informaciones veras del motivo de su visita al cantón para la realización del proyecto a realizar acerca de la gastronomía tradicional del cantón Tisaleo. |
| Entrevistas | Se aplicaron a los dueños y/o propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas |
| Población | Población económicamente activa del cantón Tisaleo |

Elaborado por: el autor

CAPÍTULO III análisis y discusión

En este apartado se identifica los resultados obtenidos durante la investigación cumpliendo así con los objetivos planteados mediante los instrumentos del levantamiento de información, fichas de campo, entrevistas, logrando así analizar e interpretar los resultados obtenidos de la investigación.

De las encuestas realizadas a 196 turistas que visitaron el cantón Tisaleo para degustar de su gastronomía tradicional se obtuvo los siguientes resultados, conforme a las preguntas del instrumento de recolección de datos:

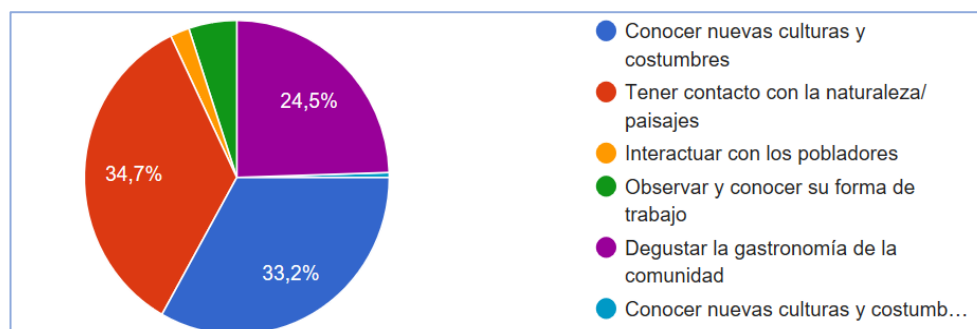
3.1 Análisis y discusión de resultados de las encuestas aplicadas a los turistas.

¿Cuál de los siguientes aspectos es el que más le motivó a visitar el cantón Tisaleo?

Tabla 4: Tabulación pregunta 1

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|--|------------|------------|
| 1. Conocer nuevas culturas y costumbres | 65 | 33,2% |
| 2. Tener contacto con la naturaleza/paisajes | 68 | 34,7% |
| 3. Interactuar con los pobladores | 6 | 3,1% |

Gráfico 1: Pregunta 1



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo.

Análisis e interpretación

De 196 personas encuestadas (100%) 68 personas (34%) manifestaron que el motivo de su visita es tener contacto con la naturaleza y paisajes, 65 personas (33,2%) conocer nuevas culturas y costumbres, 6 personas (24,5%) manifestaron que es para degustar

la gastronomía del cantón, el 4,5% observar y conocer la forma de trabajo mientras que el 3,1% manifestaron que es por interactuar con los pobladores.

Los resultados obtenidos indican que el principal motivo para visitar el cantón Tisaleo es por tener contacto con la naturaleza

Pregunta 2.- ¿Con que frecuencia visita el cantón Tisaleo?

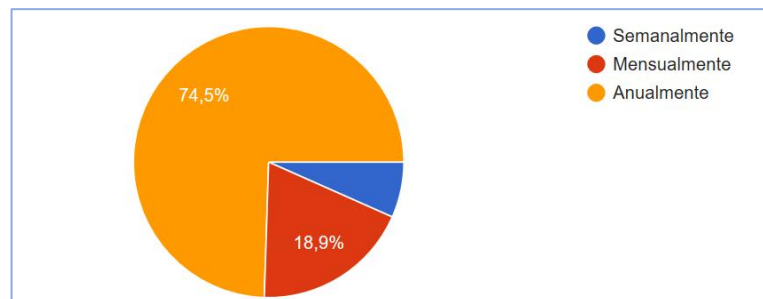
Tabla 5: Tabulación pregunta 2

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------|------------|------------|
| 1.Semanalmente | 13 | 6,6% |
| 2.Mensualmente | 37 | 18,9% |
| 3. Anualmente | 146 | 74,5% |
| Total | 196 | 100% |

Elaborado por: el autor

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo.

Gráfico 2: Pregunta 2



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo.

Análisis e interpretación.

De 196 personas encuestadas (100%) el 74,5% manifestaron que las visitas a Tisaleo lo realizan anualmente mientras que el 18,9% lo realizan mensualmente y el 6,6% lo hacen semanal mente.

La mayor parte de visitantes que llegan al cantón Tisaleo es anualmente ya que existen dos de los atractivos culturales

Pregunta 3.- ¿Por qué medios de comunicación, usted obtiene información turística?

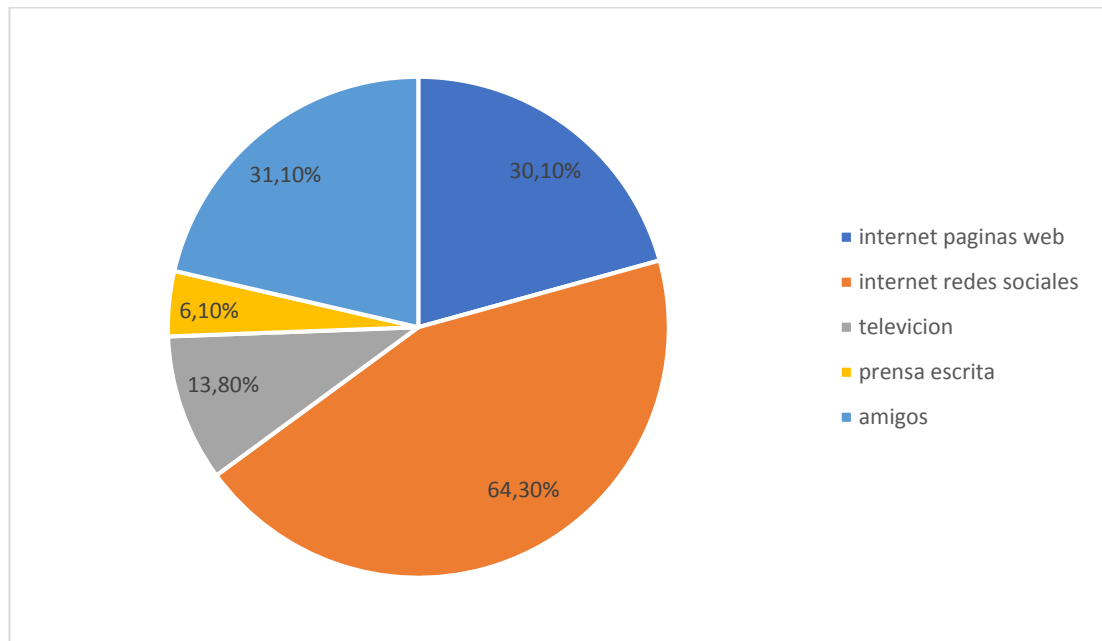
Tabla 6 : Tabulación pregunta 3

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------------------|------------|------------|
| 1.-Internet (página web) | 59 | 30,1% |
| 2.-Internet (redes sociales) | 126 | 64,3% |
| 3. Televisión | 27 | 13,8% |
| 4. Prensa escrita | 12 | 6,1% |
| 5. Amigos | 61 | 31,1% |

Elaborado por: el autor

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo.

Gráfico 4: pregunta 3



Fuente: encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Análisis e interpretación

De 196 personas encuestadas (100%) 64,3% obtuvieron información por medio del internet y redes sociales el 31,1% obtuvieron información por medio de amigos, el 30,1% obtuvieron información turística por medio de páginas web (internet), el 13,8% a través de la televisión y el 6,1% manifestó que fue por medio de la prensa escrita.

Con los datos obtenidos la mejor manera que tienen los turistas para obtener información turística es por el medio de redes sociales promocionados el GAD Tisaleo

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

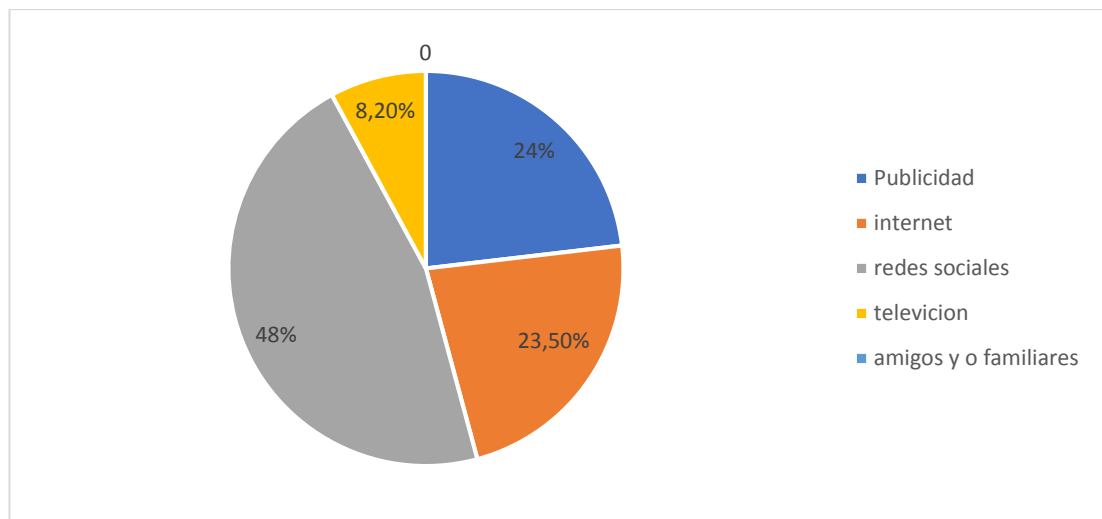
Tabla 7: Tabulación de la pregunta 4

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|---|------------|------------|
| 1. Publicidad (afiches, trípticos, vallas) entregada por los GADS municipales | 48 | 24,5% |
| 2.-Internet (páginas web) | 46 | 23,5% |
| 3. Internet (redes sociales) | 94 | 48% |
| 4. Televisión | 16 | 8,2% |
| 5. Amigos y o familiares | 74 | 37,8% |

Elaborado por: el autor

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Gráfico 3 Pregunta 4



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Análisis e interpretación

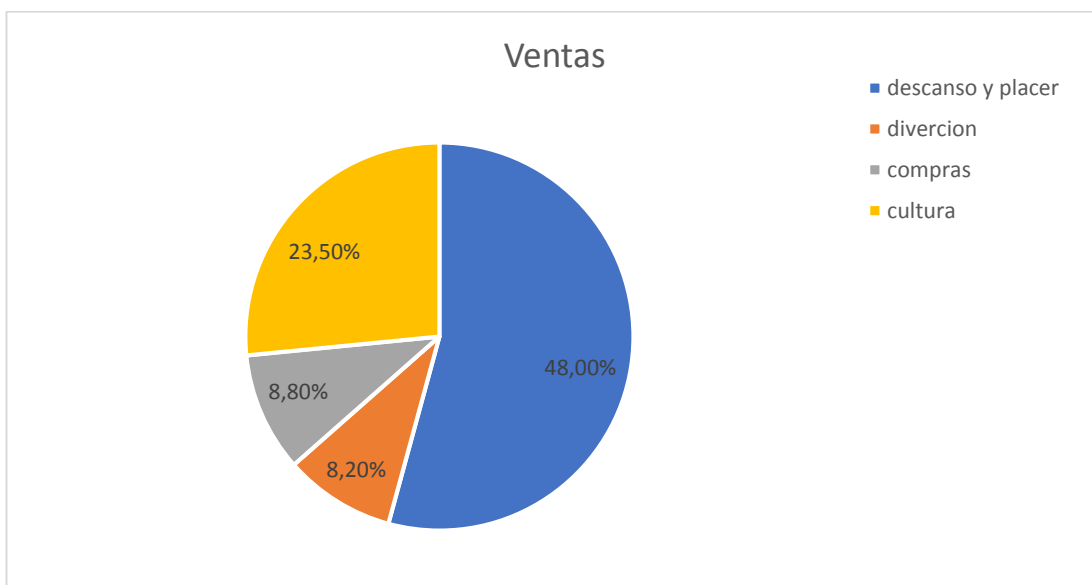
De 196 personas encuestadas (100%) el 48% manifestó que la mejor manera de enterarse de la gastronomía y el turismo practicado en Tisaleo por las redes sociales mientras el 37,8% afirman que fue por medio de amigos y familiares y el 24,5% respondieron por medio de publicidad otorgado por el GAD municipal, el 23,5% afirma que por páginas web (internet) el 8,2% por medio de la televisión y el 2% por medio de operadores turísticos.

El porcentaje elevado de turistas obtiene información relevante de la gastronomía, turismo y actividades que se realizan en el cantón Tisaleo por medio de redes sociales

Pregunta 5. ¿Por orden de importancia enumere los motivos principales de su viaje y visita a Tisaleo, siendo el más importante (5) el menos importante el (1)

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|----------------------|------------|------------|
| 1. descanso y placer | 48 | 24,5% |
| 2.-diversion | 46 | 8,5% |
| 3. compras | 94 | 48% |
| 4.cultura | 16 | 23,5% |

Gráfico 4: Pregunta 5



Elaborado por: el autor

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Análisis e interpretación

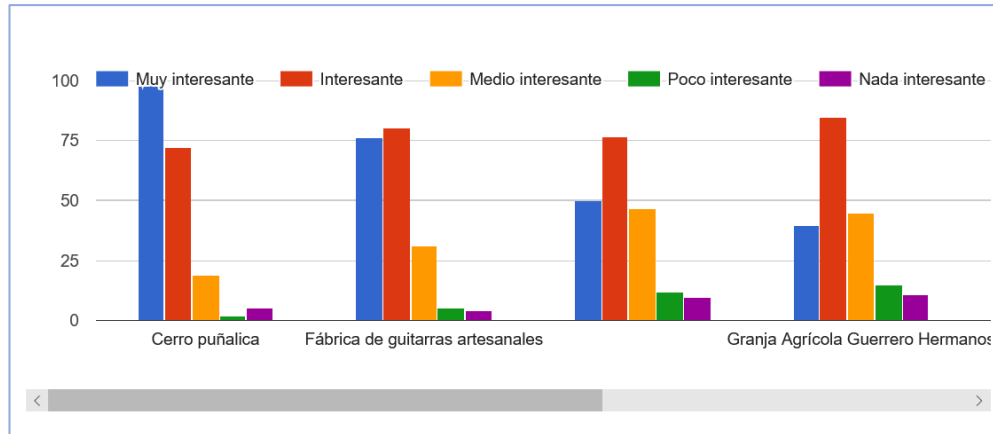
De 196 personas encuestadas (100%) se puede decir que el motivo principal de su visita al cantón Tisaleo es por diversión seguido con el 80% por la cultura y el 50% por compras dejando como última opción descanso con el 25%.

La mayoría de personas reconocen que el motivo de su visita a Tisaleo es por diversión

Pregunta 6. ¿Marque con una x los atractivos turísticos que ha conocido en el cantón Tisaleo por su grado de interés?

5. muy interesante, **4.** interesante, **3.** Medianamente interesante **2.** poco interesante, **1.** nada interesante

Gráfico 5: Pregunta 6



Elaborado por: el autor

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Análisis e interpretación

De 196 personas encuestadas (100%) se puede describir que el atractivo natural más importante que los turistas visitan el cerro Puñalica seguido por la fábrica artesanal de guitarras de madera y la granja agrícola guerrero hermanos.

Conforme a los resultados el motivo principal y sobre todo muy interesante para los turistas es conocer el cerro Puñalica seguido de las granjas agrícolas del cantón Tisaleo.

Pregunta 7. ¿Ha degustado de la gastronomía tradicional en el cantón Tisaleo?

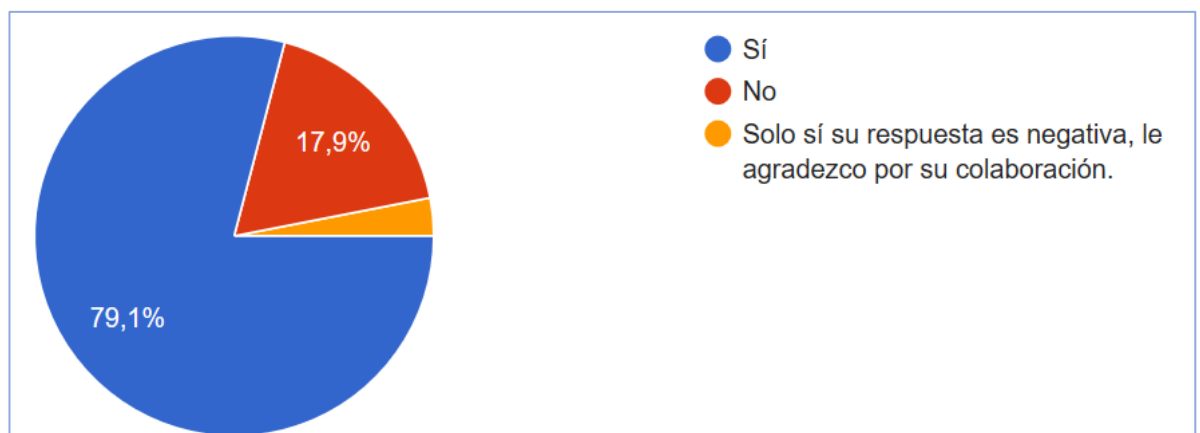
Tabla 8: Interpretación pregunta 7

| Alternativas | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------|------------|------------|
| Si | 155 | 79,1% |
| No | 41 | 17,9% |
| Total | 196 | 100 |

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Gráfico 6: Pregunta 7



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Análisis e interpretación

Del 100% de personas encuestadas el 79,1% ha degustado la gastronomía tradicional del cantón Tisaleo mientras que el 17,9% no lo ha hecho.

Se interpreta que cerca de una quinta parte de los visitantes a Tisaleo no han degustado la gastronomía tradicional de Tisaleo

Pregunta 8. ¿Cuál de las siguientes sopas tradicionales usted se ha servido en el cantón Tisaleo?

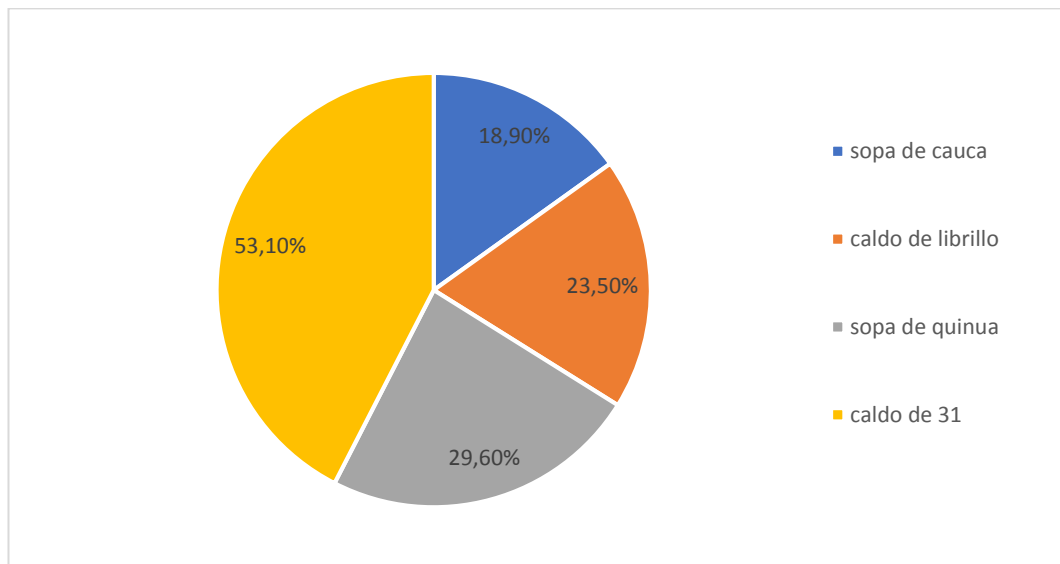
Tabla 9: Interpretación pregunta 8

| Alternativas | Frecuencias | Porcentaje |
|-------------------|-------------|------------|
| Sopa de cauca | 37 | 18,9% |
| Caldo de librillo | 46 | 23,5% |
| Sopa de quinua | 58 | 29,6% |
| Caldo de 31 | 104 | 53,1% |

Elaborado por: El autor

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Gráfico 7: Pregunta 8



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Análisis e interpretación

Según los resultados de las encuestas aplicadas tenemos con el 53,1% de turistas que consumen el caldo de 31 con el 29,6% consumen la sopa de quinua el 23,5% determino que consumen el caldo de librillo mientras que el 18,9% consume la sopa de cauca.

La sopa más demandada y consumida por los visitantes a Tisaleo es el caldo de 31, seguido de la sopa de quinua

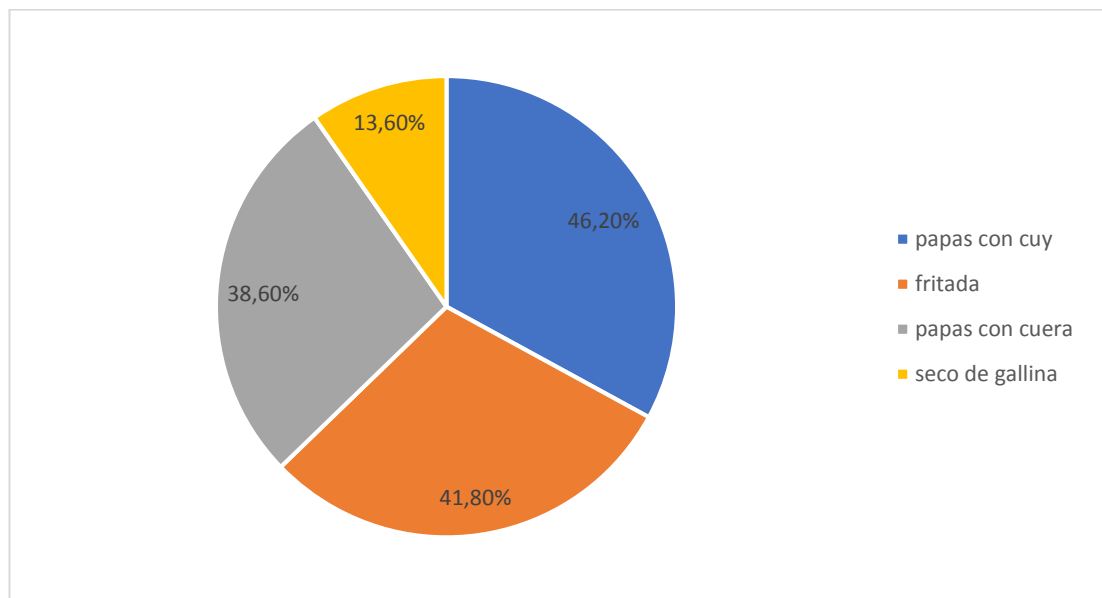
Pregunta 9. ¿Cuál de los siguientes platos fuertes se ha servido en el cantón Tisaleo?

Tabla 10: Interpretación pregunta 9

| Alternativas | Frecuencias | Porcentaje |
|-----------------|-------------|------------|
| Papas con cuy | 85 | 46,2% |
| Papas con cuero | 71 | 38,6% |
| Fritada | 77 | 41,8% |
| Seco de gallina | 25 | 13,6% |

Elaborado por: El autor

Gráfico 8: Pregunta 9



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo.

Análisis e interpretación.

Del 100% de personas encuestadas el 46,2% se han servido papas con cuy, con el 41,8% han consumido la tradicional fritada, así mismo el 38,6% a consumido las tradicionales papas con cuero y por último con el 13,6% prefirió el seco de gallina.

Los platos fuertes más demandados por los turistas que visitan el cantón Tisaleo son las papas con cuy seguido de la tradicional fritada y las papas con cuero quedando como última opción el seco de gallina

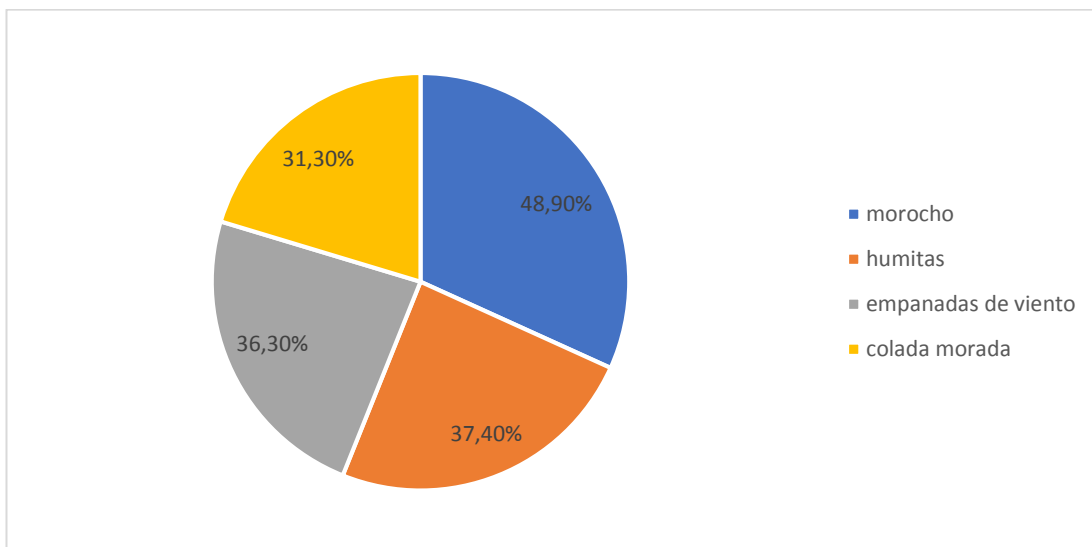
Pregunta 10. ¿Cuál de los siguientes postres tradicionales se ha servido en el cantón Tisaleo?

Tabla 11: Interpretación pregunta 10

| Alternativas | Frecuencias | Porcentaje |
|---------------------|-------------|------------|
| Morocho | 89 | 48,9% |
| Humitas | 68 | 37,4% |
| Colada morada | 57 | 31,3% |
| Empanadas de viento | 66 | 36,3% |

Elaborado por: el autor

Gráfico 9: Pregunta 10



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo

Análisis e interpretación

Del 100% de personas encuestada obtuvimos el siguiente resultado con el 48,9% personas que consumen el morocho con el 37,4% manifestaron que consumen las humitas también con el 36,3% consumen las empanadas de viento y con el 31,3% indican que consumen la colada morada.

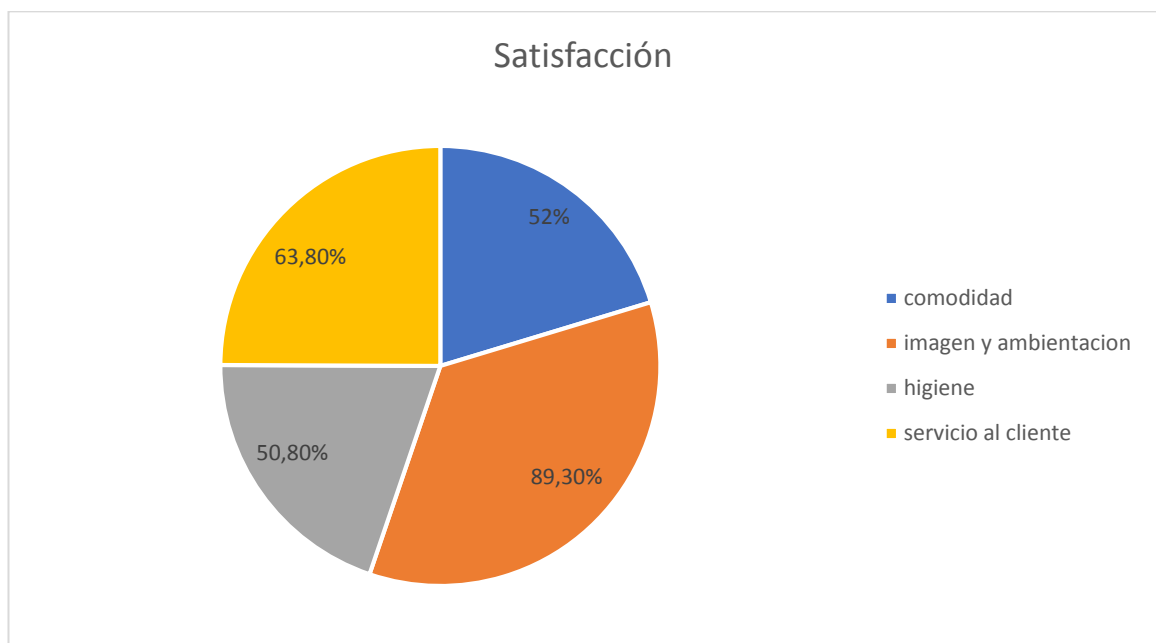
Los resultados nos indican que existe una gran parte de consumidores del tradicional morocho, seguido de las humitas y las empanadas de viento y por último la colada morada.

Pregunta 11. ¿Cómo calificaría el servicio del restaurante que usted ha visitado según el grado de satisfacción?

Excelente, Bueno, Regular Malo,

| | exelente | bueno | regular | malo |
|-----------------------|----------|-------|---------|------|
| comodidad | 52,5% | | | |
| Imagen y ambientación | | 89,3% | | |
| Higiene | | 50,8% | | |
| Servicio al cliente | | 63,8% | | |

Gráfico 10 Pregunta 11



Elaborado por: el autor

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Tisaleo.

Análisis e Interpretación

De 196 personas encuestadas (100%) de personas encuestadas se puede evidenciar que el servicio del establecimiento de alimentos y bebidas está calificado como buena en diferentes ámbitos como lo es en comodidad higiene, imagen y ambientación, y el servicio al cliente

Los establecimientos de alimentos y bebidas son aceptables y proporcionan las comodidades y calidad necesaria para recibir turistas.

Como resultado final podemos manifestar que los turistas que visitan Tisaleo son varios como lo es la gastronomía tradicional sus atractivos naturales y culturales.

3.1.2 Resultado del objetivo específico 1

Por otra parte, para el cumplimiento del objetivo 1 Analizar el patrimonio alimentario del cantón Tisaleo, a continuación, se presentan los resultados obtenidos de las entrevistas realizadas a los 17 propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas ubicado en los alrededores del cantón Tisaleo:

Resultados de los productos mayormente expendidos en el cantón Tisaleo:

Tabla 12: Interpretación Categorías: Sopas / Cremas / Locros

| Nombres de Platos Tradicionales | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| Yahuarlocro | 1 | | | | | | | | | 1 | | |
| crema de haba | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | |
| cauca con pollo | 1 | | | | | | | | | 1 | | |
| colada de arveja con pollo | 1 | | | | | 1 | | | | | | |
| caldo de 31 | 1 | | | | 1 | | | | | | | |
| caldo de morcilla | 1 | | | | | | 1 | | | | | |
| locro de cuy | | 1 | | | | | | | 1 | | | 1 |
| sopa de sapallo | | 1 | | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 |
| sopa de quinua | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| cauca con chancho | | 1 | | | | | | | | | | 1 |
| arroz de cebada con pollo | | | 1 | | | 1 | | | | | | |
| sancocho de carne | | 1 | | 1 | 1 | | | | | 1 | | |
| caldo de gallina | | | | | | | 1 | | | | | 1 |
| caldo de bagre | | | | | | | | | | 1 | | |
| sopa de brócoli | | | | | | | | | | | | |
| sopa de acelga | | | | | | | | | | | | 1 |
| caldo de pata | | | | | | | | | | | | 1 |
| caldo de librillo | | | | | | | | | | | | 1 |

Elaborado por: El autor

Tabla 13: Interpretación: Platos Fuertes

| Nombres de Platos Tradicionales | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| cuy asado | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| llapingacho | | | | 1 | | 1 | | 1 | | | 1 | | 1 | |
| seco de costilla | 1 | 1 | | | | | 1 | | | | | | 1 | |
| papas con cuy | | 1 | | | | | | | | | | | | |
| fritada | 1 | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | 1 |
| guatita | | 1 | | | | | | | | | | | | |
| chancho asado | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | |
| churrasco | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | | 1 | |
| conejo asado | | | | | 1 | | | | | | | | | |
| choclo con queso | | | | | | | | | 1 | | | | | |
| habas con queso | | | | | | | | | 1 | | | | | |
| papa sucia | | | | | | | | | | 1 | | | | |
| seco de gallina | | | | | | | | | | 1 | | | | |
| papas con cuero | | | | | | | | | | | | 1 | | |

Elaborado por: El autor

Tabla 14 Interpretación Categorías: Postres

| Nombres de Platos Tradicionales | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|
| empanadas de viento | | | 1 | | | 1 | 1 | | | | 1 | | | |
| morocho | | | 1 | | | 1 | | | 1 | | | | | |
| chocolate | | | 1 | | | | | | | | | | | |
| humitas | | | 1 | | | | | 1 | | | 1 | | | |
| colada morada | | | 1 | | | 1 | | | | 1 | | | | |

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación

De los 17 restaurantes encuestados se determinó que existen platos fuertes más consumidos papas con cuy y la fritada también lo que se refiere a las sopas se determinó que la sopa de quinua y la sopa de 31 son las más consumidas por los visitantes y por parte de los postres el morocho y las empanadas de viento son las más solicitadas

Luego de haber realizado la tabulación de los diferentes platos tradicionales que se expenden dentro del cantón Tisaleo, se identifican los siguientes resultados: dentro de las sopas más consumidas en los 17 restaurantes entrevistados, 9 restaurantes venden sopa de quinua, mientras que en 10 restaurantes la sopa más vendido es la de cebada; por otra parte, los platos fuerte de los 17 restaurantes encuestados, 13 de ellos vende el cuy asado y por otro 11 producen fritada; en lo que se refiere a los postres, 8 restaurantes vende el morocho con leche, humitas y 4 venden la colada morada.

3.1.3 Resultados del objetivo específico 2

Para dar respuesta al segundo objetivo específico (Planificar rutas turísticas para revalorizar el patrimonio alimentario del cantón Tisaleo) tomando en consideración la información recolectada en el campo, se presenta a continuación un atlas gastronómico del cantón Tisaleo; mismo que está compuesto por:

EL BUEN COMER



HISTORIA
TRADICIÓN Y
CULTURA DEL
PUEBLO TISALEÑA

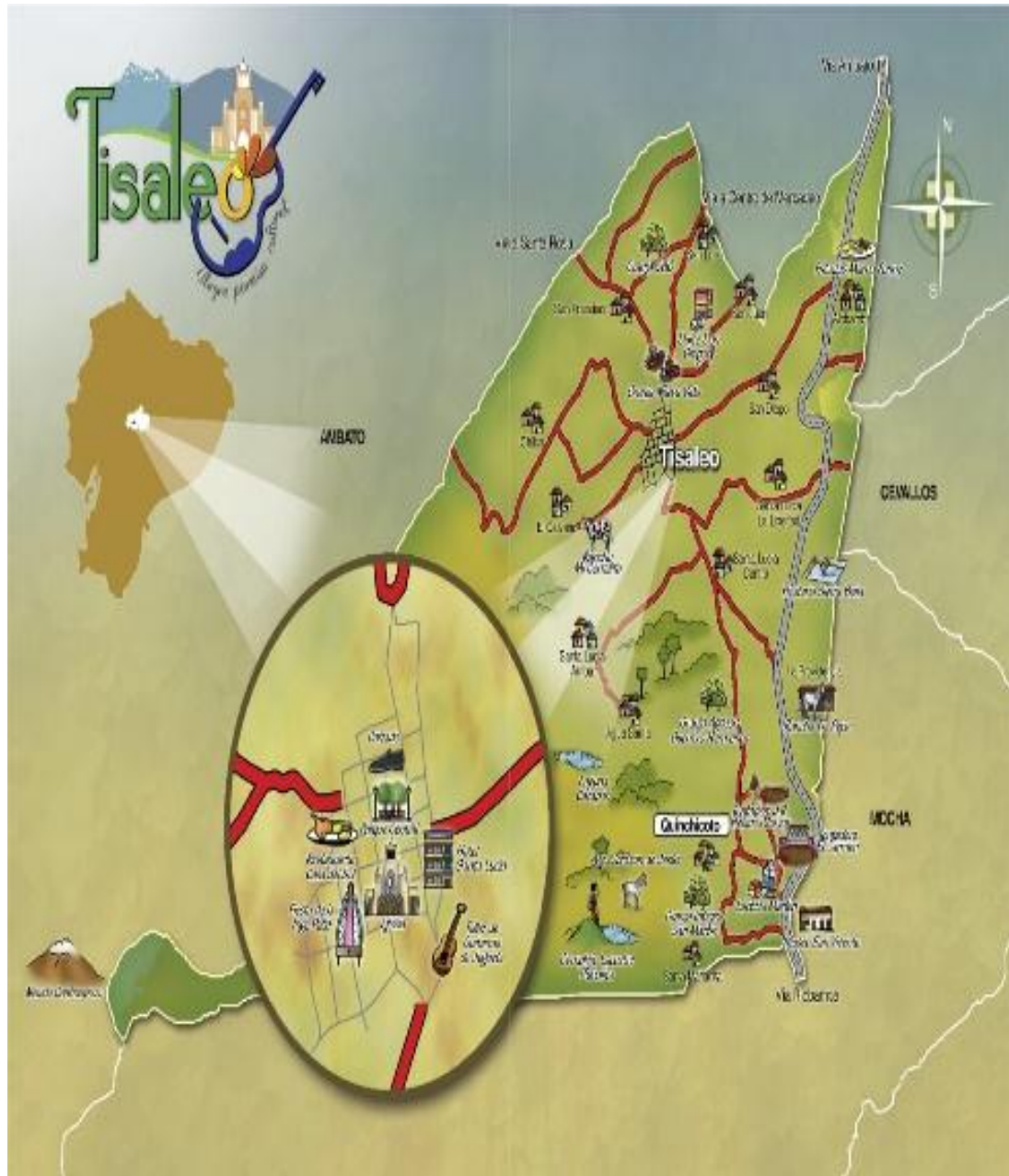


INTRODUCCIÓN

El presente documento tiene con el objetivo de potenciar y revalorizar la gastronomía tradicional del cantón Tisaleo ya sea por sus ingredientes como también su preparación es por esta razón que se desarrolla un método estratégico para su consolidación de lo que se caracteriza su identidad cultural. Por otro lado, el patrimonio no solo tiene que ver con sus procesos o procedimientos sino más bien con sus ingredientes que son propios del lugar que as su vez cuenta con una descripción mucho más detallada de los proceso tradicionales para la elaboración del mismo y cuáles son sus ingredientes principales también detalla el valor nutritivo que nos aporta para la salud su ancestralidad su época de consumo y aparte de ello busca generar un mayor valor cultural para con esta comida tradicional del cantón mismo que garantiza su autenticidad, ya que simbolizara al sector ya que se enfoca al rescate conservación y cuidado de estos manjares preparados ancestralmente ya que con el pasar del tiempo se han ido perdiendo en la memoria de todos los pobladores del sector.

MAPA DEL CANTÓN TISALEO

Gráfico 11: Mapa de Tisaleo



Autor: El autor

Fuente: Ministerio de Turismo de Tungurahua

INTRODUCCIÓN

El presente documento se plantea con el objetivo de potenciar y revalorizar la gastronomía tradicional del cantón Tisaleo ya sea por sus ingredientes como también de su preparación es por esta razón que se desarrolla un método estratégico para su consolidación que se caracteriza su identidad cultural. Por otro lado, el patrimonio no solo tiene que ver con sus procesos o procedimientos sino más bien con sus ingredientes que son propios del lugar, sin duda alguna aporta mucho valor nutritivo y de esta manera conocer, promocionar y difundir cuales son los platos más tradicionales del cantón y donde se los puede consumir para que de esta manera pueda desarrollar un turismo gastronómico el cantón con la ayuda de las autoridades.

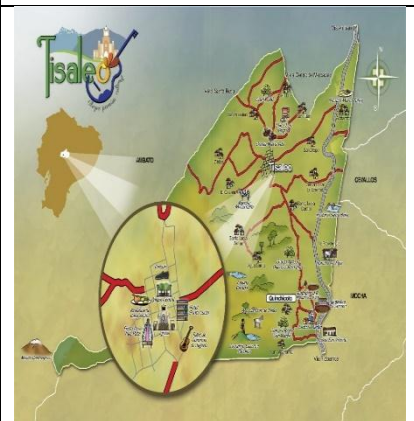
PLATOS EMBLEMÁTICOS DE TISALEO



- ✓ papas con cuy
- ✓ sopa de arroz de cebada
- ✓ caldo de 31
- ✓ caldo de gallina criolla
- ✓ caldo de pata
- ✓ carihucho
- ✓ yano
- ✓ fritada
- ✓ champuz
- ✓ humitas
- ✓ morocho


FICHAS DE INVENTARIO, PRODUCTOS ELABORADOS

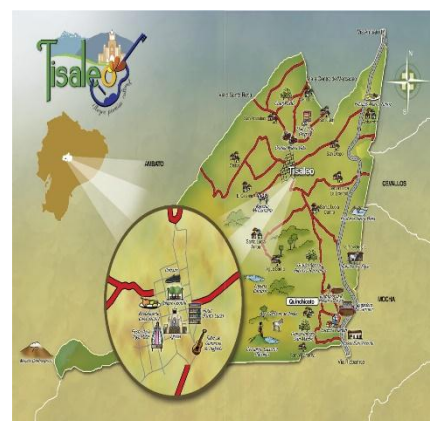
| | | |
|--|--|---|
|  | MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO |  UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO |
| PRODUCTO | | |
| Nombre del Producto | CUY ASADO | IMAGEN DEL PRODUCTO |
| Tipo: | Sopa () Plato fuerte (x) Bebida () Postre () Salsa () |  |
| Ancestralidad: | Prehispánico (x) Criollo () Contemporáneo () | |
| Espacios de consumo | | |
| Restaurantes del cantón, Mercado central | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano (x) Festivo (x) Estacional () | | |
| DESCRIPCIÓN | | |
| El cuy es un animal propio de los Andes, y por esta razón la población de Tisaleo se dedica a la producción y comercialización y se lo consume usualmente y se lo prepara de diferentes maneras. En ceviche, asado, en loco, o como medallones de cuy | | |
| PREPARACIÓN | | |
| Ingredientes: aliños con especies naturales, cuy criollo, cebolla paitaña, cebolla blanca, ajo, achiote sal y el orégano. | | Mapa del cantón con las zonas de producción |
| PROSEDIMIENTO | | |
| Primero procedemos a preparar los aliños que se coloca en una licuadora cebolla ajo sal comino perejil con un poco de aceite se le licua hasta que se forme una pasta para untarlo en el cuy previamente listo dejamos reposar por 5 horas luego procedemos a empalarlo o ponerlo sobre la parrilla al carbón constante mente se lo mueve, untándole achiote después de 1 hora se lo sirve con papa chola sarza de maní y lechuga. | | |
| Propiedades | Siendo el cuy el ingrediente principal nos aporta con vitamina C, calcio, fósforo, potasio y magnesio. Siendo el maní otro de los ingredientes que conforma el plato proporciona ácidos grasos esenciales provenientes del maní y la lechuga, necesarios para una buena función cerebral y del sistema cardiovascular. | |
| Estado de conservación: Común (x) Escaso () En peligro () | | |
| | |  |

| PRODUCTO | | IMAGEN DEL PRODUCTO |
|--|---|---------------------|
| Nombre del Producto | ARROZ DE CEBADA | |
| Tipo: Sopa (X) Plato fuerte () Bebida () Postre () Salsa () | | |
| Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo () | | |
| Espacios de consumo | | |
| Hogares, mercados, y restaurantes | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano (X) Festivo () Estacional () | | |
| DESCRIPCIÓN | | |
| Son trozos pequeños de arroz que se obtienen como resultado de la molida y pelada de la cebada para obtener el arroz. | | |
| PREPARACION | | |
| Ingredientes Arroz de cebada, Carne de chanco o gallina de campo, Papas, Col, Manteca de chanco | | |
| PROCEDIMIENTOS | | |
| En primer lugar, se puede preparar en diferentes formas una que es de dulce y otra que es de sal la preparación de la sopa es la siguiente en una olla colocamos la carne de chanco conjuntamente con papas y zanahoria después de 20 minutos agregamos el arroz de cebada aliñamos y sal al gusto la preparación de este plato tiene una duración de 40 minutos y se lo puede servir con tostado. | | |
| Propiedades | Es un producto que al momento de cocinarlo nos proporciona en gran cantidad de fibra ya que es una sustancia primordial y beneficiosa para una buena digestión además de ello nos proporciona muchos minerales y carbohidratos. | |
| Estado de conservación: Común (X) Escaso () En peligro () | | |






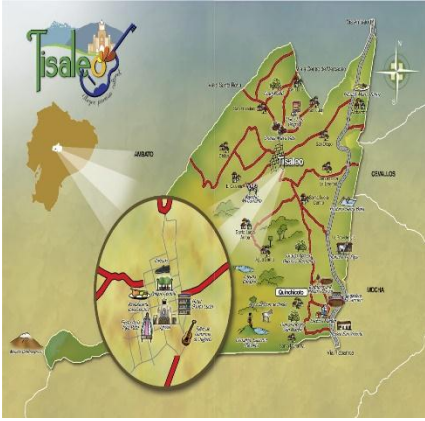
| PRODUCTO | | |
|--|--|---|
| Nombre del Producto | CALDO DE 31 | IMAGEN DEL PRODUCTO |
| Tipo: | Sopa (X) Plato fuerte () Bebida () Postre () Salsa () |  |
| Ancestralidad: | Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo () | |
| Espacios de consumo | | |
| Este plato se lo puede encontrar en los mercados como también se lo encuentra en restaurantes, incluso se lo preparan en los hogares. | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano () Festivo (X) Estacional () | | Mapa del cantón con las zonas de producción  |
| DESCRIPCIÓN | | |
| Es una sopa que su principal ingrediente son las vísceras de res, es muy tradicional y consumido por los pobladores de Tisaleo, se conoció que su nombre provendría de generaciones atrás se decía que por que se preparaba el 31 de diciembre para recibir al año nuevo se los sirve tanto en la tarde y tradicionalmente se lo acompaña con papas cocinadas tostado y un poco de cilantro mesclado con cebolla blanca y una rodaja de limón. | | |
| PREPARACIÓN | | |
| Ingredientes: las vísceras de la vaca como son la panza, vasos sanguíneos, riñones, pulmones corazón, intestinos, la placenta, cebolla blanca, cilantro, limón, | | |
| PROCEDIMIENTO | | |
| Para proceder a la elaboración de este plato es necesario y de vital importancia lavar muy bien todas las vísceras como son la panza, vasos sanguíneos, riñones, pulmones corazón, intestinos, la placenta, cebolla blanca, cilantro, limón, luego de ello se cocina todo en una olla a leña aproximadamente se conoce que antiguamente se lo preparaba al fogón durante toda la noche. se sirve en un plato de barro con cilantro y cebolla este plato se lo puede acompañar con el maíz tostado. | | |
| Propiedades | Los nutrientes que se puede obtener de este plato son muchos ya que están elaborados con las vísceras de res como lo es calcio, hierro y es muy rico en proteínas, y nutrientes para una buena digestión tradicionalmente se lo conoce como un alimento muy revitalizador. | |
| Estado de conservación: Común (X) Escaso () En peligro () | | |

| PRODUCTO | | |
|---|--|---|
| Nombre del Producto | CALDO DE GALLINA CRIOLLA | IMAGEN DEL PRODUCTO |
| Tipo: Sopa () Plato fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa () | |  |
| Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo () | | |
| Espacios de consumo | | |
| Comúnmente se lo prepara en los hogares mercados, fiestas tradicionales del lugar y en muchas celebridades. | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano (X) Festivo () Estacional () | | |
| DESCRIPCIÓN | | |
| Es un alimento preparado con carne blanca que es la gallina criolla es muy común es festividades de pueblo y es muy tradicional de la provincia | | |
| PREPARACIÓN | | |
| Ingredientes: gallina criolla, arroz, alverja, zanahoria, apio ajo, papa chola, cebolla larga, papa nabo, cebolla blanca, culantro y perejil. | | Mapa del cantón con las zonas de producción |
| PROCEDIMIENTO | | |
| Primero se procede a pelar y destriparle la gallina criolla ave que estrictamente debe ser criada en el campo ya que su alimento principal es el maíz y otros alimentos naturales se lo aliña con especias naturales y sal se lo coloca en una olla despresada y con muchas verduras se lo deja que se cocine por aproximadamente 1 hora 30 minutos también en algunos casos se lo coloca un poco de arroz, es opcional y para servirlo se lo agrega picadillo en cada plato se lo puede acompañar con papas enteras cocinadas. | | |
| Propiedades | Este plato nos aporta nutrientes importantes como proteína y niacina provenientes de la gallina; nutrientes necesarios para el mantenimiento de músculo y piel. Carbohidratos provenientes del arroz que van aportan energía de uso rápido para el cuerpo, necesaria para mantener el funcionamiento adecuado del aparato digestivo. | |
| Estado de conservación: Común (X) Escaso () En peligro () | | |



| PRODUCTO | | |
|--|---|--|
| Nombre del Producto | CALDO DE PATA | |
| Tipo: Sopa (X) Plato fuerte () Bebida () Postre () Salsa () |  | |
| Ancestralidad: Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo () | | |
| Espacios de consumo | | |
| Este plato se lo puede encontrar en los mercados y huecas del sector. | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano (X) Festivo () Estacional () |  | |
| DESCRIPCIÓN | | |
| Se lo considera como sopa y también como plato fuerte ya que es un plato que contiene muchos beneficios ya que contiene mote maní cilantro y el ingrediente principal que es la pata. | | |
| PREPARACIÓN | | |
| Ingredientes: pata de res cilantro cebolla blanca leche, maní, orégano, aliños, mote. | | |
| PROCEDIMIENTOS | | |
| Tradicionalmente la pata se la partía en pedazos golpeándola con una piedra y un cuchillo luego se procede a lavar y se las coloca en una olla para que se cocinen 2 horas hasta que estén muy suaves antiguamente se lo cocinaba a leña, luego se cocina el mote en una olla para que esté listo y mesclar con la pata, luego de que ya este cocinado el mote y la pata se lo mezcla en una olla conjuntamente con el refrito de cebollas y maní para que haya una integración de sabores también se lo pone ajo y orégano antes de saber del calor se le agrega leche algunas personas separan las patas del caldo para preparar el mote y está listo para servirse. | | |
| Propiedades | Este caldo es muy nutritivo ya que nos proporciona muchas proteínas y nos facilita la digestión también nos provee muchos carbohidratos ya que provienen del mote que es uno de los ingredientes también contiene muchos ácidos grasos que principalmente nos ayuda para tener un buen sistema cardiovascular que son provenientes del maní y nos aporta con vitaminas b y B3 para un buen funcionamiento del sistema gástrico, y nos ayuda con minerales para mantener un excelente estado de los tejidos y la piel. | |
| Estado de conservación: Común (X) Escaso () En peligro () | | |




| PRODUCTO | | |
|---|--|---|
| Nombre del Producto | CARIHUCHO | IMAGEN DEL PRODUCTO |
| Tipo: Sopa () Plato fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa () | |  |
| Ancestralidad: Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo () | | |
| Espacios de consumo | | |
| En los hogares, en festividades y mercados. | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano () Festivo (X) Estacional () | | |
| DESCRIPCIÓN | | |
| Este plato se lo conoce comúnmente como una fanesca de granos secos de origen andino ya que están compuestos de habas, oca, frejol, choclo, melloco, y papas cholas enteras este plato también puede ir acompañado de fritada, tostado o también con cuy. | | |
| PREPARACIÓN | | Mapa del cantón con las zonas de producción |
| Ingredientes: tostado, habas, mellocos, ocas, papas enteras cocinadas, cebolla blanca, cilantro, frejol choclo, ingredientes opcionales puede ser fritada y el cuy. | |  |
| PROCEDIMIENTO | | |
| En una olla con agua se procede a colocar todos los granos para que se cocinen uniformemente en otra olla ponemos a cocinar los tubérculos luego de que ya este cocinados se los estila el agua y se mezcla en una bandeja de madera o de barro luego de eso se va sazonando con sal cebolla y cilantro y manteca de chanco también se lo puede añadir pepas de zapallo bien tostadas, es opcional servirse con una rica fritada y un sabroso ají casero. | | |
| Propiedades | La presencia de muchos granos proporciona un alto contenido de proteínas, ya que es de mucha importancia para el fortalecimiento del sistema digestivo y tejidos y aporta con nutrientes y hierro provenientes del haba y ayuda a prevenir posibles enfermedades como la anemia y el cáncer. | |
| Estado de conservación: Común () Escaso (X) En peligro () | | |

| PRODUCTO | | |
|---|--|---|
| Nombre del Producto | CHAMPUS | IMAGEN DEL PRODUCTO |
| Tipo: Sopa () Plato fuerte () Bebida (X) Postre () Salsa () | |  |
| Ancestralidad: Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo () | | |
| Espacios de consumo | | |
| Mercado, asociación san miguel de santa lucia | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano () Festivo (X) Estacional () | | |
| DESCRIPCIÓN | | |
| Es una bebida tradicional en la cual se combina el mote con la colada de maíz dulce y su combinación lo hace una bebida agridulce y muy espesa. | | |
| PREPARACIÓN | | |
| Ingredientes: mote pelado, harina de maíz, panela, aliños de dulce como lo son: clavo de olor hierva luisa canela en polvo, cedrón, naranjilla, hoja de naranja, anís. | | Mapa del cantón con las zonas de producción |
| PROCEDIMIENTO | | |
| Se bate en una olla con agua la harina de maíz por poco tiempo luego se deja reposar durante toda la noche para que se venga a concentrar los carbohidratos de la harina, al siguiente día se pone a cocinar y se debe estar removiendo constantemente para evitar que se queme y no se asiente en otra olla se pone a hervir todos los aliños de dulce con un panela y jugo de naranjilla mientras en otra olla se pone a cocinar el mote una vez cocinado todo se procede a mesclar los aliños con la colada de maíz y se sirve con el mote cocinado. | |  |
| Propiedades: | Esta bebida contiene un alto porcentaje de carbohidratos ya que su principal ingrediente es el mote y la harina de maíz siendo una fuente de energía para el cuerpo, contiene fibra por la harina de maíz también nos aporta con minerales y vitaminas que nos ayuda con el metabolismo de nuestro cuerpo y beneficia al sistema nervioso. | |
| Estado de conservación: Común () Escaso (X) En peligro () | | |

PRODUCTO

| | | |
|---|---|---|
| Nombre del Producto | YANO | IMAGEN DEL PRODUCTO |
| Tipo: | Sopa () Plato fuerte (X) Bebida () Postre () Salsa () | |
| Ancestralidad: | Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo () |  |
| Espacios de consumo | | |
| En los hogares los campesinos lo comen como un mata hambre, Mercado | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano (X) Festivo () Estacional () | | |
| DESCRIPCIÓN | | |
| Es un platillo conformado por habas, mellocos, y ocas que se lo consume tradicionalmente los agricultores para quitar el hambre ya que tenían jornadas muy largas y se lo servían a las 10 de la mañana. | | |
| PREPARACIÓN | | Mapa del cantón con la zona de producción |
| Ingredientes: Melloco. Ocas, las habas, queso, (opcional) el tostado. | | |
| PROCEDIMIENTO | | |
| Desgranar el choclo pelar as habas, luego cocinar en una olla con agua las habas el melloco las ocas y el choclo, cocinar aproximadamente 1 hora posterior a eso estilar el agua colocar en un plato un mantel y sobre este poner el alimento ya que lo mantendrá caliente por más tiempo y servirlo con queso. | | |
| Propiedades | El choclo al ser rico en carbohidratos va a proveer energía también contiene fosforo que, al estar combinado con el calcio del queso, van a participar en el fortalecimiento de huesos y contiene una buena cantidad de fibra por lo que favorece al fortalecimiento de los huesos mientras que el maíz y las habas otorgan muchas proteínas. |  |
| Estado de conservación: Común () Escaso (X) En peligro () | | |

| PRODUCTO | | |
|--|--|---|
| Nombre del Producto | FRITADA | IMAGEN DEL PRODUCTO |
| Tipo: | Sopa () Plato fuerte (X) Bebida () Postre () |  |
| Ancestralidad: | Prehispánico () Criollo (X) Contemporáneo () | |
| Espacios de consumo | | |
| Este plato tradicional lo podemos encontrar en restaurantes, mercados, y huecas del cantón. | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano (X) Festivo () Estacional () | | Mapa del cantón con las zonas de producción  |
| DESCRIPCIÓN | | |
| Es un plato fuerte que posee principalmente el ingrediente carne de chancho criollo ya que contiene mucha grasa y carne y frita en sus propios jugos. Usualmente se lo sirve con una porción de mote, con un maduro frito, y una ensalada de tomate y cebolla. | | |
| PREPARACIÓN | | |
| Ingredientes: ajo, cebolla larga blanca y cebolla paiteña, sal, ajo, comino, orégano, pimienta y apio (opcional). El ingrediente principal es la carne de cerdo criollo. | | |
| PROCEDIMIENTO | | |
| Se procede a cortar la carne en trozos muy pequeños y grandes luego aliñamos todo y dejamos reposar por 20 minutos en el aliño previamente preparado con ajo y cebolla, pimienta y comino Una vez aliñada, la carne se pone en una paila de bronce y se añade un poco de agua, posterior a eso se deja que se cocine removiéndolo constantemente para que tenga una cocción uniforme hasta que todo el agua se evapore y se comience a cocinar con su propia grasa. Una vez cocida, la carne se fríe en la misma manteca que ha liberado durante la cocción, lo que mejora su sabor y le da un color dorado más atractivo. Por último, se procede a servir con mote una ensalada un pedazo de maduro y un poco de tostado. | | |
| Propiedades | La carne de chancho proporciona gran cantidad de importante de proteína y grasa, y nutrientes necesarios para el desarrollo muscular y la energía. | |
| Estado de conservación: Común (X) Escaso () En peligro () | | |

| PRODUCTO | | |
|--|---|---|
| Nombre del Producto | HUMITAS | IMAGEN DEL PRODUCTO |
| Tipo: Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre (X) Salsa () | |  |
| Ancestralidad: Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo () | | |
| Espacios de consumo | | |
| Es un alimento muy tradicional ya que se lo que se lo encuentre en todas las cafeterías restaurantes, mercados, incluso se lo prepara en los hogares ocasionalmente | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano (X) Festivo () Estacional () | | Mapa del cantón con las zonas de producción  |
| DESCRIPCIÓN | | |
| La humita es una elaboración de sal o dulce, hecha a base de choclo molido y queso, envuelto en sus propias hojas | | |
| PREPARACIÓN | | |
| Ingredientes: maíz cao (estado de maduración en que el choclo está semiduro), huevos, manteca de cerdo, queso, sal y panela, cebolla blanca larga, hojas del mismo choclo para la envoltura y la cocción | | |
| PROCEDIMIENTO | |  |
| El choclo tierno se le muele para obtener una masa luego de ello se la mezcla con unos huevos manteca de chanco y el queso o chicharrón también se lo puede rellenar de queso en la mitad de la huma con un refrito de cebolla la consistencia de la masa es un poco viscosa luego en las mismas hojas que se las limpio previamente se la coloca dos cucharadas de masa luego se les hace varios dobleces hasta que quede totalmente sellada se lo pone a cocinar a baño maría aproximadamente 1 hora luego se lo sirve con café o chocolate. | | |
| Propiedades | La humita es rica en carbohidratos necesarios como fuente de energía, proteínas importantes para el desarrollo muscular y fibra útil para mejorar la función gastrointestinal adecuada. También aporta vitaminas A y D, minerales como el fósforo y el calcio, nutrientes necesarios para el mejoramiento de la visión y cuidado del sistema poseo. | |
| Estado de conservación: Común () Escaso () En peligro () | | |

| PRODUCTO | | |
|---|--|--|
| Nombre del Producto | MOROCHO | IMAGEN DEL PRODUCTO  |
| Tipo: Sopa () Plato fuerte () Bebida (X) Postre () Salsa () | | |
| Ancestralidad: Prehispánico (X) Criollo () Contemporáneo () | | |
| Espacios de consumo | | |
| Festividades y mercados y en los hogares | | |
| Época de consumo | | |
| Cotidiano (X) Festivo () Estacional () | | Mapa del cantón con las zonas de producción  |
| DESCRIPCIÓN | | |
| Es una bebida de maíz de tipo morocho, de consistencia espesa y sabor dulce, que se sirve caliente. Puede contener pasas y se prepara con abundantes especias. Es muy tradicional acompañar el morocho de unas ricas empanadas de viento. | | |
| PREPARACIÓN | | |
| Ingredientes: morocho (maíz duro), leche, canela, pimienta dulce, anís, estrellado o ishpingo, cebolla blanca, clavo de olor, pasas, azúcar o panela, pizca de sal | | |
| PROSEDIMIENTO | | |
| Cocinar el morocho en el agua hasta que este suave cocinarla leche el azúcar y la canela dejar hervir por 3 minutos luego de eso mezclar el morocho es un grano muy duro, por lo que necesita un largo proceso de cocción. Se pone a hervir alrededor de media hora. Luego se lo muele en molino hasta que quede medianamente triturado. A este grano molido se lo cierne, se le pone agua y se lo mueve varias veces con la mano hasta que salga el afrechillo y la pluma del morocho, es decir la cáscara. Se cambia de agua las veces que sean necesarias hasta que el grano quede limpio. Nuevamente se lo pone a hervir durante algunas horas hasta que esté suave. En ese momento se agrega leche y el líquido que se obtuvo cuando se cernía, ya que es el almidón que ayudará a espesar. Se agrega un poco de panela, sal para realzar el sabor y una ramita de cebolla larga. Pueden agregarse algunos aliños dulces como la canela, clavo de olor, anís estrellado, ishpingo, pimienta dulce y pasas. | | |
| Propiedades | Además de ser muy apetitoso, el morocho de dulce es considerado un alimento muy nutritivo para los niños. La tradición popular sostiene que ayudan a formar la inteligencia y la fortalece física. | |
| Estado de conservación: | Común (X) Escaso () En peligro () | |

3.1.4 Resultado del objetivo 3

Finalmente, para el objetivo específico 3 “ Planificar rutas turísticas para revalorizar el patrimonio alimentario del cantón Tisaleo”

Se presenta la ruta turística a la cual se ha llegado a diseñar.

Estructura del diseño de una ruta turística

Elaboración de un inventario de los principales establecimientos que venden la gastronomía tradicional del lugar, esta información se logró obtener mediante entrevistas realizadas a los propietarios del establecimiento de alimentos y bebidas y de esta manera se logró obtener información importante del cantón Tisaleo, y sus alrededores descubriendo un número importante de atractivos alimentarios que generan mucha curiosidad para quienes visitan y lo degustan entre ellos encontramos: el cuy asado, la famosa fritada, las sopas tradicionales como son de quinua de arroz de cebada, humitas y los platos que se están perdiendo, como lo son el runaicho, el yano, la chicha de jora, entre muchos más.

Clasificación de los atractivos para poder determinar que atractivos forman parte de nuestra ruta obtuvimos información mediante encuestas con preguntas estructuradas realizadas a los turistas que visitan Tisaleo logrando determinar que el lugar con mayor acogida es el restaurante central porque ahí se lo puede encontrar el cuy asado su producto estrella Seguido del restaurante niña martina con el caldo de 31 con un 53,1% luego del restaurante fritadas mama Fanny con el 41,8% y el morocho de la cafetería el rodeo con el 49,8% y por último el locro de cuy en el asadero maría Joaquín

Diagnóstico de su infraestructura de los establecimientos prestadores de servicios alimentarios dentro del cantón será para establecer sus debilidades y fortalezas e implementar planes a largo tiempo partiendo de:

Fritadas “Mama Fanny” cuyo nombre acarrea mucha tradición ya que proviene de una generación atrás la preparación y sus ingredientes son los mismos de hace 50 años y de esta manera no se pierde la tradición ni su historia.

Cuy asado sin lugar a duda es el producto estrella del cantón Tisaleo ya que se lo puede encontrar en diferentes restaurantes y es muy solicitado por todo el pueblo en

general ya que su preparación es de manera tradicional como lo es asarlo al carbón y viene acarreado una historia de hace más de 40 años.

El morocho es otro de los productos criollos del cantón Tisaleo, pero sin embargo es muy común ver en los restaurantes vender este producto ya que mucha gente se dedica a la agricultura y se dice que es un alimento que proporciona muchos nutrientes sanos.

Las sopas de cauca y arroz de cebada siempre se lo encontraran en todo restaurante del cantón Tisaleo ya que es un alimento que acarrea mucha historia por su aporte nutricional y porque a mucha gente le gusta consumir los productos sanos.

Seleccionar la ruta que estén acorde al perfil del consumidor que sea llamativa innovadora tomando en cuenta a los turistas que llegan en gran número por las festividades más grandes del cantón que son la fiesta del inga palla y la cantonización de Tisaleo y son estos productos que lo hacen llamativos ya que son muy tradicionales del cantón.

Seleccionar los puntos

Salida El cantón Tisaleo posee 3 entradas que son las siguientes Alobamba Panamericana Norte, otra es la entrada por el cantón Mocha Panamericano Sur, y la última es por la parroquia Santa Rosa, lado oeste de Ambato, en este caso tomaremos importancia la entrada Alobamba.

Parada principal o estratégica tomaremos como referencia la zona central del cantón ya que cuenta con atractivos turísticos culturales y que además posee una gran variedad de granjas agrícolas para visitar.

La llegada De determino que será el paradero maría Joaquín.

Analizar posibles rutas alternativas. Considerando los atractivos que se encuentran durante el trayecto en las entrevistas se pudo evidenciar que existen salones que venden alimentos no muy apetecidos por el consumidor los mismos que son las siguientes: empanadas de viento, el yano, el cariucho, el runaicho, el yamor.

Selección y servicios que ofrece la ruta

La siguiente ruta con el nombre la ruta del cuy cumplirá con el propósito de convertirse en una comida tradicional y que se lo caracteriza por este producto, en otras palabras, que este alimento llegue a tener mucho impacto tanto nacional como internacional ya que esta ruta será auto guiada y a la vez contara con otras alternativas de alimentos durante su recorrido de la misma.

Determinación de los costos y gastos

Costos fijos, el cuy tiene costo fijo a diferencia de la colada morada que en los meses de noviembre el costo varía por la afluencia de turistas, así como también los helados de la catedral,

Costos variables, como por ejemplo la fritada de lunes a sábado tiene un valor establecido ya que ofrecen un solo sabor que es el tradicional

Presupuesto total, la suma de todos los gastos que se dará en La ruta del Cuy es de es de USD 10,0 americanos y si es la segunda ruta alternativa tiene como costo USD 7,0 americanos

Determinación de los precios y beneficios netos de operación

Cálculo de la tarifa por persona es USD 10,0 americanos los mismos que se distribuyen de la siguiente manera: USD 8,00 dólares es el costo de los alimentos que van a consumir en el transcurso de la ruta y USD 2,00 dólares restante es para la adquisición del folleto en el que indica las ruta a seguir.

Determinación del beneficio neto, precios establecidos y el cálculo que ha realizado los sitios establecidos tiene ya un cálculo con ganancia y el producto incluido, pero con la creación de la ruta podrá aumentar el beneficio no solo para los lugares que están en la ruta sino también para el entorno del mismo.

DISEÑO DE LA RUTA TURÍSTICA



Elaborado por: el autor

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1.- Conclusión

Mediante la recolección de información obtenida durante el proyecto se pudo evidenciar que todavía existen establecimientos que expenden alimentos tradicionales del cantón muy apetecidos por los clientes y muy importantes en las festividades del cantón, pero muy pocas son las personas que lo prepara con los antiguos procedimientos e ingredientes, un claro ejemplo son 3 asociaciones que preparan como se preparaba tradicionalmente.

2.- Mediante el atlas gastronómico se esquematizó la información que revaloriza la comida tradicional del cantón Tisaleo concluyendo que se ha identificado cuatro sopas, cuatro platos fuertes, un postre, dos bebidas, logrando con esto identificar el valor cultural gastronómico del cantón.

3.- El Planificó la ruta turística gastronómica que posee atractivos naturales y culturales con un recorrido a 4 atractivos del cantón con una duración estimada de 5 horas logrando con esto unificar la revalorización de los mismos para que de esta manera no se pierda su identidad que pocos lo aprecian y que se está devaluando, para que de esta manera se promueva un desarrollo socio económico y cultural.

4.2.- Recomendaciones

Proporcionar información a los estudiantes por parte de las instituciones públicas acerca de la gastronomía del cantón por medio de afiches o blog de las tradiciones gastronómicas, para que de esta manera no se vaya perdiendo en el tiempo, sino que a la vez pueda ser una de las potencias turísticas del cantón y de la provincia de Tungurahua.

Establecer más opciones de turismo para que basada en la identidad y su historia que conlleve no se pierda la identidad gastronómica que posee el cantón y que pueda generar más desarrollo turístico.

Generar mayor aporte para los proyectos que rescaten el desarrollo y rescate de la cultura y que a la vez lo caracteriza y que pueda destacar a nivel nacional su valor gastronómico cultural.

ANEXO 1 FICHAS DE INVENTARIO, PRODUCTOS ELABORADOS

| | | | |
|---|--|--|---|
|  | | MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR ATLAS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FICHA DE PRODUCTO ELABORADO |  |
| PRODUCTO | | | |
| Nombre del Producto | CUY ASADO | | IMAGEN DEL PRODUCTO |
| Tipo: Sopa () Plato Fuerte (x) Bebida () Postre () Salsa () | | |  |
| Ancestralidad: Prehispánico (x) Criollo () Contemporáneo () | | | |
| Espacios de consumo | | | |
| Restaurantes del cantón, Mercado Central | | | |
| Época de consumo | | | |
| Cotidiano (x) Festivo (x) Estacional () | | | |
| DESCRIPCIÓN | | | |
| El cuy es un animal propio de los andes, y por esta razón la población de Tisaleo se dedica a la producción y comercialización y se lo consume usualmente y se lo prepara de diferentes maneras. En ceviche, asado, en locro o como medallones de cuy | | | |
| PREPARACIÓN | | | |
| Ingredientes: Aliños con especies naturales, cuy criollo, cebolla paitaña, cebolla blanca, ajo, achiote sal y el orégano. | | | Mapa del cantón con las zonas de producción |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Primero procedemos a preparar los aliños que se coloca en una licuadora cebolla ajo sal comino perejil con un poco de aceite se le licua hasta que se forme una pasta para untarlo en el cuy previamente listo dejamos reposar por 5 horas luego procedemos a empalarlo o ponerlo sobre la parrilla al carbón constante mente se lo mueve, untándole achiote después de 1 hora se lo sirve con papa chola sarsa de maní y lechuga. | | | |
| Propiedades | Siendo el cuy el ingrediente principal nos aporta con vitamina C, calcio, fósforo, potasio y magnesio. Siendo el maní otro de los ingredientes que conforma el plato proporciona ácidos grasos esenciales provenientes del maní y la lechuga, necesarios para una buena función cerebral y del sistema cardiovascular. | | |
| Estado de conservación: Común (x) Escaso () En peligro () | | | |
|  | | | |

ANEXO 2 entrevista de campo

Nombre:

Ubicación:

Nombre del local

Cargo:

Cuestionario

¿De las siguientes opciones cuales platos son los más apetecidos en el cantón Tisaleo?

| NOMBRE | OPCIÓN |
|-----------------|--------|
| Quinoa | |
| Papas con cuero | |
| Papas con cuy | |
| Arroz de cebada | |
| Caldo de 31 | |
| Cauca | |

| NOMBRE | OPCIÓN |
|-----------------|--------|
| Morocho | |
| Runaicho | |
| Machica | |
| Papas con cuero | |
| Librillo | |

¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía ancestral del cantón Tisaleo?

¿Cuál es el producto estrella del restaurante o emprendimiento?

¿Cuáles son los procesos y procedimientos para su preparación del plato tradicional?

¿Quiénes iniciaron con la venta de estos platos tradicionales?

¿Cuáles son las propiedades que proporciona este producto para la salud?

ANEXO 3 ENCUESTA APLICADAS A LOS TURISTAS

Encuestador

Ciudad

Fecha de la encuesta

OBJETIVO. – Identificar cual es el plato tradicional que consumen los turistas al momento de visitar el cantón Tisaleo.

A. Datos de identificación del encuestado

1. Sexo 1. Hombre 2. Mujer

2. Edad

| | | |
|--------------------------|---|-----------------|
| <input type="checkbox"/> | 1 | Menor a 18 años |
| <input type="checkbox"/> | 2 | 18 – 29 años |
| <input type="checkbox"/> | 3 | 30 – 39 años |
| <input type="checkbox"/> | 4 | 40 – 49 años |
| <input type="checkbox"/> | 5 | 50 – 59 años |
| <input type="checkbox"/> | 6 | 60 – y más años |

Marque con una x

1.- ¿Cuál de los siguientes aspectos es el que más le motivó a visitar el cantón Tisaleo?

- 1. Conocer nuevas culturas y costumbres
- 2. tener contacto con la naturaleza/paisajes
- 3. interactuar con los pobladores
- 4. Observar y conocer su forma de trabajo
- 5. conocer y degustar la gastronomía de la comunidad

2.- ¿Con que frecuencia visita el cantón Tisaleo?

- 1. Semanalmente
- 2. Mensualmente
- 3. Anualmente

3.- ¿Por qué medios de comunicación, usted obtiene información turística?

- 1. Internet (página web)
- 2. Televisión
- 3. Prensa escrita
- 4. Amigos

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

- 1. Publicidad (afiches, trípticos, vallas) entregada por los GADs municipales ()
- 2. Internet (páginas web) ()
- 3. Televisión ()
- 4. Amigos ()
- 5. Operadores turísticos ()

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

- () Descanso o placer
- () Diversión
- () Negocios
- () Congresos
- () Compras
- () Cultura
- () Estudio
- () Visita familiar

6. ¿Marque con una x los atractivos turísticos que ha conocido en el cantón Tisaleo por su grado de interés? 5. muy interesante, 4. interesante, 3. medio interesante 2. poco interesante, 1. nada interesante.

| Atractivos turísticos | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|
| Cerro Puñalica | | | | | |
| La iglesia | | | | | |
| Fábrica de guitarras artesanales | | | | | |
| Mercado central | | | | | |
| Granjas agrícolas | | | | | |
| Iglesia | | | | | |
| Rancho tío pepe | | | | | |
| Granja agrícola santa marianita | | | | | |
| Parque central | | | | | |

7. Ha degustado de la gastronomía tradicional en el cantón Tisaleo?

Si ()

No ()

Solo sí su respuesta es negativa, le agradezco por su colaboración.

8. ¿Cuál de las siguientes sopas tradicionales usted se ha servido en el cantón Tisaleo?

| Sopas tradicionales | x |
|----------------------------|----------|
| Caldo de 31 | |
| Sopa de quinua | |
| Sopa de cauca | |
| Caldo de librillo | |

9. ¿Cuál de los siguientes platos fuertes se ha servido en el cantón Tisaleo?

| Platos fuertes | x |
|-----------------------|----------|
| Papas con cuy | |
| Fritada | |
| Papas con cuero | |
| Seco de gallina | |

10. ¿Cuál de los siguientes postres tradicionales se ha servido en el cantón Tisaleo?

| Postres | |
|---------------------|--|
| Colada morada | |
| Empanadas de viento | |
| Morocho | |
| Humitas | |

11. ¿Cómo calificaría el servicio del restaurante que usted ha visitado según el grado de satisfacción?

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Servicio | | | | | |
| Comodidad | | | | | |
| Aseo | | | | | |
| Atención | | | | | |

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 4 DISEÑO DE LA RUTA

2



BIBLIOGRAFÍA

Barrera, E., & Bringas, O. (Enero de 2008). Gastronomic Sciences. Obtenido de <https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>

López Guzmán, T. J., & Jesus Guzmán, M. M. (2011). Turismo, cultural y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Dialnet*, 1. Alimonda, H. (2006). Una herencia en manos (anotaciones sobre historia ambiental, ecología política y agroecología en un aperspectiva LATINOAMERICANA). *Scielo*, 239-240.

Mascarenhas, R. G. T., & Gândara, J. M. G. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.

Morales, S. Y. A., Gonzalez, M. V., Villacis, J. Q., & Leon, R. P. (2015). Situación Higiénico–Sanitaria de las “Huecas” participantes de la Feria Gastronómica Internacional Raíces 2014/Hygienic situation-Sanitary “hollow” participants of the International Food Fair 2014 Estate. *Ciencia Unemi*, 8(16), 68-76.

Sangucho, S., & Janeth, E. (2014). Diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi (Bachelor's thesis).

Sánchez, L. F., Cotilla, Z. R., Rodríguez, J. M. P., & Manfugás, J. M. E. (2016). Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2), 118-136.

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de investigación*, (15), 21-34.

Soysal, M., Çimen, M., Belbag, S., & Togrul, E. (2019). A review on sustainable inventory routing. *Computers & Industrial Engineering*, 395-411. doi:<https://doi.org/10.1016/j.cie.2019.04.026>

Ting, H., Tan, S., & A, N. (2017). Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians. *Journal of Ethnic Foods*, 21-27. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.02.005>