



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

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada
en Turismo y Hotelería

Tema “La cocina local de Sígsig y el turismo gastronómico”.

Autora: Tania Elizabeth Fajardo Sarmiento

Tutor: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

Ambato – Ecuador
Septiembre - 2021

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

“La cocina local de Sígsig y el turismo gastronómico” del/la alumno/a Tania Elizabeth Fajardo Sarmiento, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Septiembre 2021

EL TUTOR

.....
Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación **“La cocina local de Sigsig y el turismo gastronómico”** como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de éste trabajo de grado.

Ambato, Septiembre 2021

LA AUTORA



.....
Tania Elizabeth Fajardo Sarmiento

C.C.: 0106317597

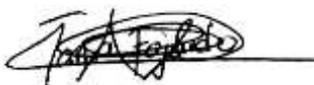
DERECHOS DE AUTOR

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

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, Septiembre 2021

LA AUTORA



.....
Tania Elizabeth Fajardo Sarmiento

C.C.: 0106317597

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “La cocina local de Sígsig y el turismo gastronómico” de Tania Elizabeth Fajardo Sarmiento estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, septiembre 2021

Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro
MIEMBRO CALIFICADOR

Mg. Héctor Raúl Tamayo Soria
MIEMBRO CALIFICADOR

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación les dedico a mis padres quienes con su esfuerzo me han permitido llegar a cumplir un sueño más, por haberme inculcado valores y a no temer a las adversidades, de igual manera dedico a mi familia por su apoyo incondicional, por sus consejos y su ayuda en los momentos más difíciles y por el cariño que me han brindado. Le dedico a mi hija quien es la principal motivación para cumplir mis metas.

Tania Elizabeth Fajardo Sarmiento

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer infinitamente a Dios, quien llena mi vida de bendiciones, a todas las autoridades de la Universidad Técnica de Ambato, a los docentes de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación y de la Carrera de Turismo y Hotelería quienes me han impartido sus conocimientos y hoy convertirme en una profesional.

También agradezco al Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate, por su apoyo y paciencia, por haberme permitido ser parte del proyecto “INNOVACIÓN SOSTENIBLE DE LA COCINA LOCAL ECUATORIA A CON ENFOQUE EN LA ANTROPOLOGÍA CULINARIA Y EL TURISMO GASTRONÓMICO” con el que he trabajado en todo el proceso de titulación.

Tania Elizabeth Fajardo Sarmiento

INDICE GENERAL

PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO	iii
DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
INDICE GENERAL.....	viii
INDICE DE TABLAS	x
INDICE DE FIGURAS.....	xi
RESUMEN EJECUTIVO	xii
ABSTRACT.....	xiii
CAPITULO I.....	1
ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	1
La cocina local	1
Turismo gastronómico	2
Objetivos específicos	4
Identificar la cocina local de Sígsig.....	4
Establecer las características del Turismo Gastronómico en el Ecuador.....	5
Generar una herramienta de difusión de la gastronomía de Sígsig.....	7
CAPITULO II	10
METODOLOGÍA	10
2.1 Materiales.....	10
Encuesta	10
Ficha A4 INPC.....	10
Materiales y productos para la elaboración de la encuesta	11
2.2 Métodos.....	11
Enfoque	11
Diseño	12

Alcance.....	12
Población.....	12
Muestra.....	13
CAPITULO III.....	14
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	14
3.1. Análisis de fiabilidad.....	14
3.2. Análisis y discusión de resultados	15
Discusión.....	28
3.3. Verificación de Hipótesis	29
Fórmula estadística Chi Cuadrado	31
CAPITULO IV.....	32
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	32
Conclusiones	32
Recomendaciones.....	33
ANEXOS	37

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Equipos y Programas utilizados para la elaboración de la encuesta	11
Tabla 2. Estadísticos de fiabilidad.....	14

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Género	15
Figura 2. Edad.....	16
Figura 3. Situación Laboral	17
Figura 4. Pregunta 1	18
Figura 5. Pregunta 2.....	19
Figura 6. Pregunta 3.....	20
Figura 7. Pregunta 4.....	21
Figura 8. Pregunta 5.....	22
Figura 9. Pregunta 5.....	23
Figura 10. Pregunta 7.....	24
Figura 11. Pregunta 8.....	25
Figura 12. Pregunta 9.....	26
Figura 13. Pregunta 10.....	27
Figura 14. Prueba de chi-cuadrado de una muestra ¿Considera usted que la gastronomía de Sígsig es un atractivo turístico? Programa estadístico SPSS. ...	29
Figura 15. Prueba de chi-cuadrado de una muestra ¿Cree usted que sea importante contar con información sobre los platos típicos de Sígsig? Programa estadístico SPSS.....	30
Figura 16. Prueba de chi-cuadrado de una muestra ¿Considera que el turismo gastronómico aporta a la economía del cantón Sígsig? Programa estadístico SPSS	30
Figura 17. Resumen de la prueba de hipótesis. Programa estadístico SPSS	31

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación denominada, “La cocina local de Sígsig y el turismo gastronómico”, desarrollado en el cantón Sígsig perteneciente a la provincia del Azuay, se enfoca en identificar la cocina típica del lugar, así como las características principales del turismo culinario en el Ecuador, con el fin que se pueda aprovechar la actividad gastronómica y se convierta en una fuente de ingresos además de generadoras de oportunidades de trabajo y atracción de turistas nacionales e internacionales. La investigación tiene un enfoque mixto, un diseño no experimental y un alcance descriptivo-correlacional. Se aplicó una encuesta a 203 personas en donde se logró identificar que la cocina local de Sígsig no tiene una buena difusión de su gastronomía, pues no existe la suficiente atención por partes de los prestadores de servicios, ni autoridades en mejorar su expansión, es por esto que se propone la creación de una página web en donde se dé a conocer la gastronomía típica del cantón de esta manera atraer turistas e apoyar la economía de Sígsig, también se logro identificar que el cantón tiene potencial turístico y es importante desarrollarlo para tener un crecimiento no solo económico, sino también turístico. Respecto al procesamiento de datos, se realizó en el programa SPSS, se plasmó la comprobación de hipótesis planteada en la investigación que fueron aceptadas, lo que significa que la cocina local de Sígsig si se relaciona con el turismo gastronómico.

PALABRAS CLAVE: COCINA LOCAL, TURISMO, GASTRONOMÍA, DIFUSIÓN, PAGINA WEB.

ABSTRACT

The present research entitled, "The local cuisine of Sígsg and gastronomic tourism", carried out in the canton of Sígsg in the province of Azuay, focuses on identifying the typical cuisine of the area, as well as the main characteristics of culinary tourism in Ecuador, with the aim of taking advantage of gastronomic activity and turning it into a source of income, as well as generating job opportunities and attracting national and international tourists. The research has a mixed approach, a non-experimental design and a descriptive-correlational scope. A survey was applied to 203 people where it was possible to identify that the local cuisine of Sígsg does not have a good diffusion of its gastronomy, as there is not enough attention on the part of the service providers, nor authorities to improve its expansion, which is why the creation of a web page is proposed where the typical gastronomy of the canton is made known, in this way attracting tourists and supporting the economy of Sígsg. It was also possible to identify that the canton has tourism potential and that it is important to develop it in order to achieve not only economic growth, but also tourism growth. The data processing was carried out in the SPSS programme, and the hypotheses set out in the research were verified and accepted, which means that the local cuisine of Sígsg is related to gastronomic tourism.

KEYWORDS: LOCAL CUISINE, TOURISM, GASTRONOMY, DIFFUSION, WEBSITE.

CAPITULO I

ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

La cocina local

En relación al estudio de la cocina local se realiza una investigación titulada “**La gastronomía tradicional de Córdoba (España)**” en donde se da a conocer que la cocina tradicional y única de una región consiste en recetas de cocina transmitidas de generación en generación. Una de las principales motivaciones del turismo gastronómico es degustar los platos tradicionales de una región, que es un reflejo de la cultura y materias primas de una zona (Hernández & Dancausa, 2018).

En relación al estudio de la cocina local se realiza una investigación titulada “**La identidad de la cocina mexicana**” en donde se muestra que la cocina local es una bandera de identidad fuerte, que contiene historia y esencia del mismo pueblo, se ha convertido en uno de los segmentos más importantes que tiene la humanidad como patrimonio de sus raíces, en donde se busca formas de mantenerla vigente y se logre el desarrollo económico del pueblo (González, 2017).

En la investigación “**Gastronomía ecuatoriana y turismo local**” se concreta que la cocina ecuatoriana está enriquecida con la diversidad cultural, clima y variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia indígena y europea crea una fusión, enfocándose en la sazón y la creatividad, dando como resultado una variedad de expresiones culinarias, que son cambiantes en su preparación, técnicas e ingredientes, que constantemente se actualiza por las nuevas generaciones de chefs y comensales. Considerando que Ecuador tiene tres tipos diferentes de recursos culinarios, como la costa del Pacífico y de las Islas Galápagos, seguido de los Andes, y finalmente de la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas fuentes de materias primas, lo que permite a la población local y a los grupos étnicos preparar una variedad de platos locales (Vega, y otros, 2018).

La cocina local es muy importante dentro de un pueblo, según la investigación titulada **“Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del cantón Mejía”** se da a conocer el valor que tiene la gastronomía tradicional y el desarrollo turístico, pues este cantón cuenta con un patrimonio cultural gastronómico significativo, platos que datan de la época prehispánica, se representa la gastronomía como una cocina fresca, diversa, característica por los sabores locales y los productos frescos que la propia tierra les ofrece, en donde la cocina local y sus sabores se considera una de las motivaciones principales de los turistas para visitar zonas rurales (Nasimba & Guanoluisa, 2018).

Sígsig proviene del vocablo cañari Sidsid, y significa "origen". La importancia del turismo en este cantón se debe a la enorme riqueza cultural y natural única de la región. Uno de los principales atractivos, es el sitio arqueológico de Chobshi-Shabalula, en donde se encontraron vestigios arqueológicos cañaris. Un cantón lleno de costumbres y tradiciones, se celebran fiestas como de San Sebastián con danzas folclóricas y música de banda, fiestas en honor a la Virgen “María Auxiliadora”, carnaval y Pase del Niño, en lo artesanal se destaca el tradicional sombrero de paja toquilla, aquí se encuentra algunos de los trabajos de mayor calidad de la provincia, aquí también se puede encontrar gastronomía típica, entre los platos más destacados está el cuy con papas, motepillo, sancochos, tortillas tradicionales y por supuesto su bebida típica conocida como “canario”. (MINISTERIO DE TURISMO, 2020)

Turismo gastronómico

Con relación al término turismo gastronómico se realiza una investigación titulada **“El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis”** la cual describe al turismo gastronómico como las visitas que se hacen a productores primarios y secundarios de alimentos, visitas a restaurantes, festivales gastronómicos y lugares específicos, en donde probar los platos y/o experimentar los atributos de la región referente a la producción de alimentos es el principal motivo de este viaje (Hernandez, 2018).

En el artículo **“Turismo gastronómico del cacao y el chocolate, tendencias Latinoamericanas”** tiene como objetivo analizar la gestión del cacao y el chocolate como atractivos en la gastronomía dentro del turismo latinoamericano. Los

principales resultados de la investigación muestran que el chocolate es un producto básico de la cocina mexicana, y esto también es cierto en los países de América Latina. (Camacho & Mejía, 2018)

El presente trabajo de investigación titulado **“Propuesta de un modelo de gestión de turismo gastronómico aplicado a fincas agroturísticas del cantón Milagro”** tiene como objetivo proponer un modelo de gestión del turismo gastronómico adecuado para las fincas de turismo agrícola en el estado de Milagro, provincia de Guayas, a fin de brindar soluciones alternativas para la reactivación del turismo, generar oportunidades de empleo y mejorar el desempeño de la finca. Mejorar descuentos en alimentos, para que los visitantes disfruten de una grata experiencia, aprendizaje, entretenimiento en armonía con el medio ambiente y mantengan las características alimentarias del pueblo. Su desarrollo es comenzar a estudiar el desempeño de las actividades de turismo gastronómico de la finca agroturística Milagro, que adopta una nueva forma de procesar el conocimiento y brinda los mejores resultados, lo cual es adecuado para las humanidades, las ciencias o las ciencias sociales (Freire, 2020).

En el proyecto **“Estudio y Propuesta de Difusión de la Gastronomía Típica del cantón Camilo Ponce Enríquez, provincia del Azuay”** tiene como propuesta el estudio y difusión de la gastronomía del cantón Camilo Ponce Enríquez a través implementación de una ruta gastronómica, para asegurar los resultados positivos del proyecto se realizó un análisis interno y externo de los beneficios que brinda el cantón Camilo Ponce Enríquez, y se concluyó que cuenta con la fuerza turística necesaria para promover el conocimiento gastronómico al público en general. De esta forma, intenta publicitar e informar los beneficios que se pueden obtener aplicando el proyecto. El objetivo es crear una ruta gastronómica en el cantón analizando los diferentes platos existentes para que esta sea una opción más para el desarrollo económico de la comunidad de Ponceña. Las variables de mercado que rodean a estos proyectos indican que las actividades de marketing deben concentrarse en el sector turístico para garantizar la mejor organización de la industria gastronómica en ese sector, a través de la implementación de estrategias de producto, precio, plaza y promoción (Bonchón, 2020).

En el presente trabajo titulado **“Estudio y Propuesta de Difusión de la Gastronomía Tradicional del Cantón Gualaceo”** se hace un estudio y propuesta de difusión de la gastronomía tradicional del cantón Gualaceo, en donde se analiza la problemática existente,

se realiza una investigación que permitió comprender las principales características del cantón desde su origen hasta la actualidad. La propuesta fue expuesta y tuvo como objetivo promover el turismo gastronómico que podemos encontrar en Gualaceo pero aún no ha sido desarrollado, por la falta de averiguaciones que detallen la riqueza que posee, y el resultado es que con el tiempo, las tradiciones y costumbres van desapareciendo por la introducción de nuevas culturas y falta de identidad (Chancay & Yagual, 2018).

Objetivos específicos

Identificar la cocina local de Sígsig

El cantón Sígsig tiene muchos atractivos culturales y naturales, sin embargo no ha podido experimentar un desarrollo del turismo. Esto se debe principalmente a falta de apoyo de las entidades públicas para proteger y promover el uso de los bienes culturales y naturales. Surge una pregunta en esta investigación, es la posibilidad de realizar emprendimientos de turismo rural que tengan éxito, usando el potencial y la falta de oferta del sector. Para responder a esta pregunta se utilizó un método descriptivo. El estudio proporcionó resultados positivos, para la reactivación del turismo rural y comunitario (Galindo, Erazo, Narváez, & Matovelle, 2020).

Además el cantón Sígsig tiene varios atractivos, innumerables lugares y paisajes, sitios arqueológicos y construcciones coloniales, rica cultura, tradiciones y costumbres, incluidas sus fiestas y actividades religiosas que se desarrollan en las parroquias que podrían ser una fuente de recursos económicos relacionados con el turismo. Dentro de estas atracciones turísticas está el sitio arqueológico de Chobshi es muy importante por los vestigios arqueológicos de cañaris que existen, se presume que fue utilizado como templo y observatorio astronómico. Junto a las ruinas hay una Cueva Negra, el primer hogar los habitantes de estas tierras, según descubrimientos arqueológicos, datan hace más de 15.000 años (Galindo, Erazo, Narváez, & Matovelle, 2020).

Para cierto tipo de turistas que buscan alternativas a las vacaciones de "sol y playa", los destinos culturales se han convertido en espacios atractivos, ofreciendo monumentos, gastronomía, festivales, folclore y otras expresiones relacionadas con la identidad territorial. Si bien la mayoría de las obras de turismo cultural están relacionadas con el espacio

patrimonial, existe un interés creciente en asociar este fenómeno con el llamado "patrimonio cultural inmaterial" que forman parte los sombreros de paja toquilla, estos factores inciden en la satisfacción del turista, desde factores naturales, como la edad o el género hasta otros factores "artificiales" como el nivel de ingresos y la ocupación, se han convertido en un campo prometedor, pero aún existen pocos estudio (Prada, López, Pesántez, & Pérez, 2018).

Tradicionalmente Sígsig, se caracteriza por ser un pueblo con una rica variedad gastronómica, en la cual sobresale los platos típicos como: cuy con papas, fritadas, sancochos, mote pelado, trucha asada, choclo y habas con queso, chicha de jora, entre otros. Se los puede encontrar en los restaurantes y en el mercado central, comúnmente los días domingos estos sitios gastronómicos llenos de comensales que disfrutan de estas delicias. Además existen otros platos muy tradicionales como los derivados del maíz; mote casado, mote pillo, mote sucio, mote pata, chicha, en donde se los consigue generalmente en las diferentes fiestas que celebran en el cantón (Espinoza, 2011)

La gastronomía es muy importante en todos los pueblos porque es parte de su cultura, en la cocina local también se da conocer dulces típicos del cantón como es el dulce de higos, de manzana, almíbar de tomate de árbol, de durazno, entre otros, que usualmente se lo realiza en fiestas de carnaval, pues en esta época estos frutos están listos para la cosecha (Telerama, 2015).

Establecer las características del Turismo Gastronómico en el Ecuador

En Ecuador se puede maravillar del turismo gastronómico, por ejemplo Samborondón, es un cantón muy concurrido por turistas tanto nacionales e internacionales, se pueden descubrir restaurantes que ofrecen una variedad de gastronomía la cual llaman la curiosidad de sus visitantes. En este artículo se analiza la satisfacción turistas sobre la gastronomía propia del cantón y las particularidades de la demanda de este tipo de establecimientos. El nivel de satisfacción en general de la demanda es alto y estos resultados servirán para que los prestadores de servicios de restaurantes mejoren la oferta gastronómica respecto a la demanda. De acuerdo a este análisis se puede evidenciar que las potencialidades gastronómicas de un destino influyen de manera positiva en el turismo, que conllevan a la satisfacción de los turistas gastronómicos (Carvache, Carvache, & Torres, 2017).

En Manta existe diferentes tipos de turismo como es el cultural, de naturaleza, arqueológico entre otros, sin embargo se dice que el turismo gastronómico no ha sido estudiado por completo, se analiza autores que han estudiado esta zona desde un punto de vista gastronómico, en donde se concluye que este cantón presenta altas expectativas positivas para el desarrollo turístico gastronómico, ya que posee riqueza gastronómica ancestral (Calderón & Hernández, 2017).

La cocina ecuatoriana es el producto del mestizaje culinario, que con la llegada de los españoles; como efectos, los sabores y técnicas se mezclan de las preparaciones locales. Esto ha propiciado la aparición de la comida criolla, con una amplia variedad de platillos que son preparados según cada región, esto hace que sus visitantes encuentren en cada lugar un plato con diferentes características (Bravo, Carvache, & Carvache, 2018).

Para los cantones de Gualaceo, Chordeleg y Sigsig, se diseñó un plan estratégico de desarrollo turístico, esta estrategia parte de crear redes comerciales o clusters geográficos y rutas turísticas con el propósito de su comercialización. La satisfacción del turista ha aumentado, también prefiere la posibilidad de visitar los diferentes cantones de la localidad. La investigación también permitió la identificación de problemas de posicionamiento mayor en el mercado turístico, lo que se debe básicamente a la falta de especialización en gestión de pequeñas empresas locales que operan en el ámbito del Turismo (Ramón, Reyes, & Torres, 2020).

Las rutas de gastronomía permiten ampliar la economía local y posicionar a los destinos turísticos. Por esto la gastronomía de Esmeraldas es muy conocida dentro del Ecuador, y sus recursos turísticos naturales y culturales son muy populares entre los turistas; considerando que aún no existe una ruta gastronómica en el Ecuador, esto ha impulsado el desarrollo de esta investigación. El propósito del estudio fue diagnosticar los cantones de Esmeraldas, Atacames y Río Verde a través de la descripción del destino y la aceptabilidad de crear rutas gastronómicas en la provincia. Los resultados muestran que Esmeraldas tiene potencial turístico por sus playas y gastronomía, y se debe optimizar la inversión pública y privada para mejorar la infraestructura turística, la viabilidad, los medios de transporte y la calidad de los servicios de alojamiento (Villagómez, Arteaga, & Molina, 2019).

La gastronomía del centro histórico de la ciudad de Quito es su principal atractivo turístico, lo cual es una de las principales motivaciones para atraer turistas extranjeros y nacionales. El centro histórico de la ciudad de Quito es uno de los atractivos más visitados del Ecuador, ya que es considerado el atractivo más grande y protegido de la zona, y su gastronomía es también una de las principales motivaciones para visitarlo. Este trabajo revela las principales características que permiten que el turismo gastronómico se desarrolle en el centro de la ciudad, tendencia que actualmente incluye cultura, elementos históricos, saberes y sabores tradicionales, todos los cuales valoran la diversidad de productos, preparaciones y oferta gastronómica, en donde se concluye que el turismo gastronómico es un instrumento para conocer el patrimonio material e inmaterial de un lugar (Romero, 2018).

En la actualidad, el turismo se considera uno de los sectores más dinámicos en el crecimiento en el desarrollo local e internacional. El turismo gastronómico es sin duda el motor de la movilidad de las personas y, por sus características, se les considera turistas. La gastronomía, reconocida por la Organización Mundial del Turismo como una modalidad de turismo, sigue teniendo un impacto positivo en el Ecuador, el cual se prepara para convertirse en un nuevo destino gastronómico de Latinoamérica (Mendoza, Gómez, & Álvarez, 2020).

Generar una herramienta de difusión de la gastronomía de Sígsig

Existe una amplia variedad de cocina tradicional en Ecuador, generalmente ofertada a través de pequeñas empresas con difusión limitada. En la comunicación digital actual de las actividades turísticas es fundamental para su desarrollo, por tanto, tener una guía gastronómica a través de una aplicación móvil permitirá la promoción del sector alimentario, como referencia turística es muy importante porque es una herramienta de comunicación moderna y el costo de promoción es relativamente bajo a la publicidad tradicional (Salazar, Salazar, Parra, & Guerrero, 2019)

Existe una gran diversidad gastronómica tradicional que dispone el Ecuador y hoy en día enfrenta la problemática de ser ofertada mediante espacios modestos con limitada difusión, por ende tienen como objetivo disponer de un guía virtual gastronómico a partir del desarrollo de un aplicativo móvil para promover el sector gastronómico (Salazar, Salazar, Parra, & Guerrero, 2019)

Se define al Ecuador como una mega diversidad y pluriculturalidad enriquecida por su gastronomía, por su variedad de especies y productos existentes, afirma que el uso de las redes sociales facilitan el proceso de llegar a todos los rincones del mundo por ende plantean el uso de las redes sociales para la difusión de los restaurantes de la provincia de Chimborazo, centrados en la ciudad de Riobamba en la cual se tomo una muestra de 50 establecimientos los mismos que procedieron a responder una encuesta sobre el uso de las redes sociales, en la cual determinaron que la red social mas utilizada para promocionar sus establecimientos fue Facebook seguida de Whatsapp obteniendo buenos resultados al hacer uso de las redes sociales para la difusión gastronómica de los restaurantes (Zurita & Monge, 2018).

Como otra propuesta de difusión, se planteó el desarrollo de una página web para la difusión de las costumbres, tradiciones y gastronomía del cantón Pedro Vicente Maldonado ubicado al noroccidente de la provincia de Pichincha el cual enfrentaba la problemática de la desinformación del turista, en vista que el cantón tiene un gran potencial en el ámbito turístico y no se lo estaba aprovechando de la mejor forma, por la falta de inversión de implementos de herramientas comunicacionales o el hecho de mal uso de canales de información en la web, por dicho motivo se realizó el desarrollo de una página web dedicada al ámbito turístico de la zona, dando como resultado final, que el turista ya cuenta con un sitio para informarse de los servicios que ofrece el sitio turístico, el cual beneficio con el incremento potencial económico y de visitantes a los distintos lugares turísticos que ofrece el cantón el mismo que ayudará al desarrollo de empresas dedicadas al turismo en el Cantón (Cajamarca & Molina, 2018).

Para el desarrollo de páginas web se maneja el lenguaje HTML, está compuesto por una cadena de etiquetas, en el cual el navegador las interpreta y le da forma en la pantalla. Estas etiquetas suelen ser para imágenes, textos, videos, sonidos, tablas, etc, Además las páginas web cuentan con muchas características, como contar con material audiovisual e información textual y por supuesto un diseño atractivo (Criollo & Castillo, 2018).

Otra provincia que se menciona es Los Ríos, es una zona extensa en cuanto a comercio se refiere la misma que cuenta con trece cantones con una alta variedad de comidas auténticas

y mestizas, entre ellos comprenden establecimientos dedicados al expendio de alimentos y bebidas que no cuentan con experiencia o capacitación técnica para su debida difusión cultural y gastronómica, el mismo que lleva a resolver tal problemática mediante el desarrollo de una página web en la cual se promocionen a los establecimientos como restaurantes, huecas y carreteras de comida típicas de la Provincia de Los Ríos (Alvarez, 2020).

CAPITULO II

METODOLOGÍA

Este capítulo trata sobre la descripción del uso de las técnicas para minimizar y aumentar eficacia en información y elaboración del proyecto, además recoge los procesos y áreas de conocimiento que intervienen en estos, sus métodos, niveles y modalidades de la investigación; también, describe los materiales que se emplearon para realizar el trabajo.

2.1 Materiales

Encuesta

Gracias a este instrumento se evaluó el rango de conocimiento que tienen las personas sobre la gastronomía del cantón Sígsig y otros aspectos que fueron primordiales para el desarrollo de esta investigación. La encuesta consta de 10 preguntas y 3 ítems adicionales sobre datos demográficos, para las preguntas se ha utilizado la escala de Likert de 5 puntos con las siguientes opciones: totalmente de acuerdo, de acuerdo, ni de acuerdo ni desacuerdo, en desacuerdo, totalmente en desacuerdo

Ficha A4 INPC

Este instrumento se aplicó a diferentes restaurantes y personas que tienen conocimiento sobre la gastronomía del cantón, con esto se obtuvo información sobre conocimientos y técnicas de los platillos típicos del lugar.

Materiales y productos para la elaboración de la encuesta

Tabla 1. Equipos y Programas utilizados para la elaboración de la encuesta

Equipos y Programas
Computadora
Internet
Google forms
Modem
Celular
Plataforma para la elaboración de página web

2.2 Métodos

Enfoque

Se utilizó un enfoque mixto, el enfoque cualitativo “Utiliza la recopilación y el análisis de datos para refinar las preguntas de investigación o revelar nuevas preguntas en el proceso de interpretación” (Sampieri, 2014). Esta investigación tiene un enfoque cualitativo porque se usó técnicas de recolección de datos necesaria para cumplir con los objetivos propuestos, como es la ficha de A4 del INPC para obtener información sobre productos gastronómicos y lugares de expendio. Además tiene enfoque cuantitativo porque utiliza la recopilación de datos para probar hipótesis basadas en mediciones numéricas y análisis estadístico para establecer pautas de conducta y probar teorías (Sampieri, 2014), Se aplica una cuestionario que responde a los objetivos planteados.

Diseño

El diseño de la investigación fue no experimental, una investigación no experimental es un estudio que se realiza sin la manipulación deliberada de variables en los que se observa los fenómenos en su ambiente natural para ser analizados (Sampieri, 2014), es decir no se manipula la variable independiente ya que no es necesario experimentarlo, es de corte transeccional es decir que recopilan datos en un momento único (Sampieri, 2014). Se realizará en un solo periodo tiempo el mismo que es de abril a septiembre 2021, el propósito es describir las variables y analizar su interrelación en un momento dado.

Alcance

Descriptivo: busca especificar características y propiedades importantes del fenómeno que se analice, describe tendencias de un grupo o población (Sampieri, 2014). Mediante este alcance se ha logrado conocer algunos conocimientos prácticos de un grupo de personas, con esto se pudo establecer la relación entre los factores de la investigación.

Correlacional: se realiza una investigación correlacional para analizar la relación que existe entre las variables, la cocina local de Sígsig y el Turismo gastronómico, mediante estadísticas, en un momento dado.

Población

La población está comprendida por usuarios de establecimientos de expendio de alimentos del cantón Sígsig en edades entre 20 – 50 años.

Muestra

La muestra de estudio está conformada por una muestra indeterminada. La muestra se obtendrá con la siguiente formula:

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 \times p \times q}{d^2}$$

Z_{α}^2 = nivel de confianza

p= probabilidad de éxito, o proporción esperada

q= probabilidad de fracaso

d= precisión (error máximo admisible en términos de proporción)

Z_{α}^2 = 1.962

p= 0.05

q= 0.95

d= 3%

$$n = \frac{1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.03^2}$$

n= 203

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis de fiabilidad

Tabla 2. Estadísticos de fiabilidad.

Alfa de Cronbach	N de elementos
,709	10

Fuente: Programa estadístico SPSS

Para el análisis de fiabilidad se ingresó datos en el programa SPSS, este programa estadístico permite analizar, gestionar y acceder la información, también se usó el coeficiente Alfa de Cronbach que se usa para medir la fiabilidad de una escala de medida, toma valores entre 0 y 1, cuanto más se aproxime a 1 mayor será la fiabilidad del instrumento. Según la (tabla 2) se determina que existe una fiabilidad aceptable con un valor de 0,709.

3.2. Análisis y discusión de resultados

DATOS DEMOGRÁFICOS

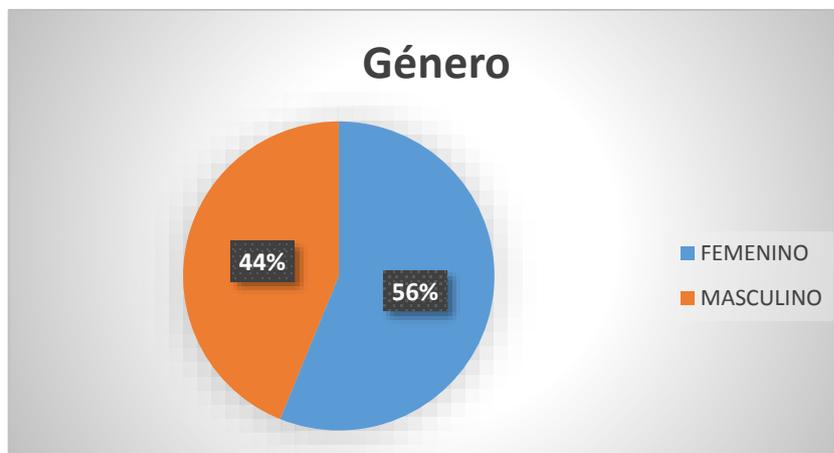


Figura 1. Género

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, para verificar el género se demuestra que el 56% corresponde al género femenino y el 44% al género masculino.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados predominan las personas de género femenino, seguidas por una minoría de encuestados que pertenecieron al género masculino.

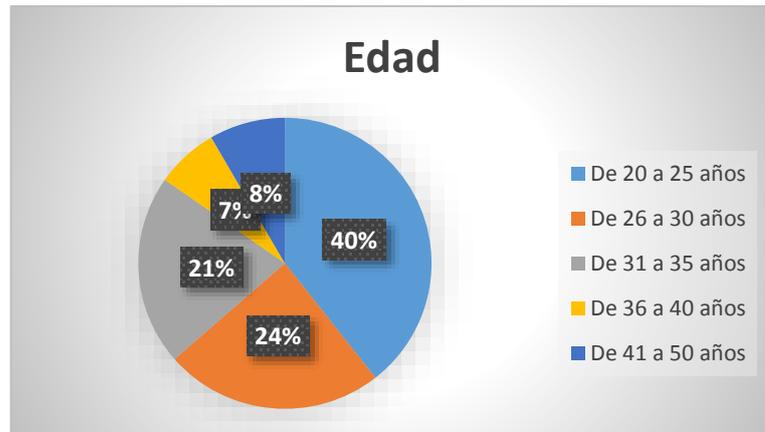


Figura 2. Edad

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, para verificar el rango de edad se evidencia que el 40% corresponde al rango de edad entre 20 a 25 años, seguido por el 24% que corresponde de 26 a 30 años, luego esta con el 21% de 31 a 35 años, con el 7% de 36 a 40 años y finalmente con el 8% están las personas de 41 a 50 años.

Interpretación

Se demuestra que en los encuestados hay más personas de 20 a 25 años, esto quiere decir que hay más jóvenes interesados por conocer la gastronomía local de un lugar.



Figura 3. Situación Laboral

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, para verificar la situación laboral se evidencia que el 17% son empleados públicos, en 28% son empleados privados, el 25% tienen su emprendimiento propio, el 15% son estudiantes, el 13% están desempleados y el 2% son jubilados.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados predominan las personas que son empleados privados, esto demuestra que la mayoría trabaja para empresas privadas.

1. ¿Considera usted que la gastronomía del austro tiene una difusión adecuada de sus productos?

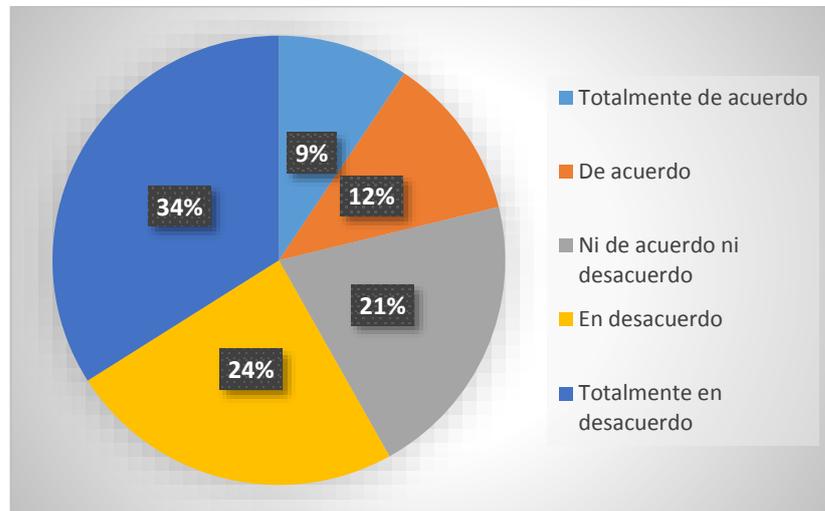


Figura 4. Pregunta 1

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 9% considera totalmente de acuerdo que la gastronomía del austro tiene una difusión adecuada de sus productos, el 12% consideran de acuerdo, el 21% no está ni de acuerdo ni en desacuerdo, el 24% considera en desacuerdo y el 34% considera totalmente en desacuerdo.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que no existe una difusión adecuada de los platos típicos del lugar y nos hay un interés por las autoridades en impulsar la gastronomía, esto quiere decir que no hay la suficiente publicidad para conocer los productos.

2. ¿Considera usted que la gastronomía típica de Sígsig es un atractivo turístico?

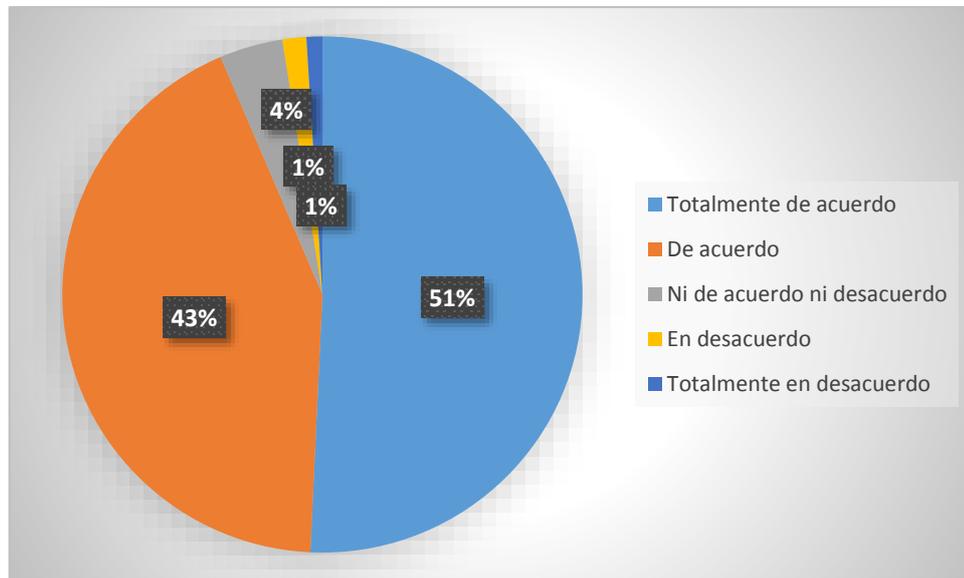


Figura 5. Pregunta 2

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 51% considera totalmente de acuerdo que la gastronomía típica de Sígsig es un atractivo turístico, el 43% consideran de acuerdo, el 4% considera ni de acuerdo ni en desacuerdo, el 1% considera en desacuerdo y el 1% considera totalmente en desacuerdo.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que la cocina típica de Sígsig es un atractivo turístico, esto quiere decir que la cocina local del cantón puede llegar a muchas personas, puesto que tiene un gran valor turístico.

3. ¿Considera usted importante usar técnicas tradicionales en la preparación en la gastronomía Sigseña?

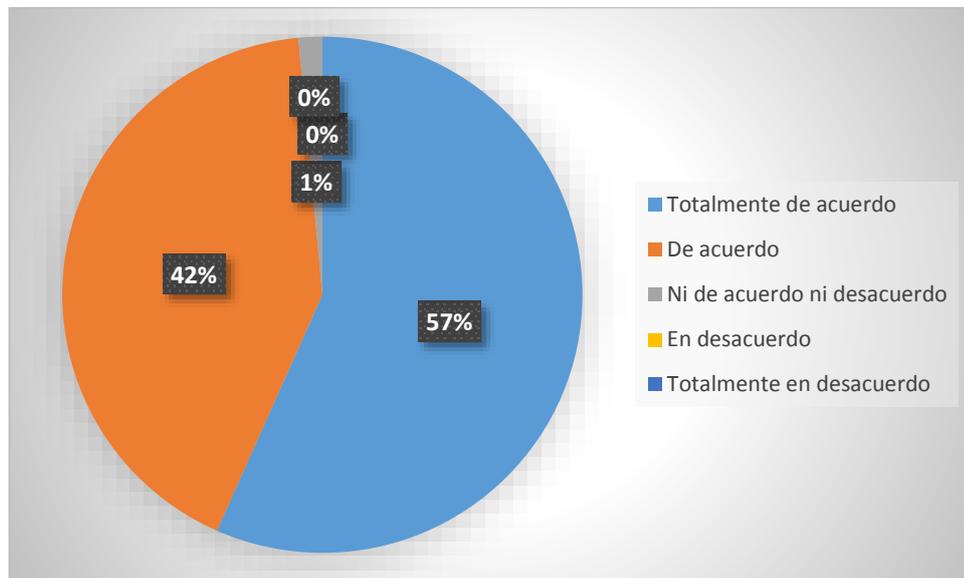


Figura 6. Pregunta 3

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 57% considera totalmente de acuerdo que es importante usar técnicas tradicionales en la preparación en la gastronomía Sigseña, el 42% consideran de acuerdo, el 1% considera ni de acuerdo ni en desacuerdo, el 0% considera en desacuerdo y el 0% considera totalmente en desacuerdo.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que es importante usar técnicas tradicionales en la preparación en la gastronomía Sigseña, pues esto es propio de su identidad, de sus costumbres y tradiciones que vienen desde varios años atrás.

4. ¿Considera como buena la oferta gastronómica actual en el cantón Sígsig?

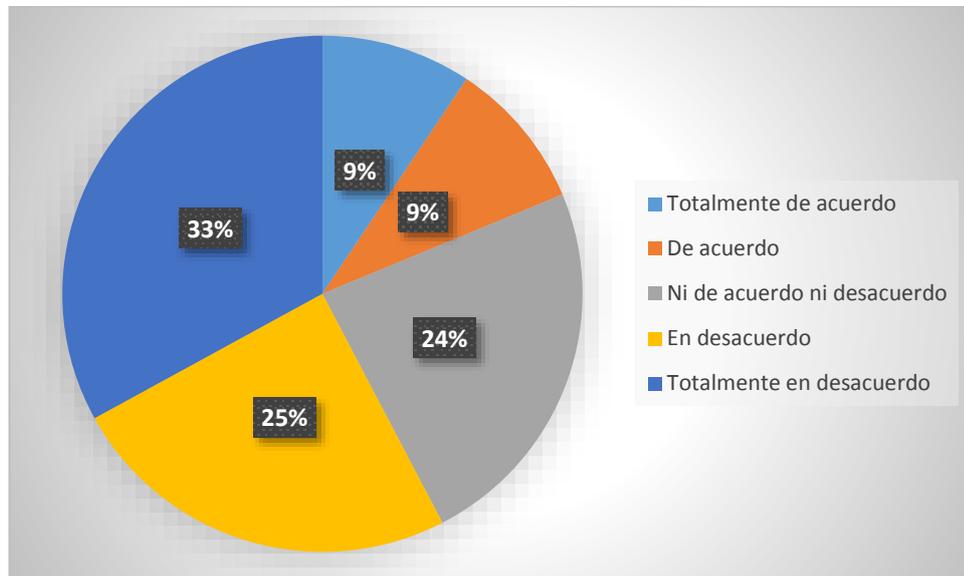


Figura 7. Pregunta 4

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 9% considera totalmente de acuerdo como buena la oferta gastronómica actual en el cantón Sígsig, el 9% consideran de acuerdo, el 24% considera ni de acuerdo ni en desacuerdo, el 25% considera en desacuerdo y el 33% considera totalmente en desacuerdo.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que la oferta gastronómica en la actualidad del cantón no es buena, esto se debe a que hace falta promocionar la cocina local de Sígsig. Es por esto que resulta necesario el desarrollo de una propuesta que permita difundir la gastronomía.

5. ¿Considera importante potenciar turísticamente la gastronomía sigseña?

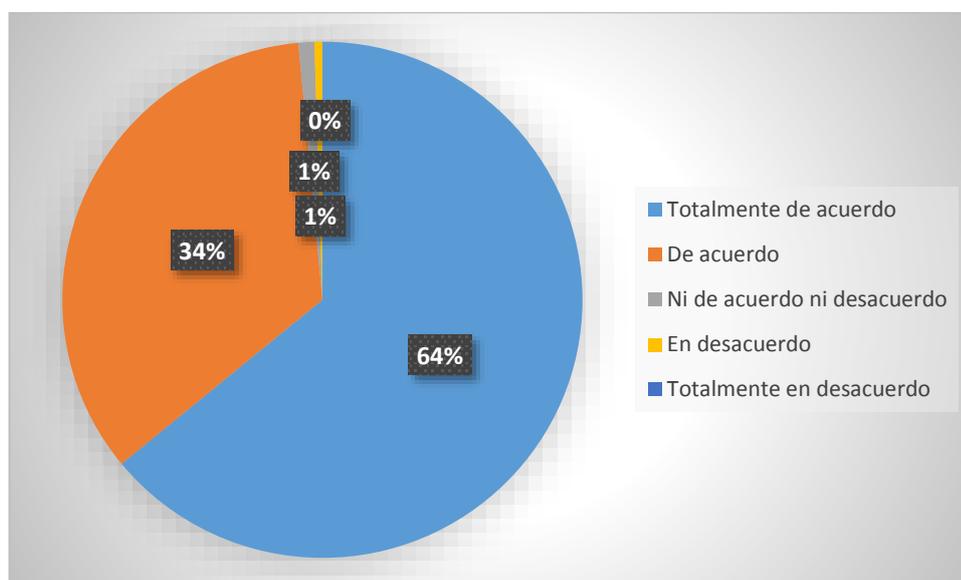


Figura 8. Pregunta 5

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 64% considera totalmente de acuerdo que es importante potenciar turísticamente la gastronomía sigseña, el 34% consideran de acuerdo, el 1% considera ni de acuerdo ni en desacuerdo, el 1% considera en desacuerdo y el 0% considera totalmente en desacuerdo.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que es importante potenciar turísticamente la gastronomía sigseña, pues si se potencia se podrá llegar a más turistas que vayan y consuman la cocina local y esto apoyará a crecer turísticamente al cantón.

6. ¿Considera usted que el turismo gastronómico aporta al desarrollo turístico del lugar?

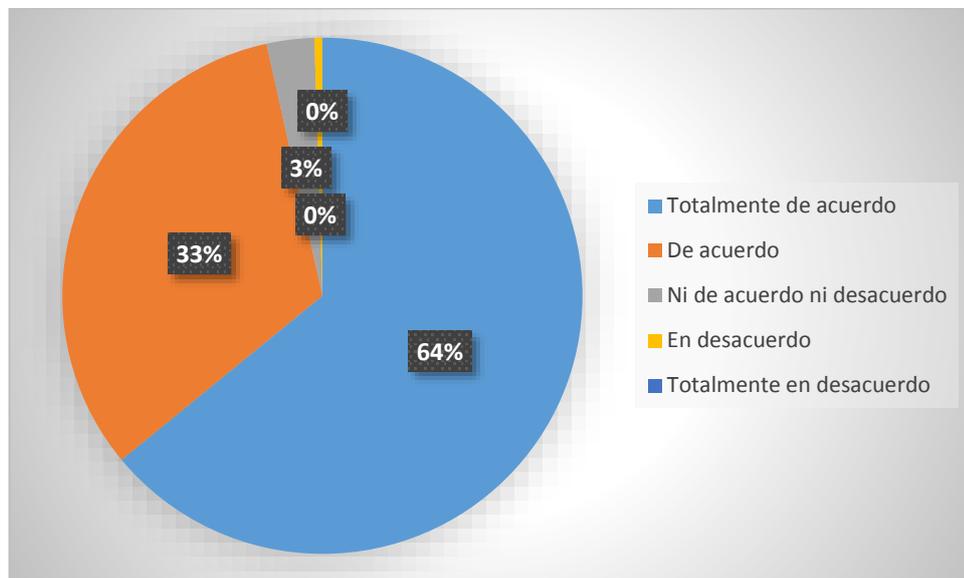


Figura 9. Pregunta 5

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 64% considera totalmente de acuerdo que el turismo gastronómico aporta al desarrollo turístico del lugar, el 33% consideran de acuerdo, el 3% considera ni de acuerdo ni en desacuerdo, el 0% considera en desacuerdo y el 0% considera totalmente en desacuerdo.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que el turismo gastronómico aporta al desarrollo turístico del lugar, por esto es importante potenciarlo y tomar medidas al respecto para conseguir un progreso en el cantón.

7. ¿Cree usted que sea importante contar con información sobre los platos típicos de Sígsig?

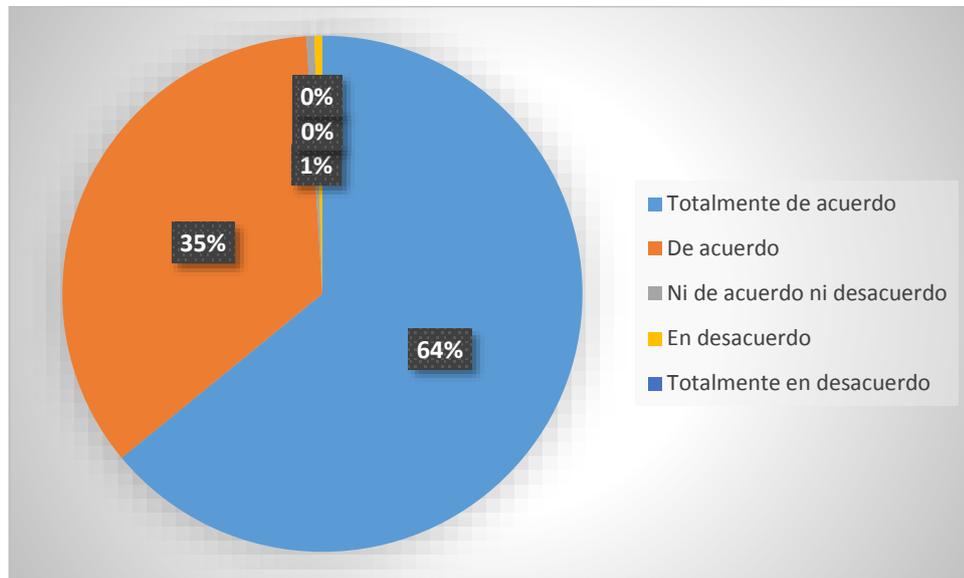


Figura 10. Pregunta 7

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 64% considera totalmente de acuerdo que es importante contar con información sobre los platos típicos de Sígsig, el 35% consideran de acuerdo, el 1% considera ni de acuerdo ni en desacuerdo, el 0% considera en desacuerdo y el 0% considera totalmente en desacuerdo.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que es importante contar con información sobre los platos típicos de Sígsig, pues es necesario conocer la historia detrás de un plato, que sin duda alguna tiene un gran valor.

8. ¿Cuál cree que es el plato más representativo de Sígsig?

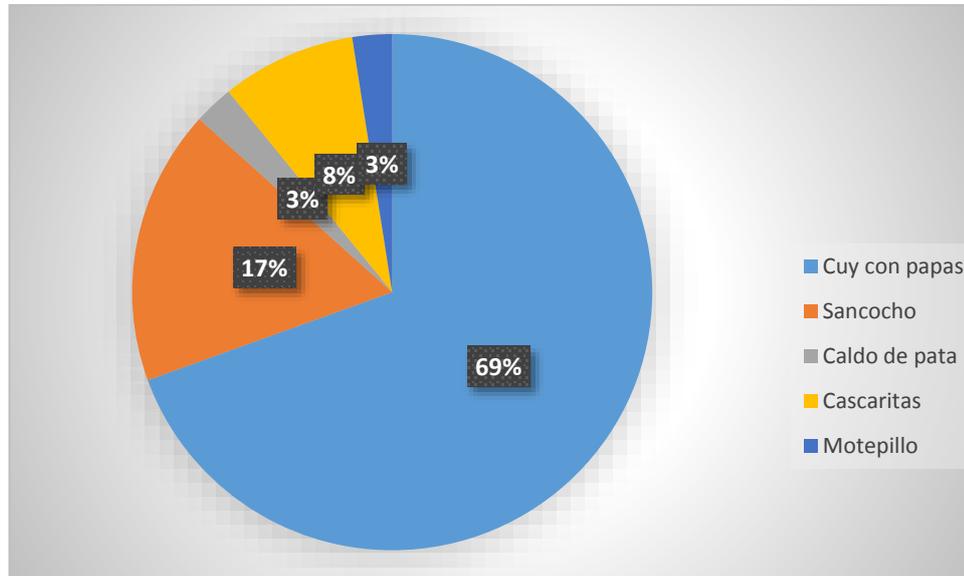


Figura 11. Pregunta 8

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 69% considera que el cuy con papas es el plato más representativo de Sígsig, el 17% consideran que es el sancocho, el 3% considera que es el caldo de pata, el 8% considera que son las cascaritas y el 3% considera que es el motepillo.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que el cuy con papas es el plato más representativo de Sígsig, pues este plato típico se lo elabora en la mayoría de eventos, festividades y forma parte de la identidad del lugar.

9. ¿Qué herramienta cree que es adecuada para difundir y publicitar la gastronomía local?

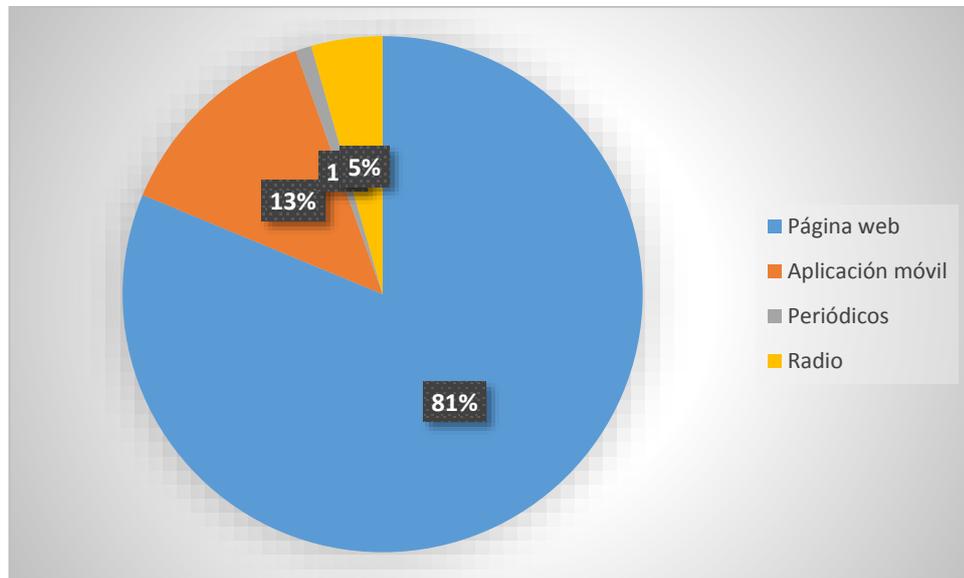


Figura 12. Pregunta 9

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 81% considera que la página web es la herramienta adecuada para difundir y publicitar la gastronomía local, el 13% considera que es la aplicación móvil, el 1% considera que son los periódicos y el 5% considera la radio.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que la página web es la herramienta más adecuada para difundir y publicitar la gastronomía local, por tanto se puede decir que en la actualidad el uso de la tecnología es importante para el desarrollo y crecimiento de cualquier empresa.

10. ¿Considera que el turismo gastronómico aporta a la economía del cantón Sígsig?

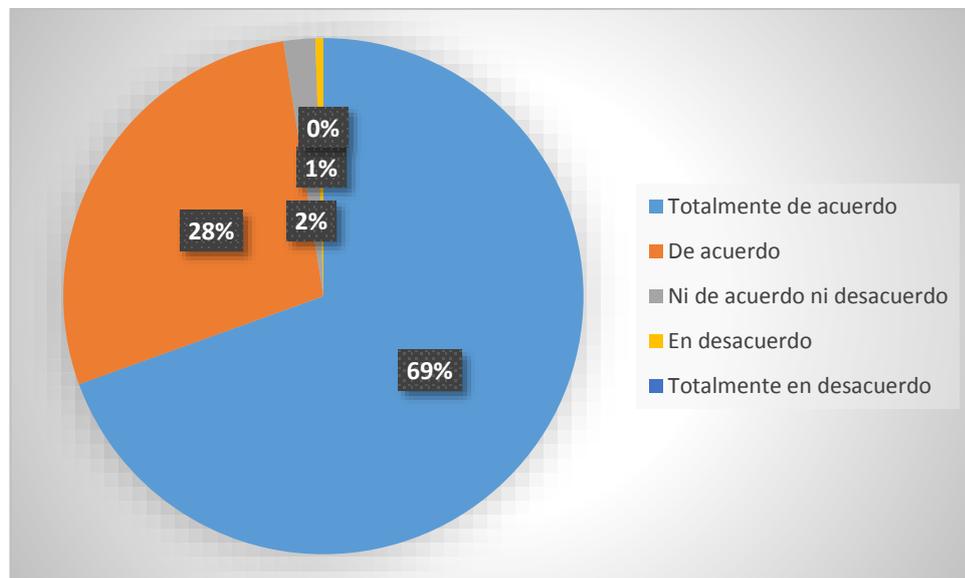


Figura 13. Pregunta 10

Análisis

Del total de la población conformada por 203 encuestados que corresponde al 100%, el 69% considera totalmente de acuerdo que el turismo gastronómico aporta a la economía del cantón Sígsig, el 28% consideran de acuerdo, el 2% considera ni de acuerdo ni en desacuerdo, el 1% considera en desacuerdo y el 0% considera totalmente en desacuerdo.

Interpretación

Se evidencia que en los encuestados la mayoría considera que es el turismo gastronómico aporta a la economía del cantón Sígsig, pues al llegar más turistas a la localidad, incrementa el comercio local y por ende existirá mejora en la economía del lugar.

Discusión

La investigación tuvo como objetivo determinar la correlación que existe entre la cocina local de Síg sig y el turismo gastronómico.

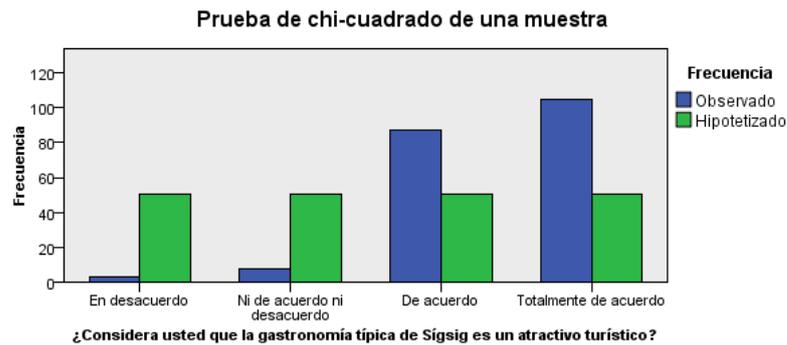
Una de las principales motivaciones del turismo gastronómico es degustar los platos tradicionales de una región, que es un reflejo de la cultura y materias primas de una zona (Hernández & Dancausa, 2018). Se determina que en el lugar de investigación existe una amplia gama de materia prima en donde se destaca el maíz, del cual se elaboran deferentes platos típicos

La cocina ecuatoriana es el producto del mestizaje culinario, que con la llegada de los españoles; como efectos, los sabores y técnicas se mezclan de las preparaciones locales (Bravo, Carvache, & Carvache, 2018). Se corrobora pues se determina que gracias a este mestizaje, aparece la comida criolla, que tiene una variedad de platos típicos según cada región.

Las páginas web cuentan con muchas características, como contar con material audiovisual e información textual y por supuesto un diseño atractivo (Criollo & Castillo, 2018). Posición que corrobora la investigación pues esta herramienta de difusión es una buena opción para promocionar la gastronomía del cantón, pues se puede crear con facilidad y llama la atención de las personas.

3.3. Verificación de Hipótesis

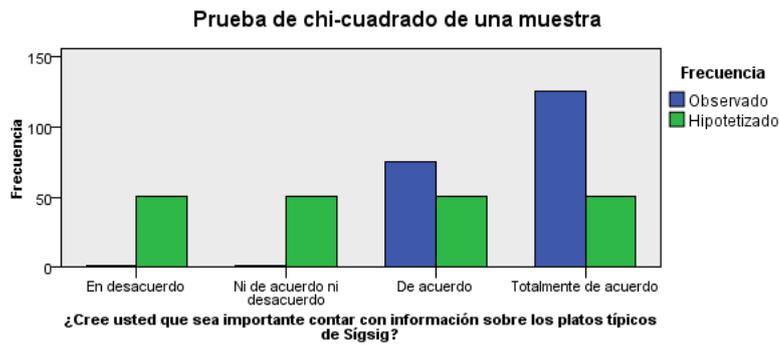
De las encuestas realizadas a 203 personas del cantón Sígsig, Se realizó la verificación de hipótesis con la prueba de chi-cuadrado de una muestra, la cual ayudo a analizar la relación entre las variables. Se tomó como referencia tres preguntas del cuestionario, las mismas que tienen similitud de opciones y sentido directo al campo de estudio.



N total	203
Probar estadística	164,823
Grados de libertad	3
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,000

1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 50,750.

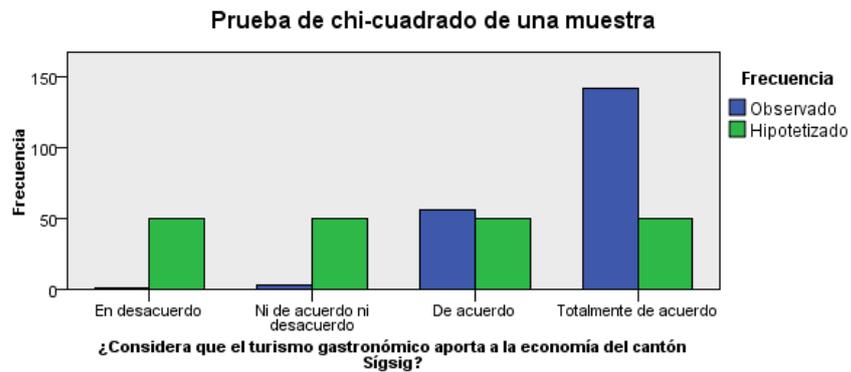
Figura 14. Prueba de chi-cuadrado de una muestra ¿Considera usted que la gastronomía de Sígsig es un atractivo turístico? Programa estadístico SPSS.



N total	203
Probar estadística	220,704
Grados de libertad	3
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,000

1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 50,750.

Figura 15. Prueba de chi-cuadrado de una muestra ¿Cree usted que sea importante contar con información sobre los platos típicos de Sigsig? Programa estadístico SPSS.



N total	203
Probar estadística	256,448
Grados de libertad	3
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,000

1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 50,750.

Figura 16. Prueba de chi-cuadrado de una muestra ¿Considera que el turismo gastronómico aporta a la economía del cantón Sigsig? Programa estadístico SPSS

Fórmula estadística Chi Cuadrado

$$\chi^2 = \sum \frac{(o_i - e_i)^2}{e_i}$$

En el siguiente cuadro estadístico se realizó un análisis de la prueba de Chi Cuadrado que contrasta frecuencias observadas con las frecuencias esperadas de acuerdo con la hipótesis nula.

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de ¿Considera usted que la gastronomía típica de Síg sig es un atractivo turístico? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de ¿Cree usted que sea importante contar con información sobre los platos típicos de Síg sig? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías de ¿Considera que el turismo gastronómico aporta a la economía del cantón Síg sig? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Figura 17. Resumen de la prueba de hipótesis. Programa estadístico SPSS

Según la figura 17, se puede decir que con la prueba de chi-cuadrado se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, pues el nivel de significancia es 0,05 entonces se rechaza la hipótesis nula y se llega a la conclusión que hay evidencia para determinar que la Cocina local de Síg sig SI se relaciona con el turismo gastronómico.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Mediante esta investigación se pudo notar la importancia que tiene el desarrollo gastronómico para el cantón, se identificó la cocina local del cantón Sígsig con la ayuda de algunas investigaciones anteriores y la recolección de información de la cocina local, destacando la producción de maíz, papas, tomate, entre otros, también se pudo notar una amplia variedad de platos típicos de los sigseños pero en la actualidad no son muy conocidos por parte de los turistas. En la encuesta que se aplicó se logró identificar que uno de los platos más representativos de Sígsig es el tradicional cuy con papas, por lo que se puede decir que el mismo representa la cultura e identidad gastronómica de este cantón.
- Con el fin de establecer las características del turismo gastronómico en el Ecuador, se acogió un tipo de investigación bibliográfico en la que se pudo notar que Ecuador es un país multidiverso, posee varias culturas en sus distintas regiones, como producto del mestizaje existe una gran diversidad de platillos, en donde se mezclan sabores y técnicas de preparación lo que hace que los turistas encuentren en cada lugar un plato con diferentes características. En la actualidad y gracias a la encuesta aplicada, se considera que el turismo gastronómico aporta al desarrollo turístico de un lugar, por esto es importante potenciarlo y tomar medidas al respecto para mejorar la economía en el cantón.
- Se concluye que resulta necesario crear una herramienta de difusión de la cocina local de Sígsig, de esta manera promover la gastronomía turística, en donde los turistas puedan encontrar información detallada de los platos típicos del cantón. Se optó por crear una herramienta tecnológica como es una página

web, debido a que hoy en día el internet se ha convertido en un medio de difusión bastante grande y de fácil acceso, de esta manera y gracias a la encuesta aplicada en esta investigación, se determinó que la página web es considerada como la mejor herramienta tecnológica para difundir la gastronomía de Sígsig.

Recomendaciones

- Se recomienda la utilización de productos autóctonos de la zona para mejorar la oferta culinaria del sector. De esta manera beneficiar a los productores y mantener la utilización de productos tradicionales que no son tan comerciales, como por ejemplo, las achochas, zambo, zapallo, etc., que hoy día se está perdiendo, y de ser posible crear más platos con esta materia prima.
- Se recomienda a las autoridades que fomente las campañas de promoción de los productos propios de la zona y los distintos platos típicos existentes, pues a falta de publicidad, las personas tienen desconocimiento de su gastronomía, y esto no permite un desarrollo turístico. Así también motivarles con algún incentivo o capacitación a los ofertantes de servicios gastronómicos, para mejorar la oferta turística.
- Se debería conservar las técnicas de cocción y su historia que conforma la gastronomía del cantón, pues la falta de información ha hecho que su gente desconozcan estas formas de preparación las mismas que son parte de la identidad, de sus culturas y tradiciones propias del lugar y que hoy en día se están perdiendo.
- Es necesario que el gobierno local, los prestadores de servicios turísticos, opten por la tecnología pues, en la actualidad el internet se ha convertido en la mejor herramienta para promover cualquier producto o servicio. Por ejemplo la creación de aplicaciones móviles que mejoren el servicio.

Bibliografía

- Alvarez, U. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Colón Ciencias, Tecnología y Negocios* , 45-50.
- Bonchón, S. (2020). Estudio y Propuesta de Difusión de la Gastronomía Típica del cantón Camilo Ponce Enríquez, provincia del Azuay. *Repositorio Universidad de Guayaquil*, 20-30.
- Bravo, G., Carvache, M., & Carvache, W. (2018). La demanda turística desde la perspectiva de la satisfacción, la actitud y las preferencias respecto a su gastronomía: el caso de Salitre (Ecuador). *Turismo Sociedad*, 152-154.
- Cajamarca, L., & Molina, P. (2018). Elaboración de una página web, cantón Pedro Vicente Maldonado. *Repositorio Dspace*, 25-25.
- Calderón, J., & Hernández, R. (2017). Una Introducción Al Turismo Gastronómico Del Cantón Manta – Ecuador. *Revista Internacional De Turismo Y Empresa. Ritorem*, 25.
- Camacho, M., & Mejía, M. (2018). Turismo gastronómico del cacao y el chocolate, tendencias Latinoamericanas. *Gran Tour REvista de investigaciones turísticas*, 6-9.
- Carvache, M., Carvache, W., & Torres, M. (2017). Análisis de Satisfacción La gastronomía de Samborondón - Ecuador. *Redalyc Estudios y Perspectivas en turismo*, 733-739.
- Chancay, C., & Yagual, G. (2018). Estudio y Propuesta de Difusión de la Gastronomía Tradicional del Cantón Gualaceo. *Repositorio Universidad de Guayaquil*, 13-25.
- Criollo, W., & Castillo, L. (2018). Desarrollo de una página web informativa para fomentar el turismo del cantón naranjal patrocinado por la comunidad 23 de noviembre. *Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología*, 8-10.

- Espinoza, P. (2011). PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO DEL ECUADOR. *Repositorio Universidad Técnica Particular de Loja*, 56-60.
- Freire, Á. (2020). Propuesta de un modelo de gestión de turismo gastronómico aplicado a fincas agroturísticas del cantón Milagro - Ecuador. *Repositorio Dspace*, 17-25.
- Galindo, J., Erazo, J., Narváez, C., & Matovelle, M. (2020). Factibilidad del Emprendimiento Turístico Rural Feasibility of Rural Tourism Entrepreneurship. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 862-892.
- González, F. (2017). La identidad de la Cocina Mexicana. *Culinaria*.
- González, J. (2017). La identidad de la cocina mexicana. *Culinaria*, 7-9.
- Guerrero, J. (2017). Aplicación Móvil como herramienta de difusión de la gastronomía . *Repositorio UTA*, 24-28.
- Hernández & Dancausa. (2018). La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Dialnet*, 413-430.
- Hernandez, R. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. *Espacios*, 3-5.
- Mendoza, J., Gómez, C., & Álvarez, V. (2020). Las potencialidades de los restaurantes del litoral ecuatoriano para desarrollar el turismo gastronómico. Caso manta. *Uleam Bahía Magazine*, 67-69.
- MINISTERIO DE TURISMO. (27 de noviembre de 2020). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Sígsig: La tierra de origen: <https://www.turismo.gob.ec/sigsig-la-tierra-del-origen/>
- Nasimba, C., & Guanoluisa, J. (2018). Gastronomía tradicional: la cocina de los páramos, la sazón del chagra del cantón Mejía. *Congreso de ciencia y tecnología* , 161-162.
- Prada, J., López, T., Pesántez, S., & Pérez, J. (2018). Cultural tourism, intangible patrimony and elements that affect the different satisfaction of the tourist from the study of the Panama hat. *Cuadernos de Turismo*, 1989-4635.

- Ramón, J., Reyes, A., & Torres, M. (2020). Plan Estratégico de desarrollo turístico regional. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 716-720.
- Romero, J. (2018). La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario en el Centro Histórico de Quito. *INNOVA* , 194-203.
- Salazar, D., Salazar, L., Parra, D., & Guerrero, M. (2019). Turismo y nuevas tecnologías: aplicación móvil para promover el turismo gastronómico. *Espacios*, 4-6.
- Sampieri, R. H. (2014). *Metodología de la investigación*. México : McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Telerama (Dirección). (2015). *Gastronomía de Sígsig* [Película].
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Real, E., Alarcón, M., & Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local . *Dilemas Contemporaneos: Educación, Política y Valores*, 4-6.
- Villagómez, C., Arteaga, M., & Molina, G. (2019). Rutas gastronómicas como factor de desarrollo: Caso Esmeraldas-Ecuador. *Revista Científica Ciencia y Tecnología*, 37-40.
- Zurita, S., & Monge, P. (2018). Redes sociales y plataformas tecnológicas como herramientas de difusión de la gastronomía ecuatoriana y negocios restauranteros. *Caribeña de Ciencias Sociales*, 12-18.

Descripción de la fotografía: Fotografía tomada por Tania Fajardo en el local Las Delicias de Dasael		
Código fotográfico: IMG_20210412_105626		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
LAS DELICIAS DE DASAEL	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
	N/A	
Breve reseña		
<p>Los Quimbolitos su nombre original proviene del Quichua pero etimológicamente es desconocida, el quimbolito se elabora a base de harina de maíz que se envuelve en las hojas de una planta llamada "achira" y luego se cuece al vapor. Esta forma de preparación de utilizar este ingrediente y las hojas de plantas locales es muy común en Ecuador y otros países de la región.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>El negocio de la señora ofrece varios platos, entre estos están los quimbolitos, los cuales aprendió hacer gracias a sus padres que le inculcaron conocimientos sobre gastronomía. Lleva dos años con este negocio, ya que antes de este local ella ofrecía otros productos.</p>		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La señora Mónica ofrece este producto todo el año
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Menciona que hace envíos al exterior, bajo pedidos.

	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
✓	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mónica Cobos	52/2 años	Dueña	Corral y 16 de abril	Sígsig
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
✓	Padres -Hijos	La señora Mónica aprendió a elaborar los quimbolitos gracias a sus padres que le enseñaron desde muy pequeña.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRASMISIÓN DELSABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	Ella menciona que sus 3 hijos varones, también han aprendido hacer este postre.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					

Menciona que es importante ya que varias personas llegan a su local a consumir sus productos, y esto ayuda tanto a sus clientes porque pueden degustar, como a la economía de la señora.

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Fajardo Sarmiento Tania Elizabeth	Güel-Sígsig	0984591036	Femenino	23

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO

10.OBSERVACIONES

N/a

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Tania Fajardo	Fecha de inventario: 12/04/2021
Revisada por:	Fecha de Revisión:
Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico:	

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL

DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

FICHA DE INVENTARIO

A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS

CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Azuay

Cantón: Sígsig

Parroquia: Sígsig

Urbana

Rural

Localidad: Av. Maria Auxiliadora y Héroes de Cenepa

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: - -3.049127 S -78.794311 W

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía tomada por Tania Fajardo en el local de doña Teresa

Código fotográfico: IMG_20210412_110814

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Otra (s) denominación (es)

Gustitos doña Teresa	D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito		Detalle del subámbito
		N/A
Breve reseña		
Los platillos elaborados a base de la carne de cerdo son muy tradicionales en el Ecuador, por ejemplo la fritada, el chicharrón, el sancocho, cascaritas, etc. Desde nuestros antepasados se ha modificado o innovado algunas recetas, en cada región.		
4. DESCRIPCIÓN		
En este negocio la señora Teresa ofrece sancocho, fritada, mote y tostado, todo elaborado por ella, sabores tradicionales, cuenta que desde muy pequeña aprendió hacer estas delicias y lo mantiene a sus años		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La señora Teresa ofrece estos productos todos los días.		
✓	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
✓	Local	Se vende a nivel local, todas las personas que la visitan en su local.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacion al			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Teresa Coro	61/3 años	Dueña	Av. María Auxiliadora y Héroes de Cenepa	Sígsig
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
✓	Padres –Hijos	Doña Teresa aprendió hacer estos productos gracias a sus padres, desde muy pequeña ella prepara estos platillos			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRASMISIÓN DELSABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	Las hijas de ella también han aprendido a elaborar gracias a doña Teresa que les ha transmitido estos conocimientos.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Es importante para la comunidad, y tiene bastante acogida ya que los sabores son inigualables, muy tradicional y riqueza gastronómica.					
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD	

Fajardo Sarmiento Tania Elizabeth	Güel-Sígsig	0984591036	Femenino	23
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
10.OBSERVACIONES				
N/a				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariada por: Tania Fajardo			Fecha de inventario: 00/05/2021	
Revisada por:			Fecha de Revisión:	
Aprobada por:			Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:				

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL

DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

FICHA DE INVENTARIO

A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS

CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Azuay

Cantón: Sígsig

Parroquia: Sígsig

Urbana

Rural

Localidad: Salazar y sucre

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: - -3.050167, -78.793688

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Chanchito a la barbosa en el restaurante Pachamama

Código fotográfico:

Fotografía:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Otra (s) denominación (es)

Chanchos a la Barbosa	D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito		Detalle del subámbito
		N/A
Breve reseña		
<p>Uno de los más grandes representantes de esta maravillosa cocina cuencana cuenta que su nombre proviene de un argentino que lleva su nombre, vino hace décadas al restaurante de un club a cocinar y le enseñó a su personal a preparar deliciosos corderos a la cruz. Luego, modificó el método de cocción, cruzando el cordero horizontalmente en lugar de verticalmente, y moviéndolo constantemente con las manos sobre la cama de carbón. En otras palabras, rostizándolo. En ese momento, uno de sus ayudantes, Braulio, decidió preparar la carne de cerdo de la misma manera que Barbosa preparaba el cordero, y fue bautizado en honor a este platillo.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Tiene una forma muy peculiar de preparar el chanchos a la Barbosa, lo deja adobado por una noche y al momento de asarlo suele agregar un chumuchurri propio del restaurante y ya cuando está listo, se pica o desmenuza el chanchos, lo pasan por una plancha y le agregan chimichurri, con esto le da un toque de calentado, y en lo tradicional el calentado es más rico.</p>		

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Don Angel ofrece el chanchos a la Barbosa cada 15 días, debido a la pandemia hay escasos de chanchos.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Gracias a la página de Facebook, llegan muchos clientes de otras provincias, cuando visitan el cantón, suelen visitar este restaurante, también por su nombre Pachamama.
✓	Provincial	
	Regional	
	Nacional	

	Internacion al				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Aprendio fallando, al principio perdió 3 veces pues no sabia todo el proceso, probo este platillo en otros lugares hasta que logro la receta y la acoplo a su manera.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DELSABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	Sus hijos también colaboran en el restaurante y van aprendiendo a elaborar este platillo.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Es importante para la comunidad pues, este platillo no es común como otros y la gente sale a buscar platos diferentes y este llama la atención de los clientes, además que su arquitectura y ambiente favorece la armonía.					
7. INTERLOCUTORES					

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Fajardo Sarmiento Tania Elizabeth	Güel-Sígsig	0984591036	Femenino	23
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
10.OBSERVACIONES				
N/a				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariada por: Tania Fajardo			Fecha de inventario: 00/05/2021	
Revisada por:			Fecha de Revisión:	
Aprobada por:			Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:				

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</p> <p>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE INVENTARIO</p> <p>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</p> <p>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
<p>CÓDIGO</p>	
<p>004</p>	

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<p>Provincia: Azuay</p>	<p>Cantón: Sígsig</p>
<p>Parroquia: Sígsig</p>	<p>Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Ru <input type="checkbox"/></p>
<p>Localidad: Av. Maria Auxiliadora y Salazar</p>	
<p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -3.050093, -78.794436</p>	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fotografía tomada por Tania en el “Horno María Auxiliadora”

Código fotográfico: **Fotografía:**

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

<p>Denominación</p>	<p>Otra (s) denominación (es)</p>
----------------------------	--

Horno María Auxiliaora		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		Detalle del subámbito	
		N/A	
Breve reseña			
<p>Los saberes y sabores que se heredan de generación en generación son parte de nuestro patrimonio y de nuestra cultura autóctona, conocer de cerca uno de los platos más emblemáticos de la cocina ecuatoriana como es el hornado, que nos acerca al aroma inconfundible de nuestra tierra es imprescindible. La historia del cerdo hornado, que se consume del Carchi hasta Loja, tienen sus orígenes en uno de los barcos de Cristóbal Colón, en su segundo viaje a América. Cuenta la historia que en 1.493 el Almirante trajo ocho cerdos ibéricos a la isla de Cuba desde donde se extendieron a México, Centro y Sudamérica.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>En el “Horno Maria Auxiliadora” se elaboran algunos platos típicos, por ejemplo el tradicional chancho hornado, doña Carmita hace entregas a domicilio, y para todo compromiso social, adicional a este ofrece algunos derivados como son las morcillas, llapingachos y tostado.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	La señora Carmita ofrece estos productos cada semana.	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local		
✓	Provincial		

	Regional	Hace entregas en diferentes ciudades, bajo pedidos, y antes de la pandemia, la señora solía ir a todo tipo de evento social.			
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Carmen Lucía Nugra	62/42 años	Dueña		
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
✓	Padres -Hijos	Gracias a sus padres, doña Carmen aprendió a preparar el chancho hornado y ya lleva 42 años desde que emprendió en esta labor.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRASMISIÓN DELSABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	Ahora su familia también apoya el negocio, y se ha convertido en un negocio familiar.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					

Considera que es importante, ya que la comunidad tiene a quien recurrir cuando se desean estos platos tradicionales, para cualquier evento social.

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Fajardo Sarmiento Tania Elizabeth	Güel-Sígsig	0984591036	Femenino	23

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO

10.OBSERVACIONES

N/a

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariada por: Tania Fajardo **Fecha de inventario:** 00/05/2021

Revisada por: **Fecha de Revisión:**

Aprobada por: **Fecha de aprobación:**

Registro Fotográfico:

Anexo 2

Página Web

Inicio Gastronomía Turismo Deportes



SIGSIG

Sigsig es un cantón turístico conocido por sus costumbres y tradiciones, por su gente muy amable y de buen carácter, tiene muchos lugares turísticos en los que se puede apreciar la flora y la fauna de su tierra, sus lugares más destacados están la cacha de Chibachi, su hermosa plaza de atrigales, atrae a muchos turistas a disfrutar de su comida típica y a ver los sembreros de papa toquiña. Al Sigsig debe integrarse a los turistas que visitan esta zona, se lo conoce por la manera que es lo que caracteriza a este cantón y por muchas más plantas así como en la fauna. Sigsig es considerado Patrimonio Cultural de la Nación.

f t in

Compartir en Facebook

Inicio Gastronomía Turismo Deportes

COCINA SIGSEÑA

QUIMBOLITOS



Ingredientes

Preparación

Los Quimbolitos su nombre original proviene del Quichua pero etimológicamente es desconocido, el quimbolito se elabora a base de harina de maíz que se envuelve en las hojas de una planta llamada "tachi" y luego se cocina al vapor. Esta forma de preparación de utilizar este ingrediente y las hojas de plantas locales es muy común en Ecuador y otros países de la región.

Compartir en Facebook

Inicio Gastronomía Turismo Deportes

Sembrero de papa toquiña



- Se fabrican, carapas y demás manufacturas elaboradas a base de la papa toquiña se elaboran en Pípipe y también elaborados de este cultivo existen por los Regiones, también elaborados por otras generaciones.

Elaboración de Guitarras



- San Balthazar es una parroquia del cantón Sigsig y es conocida como Casa de las Guitarras, los artesanos de esta zona son conocidos como guitarreros.

Cañilla de Chibachi



- El cañillón de Chibachi ubicado a menos de 500 metros de la cacha toquiña, aquí se han realizado eventos de música y teatro con música por los cantón y por los Regiones.

Compartir en Facebook

Anexo 3

Carta compromiso

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 13 de mayo de 2021

Doctor
Marcelo Núñez Espinoza
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera de Turismo y Hotelería
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate como coordinador principal del proyecto de investigación titulado "INNOVACIÓN SOSTENIBLE DE LA COCINA LOCAL ECUATORIANA CON ENFOQUE EN LA ANTROPOLOGIA CULINARIA Y EL TURISMO GASTRONÓMICO" me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "LA COCINA LOCAL DE SIGSIG Y EL TURISMO GASTRONÓMICO" propuesto por la estudiante Tania Elizabeth Fajardo Sarmiento, portadora de la cédula de ciudadanía 010631759-7, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



El manuscrito firmado por:
CARMELO
FRANCISCO
TORRES OÑATE

Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.
Cc:1803318169
cf.torres@uta.edu.ec

Anexo 4

Plantilla de las encuestas

The screenshot shows a Google Forms survey template. At the top, the browser address bar displays the URL: `docs.google.com/forms/d/1QNg2wVwUNWka2R-yfB8-fT2paXf0vZV8weeH0mCQ/edit`. The form header includes the text "UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO" and "TURISMO Y HOTELERÍA". Below the header is a decorative banner with colorful vertical stripes. The main content area contains the following text:

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
TURISMO Y HOTELERÍA
LA COCINA LEGAL DE SIGSIS Y EL TURISMO GASTRONÓMICO

A continuación, encontrará una serie de preguntas, marque su respuesta

Descripción (opcional)

GÉNERO *

MASCULINO

FEMENINO

