



**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  
Licenciado en Turismo y Hotelería

**TEMA:**

---

**“LA MELCOCHA Y LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN BAÑOS”**

---

**AUTORA:** Alisson Estefania Soria Torres

**TUTORA:** Ing. María Fernanda Viteri, Mg

**Ambato – Ecuador**

**2022**

## **A. PÁGINAS PRELIMINARES**

### **APROBACIÓN DEL TUTOR**

#### **CERTIFICA:**

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema: “La melcocha y la gastronomía del cantón Baños” de la alumna Alisson Estefania Soria Torres, 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, febrero 2022

---

Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

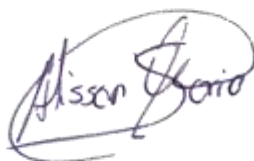
C.C.: 180290388-8

**TUTORA**

## **AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “La melcocha y la gastronomía del cantón Baños”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, febrero 2022

A handwritten signature in black ink, enclosed in a hand-drawn oval. The signature reads "Alisson Soria".

---

Alisson Estefania Soria Torres

C.C 180503222 - 2

**AUTORA**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “La melcocha y la gastronomía del cantón Baños” de la alumna Alisson Estefania Soria Torres, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, septiembre 2021

Para constancia firman

Lcdo. Mg. Francisco Torres  
MIEMBRO CALIFICADOR  
C.C.: 180331816-9

Ing. Mg. Santiago Velasteguí  
MIEMBRO CALIFICADOR  
C.C.: 1804469185

## DEDICATORIA

*A Nancy, mi madre a quien debo todos mis éxitos pues sin ella no lo habría logrado.*

*A Edid, mi tía quien constantemente me felicitó por impulsarme a ser mejor.*

*A Diego, mi Tío que siempre me apoyó incondicionalmente.*

*A Zoila, mi abuelita que siempre pidió a Dios por mí.*

*Y a mí estrella que brilla en el cielo.*

*Con amor, Alisson.*

## **AGRADECIMIENTO**

*A Dios, quien me ha guiado para seguir adelante.*

*A la universidad técnica de Ambato*

*Por aceptarme y permitirme formarme en ella, así como también a los diferentes docentes que fueron parte del proceso y me brindaron todos sus conocimientos.*

*A mi tutora, Ing. María Fernanda Viteri*

*Gracias infinitas por toda la ayuda brindada y por ser una gran docente que enseña de corazón.*

*Alisson Soria Torres*

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
PÁGINAS PRELIMINARES .....	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	iv
DEDICATORIA .....	vi
AGRADECIMIENTO .....	vii
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS.....	viii
ÍNDICE DE GRAFICOS .....	xi
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xii
RESUMEN EJECUTIVO .....	1
CAPÍTULO I.....	3
MARCO TEÓRICO.....	3
1.1 Antecedentes Investigativos.....	3
1.1.1 Teorías y modelos .....	6
1.1.2 Variable Independiente .....	8
1.1.3 Variable dependiente.....	16
1.2 Objetivos .....	20
CAPÍTULO II .....	21
METODOLOGÍA .....	21
2.1. Materiales .....	21
2.2. Métodos.....	21
2.2.1 Enfoque de la investigación .....	21
2.2.2 Diseño de la investigación .....	22
2.2.3 Alcance de la investigación.....	23
2.2.4 Población y muestra. ....	24
2.2.5 Técnicas e Instrumentos.....	25

2.2.6 Análisis de validez y fiabilidad .....	26
CAPÍTULO III .....	29
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	29
3.1 Análisis e interpretación de los resultados .....	29
3.1.1 Análisis e interpretación de la encuesta .....	37
3.2 Verificación de la hipótesis .....	62
3.2.1 Procesamiento de la información y análisis estadístico .....	62
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	65
4.1 Conclusiones .....	66
4.2 Recomendaciones .....	66
PROPUESTA .....	67
MATERIALES DE REFERENCIA .....	77
ANEXOS .....	81



## INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Recursos.....	21
Tabla 2. Validación por expertos.....	26
Tabla 3. Interpretación de Cronbach.....	27
Tabla 4. Análisis de fiabilidad.....	27
Ficha técnica 5. Producto primario – panela.....	30
Ficha técnica 6. Producto primario – extracto de guarapo.....	31
Ficha técnica 7. Producto primario – mandarina.....	32
Ficha técnica 8. Producto primario – limón.....	33
Ficha técnica 9. Técnicas del producto elaborado.....	34
Tabla 10. Pregunta 1.....	37
Tabla 11. Pregunta 2.....	38
Tabla 12. Pregunta 3.....	38
Tabla 13. Pregunta4.....	40
Tabla 14. Pregunta 5.....	41
Tabla 15. Pregunta 6.....	42
Tabla 16. Pregunta 7.....	43
Tabla 17. Pregunta 8.....	44
Tabla 18. Pregunta 9.....	45
Tabla 19. Pregunta 10.....	46
Tabla 20. Pregunta 11.....	47
Tabla 21. Pregunta 12.....	55
Tabla 22. Pregunta 13.....	56
Tabla 23. Pregunta 14.....	57
Tabla 24. Pregunta 15.....	58
Tabla 25. Pregunta 16.....	59
Tabla 26. Pregunta 17.....	60
Tabla 27. Pregunta 18.....	61
Tabla 28. Prueba de Chi cuadrado 1.....	62
Tabla 29. Prueba de Chi cuadrado 2.....	63
Tabla 30. Prueba de Chi cuadrado 2.....	63
Tabla 31. Prueba de Chi cuadrado 3.....	64

## ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1. Modelo teórico de enfoque estructural de Inskeep.....	7
Gráfico 2. Pregunta1 .....	37
Gráfico 3. Pregunta 2 .....	38
Gráfico 4. Pregunta 3 .....	39
Gráfico 5. Pregunta 4 .....	40
Gráfico 6. Pregunta 5 .....	41
Gráfico 7. Pregunta 6 .....	42
Gráfico 8. Pregunta 7 .....	43
Gráfico 9. Pregunta 8 .....	44
Gráfico 10. Pregunta 9 .....	45
Gráfico 11. Pregunta 10 .....	46
Gráfico 12. Pregunta 11 .....	47
Gráfico 13. Pregunta 12 .....	48
Gráfico 14. Pregunta 13 .....	49
Gráfico 15. Pregunta 14 .....	50
Gráfico 16. Pregunta 15 .....	51
Gráfico 17. Pregunta 16 .....	52
Gráfico 18. Pregunta 17 .....	53
Gráfico 19. Pregunta 18 .....	54

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Encuesta.....	81
Anexo 2. Instrumento de validación de la encuesta.....	86
Anexo 3. Validación experto 1.....	88
Anexo 4. Validación experto 2.....	91

## RESUMEN EJECUTIVO

**Introducción.** La presente investigación está enfocada en el cantón Baños, puesto que se considera que la melcocha íntegramente forma parte de la gastronomía debido a que existen diferentes diseños, formas, texturas, tamaños, colores y sabores. Por esta razón se puede caracterizar a este producto como muy versátil, al mismo se le puede sacar mucho provecho y expandir una gran variedad en cuanto a generar algo nuevo y único que atrae al turista, logrando así que se pueda gestionar y aumentar las ventas debido a la atracción que produce el mismo en una de las ciudades más turísticas del Ecuador.

**Objetivo.** Generar una propuesta de turismo vivencial basado en una ruta de la melcocha como producto gastronómico del cantón Baños. **Metodología.** Se desarrolla una investigación descriptiva, el cual se basa principalmente en describir características, recopilar y resaltar las cualidades de dicho fenómeno, debido a que se desea resaltar el valor gastronómico que posee la melcocha del cantón Baños y así generar una base para llamar la atención del turista y motivarlo a realizar un turismo vivencial. **Resultados.** La melcocha es un dulce representativo de la ciudad, debido a que éste llegara a definir las cualidades tanto del turismo vivencial en la experiencia para turistas que desean conocer el proceso de este manjar. **Conclusión.** Las rutas gastronómicas centran de manera prioritaria la idea de este nuevo tipo de turismo basadas en las experiencias inolvidables que promuevan el turismo en la ciudad.

**PALABRA CLAVES:** RUTA GASTRONÓMICAS, VALOR GASTRONÓMICO, TURISMO VIVENCIAL.

## ABSTRACT

**Introduction.** This research is focused on the canton Baños, where is considered that the melcocha is entirely part of the gastronomy because there are different designs, shapes, textures, sizes, colors and flavors. For this reason it is possible to characterize this product as a very versatile one, and at the same time it is possible to achieve great objectives with it and generate something new and unique that attracts tourists, achieving that it can be managed and increased sales due to the attraction that is produced in one of the most touristic cities in Ecuador. **Objective.** Generate an experiential tourism proposal based on a melcocha's route as a gastronomic product of cantón Baños. **Methodology.** A descriptive research is developed, which is based mainly on describing characteristics, compiling and highlighting the qualities of this phenomenon, because it is desired to highlight the gastronomic value that the melcocha of the canton Baños has and generate a basis to attract the attention of the tourist and motivate them to carry out an experiential tourism. **Results.** The melcocha is a sweet representative of the city, because it will come to define the qualities of both experiential tourism in the experience for tourists who want to know the process of this delicacy. **Conclusion.** The gastronomic routes focus as a priority the idea of this new type of tourism based on unforgettable experiences that promote tourism in the city.

**KEYWORD:** GASTRONOMIC ROUTE, GASTRONOMIC VALUE, EXPERIENTIAL TOURISM.

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1. Antecedentes Investigativos

En el presente estudio acerca de la melcocha y la gastronomía del cantón Baños se exponen a una investigación más profunda y detallada acerca de la relación con la cultura gastronómica, asociado a un atractivo turístico de la ciudad. Así mismo se plantea una manera de incorporarle al turismo vivencial, logrando que el turista sea parte de una nueva experiencia con un valor agregado.

Gracias a los aportes de los distintos grupos étnicos y de igual forma su evolución como elemento cultural se afirma una de las cuestiones más importantes según De la **Cruz y Flores (2011)**, expresan que la melcocha se relaciona directamente con los grupos étnicos de mayor presencia como el africano y el mestizo dentro de América, Europa y África, lo que construyó una estratificación social de los edulcorantes, y de igual forma con atrayentes mezclas y fusiones de postres que combinan elementos debido a si fácil adaptación como los dulces .

Es decir, que en otros países existe una variedad de experiencias sociales y culturales que han sido reinterpretadas según la necesidad y las consecuencias históricas del mismo proceso, por eso encontramos diferentes productos del mismo en cuestión.

La producción de la melcocha es tan variado y diferente de cualquier producto del cual sea hecho **Ortiz & Méndez (2010)**, expone que la melcocha puede realizarse a partir de diferentes frutas como en este caso la tuna en México, la masa compacta es similar a la de un caramelo cambiando un simple ingrediente se logró un resultado sorprendente; catalogándolo con el mismo contenido alto en azúcar y color mostaza que le caracteriza a este producto.

La derivación de este gran producto, cambiando sólo un ingrediente de la materia prima muestra lo grande y variada que es la gastronomía, se puede jugar y crear dulces sensaciones nuevas, encontrando sabores y colores para todos los gustos.

Con respecto a la caña de azúcar conocida como indispensable para la fabricación de la melcocha, producto que ha sido exportado e introducido a muchos países. Cabe aclarar que los derivados de la caña de azúcar son muchos, tales como: azúcar, aguardiente de caña, miel o melaza y piloncillo o panela que subsisten hasta el día de hoy **Aguilar (2010)**, presenta que la demanda interna de azúcar es mucha, puesto que es la base de muchos productos para su elaboración final. Es necesario recalcar que es un producto que cada día amplía su aceptación en ámbitos alimenticios y prácticas culinarias.

Se debe agregar que a las afueras de la ciudad se pueden apreciar amplias plantaciones de caña, expedita para los productores directos o dueños de fábricas artesanales de dulces, anteponiendo la importancia en la actividad de plantación, hacienda, beneficio y producción por parte de antiguas familias de hacendados y comerciantes.

Otro punto importante es saber identificar un adecuado control y la calidad del azúcar, debido a que no todos tienen plantaciones propias de caña de azúcar y deben adquirir un buen producto sea directa, con intermediarios o consumidores finales **Rodríguez & Zea (2019)**, manifiestan que es importante para la elaboración de la melcocha garantizar una adecuada conservación, porque existen procesos que emplean para la producción de los diferentes derivados de la caña de azúcar los cuales son realizados en su mayoría de manera artesanal, y en algunos casos sin especificaciones técnicas de calidad. En pocas palabras lo que influye es la calidad, sabor y presentación.

Según **Moreno , Zurita, Robalino, & Gallegos (2020)**, dicen que ‘La población, principalmente adulta, se halla arraigada a las costumbres, tradiciones y alimentación de sus antepasados’. Dicho de otro modo la gastronomía tiene y conserva historias, de igual forma antecedentes culturales. Porque la gastronomía abarca tantos aspectos importantes, tal como en Licán una parroquia rural de Riobamba en el Ecuador en donde el mundo gastronómico se ha forjado de una extensa variedad de culturas y costumbres. En particular resaltan sus prácticas culinarias que gracias a esta se ha conservado festividades y elementos constitutivos del patrimonio inmaterial de Licán.

Se puede concluir aquí que el tema gastronómico del Ecuador es muy extenso y sólo se llega a conocer tan poco de lo que en realidad es, como sus conocimientos y técnicas

dentro de la cocina nacional, puesto que gracias a nuestras tres regiones poseemos una gran oferta de platos tanto típicos y tradicionales.

Mientras que **Romero (2018)**, menciona que industria de un manera creativa debe proponer una puesta en valor de los principales productos y preparaciones con el objetivo de motivar y fomentar en los emprendedores una identidad cultural gastronómica, siendo los principales promotores para dar a conocer la cocina culinaria de la ciudad, tanto a turistas nacionales como extranjeros, brindando servicio de calidad tanto en aspectos de inocuidad alimentaria y atención al cliente.

Es decir, la valoración que existe entre la gastronomía y la cultura de una ciudad como lo es la capital del Ecuador, lo que da vida a un patrimonio gastronómico único del lugar, además de que ayuda a la diversificación para los destinos turísticos porque el turista gastronómico busca un balance entre la motivación de conocerlos y degustarlos, y la cultura que expresa una historia; siendo reconocidos por algo diferente a la cotidianidad de cada uno.

Debido a la demanda y a la par de las iniciativas emprendedoras se puso este producto en el mercado, desarrollando una economía local estable en la ciudad **Alvarado , Ube, & Vega (2020)**, Sostienen que quizás no se le puede reconocer un año o época específica acerca de la aparición de la melcocha, solo se pudo determinar que causo gran impacto en la industria de dulces artesanales en la localidad. Siendo directos con la producción y comercialización de este producto con confituras elaboradas a partir de la caña de azúcar componente indispensable para la fabricación del mismo; llegando a ser un producto gastronómico evolucionando con los años de igual modo que aporte en mayor medida a desarrollar al cantón.

No obstante, las empresas de dulces artesanales han vivido un desarrollo sostenido a través de los años, debido a que una parte de la población vive solo de estas actividades; creciendo más esta industria con una mejor planificación y vinculación en el turismo, generando impactos positivos, porque es indiscutible que todo aquel que visita Baños de Agua Santa no se va sin degustar una variedad de melcocha o manjar los cuales existen en diferentes formas y presentaciones a escoger.

Según **González (2020)**, explica que un producto turístico que posee mucha fortaleza debe ser conservado porque llama la atención, en este caso al cantón Baños. De igual



manera destaca otras cualidades como lo son atractivos turísticos y gastronómicos; reflejando que la melcocha puede crear interés en los turistas, motivándolos a conocer más acerca de algo tan distinto a lo que ellos conocen y desconocen detalles del mismo. De igual forma el valor agregado a nuestros productos ya que la imaginación y la creatividad son dos características importantes de la melcocha dentro de la gastronomía.

### **1.1.1. Teorías y modelos**

Para desarrollar las variables en el marco teórico nos basaremos en el modelo teórico de Inskeep, donde expone y contribuye significativamente al presente tema de investigación, puesto que facilita la comprensión del fenómeno turístico y a la vez ayuda a la gestión de los distintos destinos y empresas turísticas. Cabe recalcar que una de las principales cualidades es la capacidad de englobar algo tan pequeño que es la melcocha en algo tan grande como lo es la gastronomía.

Al llegar a este punto podemos afirmar que la melcocha ha sido parte importante dentro de la cultura tanto gastronómica, como cultural del cantón Baños, ya que es uno de los dulces más antiguos y emblemáticos de la ciudad.

El Modelo teórico de Inskeep es uno de los modelos en donde los elementos son parte del sistema turístico, de igual forma su relación con el ambiente externo, por lo cual se compone de conjuntos de elementos relativos a la oferta turística. Cabe aclarar que algunos de estos elementos también son relativos a la demanda y enfocan su atención a la correlación que existe entre oferta-demanda.

El modelo propuesto por Inskeep, según **Petrocchi (2001)**, manifiesta que por medio de un diagrama describe al turismo por medio de tres niveles de elementos, los cuales son: el ambiente natural, cultural y socioeconómico posicionado centralmente. Así mismo en segundo plano se encuentran los elementos de la industria turística. Y por último en tercer lugar se encuentra el modelo que indica la posibilidad de consumo del producto turístico sea por visitantes o residentes.

**Gráfico 1.** Modelo teórico de enfoque estructural de Inskeep



**Fuente:** Inskeep (en Petrocchi 2001)

Expresa que en su modelo se puede definir detalladamente los recursos y el ambiente natural, seguido por la cultura, infraestructura, superestructura, tecnología, información y orientación que abarcan temas amplios y aspectos importantes, por último los sectores públicos y privados que representan la planificación integradora y cooperativa.

Así mismo podemos decir que es como un mecanismo impulsor de los procesos de transformación de la empresa y de la sociedad **Hernandez (2001)**, manifiesta que en ella se integran la economía y lo sociocultural en un proyecto sustentable que involucra a la sociedad local teniendo como objetivo mejorar la calidad de vida de la población a la par con identidades de desarrollo como sustentable y humano en la industria, para así partir de este enfoque y vincularlo con los conocimientos antiguos con los procesos de modernización.

## Descripción de variables

### 1.1.2 Variable Independiente

#### Melcocha

##### Origen e Historia

Su origen e historia se remonta a los españoles que trajeron este arte culinario al Nuevo mundo **Salvador (2018)**, menciona que la melcocha se conocía como una golosina de buena consistencia, debido a que resistía los viajes largos marítimos a diferencia del azúcar que se derrite o humedece, ya sea por el clima o el contacto con el agua.

Además que la palabra melcocha proviene de mel, que traducido significa miel; una miel muy concentrada correosa utilizado en la elaboración de confitería. Otro acercamiento a la melcocha nos remonta a Nueva España donde había la venta ambulante de este producto, los comerciantes deambulaban por comunidades y pueblos rurales si no la podían vender la cambiaban por diversos objetos según sus necesidades.

También conocidos como caramelos tradicionales **Rojas (2001)**, cuenta que seguramente de la Edad Media en España y Nebrija en 1495 y se conocía con el vocablo melcochero a la persona que vendía la melcochas en 1550, los melcocheros se introducían furtivamente en los banquetes para ofrecer a todos sus melcochas, muchos cristianos comparaban a los melcocheros con el diablo que tienta con un dulce pecado y además debían pagar.

##### Ingredientes

Los ingredientes varían según el artesano **Andrade (2017)**, pero lo más común para su elaboración es el agua, panela, aguardiente opcional, ralladura de limón, naranja o de mandarina, frutos secos como el maní, endulzantes y colorantes artificiales opcionales, concluyendo con la manipulación del caramelo, algunos artesanos les gusta propiciar un espectáculo del proceso de sobado con la distinguida degustación del producto fresco recién hecho.

En la actualidad hay más opciones de componentes como colorantes, saborizantes, sustitutos de azúcar, entre otros, usados como ingredientes en las nuevas técnicas de elaboración de la melcocha, puesto que partimos de cosas básicas por así decirlo y ahora podemos incursionar en algo más complejo para el disfrute y deleite de los consumidores.

### **Proceso**

Los procesos han sido parte de una herencia, cada familia las conoce y hace según sus conocimientos, la melcocha también llamada alfandaque o arropilla, siempre ha tenido un grado de popularidad muy notorio y existen en varios países de Latinoamérica.

Según **Pérez (2020)**, los procesos y técnicas heredadas son empíricos y tradicionales; y actualmente sus procesos en el área de producción del producto implica que todo se realice con las manos, lo que asegura que siempre ha sido realizada artesanalmente por eso se dice que necesitamos de técnica, practica y mucha fuerza en el brazo, además de soportar el ambiente de altas temperaturas, debido a que se trabaja con panela que debe ser derretida a un grado específico para poder trabajarla y elaborarla.

### **Elaboración**

Para comenzar con el proceso de la melcocha **Rodríguez (2021)**, explica que se debe poner la panela en un olla con un poco de agua, este primer paso es para poder extraer la miel; una vez que ya tengamos la miel continuamos con el segundo paso que es cernirla por cualquier tipo de basura dentro de la panela o algún insecto, luego la pasamos a un bote en porciones pequeñas y procedemos a ponerla en otra olla a que hierva a más de 60 grados centígrados.

Una vez concluido el primer paso procedemos a poner lo de la olla en una plancha metálica a esperar unos 10 a 15 minutos para que se enfríe la mezcla o sea la panela que hemos hecho miel, una vez que ya se enfríe y que se endurezca procedemos a hacer de endurecerla más en el gancho de que se jala la melcocha, ya fría seguimos al siguiente punto que es blanquearla.

La melcocha luego de ser blanqueada debe reposar por unos minutos ya lo que son la mancha de color se lo hace de la misma manera, a un pedazo de melcocha se le agrega colorante mientras se le va amasando manualmente hasta que tenga el color requerido

y ahí se le adhiere a pedazo grande de melcocha. Y culminamos con el proceso de la envoltura una vez que ya está envuelto podemos apreciar el proceso final de la melcocha pasamos a poner en una funda la sellamos y ya está listo para la venta.

El proceso de elaboración puede ser difícil o complicado al principio, pero todo suele ser cuestión de práctica y se convertirá en algo súper sencillo, con base a la experiencia que se adquiere y según la creatividad del artesano. Para finalizar, es cubierto con papel transparente para proceder a su empaque.

Así de fácil una vez aprendido el proceso de la melcocha casera, se puede seguir experimentando, ya que hasta la actualidad existen y se comparten las diferentes variedades con el sabor único y tradicional.

Según **Medina (2021)**, dice que algunos artesanos les gustan agregar ingredientes para realzar el sabor y se puede conseguir melcochas con diferentes frutos secos como las nueces. Así mismo se puede ofrecer más variedad en el aspecto visual al agregar colorantes para hacer de diferentes colores a este pequeño manjar.

### **Productores locales**

Baños tiene una población de 20.000 habitantes aproximadamente según el **GAD. Municipal de Baños de Agua Santa (2019)**, menciona que se estima que una cuarta parte de la población se dedica a la melcocha, esto tomando en consideración que este producto ya se ha venido fabricando desde hace varias décadas atrás artesanalmente, por lo cual no se puede contar exactamente cuando comenzaron a elaborarlo, ni cuantas personas trabajan en esto, además se puede añadir que ha ido evolucionando y hoy en día es catalogado como un postre referente gastronómico del cantón.

### **Vendedores locales**

Según **Valencia (2011)**, dice que él fue uno de los primeros vendedores locales de melcochas, artesano nacido en Baños de Agua Santa, fue pionero en el arte de la elaboración de la misma, cuenta que enseñó el proceso de elaboración a varias personas en esos tiempos, gracias a su esfuerzo y trabajo pudo emprender su propio negocio para salir adelante.

Enfatiza que en su época él elaboraba los dulces en forma redonda, ahora son alargados y su presentación en general ha cambiado, pero que agradece lo aprendido porque no se complicó en seguir y adaptarse al cambio, cuenta también que la materia prima no es cara, lo difícil siempre ha sido y será la elaboración debido a la fuerza que se necesita, gracias a esto a sus 25 años creció convirtiéndose en una fábrica de dulces artesanales, además que en la actualidad hay muchos productos para comercializar como la panela, licor y arropes de frutas de la zona, entre otros.

### **Productos**

Luego de su elaboración se procede a dar cualquier forma, en barritas largas, trozos, anillos. Si se desea se presenta en forma de flores o perlas atractivas, los productos más conocidos son los alfeñiques, caramelos, paletas, palillos, bastones, dulces de guayaba, maní confitado y panela, siempre para una mejor conservación se la cubre con un plástico de protección y un máximo de 10 unidades en una funda grande sellada para la distribución y venta.

Los nuevos productos no solo depende de la alegre y colorida decoración, sino del regalo ideal que llega a ser **Marquez (2018)**, expresa que así mismo se puede añadir que es cuestión de la empresa la decisión de innovar y cambiar formas, es decir, de una melcocha plana y común transformarla a rosas y canastas, puesto que les lleva a mejorar o crear nuevos productos que en el mercado no hay, tomando en consideración que juega mucho la creatividad.

### **Valor económico**

Las melcochas para la venta tiene un precio que va desde \$ 0,50 - \$ 1,00 hasta \$ 5,00 por cada fundita **Merino (2018)**, expresa que sin embargo varia el tamaño y dulce que sea, este precio se mantiene debido a que no es costosa la materia prima, y cualquier persona puede acceder por el precio a cualquier producto que desee, debido a esto se da la aceptación de este dulce crocante, con este peculiar sabor que se puede encontrar en la ciudad.

### **Comercialización**

La melcocha por ser tan versátil puede distribuirse sin problema a cualquier parte del país, sin embargo no tenemos antecedentes de una correcta o adecuada

comercialización sea dentro o fuera del país, la gente emprendedora no solo vende este producto así nomás, sino también recorre y cuenta tradiciones. Es una gran oportunidad de compartir esta delicia. Con respecto al ámbito financiero se puede llegar a la conclusión que es económicamente rentable.

La comercialización de este producto según **Arias (2020)**, se la realiza en mayor parte en el sector de llegada o salida de la ciudad, pero también se opta por vender dentro de la misma, ya que los visitantes se encuentran en cualquier parte de la ciudad debido a que siempre recibimos turistas nacionales y extranjeros, también se dio como opción vender en los transportes interprovinciales ya que los vendedores suben a los diferentes buses que pasan por la vía.

### **Tradiciones y celebraciones**

Baños siempre ha sido catalogado como el centro turístico de los cuatro mundos: Mundo de aventura, descanso, diversión y naturaleza **Valencia D. (2012)**, expresa que esta es una de las fiestas que más invade el ambiente de la ciudad, puesto que es la fiesta más grande y concurrida por turistas nacionales y extranjeros, es la fiesta del carnaval de la caña, la melcocha y la alegría que se realiza en el mes de febrero, en donde se exhibe un desfile de color, belleza y sabor con bailes tradicionales con música y ritmos andinos y tropicales, carros alegóricos de hermosos colores, fruta y pequeñas melcochas que son entregadas durante el recorrido comparsas, reinas, danzantes y bandas de pueblo para la ciudadanía y turistas en general, que puedan ser parte de una de las celebraciones más bonitas y representativas de la ciudad que da su debido valor a cada detalle.

Como bien sabemos Baños de Agua Santa vive del turismo, por lo cual se pretende atraer anualmente más o menos a 60.000 turistas a este festival, cabe aclarar que un aproximado del 95% de la población sea directa o indirectamente trabaja en la industria del turismo, por esta razón es que siempre se tiene un programa para esta festividad de 3 o 4 días de actividades culturales y entretenimiento y en general.

También se presenta la tradicional ‘chamiza de carnaval’ donde se peregrina a la personas para honrar a la Virgen del Rosario de Agua Santa, de igual forma procesiones y misas en honor a la misma.

Acerca de esta festividad según las **Iglesias Católicas (2020)**, cuentan que se origina de una leyenda que narra que la virgen levanto la mano y detuvo las furias del volcán, en esos tiempos la población nacía del pie de la montaña Runtún, este acontecimiento ganó muchos devotos del mismo pueblo y de pueblos vecinos, debido a que fueron partícipes de un repentino temblor de la tierra que anunciaba pánico, desastre, densas nubes de humo, lluvias de ceniza y explosiones de la mama Tungurahua, la angustia aterrizo a las personas que corrían de un lugar a otro intentando salvaguardar sus vidas, mientras por el cauce del rio Bascún se acercaba el aluvión de encendida lava que arrastraba todo a su paso.

Se reafirmó la devoción a la virgen quien le proclamó la salvadora de las furias del volcán. Y gracias a esto los habitantes de la ciudad juraron jamás olvidarse de este milagro, desde entonces todos los años concurre mucha gente el día domingo de carnaval a rendir homenaje de gratitud a la Virgen de Agua Santa.

Otra celebración tradicional son las fiestas Octubrinas, el vice alcalde **Proaño (2019)**, menciona que estas son fiestas religiosas en homenaje a la Virgen del Rosario de Agua Santa, muchos turistas llegan al pueblo a celebrar con mucha dedicación las tradicionales fiestas locales. Durante todo el mes de octubre los diferentes barrios, parroquias y caseríos se reúnen y realizan diferentes actividades, como: la chicha, la pasada de flores y cirios, juegos populares, dulces melcochas, la procesión y la santa misa en cada sector. Se toma el tiempo debido para cada actividad puesto que es importante ser partícipes de todas.

Una tradición importante del 15 de septiembre es presentar a la ciudadanía y turistas las melcochas y su preparación integral por parte del Baneño y la esencia del mismo, y es denominado como ‘Baños ciudad de sabores’, en donde se puede apreciar cómo se prepara este tradicional dulce, acompañado de un concurso de degustación de los diferentes productos.

Según **Silva (2018)**, alcalde de la ciudad manifiesta que es estrategia para que la gente conozca las tradiciones de una de las principales ciudad turísticas del Ecuador, y retomar las antiguas técnicas para que el turista se sienta atraído por aquello que no conoce como lo es la preparación de las mejores melcochas del país.



### **Importancia para el contexto de Baños**

El proceso de elaboración le ha convertido a la melcocha en un producto merecedor de la gran aceptación que tienen en el mercado local y de igual manera la posibilidad de incursionar en un gran aumento de producción debido a que hay una creciente demanda del mismo, lo cual ha permitido que sea importante para el sector turístico debido a que actualmente este delicioso dulce y sus diferentes tipos son el objeto más llamativo y creativo según las exigencias y satisfacción del cliente en el mercado actual.

Para Baños de Agua Santa **Novoa (2015)**, menciona que cubrir la demanda de este producto ha sido un éxito sin ninguna complicación, debido a que en ésta radica la importancia en el desarrollo y la economía de una pequeña ciudad que cumple con la procedencia de los productos de calidad pertinente e igual forma la producción no ha tenido ningún inconveniente porque son productos caracterizados y conocidos regionalmente por los habitantes, la ciudadanía y por quienes la visitan.

### **Importancia para la economía local**

Para la economía local la producción y comercialización adecuada de la melcocha **Sánchez (2011)**, afirma que genera divisas y es la fuente de empleo sea directo o indirecto de muchos Baneños desarrollando una economía estable, algunos trabajan en la venta y distribución de la materia prima como lo es la caña, panela, saborizantes, colorantes, maníes entre otros, de igual forma trabajan en la elaboración e importancia de sus diferentes técnicas.

La melcocha en sus diferentes presentaciones siempre ha tenido una gran acogida por la ciudadanía, ya que gracias a su demanda y transparencia en los procesos de producción o elaboración se ha llegado a la conclusión que es sumamente rentable este negocio, ya que éste producto ingreso fácilmente al mercado y se mantiene su reconocimiento por su valor como producto y la creatividad de los artesanos en el adecuado manejo de sabores y colores.

### **Aporte para el turismo del cantón Baños**

Baños es conocida como la tierra de la caña y la melcocha, con gente emprendedora que fomento el turismo con la elaboración de la melcocha y sus demás servicios

complementarios como: atractivos turísticos, termas, comida tradicional, entre otros. Esto es un trabajo conjunto entre los bañeros y autoridades de la provincia para dinamizar el turismo en la ciudad.

Es una de las ciudades del Ecuador que se destaca por la oferta turística, todos los días llegan turistas, pero el número asciende especialmente en los fines de semana y feriados, aquí se acoge a turistas nacionales y extranjeros que buscan diversión, entretenimiento y descanso, el **Ministerio de Turismo (2018)**, menciona que el turismo es una de las actividades más importantes para la ciudadanía porque se encuentra en constantes cambios, evolución e innovación.

Existe una variedad de artesanías relacionadas a los detalles de la belleza del cantón y su alta diversidad turística, de igual manera las melcochas representan una parte gastronómica cultural de la ciudad, puesto que cada dulce manjar tiene una bonita representación que hace referencia a que estuvieron visitando Baños.

### 1.1.3 Variable dependiente

#### Gastronomía del Cantón Baños

##### Alcance histórico

La gastronomía una forma de transmisión de herencias y comunicación, puesto que se transmite una riqueza cultural en el ámbito gastronómico alimentario, así mismo **Cuétera (2019)**, considera que traza y mantiene un vínculo entre la alimentación, cultura y territorio, por ende el Ecuador siendo un país mega diverso y pluricultural podemos tener una identidad propia gracias a los saberes culinarios ancestrales de los cuales se ha partido hasta llegar a la actualidad conformando una identidad gastronómica.

La identidad de un país se remonta a un conjunto de aspectos importantes que conforman la historia de un pueblo y de igual manera envuelve elementos como el clima, la lengua, símbolos, valores y normas, que provienen de los paisajes, la naturaleza y la cultura que dan sentido a la definición de identidad propia.

La gastronomía ecuatoriana ha sido por años relacionada al servicio turístico nacional, por lo cual una vez analizado los saberes ancestrales gastronómicos se pudo dar un impulso al turismo gastronómico de la ciudad de Baños, por lo tanto se vincula al área turística, de diversión y entretenimiento con costumbres, festividades y tradiciones, manifestándose así la importancia combinada con las practicas culinarias, rituales y creencias. Puesto que también contamos con el turismo religioso en la ciudad y de igual manera influyen las interacciones, actitudes y comportamientos en el empoderamiento cultural de la ciudadanía con el fin de mejorar exponencialmente el turismo gastronómico local.

Sin embargo **Huertas, Cuétera , & Villarreal (2019)**, aseguran que la parte esencial de un viaje es la gastronomía, no es solo comer, se trata de alimentarse y adentrarse a la cultura del destino en el que se halle, muchos viajeros consideran que la gastronomía del lugar se convierte en atractivo de un destino turístico, más aun cuando se recupera la comida tradicional. De igual manera se motiva al turista a viajar y conocer propiamente la gastronomía que es considerada como parte clave de la oferta turística del cantón.

## **Patrimonio gastronómico del cantón Baños**

El patrimonio alimentario de una ciudad se basa en las prácticas y saberes que en conjunto con los valores culturales, sociales, históricos y geográficos han constituido el patrimonio gastronómico del cual hoy gozan los ecuatorianos, debido a que posee productos como las frutas, granos, legumbres, tubérculos, especias, raíces, ganado, aves, mariscos, entre otros; fusionando la forma de vida con los alimentos tradicionales y las técnicas gastronómicas para la preparación de las diferentes recetas.

Con todo y lo anterior **Villalva & Inga (2009)**, mencionan que no solo se es patrimonio alimentario por la elaboración de alimentos, sino también por la materia prima que llega a ser granos como maíz, frejol, quinua, ingredientes básicos transmitidos por generaciones en la elaboración de un plato típico o tradicional a lo largo de los años en las practicas culinarias.

## **Gastronomía tradicional**

La demanda de la gastronomía tradicional según **Robalino (2016)**, depende de la motivación que tienen los turistas para llegar al punto de destino y probar una experiencia única gastronómica, Baños de Agua Santa es calificado como uno de los mejores destinos turísticos del Ecuador, considera que se realiza el turismo gastronómico, pese a que hay una variedad de restaurantes en la ciudad son pocos los que ofrecen platos tradicionales evidenciando así no sea mucha la demanda de este servicio que no se ha perdido el proposito de dar a conocer la oferta gastronómica.

Cabe aclarar que la gastronomía es un punto importante en la actividad turística, el entorno y desarrollo de las actividades son con el fin de buscar satisfacer los requerimientos de los visitantes sean nacionales o extranjeros, por ende los servicios complementarios como la gastronomía es vista y realizada de forma adecuada estableciendo niveles de calidad en la oferta de platos tradicionales evidenciando las características importantes de una experiencia sensorial.

## **Platos típicos**

El lugar en donde según **Lozada (2019)**, se fusionan los sabores y aromas propios compuesto por una gastronomía típica.

### **Jugo de caña**

El lugar en donde se fusionan los sabores y aromas propios compuesto por una gastronomía típica, en el trapiche se procede a triturar las cañas para obtener así su líquido, es una bebida que contiene altos niveles hierro, zinc, minerales y fibra vegetal, además de un aporte calórico.

### **Melcocha y dulces**

Dulce popular elaborado artesanalmente de consistencia gomosa, constituido a base de miel espesa o panela.

### **Sanduche – coctel**

Bebida que contiene una pequeña cantidad de etanol que es considerada bebida alcohólica, sin embargo la degustación de un pequeña cantidad no es perjudicial para la salud y debe ser consumido con moderación y no aporta nutrientes.

### **Camotes en caldo de carne**

Este tubérculo es similar a la papa, y mucho antes se cultivaba camote en Baños, por lo tanto para sus habitantes era un alimento importante. El camote se preparaba cocinándolo entero y cortando en pedazos pequeños para acompañar con la carne asada o frita. En la actualidad se ha perdido el conocimiento y costumbre culinaria acerca de este plato poco conocido.

### **Caldo de gallina**

Aparte de ser conocida por ser una comida típica, también es considerado un aguardiente como bebida alcohólica, su valor de glucosa es elevado, puesto que como materia prima esta la caña de azúcar y miel de abeja, elaborado artesanalmente añadiéndole carne de gallina surgiendo así el nombre de este licor que tienen más de 60 años.

### **Platos tradicionales**

Los distintos platos tradicionales según **Cevallos (2016)**, menciona que gracias a las aportaciones de las diversas regionales, y se destaca por ser conocida dentro del país como comida criolla los platos más representativos y populares.

### **Cuy asado con papas**

Un plato oriundo de nuestros ancestros andinos, emblemático de la cocina ancestral ecuatoriana, el cuy tiene un gran aporte proteínico y es parte esencial como ofrenda en las fiestas, vital en las celebraciones del Inti Raymi, los cuatro raymis, entre otros.

Existe algunas presentaciones en cuanto a la receta más representativa del cuy asado, con diferentes adobos y especias, sobresaliendo el valor cultural como un sano alimento que se presenta entero y se considera que la cabeza es la parte más deliciosa.

### **Churrasco**

Su ingrediente principal es la carne de res o la chuleta a la plancha acompañado de papas huevos fritos, ensalada y aguacate, preferido en el almuerzo como plato principal.

### **Hornado**

El ingrediente único es el cerdo, se caracteriza por tener un cuero crujiente, cocinado a fuego lento, buscando una carne suave y de gran sabor, acompañado de mote, tortillas de papas y ensalada.

### **Fritada**

Hecho a base de cerdo frito adobado con especias, acompañado de mote, curtido y maduro.

### **Yaguarlocro**

Es una sopa de papas que contiene panza, librillo e hígado de borrego y se acompaña con aguacate, cebollas y sangre frita del mismo animal.

### **Chicha de Jora**

Es una bebida fermentada siempre presente en los actos ceremoniales y fiestas importantes.

## **1.2 Objetivos**

Para el desarrollo de los objetivos se especifica los conocimientos que se desea alcanzar, puesto que se delimita una investigación más a fondo acerca del tema relacionada a la gastronomía del cantón con fuentes verídicas de donde salió dicha información relevante e importante para el presente estudio; el cual se dará a conocer gracias a un artículo científico obteniendo los resultados esperados.

### **1.2.1 Objetivo General**

- Investigar sobre la melcocha y la gastronomía del cantón Baños

### **1.2.2 Objetivos Específicos**

- Fundamentar teóricamente la melcocha y la gastronomía del cantón Baños.

El cumplimiento de este objetivo se encuentra en el Capítulo I donde se describe cada una de las variables de estudio.

- Levantar información sobre la producción, comercialización e importancia de la melcocha en el cantón Baños.

El cumplimiento de este objetivo se realizó con el levantamiento de fichas especializadas en gastronomía y patrimonio cultural en los resultados del trabajo de investigación.

- Difundir los resultados en la comunidad académica de la relación de la melcocha con el turismo vivencial.

Se realizó una publicación de los resultados en el I congreso científico internacional en ciencias humanas y ciencias de la educación Y en el artículo académico la melcocha y el turismo vivencial, caso de estudio Baños de Agua Santa, que se encuentra en los anexos de la tesis.

## CAPÍTULO II

### METODOLOGÍA

En el presente capítulo dos se plantea describir los materiales, métodos e instrumentos de recolección de datos utilizados en el desarrollo de la presente investigación mediante fuentes verídicas e inspiradoras que también logre detallar el enfoque, técnica, proceso, diseño y alcance de la misma.

#### 2.1. Materiales

Tabla 1. Recursos

RECURSOS	DETALLE	COSTO
<b>Humanos</b>	Estudiante	N/A
	Docente tutor del proyecto	N/A
	Docentes evaluadores	N/A
	Servidor público y privado	N/A
<b>Institucionales</b>	Universidad Técnica de Ambato	N/A
	Departamento UIC	N/A
<b>Tecnológicos</b>	Equipos de oficina	100,00
<b>Materiales</b>	Insumos de oficina	6,00
<b>Económico</b>	Viáticos	20,00
<b>TOTAL</b>		\$ 126,00

Elaborado por: Soria, A (2021)

Nota: N/A no aplica

#### 2.2. Métodos

##### 2.2.1 Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación a realizarse es mixto, de acuerdo con **Mata (2019)**, menciona que se puede definir como la naturaleza del estudio, es decir, que es un proceso que se lo clasifica como mixto, puesto que abarca las etapas del proceso



investigativo que van desde: la definición del tema, el planteamiento del problema de investigación hasta el desarrollo estratégico metodológico, recolección, análisis e interpretación de datos sin olvidar el desarrollo de la perspectiva teórica. Cabe recalcar que la selección del enfoque de investigación es imposible que se reduzca a un solo asunto al azar, sino que es decisión de quien investiga en función de la construcción del problema y las metas que se van alcanzar durante el desarrollo del estudio.

En relación con la parte cualitativa se enfoca en recoger y analizar datos cuantitativos, asumiendo una realidad objetiva para el estudio en el que se base, como la descripción e interpretación de la realidad del tema de investigación experimental, según **Arteaga (2020)**, este método se centra en datos numéricos y en el razonamiento detallado que incluya un estudio de población y muestreo, recopilación y análisis de datos que sean recopilados mediante encuestas, cuestionarios o técnicas informáticas para la manipulación de datos estadísticos existentes. Así mismo **Hernández (2015)**, menciona que esta investigación debe ser considerada como objetiva, debido que se aprueban hipótesis previamente formuladas, mediante el uso de instrumentos de recolección, los mismos que deben tener fuentes confiables para obtener resultados verídicos.

Por ende, en el contexto de la melcocha y la gastronomía del cantón Baños se trata de un enfoque mixto y en cuanto a lo cuantitativo ayudará a ser más objetivos respectivamente en los detalles y características de la melcocha en una ciudad turística como lo es Baños de Agua Santa, para lograr un levantamientos de información confiable se utilizaran fichas acerca de los ingredientes y técnicas de elaboración de la misma, y a su vez también resulta ser cuantitativa porque se empleará una encuesta como instrumento de recolección de datos numéricos para ser analizados de forma retrospectiva.

### **2.2.2 Diseño de la investigación**

El diseño no experimental de corte transversal, según **Rodríguez (2018)**, consiste en un diseño de investigación que calcula una o más características específicas y la información debe ser recolectada en tiempo presente y en algunas ocasiones pueden ser características pasadas o basadas en experiencias de los individuos, se enfoca en

determinar el desarrollo del estudio en un momento dado, es decir, en una sola medición retrospectiva.

Por lo tanto, el presente trabajo de investigación utilizará el diseño mencionado anteriormente, puesto que permitirá el enfoque en el desarrollo del estudio investigativo recopilando la información necesaria en el presente para poder estudiarla, analizando el desarrollo normal de la melcocha que es parte de la gastronomía del cantón Baños, realizando un análisis durante el presente periodo de tiempo.

### **2.2.3 Alcance de la investigación**

El alcance de la investigación será exploratorio – fenomenológico. De acuerdo con **Ramos (2020)**, el alcance exploratorio es aplicado a los fenómenos que no han sido investigados previamente, es decir que no tienen antecedentes investigativos o no han sido estudiados a profundidad y se busca más información al respecto, en otras palabras se necesita un acercamiento del fenómeno de estudio para una mejor comprensión del mismo.

Así mismo **Gómez (2010)**, menciona que el alcance exploratorio de una investigación tiene el potencial de contribuir al conocimiento, debido a que hay bases relacionadas a estudios posgrados que analizan diferentes fenómenos englobando un todo y muchos estudios forman parte de cualquier experiencia sean en circunstancias buenas o malas e incursionar sobre un trabajo abordable con su respectiva supervisión.

En el alcance exploratorio se pretende relacionar a la melcocha como un producto gastronómico del cantón Baños, debido a que no tiene el reconocimiento y se puede asegurar que forma parte de la gastronomía de la ciudad, el mismo favorece a la creación de empleos, a la economía local y al desarrollo del turismo en el ámbito gastronómico, puesto que es un dulce tradicional elaborado artesanalmente y que pocas son las personas que conocen más a detalle de este producto. Sin embargo no tiene el reconocimiento que se merece desarrollando un alcance fenomenológico porque es parte de una expresión cultural ancestral y es parte de una nueva experiencia para los turistas.

## 2.2.4 Población y muestra.

### **Población**

La población son aquellas personas que ayudan a analizar el fenómeno que se está estudiando, esta puede ser finita que significa que es delimitada y cuantificada. Para la investigación se contó con 15752 personas que llegan mensualmente a la ciudad de baños ligados estrechamente al ámbito turístico y gastronómico, los mismos intervienen de forma directa en el desarrollo del turismo en el cantón.

### **Muestra**

La muestra es aquel subconjunto de la población determinada, que contribuirá al desarrollo de la investigación, esta es la encargada de proporcionar los datos suficientes y precisos para un resultado exitoso en el trabajo investigativo. Para la presente investigación se utilizó una muestra no probabilística de bola de nieve que consiste en ampliar la muestra partiendo de individuos que identifican a otros potenciales sujetos de la población que proporcionen datos suficientes para analizar.

La muestra a estudiar son los turistas que llegan al cantón Baños, de igual manera la encuesta está encaminada a los visitantes vienen por conocer los diferentes atractivos turísticos, miradores, deportes de aventura, por las termas de la virgen, fiestas Baneñas, entre otros eventos donde la ciudadanía invita a las personas y que al final de su recorrido puedan degustar las tradicionales melcochas.

Para el cálculo de la muestra se utilizara la siguiente formula estadística:

$$n = \frac{k^2 * p * q * N}{(e^2 * (N-1)) + k^2 * p * q}$$

N= Es el tamaño de la población (15752 individuos).

k= Es la constante del nivel de confianza que se asigne (95% = 1.96).

p= Debido a que no se ha estudiado el fenómeno y que ésta variable representa la porción de individuos aproximada que tendrán la característica estudiada se asigna (0.5).

q= Es la porción de individuos que no poseen la característica del estudio en curso, y como no se ha estudiado dicho fenómeno se asigna (0.5).

e= Es el índice de error muestral determinado por el 7%

n= 195 individuos

### **2.2.5 Técnicas e Instrumentos**

#### **Técnicas**

En cuanto a las técnicas, en el proyecto se utilizó la investigación documental, de observación y la encuesta, cada una con una revisión bibliográfica previa en diferentes fuentes secundarias relacionadas al tema principal, así también ya con los instrumentos validados, se procedió a recopilar la información para la ficha y encuesta.

#### **Instrumentos**

##### **Instrumento de recolección de datos cuantitativo: Encuesta**

La encuesta, es una herramienta que permite levantar información a través de diferentes preguntas hacia una muestra determinada, la misma que ayuda a recolectar datos sobre un tema en específico. Por ello, este instrumento ayudo a conocer la aceptación de la melcocha para los turistas que llegan al cantón Baños.

La encuesta consta de cuatro secciones: área personal (A), conocimientos de la melcocha (B), importancia de la melcocha (C), comercialización de la melcocha (D); en las cuales se encuentran distribuidas 18 preguntas.

La dimensión A área personal, permite obtener información específica del turista que ayuda a visibilizar de mejor manera al mismo conociendo su edad y género.

La dimensión B conocimientos de la melcocha, permite saber si existen conocimientos previos por parte del encuestado.

La dimensión C la importancia de la melcocha, cómo percibe el encuestado al producto y el interés que tiene sobre el futuro de la misma.

La dimensión D la comercialización de la melcocha, cómo percibe el encuestado la distribución del producto y conocer el contexto de la situación actual del mismo.

### 2.2.6 Análisis de validez y fiabilidad

Una vez estructurada la encuesta, se realizó la debida validación cualitativa con investigadores inmersos en el área turística y de hotelería que complementan y sustentan el tema de investigación, dentro del área turística. El formato de validez que recoge las sugerencias y respaldos de los profesionales se adjuntan en el Anexo 2 y el Anexo 3.

**Tabla 2.** Validación por expertos

<b>Experto</b>	<b>Criterio</b>
Ing. Mg. María Fernanda Viteri (Docente investigadora UTA)	Instrumento de medición excelente y aplicable
Lic. Mg. Francisco Torres (Docente investigador UTA)	Instrumento de medición excelente y aplicable
Sr. Guido Ubilluz – Operador turístico de la agencia Alexander tour´s.	Instrumento de medición excelente y aplicable

**Nota:** la tabla es referencia para la interpretación de los datos obtenidos.

Receptadas las respuestas de los expertos, se procedió a la corrección y modificación de las preguntas, considerando las debidas sugerencias y recomendaciones, pero manteniendo el objetivo y la esencia de cada dimensión que forma parte de la encuesta.

Por otra parte, para medir la consistencia interna y la fiabilidad estadística del instrumento se aplicó el estadístico Alfa de Cronbach, mismo que es el resultado del coeficiente total de las aplicaciones que permite definir la ausencia de errores en un test.

Adicionalmente estadísticamente se obtuvo la fiabilidad del instrumento tras la aplicación del Alfa de Cronbach, mismo que determina el resultado del coeficiente de una totalidad de las aplicaciones para definir la ausencia de errores en el test. Su interpretación corresponde los siguientes datos:

**Tabla 3.** Interpretación de Cronbach

Variación numérica	Interpretación
Entre 1,0 – 0,9	Instrumento de medición excelente
Entre 0,9 – 0,8	Instrumento bueno
Entre 0,8 – 0,7	Instrumento aceptable
Entre 0,7 – 0,6	Instrumento débil
Entre 0,6 – 0,5	Instrumento pobre
< 0,5	Instrumento no aceptable

**Fuente:** coeficiente de Cronbach (s.f)

Para fiabilidad del instrumento aplicado en base a la estadística de Alfa De Cronbach se lo determinó con preguntas directas a las variables de estudio, obteniendo un análisis de 0,8 lo que se interpreta como un instrumento bueno.

**Tabla 4.** Análisis de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
.8	.8	12

**Fuente:** Programa estadístico SPSS (2021)

#### **Instrumento de recolección de datos cualitativos:** Fichas INPC – Fichas ATLAS

El instrumento cualitativo a utilizar son las fichas, sirven para levantar información de manera práctica. Las fichas a aplicar en la presente investigación son obtenidas del INPC y las fichas ATLAS.

La ficha A5 Técnicas artesanales tradicionales, relacionada con sus tradiciones y dinamismo, especificando las actividades de carácter esencialmente manual que emplean instrumentos para la elaboración de un producto. Constituyen el ámbito más tangible del patrimonio inmaterial y destaca los conocimientos y saberes que se transmiten de generación en generación, de igual forma los objetos o productos de la actividad artesanal. **INPC (2011).**

Esta ficha permite conocer la técnica artesanal para la elaboración de la melcocha importante para el desarrollo del producto final.

Ficha patrimonio alimentario, Productos primarios, recogen la información en el campo de la investigación y a cada producto se le añade toda la información y datos encontrados sobre el mismo. Permite conocer más acerca de ese producto como: su taxonomía y derivados. **ATLAS (2014).**

Aplicar esta ficha ayuda a conocer de forma profunda los productos primarios empleados en la elaboración de un producto.

Estas fichas no tienen análisis de validez y fiabilidad, debido a que la misma es un instrumento autorizado y validado por el INPC y el ATLAS.

## **2.5. Hipótesis**

Para la prueba de la hipótesis se formulan dos criterios estadísticos, mismas que se representan como la alterna  $H_1$  y la nula como  $H_0$ .

$H_1$ : La melcocha **si se relaciona** con la gastronomía del cantón Baños.

$H_0$ : La melcocha **no se relaciona** con la gastronomía del cantón Baños.

En este caso se evidencia que la hipótesis nula al igual que la hipótesis alterna responde a los criterios de exclusividad las cuales han sido relacionadas y comprobadas. Verificadas con la aplicación de la prueba estadística no paramétrica Chí cuadrado.

## **CAPÍTULO III**

### **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Para los resultados de la investigación se utilizaron como instrumento de recolección de datos a las fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario y las fichas del INPC del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural necesario para dar a conocer información recolectada a través de los productos utilizados para la elaboración de la melcocha y de igual manera se ha evaluado a 150 turista un grupo de la población que llegan mensualmente a la ciudad de Baños.

#### **3.1 Análisis y discusión de los resultados**

**Análisis de las fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario**

**Análisis de las fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario**



## PRODUCTOS PRIMARIOS

### Ficha técnica 5. Producto primario – panela

<b>Nombre común</b>	Panela en bloque	
<b>Nombre científico</b>	<i>Saccharum officinarum</i> ( <i>POACEAE</i> )	
<b>Otros nombres locales</b>	Raspadura de azúcar Miel de caña	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico no native	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	La panela se le puede reconocer visualmente por su presentación en panes prismáticos, redondos o conos truncados, para una mejor conservación se envuelve en hojas secas de plátano o plástico film para embalaje que facilitan su distribución artesanal. También es usada como edulcorante o para la preparación de postres, antiguamente su uso era popular pero con el pasar de los años al azúcar refinada procesada y sus derivados se utilizan para cualquier preparación en especial los dulces.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia, cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Puyo, Pastaza Carchi, Tulcán	Junio a Diciembre	
<b>Calendario agrofestivo</b>		
<b>La Chakra Andina</b>	Junio	Carchi, Tulcán
<b>El Wachu y la finca de los pastos</b>	Octubre	Carchi, Tulcán
<b>El Aja Shuar</b>	Agosto	Puyo, Pastaza
<b>La Chakra amazónica</b>	Junio – Noviembre	Puyo, Pastaza
<b>Usos gastronómicos</b>	Este producto es la materia prima de muchos otros de elaboración artesanal como miel, guarapo, endulzantes naturales, así mismo para las tradicionales melcochas.	
<b>Propiedades</b>	Se considera que posee un alto contenido de calorías y carbohidratos, además otros nutrientes como calcio, potasio, hierro, magnesio, vitaminas y minerales.	
<b>Variedades y estado de conservación</b>		
Caleño	Una variedad de caña más cítrica, puede ser cultivado aunque no haya alcanzado su pico de madurez para maximizar su producción	Rara, solo se ha identificado en la frontera con Colombia, Carchi – Tulcán.



Fuente: Soria A. (2021)

### Ficha técnica 6. Producto primario – extracto de guarapo

<b>Nombre común</b>	Extracto de guarapo	
<b>Nombre científico</b>	<i>Saccharum officinarum</i> (POACEAE)	
<b>Otros nombres locales</b>	Jugo de caña de azúcar	
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico no native	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	<p>Esta bebida es un jugo tradicional de las zonas tropicales y subtropicales, por lo general se consume en ese momento acompañado de hielos y zumo de limón, naranja o mandarina lo que le convierte en una bebida refrescante y también se le puede considerar como energizante por su alto contenido de sacarosa.</p> <p>El guarapo tiene una vida útil corta, debido a que al pasar algunos días cambia a un color más oscuro y su sabor es más pronunciado debido a la fermentación que se da de manera natural, se ha aprovechado totalmente en el aspecto gastronómico porque sirve como ingrediente en diversas recetas como la melcocha que es la más comúnmente conocida.</p>	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia, canton</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Puyo, Pastaza Carchi, Tulcán	Junio a Diciembre	
<b>Calendario agrofestivo</b>		
<b>La Chakra Andina</b>	Junio	Carchi, Tulcán
<b>El Wachu y la finca de los pastos</b>	Octubre	Carchi, Tulcán
<b>El Aja Shuar</b>	Agosto	Puyo, Pastaza
<b>La Chakra amazónica</b>	Junio – Noviembre	Puyo, Pastaza
<b>Usos gastronómicos</b>	El guarapo en sí es la extracción de un zumo natural y puede ser mezclada con otras frutas que no se expone a cambios mayores porque es un sencillo producto muy conocido y aceptado por su sabor único.	
<b>Propiedades</b>	Rico en calcio, cromo, hierro, cobalto, cobre, fosforo, magnesio, potasio y zinc. De igual forma contiene vitaminas y una gran concentración de Fito nutriente, antioxidante, proteínas y fibra soluble. Considerado el mejor revitalizante o energizante natural.	
<b>Variedades y estado de conservación</b>		
Curriñcho	Una variedad del guarapo o jugo de caña que es consumida solo como bebida alcohólica fermentada hasta que llegue a ser un aguardiente con un alto nivel de alcohol.	Rara, solo se ha identificado en Junín – Manabí.



**Fuente:** Soria A. (2021)

Ficha técnica 7. Producto primario – mandarina

<b>Nombre común</b>	Mandarina	
<b>Nombre científico</b>	<i>Citrus reticulata</i> (RUTACEAE)	
<b>Otros nombres locales</b>	Mandarina	
<b>Ancestralidad</b>	Nativa de América Latina	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Esta fruta se cultiva en climas cálidos o templados, se puede considerar una golosina natural de fácil consumo para cualquier edad, debido a que su pulpa contienen vitamina C, vitamina B, ácidos cítricos, azúcar reductora y caroteno, y también es utilizada la cáscara por sus aceites grasos, proteínas y sustancias amargas en ciertas recetas como saborizante o aromatizante natural.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia, cantón</b>	Época de cosecha	
Tungurahua Pastaza Morona Santiago	Marzo – Agosto	
<b>Calendario agrofestivo</b>		
<b>No existen festividades asociadas a este product</b>		
<b>Usos gastronómicos</b>	La mandarina contiene un alto porcentaje de vitamina C y aceites esenciales, se puede añadir que es similar a la naranja por su color aunque sea de menor tamaño y más aromático.	
<b>Propiedades</b>	Rico en carbohidratos, ayudan a al recuperación después de un esfuerzo físico, tienen un efecto diurético, protege al corazón, controla el colesterol y aporta fibra para prevenir problemas intestinales.	
<b>Variedades y estado de conservación</b>		
Hernandina	Tiene una piel fina y fuerte sutilmente rugosa la cual proporciona que sea fácil de pelar. La pulpa es muy jugosa, lo que encierra una gran porción de zumo dulce sin acidez.	Se la identifica y encuentra en Manabí.



Fuente: Soria A. (2021)

Ficha técnica 8. Producto primario – limón

<b>Nombre común</b>	Limón	
<b>Nombre científico</b>	<i>Citrus x limon</i> (RUTACEAE)	
<b>Otros nombres locales</b>	Naranjo amargo	
<b>Ancestralidad</b>	Nativa de Europa	
<b>Forma de obtención</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	Este fruto cultivado en climas cálidos templados y tienen un alto contenido de vitamina C y ácido cítrico, uno de los más reconocidos usos es en la gastronomía, en platos y bebidas como en postres y dulces, también en limonadas o cocteles. Cabe aclarar que es muy versátil dentro de la cocina porque es parte de salsas, aliños o vinagretas. Su cascara también es empleada como saborizante o aromatizante natural, y en ciertos casos es estabilizador de alimentos.	
<b>Zonas de producción</b>		
<b>Parroquia, cantón</b>	<b>Época de cosecha</b>	
Tungurahua Pastaza Morona Santiago	Marzo – Agosto	
<b>Calendario agrofestivo</b>		
<b>No existen festividades asociadas a este product</b>		
<b>Usos gastronómicos</b>	El limón es considerado un fruto cítrico, de sabor ácido y muy fragante que ayuda a potencializar los sabores, es un producto utilizado mayormente en la gastronomía y su aceptación se da gracias a sus beneficios y prioridades en cuanto a su aporte culinario en los distintos platos y bebidas.	
<b>Propiedades</b>	El limón tiene un gran poder bactericida, refuerza el sistema inmunológico, es diurético, purifica la sangre, baja la fiebre, combate la presión arterial alta y es una alta fuente de vitamina C.	
<b>Variedades y estado de conservación</b>		
Limón sutil	El sabor es intenso con una acidez que no opaca sino más bien resalta, ya que se caracteriza por tener una pulpa verdosa muy ácida y perfumada	Se la identifica y encuentra en la costa ecuatoriana específicamente en la localidad de Portoviejo.

Fuente: Soria A. (2021)

## Ficha técnica 9. Técnicas del producto elaborado

	GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA ECUATORIANA  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A5 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES</b>		
			<b>CÓDIGO</b>
			IM-18-02-50-005-21-000005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS	
Parroquia: LA MATRIZ		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BAÑOS DE AGUA SANTA			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -78°25'36.75    Y (Norte) -1°23'34.2			
Z (Altitud) -1.3928344			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: PARTE TÉCNICA DE LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE LA MELCOCHA. MELCOCHERO ARTESANO COLOCA LA MELCOCHA EN EL GANCHO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARED COMO MUESTRA LA IMAGEN DE ARRIBA Y LUEGO AMASA VARIAS VECES HASTA QUE LA CONSISTENCIA SEA LA CORRECTA.			
Código fotográfico:			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
TÉCNICA TRADICIONAL DE LA MELCOCHA-BAÑOS DE AGUA SANTA, TUNGURAHUA	D1		ALFANDOQUE
	D2		ARROPILLA
Grupo Social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1		ESPAÑOL
	L2		KICHWA
Subámbito	Detalle del subámbito		
TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
Breve reseña			
Es un dulce típico es popular debido a su elaboración, ya que se realiza de manera artesanal, y varía mucho dependiendo el artesano que la fabrique, puesto que las técnicas, ingredientes, y elaboración probablemente no son las que todos ocupan al realizar este manjar. Así mismo en cada región existen diferentes variaciones ya sea por esencias o saborizantes.			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
Se considera como las mejores melcochas a las que son elaboradas en la ciudad de Baños de Agua Santa, provincia de Tungurahua porque fue pionera en la elaboración de este dulce y de aquí surgieron la mayoría de melcocheros, quienes tienen diferentes técnicas artesanales y de igual manera esta práctica requiere de mucha fuerza. Está constituido básicamente de panela con agua, la cual se bate hasta tener una pasta moldeable, que debe tener un tiempo adecuado en dejar enfriar hasta que adquiera la temperatura indicada para poder ser manipulada convenientemente. El proceso de amasar la melcocha es básicamente golpear a la misma en el gancho que esta adherido a la pared varias veces, hasta que tome una consistencia elástica o gomosa y cumplir con las formas o figuras que se desee.			
Esta técnica en sí hay que atribuir a padres o abuelos que incursionaron en este dulce típico, que comenzó con la panela en una olla con un poco de agua para que esta vaya espesando, cuando tenga la consistencia esperada se le pone a enfriar un corto espacio de tiempo para poder ser manipulada sin ningún riesgo de quemadura, al notar que el caramelo está de forma elástica y estirable se puede dejarle con el propio sabor a panela o se le puede añadir saborizantes o colorantes depende el artesano. Normalmente la melcocha se le deja como originalmente se la mantiene con ese color mostaza y el dulce que la caracteriza.			
Se puede asegurar que caminando por las calles de la ciudad se puede ver la preparación de este caramelo, debido a que insita hasta al más escéptico a probar esta delicia.			
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad		
Annual	Baños al ser conocida como el epicentro de la melcocha artesanal, no se necesita de un tiempo o estacionalidad específica para realizar este manjar para su comercialización, sino que diariamente se expenden dentro y fuera de la ciudad, debido a que es una ciudad turística y gracias a esta tradición se vende sin ningún inconveniente siendo el sustento económico de la ciudadanía.		
<input checked="" type="checkbox"/> Continua			
Ocasional			
Otro			
Alcance	Detalle del alcance		
Local	El proceso tradicional de la elaboración de la melcocha implica diferentes técnicas o prácticas del mismo lo que hace que este sea un producto muy versátil para los artesanos que trabajan con estos dulces, así mismo se encuentran las fabricas artesanales de dulces que expenden en los distintos negocios o asociaciones para la comercialización de la variedad de estos productos para los turistas nacionales o extranjeros que se llevan un dulce recuerdo.		
Provincial			
Regional			
<input checked="" type="checkbox"/> Nacional			

<input checked="" type="checkbox"/>	Internacional				
Productos		Descripción del producto	Uso	Detalle del uso	
P1	MELCOCHA TRADICIONAL	Dulce popular de la ciudad de Baños, elaborado en base a la panela proveniente de la caña de azúcar, que es batida hasta que se forma una buena consistencia para fundarla y comercializarla.	ALIMENTICIO	La melcocha infunde un sentimiento de identidad, continuidad y cohesión social. En Baños de Agua Santa, el uso está vinculado al trabajo 'artesanal', como elemento fundamental el aspecto turístico.	
Técnica					
T1	AMASADO	Esta técnica, es la base de una buena consistencia en la melcocha, debido a que se precisa de fuerza en ambos brazos para hacer un continuo amasado cuidando la calidad de la melcocha ya que debe quedar en su punto.			
Materiales		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
M1	PANELA	VEGETAL	BAÑOS DE AGUA SANTA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
HI	GANCHO DE MADERA	TRADICIONAL	BAÑOS DE AGUA SANTA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Dirección	Localidad	
Individuos	RIVERA BALVINA	25	LA MATRIZ	BAÑOS DE AGUA SANTA	
Colectividades	ASOCIACIÓN 15 DE NOVIEMBRE	43	TERMINAL TERRESTRE	BAÑOS DE AGUA SANTA	
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Los conocimientos vinculados a la elaboración de la melcocha han sido transmitidos de generación en generación hasta la actualidad, lo que hace de esta golosina un elemento integrador de la familia, la historia, las tradiciones y el valor cultural.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación	El arte culinario de la melcocha fue originariamente por los españoles al nuevo mundo, como un producto que resistía largos viajes sin derretirse y también apporto a la económica.			
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión de la técnica del amasado de la melcocha se da al interior de los hogares a través de la herencia; desde tempranas edades los niños y niñas se relacionan con la manera artesanal y la manipulación de este producto, gracias a sus destrezas hasta la actualidad se mantienen estas prácticas que son necesarias para que la elaboración de estos populares dulces.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración de la melcocha conlleva relaciones sociales y culturales, permitiendo a la comunidad Baneña solventar sus necesidades económicas, debido a que gran parte de la población se dedica a la fabricación de los diferentes tipos de melcochas, así mismo cuenta de manera importante su debida comercialización, de ahí su importancia como dulce artesanal.					
Sensibilidad al cambio					
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	Los cambios se han dado debido a las nuevas generaciones que buscan otra forma de elaborarlo, cambiando así los colores, sabores, diseños, entre otros. Enfatizando el incremento de la creatividad, productividad y rentabilidad del producto.			
	Media				
	Baja				
Problemática					
La melcocha es una manifestación cultural de gran interés para la ciudadanía, tomando en consideración que se puede relacionar con el patrimonio cultural, sin embargo las prácticas empleadas en los fines comerciales de este producto no está enfocado a una correcta comercialización, porque no se da el crédito al producto, puesto que el trabajo más difícil ya fue realizado por los artesanos pero la venta y distribución no posee un debido seguimiento.					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
UMG-20211125-WA0102.jpg		TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES	ELABORACIÓN DE LA MELCOCHA	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG-20211125-WA0099.jpg	VID-20211125-WA0103.mp4		
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: SORIA ALISSON			Fecha de inventario: 23/11/2021		
Revisado por: VITERI MARIA FERNANDA			Fecha revisión: 30/11/2021		
Aprobado por: VITERI MARI FERNANDA			Fecha aprobación: 07/12/2021		
Registro fotográfico: SORIA ALISSON					

Fuente: Soria A. (2021)

El levantamiento de información es importante para el conocimiento de los productos primarios y para los productos elaborados, debido a que así se puede obtener y verificar datos relevantes para la presente investigación, los cuales detallan como es la elaboración con las técnicas ancestrales para el correcto desarrollo de los mismos ya que si no el producto final no sería el esperado.

Posterior a esto se recolecta información de gran importancia, como el uso de los ingredientes tradicionales que hasta la actualidad son utilizados en las cocinas de los ecuatorianos, siendo el resultado de años de experimentación en busca de una mejor gastronomía. Se puede llegar a consumir ingredientes con gran sabor y alto valor nutricional importantes para el desarrollo humano que muchas veces se desconocen.

Con la realización de estas fichas se afirma que radica en la parte simbólica, cultural e identidad para un país, ciudad o comunidad para ser considerada como patrimonio cultural alimentario y así transmitir los elementos primarios de generación en generación conociendo un poco de su historia y sus usos en la sociedad.

Al respecto conviene decir que las fichas de patrimonio alimentario son productos primarios, recogen la información en el campo de la investigación y a cada producto se le añade toda la información y datos encontrados sobre el mismo. Permite conocer más acerca de ese producto como: su taxonomía y derivados.

En cuanto a las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, permite conocer la técnica artesanal o ancestral para la elaboración del producto final. La cual al ser aplicada ayuda a conocer de forma profunda la preparación de un producto final y como fue estructurada la elaboración del mismo, cualquier cambio de producto o falla en la práctica de la técnica puede afectar la preparación completamente. Por lo tanto la información recolectada es acerca de técnicas artesanales tradicionales, relacionada con sus tradiciones y dinamismo, especificando las actividades de carácter esencialmente manual que emplean instrumentos para la elaboración de un producto.

Para concluir el objetivo de las fichas es investigar los procesos que inciden en forma relacionada a la preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural material e inmaterial así como también destaca los conocimientos y saberes que se transmiten de generación en generación, de igual forma los objetos o productos de la actividad artesanal.



### 3.1.1 Análisis e interpretación de resultados

#### Encuesta a la comercialización, importancia y conocimientos de la melcocha

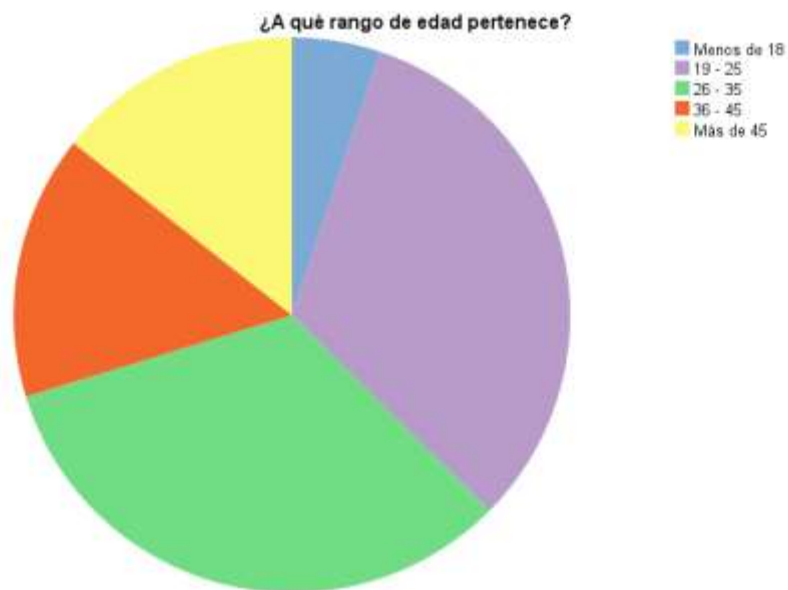
Tabla 10. Pregunta 1

¿A qué rango de edad pertenece?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Menos de 18	10	5.1	5.1
	19 – 25	63	32.3	37.4
	26 – 35	64	32.8	70.3
	36 – 45	30	15.4	85.6
	Más de 45	28	14.4	100.0
	Total	195	100.0	100.0

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 2. Pregunta1



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** de las 5 opciones de respuesta, la edad de los turistas que visitan el cantón Baños es del: 5.1 % tiene menos de 18 años, el 32.3 % tiene entre 19 – 25 años, el 32.8% entre 26 – 35 años, el 15.4% tiene 36 – 45 años y el 14.4% tiene más de 45 años, evidenciando que no fue exclusivo para un grupo específico de edad.



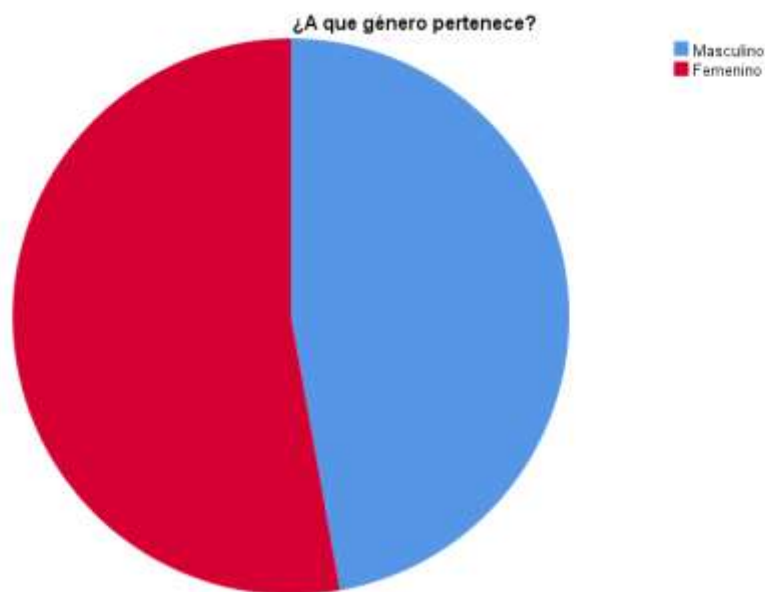
Tabla 11. Pregunta 2

¿A qué género pertenece?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	92	47.2	47.2	47.2
	Femenino	103	52.8	52.8	100.0
	Total	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 3. Pregunta 2



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** en base a las encuestas realizadas el resultado total de encuestados es de un 47.2% en el género masculino y un 52.8% en el género femenino, probando que no hay una gran diferencia entre ambos géneros y no predomina ninguno de los dos.

Tabla 12. Pregunta 3

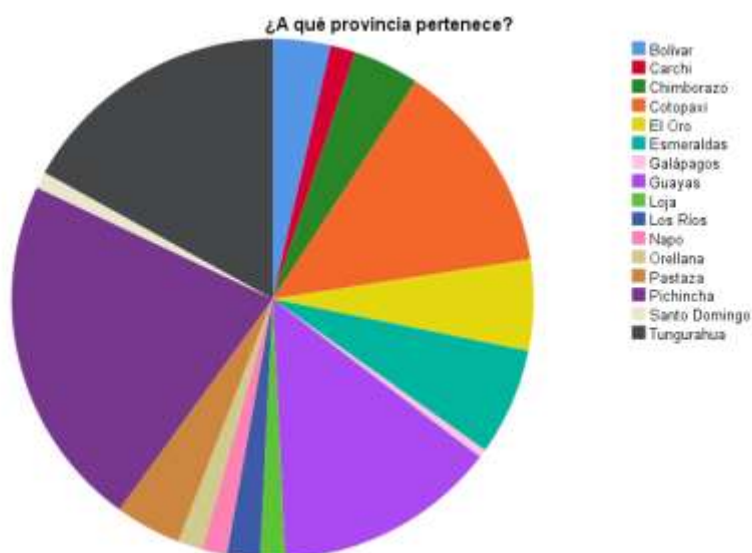
¿A qué provincia pertenece?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bolívar	7	3.6	3.6	3.6
	Carchi	3	1.5	1.5	5.1
	Chimborazo	8	4.1	4.1	9.2
	Cotopaxi	26	13.3	13.3	22.6

<b>El Oro</b>	11	5.6	5.6	28.2
<b>Esmeraldas</b>	13	6.7	6.7	34.9
<b>Galápagos</b>	1	.5	.5	35.4
<b>Guayas</b>	27	13.8	13.8	49.2
<b>Loja</b>	3	1.5	1.5	50.8
<b>Los Ríos</b>	4	2.1	2.1	52.8
<b>Napo</b>	3	1.5	1.5	54.4
<b>Orellana</b>	3	1.5	1.5	55.9
<b>Pastaza</b>	8	4.1	4.1	60.0
<b>Pichincha</b>	43	22.1	22.1	82.1
<b>Sto. Domingo</b>	2	1.0	1.0	83.1
<b>Tungurahua</b>	33	16.9	16.9	100.0
<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 4. Pregunta 3



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** los resultados muestran que las personas que visitan el cantón llegan de las siguientes provincias: el 3.6% de Bolívar, el 1.5% de Carchi, 4.1% de Chimborazo, 5.6% de El Oro, 6.7% de Esmeraldas, .5% de Galápagos, 1.5% de Loja, 2.1% de Los Ríos, 1.5% de Napo, 1.5% de Orellana, 4.1% de Pastaza y 1% de Santo Domingo, demostrando que Cotopaxi con el 13.3, Guayas con el 13.8, Tungurahua con el 16.9 y Pichincha con el 22.1% predominan con los porcentajes más altos.

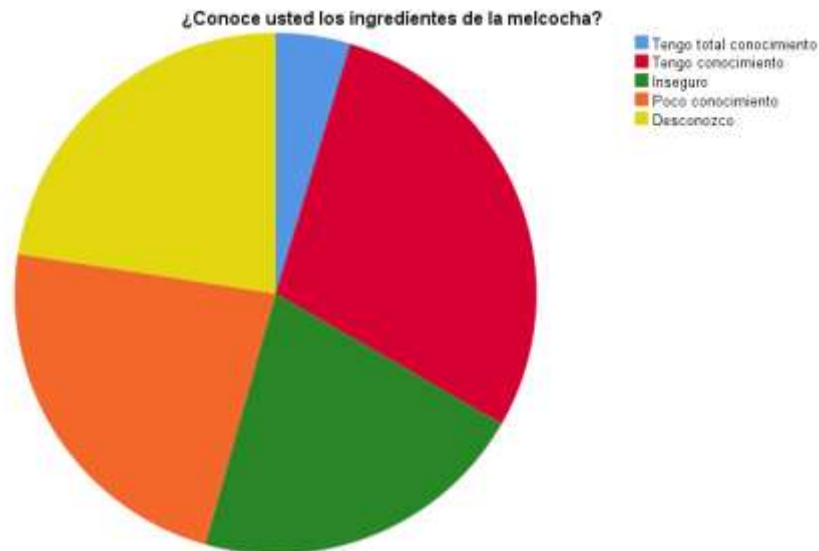
Tabla 13. Pregunta4

¿Conoce usted los ingredientes de la melcocha?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Tengo total conocimiento</b>	9	4.6	4.6	4.6
<b>Tengo conocimiento</b>	56	28.7	28.7	33.3
<b>Válido Inseguro</b>	41	21.0	21.0	54.4
<b>Poco conocimiento</b>	45	23.1	23.1	77.4
<b>Desconozco</b>	44	22.6	22.6	100.0
<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 5. Pregunta 4



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** en base a la totalidad de encuestados solo el 4.6% tiene total conocimiento, mientras el 28.7% tiene conocimientos, el 21% esta inseguro, el 23.1 % tiene pocos conocimientos y el 23.6% desconoce los materiales para la elaboración de este producto, siendo estos los porcentajes más altos indiscutiblemente no está claro cuáles son los ingrediente.

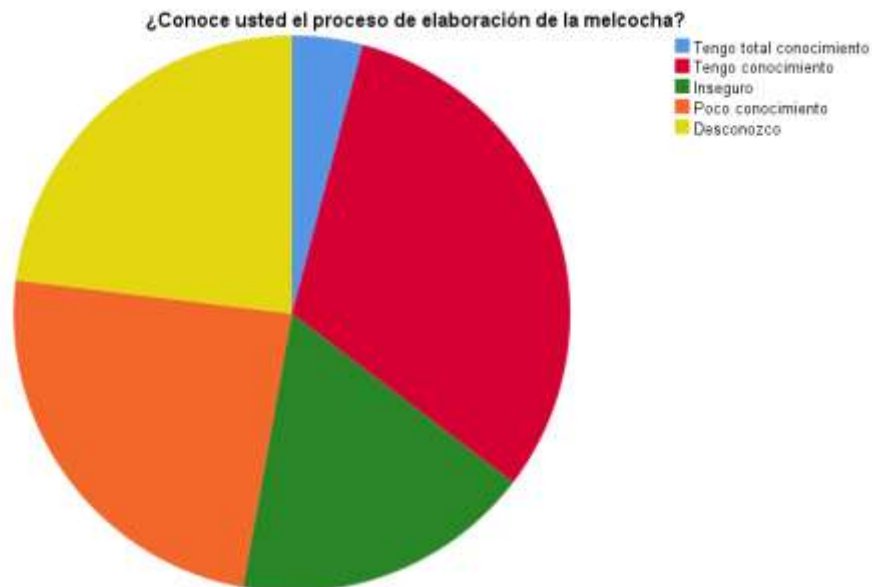
Tabla 14. Pregunta 5

¿Conoce usted el proceso de elaboración de la melcocha?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Tengo total conocimiento</b>	8	4.1	4.1	4.1
<b>Tengo conocimiento</b>	61	31.3	31.3	35.4
<b>Válido Inseguro</b>	34	17.4	17.4	52.8
<b>Poco conocimiento</b>	47	24.1	24.1	76.9
<b>Desconozco</b>	45	23.1	23.1	100.0
<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 6. Pregunta 5



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** en base a la tabla de frecuencia los resultados de las encuestas manifiestan que del 100% de encuestados el 4.1% tiene total conocimiento, siendo que porcentaje más bajo en conocer una técnica artesanal ancestral, mientras que el 31.3% tiene conocimientos, el 17.4% esta inseguro, el 24.1% tiene pocos conocimientos y el 23.1% desconoce cómo es la elaboración de este producto.

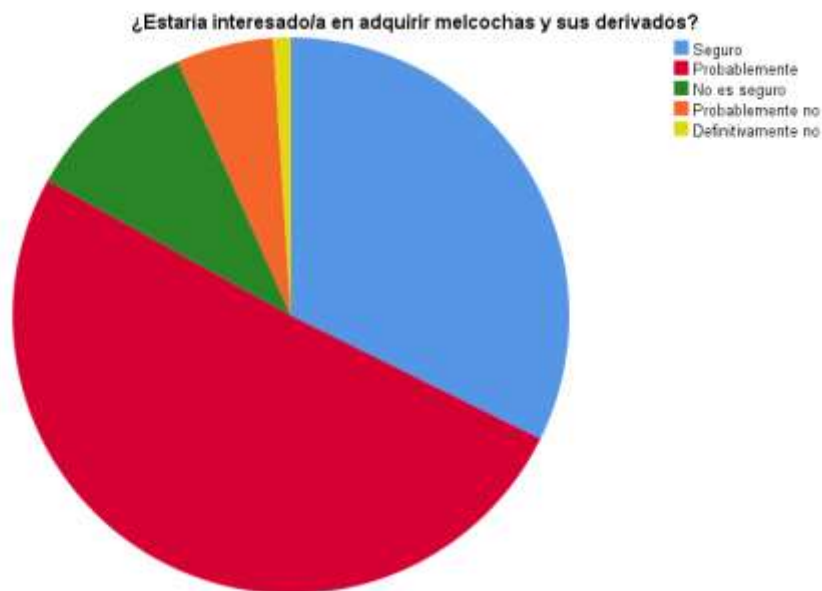
Tabla 15. Pregunta 6

¿Estaría interesado/a en adquirir melcochas y sus derivados?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Seguro	63	32.3	32.3	32.3
	Probablemente	99	50.8	50.8	83.1
	No es seguro	20	10.3	10.3	93.3
	Probablemente no	11	5.6	5.6	99.0
	Definitivamente no	2	1.0	1.0	100.0
	<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 7. Pregunta 6



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** Este resultado muestra evidentemente que el producto tiene un interés del 50.8% que probablemente sí adquieren este producto, mientras que el 10.3% no está seguro, el 5.6% probablemente no le interesa y el 1% definitivamente no está interesado siendo porcentajes bajos en comparación.

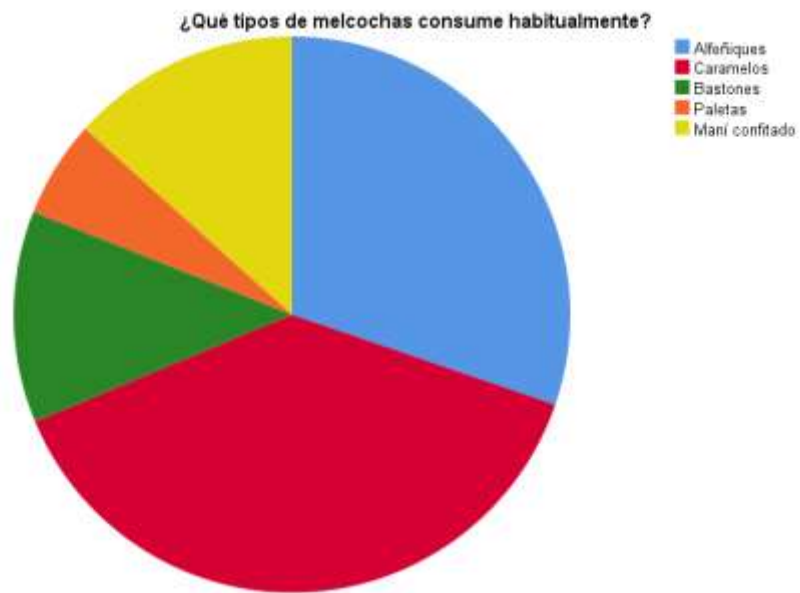
Tabla 16. Pregunta 7

¿Qué tipos de melcochas consume habitualmente?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Alfeñiques</b>	59	30.3	30.3	30.3
<b>Caramelos</b>	75	38.5	38.5	68.7
<b>Bastones</b>	24	12.3	12.3	81.0
<b>Paletas</b>	11	5.6	5.6	86.7
<b>Maní confitado</b>	26	13.3	13.3	100.0
<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 8. Pregunta 7



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** en base a los diferentes productos, los encuestados respondieron que el 12.3% bastones, el 5.6% paletas y el 13.3% maní confutado, es decir que sobresalen con un 30.3% consume alfeñiques y un 38.5% caramelos de melcocha siendo las más conocidas y aceptadas por los visitantes.

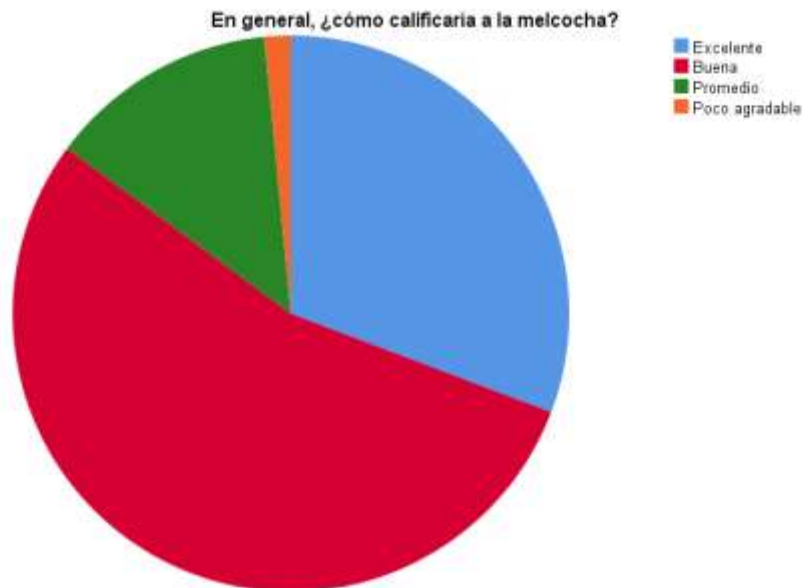
Tabla 17. Pregunta 8

**En general, ¿cómo calificaría a la melcocha?**

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Excelente	60	30.8	30.8	30.8
	Buena	106	54.4	54.4	85.1
	Promedio	26	13.3	13.3	98.5
	Poco agradable	3	1.5	1.5	100.0
	<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 9. Pregunta 8



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** la tabla de frecuencia demuestra que se puede evidenciar una calificación del 54.4% como buena para los usuarios que consumen este producto y tiene relación con el 30.8% que la califica como excelente, teniendo una gran aceptación del mismo.

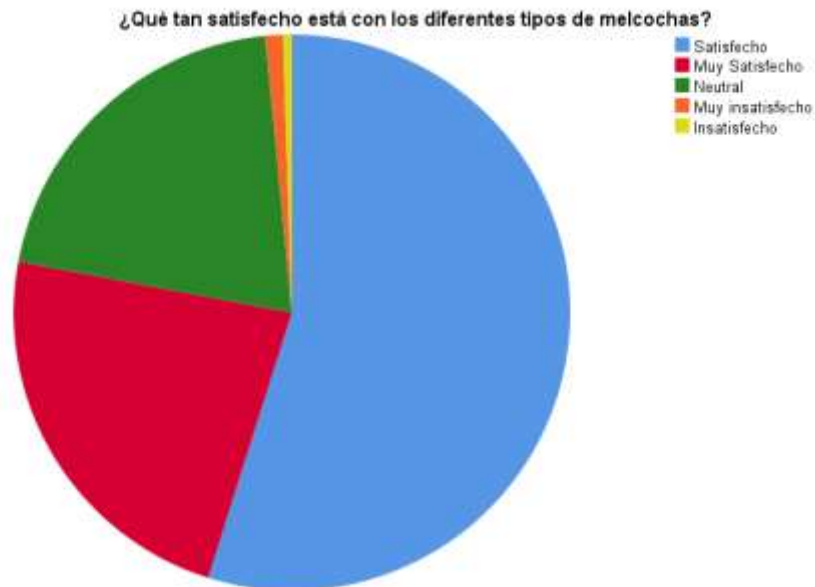
## ¿Qué tan satisfecho está con los diferentes tipos de melcochas?

Tabla 18. Pregunta 9

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Satisfecho	107	54.9	54.9
	Muy Satisfecho	45	23.1	77.9
	Neutral	40	20.5	98.5
	Muy insatisfecho	2	1.0	99.5
	Insatisfecho	1	.5	100.0
	Total	195	100.0	100.0

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 10. Pregunta 9



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** de la totalidad de personas encuestadas se prueba que de las 5 opciones de respuesta los encuestados mencionan que el 54.9% está satisfecho, a continuación le siguen porcentajes similares en cuanto al 23.1% muy satisfecho y el 20.5 se siente neutral en relación con la satisfacción de este producto.



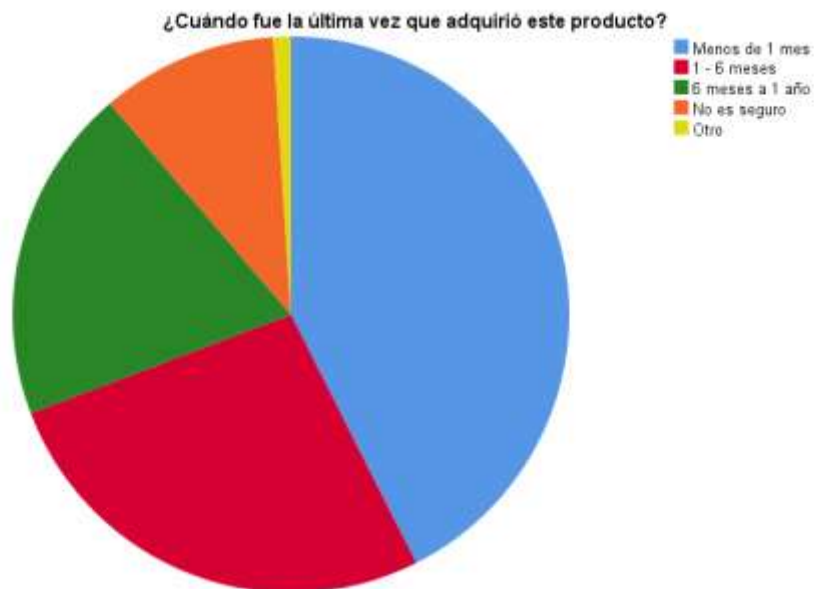
**¿Cuándo fue la última vez que adquirió este producto?**

**Tabla 19.** Pregunta 10

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
<b>Válido</b>	<b>Menos de 1 mes</b>	83	42.6	42.6	42.6
	<b>1 - 6 meses</b>	52	26.7	26.7	69.2
	<b>6 meses a 1 año</b>	38	19.5	19.5	88.7
	<b>No es seguro</b>	20	10.3	11.3	99.0
	<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

**Fuente:** Programa estadístico SPSS (2021)

**Gráfico 11.** Pregunta 10



**Fuente:** Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** en base al tiempo los encuestados manifiestan que el 42.6% que es el porcentaje más alto adquirió este producto hace menos de 1 mes, seguido del 26.7% que fue de 1 – 6 meses y por último el 19.5% que fue de 6 meses a 1 año que probó este producto por última vez, evidenciando así que hay una relación oferta – demanda y viceversa.

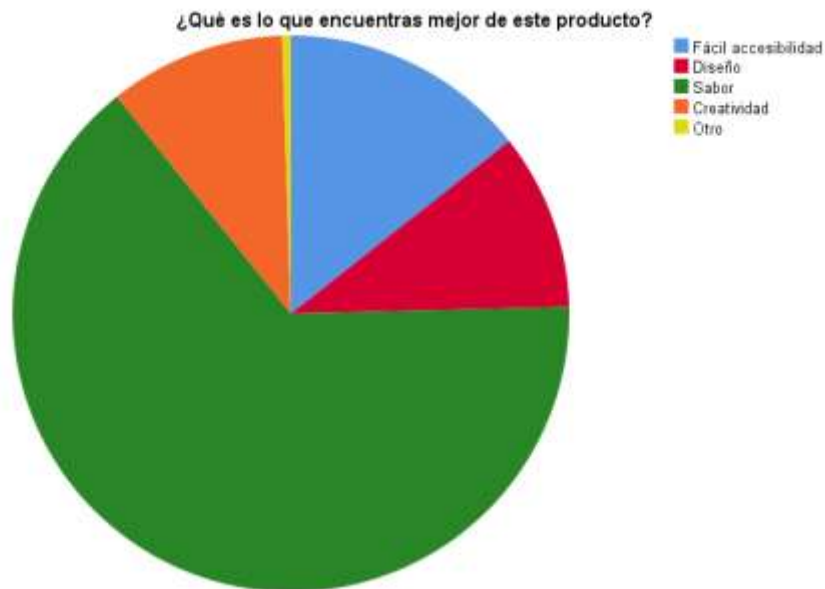
**¿Qué es lo que encuentras mejor de este producto?**

**Tabla 20.** Pregunta 11

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Válido</b>	<b>Fácil accesibilidad</b>	28	14.4	14.4	14.4
	<b>Diseño</b>	20	10.3	10.3	24.6
	<b>Sabor</b>	126	64.6	64.6	89.2
	<b>Creatividad</b>	21	10.3	10.8	99.5
	<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Gráfico 12.** Pregunta 11



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** tras observar los resultados de la encuesta, la tabla de frecuencia indica que el porcentaje más alto que es del 64.6% siendo indiscutiblemente que el sabor predomina ante las diferentes opciones de respuesta, mientras que el 14.4% es por la fácil accesibilidad, el 10.3% por el diseño y el 10.8% por la creatividad del producto.

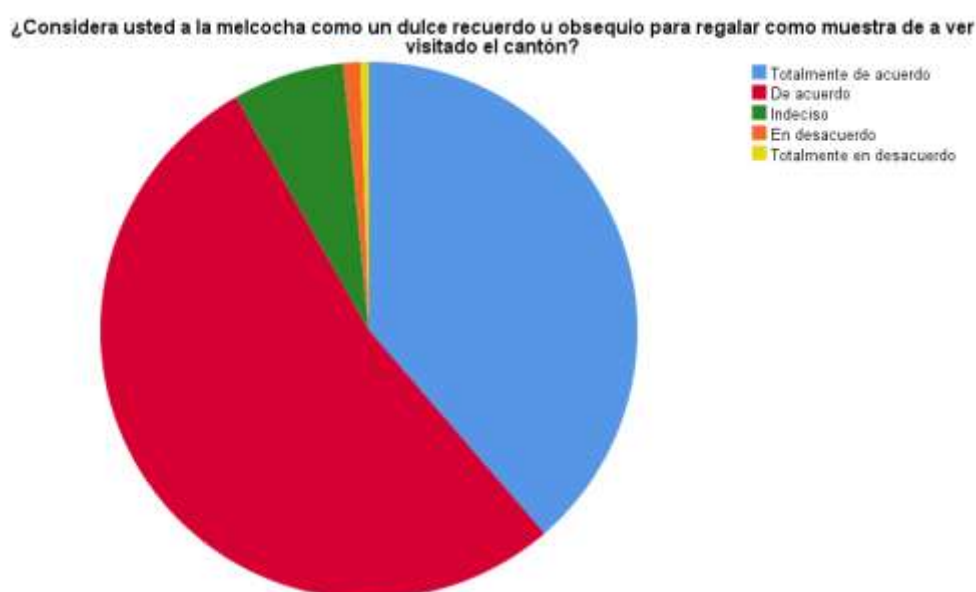
**¿Considera usted a la melcocha como un dulce recuerdo u obsequio para regalar como muestra de a ver visitado el cantón?**

**Tabla 21.** Pregunta 12

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	75	38.5	38.7	38.7
	De acuerdo	103	52.8	53.1	91.8
	Indeciso	13	6.7	6.7	98.5
	En desacuerdo	2	1.0	1.0	99.5
	Totalmente en desacuerdo	1	.5	.5	100.0
	<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>99.5</b>	<b>100.0</b>	
Perdidos	Sistema	1	.5		
<b>Total</b>		<b>195</b>	<b>100.0</b>		

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Gráfico 13.** Pregunta 12



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** la tabla de frecuencia muestra dos grandes porcentajes en cuanto a lo que los encuestados manifiestan el 38.7% está totalmente de acuerdo y el 53.1% está de acuerdo, por lo tanto la importancia que representa un dulce el obsequiar un dulce detalle animando a la parte emocional del visitante.

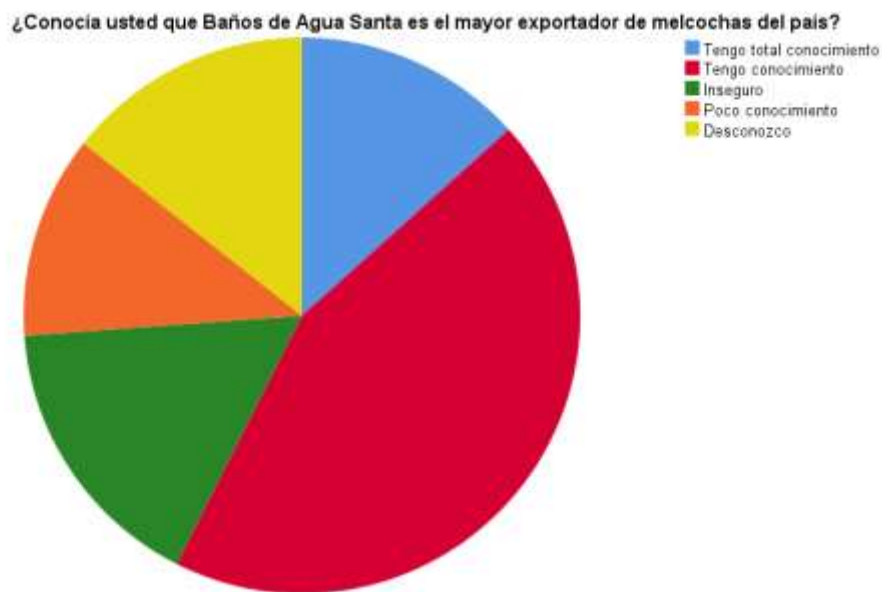
**¿Conocía usted que Baños de Agua Santa es el mayor exportador de melcochas del país?**

**Tabla 22.** Pregunta 13

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Tengo total conocimiento</b>	26	13.3	13.3	13.3
<b>Tengo conocimiento</b>	86	44.1	44.1	57.4
<b>Válido Inseguro</b>	32	16.4	16.4	73.8
<b>Poco conocimiento</b>	23	11.8	11.8	85.6
<b>Desconozco</b>	28	14.4	14.4	100.0
<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Gráfico 14.** Pregunta 13



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** luego de observar la tabla de frecuencia, la totalidad de encuestados respondieron que el 44.1% tiene conocimientos siendo el porcentaje que predomina ante el 13.3% que tiene total conocimiento, el 16.4% que esta inseguro, el 11.8% tiene pocos conocimientos y el 14.4% que desconoce la comercialización de este producto.

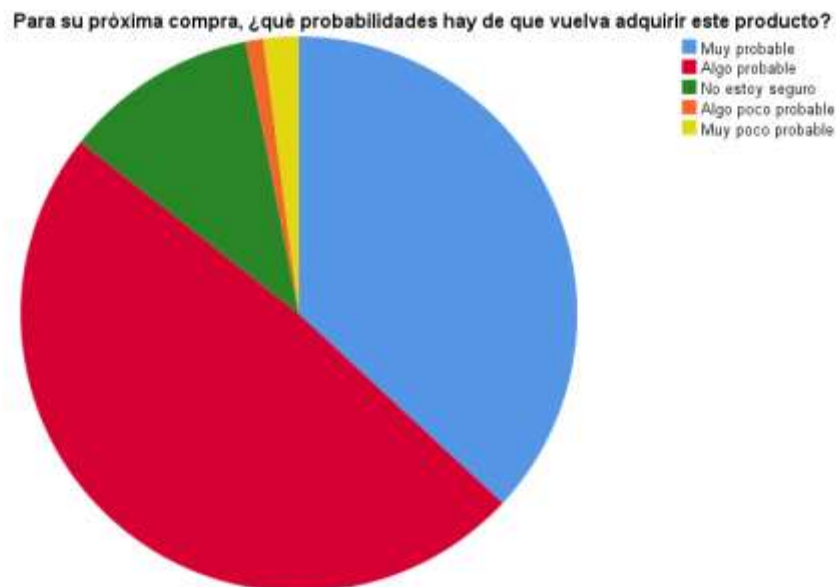
**Para su próxima compra, ¿qué probabilidades hay de que vuelva adquirir este producto?**

**Tabla 23.** Pregunta 14

		<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Porcentaje válido</b>	<b>Porcentaje acumulado</b>
<b>Válido</b>	<b>Muy probable</b>	72	36.9	36.9	36.9
	<b>Algo probable</b>	95	48.7	48.7	85.6
	<b>No estoy seguro</b>	22	11.3	11.3	96.9
	<b>Algo poco probable</b>	2	1.0	1.0	97.9
	<b>Muy poco probable</b>	4	2.1	2.1	100.0
	<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

**Fuente:** Programa estadístico SPSS (2021)

**Gráfico 15.** Pregunta 14



**Fuente:** Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** los resultados de los encuestados demuestran que para el 48.7% es algo probable de igual manera para el 36.9% es muy probable que se vuelva adquirir este producto por parte de los visitantes, sin verse afectado por el 11.3% no está seguro, el 1% es algo poco probable y para el 2% es muy poco probable adquirirlo de nuevo.

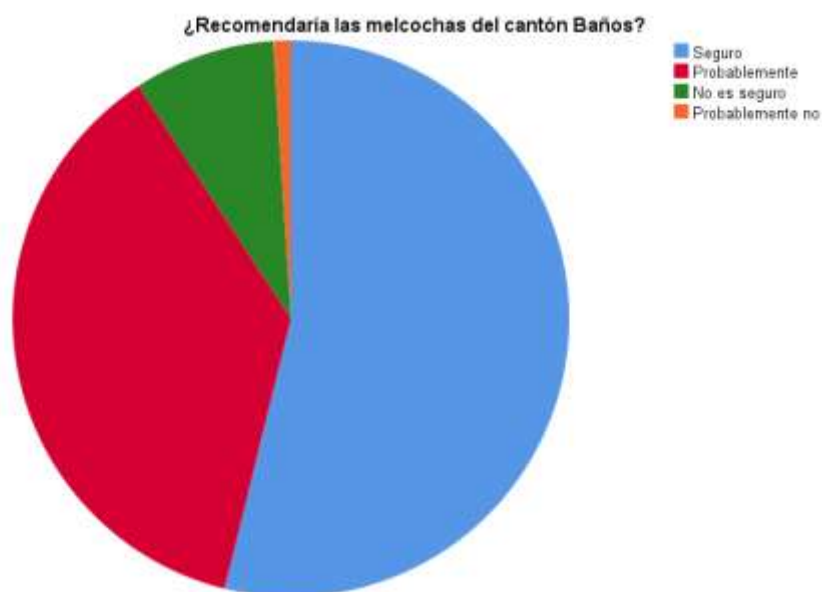
### ¿Recomendaría las melcochas del cantón Baños?

Tabla 24. Pregunta 15

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Seguro	105	53.8	53.8	53.8
	Probablemente	72	36.9	36.9	90.8
	No es seguro	16	8.2	8.2	99.0
	Probablemente no	2	1.0	1.0	100.0
	<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 16. Pregunta 15



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** de las 5 opciones de respuesta según los encuestados el resultado muestra que hay una gran aceptación del el 53.8% de estar seguros en recomendar este producto del cantón baños específicamente y de igual manera el 37% probablemente sí cuentan con el apoyo y aceptación del mismo.

**¿Le gustaría ser participe de la elaboración de la melcocha?**

Tabla 25. Pregunta 16

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	53	27.2	27.3	27.3
	De acuerdo	105	53.8	54.1	81.4
	Indeciso	31	15.9	16.0	97.4
	En desacuerdo	3	1.5	1.5	99.0
	Totalmente en desacuerdo	2	1.0	1.0	100.0
	Total	194	99.5	100.0	
Perdidos Sistema		1	.5		
Total		195	100.0		

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 17. Pregunta 16



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** del total de encuestados en la tabla de frecuencia se evidencia una gran aceptación acerca de esta idea con el 54.1% de acuerdo de la mano del 27.3% está totalmente de acuerdo con aprender nuevos conocimientos y experiencias de algo único de lo cual pueden ser partícipes.

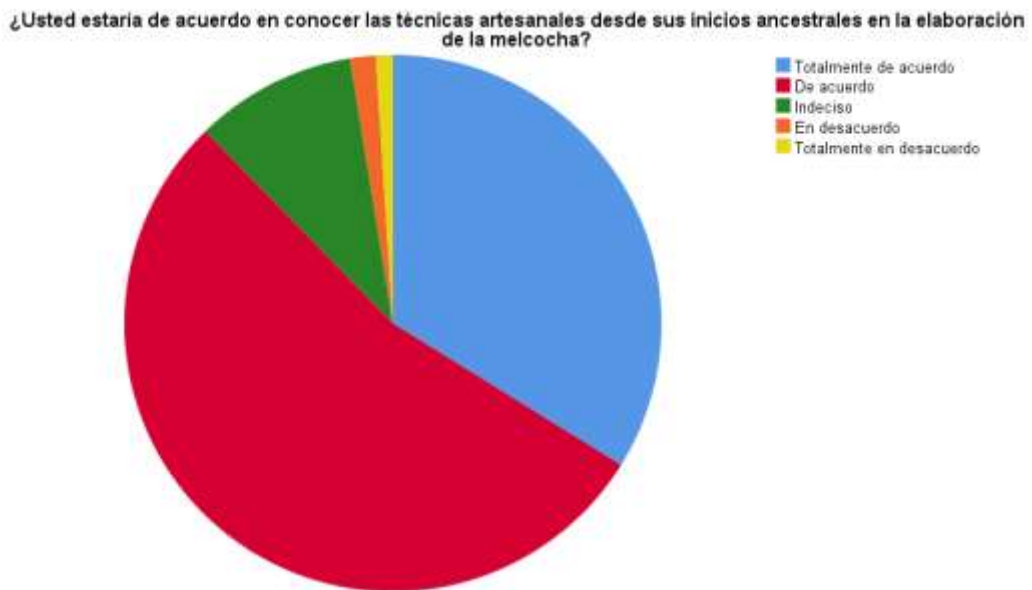
**¿Usted estaría de acuerdo en conocer las técnicas artesanales desde sus inicios ancestrales en la elaboración de la melcocha?**

Tabla 26. Pregunta 17

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Totalmente de acuerdo	66	33.8	33.8	33.8
	De acuerdo	105	53.8	53.8	87.7
	Indeciso	19	9.7	9.7	97.4
	En desacuerdo	3	1.5	1.5	99.0
	Totalmente en desacuerdo	2	1.0	1.0	100.0
	<b>Total</b>	<b>195</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Gráfico 18. Pregunta 17



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** tras observar los resultados de la totalidad de encuestados indica que el 53.8% está de acuerdo, al igual que 33.8% que está totalmente de acuerdo en conocer las técnicas artesanales heredadas ancestralmente gracias a los primeros melcocheros; en comparación al 9.7% que está indeciso, el 1.5% está en desacuerdo y el 1% está totalmente en desacuerdo con la pregunta.



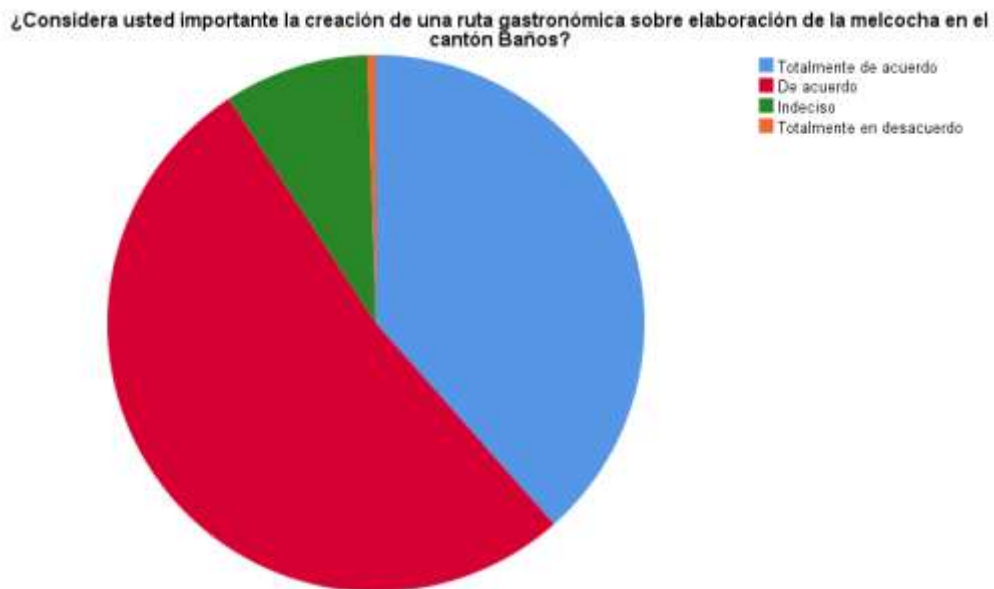
**¿Considera usted importante la creación de una ruta gastronómica sobre elaboración de la melcocha en el cantón Baños?**

**Tabla 27.** Pregunta 18

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<b>Totalmente de acuerdo</b>	75	38.5	38.5	38.5
<b>De acuerdo</b>	102	52.3	52.3	90.8
<b>Válido Indeciso</b>	17	8.7	8.7	99.5
<b>Totalmente en desacuerdo</b>	1	.5	.5	100.0
<b>Total</b>	195	100.0	100.0	

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Gráfico 19.** Pregunta 18



Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

**Discusión:** en base a las opciones de respuesta los encuestados evidencian que este planteamiento tiene una gran aceptación del 52.3% de acuerdo, al igual que el 38.5% está totalmente de acuerdo, el 8.7% está indeciso y el 0.5% está totalmente en desacuerdo con la creación de una ruta gastronómica sobre la elaboración de la melcocha en la ciudad turística de Baños.

### 3.2 Verificación de la hipótesis

Para la prueba de la hipótesis se formulan dos criterios estadísticos, mismas que se representan como la alterna  $H_1$  y la nula como  $H_0$ .

$H_1$ : La melcocha **si se relaciona** con la gastronomía del cantón Baños.

$H_0$ : La melcocha **no se relaciona** con la gastronomía del cantón Baños.

En este caso se evidencia que la hipótesis nula al igual que la hipótesis alterna responde a los criterios de exclusividad las cuales han sido relacionadas y comprobadas. Verificadas con la aplicación de la prueba estadística no paramétrica Chí cuadrado. Posteriormente de haber aplicado la prueba de Chi cuadrado a todas las preguntas de la encuesta se obtuvo como resultado que las significancias son asintóticas y el nivel de significación 0.5, probando que se rechaza la hipótesis nula.

#### 3.2.1 Procesamiento de la información y análisis estadístico

Para la verificación de la hipótesis se realizó en base a Chi cuadrado y con las pruebas de Kolmogorov Smirnov se rechazan todas las preguntas de la hipótesis nula y por ende se acepta la hipótesis alterna.

Tabla 28 Chi cuadrado 1

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	14,001 <sup>a</sup>	12	,301
Razón de verosimilitudes	15,556	12	,212
Asociación lineal por lineal	,159	1	,690
N de casos válidos	195		

a. 12 casillas (60,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,09.

v/p	0,0025
3	14,3202

Elaborado por: Soria (2021)

Fuente: Programa estadístico SPSS (2021)

Debido a que el nivel de significación asintótica = .301, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

**Tabla 29** Chi cuadrado 2

**Pruebas de chi-cuadrado**

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	22,863 <sup>a</sup>	16	,117
Razón de verosimilitudes	25,592	16	,060
Asociación lineal por lineal	,892	1	,345
N de casos válidos	194		

a. 17 casillas (68,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,05.

<b>v/p</b>	<b>0,35</b>
21	22,8876

**Elaborado por:** Soria (2021)

**Fuente:** Programa estadístico SPSS (2021)

Con el nivel de significación asintótica = .117 es inferior a 5, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

**Tabla 30** Chi cuadrado 3

**Pruebas de chi-cuadrado**

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	16,960 <sup>a</sup>	12	,151
Razón de verosimilitudes	17,530	12	,131
Asociación lineal por lineal	1,881	1	,170
N de casos válidos	195		

a. 12 casillas (60,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,05.

<b>v/p</b>	<b>0,85</b>
24	16,9686

**Elaborado por:** Soria (2021)

**Fuente:** Programa estadístico SPSS (2021)

Puesto que el nivel de significación asintótica = .151 es inferior a 5, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

**Tabla 30** Chi cuadrado 3

**Pruebas de chi-cuadrado**

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	19,686 <sup>a</sup>	12	,073
Razón de verosimilitudes	21,375	12	,045
Asociación lineal por lineal	,009	1	,923
N de casos válidos	195		

a. 11 casillas (55,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,08.

<b>v/p</b>	<b>0,05</b>
11	19,6752

**Elaborado por:** Soria (2021)

**Fuente:** Programa estadístico SPSS (2021)

Puesto que el nivel de significación asintótica = .073 es inferior a 5, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

## CAPÍTULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 Conclusiones

Tras haber realizado el trabajo de investigación se concluye que:

- La investigación permite establecer que en el cantón Baños no se aprecia como tal a la melcocha dentro de la gastronomía, siendo este un producto versátil al cual se le puede obtener mucho provecho y expandir una gran variedad en cuanto a generar algo nuevo y único que atrae al turista, por lo cual se piensa desarrollar “La Ruta de la melcocha”.
- Para la ciudadanía una ruta alimentaria representa una gran importancia e impacto para la revalorización de un producto que genera fuentes de ingresos indiscutibles debido al alto consumo por parte de turistas, mejorando así la economía de una de las ciudades más turísticas del Ecuador.
- La gastronomía es una actividad relacionada con ingredientes, recetas y técnicas, en este caso se mantienen técnicas ancestrales y artesanales para realizar la melcocha que tiene gran aceptación, debido a una gran afluencia de viajeros, que buscan degustar de este producto, caramelos y jugo de caña que se elaboran en base a la caña de azúcar, gracias a sus múltiples presentaciones derivados del mismo las hacen las más famosas y también conocidas como las mejores melcochas del Ecuador en el pedacito de cielo.
- La denominada “La Ruta de la melcocha” trae el imaginario colectivo de una estrategia alternativa en cuanto a dar a conocer un turismo vivencial basado en la elaboración y fabricación de la melcocha como producto gastronómico a diferencia de solo adquirir un producto sin conocer ni ser parte del proceso u obtención del mismo, ofertando y comercializando principalmente en el contexto de una experiencia única y diferente.

## 4.2. Recomendaciones

Tras concluir con el proceso investigativo, se plantea las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda implementar estrategias de marketing que incluya la difusión de la melcocha como atractivo turístico, para así venderla como un producto gastronómico, desde los ingredientes hasta la técnica para la producción de una correcta fabricación de la melcocha.
- Mejorar la promoción de este producto en específico a los turistas extranjeros, puesto que no hay una correcta difusión del mismo y por lo tanto muchos de ellos se van de la ciudad sin identificar una melcocha ni cómo es su receta, la preparación y el proceso por el cual se obtiene.
- Delimitar una ruta de la melcocha con la ayuda del GAD Municipal de la ciudad para establecer los posibles lugares que podrían ser parte de dicha ruta, ya que se ha realizado un estudio de la oferta turística por medio de esta investigación y se evidenció que estos servicios podrían ser aprovechados por los turistas integrando la idea de una nueva experiencia.
- Finalmente se recomienda la difusión de los resultados de la investigación mediante un artículo, para las personas que forman parte de la zona y así quede constancia de los resultados investigados de igual forma ayude en la toma de decisiones en un futuro.

## PROPUESTA

### La melcocha y el turismo vivencial, caso de estudio Baños de Agua Santa



*The melcocha and the experiential tourism, Baños de Agua Santa 'study case*

Alisson Estefania Soria – Torres.<sup>1</sup>, María Fernanda Viteri - Toro.<sup>2</sup>, Daniel Oswaldo Sánchez – Guerrero<sup>3</sup> & Camilo Francisco Torres - Oñate.<sup>4</sup>

Recibido: 24-12-2021 / Revisado: 29-12-2021 / Aceptado: 03-01-2022 / Publicado: 04-02-2022

Abstract. DOI: <https://doi.org/10.32/cienciadigital.v3i1.947>

**Introduction.** This research is focused on the canton Baños, where is considered that the melcocha is entirely part of the gastronomy because there are different designs, shapes, textures, sizes, colors and flavors. For this reason it is possible to characterize this product as a very versatile one, and at the same time it is possible to achieve great objectives with it and

<sup>1</sup> Universidad Técnica de Ambato, Carrera de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato, Ecuador. Correo: [asoria2222@uta.edu.ec](mailto:asoria2222@uta.edu.ec) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7836-6526>

<sup>2</sup> Universidad Técnica de Ambato, Carrera de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato, Ecuador. Correo: [mf.viteri@uta.edu.ec](mailto:mf.viteri@uta.edu.ec) ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2600-7115>

<sup>3</sup> Universidad Técnica de Ambato, Carrera de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato, Ecuador. Correo: [do.sanchez@uta.edu.ec](mailto:do.sanchez@uta.edu.ec) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3104-9125>

<sup>4</sup> Universidad Técnica de Ambato, Carrera de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato, Ecuador. Correo: [cf.torres@uta.edu.ec](mailto:cf.torres@uta.edu.ec) ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9411-5401>

generate something new and unique that attracts tourists, achieving that it can be managed and increased sales due to the attraction that is produced in one of the most touristic cities in Ecuador. **Objective.** Generate an experiential tourism proposal based on a melcocha's route as a gastronomic product of cantón Baños. **Methodology.** A descriptive research is developed, which is based mainly on describing characteristics, compiling and highlighting the qualities of this phenomenon, because it is desired to highlight the gastronomic value that the melcocha of the cantón Baños has and generate a basis to attract the attention of the tourist and motivate them to carry out an experiential tourism. **Results.** The melcocha is a sweet representative of the city, because it will come to define the qualities of both experiential tourism in the experience for tourists who want to know the process of this delicacy. **Conclusion.** The gastronomic routes focus as a priority the idea of this new type of tourism based on unforgettable experiences that promote tourism in the city.

**Keyword:** Gastronomic route, Gastronomic value, Experiential tourism.

#### Resumen.

**Introducción.** La presente investigación está enfocada en el cantón Baños, puesto que se considera que la melcocha íntegramente forma parte de la gastronomía debido a que existen diferentes diseños, formas, texturas, tamaños, colores y sabores. Por esta razón se puede caracterizar a este producto como muy versátil, al mismo se le puede sacar mucho provecho y expandir una gran variedad en cuanto a generar algo nuevo y único que atrae al turista, logrando así que se pueda gestionar y aumentar las ventas debido a la atracción que produce el mismo en una de las ciudades más turísticas del Ecuador. **Objetivo.** Generar una propuesta de turismo vivencial basado en una ruta de la melcocha como producto gastronómico del cantón Baños. **Metodología.** Se desarrolla una investigación descriptiva, el cual se basa principalmente en describir características, recopilar y resaltar las cualidades de dicho fenómeno, debido a que se desea resaltar el valor gastronómico que posee la melcocha del cantón Baños y así generar una base para llamar la atención del turista y motivarlo a realizar un turismo vivencial. **Resultados.** La melcocha es un dulce representativo de la ciudad, debido a que éste llegara a definir las cualidades tanto del turismo vivencial en la experiencia para turistas que desean conocer el proceso de este manjar. **Conclusión.** Las rutas



Según Medina (2021), dice que algunos artesanos les gustan agregar ingredientes para realzar el sabor y se puede conseguir malcochas con diferentes frutos secos como las nueces. Así mismo se puede ofrecer más variedad en el aspecto visual al agregar colorantes para hacer de diferentes colores a este pequeño manjar.

#### Productores locales

Baños tiene una población de 20.000 habitantes aproximadamente GAD. Municipal de Baños de Agua Santa (2019), menciona que se estima que una cuarta parte de la población se dedica a la malcocha, esto tomando en consideración que este producto ya se ha venido fabricando desde hace varias décadas atrás artesanalmente, por lo cual no se puede contar exactamente cuando comenzaron a elaborarlo, ni cuantas personas trabajan en esto, además se puede añadir que ha ido evolucionando y hoy en día es catalogado como un postre referente gastronómico del cantón.

#### Vendedores locales

Según Valencia (2011), dice que él fue uno de los primeros vendedores locales de malcochas, artesano nacido en Baños de Agua Santa, fue pionero en el arte de la elaboración de la misma, cuenta que él enseñó el proceso de elaboración a varias personas en esos tiempos, gracias a su esfuerzo y trabajo pudo emprender su propio negocio para salir adelante.

Enfatiza que en su época él elaboraba los dulces en forma redonda, ahora son alargados y su presentación en general ha cambiado, pero que agradece lo aprendido porque no se complicó en seguir y adaptarse al cambio, cuenta también que la materia prima no es cara, lo difícil siempre ha sido y será la elaboración debido a la fuerza que se necesita, gracias a esto a sus 25 años creció convirtiéndose en una fábrica de dulces artesanales, además que en la actualidad hay muchos productos para comercializar como la paneta, licor y arropes de frutas de la zona, entre otros.

#### Productos

Después de su elaboración se procede a dar cualquier forma, en barritas largas, trozos, anillos. Si se desea se presenta en forma de flores o perlas atractivas, los productos más conocidos

### Tradiciones y celebraciones:

Baños siempre ha sido catalogado como el centro turístico de los cuatro mundos: Mundo de aventura, descanso, diversión y naturaleza Valencia (2012), expresa que esta es una de las fiestas que más invade el ambiente de la ciudad, puesto que es la fiesta más grande y concurrida por turistas nacionales y extranjeros, es la fiesta del carnaval de la caña, la malcocha y la alegría que se realiza en el mes de febrero, en donde se exhibe un desfile de color, belleza y sabor con bailes tradicionales con música y ritmos andinos y tropicales, carros alegóricos de hermosos colores, fruta y pequeñas malcochas que son entregadas durante el recorrido comparsas, reinas, danzantes y bandas de pueblo para la ciudadanía y turistas en general, que puedan ser parte de una de las celebraciones más bonitas y representativas de la ciudad que da su debido valor a cada detalle.

Como bien sabemos Baños de Agua Santa vive del turismo, por lo cual se pretende atraer anualmente más o menos a 60.000 turistas a este festival, cabe aclarar que un aproximado del 93% de la población sea directa o indirectamente trabaja en la industria del turismo, por esta razón es que siempre se tiene un programa para esta festividad de 3 o 4 días de actividades culturales y entretenimiento y en general.

Otra celebración tradicional son las fiestas ~~Octubrinas~~, el vice alcalde Proaño (2019), menciona que estas son fiestas religiosas en homenaje a la Virgen del Rosario de Agua Santa, muchos turistas llegan durante todo el mes de octubre los diferentes barrios, parroquias y caseríos se reúnen y realizan diferentes actividades, como: la chicha, la pasada de flores y cirios, juegos populares, dulces malcochas, la procesión y la santa misa en cada sector. Se toma el tiempo debido para cada actividad puesto que es importante ser partícipes de todas.

Una tradición importante del 15 de septiembre es presentar a la ciudadanía y turistas las malcochas y su preparación integral por parte del ~~Baño~~ y la esencia del mismo, y es denominado como 'Baños ciudad de sabores', en donde se puede apreciar cómo se prepara este tradicional dulce, acompañado de un concurso de degustación de los diferentes productos. Según Silva L (2018), alcalde de la ciudad manifiesta que es estrategia para que la gente conozca las tradiciones de una de las principales ciudad turísticas del Ecuador, y

también contamos con el turismo religioso en la ciudad y de igual manera influyen las interacciones, actitudes y comportamientos en el empoderamiento cultural de la ciudadanía con el fin de mejorar exponencialmente el turismo gastronómico local.

### Gastronomía tradicional

La demanda de la gastronomía tradicional según Robalino (2016), depende de la motivación que tienen los turistas para llegar al punto de destino y probar una experiencia única gastronómica, Baños de Agua Santa es calificado como uno de los mejores destinos turísticos del Ecuador, considera que se realiza el turismo gastronómico, pese a que hay una variedad de restaurantes en la ciudad son pocos los que ofrecen platos tradicionales evidenciando así no sea mucha la demanda de este servicio que no se ha perdido el propósito de dar a conocer la oferta gastronómica.

Cabe aclarar que la gastronomía es un punto importante en la actividad turística, el entorno y desarrollo de las actividades son con el fin de buscar satisfacer los requerimientos de los visitantes sean nacionales o extranjeros, por ende los servicios complementarios como la gastronomía es vista y realizada de forma adecuada estableciendo niveles de calidad en la oferta de platos tradicionales evidenciando las características importantes de una experiencia sensorial.

Figura 1

Modelo teórico de enfoque estructural de *Insigep*.



Fuente: Seris, A. (2021)

Cabe recalcar que una de las principales cualidades es la capacidad de englobar algo tan pequeño que es la malcocha en algo tan grande como lo es la gastronomía, en ella se integran la economía y lo sociocultural en un proyecto sustentable que involucre a la sociedad local teniendo como objetivo mejorar la calidad de vida de la población a la par con identidades de desarrollo como sustentable y humano en la industria, para así partir de este enfoque y vincularlo con los conocimientos antiguos con los procesos de modernización.

### **Metodología.**

El presente estudio de la metodología aplicada que se llevó a cabo es un diseño mixto, el alcance de la de la investigación fue descriptivo. Para el desarrollo de este se planteó 4 etapas, iniciando desde el levantamiento de la información en fichas, la realización del desarrollo de la encuesta y su respectiva validación e interpretación desde la hermenéutica del turista para caracterizarla.

### **Etapas 1**

#### **Fichas: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC)**

La información reconectada es acerca de técnicas artesanales tradicionales, relacionada con sus tradiciones y dinamismo, especificando las actividades de carácter esencialmente manual que emplean instrumentos para la elaboración de un producto.

#### **1. Datos de localización**

Área designada para señalar la localización geográfica detallada (provincia, cantón, parroquia, ciudad) del bien inmaterial, de acuerdo con la normalización vigente emitida por el INEC.

#### **2. Fotografía referencial**

Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación inventariada y descripción de la fotografía.

#### **3. Datos de identificación**

## 11. Datos de control

Área para detallar nombres de entidades y personas que intervienen en el inventario y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

El objetivo de las fichas es investigar los procesos que inciden en forma concomitante en la preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural material e inmaterial así como también destaca los conocimientos y saberes que se transmiten de generación en generación, de igual forma los objetos o productos de la actividad artesanal. INPC (2011).

### Etapas 2

#### Fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario

Esta ficha permite conocer la técnica artesanal para la elaboración del producto final. Al ser aplicada ayuda a conocer de forma profunda los ingredientes primarios empleados en la elaboración de un producto final.

#### 1. Productos primarios

##### Nombre del producto

Hace referencia a la forma tradicional con la que se denomina al producto elaborado y puede estar expresado en cualquier lengua nativa.

##### Nombre común

Información sobre las características de una planta o un animal, guiado por el sentido de observación, la imaginación, los sentimientos y hasta el sentido del humor.

##### Nombre científico

Cada organismo con características morfológicas únicas es conocido como especie; las especies con características similares forman un grupo llamado género.

##### Ancestralidad

Da a conocer la forma de preparación de los alimentos según la cultura de cada pueblo. Nativos: productos domesticados en Ecuador, prehispánicos no nativos: son productos que no

muy difícil o imposible de encontrar, poca gente sabe dónde obtenerla o hay datos sobre su estado y estos señalan que se encuentra en peligro de desaparecer.

Ficha patrimonio alimentario son productos primarios, recoge la información en el campo de la investigación y a cada producto se le añade toda la información y datos encontrados sobre el mismo. Permite conocer más acerca de ese producto como: su taxonomía y derivados. ATLAS (2014)

Se recolecta información de gran importancia, como el uso de los ingredientes tradicionales que hasta la actualidad son utilizados en las cocinas de los ecuatorianos, siendo el resultado de años de experimentación en busca de una mejor gastronomía. Se puede llegar a consumir ingredientes con gran sabor y alto valor nutricional importantes para el desarrollo humano.

### **Etapas 3**

#### **Encuesta**

La encuesta desarrollada apoya al levantamiento de información, la cual está compuesta de 18 ítems con opciones de respuesta variadas, de los cuales 3 primeros ítems enfocados al área personal; posteriormente para el ámbito de conocimientos previos se desarrollaron 5 ítems con preguntas cerradas; de igual forma para el ámbito de importancia se conformó 4 ítems y para el ámbito de comercialización fue de 6 ítems determinando el interés y aceptación de una ruta gastronómica por parte de los turistas que visitan el destino turístico.

### **Etapas 4**

#### **Validación de instrumentos**

Una vez estructurada la encuesta, se procedió a realizar una validación cualitativa por parte de docentes investigadores y profesionales inmersos en el área turística y hotelera, puesto que al ser este un proyecto investigativo se debe complementar y sustentar la encuesta bajo criterios académicos, se requiera la validación de los mismos.

Tras recibir la respuesta por parte de los expertos, se continuó con la aplicación del mismo cumpliendo con cualquier corrección y modificación de los instrumentos, considerando las

**Etapas 2**

**Discusión fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario**

La importancia de la realización de esta ficha radica en la parte simbólica, cultural e identidad para un país, ciudad o comunidad para ser considerada como patrimonio cultural alimentario y así transmitir los elementos primarios de generación en generación conociendo un poco de su historia y usos en la sociedad.

**Etapas 3**

**Discusión de la encuesta**

**Tabla 4**

*Análisis de Resultados*

Pregunta	Discusión
<b>AREA PERSONAL</b>	
1. ¿A qué rango de edad pertenece?	De las 3 opciones de respuesta, la edad de los turistas que visitan el cantón Esfíez es del: 5.1 % tiene menos de 18 años, el 32.3 % tiene entre 19 - 25 años, el 32.8% entre 26 - 35 años, el 15.4% tiene 36 - 45 años y el 14.4% tiene más de 45 años, evidenciando que no fue exclusivo para un grupo específico de edad.
2. ¿A qué género pertenece?	En base a las encuestas realizadas el resultado total de encuestados es de un 47.2% en el género masculino y un 52.8% en el género femenino, probando que no hay una gran diferencia entre ambos géneros y no predomina ninguno de los dos.
3. ¿A qué provincia pertenece?	Los resultados muestran que las personas que visitan el cantón llegan de las siguientes provincias: el 3.6% de Bolívar, el 1.5% de Carchi, 4.1% de Chimborazo, 5.6% de El Oro, 6.7% de Esmeraldas, 5% de Galápagos, 1.5% de Loja, 2.1% de Los Ríos, 1.5% de Napo, 1.5% de Orellana, 4.1% de Pastaza y 1% de Santo Domingo, demostrando que Cotacachi con el 13.3, Guayaquil con el 13.8, Tungurahua con el 16.9 y Pichincha con el 22.1% predominan con los porcentajes más altos.
<b>CONOCIMIENTOS DE LA MELCOCHA</b>	
4. ¿Conoce usted los ingredientes de la melcocha?	En base a la totalidad de encuestados solo el 4.6% tiene total conocimiento, mientras el 28.7% tiene conocimientos, el 21% está inseguro, el 23.1 % tiene pocos conocimientos y el 22.6% desconoce los materiales para la elaboración de este producto, siendo estos los porcentajes más altos indiscutiblemente no está claro cuáles son los ingredientes.
5. ¿Conoce usted el proceso de elaboración de la melcocha?	En base a la tabla de frecuencia los resultados de las encuestas manifiestan que del 100% de encuestados el 4.1% tiene total conocimiento, siendo que el porcentaje más bajo en conocer una técnica artesanal ancestral, mientras que el 31.3% tiene conocimientos, el 17.4% está inseguro, el 24.1% tiene pocos conocimientos y el 23.1% desconoce cómo es la elaboración de este producto.
6. ¿Estaría interesado/a en adquirir melcochas y sus derivadas?	Este resultado muestra evidentemente que el producto tiene un interés del 50.8% que probablemente si adquieren este producto, mientras que el 10.3% no está seguro, el 5.6% probablemente no le interesa y el 1% definitivamente no está interesado siendo porcentajes bajos en comparación.

<p>18. ¿Considera usted importante la creación de una ruta gastronómica sobre elaboración de la melcocha en el cantón Baños?</p>	<p>En base a las opciones de respuesta los encuestados evidencian que este planteamiento tiene una gran aceptación del 52.9% de acuerdo, al igual que el 38.5% está totalmente de acuerdo, el 8.7% está indeciso y el 0.5% está totalmente en desacuerdo con la creación de una ruta gastronómica sobre la elaboración de la melcocha en la ciudad turística de Baños.</p>
--	--

Fuente: Soris, A.(2021)

### Conclusiones

- La investigación permite establecer que en el cantón Baños no se aprecia como tal a la melcocha dentro de la gastronomía, siendo este un producto versátil al cual se le puede obtener mucho provecho y expandir una gran variedad en cuanto a generar algo nuevo y único que atrae al turista, por lo cual se piensa desarrollar "La Ruta de la melcocha".
- Para la ciudadanía una ruta alimentaria representa una gran importancia e impacto para la revalorización de un producto que genera fuentes de ingresos indiscutibles debido al alto consumo por parte de turistas, mejorando así la economía de una de las ciudades más turísticas del Ecuador.
- La gastronomía es una actividad relacionada con ingredientes, recetas y técnicas, en este caso se mantienen técnicas ancestrales y artesanales para realizar la melcocha que tiene gran aceptación, debido a una gran afluencia de viajeros, que buscan degustar de este producto, caramelos y jugo de caña que se elaboran en base a la caña de azúcar, gracias a sus múltiples presentaciones derivados del mismo las hacen las más famosas y también conocidas como las mejores melcochas del Ecuador en el pedacito de cielo.
- La denominada "La Ruta de la melcocha" trae el imaginario colectivo de una estrategia alternativa en cuanto a dar a conocer un turismo vivencial basado en la elaboración y fabricación de la melcocha como producto gastronómico a diferencia de solo adquirir un producto sin conocer ni ser parte del proceso u obtención del mismo, ofertando y comercializando principalmente en el contexto de una experiencia única y diferente.



## MATERIALES DE REFERENCIA

- Aguilar , N. (2010). La caña de azúcar y sus derivados en la huasteca san luís potosí méxico. *Scielo*, 11.
- Alvarado , J., Ube, J., & Vega , D. (2020). Impacto de la producción local en el desarrollo económico y territorial rural. Evidencias desde Ecuador. *Scielo*, 4.
- Andrade, C. (11 de Abril de 2017). *Noticias Ecuador* . Obtenido de Melcochas de Panela: <https://noticiasec.com/melcochas-de-panela-receta-y-preparacion/>
- Arias, S. (26 de Septiembre de 2020). *Ecuador travel*. Obtenido de <https://ecuador.travel/press/una-dulce-experiencia-con-manjares-ecuatorianos/>
- Cevallos, J. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo*.
- De la cruz, E., & Flores, B. (2011). Sabores dulces, una encrucijada étnica y multicultural. Caso Barlovento, Estado Miranda. *Scielo*.
- GAD. Municipal de Baños de Agua Santa. (2019). *Municipiobanos.gob.ec*. Obtenido de [https://municipiobanos.gob.ec/banos/images/LOTAIP2020/junio2020/PDOT\\_2019-2023-BORRADOR.pdf](https://municipiobanos.gob.ec/banos/images/LOTAIP2020/junio2020/PDOT_2019-2023-BORRADOR.pdf)
- González, Z. (2020). Potenciales turísticos . *Espacios*, 18.
- Hernandez, P. (2001). DESARROLLO (LOCAL): ¿ DE QUÉ ESTAMOS HABLANDO ?\*. *Scielo*, 18-19.
- Huertas, T., Cuétera , L., & Villarreal, M. (2019). Turismo gastronómico: actitudes, motivaciones y satisfacción del visitante en los cantones de Tungurahua. *Scientific Research*.
- Iglesias Católicas. (31 de Agosto de 2020). *Iglesias-católicas*. Obtenido de <https://iglesias-catolicas.com/ec/iglesia/banos-santuario-nuestra-senora-del-rosario-de-agua-santa/>
- Lozada, B. (2019). *Infoturismo*. Obtenido de <https://tungurahuanbanios.wixsite.com/banios/gastronomia>
- Marquez, C. (06 de Septiembre de 2018). *El caramelo artesanal es la especialidad*. Obtenido de *Revista Líders*: <https://www.revistalideres.ec/lideres/carameloartesanal-especialidad-bolivar-ecuador-produccion.html>

- Medina, C. (10 de Julio de 2021). Qué noticias. *Cómo se preparan las melcochas en Baños de Agua Santa, en Tungurahua, una tradición que pasa de padres a hijos*, págs. <https://quenoticias.com/noticias/melcochas-ecuador-recetas/>.
- Merino, A. (2018). Productos que ofrece la parroquia San José de Alluriquín. *Library*, 44-50.
- Ministerio de Turismo. (2018). *Turismo.gob.ec*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/banos-un-carismatico-y-tranquilo-lugar-al-pie-de-un-volcan/>
- Moreno , A., Zurita, R., Robalino, J., & Gallegos, R. (2020). Costumbres Culinarias de la Sierra Ecuatoriana. *Conciencia Digital*, 371-382.
- Novoa, C. (15 de Marzo de 2015). *El telégrafo*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/con/1/el-dulce-de-guayaba-una-golosina-patentada-en-banos>
- Ortiz, L., & Méndez , G. (2010). Producción de la melcocha y queso de atún a partir de tuna en el centro de México. *Cabi directo*, 20-21.
- Pérez, I. (25 de Septiembre de 2020). *Decoraciones de Tortas*. Obtenido de <https://decoraciondetortasweb.com/como-hacer-melcocha-de-panela-receta/>
- Petrocchi, M. (2001). Modelos teóricos aplicados al turismo. *Redalyc*, 18.
- Proaño, A. (20 de Octubre de 2019). *Baños-Ecuador*. Obtenido de <https://banos-ecuador.com/es-ec/tungurahua/banos-de-agua-santa/fiestas-religiosas/fiestas-octubrinas-banos-afj114tf0>
- Robalino, J. (2016). Incidencia de la gastronomía para elegir un destino. Caso de estudio: Baños de Agua Santa.Tungurahua-Ecuador. *Conciencia Digital*.
- Rodríguez, S. (27 de Julio de 2021). *Video en contexto*. Obtenido de <https://videoencontexto.com/2021/07/proceso-y-elaboracion-de-las-melcochas-parroquia-alluriquin-kevin-stalin/>
- Rodríguez, X., & Zea, C. (2019). Modelo de comercialización para las potencialidades productivas de los derivados. *Dialnet*, 391-414.
- Rojas, H. (2001). *Etimología de Chile*. Obtenido de Etimologí de Melcocha: <http://etimologias.dechile.net/?melcocha>
- Romero, J. (2018). La gastronomía como atractivo turístico primario en el centro histórico de Quito . *INNOVA Research Journal*.

- Salvador, F. (18 de Julio de 2018). *Los canastos*. Obtenido de Historia de la Melcocha: dulce típico: <https://www.loscanastos.me/post/2018/07/18/historia-de-la-melcocha-dulce-t%C3%ADpico>
- Sánchez, A. (08 de Junio de 2011). *Arte y Cultura*. Obtenido de <https://www.unicauca.edu.co/versionP/noticias/arte-y-cultura/documental-de-grupo-de-patrimonio-gastron%C3%B3mico-del-cauca-se-exhibe-en-evento-internacional>
- Silva, L. (10 de Septiembre de 2018). *La hora*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/tungurahua/noticia/1102184899/inicia-el-mes-del-turismo-en-banos-de-agua-santa->
- Taylor, E. (1871). Primitive Culture. En E. Taylor, *Cultura Primitiva* (págs. 11-29). Madrid: Ayuso.
- Valencia, D. (22 de Febrero de 2012). *Baños Ecuador*. Obtenido de <https://banosecuador.com/banos-el-destino-turistico-ideal-en-los-feriados/>
- Valencia, J. (04 de Diciembre de 2011). *La hora*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1101246396/don-jorge-el-primero-en-vender-melcochas>
- Villalva, M., & Inga, C. (2009). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL . *Scielo*, 10.
- Arteaga, G. (01 de Octubre de 2020). *Testsiteforme*. Obtenido de <https://www.testsiteforme.com/enfoque-cuantitativo/>
- Gómez, E. (2010). Un análisis descriptivo y fenomenológico de problemas. *Redalyc*, 10.
- Hernández, R. (29 de Abril de 2015). *Universidad de Colima*. Obtenido de <https://recursos.ucol.mx/tesis/investigacion.php>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: Ediecuatorial.
- Mata, L. (07 de Mayo de 2019). *Investigalia*. Obtenido de <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-de-investigacion-la-naturaleza-del-estudio/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2014). *Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas 'Patrimonio Alimentario'*. Quito: Ediecuatorial.
- Ramos, C. (2020). Los Alcances de una investigación. *ResearchGate*, 9.

Rodríguez, M. (30 de Septiembre de 2018). *ResearchGate*. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/329051321\\_Disenos\\_de\\_investigacion\\_de\\_Corte\\_Transversal](https://www.researchgate.net/publication/329051321_Disenos_de_investigacion_de_Corte_Transversal)

## ANEXOS

### Anexo 1. Encuesta



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



LA MELCOCHA Y LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN BAÑOS.

#### ENCUESTA

La encuesta es anónima y los resultados serán utilizados sólo con fines académicos, por lo mismo le invito a dar respuesta a las preguntas de manera veraz.

#### Objetivo:

Investigar sobre la melcocha y la gastronomía del cantón Baños

#### Instrucciones:

Marcar una X según corresponda en las siguientes preguntas.

#### A. ÁREA PERSONAL

1. ¿A qué rango de edad pertenece?

- Menos de 18
- 19 - 25
- 26 - 35
- 36 - 45
- Más de 45

2. Género

- Femenino
- Masculino

3. ¿A qué provincia pertenece?

- Azuay
- Bolívar
- Cañar
- Carchi
- Chimborazo

- Cotopaxi
- El Oro
- Esmeraldas
- Galápagos
- Guayas
- Imbabura
- Loja
- Los Rios
- Manabí
- Morona Santiago
- Napo
- Orellana
- Pastaza
- Pichincha
- Santa Elena
- Santo Domingo
- Sucumbios
- Tungurahua
- Zamora Chinchipe

**B. MELCOCHA**

4. ¿Conoce usted los ingredientes de la melcocha?

- Tengo total conocimiento
- Tengo conocimiento
- Inseguro
- Poco conocimiento
- Desconozco

5. ¿Conoce usted el proceso de elaboración de la melcocha?

- Tengo total conocimiento
- Tengo conocimiento
- Inseguro
- Poco conocimiento

Desconozco

6. ¿Estaría interesado/a en adquirir melcochas y sus derivados?

Seguro

Probablemente

No es seguro

Probablemente no

Definitivamente no

7. ¿Qué tipos de melcochas consume habitualmente?

Alfeñiques

Caramelos

Bastones

Paletas

Maní confitado

8. En general, ¿cómo calificaría a la melcocha?

Excelente

Buena

Promedio

Poco agradable

Desagradable

A. IMPORTANCIA DE LA MELCOCHA

9. ¿Qué tan satisfecho está con los diferentes tipos de melcochas?

Satisfecho

Muy satisfecho

Neutral

Muy insatisfecho

Insatisfecho

10. ¿Cuándo fue la última vez que adquirió este producto?

Menos de 1 mes

1 a 6 meses

6 meses a 1 año

No es seguro

- Otro

11. ¿Qué es lo que encuentras mejor de este producto?

- Fácil accesibilidad
- Diseño
- Sabor
- Creatividad
- Otro

12. ¿Considera usted a la melcocha como un dulce recuerdo u obsequio para regalar como muestra de a ver visitado el cantón?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

#### B. COMERCIALIZACIÓN DE LA MELCOCHA

13. ¿Conocía usted que Baños de Agua Santa es el mayor exportador de melcochas del país?

- Tengo total conocimiento
- Tengo conocimiento
- Inseguro
- Poco conocimiento
- Desconozco

14. Para su próxima compra, ¿qué probabilidades hay de que vuelva adquirir este producto?

- Muy probable
- Algo probable
- No estoy seguro
- Algo poco probable
- Muy poco probable

15. ¿Recomendaría las melcochas del cantón Baños?

- Seguro



- Probablemente
- No es seguro
- Probablemente no
- Definitivamente no

16. ¿Le gustaría ser partícipe de la elaboración de la melcocha?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

17. ¿Usted estaría de acuerdo en conocer las técnicas artesanales desde sus inicios ancestrales en la elaboración de la melcocha?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

18. ¿Considera usted importante la creación de una ruta gastronómica sobre elaboración de la melcocha en el cantón Baños?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Indeciso
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

Anexo 2. Instrumento de validación de la encuesta

**INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS**

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

**Apreciación.**

---

---

---

---

---

---

**Observaciones.**

---

---

---

---

---

---

que vuelva adquirir este producto				
15. ¿Recomendaría las melcochas del cantón Baños?				
16. ¿Le gustaría ser participe de la elaboración de la melcocha?				
17. ¿Usted estaría de acuerdo en conocer las técnicas artesanales desde sus inicios ancestrales en la elaboración de la melcocha?				
18. ¿Considera usted importante la creación de una ruta gastronómica sobre elaboración de la melcocha en el cantón Baños?				

**Opinión de aplicabilidad:**

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

Validado por: \_\_\_\_\_

Especialidad del evaluador \_\_\_\_\_

Lugar de trabajo: \_\_\_\_\_

Cargo que desempeña: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

### Anexo 3. Validación experto 1

#### INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

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

#### Apreciación.

Aplicable para turistas que llegan al cantón Baños.

#### Observaciones.

Ninguna

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

ESCALA				
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. Edad	X			
2. Género	X			
3. ¿A qué provincia pertenece?	X			
4. ¿Conoce usted los ingredientes de la melcocha?	X			
5. ¿Conoce usted el proceso de elaboración de la melcocha?	X			
6. ¿Estaría interesado/a en adquirir melcochas y sus derivados?	X			

7. ¿Qué tipos de melcochas consume habitualmente?	X			
8. En general, ¿cómo calificaría a la melcocha?	X			
9. ¿Qué tan satisfecho está con los diferentes tipos de melcochas?	X			
10. ¿Cuándo fue la última vez que adquirió este producto?	X			
11. ¿Qué es lo que encuentra mejor de este producto?	X			
12. Considera usted a la melcocha como un dulce recuerdo u obsequio para regalar como muestra de a ver visitado el cantón?	X			
13. ¿Conocía usted que Baños de Agua Santa es el mayor exportador de melcochas del país?	X			
14. Para su próxima compra, ¿qué probabilidades hay de que vuelva adquirir este producto?	X			
15. ¿Recomendaría las melcochas del cantón Baños?	X			
16. ¿Le gustaría ser participe de la elaboración de la melcocha?	X			
17. ¿Usted estaría de acuerdo en conocer las técnicas artesanales desde sus inicios ancestrales en la elaboración de la melcocha?	X			

18. ¿Considera usted importante la creación de una ruta gastronómica sobre elaboración de la melcocha en el cantón Baños?	X			
---	---	--	--	--

Opinión de aplicabilidad:

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

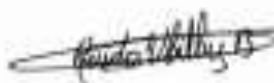
Validado por: Guido Ubilluz

Especialidad del evaluador Operador turístico

Lugar de trabajo: Operadora de turismo Alexander Tour S. A.

Cargo que desempeña: Presidente

Fecha: 03/12/2021



OPERADORA DE TURISMO  
**Alexander Tour S.A.**  
 RUC: 1891712274001  
 Luis A. Martínez y 16 de Diciembre  
 Email: alexander@alexatour.com  
 Telf: 2741151 BAÑOS - ECUADOR

Firma:

**Anexo 4. Validación experto 2**

**INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS**

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

**Apreciación.**

Aplicable \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Observaciones.**

Ninguna \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los items, y de ser necesario escriba las observaciones.

ESCALA				
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. Edad	X			
2. Género	X			
3. ¿A qué provincia pertenece?	X			
4. ¿Conoce usted los ingredientes de la melcocha?	X			
5. ¿Conoce usted el proceso de elaboración de la melcocha?	X			
6. ¿Estaría interesado/a en adquirir melcochas y sus derivados?	X			
7. ¿Qué tipos de melcochas consume habitualmente?	X			
8. En general, ¿cómo calificaría a la melcocha?	X			
9. ¿Qué tan satisfecho está con los diferentes tipos de melcochas?	X			
10. ¿Cuándo fue la última vez que adquirió este producto?	X			
11. ¿Qué es lo que encuentras mejor de este producto?	X			
12. Considera usted a la melcocha como un dulce recuerdo u obsequio para regalar como muestra de a ver visitado el cantón	X			
13. ¿Conocía usted que Baños de Agua Santa es el mayor exportador de melcochas del país?	X			



14. Para su próxima compra, ¿qué probabilidades hay de que vuelva adquirir este producto?	X			
15. ¿Recomendaría las melcochas del cantón Baños?	X			
16. ¿Le gustaría ser participe de la elaboración de la melcocha?	X			
17. ¿Usted estaría de acuerdo en conocer las técnicas artesanales desde sus inicios ancestrales en la elaboración de la melcocha?	X			
18. ¿Considera usted importante la creación de una ruta gastronómica sobre elaboración de la melcocha en el cantón Baños?	X			

**Opinión de aplicabilidad:**

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

**Validado por:** Francisco Torres

**Especialidad del evaluador:** Gastronomía

**Lugar de trabajo:** Universidad Técnica de Ambato

**Cargo que desempeña:** Docente

**Fecha:** 10-12-2021

**Firma:**  