



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

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de  
Licenciado (a) en Turismo

**“La cocina tradicional y la experiencia turística del Cantón  
Patate”.**

**Autora:** Segarra Briones Génesis Esther

**Tutor:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

**Ambato – Ecuador**  
**Diciembre, 2023**

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

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

**“LA COCINA TRADICIONAL Y LA EXPERIENCIA TURÍSTICA DEL CANTÓN PATATE”** del/la alumno/a Génesis Esther Segarra Briones, estudiante de la carrera de Turismo, 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, 22 de diciembre 2023

EL TUTOR

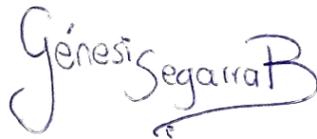
.....  
**Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.**  
**C.C.: 1803318169**

## AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**LA COCINA TRADICIONAL Y LA EXPERIENCIA TURÍSTICA DEL CANTÓN PATATE**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, 22 de diciembre 2023

LA AUTORA



.....  
Segarra Briones Génesis Esther

**C.C.: 1850143833**

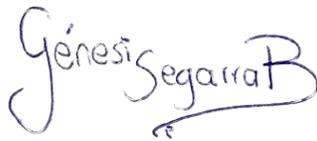
## **DERECHOS DE AUTOR**

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

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

Ambato, 22 de diciembre 2023

LA AUTORA

A handwritten signature in blue ink that reads "Génesis Segarra B." with a decorative flourish under the letter "B".

.....  
Segarra Briones Génesis Esther

**C.C.: 1850143833**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **“LA COCINA TRADICIONAL Y LA EXPERIENCIA TURÍSTICA DEL CANTÓN PATATE”** de Génesis Esther Segarra Briones, 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, 22 de diciembre 2023

Para constancia firman

\_\_\_\_\_  
ING. MARIA FERNANDA VITERI TORO, MG.    ING. LUIS RAFAEL TELLO VASCO, MG.

MIEMBRO CALIFICADOR

**C.C.: 1802903888**

MIEMBRO CALIFICADOR

**C.C.: 1801405141**

## DEDICATORIA

*Quiero dedicar esta tesis primero a Dios, porque gracias a su respaldo, guía, sabiduría e infinita bondad es que estoy aquí, siempre ha demostrado su bondad para conmigo y toda mi devoción es para él.*

*A mi familia, mis padres cuyo amor y sacrificio han sido incondicional en de mi educación y crecimiento personal desde siempre, son fundamentales en mi vida y en todo el proceso de mis estudios, siempre apoyándome física, económica y moralmente para poder realizar mis objetivos y ser una persona mejor cada día.*

*Se la dedico también a mis abuelitos, Rafael y Lucrecia cuyo apoyo, cariño y ejemplo han sido el aliento que me mantuvieron a lo largo de este proceso. Gracias por estar siempre presentes en mi vida.*

*Génesis Esther Segarra Briones*

## AGRADECIMIENTO

*Quiero expresar mi sincero agradecimiento a la Universidad Técnica de Ambato, en especial a la carrera de Turismo, por brindarme un entorno enriquecedor de crecimiento personal y profesional, ha sido mi segundo hogar durante estos últimos años, les agradezco a esta por permitirme aprender y desarrollar el conocimiento y por contribuir a mi formación no solo como profesional.*

*Así mismo, extendo mi agradecimiento a todos los docentes que me han compartido sus valiosos conocimientos a lo largo de mi etapa Universitaria, sus enseñanzas y su apoyo han sido importantes en mí y en especial quiero expresarme mi gratitud a mi tutor, el Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg que me ha orientado, guiado y apoyado incondicionalmente durante este proceso significativo en mi vida.*

*Génesis Esther Segarra Briones*

## ÍNDICE GENERAL

<b>CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....</b>	<b>ii</b>
<b>AUTORÍA DEL TRABAJO .....</b>	<b>iii</b>
<b>DERECHOS DE AUTOR .....</b>	<b>iv</b>
<b>APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....</b>	<b>v</b>
<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>vi</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE GENERAL.....</b>	<b>VIII</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS.....</b>	<b>IX</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS.....</b>	<b>X</b>
<b>RESUMEN EJECUTIVO .....</b>	<b>XI</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>XII</b>

### **CAPITULO II**

#### **MARCO TEÓRICO**

1.1 Antecedentes investigativos.....	1
1.2 Objetivos.....	20

### **CAPÍTULO II**

#### **METODOLOGÍA**

2.1 Materiales.....	21
2.2 Métodos .....	21

### **CAPÍTULO III**

#### **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

3.1 Análisis y discusión de los resultados.....	28
3.2 Verificación de hipótesis .....	79

### **CAPITULO IV**

#### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

4.1 Conclusiones.....	81
4.2 Recomendaciones .....	81
Propuesta.....	82

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> <i>Mapa del cantón Patate</i> .....	24
<b>Figura 2</b> <i>Pregunta 1 de la encuesta</i> .....	64
<b>Figura 3</b> <i>Pregunta 2 de la encuesta</i> .....	65
<b>Figura 4</b> <i>Pregunta 3 de la encuesta</i> .....	66
<b>Figura 5</b> <i>Pregunta 4 de la encuesta</i> .....	67
<b>Figura 6</b> <i>Pregunta 5 de la encuesta</i> .....	68
<b>Figura 7</b> <i>Pregunta 6 de la encuesta</i> .....	69
<b>Figura 8</b> <i>Pregunta 7 de la encuesta</i> .....	70
<b>Figura 9</b> <i>Pregunta 8 de la encuesta</i> .....	71
<b>Figura 10</b> <i>Pregunta 9 de la encuesta</i> .....	72
<b>Figura 11</b> <i>Pregunta 10 de la encuesta</i> .....	73
<b>Figura 12</b> <i>Pregunta 11 de la encuesta</i> .....	74
<b>Figura 13</b> <i>Pregunta 12 de la encuesta</i> .....	75
<b>Figura 14</b> <i>Pregunta 13 de la encuesta</i> .....	76
<b>Figura 15</b> <i>Plataforma PosterMyWall</i> .....	82
<b>Figura 16</b> <i>Creación de contenido en la plataforma PosterMyWall</i> .....	83
<b>Figura 17</b> <i>Creación de contenido en la plataforma PosterMyWall</i> .....	84
<b>Figura 18</b> <i>Revista digital subida a la plataforma Issuu</i> .....	85
<b>Figura 19</b> <i>Visita a establecimientos gastronómicos Patate</i> .....	104
<b>Figura 20</b> <i>Encuestas en el cantón Patate</i> .....	104
<b>Figura 21</b> <i>La Finka cafetería y huerto</i> .....	105
<b>Figura 22</b> <i>Levantamiento de información</i> .....	106

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Materiales.....	21
<b>Tabla 2</b> <i>Fiabilidad</i> .....	26
<b>Tabla 3</b> <i>Prueba del Chi-Cuadrado</i> .....	80

## **RESUMEN EJECUTIVO**

La cocina tradicional es un factor clave dentro de la elección de viaje pues los turistas buscan complementar su viaje viviendo nuevas experiencias y probando nuevos sabores por ende el objetivo principal del estudio es analizar la cocina tradicional y la experiencia turística del cantón Patate destacando la importancia de la comida local como un factor decisivo dentro de la elección de destino, impulsor del turismo y reflejo de identidad. Utilizando el enfoque cuantitativo con un diseño no experimental de tipo transversal se buscó demostrar la influencia de la cocina tradicional en la experiencia de los turistas que visitan el cantón Patate manejando dos instrumentos. Por un lado, para identificar la cocina tradicional se utilizó las fichas del INPC correspondiente a “Conocimientos y usos relacionados con la materia y el universo”, por medio de las cuales se recolectó información sobre características de los platos típicos como procedencia, técnicas culinarias, preparación, transmisión, entre otros. Por otro lado, para describir la experiencia turística del cantón se realizó una encuesta conformada por 13 preguntas, misma que fue aplicada a los turistas que consumen la gastronomía del lugar. Como resultados se obtuvo que en el Cantón Patate existen varios platos típicos que han trascendido hasta el día de hoy lo que contribuye y complementa la experiencia de visita de las personas que acuden al cantón afianzando la identidad del lugar. Como estrategia para difundir la cocina tradicional se propuso la creación de una revista digital con diseño llamativo y detalles de cada plato típico.

### **Palabras clave**

COSTUMBRES ALIMENTICIAS, TÉCNICAS CULINARIAS, TURISMO GASTRONÓMICO, PERCEPCIÓN DEL TURISTA, SERVICIO TURÍSTICO.

## **ABSTRACT**

Traditional cuisine is a key factor in the choice of travel as tourists seek to complement their trip by living new experiences and trying new flavors, therefore the main objective of the study is to analyze the traditional cuisine and the tourist experience of the Patate canton, highlighting the importance of local food as a decisive factor in the choice of destination, a driver of tourism and a reflection of identity. Using a quantitative approach with a non-experimental cross-sectional design, we sought to demonstrate the influence of traditional cuisine on the experience of tourists visiting the Patate canton, using two instruments. On the one hand, to identify the traditional cuisine, the INPC cards corresponding to "Knowledge and uses related to the material and the universe" were used to collect information on the characteristics of typical dishes such as origin, culinary techniques, preparation, transmission, among others. On the other hand, in order to describe the tourist experience of the canton, a survey was conducted with 13 questions, which was applied to tourists who consume the local gastronomy. The results showed that in Patate Canton there are several typical dishes that have transcended to this day, which contributes to and complements the experience of visiting the canton, strengthening the identity of the place. As a strategy to disseminate the cuisine

### **Keywords**

FOOD CUSTOMS, CULINARY TECHNIQUES, GASTRONOMIC TOURISM,  
TOURIST PERCEPTION, TOURIST SERVICE.

# CAPITULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1 Antecedentes investigativos

#### -Investigaciones antecedentes

En una anterior investigación hecha por **Lesano Geraldly (2022)**, a través de su tesis “La cocina local y el factor motivacional del visitante del cantón Patate” menciona que es importante identificar los factores decisivos que influyen en la elección de un destino turístico por parte de los visitantes del cantón Patate. Para lograrlo, empleó una metodología mixta que incluyó entrevistas, fichas gastronómicas y encuestas. Los resultados revelaron que la gastronomía local desempeña un papel fundamental en la motivación de los turistas. Además, la autora concluyó su estudio con una revista que presenta recursos visuales y audiovisuales sobre los platos típicos del cantón.

Según el estudio realizado por **Cuenca (2018)**, en su trabajo de investigación “La gastronomía como atractivo turístico de un destino: caso de estudio cantón Patate” se centra en la gastronomía como atractivo turístico en el Cantón Patate. Su objetivo es identificar la gastronomía local a través del análisis de establecimientos gastronómicos para impulsar el turismo gastronómico en la región. Destaca la importancia de este tipo de turismo para el desarrollo del Cantón Patate, debido a la calidad y relevancia de su oferta gastronómica. La autora utilizó una metodología descriptiva basada en fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural para crear una ruta gastronómica. Concluye que el turismo gastronómico es vital para el desarrollo económico, enfatizando la necesidad de mantener la satisfacción del cliente y fomentar la repetición de visitas a la oferta gastronómica local.

En relación con el estudio de la cocina tradicional **Tapia (2022)**, realiza la investigación titulada “La Cocina tradicional en el Turismo en México” donde se concreta que la cocina tradicional es un reflejo completo de la cultura de una sociedad y su identidad, y que el turismo global está cada vez más relacionado con la comida. Se lleva a cabo un estudio en dos fases para evaluar la importancia de la cocina tradicional en el turismo en México

y su impacto en la diversificación de la oferta turística. La primera fase muestra la relevancia de la cocina tradicional en el turismo a nivel nacional e internacional, citando ejemplos de países como China, Tailandia, México y Brasil. Además, se nota un creciente reconocimiento hacia los actores de la cocina tradicional, como cocineras tradicionales, chefs y académicos.

El papel de las tradiciones culinarias de la cocina tradicional es importante en el impulso del turismo centrado en la gastronomía. De acuerdo con Aguilar (2020), en su trabajo de investigación “La cocina tradicional: como propuesta para impulsar el turismo gastronómico sostenible en las comunidades vulnerables de Cartagena de Indias” se centra en cómo las tradiciones culinarias regionales pueden impulsar el turismo gastronómico en áreas desfavorecidas de una localidad, desde una perspectiva de desarrollo sostenible. Realiza una revisión minuciosa de investigaciones previas a nivel internacional y local y destaca productos culinarios característicos de comunidades vulnerables. Se utiliza una metodología de revisión de documentos secundarios. Como resultado, se propone la creación de una Mesa Gastronómica Multisabor basada en preparaciones culinarias tradicionales y recursos locales, para promover el turismo gastronómico sostenible.

El artículo “Cocinas tradicionales: entre la cultura y el patrimonio, el cambio social y la salud” realizado por Medina y Aguilar (2020), analiza la relación entre la cocina tradicional, la cultura alimentaria, el patrimonio y la salud en un período de cambio social acelerado. Se destaca que hasta finales del siglo XX la comida y la cocina no eran consideradas como componentes culturales. A medida que los conceptos de "Cultura" y "Patrimonio" se expandieron, la alimentación comenzó a recibir reconocimiento en el ámbito del patrimonio cultural. Se reconoce que el patrimonio cultural se construye a través de la selección de elementos culturales, lo que influye en los discursos sociales, especialmente en relación con la salud pública. El artículo explora cómo se conciben y se interpretan las cocinas tradicionales en este contexto de evolución cultural.

En la investigación titulada “Del recurso atractivo a la experiencia turística” en donde Font Aranda y Abreu García (2021), analizan la importancia de proporcionar a los turistas una experiencia memorable que los motive a volver y disfrutar del lugar. El

objetivo del estudio es distinguir conceptos clave en la actividad turística, como recursos, atractivos, productos, ofertas y experiencias turísticas, fundamentales para la gestión. Concluye que los elementos turísticos son la base de la actividad turística y dan forma al producto y la oferta, los cambios actuales requieren el diseño de experiencias en las que los visitantes se involucren y utilicen todos sus sentidos para convertir su estancia en una experiencia memorable.

La autora **Gama Garduño (2021)**, en su trabajo de tesis “La Experiencia Turística desde la Antropología del Turismo” hace hincapié en que la perspectiva cultural de la experiencia turística es esencial en la antropología de la experiencia, pues el turismo es una práctica que enriquece la comprensión mutua entre diferentes grupos sociales. La investigación se centra en analizar la evolución de los estudios sociales en antropología del turismo, desde los pioneros hasta la actualidad, identificando temáticas y enfoques teóricos clave.

En la investigación “Cómo diseñar una experiencia turística” **Rodríguez (2016)** menciona que el turismo es una industria en crecimiento y su evolución está vinculada a la sociedad. Se resalta que la experiencia turística se ha vuelto esencial desde la década de los sesenta y se ha popularizado desde los setenta. Diversos autores han analizado la autenticidad y la fenomenología de estas experiencias a lo largo del tiempo, reconociendo su importancia en el desarrollo personal de los turistas. Se enfatiza que estas experiencias no son simplemente productos, sino procesos mentales y estados emocionales para los viajeros.

En el artículo de investigación realizada por **Castillo y Cruz (2022)**, “La innovación en el sector turístico: una aproximación a los servicios y la cocreación de experiencias” establece que la innovación en el turismo es esencial para su competitividad global. El turismo puede contribuir a reducir la pobreza y avanzar en los Objetivos de Desarrollo Sostenible al generar empleo, preservar la cultura y promover el emprendimiento. Se centra en crear experiencias únicas, distinguiéndose de la producción de bienes. La innovación se relaciona con la cocreación, y se enfatiza la necesidad de analizar el turismo de manera única, no como un imitador.

El reconocimiento y el uso del patrimonio alimentario como parte del patrimonio en general es un fenómeno reciente. En el trabajo titulado “Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo. Reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas

gastronómicas” **Ribas y Mulet (2019)**, enfatizan en que, aunque la industria turística ha comenzado a prestar atención al aspecto lúdico de la gastronomía como un complemento de la experiencia turística, la relación entre alimentación y patrimonio es un campo de estudio reciente en la antropología social, que se desarrolló en la década de 1990. Se mencionan proyectos y esfuerzos para identificar y valorar productos alimentarios tradicionales, lo que ha contribuido a consolidar la presencia del patrimonio alimentario en la sociedad actual.

#### **-Teoría, modelo o posición filosófica**

El presente proyecto de investigación, para su desarrollo, tomó como base el modelo conceptual de Gitelson y Klenosky, este es muy utilizado en el campo del turismo con el fin de analizar el proceso de transmisión de información y recomendaciones de destinos turísticos a los visitantes destacando el papel de las agencias de viajes como intermediarios en la distribución de información y recomendaciones a los turistas, así mismo aborda los canales de distribución en el turismo y la influencia de los factores de empuje en la motivación de los turistas. El modelo sugiere que los investigadores pueden estudiar la relación entre la cocina tradicional y el turismo utilizando una variedad de métodos de investigación, como encuestas, entrevistas, observación y análisis de datos **(Klenosky y Gitelson, 1998)**.

En esta investigación, se implementa el modelo conceptual de Gitelson y Klenosky, explorando la relación entre la cocina tradicional del Cantón Patate y la experiencia turística de los visitantes. Esta teoría se centrará en analizar el papel fundamental de los establecimientos clave en la distribución de información y recomendaciones gastronómicas en donde el análisis de los datos recopilados permitirá examinar en profundidad la relación entre la información proporcionada por los establecimientos , las preferencias gastronómicas de los turistas y su experiencia general en el Cantón Patate, generando así valiosas conclusiones y recomendaciones para la promoción efectiva de la cocina tradicional en el contexto turístico.

## **-Desarrollo teórico de la variable independiente**

### **La cocina Tradicional**

#### **Concepto**

La cocina tradicional hace referencia a la comida autóctona que se identifica con una ubicación geográfica en específico y se transmite a través del tiempo como parte del legado cultural de un lugar. La cocina tradicional hace referencia a la elaboración de alimentos mismos que son heredados a través de las generaciones utilizando los ingredientes, técnicas y métodos propios de una cultura específica (**García y González, 2020**).

La cocina tradicional se define como el método de preparación y cocción de alimentos transmitido a lo largo de generaciones dentro de una cultura o región específica. Está arraigada en la historia y la identidad cultural de un lugar, y se caracteriza por el uso de ingredientes locales y técnicas culinarias tradicionales. Su objetivo principal es preservar las recetas y técnicas autóctonas, manteniendo los sabores, aromas y texturas distintivos de una cultura culinaria en particular. Con frecuencia, los platos tradicionales se basan en ingredientes que se encuentran fácilmente en el entorno local, aprovechando los recursos naturales y agrícolas de la región (**Unigarro, 2010**).

#### **La gastronomía como patrimonio intangible**

La gastronomía tradicional es considerada como un patrimonio intangible en muchas culturas, esta práctica no solo se enfoca en la elaboración de platillos, sino también en la transmisión de historias y costumbres regionales. Desde la antigüedad, la gastronomía tradicional ha sido uno de los elementos clave que definen la identidad cultural de cada comunidad y es por ello, que ha sido preservada de generación en generación (**Parra, 2018**).

La preservación de la gastronomía tradicional no solo es importante por su valor cultural, sino también por su impacto en la economía local. Según el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, la gastronomía tradicional puede ser vista como un atractivo turístico, lo cual genera una importante fuente de ingresos en varias regiones (**Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), 2013**).

Sin embargo, la gastronomía tradicional enfrenta varios retos en la actualidad, como la globalización y la modernización de la industria alimentaria. Estos retos amenazan la preservación y práctica de esta forma culinaria. A pesar de ello, algunos esfuerzos recientes han permitido la promoción y difusión de la gastronomía tradicional, como la creación de festivales gastronómicos y la implementación de iniciativas gubernamentales **(Alpizar, 2017)**.

En conclusión, la gastronomía tradicional es un patrimonio intangible invaluable para muchas culturas, un elemento fundamental de su identidad cultural y una posible fuente de desarrollo económico. A través de la promoción, preservación y valoración de la gastronomía tradicional, se puede reconocer y preservar la diversidad cultural del mundo **(PNUD, 2013)**.

### **Turismo cultural**

Este tipo de turismo vende aspectos únicos de las culturas y ofrece nuevas formas de entender qué es auténtico. **Santana (2003)**, plantea que el turismo cultural implica viajar y explorar principalmente con el interés en la cultura, incluyendo visitas a lugares históricos, monumentos, eventos culturales, y manifestaciones artísticas. Esta forma de turismo se enfoca en la apreciación de aspectos culturales e históricos, y puede incluir tanto lo antiguo como lo actual.

Desde el punto de vista de **Villalva e Inga (2021)**, la gastronomía también es un elemento crucial dentro del turismo cultural gracias a su relación con rituales y creencias ancestrales convirtiéndola en una herramienta para promover la actividad turística a través de la comida local. El patrimonio alimentario son las tradiciones y conocimientos que forman parte de las cocinas, consideradas como expresiones de una herencia cultural, esta herencia cultural se define como la incorporación colectiva de los valores culturales, sociales, históricos y geográficos que moldean la gastronomía tradicional.

### **Preservación de la gastronomía**

La importancia de preservar la gastronomía radica en que la comida está conectada a la memoria cultural de un lugar y no se limita a satisfacer el hambre, sino que crea una memoria y deja huellas en la conciencia del consumidor que lo conectan con las raíces

locales. La textura, sabores y olores de los alimentos, así como las emociones, tienen un impacto significativo en la memoria y en la formación de gustos culinarios. La memoria culinaria es esencial para la identidad y sentido de pertenencia desempeñando también un papel en la celebración de eventos significativos y la conexión con tradiciones y rituales culturales **(Drobe y Álvarez, 2021)**.

### **Tradición culinaria**

Las costumbres alimentarias perduran gracias a su constante transformación en un proceso dinámico y estrechamente vinculado con la etnia y la identidad, la gastronomía es el resultado de la refinación y evolución de ese proceso, en tanto que éste a su vez es una derivación o evolución de la cocina, tal como la cocina es una derivación de la alimentación. Las tradiciones culinarias perduran gracias a la constante práctica de ellas para mantenerlas vivas al pasar del tiempo **(Bahls et al., 2019)**.

En este sentido, la gastronomía es conceptualizada como alimentación patrimonializada que abarca saberes, creencias y prácticas sociales cotidianas y extraordinarias relacionadas con la alimentación, integrados y activados por ciertos agentes sociales como símbolos representativos de un grupo en particular. Así, los elementos heredados son reinterpretados a través de ideas contemporáneas, desarrollando nuevos usos y funciones **(Hernández, 2018)**.

### **Recetas Familiares**

Las recetas familiares son aquellas preparaciones transmitidas de generación en generación que son de gran relevancia en el turismo gastronómico porque constituyen un recurso valioso para enfatizar la cultura local y la vivencia culinaria en un lugar turístico. Estas recetas heredadas a lo largo del tiempo reflejan la riqueza cultural y las costumbres culinarias propias de una determinada área **Gutiérrez (2020)**.

### **Trascendencia gastronómica**

Aunque la gastronomía ha ido evolucionando gracias a factores internos y externos como la influencia de hábitos y costumbres o el clima, condición social, entre otros, se han descuidado varias recetas características sin embargo debido a que los platos típicos de

una zona son los que contienen abundante herencia cultural rememorando años de tradición, experiencias, saberes y formas de preparación, no se pierde en su totalidad pues mantiene un impacto significativo en la sociedad **(Escalante et al., 2023)**.

### **Oferta gastronómica**

Se entiende al conjunto de servicios o productos que están a la disposición para el turista al momento de realizar su viaje que deben estar en constante evolución para cubrir las crecientes expectativas de los clientes, especialmente si es que se trata de comida. Es importante entregar una oferta gastronómica innovadora que incluya platillos equilibrados, variados, de calidad, sabrosos, al igual de información relevante, puede ser cultural o nutricional, para otorgar al turista un plus añadido **(Bendig et al., 2021)**.

La actividad turística en un lugar es un punto clave para mejorar sus ingresos económicos, la economía local se beneficia del turismo al impulsar el desarrollo y actividad económica del lugar generando fuentes de empleo y adaptándose a la demanda de los consumidores. También implica la capacidad de reinvertir en la misma comunidad el excedente económico generado localmente y desarrollarse en respuesta a las necesidades internas **(Marcillo et al., 2019)**.

### **Cultura y tradiciones**

La cultura y las tradiciones son el conjunto de costumbres, creencias, festividades religiosas, costumbres gastronómicas, actividades productivas, formas de vida y prácticas autóctonas que son compartidas dentro de un grupo de personas las cuales reflejan la identidad de un pueblo o comunidad. Su importancia radica en que ayudan a preservar la historia, pensamientos y valores manteniendo una cultura viva a través de las generaciones **(Gordillo Mera et al., 2021)**.

La gastronomía es un elemento importante en la cultura y tradiciones de una región, la comida típica, en especial es una expresión de la identidad cultural de una determinada comunidad gracias a que refleja costumbres, creencias y valores. En los últimos tiempos, la degustación de alimentos típicos se ha convertido es una experiencia cultural misma que permite vivir gustos y sensaciones diferentes al que se acostumbra comúnmente lo

que permite al visitante conocer y adentrarse en la cultura de la localidad (**Espinoza, 2020**).

### **Técnicas culinarias**

Una técnica culinaria comprende un conjunto de procesos y métodos dirigidos a preservar, transformar y realzar el sabor de los alimentos. Estas prácticas involucran desde preparaciones en frío, como la limpieza hasta la cocción. Estas técnicas tienen como propósito eliminar posibles microorganismos dañinos, ablandar los alimentos para mejorar su digestión y la modificación de aspectos como el color, el aroma y el sabor a través de la incorporación de ingredientes y aromatizantes (**López, 2019**).

Estas técnicas culinarias son de relevancia en el ámbito turístico porque son un importante atractivo turístico que permite a los visitantes aprender sobre cultura local y experimentarla de cerca. Debe haber una colaboración de las instituciones públicas, privadas y turísticas para desarrollar programas gastronómicos de innovación con el objetivo de aprovechar el potencial turístico de las técnicas culinarias ancestrales. Los talleres de cocina, visitas a mercados locales y degustaciones de platos tradicionales son alternativas para alcanzar dicho potencial (**Villalva e Inga, 2020**).

### **Participación de la comunidad local**

Dentro del turismo, la participación de la población es un ente fundamental pues garantiza que la actividad turística se desarrolle de una mejor manera, teniendo en cuenta las necesidades de la comunidad local y otros factores de importancia como la sostenibilidad y el cuidado de la localidad. La comunidad local debe estar involucrada en el desarrollo de productos y servicios turísticos, para que el turismo culinario sea beneficioso para todos. Por otro lado, mejora la experiencia turística haciendo que los turistas se sientan parte de la comunidad visitada y se lleven una experiencia completa y satisfactoria, sin embargo, muchas de las veces la población no cuenta con la información necesaria o existe desconocimiento de los beneficios del turismo (**García et al., 2020**).

## **Turismo culinario y desarrollo local**

El turismo culinario y el desarrollo local están estrechamente vinculados ya que la gastronomía local puede desempeñar un papel fundamental en la promoción del crecimiento económico y social de una comunidad al destacar los sabores, ingredientes y técnicas culinarias propias, el turismo culinario puede atraer visitantes interesados en explorar la autenticidad y diversidad de la cocina local. Cuando se fomenta el turismo culinario se crea una demanda de productos y servicios locales en donde los establecimientos de comida tradicional, así como los productores locales de alimentos pueden beneficiarse de la afluencia de turistas que buscan experimentar la auténtica cocina local (**Castellón y Fontecha, 2017**).

Asimismo, el turismo culinario puede fomentar el desarrollo sostenible de una comunidad. Al promover el uso de ingredientes locales y de temporada, se apoya la producción agrícola local y se reduce la dependencia de alimentos importados. Además, se pueden implementar prácticas sostenibles en la cadena de suministro de alimentos, como la promoción de la pesca responsable o la agricultura orgánica, lo que contribuye a la conservación del medio ambiente y al bienestar de la comunidad (**Gutiérrez, 2020**).

## **La gastronomía como atractivo turístico**

La gastronomía es un atractivo turístico valioso, juega el papel de atractivo porque brinda a los turistas una forma de experimentar la cultura local de una manera que no se puede replicar en otros lugares en donde los turistas pueden probar platos que no están disponibles en su lugar de origen y pueden aprender sobre las técnicas culinarias propias que se utilizan para prepararlos. Adicional, la diversidad culinaria y la posibilidad de explorar la cocina local en restaurantes, mercados y puestos de comida callejera son un fuerte incentivo o motivación al momento de elección de viaje (**Manfugás et al., 2019**).

## **La sostenibilidad del turismo culinario**

El turismo culinario sostenible es una herramienta que apoya el desarrollo tanto social, cultural, ambiental como económico de una comunidad en específico. Se basa en el uso responsable de los recursos naturales, como los ingredientes, el agua y la energía, lo que

ayuda a proteger el medio ambiente y garantizar que los recursos estén disponibles para generaciones futuras. Es una tendencia que está creciendo en popularidad, puesto que los turistas están cada vez más interesados en experimentar la cultura local de una manera sostenible. Por ejemplo, en la actualidad se ofrece tours gastronómicos en donde se pueda visitar a productores locales permitiendo a los turistas aprender sobre la producción de alimentos y apoyar a los agricultores locales, otro ejemplo es servir alimentos de origen local y de temporada en los restaurantes para reducir el impacto ambiental del turismo culinario **(Loya y Fusté, 2021)**.

Es una evolución de la industria que se considera esencial para su éxito a largo plazo debido a una serie de factores clave como son: el uso de ingredientes locales y de temporada, una disminución del desperdicio de alimentos y la adopción de prácticas respetuosas con el medio ambiente. Además, esta sostenibilidad impulsa el bienestar laboral y se dedica a brindar experiencias culinarias singulares, de alta calidad y mismo tiempo aboga por la promoción de una alimentación saludable garantizando la accesibilidad para todos los huéspedes **(Teege, 2019)**.

### **Educación gastronómica**

La educación gastronómica es el proceso de aprendizaje sobre la gastronomía que incluye la historia, la cultura, la producción, la preparación y el consumo de alimentos. Es un campo interdisciplinario que abarca disciplinas como la nutrición, la antropología, la sociología, la economía y es crucial para aumentar la conciencia alimentaria en la sociedad, esta debe estar basada en la nutrición, el conocimiento culinario y la disponibilidad del producto local. Puede ayudar a las personas a llevar una vida más saludable, a comprender mejor otras culturas y a disfrutar de la cocina como una forma de expresión artística **(Parra et al., 2023)**.

Al mejorar la calidad de la experiencia culinaria, la educación gastronómica impulsa el turismo. Los profesionales educados en gastronomía pueden preparar platos únicos, deliciosos y al mismo tiempo innovar y crear nuevas interpretaciones de platos tradicionales lo que atrae a los turistas que buscan experiencias culinarias fuera de lo común. También fomenta la preservación de las tradiciones culinarias locales, agregando valor al destino y destacando la importancia de la comida como parte de la cultura local,

esto mejora la oferta turística al diversificarla y manteniendo el turismo sostenible y generando empleo en los sectores de la alimentación (**Llampasi, 2021**).

## **-Desarrollo teórico de la variable dependiente**

### **La experiencia turística**

#### **Concepto**

La experiencia turística es aquella vivencia que una persona experimenta cuando viaja a un lugar distinto a su hogar y que le permite conocer nuevas culturas, tradiciones, paisajes y gastronomía en donde los turistas están interesados en tener vivencias verdaderas que les permitan conectarse directamente con la cultura local y así tener una experiencia más auténtica. Por lo tanto, la experiencia turística trata de una vivencia única e irremplazable misma que tiene un valor particular y que se complementa por los elementos que la componen como los alojamientos, transportes, actividades y servicios turísticos en general **García (2018)**.

#### **Actividades turísticas**

Son aquellas actividades de ocio que realizan las personas en su tiempo libre, estas suelen implicar el viajar y conocer lugares nuevos fuera de su entorno habitual aprovechando el entorno natural o cultural con fines recreativos, de negocios, relajación, descanso o como visita a atracciones turísticas. Las actividades turísticas son una parte importante de la experiencia turística, al elegir actividades adecuadas los turistas pueden disfrutar de su viaje y comprender mejor los lugares que visitan, es así que existen las actividades pasivas y activas, por un lado, las pasivas son aquellas que no requieren de un esfuerzo físico por parte del turista como por ejemplo visitar un museo o un espectáculo y por otra parte, las actividades activas que si requieren un esfuerzo físico como el rafting o surf (**Benavides, 2019**).

Las actividades turísticas pueden ayudar a desarrollar la industria gastronómica al promover y mostrar las ofertas culinarias únicas de una región o país, el turismo gastronómico que se centra en explorar y experimentar la cultura alimenticia de una localidad puede atraer turistas para generar demanda de platos y productos alimenticios

localidad puede atraer turistas para generar demanda de platos y productos alimenticios locales y brindar a los viajeros una experiencia auténtica ayuda a dar a conocer los restaurantes, emprendimientos ampliando la variedad de opciones turísticas y generando un impacto económico positivo del destino **(Santamaría y López, 2019)**.

### **Percepción del turista**

La percepción de los turistas es la forma en la que estos experimentan un destino turístico y es fuertemente influenciada por características individuales, factores demográficos y experiencias anteriores es por eso que la imagen de un destino juega un papel fundamental en la formación de la percepción de los visitantes, al conocer esta percepción se desarrolla la actividad turística de mejor manera dado que se determina la satisfacción del turista y su intención de repetir el viaje y así mismo las personas profesionales en turismo pueden evaluar y crear experiencias turísticas más satisfactorias para futuros clientes **(Pasaco et al., 2023)**.

Las experiencias gastronómicas desempeñan un importante papel dentro de la satisfacción de los turistas, la percepción del turismo gastronómico ofrece oportunidades para que los visitantes exploren tanto los platos como los productos a través del agroturismo, festivales gastronómicos o talleres de cocina local por lo cual, una percepción positiva por parte de los turistas es un factor clave en la selección de destinos y en su satisfacción en general **(Gómez et al., 2020)**.

### **Motivaciones turísticas**

La motivación turística son los factores o razones que impulsan a una persona a practicar el turismo por distintas razones como descanso, relajación, conocer, visitar algo nuevo etc. Las motivaciones pueden variar de acuerdo al tipo de turismo a realizarse, por ejemplo, en el turismo de aventura los elementos motivacionales son el riesgo, la adrenalina, la emoción en lugares mayormente de naturaleza. Comprender los motivos es esencial para aplicar estrategias de publicidad y marketing pues ayuda a comunicar eficazmente el mensaje clave de marketing a los turistas potenciales **(Sandoval A et al., 2018)**.

Es importante recalcar que, la motivación turística puede ser influenciada por varios factores como el clima, la búsqueda de novedades, la necesidad de salir de la rutina, la interacción con la familia, la necesidad de distinguirse del grupo social, cada turista puede tener diferentes motivaciones y prioridades al momento de realizar su viaje (**Álvarez Palma, 2017**).

### **Factores que influyen en la lealtad del cliente**

La lealtad del cliente es la probabilidad de que los clientes regresen a consumir en una específica empresa, los factores que influyen en la lealtad del cliente son la calidad del servicio ofrecido, mismo que incluye factores como la confiabilidad, seguridad y la factibilidad; y la satisfacción del cliente en donde influyen aspectos como el producto, el servicio y el precio. La calidad de estos elementos influye directamente en la satisfacción de los clientes lo que afecta a la lealtad de los mismos, sin embargo, es importante recalcar que los factores dependen según el tipo de turismo específico pues cada empresa turística tiene diferentes factores que influyen en la lealtad de sus clientes (**Martelo et al., 2020**).

Dentro de la industria gastronómica, la calidad de los alimentos, buena calidad del servicio, el entorno, la equidad de precios, el prestigio del restaurante, son factores que tienen impacto positivo en la satisfacción, la confianza y la lealtad de los clientes. El marketing desempeña un papel decisivo para generar lealtad a través de creación de experiencias memorables, programas de fidelización, comunicación directa con los clientes y personalización de experiencias (**Pastrana y Sedán, 2020**).

### **Turismo de experiencias**

El turismo experiencial hace referencia a los viajes que incluyen interacciones únicas y memorables que involucran la emociones, conexiones y autodescubrimiento de los turistas con el destino visitado, aquí el viajero vive un cambio de paradigma más significativos y personalizados proporcionando recuerdos duraderos, mayor satisfacción, conexión con la localidad y el entorno, entre muchos otros factores (**Vergopoulos, 2016**).

Es una forma de turismo basado en brindar al turista experiencias únicas con el propósito de que los viajeros encuentren más que una simple visita sino más bien que obtengan una vivencia en la cual puedan conectarse con la cultura, historia y cotidianidad de la localidad. Estas experiencias pueden ser variadas, desde actividades de naturaleza como el senderismo o escalada, como también actividades aprovechando la gastronomía enfatizando en la importancia de las emociones que implica, actualmente este tipo turismo está en auge pues los viajeros buscan experimentar viajes más auténticos y memorables **(Font y Abreu, 2020)**.

### **Satisfacción del cliente**

En palabras de **Lara (2020)**, la satisfacción del cliente es esencial en la industria del turismo porque puede tener un impacto significativo en la percepción del destino turístico y la lealtad del cliente, la base fundamental radica en la actitud y el compromiso de las personas dentro de la organización, quienes deben estar alineados con la visión de la empresa sobre este concepto del cliente con el fin de atraerlo. Por lo tanto, las empresas turísticas deben asegurarse de ofrecer experiencias de calidad y personalizadas que satisfagan las necesidades y expectativas del turista para aumentar la satisfacción del cliente y reducir la probabilidad de que los clientes opten por otros destinos turísticos.

Garantizar la satisfacción del cliente sigue siendo un objetivo primordial en la industria turística puesto que es fundamental para asegurar la fidelidad del cliente y el boca a boca positivo en el mercado. Mantener a los clientes satisfechos impulsa la reputación de compra es por eso que las empresas dedicadas al turismo deben proporcionar experiencias más específicas y personalizadas con una alta calidad en servicio cubriendo necesidades y expectativas para mejorar la experiencia de los visitantes **(Khan et al., 2020)**.

Es crucial mantener a los clientes satisfechos en la industria turística para asegurar su regreso y fomentar el boca a boca positivo. La calidad del destino depende en gran medida de la satisfacción del cliente, lo que la convierte en una parte fundamental. Entonces, las empresas turísticas deben asegurarse de cumplir con las necesidades y expectativas de los turistas a través de la personalización y la atención a los detalles. Además, ofrecer experiencias únicas y memorables puede mejorar la satisfacción del cliente y promover la lealtad a largo plazo **(Moreno y Moreno, 2016)**.

## **Calidad del producto**

La calidad del producto es la capacidad de un producto o servicio para satisfacer las necesidades del cliente. Se trata de un concepto subjetivo, que depende de la percepción del cliente. La importancia de la calidad del producto radica en que es un factor clave para la satisfacción del cliente puesto que un cliente satisfecho es más propenso a volver a comprar un producto o servicio y a recomendarlo a otros. Para garantizar la calidad del producto las empresas deben implementar un sistema de calidad, mismo que debe definir los requisitos del producto, los procesos de control y las acciones correctivas (**Andrada, 2019**).

En el turismo su importancia radica en que es un factor clave para la satisfacción del turista. Un producto turístico de alta calidad puede atraer a más turistas, ya que estos están más dispuestos a visitar un destino que ofrece una experiencia de alta calidad. Esto, a su vez, impulsa la reputación del destino, la fidelización de visitantes y contribuye al crecimiento económico y la sostenibilidad, destacando la necesidad de ofrecer servicios y experiencias excepcionales para competir en un mercado turístico cada vez más exigente (**Castellucci, 2009**).

## **Medición de la satisfacción del cliente**

El proceso de recopilar y analizar información sobre cómo los clientes perciben un producto o servicio se conoce como medición de la satisfacción del cliente. Esta información se puede utilizar para aumentar la satisfacción del cliente y, en última instancia, el éxito de la empresa. Para medir la satisfacción del cliente se pueden emplear varias técnicas como encuestas, reseñas de productos, análisis de datos de clientes y entrevistas. Las encuestas son más comunes y versátiles realizadas en varios formatos; las reseñas de productos ofrecen una visión informal de la satisfacción; los datos de clientes proporcionan información valiosa a través de compras, devoluciones y quejas y las entrevistas permiten obtener detalles específicos sobre la satisfacción del cliente, con opciones de realizarse en diversos formatos. Todas estas herramientas son esenciales para comprender y mejorar la experiencia del cliente (**Méndez Díaz et al., 2021**).

La importancia de la medición de la satisfacción del cliente para el turismo está en que permite a los destinos turísticos comprender mejor a sus visitantes y sus necesidades y con esta información poder mejorar la experiencia turística, lo que puede conducir a un aumento de la satisfacción del cliente, la lealtad y los ingresos (**Aranda et al., 2020**).

### **Promoción de atractivos**

La promoción de atractivos turísticos es fundamental para atraer a los turistas y aumentar el flujo de visitantes en una región. En un estudio publicado recientemente en la revista *Journal of Destination Marketing & Management*, "la promoción efectiva es esencial para el crecimiento del turismo y el desarrollo de los destinos turísticos" **Jiang (2012)**, menciona la promoción de atractivos turísticos debe ser creativa y atractiva para captar la atención de los turistas potenciales y persuadirlos a visitar el destino. Además, la aplicación de tecnologías como redes sociales y realidad virtual puede mejorar significativamente la efectividad de la promoción de atractivos turísticos.

Para **Statista (2021)**, la promoción efectiva de los atractivos turísticos es de gran importancia para atraer a los turistas y fomentar el desarrollo de los destinos turísticos y el uso de tecnologías digitales es clave para esta promoción de destinos turísticos y para atraer turistas potenciales. Las redes sociales, los motores de búsqueda y los sitios web especializados son canales importantes para llegar a una audiencia global y promocionar los atractivos turísticos. Además, la colaboración entre los actores turísticos locales y regionales puede mejorar significativamente la efectividad de la promoción.

La promoción de atractivos turísticos gastronómicos es crucial en el desarrollo del turismo, ya que la gastronomía es uno de los principales motivos que impulsan a los turistas a visitar un destino. Además, la promoción de la gastronomía local puede ser una forma efectiva de aumentar la satisfacción de los turistas y mejorar la imagen del destino, contribuyendo así a la mejora de la economía local. La promoción de los atractivos turísticos gastronómicos también puede ser utilizada como una forma de preservar las tradiciones culinarias y culturales de una comunidad y, por tanto, mejorar la identidad y la cohesión social del destino (**Gursoy, 2016**).

## **Promoción de platos típicos**

La promoción de platos típicos es el conjunto de acciones que se realizan para dar a conocer y difundir la gastronomía tradicional de un lugar. Esta actividad es importante para el turismo, ya que puede atraer a visitantes de todo el mundo que buscan experimentar la cultura local a través de la comida. La promoción de estos platillos es una actividad que puede contribuir al desarrollo turístico, económico y cultural por lo mismo es importante que las autoridades locales y los empresarios turísticos trabajen juntos para superar los desafíos que enfrenta la promoción de platos típicos en el lugar **(Aguillón, 2021)**.

## **Marketing gastronómico**

El marketing en gastronomía hace referencia al uso de estrategias o técnicas para promover la experiencia turística en la comida, esto incluye la creación y realce de productos culinarios que enfatizan los aspectos culturales y sensoriales de la comida dirigidos a un segmento específico de clientes con el objetivo de atraer y fidelizar a los turistas haciendo que las ventas aumenten **(Gómez, 2018)**.

La industria gastronómica se ha desarrollado rápidamente tanto cultural como económicamente, esto se debe a que las personas cada vez más se interesan en la buena comida y la experiencia que la acompaña, con este contexto, el marketing se da como una forma de diferenciarse con la competencia y crear un vínculo emocional el cliente puesto que al mantener el enfoque en la experiencia del comensal se entrega algo más que una simple comida por lo que es necesario desarrollar estrategias de marketing para destacarse **(Cabrera, 2019)**.

Para aplicar el marketing en la gastronomía es importante tomar en cuenta aspectos como el análisis del mercado para poder comprender las necesidades de los clientes potenciales, establecer una estrategia de posicionamiento en el mercado, mantener buenas relaciones públicas para tener una imagen positiva del negocio. Así mismo el marketing es de ayuda para aprovechar la cultura de la localidad, cada zona tiene su propia cultura con tradiciones, costumbres únicas y el marketing gastronómico puede utilizar esa cultura como una herramienta para promocionar la comida local y crear una identidad distintiva **(Campos et al., 2018)**.

## **Tendencias e innovación**

La innovación en el turismo se ha convertido en un factor clave para el éxito en la industria. Con la pandemia de COVID-19, muchos destinos turísticos han tenido que adaptarse rápidamente para proporcionar experiencias seguras y atractivas a los turistas.

Conforme a un informe reciente del Banco Interamericano de Desarrollo, "el turismo inteligente, impulsado por la innovación y la tecnología, se está convirtiendo en una necesidad para el desarrollo sostenible del turismo" (**Banco Internacional de Desarrollo (BID), 2021**). Las soluciones tecnológicas como la inteligencia artificial, la realidad virtual y el internet de las cosas están siendo utilizadas cada vez más para mejorar la experiencia del turista y la eficiencia de los servicios turísticos, lo que ha llevado a un aumento en la competitividad y rentabilidad del sector.

La experiencia del turista es cada vez más importante en la innovación turística. Las nuevas tecnologías están permitiendo a los destinos turísticos proporcionar una experiencia personalizada y única a los turistas. La innovación en el turismo no solo se trata de la tecnología, sino también de la creación de nuevas experiencias y productos turísticos, lo que ha llevado a un aumento en la calidad y la diversidad de los servicios turísticos (**Fajardo, 2023**).

## **Calidad de servicios**

La calidad de los servicios turísticos es un factor clave para la satisfacción del turista y el éxito del sector turístico en general, en los servicios turísticos se refiere no solo a la calidad de los alojamientos y las atracciones turísticas, sino también a la hospitalidad y el servicio al cliente proporcionado por los trabajadores del sector turístico. La mejora continua de la calidad de los servicios turísticos es esencial para la competitividad y el crecimiento sostenible del sector (**Contreras, 2021**).

La industria gastronómica valora enormemente la calidad del servicio. Un restaurante que ofrece un servicio sobresaliente puede generar una sensación de valor y aprecio en los clientes, lo cual puede resultar en su fidelización y en recomendaciones positivas de boca en boca. La calidad del servicio también implica satisfacer las necesidades y

expectativas de los clientes, como brindar un servicio rápido, mantener precios justos y asegurar la seguridad e higiene de los alimentos. Además, contar con personal bien entrenado y conocedor puede mejorar en general la experiencia gastronómica para los clientes, por lo tanto, es esencial que los restaurantes pongan énfasis en la calidad de su servicio para garantizar la satisfacción del cliente y el éxito en la competitiva industria gastronómica (Cano et al., 2018).

## **1.2 Objetivos**

### **Objetivo general**

Analizar la cocina tradicional y la experiencia turística del Cantón Patate.

### **Objetivos específicos**

- Identificar la cocina tradicional del cantón Patate.

Para lograr el cumplimiento de este objetivo, primero se recopiló información sobre la oferta gastronómica del cantón, esto implicó revisar fuentes bibliográficas y realizar salidas de campo visitando los establecimientos que venden la comida típica para obtener información de primera fuente sobre los platos distintivos y las características específicas sobre la cocina local. Dicha información recolectada fue plasmada en las fichas del INPC para obtener un conocimiento más detallado y completo sobre la cocina local.

- Describir las experiencias turísticas ofertadas en el Cantón Patate.

Para cumplir con el objetivo se diseñó un cuestionario de 13 preguntas acordes a la experiencia turística en la plataforma de Google forms misma que fue aplicada en el cantón a través de un dispositivo móvil a personas que visitaban el lugar. Una vez recopiladas las respuestas de 203 encuestados se examinaron y analizaron las respuestas para poder describir las experiencias turísticas existentes.

- Proponer una estrategia de difusión de la cocina tradicional de la localidad.

Este objetivo se logró a través de la creación de una revista digital gracias a la información antes recolectada y analizada. Dicha revista contiene los platos tradicionales identificados en las fichas y se los plasmó en plantillas digitales creando una revista digital atractiva para los turistas.

## CAPÍTULO II

### METODOLOGÍA

#### 2.1 Materiales

**Tabla 1**

*Materiales*

<b>INSTITUCIONALES</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>COSTO USD</b>
Municipio de Patate	Permite la investigación y desarrollo de la actividad	\$ 0,00
Establecimientos turísticos de Patate		\$ 0,00
Biblioteca Virtual		\$ 0,00
<b>HUMANOS</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>COSTOS USD</b>
Tutor	Personas requeridas en la investigación y en los diversos pasos del método científico	\$ 0,00
Evaluadores		\$ 0,00
Entrevistados		\$ 0,00
<b>TECNOLÓGICOS</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>COSTOS USD</b>
Computadora	Es un medio que se vale de la tecnología para cumplir con su propósito	\$ 500

#### 2.2 Métodos

##### **Enfoque**

##### **Cuantitativo**

Este enfoque de investigación recolecta y analiza datos numéricos para responder

preguntas específicas, comienza con la formulación de un problema de estudio, seguido de una revisión de la literatura que proporciona un marco teórico. A partir de la recopilación de datos, se generan hipótesis que se prueban estadísticamente. Si se confirman, respaldan las hipótesis; si no, se buscan nuevas explicaciones y nuevas hipótesis (**Otero, 2018**). Permite la recopilación de datos numéricos objetivos sobre la experiencia turística y la gastronomía local. Esto puede incluir datos sobre el número de turistas, sus preferencias culinarias, gastos promedio en restaurantes, entre otros.

### **Deductivo**

El método deductivo implica comenzar con información general y luego sacar conclusiones específicas de ella, es decir, se presentan conceptos y principios generales de los cuales se extraen conclusiones y resultados específicos. Este enfoque es utilizado para la enseñanza, ahorra tiempo y se basa en procedimientos como aplicación, prueba y demostración. Resulta eficaz cuando se cuentan con principios sólidamente establecidos y se quiere emplearlos en casos particulares con el objetivo de alcanzar respuestas o inferencias específicas (**Vargas, 2009**).

### **Diseño**

#### **No experimental de tipo transversal**

Un diseño de investigación no experimental de tipo transversal implica la recopilación de datos en un solo punto en el tiempo sin manipular deliberadamente variables. Este enfoque se utiliza para analizar cómo se relacionan y afectan las variables en ese momento específico (**Vargas, 2013**). En el contexto de la gastronomía típica y el turismo de Patate, este tipo de diseño de investigación puede proporcionar información sobre la comida local, la demanda turística y las expectativas de los visitantes y residentes. Además, puede servir como base para desarrollar estrategias para promover la gastronomía local como atractivo turístico, mejorar la calidad de los servicios gastronómicos y crear productos innovadores.

## Alcance

### -Alcance investigativo

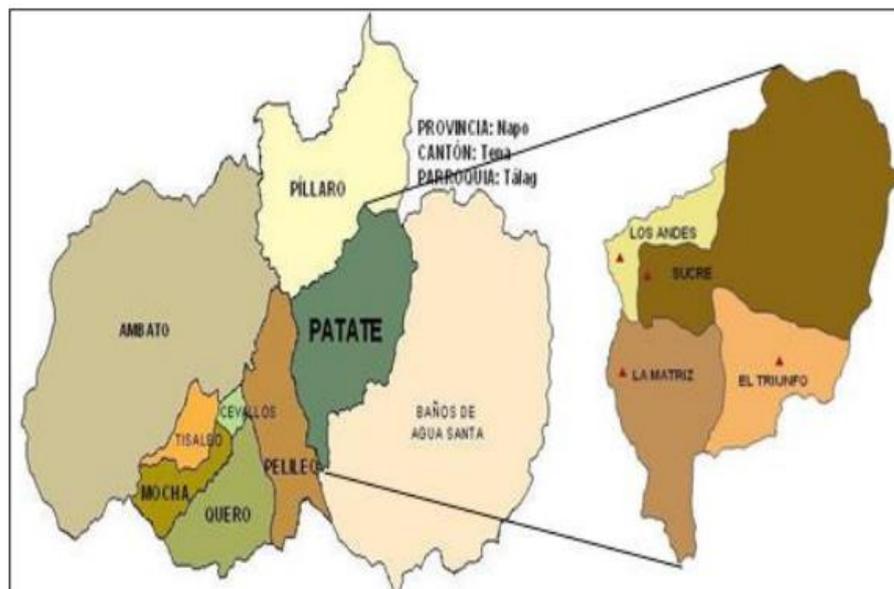
#### Descriptivo

En este nivel de investigación, ya se tienen un entendimiento de las características del fenómeno y el objetivo es mostrar cómo se manifiesta en un grupo específico. En este tipo de alcance se trata de llevar a cabo estudios fenomenológicos o narrativos constructivistas para describir las representaciones subjetivas que surgen en un grupo humano con relación a un fenómeno específico (Ramos, 2020). Un enfoque descriptivo permite una exploración de la cocina tradicional de Patate, identificando los platos, ingredientes, técnicas culinarias y prácticas tradicionales que caracterizan la gastronomía del lugar. Así mismo la comprensión de cómo los turistas experimentan dicha gastronomía local.

### -Alcance territorial

#### Figura 1

*Mapa del Cantón Patate*



**Nota:** Obtenido de (PDOT, 2020).

## **Localización**

El cantón Patate se encuentra en la provincia de Tungurahua, en la región central de Ecuador. Políticamente, está compuesto por una parroquia urbana y cuatro rurales que se denominan: Patate, El Triunfo, Los Andes y Sucre **(Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Patate, 2019)**

## **Ubicación geográfica**

El cantón Patate se encuentra ubicado en las siguientes coordenadas proyectadas. Su latitud se sitúa alrededor de los 1° 15' sur, mientras que su longitud oscila alrededor de los 78° 04' oeste. En cuanto a su rango altitudinal, va desde los 1.600 metros sobre el nivel del mar en las zonas más bajas del cantón, hasta alcanzar alturas de aproximadamente 5.020 metros sobre el nivel del mar en la cumbre del volcán Tungurahua, una de las principales elevaciones de la región **(PDOT, 2020)**.

## **Delimitación del área**

El cantón Patate limita al norte con los cantones Pelileo y Baños de Agua Santa, al sur con el cantón Baños de Agua Santa y la provincia de Chimborazo. Al este, limita con el cantón Píllaro y la provincia de Pastaza, y al oeste con los cantones Tisaleo y Baños de Agua Santa **(PDOT, 2020)**.

## **Geografía**

El cantón Patate cuenta con un relieve irregular y la presencia de numerosas ondulaciones. Hacia el occidente del cantón se encuentran las principales elevaciones debido a la presencia de la cordillera de los Andes, formando cuatro grupos característicos: la vertiente andina baja, el piedemonte, la cuenca amazónica colinada y la cuenca amazónica baja y plana **(PDOT, 2020)**.

## **Población y muestra**

### **- Población**

La población de la investigación está enfocada en los consumidores de la comida tradicional del cantón Patate por lo que no existe un registro exacto de consumidores es

así que se aplicó la fórmula de población infinita para poder obtener una muestra específica.

#### - **Muestra**

La presente investigación es de carácter probabilístico con un muestreo aleatorio simple. Este tipo de muestreo consiste en elegir a los individuos de una determinada población al azar mediante números aleatorios en donde todos los individuos tienen la misma probabilidad de ser elegidos para ser parte de la muestra minimizando la posibilidad de sesgos (**Hernández y Carpio, 2019**).

En el presente estudio se realizará un cálculo de población infinita utilizando la fórmula estadística:

$$n = \frac{z^2 * p * q}{e^2}$$

Siendo

n= muestra

p= Probabilidad a favor

q= Probabilidad en contra

Z= Nivel de confianza (1.96)

e= error de muestra

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

$$n = 203$$

## **Técnicas**

### **- Observación**

Este es un método que se utiliza en la investigación social y consiste en la recopilación de datos mediante la observación directa de distintos fenómenos como casos, acciones, comportamientos, eventos, personas, situaciones y demás elementos con el objetivo de extraer la información necesaria requerida en la investigación permitiendo a los investigadores estudiar el comportamiento humano (**Piza et al., 2019**).

### **- Encuesta**

Una encuesta constituye un procedimiento de obtención de datos que conlleva la elaboración de preguntas estandarizadas y la recopilación organizada de respuestas provenientes de un conjunto de individuos o de una muestra que representa a una población más extensa. El propósito principal radica en obtener información precisa y numérica acerca de las opiniones, actitudes, creencias, conductas u otros aspectos de interés de los participantes (**Alvira, 2011**).

## **Instrumentos**

### **- Fichas de observación**

Las fichas de observación son instrumentos utilizadas para la recopilación de datos sobre un fenómeno o situación por medio de un proceso de observación, permiten que el investigador obtenga información significativa para captar la realidad de la observación de investigación. Es importante que estas se empleen al instante y en el lugar de estudio para registrar datos detallados y precisos (**Aznarez et al., 2020**).

El instrumento utilizado para la obtención de información en la presente investigación son las fichas del INPC mismo que no fue necesario validar dado a que estas fichas son preestablecidas y ya validadas por expertos del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de la Republica del Ecuador.

- **Cuestionario con la escala de Likert**

Preguntas estructuradas y estandarizadas que se diseñan para recopilar información específica de los participantes en un estudio. Los cuestionarios pueden ser administrados de forma escrita, en línea o en persona, para obtener datos sobre las opiniones, comportamientos y aspectos de interés relacionados con el tema de investigación **(Rodríguez y Reguant, 2020)**.

Una escala de Likert es una herramienta de medición utilizado para evaluar actitudes, percepciones y opiniones de las personas en donde se mide las respuestas mediante una escala que indica el nivel de acuerdo o desacuerdo de los participantes **(Lindao y Garcés, 2020)**.

En el presente estudio se lleva a cabo un cuestionario con la escala de Likert para ayudar a recopilar datos objetivos sobre la experiencia turística y las preferencias culinarias de los visitantes en Patate.

**Análisis de fiabilidad**

**Tabla 2**

*Fiabilidad*

<b>Estadísticos de fiabilidad</b>	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,778	10

Una vez realizada la verificación de fiabilidad con Alfa de Cronbach obteniendo una buena fiabilidad para las preguntas que componen el cuestionario en cuestión aplicable para 203 personas consumidoras del turismo en el cantón Patate.

## **CAPÍTULO III**

### **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

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

##### **Análisis de resultados**

##### **- Fichas del INPC**

Gracias a la información proporcionada por fichas de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) se levantó información de los platos tradicionales del cantón, se utilizó las fichas A4 denominadas "Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo" pues son utilizadas para registrar los saberes, técnicas o prácticas representativas de una comunidad contribuyendo a preservar los conocimientos tradicionales.

Se utilizó 10 fichas en donde se identificó los siguientes platos tradicionales:

- Arepas de Zapallo
- Chicha de Uva
- Espumilla de mandarina
- Helados de paila
- Empanadas de babaco
- Hornado
- Tortillas de maíz
- Chigüiles
- Mermelada de durazno
- Cuy Asado

Estos platos son representativos de la localidad gracias a que incorporan ingredientes propios de la zona y al utilizar estas fichas también fue posible conocer sobre las técnicas, herramientas e ingredientes tradicionales utilizados en las preparaciones que además han perdurado hasta la actualidad.

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN  
NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL  
INMATERIAL**  
FICHA DE INVENTARIO  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA  
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

**CÓDIGO**

**IM-18-04-04-23-0001**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

<b>Provincia:</b> Tungurahua	<b>Cantón:</b> Patate
<b>Parroquia:</b> La matriz	<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b> <input type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Parque central Simón Bolívar	
<b>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</b> -1.312158756283199, -78.50615233503319	

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Arepas de zapallo

**Código fotográfico:** 20231207\_134933

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Arepas de zapallo	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía tradicional	Gastronomía tradicional del Cantón Patate	

**Breve reseña**

Durante la gesta libertaria de Simón Bolívar, en su paso por Patate, se creó la famosa arepa de Patate. Admirado por la dedicación de las mujeres de la región, Bolívar solicitó harina de maíz para hacer arepas venezolanas. Sin embargo, los habitantes de Patate le dieron un toque único al agregar zapallo, queso y panela, creando así una variante deliciosa y distintiva de la arepa. Este ingenioso plato fue resultado de la visita de Bolívar y la creatividad de la gente de Patate.

#### 4. DESCRIPCIÓN

Las arepas de zapallo son elaboradas con masa de harina de maíz, zapallo y queso, y se cocinan al horno envueltas en hojas de achira. El zapallo de Patate da a estas arepas un sabor único y una textura suave y esponjosa por dentro.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Las arepas se las puede encontrar todos los días de la semana.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
x	Local	Las Arepas de zapallo son tradicionales de Patate y solo son realizadas en este Cantón.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Zapallo de Patate	Hortaliza	Patate	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Horno de leña	Tradicional	Patate Tungurahua	Producción propia

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Andrés Cárdenas	40 años	Habitante del sector	Avenida Ambato y González Suárez.	Patate
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
x	Padres -Hijos	En el establecimiento “las delicias” venden las arepas desde hace 40 años aproximadamente.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
x	Padres -Hijos	La señora Luisa Torres fue la promotora de este legado, mismo que lo prosiguió su nuera Mariana Cisneros transmitiendo su saber a su hijo Andrés.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

#### 6. VALORACIÓN

<b>Importancia para la comunidad</b>				
Las arepas de zapallo son importantes para la comunidad porque son un plato tradicional mismo que representa la identidad y cultura local, así mismo es un elemento importante de la economía local.				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	Las arepas de zapallo no han tenido cambios relevantes, aún se siguen haciendo como tradicionalmente se las realizaba.		
	Media			
x	Baja			
<b>7.INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>
drés Cárdenas	Avenida Ambato y González Suárez.	098 495 1975	Masculino	40
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBAMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>9.ANEXOS</b>				
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFIAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>	
	N/A			
<b>10.OBSERVACIONES</b>				
N/A				
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato				
<b>Inventariada por:</b> Génesis Segarra			<b>Fecha de inventario:</b> 23/11/2023	
<b>Revisada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg			<b>Fecha de Revisión:</b> 22/12/2023	
<b>Aprobada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg			<b>Fecha de aprobación:</b> 22/12/2023	
<b>Registro Fotográfico:</b> 20231207_134933				



**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**  
**DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO**  
**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**  
**FICHA DE INVENTARIO**  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS**  
**CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

**CÓDIGO**

**IM-18-04-04-23-0002**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Tungurahua

**Cantón:** Patate

**Parroquia:** La matriz

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** Parque central

*Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.312158756283199, -78.50615233503319*

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Chicha de Uva

**Código fotográfico:** 20231211\_105155

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chicha de Uva	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía tradicional	Gastronomía tradicional del Cantón Patate	

### Breve reseña

La chicha de uva es una bebida refrescante fermentada hecha con uvas negras es una bebida tradicional en varios países de América Latina, y su preparación varía según la región. La historia relata que cuando llegaron los Jesuitas al Valle de Patate trajeron consigo semillas de vid permitiendo el cultivo de ellas en el sector, aunque principalmente eran consumidas como fruta, tiempo después empezaron a aprovechar la producción y crearon esta bebida fermentada buscando conservarla.

#### 4. DESCRIPCIÓN

iene su origen en la tradición local y ha ido transmitiéndose de generación en generación. La forma de preparación implica aplastar uvas negras extrayendo su jugo, se agrega agua hervida, azúcar y se deja fermentar durante 4 días.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se la puede adquirir todos los días en los diferentes establecimientos cerca al parque central junto a la arepa de zapallo.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	La Chicha de Uva es tradicional en el Cantón Patate sin embargo también se la puede encontrar en otros puntos de laprovincia.		
x	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Uvas negras	Fruta	Patate	Producción propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Toneles de barro	Tradicional	Patate	Elaboración propia

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mónica Barrionuevo	47 años	Habitante del sector	Avenida Ambato y González Suárez.	Patate
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
x	Padres -Hijos	En el cantón Patate se ha ido realizando desde 1983 gracias a queen la zona existía varios cultivos de uvas casi siempre suelen ser acompañada de las arepas de zapallo.			
	Maestro- Aprendiz				

	Centro de capacitación	
	Otro	
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalles de la transmisión</b>
x	Padres -Hijos	El saber fue transmitido por los padres de Mónica, Nelson Barrionuevo y Lida Cisneros quienes dejaron su legado artesanal asus hijos y prosíguete a sus nietos.
	Maestro- Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6.VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Es importantes tanto para los habitantes porque representa el ingenio y desarrollo, como también para losturistas pues pueden apreciar un sabor dulce, refrescante y con un ligero toque alcohólico que atrae a un segmento de mercado grande.

### Sensibilidad al cambio

	Alta	La chicha no ha tenido cabios relevantes, aún se siguen haciendo artesanalmente debido a que su preparación no es compleja y contiene ingredientes que aún se siguen cultivando en la zona.
	Media	
X	Baja	

## 7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS YNOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Mónica Barrionuevo	Avenida Ambato y González Suárez.	0993573017	Femenino	47

## 8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

## 9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	N/		

## 0.OBSERVACIONES

N/A

## 11.DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato

**Inventariada por:** Génesis Segarra

**Fecha de inventario:** 23/11/2023

**Revisada por:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

**Fecha de Revisión:** 22/12/2023

**Aprobada por:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

**Fecha de aprobación:** 22/12/2023

**Registro Fotográfico:** 20231211\_105155

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**  
**DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO**  
**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**  
**FICHA DE INVENTARIO**  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS**  
**CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

**CÓDIGO**

**IM-18-04-04-23-0003**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Tungurahua **Cantón:** Patate

**Parroquia:** La matriz **Urbana**  **Rural**

**Localidad:** Parque central Simón Bolívar

*Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.312158756283199, -78.50615233503319*

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Espumilla de mandarina

**Código fotográfico:** 20231122\_222957

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Espumilla de mandarina	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía tradicional	Gastronomía tradicional del Cantón Patate	

### Breve reseña

Las espumillas son un postre típico de Ecuador, elaborado a partir de claras de huevo y diversos sabores como guayaba, mandarina, fresa, mora, uva, entre otros, aunque no se conoce con certeza su origen, se cree que su procedencia se remonta con la llegada de gallinas y caña de azúcar desde España a América y al pasar el tiempo, la espumilla se ha convertido en un postre popular en Ecuador, especialmente la de guayaba, y se ha disfrutado grajeas y otros aderezos.

### 4. DESCRIPCIÓN

Esta es parte de la tradición culinaria de la localidad y se ha ido transmitiendo de generación en generación, su preparación consiste en batir claras de huevo hasta obtener una consistencia espumosa, luego se agrega azúcar y se continúa batiendo hasta obtener un merengue firme, luego se incorpora la pulpa de fruta y se bate.

La espumilla de mandarina de Patate es un postre tradicional que se elabora con mandarinas, azúcar y claras de huevo, se caracteriza por su textura esponjosa y su sabor dulce y cítrico.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Las espumillas están en el centro del cantón, se las encuentran todos los días sin embargo su mayor acogida son los fines de semana.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
x	Local	La espumilla en general es tradicional del país, sin embargo, en Patate se ha convertido característica la espumilla de mandarina pues es una fruta muy reconocida en el cantón.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Mandarinas	Fruta	Patate	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Batidora	Industrial	Patate Tungurahua	Compra

### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Karina Frutos	45 años	Habitante del sector	AV. Ambato y Manuel Zapater	Patate
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
x	Padres -Hijos	Karina junto a su esposo son los creadores de las espumillas			

	Maestro-Aprendiz	hace no muchos años atrás en el cantón siendo los principales sabores lamandarina, el durazno, mora, taxo, mango.
	Centro de capacitacin	

	Otro	
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalles de la transmisión</b>
	Padres -Hijos	La iniciativa de las espumillas nació de Karina y su esposo, mismos que siguen en la producción actualmente.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
x	Otro	

## 6. VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Esta espumilla de mandarina tiene su importancia en Patate debido a su aporte a la identidad de la región, aunque son relativamente nuevas, se han posicionado como una compra necesaria para los turistas pues se trata de un producto elaborado con mandarinas del lugar, mismas que son muy famosas por su sabor.

### Sensibilidad al cambio

	Alta	Tradicionalmente las espumillas se las realiza batiendo a mano, pero en el cantón se ha cambiado esa técnica por máquinas de batir industriales que se las puede observar claramente en los establecimientos.
x	Media	
	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Karina Frutos	La Matriz	099 597 4491	Femenino	45

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

## 9. ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO
	N/A		

## 10. OBSERVACIONES

N/A
-----

## 11. DATOS DE CONTROL

<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Génesis Segarra	<b>Fecha de inventario:</b> 23/11/2023
<b>Revisada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de Revisión:</b> 22/11/2023
<b>Aprobada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de aprobación:</b> 22/11/2023
<b>Registro Fotográfico:</b> 20231122_222957	

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**  
**DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO**  
**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**  
**FICHA DE INVENTARIO**  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS**  
**CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

**CÓDIGO**

**IM-18-04-04-23-0004**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Tungurahua **Cantón:** Patate

**Parroquia:** La matriz **Urbana**  **Rural**

**Localidad:** Parque central Simón Bolívar

**Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:** -1.312158756283199, -78.50615233503319

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Empanadas de babaco

**Código fotográfico:** 20231122\_164024

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Empanadas de babaco	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía tradicional	Gastronomía tradicional del Cantón Patate	

### Breve reseña

Las empanadas de babaco de Patate son recientes en la cocina ecuatoriana pues surgieron en los años 2000 gracias a Doña Elsa quien es una emprendedora de Patate que desde pequeña soñaba con tener su propio negocio e innovar con sus preparaciones, empezó vendiendo empanadas de viento, quimbolitos, humitas, chochos con tostado, etc. Con el afán de ofrecer algo nuevo y único, ella decidió cambiar el queso de las empanadas por babaco y así es como se originó la característica receta.

## 4. DESCRIPCIÓN

Las empanadas de babaco son una iniciativa para darle un nuevo uso al babaco, su preparación contiene harina de trigo, mantequilla y dulce de babaco.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se la puede adquirir durante todo el año pues son muy consumidas por los turistas junto a la chicha de uva y las arepas de zapallo.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
x	Local	Es una preparación autóctona del cantón por ende es muy difícil encontrarla en otros puntos del país.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Babaco	Fruta	Patate	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Elsa García	N/A	Habitante	AV Ambato entre Eduardo Samaniego y Juan Montalvo	Patate
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres -Hijos	Se comenzó a hacerla por el ingenio de una habitante del lugar para darle un uso al babaco ya que abunda en la zona.			

	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
X	Otro	
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalles de la transmisión</b>
x	Padres -Hijos	La madre de Elsa García le enseñó la preparación de las empanadas, pero la señora Elsa abrió su propio emprendimiento y creó su propia receta.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6.VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Las empanadas son un producto importante dentro del cantón pues forman parte de la variedad de productos gastronómicos que se ofrecen en Patate además tienen la capacidad de atraer a turistas que desean consumir algo auténtico solamente del cantón.

### Sensibilidad al cambio

	Alta	No han tenido cambios, aún se siguen haciendo como tradicionalmente se las realizaba debido a que es una preparación fácil de realizar. Es más, su comercialización se ha expandido y hoy en día se comercializan en todo el cantón.
	Media	
x	Baja	

## 7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Elsa García	A.v Ambato entre Eduardo Samaniego y Juan Montalvo	N/A	Femenino	N/A

## 8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

## 9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO
	N/A		

## 10.OBSERVACIONES

N/A

## 11.DATOS DE CONTROL

<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Génesis Segarra	<b>Fecha de inventario:</b> 23/11/2023
<b>Revisada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de Revisión:</b>
<b>Aprobada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de aprobación:</b>
<b>Registro Fotográfico:</b> 20231122_164024	

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**  
**DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO**  
**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**  
**FICHA DE INVENTARIO**  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS**  
**CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

**CÓDIGO**

**IM-18-04-04-23-0005**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Tungurahua

**Cantón:** Patate

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** Parque central Simón Bolívar

**Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:** -1.312158756283199, -78.50615233503319

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Helados de paila

**Código fotográfico:** 20231128\_184627

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Helado de paila	D1	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
MESTIZO	L1	Español

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía tradicional		Gastronomía tradicional del Cantón Patate			
<b>Breve reseña</b>					
Los helados de paila soy muy populares en el Ecuador, su origen se remonta a las generaciones pasadas cuando no existían los refrigeradores por lo cual se los comenzó a hacer con hielo de los páramos interandinos utilizando sabores originales como la mora, guanábana y coco realizados en pailas con el hielo natural.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
Los helados son hechos en las reconocidas pailas de cobre, realizados artesanalmente se prepara el jugo de fruta y se pone a batir en una paila sobre hielo con sal en grano y se lo bate hasta alcanzar la consistencia deseada.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se puede encontrar a los helados de paila en un característico carrito colorido todos los días en una esquina del parque.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local	Los helados de paila son tradicionales en todo el país, es muy común encontrarlos en carritos pequeños en los parques de la ciudad.			
	Provincial				
	Regional				
x	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
<b>E1</b>	Arándanos	Fruta	Patate	Compra	
<b>E2</b>	Mora	Fruta	Patate	Producción propia	
<b>E3</b>	Guanábana	Fruta	Patate	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
<b>E1</b>	Paila de bronce	Tradicional	Patate Tungurahua	Compra	
	Cuchara de palo	Tradicional	Patate Tungurahua	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	Mónica Frutos	46 años	Habitante del sector	Av. Ambato y Manuel Zapater	Patate
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalles de la procedencia</b>			
✓	Padres -Hijos	El señor Jaime Frutos fue el primer productor de helados artesanales en el cantón hace aproximadamente 40 años.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalles de la transmisión</b>			
✓	Padres -Hijos	El Señor Jaime frutos enseñó a elaborar artesanalmente los helados a su hija quien actualmente sigue con la producción en el cantón.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6.VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Los helados de paila tienen su importancia porque forman parte de la variedad de oferta gastronómica de Patate, además representa una herencia cultural a nivel nacional porque su preparación se ha ido guardando a través de los tiempos y se sigue realizando artesanalmente como en un inicio.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Los helados se siguen realizando tradicionalmente, utilizando las técnicas y herramientas típicas como las pailas de bronce y cuchde palo que le agrega un sabor especial.			
	Media				
x	Baja				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
Mónica Frutos	Av. Ambato y Manuel Zapater	N/A	Femenino	46	
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CODIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBAMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
N/A	N/A	N/A	N/A		
<b>9.ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFIAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	N/A				

**10.OBSERVACIONES**

N/A

**11.DATOS DE CONTROL****Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato**Inventariada por:** Génesis Segarra**Fecha de inventario:** 23/11/2023**Revisada por:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg**Fecha de Revisión:** 22/11/2023**Aprobada por:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg**Fecha de aprobación:** 22/11/2023**Registro Fotográfico:** 20231128\_184627

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**  
**DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO**  
**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**  
**FICHA DE INVENTARIO**  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS**  
**CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

**CÓDIGO**

**IM-18-04-04-23-0006**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia** Tungurahua **Cantón:** Patate

**Parroquia:** La matriz

**Localidad:** Parque central Simón Bolívar

**Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.312158756283199, -78.50615233503319**

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Hornado

**Código fotográfico:** 20231202\_131841

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Helado de paila	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía tradicional	Gastronomía tradicional del Cantón Patate	

**Breve reseña**

El hornado es un plato típico de Ecuador, tiene sus orígenes en el siglo XVI con la llegada de los cerdos a America, en la localidad se comenzaron a aprovechar los hornos de leña para la preparación de carnes incluyendo el cerdo que se ha convertido en un plato emblemático de la gastronomía ecuatoriana.

**4. DESCRIPCIÓN**

Su preparación incluye el uso de horno de leña y condimentos locales, su consumo se ha extendido a lo largo del país, desde la provincia de Carchi hasta Loja. Comúnmente se lo acompaña con tortillas de papa y mote.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se puede encontrar platos de hornado los fines de semana en el cantón y también los días feriados o de festividades del cantón.		
	Continua			
x	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Es un plato tradicional de la sierra ecuatoriana muy consumido tanto por turistas como por las personas locales porque es un plato completo y con ingredientes siempre consumidos como la papa.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia Prima	Cerdo	Tungurahua	Criado personalmente
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Horno de leña	Tradicional	Patate	Elaboración propia

## 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Elsa García	N/A	Habitante del sector	Av. Ambato y Juan Montalvo	Patate
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
x	Padres -Hijos	Se lo realiza en todo el país desde varias épocas atrás y de igual manera en el cantón no se ha perdido esta preparación pues es muy consumido en cualquier época del año.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			

x	Padres -Hijos	Se lo realiza hace varios años atrás y ha ido perdurando de generación en generación gracias a los saberes de padres o abuelos.
	Maestro- Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Tiene una gran importancia cultural pues es parte de la tradición ecuatoriana, además, su consumo beneficia no solo a los turistas que consumen algo local sino también a los habitantes del sector pues en su gran mayoría son productores y ganaderos y este plato es a base de productos que se dan en la zona.

### Sensibilidad al cambio

	Alta	Se mantiene su realización tradicional, utilizando las técnicas e ingredientes típicas como por ejemplo el horno de leña se lo sigue utilizando porque es característico y parte fundamental de la preparación.
	Media	
x	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Elsa García	Av. Ambato y Juan Montalvo	032-870246	Femenino	N/A

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	<input type="checkbox"/> N/A

## 9. ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	N/A		

## 10. OBSERVACIONES

N/A

## 11. DATOS DE CONTROL

<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Génesis Segarra	<b>Fecha de inventario:</b> 23/11/2023
<b>Revisada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de Revisión:</b> 22/11/2023
<b>Aprobada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de aprobación:</b> 22/11/2023
<b>Registro Fotográfico:</b> 20231202_131841	

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**  
**DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO**  
**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**  
**FICHA DE INVENTARIO**  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS**  
**CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

**CÓDIGO**

**IM-18-04-04-23-0007**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Tungurahua **Cantón:** Patate

**Parroquia:** La matriz **Urbana**  **Rural**

**Localidad:** Parque central Simón Bolívar

*Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.312158756283199, -78.50615233503319*

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Chigüiles

**Código fotográfico:** 20230730\_161038

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chigüiles	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía tradicional	Gastronomía tradicional del Cantón Patate	

### Breve reseña

El chigüil es una preparación originaria de la sierra ecuatoriana que es muy común realizarlo en épocas de semana santa y carnaval. Aunque se desconoce con precisión su origen, el chigüil es un plato típico en varios cantones de las provincias de Azuay, Bolívar, Cañar, Chimborazo y Tungurahua. La ciudad de Guaranda, donde se lo consume en carnaval, es considerada por algunos como la cuna de este producto.

#### 4. DESCRIPCIÓN

Una vez hervida el agua en la paila se le incorpora la harina bien sazonada para que se cocine y poder amasarla hasta dejarla sin grumos para luego envolverla en las hojas de maíz. Es una preparación realizada con harina de maíz calentada y queso, se lo cocina similar a un tamal ya que es envuelta en hojas vegetales.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	En el cantón Patate se los puede encontrar mayormente en los fines de semana y claramente en semana santa y carnaval.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Es un plato tradicional de Guaranda, pero se ha convertido tradición también en el Cantón Patate.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia Prima	Harina de Maíz	Tungurahua	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Paila	Tradicional	Patate	Compra

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tip o	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	María Eulalia Vasco		Habitante del sector	Avenida Ambato y Montalvo	Patate
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalles de la procedencia</b>			
x	Padres -Hijos	Los chigüiles son un plato tradicional anclado a la gastronomía ecuatoriana hace muchos años, especialmente popular Guaranda, es un plato muy consumido durante las festividades de carnaval.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalles de la transmisión</b>			
x	Padres -Hijos	La señora Eulalia afirma que aprendió a hacer la preparación de su mamá.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6.VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Tienen su importancia porque forman parte de la variedad de oferta gastronómica de Patate.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Se mantiene su realización tradicional, utilizando las técnicas e ingredientes típicas por ejemplo aún las envuelven en hojas de maíz.			
	Media				
x	Baja				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
María Eulalia Vasco	Avenida Ambato y Montalvo	(03) 287-0507	Femenino	N/A	
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CODIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBAMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
N/A	N/A	N/A	N/A		
<b>EXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFIAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	N/A				

<b>10.OBSERVACIONES</b>	
N/A	
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Génesis Segarra	<b>Fecha de inventario:</b> 30/11/2023
<b>Revisada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de Revisión:</b> 22/11/2023
<b>Aprobada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de aprobación:</b> 22/11/2023
<b>Registro Fotográfico:</b> 20231202_131841	

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**  
**DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO**  
**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**  
**FICHA DE INVENTARIO**  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS**

CÓDIGO



CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

IM-18-04-04-23-0008

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Tungurahua **Cantón:** Patate

**Parroquia:** La matriz **Urbana**  **Rural**

**Localidad:** Parque central Simón Bolívar

*Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.312158756283199, -  
78.50615233503319*

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Tortillas de maíz

**Código fotográfico:** 20230730\_161038

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Tortillas de maíz	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía tradicional	Gastronomía tradicional del Cantón Patate	

**Breve reseña**

Estas tortillas son relativamente nuevas dentro del cantón pues se las realiza hace aproximadamente 10 años atrás y consiste en una preparación realizada con polvo de maíz, muy acogidas en el cantón dado a que son ligeras y se las acompaña de un delicioso ají de chochos y el característico aguacate de Patate.

#### 4. DESCRIPCIÓN

Se utiliza polvo de maíz, se lo coloca en la batea junto con mantequilla para obtener la masa y posterior se da forma a las tortillas manualmente incorporando queso en el centro. Se lo acompaña con ají de chochos y aguacate.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Solamente se puede encontrar los fines de semana en este único lugar porque son turistas los que más consumen esta preparación.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
x	Local	Es un plato tradicional de la localidad que no es fácil de encontrar en otros puntos del país, al menos como se lo realiza específicamente el este cantón.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia Prima	Harina de Maíz	Tungurahua	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Batea	Tradicional	Patate	Compra

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Francisca Torres	70	Habitante del sector	Avenida Ambato y Montalvo	Patate
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			

x	Padres -Hijos	La señora Francisca lleva realizando esta preparación junto a su hija hace 10 años en el cantón y son los únicos.
	Maestro- Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

#### Transmisión del saber

#### Detalles de la transmisión

x	Padres -Hijos	La señora que actualmente los comercializa aprendió por parte de su madre y le ha enseñado a su hija.
	Maestro- Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

### 6. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

Tienen su importancia porque forman parte de la variedad de oferta gastronómica de Patate, además se lo comercializa en una casa patrimonial del sector, además la combinación de sabores y texturas que contiene, refleja la riqueza de la gastronomía local y es apreciada por los visitantes especialmente

#### Sensibilidad al cambio

	Alta	Se mantiene su realización tradicional, utilizando las técnicas e ingredientes típicas porque la misma señora que comenzó su preparación en el cantón aún sigue realizandolas.
	Media	
x	Baja	

### 7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Francisca Torres	Avenida Ambato y Montalvo	N/A	Femenino	70 años

### 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

### 9. ANEXOS

<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFIAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>
	N/A		
<b>10.OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato			
<b>Inventariada por:</b> Génesis Segarra		<b>Fecha de inventario:</b> 30/11/2023	
<b>Revisada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		<b>Fecha de Revisión:</b> 22/11/2023	
<b>Aprobada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		<b>Fecha de aprobación:</b> 22/11/2023	
<b>Registro Fotográfico:</b> 20231202_131841			



**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**  
**DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO**  
**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**  
**FICHA DE INVENTARIO**  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS**  
**CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

**CÓDIGO**

**IM-18-04-04-23-0009**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Tungurahua

**Cantón:** Patate

**Parroquia:** La matriz

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** Parque central Simón Bolívar

*Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.312158756283199, -78.50615233503319*

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Cuy asado

**Código fotográfico:** 20230730\_161037

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Cuy asado	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía tradicional	Gastronomía tradicional del Cantón Patate	

**Breve reseña**

El cuy asado es un plato típico dentro de la gastronomía ecuatoriana que se consume especialmente en las festividades, pues se trata de un animal autóctono de la serranía y su carne es apreciada como un manjar en la región. La preparación del cuy asado en Ecuador es una práctica común, y los métodos de cocción varían según las tradiciones locales y las preferencias personales, se puede acompañar con diferentes ingredientes como verduras, papas, etc.

#### 4. DESCRIPCIÓN

Para prepararlo se utilizan especias y adobos locales, se lo sirve junto a papas cocinadas. Se pone el cuy en un asador de caña y se lo cocina dándole vuelta, se suele ir bañando el cuy con un poco de y aceite para que se mantenga jugoso.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Solamente se puede encontrar los fines de semana y en festividades como la cantonización del cantón y las fiestas del señor del terremoto.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Es un plato tradicional del país sin embargo es muy consumido en la localidad, especialmente en festividades.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia Prima	Cuy	Tungurahua	Crianza propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Adela	N/A	Habitante del sector	La Matriz	Patate
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
x	Padres -Hijos	Esta preparación ha existido desde tiempos remotos a nivel nacional, por ende, Patate al ser parte de la serranía del ecuador y un destino turístico, es muy consumido.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			

x	Padres -Hijos	La señora lleva vendiendo el cuy asado en este lugar pues es un legado que le otorgó su madre.
	Maestro-Aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Es importante pues atrae a los visitantes, especialmente extranjeros porque es un sabor auténtico y desconocido. El cuy asado es un ejemplo de cómo la gastronomía local puede ser un atractivo turístico significativo en Ecuador.

### Sensibilidad al cambio

	Alta	Se mantiene su realización tradicional, utilizando las técnicas e ingredientes típicos.
	Media	
x	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Adela	La Matriz	N/A	Femenino	70 años

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

## 9. ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	N/A		

## 10. OBSERVACIONES

N/A

## 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato

**Inventariada por:** Génesis Segarra

**Fecha de inventario:** 30/11/2023

**Revisada por:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

**Fecha de Revisión:** 22/11/2023

**Aprobada por:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

**Fecha de aprobación:** 22/11/2023

**Registro Fotográfico:** 20231202\_131841

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL**  
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO  
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL  
FICHA DE INVENTARIO  
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS**  
**CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

**CÓDIGO**

**IM-18-04-04-23-0010**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Tungurahua

**Cantón:** Patate

**Parroquia:** Los Andes

**Urbana**

**Rural**

**Localidad:** “La Finka” cafetería y huerto

**Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:** -1.3056458450173767, -78.48678172324492

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Mermelada de durazno

**Código fotográfico:** 20230730\_161038

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Mermelada de durazno	D1	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
MESTIZO	L1	Español
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía tradicional	Gastronomía tradicional del Cantón Patate	

**Breve reseña**

Surgió porque en la zona siempre ha habido cultivos de duraznos, esta parroquia era conocida por esta fruta, hubo un tiempo en que empezó a saturarse la plaza y para aprovechar el producto y disponer de la fruta todo el año puesto que el durazno es por temporadas

#### 4. DESCRIPCIÓN

Es una preparación realizada con fruta natural, sin aditivos y solamente contiene el 30% de azúcar lo que le caracteriza pues es un producto de alta calidad y artesanal.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se lo puede encontrar todos los días en el establecimiento “La Finka cafetería y huerto”		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
x	Local	Es tradicional de la parroquia y se expende a los supermercados y establecimientos de todo el cantón.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Materia Prima	Harina de Maíz	Tungurahua	Compra
C				
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Patricio Velasco		Habitante del sector	“La Finka”	Patate, parroquia los Andes.
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
	Padres -Hijos	La idea de hacer mermeladas proviene de la necesidad de aprovechar la abundancia de fruta.			
	Maestro- Aprendiz				
x	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			

	Padres -Hijos	El señor gracias a que es ingeniero químico y junto a cursos de capacitación aprendió a realizar la mermelada.
	Maestro-Aprendiz	
x	Centro de capacitación	
	Otro	

## 6. VALORACIÓN

### Importancia para la comunidad

Tienen su importancia porque así tanto los turistas como los lugareños pueden disfrutar de la fruta en cualquier época del año y es una presentación más atractiva para los consumidores.

### Sensibilidad al cambio

	Alta	
	Media	
x	Baja	

## 7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Patricio Velasco	Parroquia Los Andes	0987578071	Masculino	68 años

## 8. ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

## 9. ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	N/A		

## 10. OBSERVACIONES

N/A

## 11. DATOS DE CONTROL

<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Génesis Segarra	<b>Fecha de inventario:</b> 30/11/2023
<b>Revisada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de Revisión:</b> 22/11/2023
<b>Aprobada por:</b> Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	<b>Fecha de aprobación:</b> 22/11/2023
<b>Registro Fotográfico:</b> 20231202_131841	

## **Discusión**

La utilidad de las fichas de inventario del INPC se manifiesta como una herramienta invaluable para la documentación de los conocimientos y prácticas emblemáticas arraigadas en una comunidad, esta valiosa herramienta desempeña un papel crucial en la preservación de las tradiciones y saberes ancestrales, no solo actúan como registros, sino que se levantan para explorar la diversidad y la autenticidad de las expresiones gastronómicas arraigadas en la idiosincrasia de la comunidad **(Cahuana, 2020)**. En sintonía con el enfoque de la autora, es importante destacar que la precisión de los detalles alcanzados por medio de las fichas del INPC es esencial para lograr una comprensión profunda y completa de la riqueza cultural culinaria propia de la localidad.

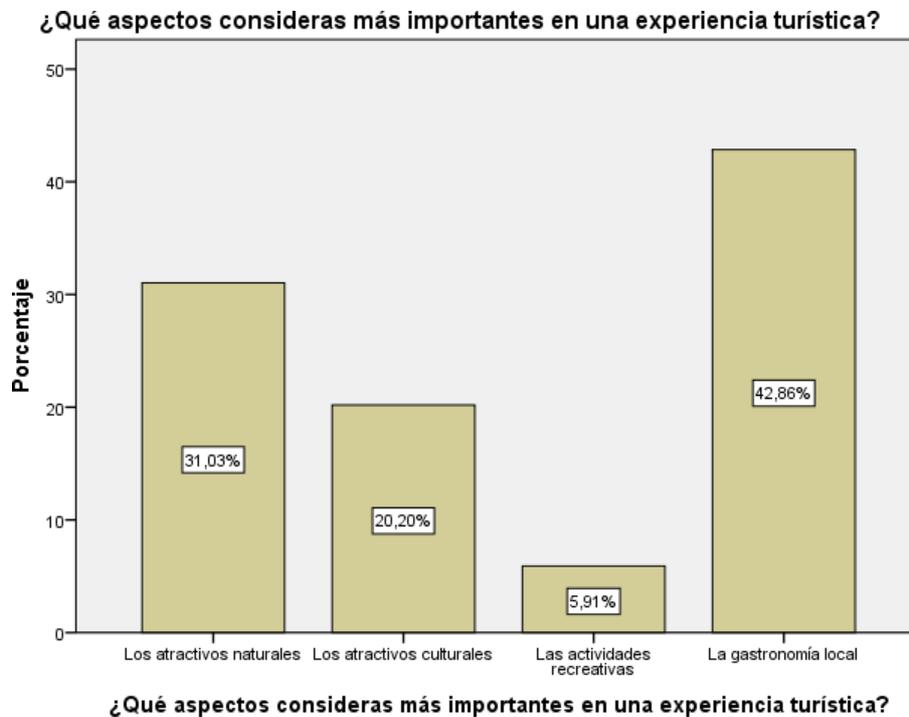
Los platos catalogados a través de estas fichas no solamente muestran la diversidad culinaria característica de la región, sino que también simbolizan la estrecha relación entre la comunidad y su entorno natural, es por eso que, analizar la interacción entre los ingredientes autóctonos y la población a través de las recetas tradicionales no solo amplía nuestro conocimiento gastronómico, sino que fomenta un respeto hacia la naturaleza y la adopción de prácticas sostenibles **(Pita Lino et al., 2023)**. Por ende, de acuerdo con los autores, este entendimiento no solo enriquece la apreciación culinaria local, sino que también contribuye a cultivar una conciencia ambiental abogando por la preservación de los recursos.

La preservación de los saberes ancestrales, presentes en la gastronomía autóctona, se construye como un pilar esencial para asegurar la perdurabilidad de la identidad cultural de una comunidad a lo largo de las generaciones. Adoptar una perspectiva positiva sobre la investigación de la gastronomía local como medio de preservación cultural no solo cumple con el propósito de conservar las tradiciones, sino que también potencia la cohesión comunitaria **(Villalva y Inga, 2021)**. Estando de acuerdo con el autor antes mencionado, la investigación enfocada en la gastronomía local no solo implica el estudio de recetas y técnicas culinarias, sino que también abre un diálogo enriquecedor sobre la historia, los valores y las creencias arraigadas en cada platillo.

## - Resultados de la encuesta

**Figura 2**

*Pregunta 1 de la encuesta*



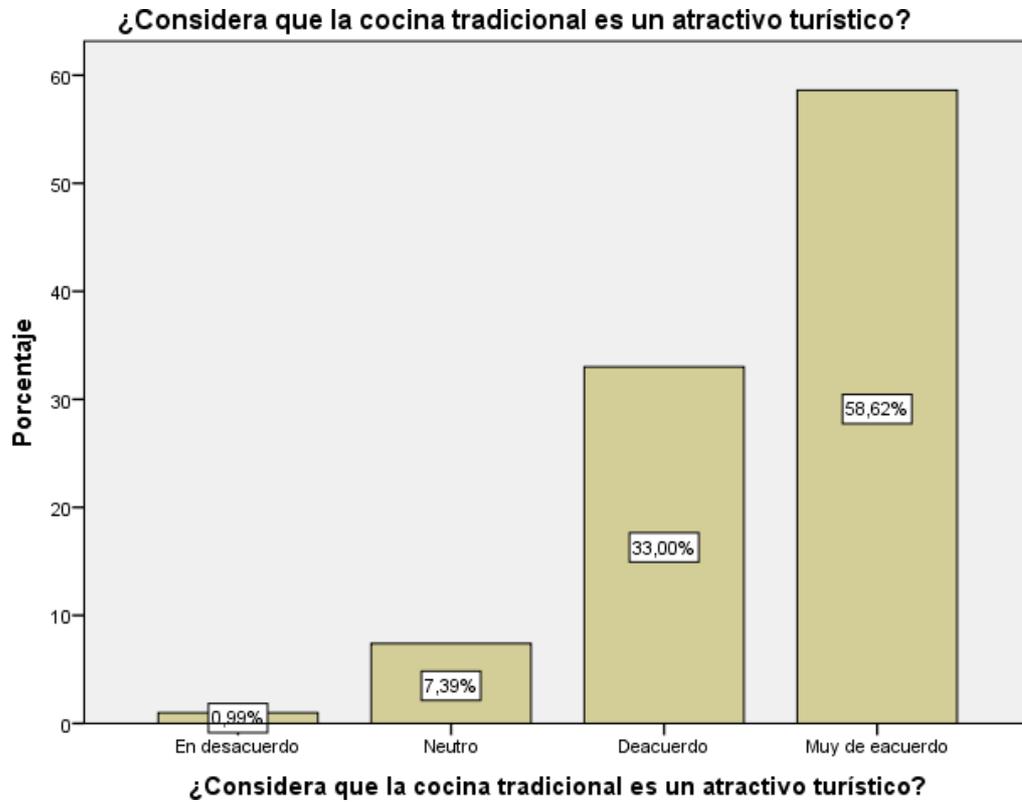
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### **Análisis**

Los turistas que visitan el lugar concuerdan que la gastronomía local es la experiencia turística más buscada del cantón Patate porque existen una gran cantidad de restaurantes con una buena oferta turística, un factor importante para tener una mejor vivencia, especialmente para aquellos interesados en la comida típica. Aunque también hay un gran número de visitantes que prefieren explorar los atractivos naturales o culturales del lugar, lo que demuestra la diversidad de experiencias que se pueden encontrar en el cantón. En definitiva, la gastronomía tradicional es un elemento clave para atraer a turistas a Patate, sin embargo, es fundamental ofrecer opciones para satisfacer las diferentes necesidades y gustos de los viajeros.

**Figura 3**

*Pregunta 2 de la encuesta*



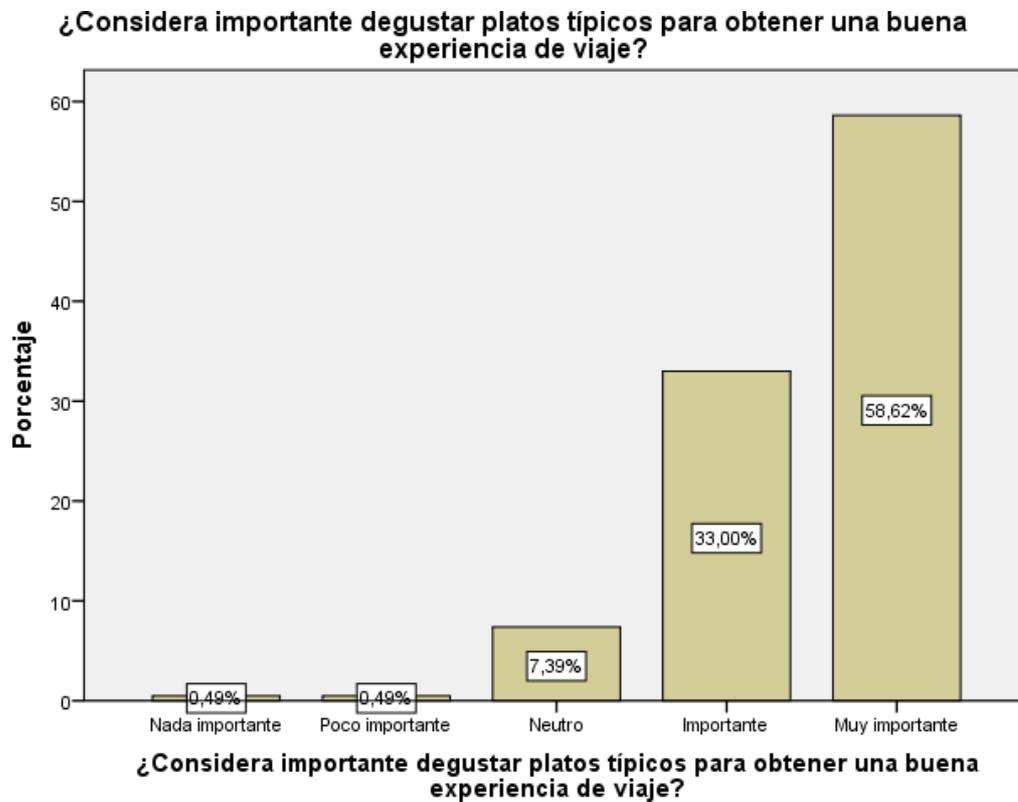
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### **Análisis**

Basándose en los resultados, la cocina tradicional es un atractivo turístico pues aproximadamente el 90% de los encuestados así lo considera, esto refleja la relevancia de la comida local tiene un puesto significativo en la elección de los turistas al momento de visitar el lugar gracias a la diversa y auténtica gastronomía existente. Además, la autenticidad de la gastronomía de Patate también es un elemento determinante, representativo y distintivo de la cultura del lugar, lo que atrae a turistas que buscan cocina auténtica y aprender sobre la cultura local.

**Figura 4**

*Pregunta 3 de la encuesta*



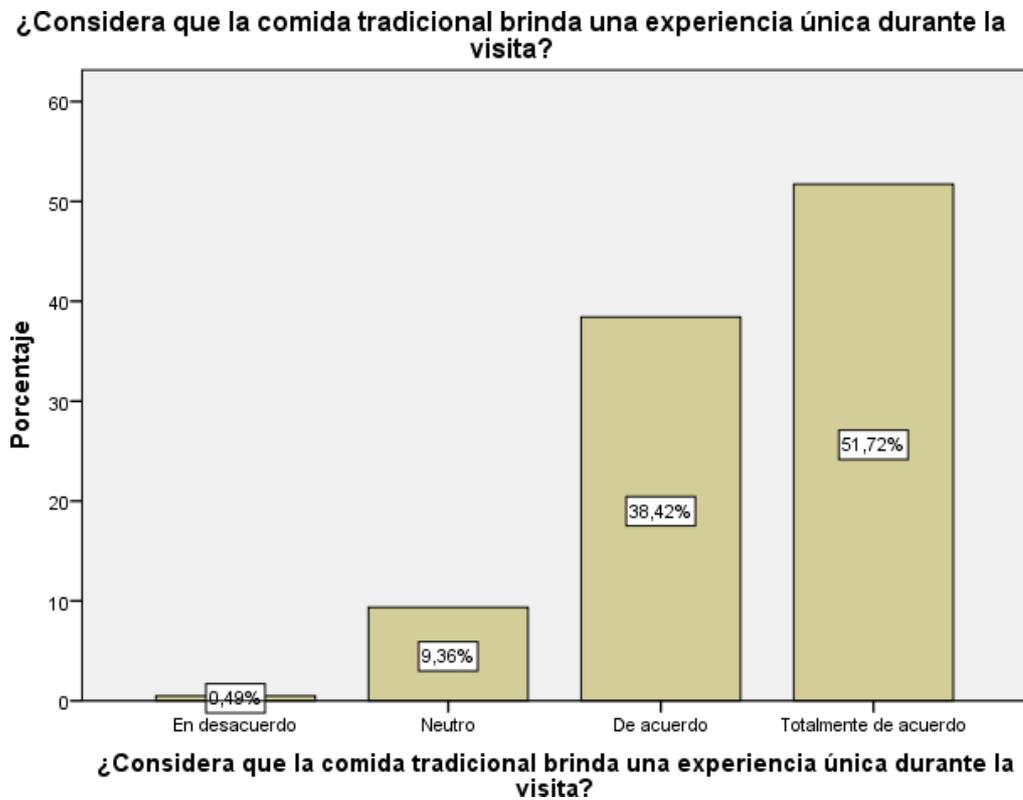
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### **Análisis**

Los resultados de la tercera pregunta indican que degustar platos típicos es esencial para la gran mayoría de los turistas para enriquecer su experiencia de viaje, tendencia que se explica por la conexión que al degustar se establece con la identidad cultural, las tradiciones y las costumbres del lugar visitado, lo que fomenta el intercambio cultural a medida que interactúan con la población local, además, saborear delicias preparadas con ingredientes autóctonos de la región, como el zapallo y la mandarina brindan un contexto significativo que refleja la riqueza agrícola de la zona.

## Figura 5

Pregunta 4 de la encuesta



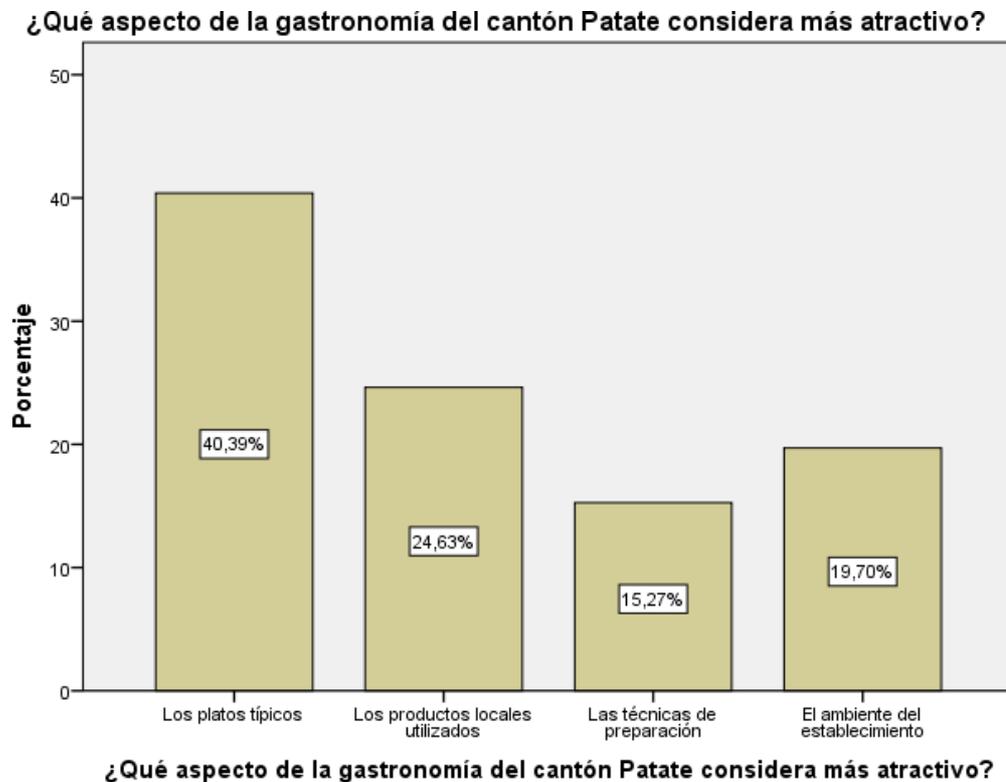
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### Análisis

Estos resultados sugieren que la comida tradicional de Patate otorga una visita más completa turísticamente para muchos viajeros, pues gran parte de los turistas consideran que la comida tradicional es una experiencia única gracias a que este cantón cuenta con comida que solamente se puede encontrar allí. Por ejemplo, las arepas de zapallo son una especialidad de Patate mismas que se distinguen de las arepas colombianas o venezolanas que convencionalmente se conocen, estas son elaboradas con ingredientes peculiares razón para convertirse en un plato obligado si se visita el Cantón.

## Figura 6

Pregunta 5 de la encuesta



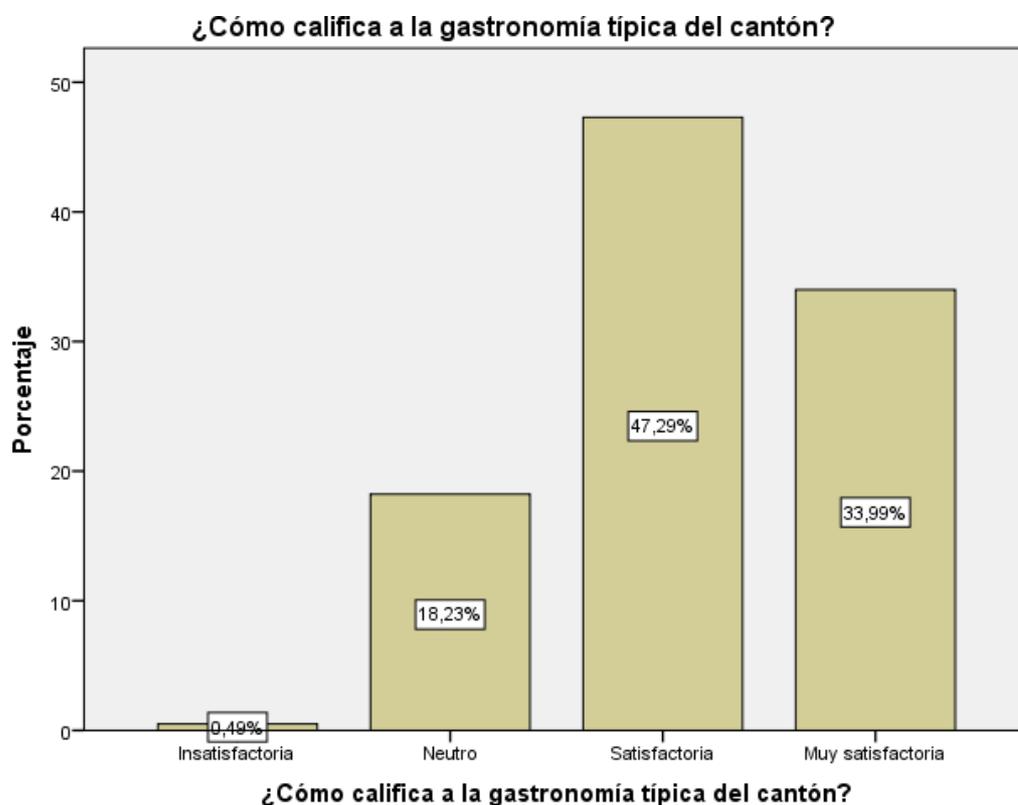
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### Análisis

Los resultados de esta pregunta revelan los visitantes en su mayoría consideran a los platos típicos como lo más atractivo de la gastronomía patateña junto con los productos locales que se utilizan, esta apreciación se da porque son preparaciones ligeras y listas para ofrecer al paso como es el caso de las espumillas, helados o arepas, despertando la atención y aumentando el acercamiento de los turistas, así mismo, se ha convertido en un factor decisivo en la competitividad de destinos desempeñando un papel significativo para el posicionamiento del cantón. El porcentaje en las técnicas de preparación y el ambiente del establecimiento indica el poco interés de algunos turistas por buscar una experiencia más completa o tienen un interés directamente en el consumo de los alimentos nada más.

**Figura 7**

*Pregunta 6 de la encuesta*



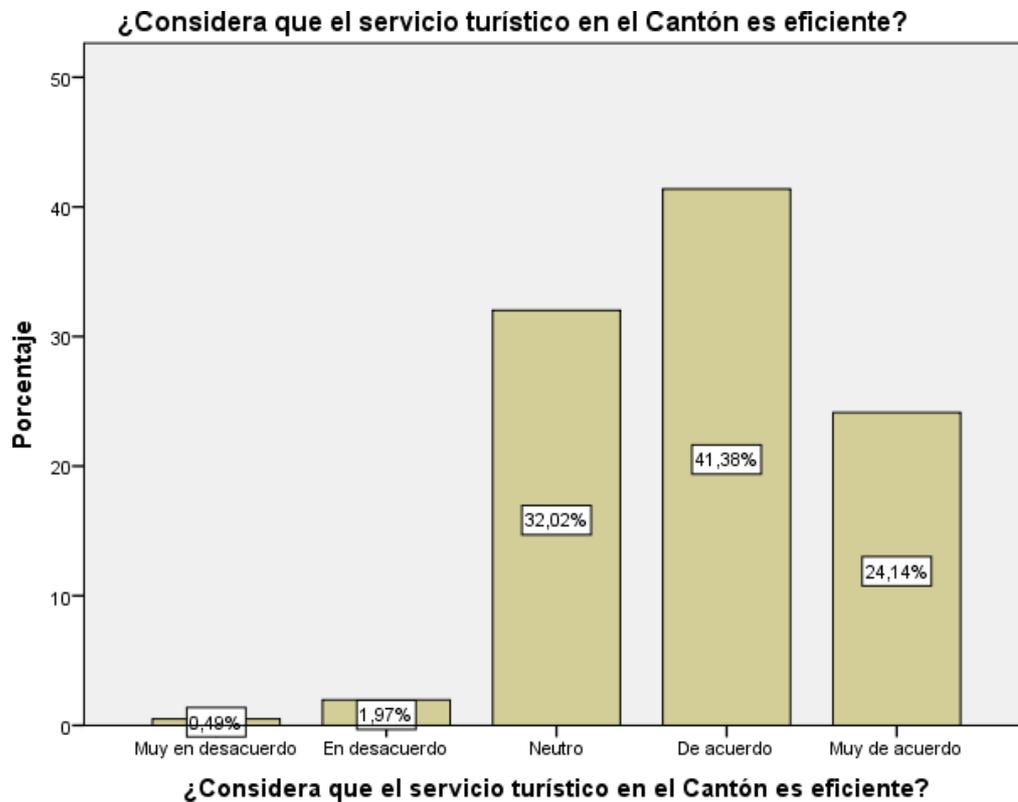
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### **Análisis**

La encuesta revela que los turistas califican de manera positiva a la oferta gastronómica de Patate reflejando que los visitantes valoran y disfrutan de la variedad y autenticidad de la comida local, esto se da porque los establecimientos gastronómicos del cantón tienen conocimiento que es un potencial turístico por lo cual procuran cubrir necesidades de los clientes poniendo énfasis en la calidad de los productos ofrecidos. El bajo porcentaje de "insatisfactoria" da a entender que una minoría de turistas tiene una percepción negativa de la cocina local; por tanto, la oferta culinaria es bien recibida por la mayoría de los visitantes.

## Figura 8

Pregunta 7 de la encuesta



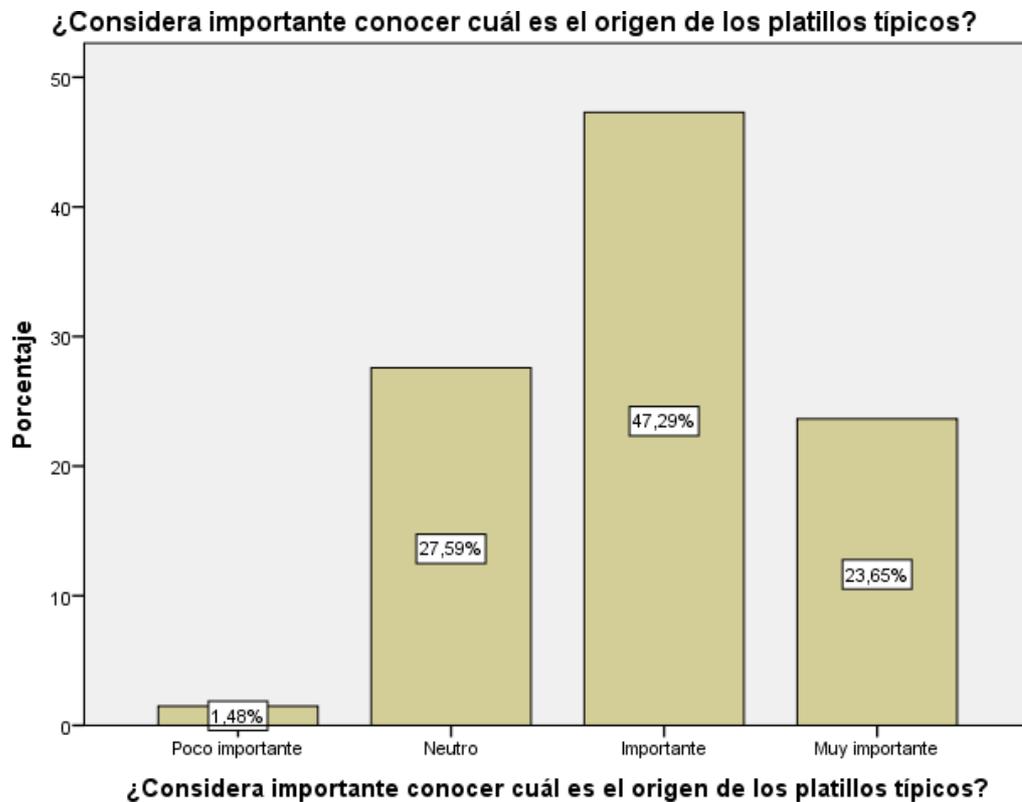
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### Análisis

De acuerdo a los resultados de la encuesta, las personas tienen una actitud positiva hacia los servicios turísticos. Esto se debe a la accesibilidad para obtener los servicios turísticos, especialmente hablando de la gastronomía pues no es necesario recorrer largas distancias por el Cantón dado que los establecimientos populares en donde se encuentran la variedad de platos típicos se encuentran en los alrededores del Parque Simón Bolívar, ubicado en el centro del Cantón. No obstante, se puede notar un considerable número de personas que se mantienen neutras en su opinión, dando a entender que algunos aspectos de los servicios turísticos aún necesitan de un proceso de mejora, entre ellos, la planificación turística pues algunos platos solo se los puede encontrar los fines de semana generando aglomeraciones en esos días específicos.

## Figura 9

Pregunta 8 de la encuesta



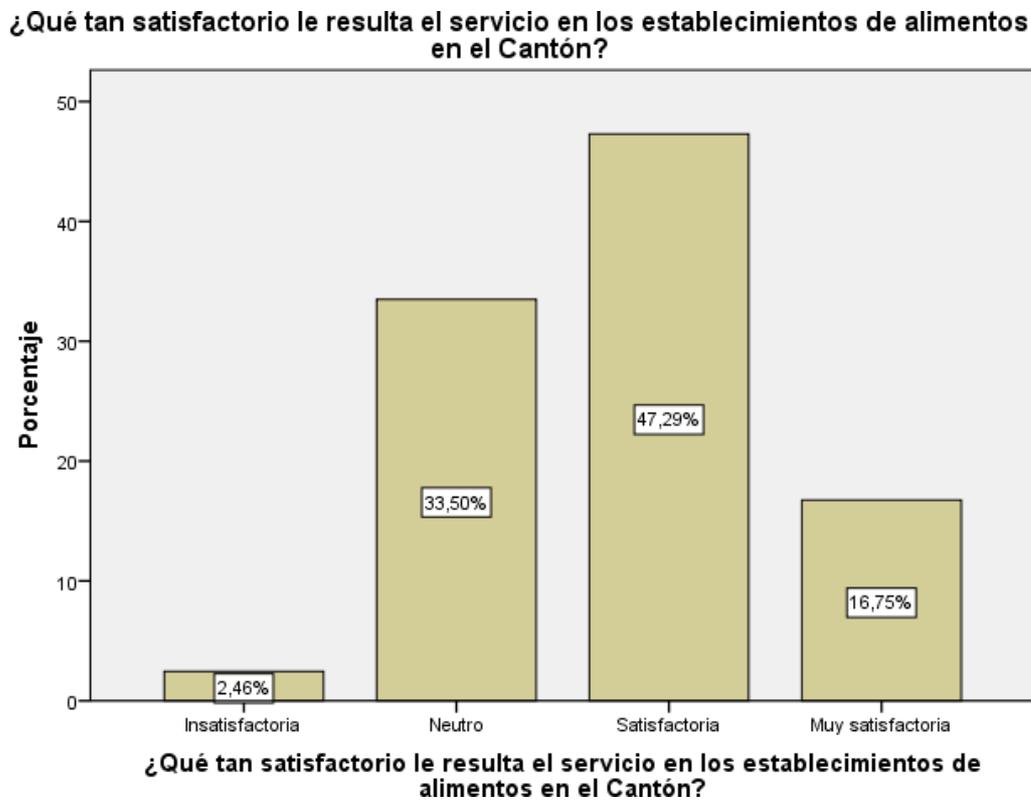
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### Análisis

De acuerdo con las respuestas de los visitantes, conocer el origen de los platillos es importante; esta percepción positiva puede estar relacionada con la búsqueda de identidad cultural y diversidad de la gastronomía, al haber obtenido un considerable porcentaje en las repuestas “muy importante” e “importante” da a notar que es relevante para los turistas comprender la herencia culinaria, enriqueciendo la experiencia de viaje e influyendo en su selección de alimentos a consumir. A pesar de eso, el considerable porcentaje de respuestas neutras sugiere que los establecimientos gastronómicos tienen una oportunidad de mejorar en la comunicación y la relevancia de entregar información sobre el origen de los platos.

**Figura 10**

*Pregunta 9 de la encuesta*



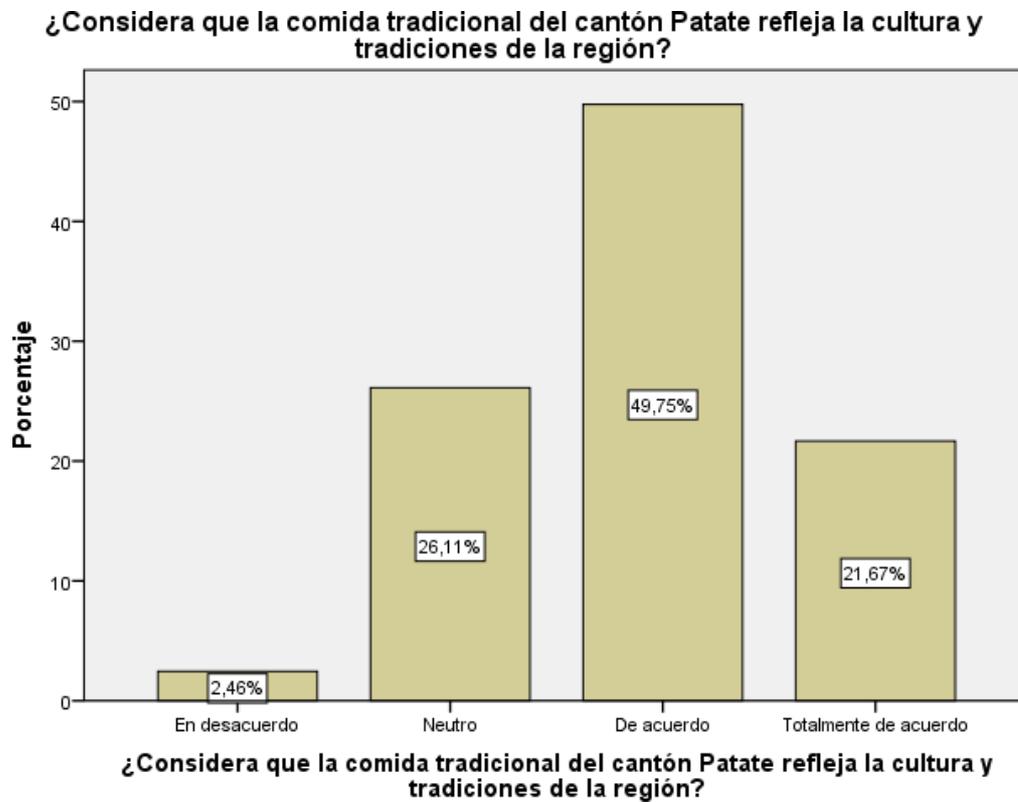
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### **Análisis**

La encuesta constata que la gran mayoría de turistas en un 60,04 % entre “satisfactorio” y “muy satisfactorio” manifestaron una satisfacción general con relación al servicio de los establecimientos que ofrecen alimentos lo que influye directamente a su experiencia de visita en donde la amabilidad y atención personal brindada por los colaboradores de los establecimientos como la rapidez del servicio y la calidad de la comida son los factores que ayudaron a la respuesta positiva de esta pregunta. Aunque el número de respuestas neutras indica un segmento que aún no tiene clara su opinión o aún no ha obtenido una satisfacción completa en su visita al Cantón.

**Figura 11**

*Pregunta 10 de la encuesta*



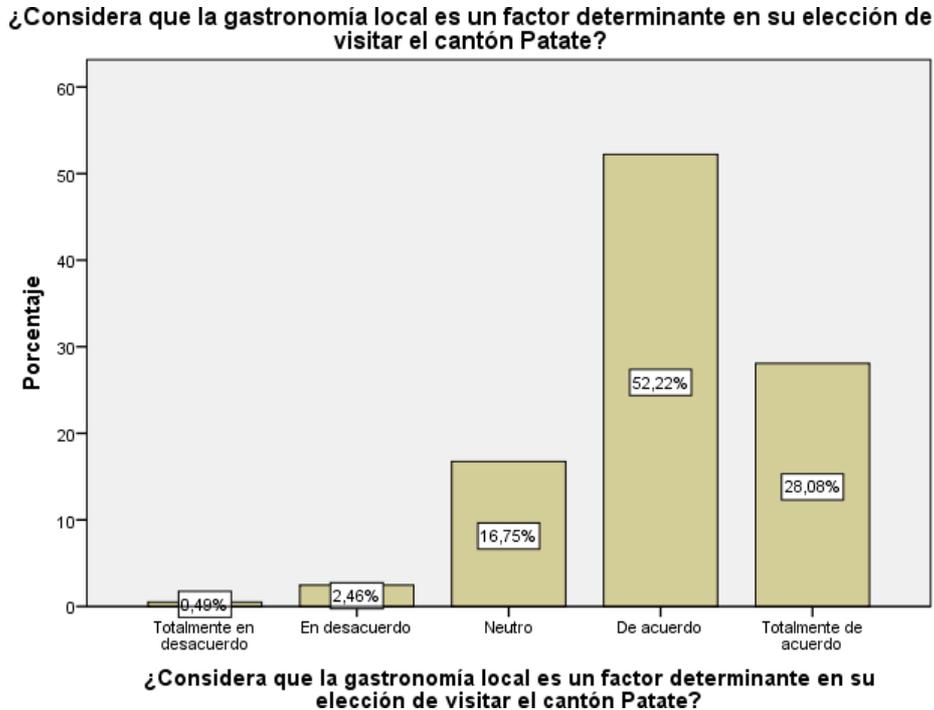
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### **Análisis**

En este contexto, se denota que una gran parte de encuestados, el 71,42% entre “de acuerdo y totalmente de acuerdo”, encuentran una conexión cultural al degustar la comida tradicional de Patate, esta conexión cultural se ve reforzada por el importante papel de la comida tradicional en la memoria histórica de la zona acompañada de la comodidad de encontrar fácilmente la cocina típica mientras se recorren las calles del cantón. La respuesta neutral podría indicar la falta de información sobre las tradiciones, sus ingredientes, técnicas de preparación, contexto histórico; sugiriendo promover y difundir la riqueza gastronómica.

## Figura 12

Pregunta 11 de la encuesta



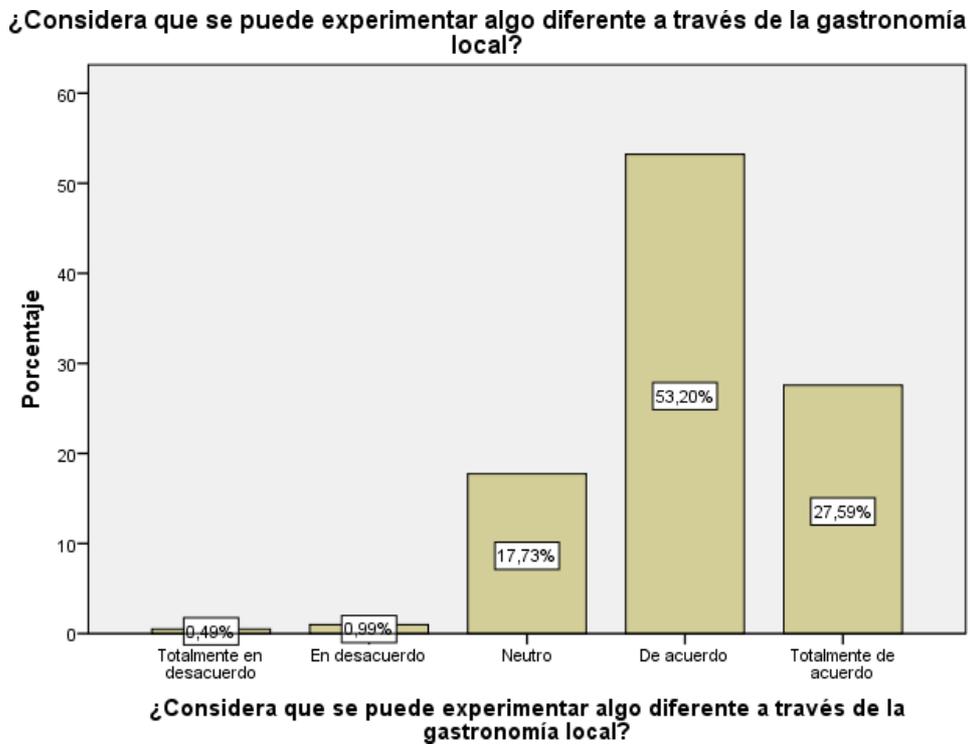
**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### Análisis

La comida tradicional desempeña un papel decisivo a la hora de elegir el cantón Patate como destino turístico, pues los turistas aprecian la autenticidad y riqueza culinaria distintiva que acompañado de una ubicación agradable de este un valle, hace al turista considerar al cantón como su destino. Sin embargo, es importante recalcar que las personas visitan Patate principalmente por su gastronomía, es decir solamente consumen los alimentos y retornan sin pernoctar en la región, lo que demuestra la importancia de la oferta gastronómica en el turismo de día en la zona. Para el porcentaje que lo consideró “totalmente en desacuerdo” o “en desacuerdo” podría reflejar un desinterés en la gastronomía local o su atención a otras áreas, sin embargo, este porcentaje representa a situaciones particulares mínimas.

**Figura 13**

*Pregunta 12 de la encuesta*



**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

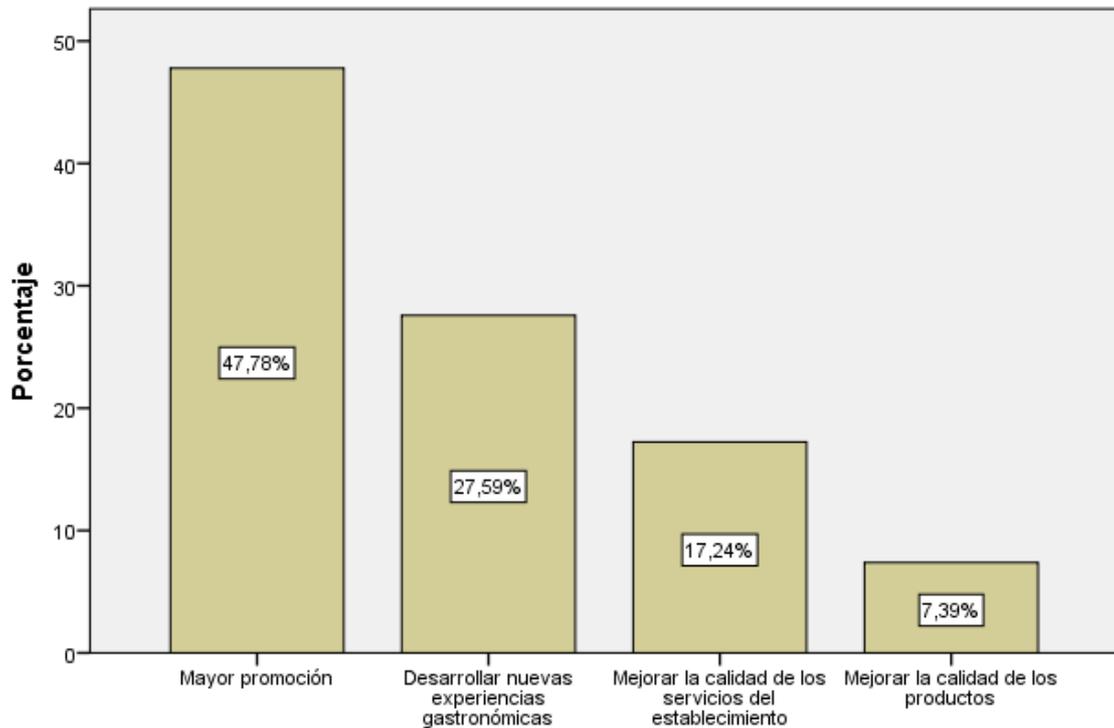
### **Análisis**

Analizando esta pregunta, es evidente la dominancia de respuestas entre "de acuerdo" y "totalmente de acuerdo" representado por un 80,79% resaltando la importancia de la gastronomía como una forma de experimentar algo inusual y distintivo en donde el turista tiene la oportunidad de probar platillos e ingredientes experimentando sensaciones que no podrá encontrar en otro lugar. El turismo gastronómico se ha convertido una tendencia pues cada vez más personas buscan vivir experiencias culinarias a más de solamente alimentarse. Aunque la mayoría está de acuerdo, el porcentaje de personas neutrales indica que hay una proporción de turistas que no tiene un juicio sólido sobre la posibilidad de experimentar algo diferente a través de la gastronomía, posiblemente porque no han tenido la oportunidad de explorar plenamente la oferta culinaria.

**Figura 14**

*Pregunta 13 de la encuesta*

**¿Cómo cree que la gastronomía del cantón Patate podría mejorarse para atraer a más turistas?**



**¿Cómo cree que la gastronomía del cantón Patate podría mejorarse para atraer a más turistas?**

**Nota:** La figura demuestra los resultados alcanzados en la encuesta realizada sobre la experiencia turística a consumidores del cantón Patate.

### **Análisis**

Los resultados muestran que el principal factor clave para atraer turistas y fomentar su interés es la promoción, indicando que muchos de los visitantes no están completamente informados o requieren un plus añadido sobre la oferta gastronómica del cantón. Estos resultados sugieren que la promoción la importancia de la comida típica para atraer más turistas por lo tanto es clave que el cantón desarrolle herramientas para la difusión de su oferta gastronómica complementando su experiencia. Como se observa, un porcentaje destaca la importancia de mejorar la calidad de los servicios en los establecimientos dando a notar que mejorar aspectos como el ambiente, rapidez y servicio puede contribuir positivamente en la captación de turistas.

## **Discusión**

Con base en los análisis anteriores se infiere que la cocina tradicional del Cantón Patate desempeña un papel importante en la experiencia turística de los visitantes, tanto el interés de los turistas por experimentar la gastronomía local como la percepción positiva de la comida típica son factores determinantes en la elección de Patate como destino.

La gastronomía de un lugar se ha convertido en un factor clave de atracción hacia los destinos turísticos, a los viajeros cada vez les llama más la atención el conocer la cultura gastronómica del lugar visitado ya sea como la motivación principal por la cuál viajan o como un elemento de complemento a su experiencia de viaje la autenticidad y diversidad en la gastronomía local son elementos necesarios en la captación de turistas (**Serra y Pascual, 2019**). Por ende, de acuerdo con los autores antes mencionados se asevera que para maximizar el impacto de la gastronomía es esencial desarrollar nuevas experiencias para mantener dicha autenticidad.

Por otro lado, es importante resaltar la importancia de la relación entre la calidad de servicio y la satisfacción turística puesto que una experiencia y opinión positiva depende mucho de la alta calidad que reciba por parte del turismo (**Sanchez, 2019**). Es así que, estando de acuerdo con el autor se destaca la prioridad de entregar calidad turística para obtener la fidelización de los turistas haciendo que se sientan valorados y asegurar su regreso y recomendación con otras personas.

Así mismo, la promoción gastronómica es distintiva y contribuye a la representación de la cultura del lugar, al promover la comida local se enriquece la cultura y se impulsa al desarrollo de la zona (**Zambrano y Villacis, 2022**). A pesar de los retos potenciales que pueda presentar, como gestionar la demanda de una forma eficaz y la conservación de la autenticidad, en concordancia con los autores, la promoción se considera en general una herramienta en el turismo gastronómico pues aumenta la visibilidad de la zona, atrae turistas, impulsa la economía local y conserva la cultura culinaria.

### **3.2 Verificación de hipótesis**

Para la verificación de hipótesis se utilizó el Chi cuadrado de Pearson, esta es una técnica de estadística habitual para evaluar datos de conteo o frecuencias, se utiliza

principalmente en el análisis de tablas de contingencia que resumen los datos categóricos (Mendivelso y Rodríguez, 2018). A continuación, se plantea las siguientes hipótesis:

**H<sub>1</sub>:** La cocina tradicional SI influye en la experiencia de los turistas que visitan el cantón Patate.

**H<sub>0</sub>:** La cocina tradicional NO influye en la experiencia de los turistas que visitan el cantón Patate.

### Tabla 3

#### *Prueba del Chi-Cuadrado*

<b>Pruebas de chi-cuadrado</b>			
	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	206,728 <sup>a</sup>	12	,000
Razón de verosimilitudes	102,943	12	,000
Asociación lineal por lineal	88,218	1	,000
N de casos válidos	203		

a. 14 casillas (70,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,01.

**Nota:** Comprobación de la hipótesis mediante la fórmula Chi-cuadrado. Elaborado por (Segarra, 2023).

Después de haber realizado un análisis de la información por medio del programa estadístico SPSS se determinó el rechazo a la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa, es decir que “La cocina tradicional SI influye en la experiencia de los turistas que visitan el cantón Patate”.

## **CAPITULO IV**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **4.1 Conclusiones**

- Se identificó a través de fichas del INPC que los platos tradicionales en el cantón Patate son: la arepa de zapallo, la chicha de uva, espumilla de mandarina, el hornado, helados de paila, empanadas de babaco, chigüiles, tortillas de maíz y el cuy asado, mismos que son representativos en la zona debido a que incorporan ingredientes propios del lugar. Así mismo, gracias a estas fichas se pudo conocer sobre las técnicas, herramientas e ingredientes utilizados tradicionalmente y que ha perdurado hasta la actualidad.

- Las encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Patate han proporcionado información valiosa sobre sus preferencias en cuanto a la comida típica, el tipo de experiencias gastronómicas que buscan y cómo influyen en la experiencia durante su estancia, estos datos permiten entender mejor la demanda y las expectativas gastronómicas de las personas que visitan la región. Además, los resultados de la encuesta han revelado que la comida típica es uno de los principales atractivos turísticos de Patate y que su importancia dentro de la oferta turística del cantón es significativa. En resumen, la información obtenida a través de las encuestas proporciona una valiosa perspectiva sobre la importancia de la gastronomía local en la experiencia de los turistas que visitan Patate.

- Como una estrategia para difundir la cocina tradicional del cantón, se propuso crear una revista digital en donde se destaque y detalle cada plato típico junto a características importantes y un diseño llamativo que capte el interés de los turistas. Esta revista resaltaría aspectos importantes como los ingredientes utilizados, técnicas de preparación y tradiciones vinculadas.

#### **4.2 Recomendaciones**

- Como recomendación, sería importante que el área de turismo del municipio tenga un registro actualizado y bien identificado de cuáles son los platos representativos del cantón, esto facilitaría la accesibilidad a la información para iniciativas gastronómicas. Dicho

registro debería contener no solamente el nombre de los platos sino también descripciones de ingredientes, procedencia, métodos, fotografías, entre otros.

- Se aconseja realizar las encuestas los fines de semana debido a que esos días son de alta afluencia turística proveniente de diferentes lugares del país, esto otorgaría más solidez a las respuestas obtenidas y ayudaría a captar de mejor manera las perspectivas de una amplia diversidad de visitantes identificando patrones comunes y tendencias en cuanto a la temática tratada.

- Como recomendación adicional, se sugiere que con la ayuda del municipio del cantón y los diferentes establecimientos gastronómicos, se publique la revista digital en las diferentes redes sociales, pues estas son una herramienta actual para la promoción y difusión del contenido y se puede llegar a un público más grande. La colaboración con el municipio sería fundamental porque se presentaría la revista de una forma oficial.

## **Propuesta**

### **- Título de la propuesta**

Revista Digital: “Patate, Sabor y Tradición”

### **- Objetivo de la propuesta**

Elaborar una revista digital sobre la cocina tradicional del cantón Patate.

### **- Justificación**

Según los resultados obtenidos, se destaca que los visitantes del cantón Patate consideran la gastronomía local como un potencial complementario para mejorar la experiencia de su visita. Sin embargo, actualmente se evidencia una falta de promoción o una oferta gastronómica poca atractiva para los turistas actuales, razón por la cual se propuso la creación de una revista digital como una oportunidad de mejorar la visibilidad de la gastronomía local. De acuerdo con el modelo conceptual de Gitelson y Klenosky, centrado en el análisis del proceso de transmisión de información y recomendaciones de destinos turísticos, mismo que se alinea perfectamente con esta propuesta puesto que la revista digital no solo actúa como una herramienta de difusión para llegar a un público más amplio a través de medios digitales, sino que también se convierte en un canal eficaz para transmitir información

detallada sobre la riqueza culinaria de la región. Al aprovechar este modelo, se espera que la revista digital no solo incremente el alcance, sino que también estimule una mayor participación de los visitantes interesados en explorar y experimentar la auténtica cultura culinaria local. La revista digital sirve como una herramienta para difusión logando llegar a un número mayor de personas a través de medios digitales para permitiendo incrementar el alcance, promover esta difusión permite la mayor participación de los visitantes interesados en experimentar la cultura culinaria de la localidad, beneficiando tanto a los establecimientos gastronómicos como al desarrollo de la comunidad como tal.

#### - **Desarrollo de la Propuesta**

Para la creación de la revista digital se realizó los siguientes pasos:

##### **Recopilación de información**

Para seleccionar los platos más representativos de la comida tradicional del cantón Patate, se realizó una investigación exhaustiva a través de fuentes bibliográficas. Se eligieron los 10 platos principales para realizar un estudio más detallado y se realizaron salidas de campo al cantón Patate para corroborar la información y asegurarse de que los platos seleccionados fueran verdaderamente tradicionales en la localidad.

Además, se visitaron los establecimientos gastronómicos donde se venden estos platos tradicionales para obtener información de primera mano por parte de los emprendedores locales. Durante estas visitas, se recopiló información detallada sobre los platos y se obtuvo una comprensión más profunda de la cultura culinaria de la región, todo este proceso permitió seleccionar los platos más representativos de la comida tradicional de Patate.

##### **Definición de enfoque y tema**

Una vez recopilada la información, se puede proceder a definir el enfoque de la revista, esta decisión determina el tipo de contenido que se incluirá y ayudará a establecer un marco claro. Al determinar el tema específico de la revista, como la comida tradicional de Patate y las características relevantes para los consumidores, se establece un objetivo claro y más específico garantizando que el contenido sea

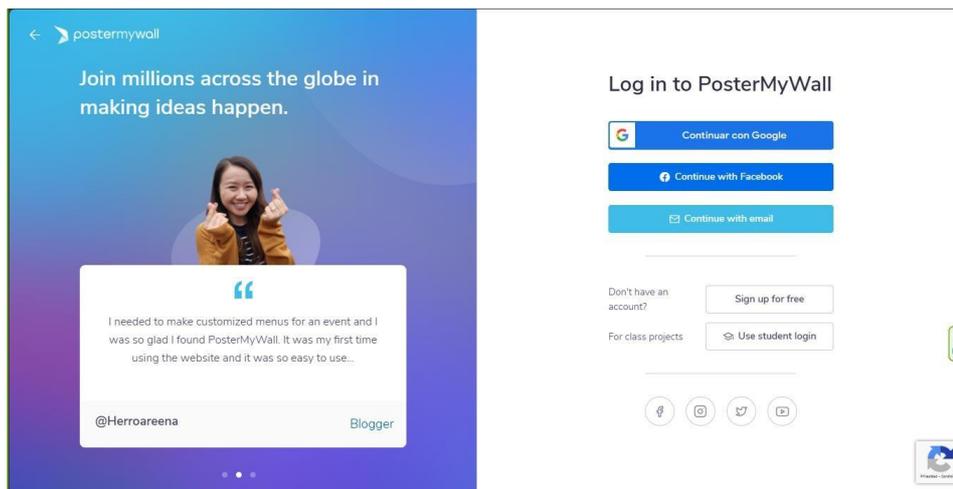
adecuado y esté alineado con las expectativas de los consumidores. El proceso de definir el enfoque y el tema de la revista requiere una cuidadosa consideración de la información recopilada, así como una comprensión profunda de las necesidades de los visitantes

### **Selección de plataforma de diseño**

La elección de una plataforma digital adecuada es esencial para la creación de la revista digital exitosa, al momento de elegir una plataforma es importante considerar las necesidades específicas de la revista, como la facilidad de uso, la de personalización y la disponibilidad de herramientas de diseño. En el caso de la revista sobre la comida tradicional de Patate, se eligió la plataforma PosterMyWall debido a su capacidad para crear contenido personalizado y atractivo, esta plataforma de diseño gráfico ofrece herramientas de edición y publicación precisas y fáciles de usar, haciéndola ideal para la creación de contenido visual atractivo. Además, PosterMyWall permite la personalización de plantillas preexistentes, lo que facilita la creación de diseños atractivos y coherentes.

### **Figura 15**

#### *Plataforma PosterMyWall*



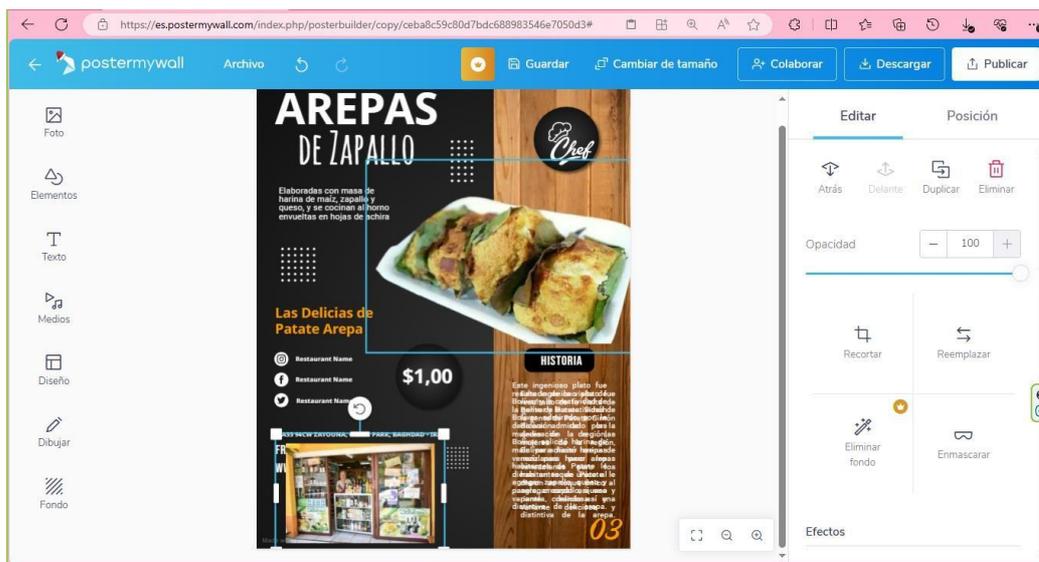
**Nota:** Imagen tomada de la plataforma PosterMyWall.

## Creación de contenido

La maquetación es un proceso importante en la creación de una revista digital, ya que determina la apariencia del contenido, al crear diseños atractivos y fáciles de leer se puede mejorar la experiencia del turista y aumentar la probabilidad de que los lectores se involucren con el contenido, para lograr esto, es importante colocar información clave junto a elementos multimedia, como imágenes y videos, para mejorar la comprensión y el interés del lector. Además, se deben utilizar fuentes legibles y colores atractivos para mejorar la legibilidad y la estética de la revista, es importante tener en cuenta que la maquetación debe ser coherente en toda la revista, lo que significa que se deben utilizar los mismos diseños y estilos en todas las páginas.

### Figura 16

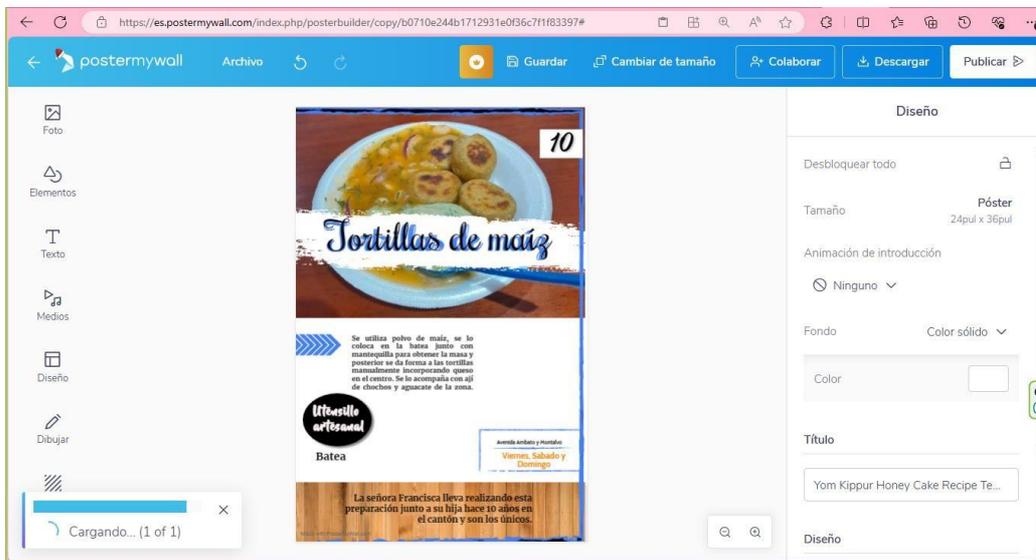
*Creación de contenido en la plataforma PosterMyWall*



**Nota:** Imagen capturada de la plataforma PosterMyWall

## Figura 17

### Creación de contenido en la plataforma PosterMyWall



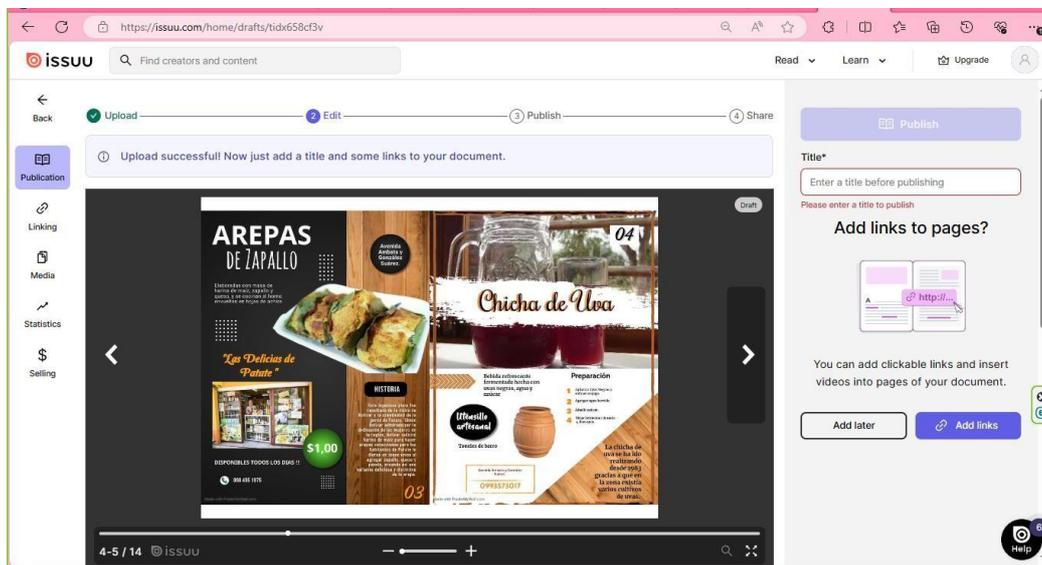
**Nota:** Imagen capturada de la plataforma PosterMyWall

### Revisión y publicación

Sin olvidar de un paso muy importante que es revisar el contenido para evitar errores se publicó la revista digital en Issuu es una plataforma en línea que permite la publicación y distribución de todo tipo de publicaciones digitales, incluyendo revistas, catálogos y libros electrónicos, al publicar la revista en esta plataforma se puede llegar a una audiencia más amplia y ofrecer una experiencia de lectura atractiva y fácil de usar. Para publicar una revista en Issuu, es necesario crear una cuenta en la plataforma y cargar el archivo de la revista en formato PDF, una vez cargado se puede copiar el link y compartir.

## Figura 18

*Revista digital subida a la plataforma Issuu*



**Nota:** Imagen capturada en la plataforma Issuu

- Link de la revista digital

[https://issuu.com/gen21./docs/revista\\_ok](https://issuu.com/gen21./docs/revista_ok)

**Código QR de la propuesta realizada:**



## C. MATERIALES DE REFERENCIA

- Aguilar, C. (2020). La cocina tradicional: Como propuesta para impulsar el turismo gastronómico sostenible en las comunidades vulnerables de Cartagena de Indias. [https://utb.alma.exlibrisgroup.com/view/delivery/57UTB\\_INST/1216636000005731](https://utb.alma.exlibrisgroup.com/view/delivery/57UTB_INST/1216636000005731)
- Aguillón, M. del C. (2021). Análisis de la oferta de platos típicos y el turismo gastronómico del cantón Jujan [bachelorThesis, BABAHOYO: UTB, 2021]. <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/9923>
- Álvarez Palma, M. F. (2017). Percepción del turista nacional sobre la calidad de servicios recibidos de agencias de viajes de la calle plateros del centro histórico Cusco—2017. Universidad Andina del Cusco. <http://repositorio.uandina.edu.pe/handle/20.500.12557/1316>
- Andrada, A. M. (2019, diciembre 17). Importancia de la Calidad del Producto. Universidad Americana de Europa. <https://unade.edu.mx/calidad-del-producto/>
- Aranda, J. L. C., Martel, N. Z. T. S. de, y Carranza, C. P. M. (2020). Calidad del servicio y satisfacción del cliente de los bancos privados. *Desafíos*, 11(2), Article 2. <https://doi.org/10.37711/desafios.2020.11.2.212>
- Aznarez, S., Centurión, B., y Gasdía, V. (2020). Dimensiones en la observación de clases. <http://repositorio.cfe.edu.uy/handle/123456789/747>
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., y da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312–330.
- Benavides, G. F. (2019). Cadenas de valor y tendencias en innovación en actividades turísticas. *Cuadernos Latinoamericanos de Administración*, 15(29). <https://doi.org/10.18270/cuaderlam.v15i29.2872>

- Bendig, B. R., Manfugás, J. M. E., y Hechevarría, A. F. (2021). Diseño de una oferta gastronómica saludable para el restaurante “paraíso”, ubicado en La Habana, Cuba. *Punto de vista*, 12(19), Article 19.  
<https://doi.org/10.15765/pdv.v12i19.3283>
- Cabrera, S. (2019). Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable. *Cuadernos del Centro de Estudios de Diseño y Comunicación*, 45. <https://doi.org/10.18682/cdc.vi45.1842>
- Campos, C., Liévano, M. C., y Moreno, M. (2018). ESTRATEGIAS DE UN NUEVO MARKETING GASTRONÓMICO LOCAL PARA LA CREACIÓN DE MARCA.
- Castellón, L. M., y Fontecha, J. (2017). La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander. *Turismo y Sociedad*, 22, 167–193.
- Castellucci, L. D. (2009). LA CALIDAD Y LOS SERVICIOS EN DESTINOS TURÍSTICOS MADUROS. 13(2), 29–44.
- Castillo, M., y Cruz, J. (2022). La innovación en el sector turístico: Una aproximación a los servicios y la cocreación de experiencias (SSRN Scholarly Paper 4011117). <https://papers.ssrn.com/abstract=4011117>
- Contreras, E. (2021). La medición de la calidad del servicio en destinos turísticos: Una revisión desde Colombia. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-50512021000300035&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0121-50512021000300035&script=sci_arttext)
- Correa, B. B., Márquez, D. F., y Esquivel, D. P. (2020). Desarrollo local y economía social y solidaria; desde la historia hasta el municipio Los Palacios. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*.  
<https://doi.org/10.46377/dilemas.v32i1.2046>

- Drobe, C., y Álvarez, L. (2021). “SOMOS LO QUE COMEMOS” Reflexiones para la preservación de una cultura gastronómica con sentido ético.
- Escalante, J., Torres, C., Viteri, M., y Diana, F. (2023). El vinagre de plátano en el desarrollo de la cocina local manabita. 17, 6(14). [https://utaedu-my.sharepoint.com/personal/cf\\_torres\\_uta\\_edu\\_ec/\\_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Fcf%5Ftorres%5Ffuta%5Ffedu%5Fec%2FDocuments%2FUTA%2FINSUMOS%2OPARA%2OTRABAJO%2ODE%20TITULACI%C3%93N%2FPAPERS%2OPARA%20TESIS%2FEI%20vinagre%20de%20pl%C3%A1tano%20en%20el%20desarrollo%20de%20la%20cocina%20local%20manabita%2Epdf&parent=%2Fpersonal%2Fcf%5Ftorres%5Ffuta%5Ffedu%5Fec%2FDocuments%2FUTA%2FINSUMOS%2OPARA%2OTRABAJO%2ODE%20TITULACI%C3%93N%2FPAPERS%2OPARA%20TESIS](https://utaedu-my.sharepoint.com/personal/cf_torres_uta_edu_ec/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Fcf%5Ftorres%5Ffuta%5Ffedu%5Fec%2FDocuments%2FUTA%2FINSUMOS%2OPARA%2OTRABAJO%2ODE%20TITULACI%C3%93N%2FPAPERS%2OPARA%20TESIS%2FEI%20vinagre%20de%20pl%C3%A1tano%20en%20el%20desarrollo%20de%20la%20cocina%20local%20manabita%2Epdf&parent=%2Fpersonal%2Fcf%5Ftorres%5Ffuta%5Ffedu%5Fec%2FDocuments%2FUTA%2FINSUMOS%2OPARA%2OTRABAJO%2ODE%20TITULACI%C3%93N%2FPAPERS%2OPARA%20TESIS)
- Espinoza, W. N. E. (2020). La influencia del marketing en la gastronomía típica de las regiones: Al rescate de nuestro sabores y saberes. *E-IDEA Journal of Business Sciences*, 2(8), Article 8.
- Fajardo, V. C. (2023). Análisis de tendencias turísticas alternativas o potenciales en el mundo. Universidad Almería.
- Font, M., y Abreu, C. A. (2020). Del recurso atractivo a la experiencia turística. *TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible*, 13(29), 64–79.
- García, A., y González. (2020). La importancia de la cocina tradicional en la gastronomía mundial. 15(2), 65–78.
- García, C., Ramírez, J., y Riveros, O. (2020). La participación ciudadana, factor asociado al desarrollo del turismo sostenible: Caso ciudad de Ibagué (Colombia). *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 40, 135–158. <https://doi.org/10.5209/aguc.69336>

- Gómez, K., Delgado, A., Palmas, Y. D., Gómez, K., Delgado, A., y Palmas, Y. D. (2020). Originalidad del tequila como símbolo de identidad mexicana. Percepción del turista-consumidor a partir de su exportación. RIVAR (Santiago), 7(21), 59–80. <https://doi.org/10.35588/rivar.v7i21.4638>
- Gómez, M. del S. C. (2018). MARKETING GASTRONÓMICO, ESTRATEGIAS DE NEGOCIOS. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), Article 68. <https://revistas.ujat.mx/index.php/hitos/article/view/2525>
- Gordillo Mera, S. M., González Fernández-Larrea, M., y Batista Mainegra, A. (2021). Promoción y rescate de tradiciones culturales locales en estudiantes educación básica de la Universidad Nacional de Loja. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(1), 167–176.
- Gutiérrez, E. (2020). Recetas tradicionales con sabor colombiano. *B O L E T Í N C U L T U R A L Y B I B L I O G R Á F I C O*.
- Hernández, C., y Carpio, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *Alerta*, Revista científica del Instituto Nacional de Salud, 75–79.
- Khan, M., Raja, U., Abbas, Q., y Shahzad, W. (2020). Investigating the effects of service quality on customer satisfaction and loyalty in tourists' accommodations. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 37(1), 96–111.
- Klenosky, D. B., y Gitelson, R. E. (1998). Travel agents' destination recommendations. *Annals of Tourism Research*, 25(3), 661–674. [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(98\)00011-5](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(98)00011-5)
- Lara, L. R. (2020). Guía N°1. Trabajo en parejas: Objetivo: Conocer el Concepto de Satisfacción y encaminar la aplicación del concepto.
- Lindao, B. S., y Garcés, B. M. (2020). Escala de Likert en el nivel de conocimiento de Diabetes Tipo 2 en la provincia de Santa Elena. 8(1), 78–83.

- Llampasi, M. T. (2021). Complejo gastronómico de carácter educativo enfocado en el instituto gastronómico, en la ciudad de Cusco.  
<https://repositorio.usil.edu.pe/entities/publication/a61d8366-899f-432d-be17-8340e77b88ae>
- López, A. (2019, octubre 31). Técnicas de cocina. Tipos de técnicas culinarias. De Rechupete. <https://www.recetasderechupete.com/tecnicas-de-cocina-tipos-de-tecnicas-culinarias/26537/>
- Loya, M. M., y Fusté, F. (2021). Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: Las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México). *Turismo y patrimonio*, 17, Article 17.  
<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2021.n17.03>
- Manfugás, J. M. E., Bendig, B. R., Rubal, E., y León, L. (2019). La Gastronomía como Atractivo Turístico del Destino Cuba. Potencialidades para su Desarrollo en la Provincia La Habana. *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 11(1), 50–65. <https://doi.org/10.18226/21789061.v11i1p50>
- Marcillo, S. M. S. L., Giler, B. M., y Anzules, J. O. (2019). Turismo sustentable, tendencia emergente para la economía local con el marketing 2.0 para su impulso. 5(1), 148–170.
- Martelo, R., Villabona, N., y Bastidas, M. (2020). Factores que influyen en la lealtad del cliente en el comercio electrónico del turismo. *Desarrollo Gerencial*, 12(2), Article 2. <https://doi.org/10.17081/dege.12.2.4076>
- Medina, X., y Aguilar, A. (2020). Cocinas tradicionales: Entre la cultura y el patrimonio, el cambio social y la salud.
- Méndez Díaz, M., Muñoz, J. J. F., y Duque, C. M. (2021). Medición de la satisfacción a través de los atributos de la calidad percibida en una muestra de clientes de

- hoteles. ROTUR. Revista de Ocio y Turismo, 15(1), 78–97.  
<https://doi.org/10.17979/rotur.2021.15.1.5985>
- Mendivelso, F., y Rodríguez, M. (2018). Prueba Chi-Cuadrado de independencia aplicada a tablas 2xN. Revista Médica Sanitas, 21(2), 92–95.  
<https://doi.org/10.26852/01234250.6>
- Moreno, M. C. M., y Moreno, M. D. C. M. (2016). Satisfacción del usuario y calidad del servicio en alojamientos turísticos del estado Mérida, Venezuela. Revista de Ciencias Sociales (Ve), XXII(2), 111–131.
- Pantoja, C. T. (2019). Comidas tradicionales: Un espacio para la alimentación saludable. Perspectivas en Nutrición Humana, 21(1), Article 1.  
<https://doi.org/10.17533//udea.penh.v21n1a08>
- Parra, I. M. M., Espinosa, D. R. G., Lucas, A. M. V., y Pérez, M. C. Á. (2023). Educación gastronómica saludable: Importancia, retos y oportunidades para la salud local. Dominio de las Ciencias, 9(Esp), Article Esp.
- Pasaco, B., Campón, A., Lobato, A., y Sánchez, E. (2023). The Role of Demographics and Previous Experience in Tourists' Experiential Perceptions. Sustainability, 15(4), 3768–3768. <https://doi.org/10.3390/su15043768>
- Pastrana, C., y Sedán, M. (2020). El impacto del marketing experiencial sobre la lealtad y satisfacción del consumidor en el sector gastronómico.  
<https://repository.cesa.edu.co/handle/10726/2481>
- Piza, N. D., Amaiquema Márquez, F. A., y Beltrán, G. E. (2019). Métodos y técnicas en la investigación cualitativa. Algunas precisiones necesarias. Conrado, 15(70), 455–459.

- Ribas, J., y Mulet, M. (2019). Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo. Reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas. Edicions Universitat Barcelona.
- Rodríguez, A. (2016). ¿Cómo diseñar una experiencia turística? Editorial UOC.  
<https://elibro.net/es/ereader/uta/58591>
- Rodríguez, J., y Reguant, M. (2020). Calcular la fiabilidad de un cuestionario o escala mediante el SPSS: El coeficiente alfa de Cronbach. REIRE Revista d'Innovació i Recerca en Educació, 13(2), Article 2.  
<https://doi.org/10.1344/reire2020.13.230048>
- Ruiz, A. (2022). LA COCINA TRADICIONAL EN EL TURISMO EN MÉXICO.
- Sanchez, S. P. (2019). Satisfacción y calidad de servicio del turista en el comercio turístico del Callao, 2019. Universidad de San Martín de Porres - USMP.  
<https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/5698>
- Sandoval A, D., Ordoñez C, O., Noblecilla G, M., Sandoval A, D., Ordoñez C, O., y Noblecilla G, M. (2018). Percepción del perfil del turista para el aprovechamiento de los atractivos turísticos: Caso Cantón Pasaje, El Oro (Ecuador). Revista interamericana de ambiente y turismo, 14(1), 14–21.  
<https://doi.org/10.4067/S0718-235X2018000100014>
- Santamaría, E. J., y López, S. de los A. (2019). Beneficio social de la actividad turística en Ecuador. Revista Venezolana de Gerencia, 24.
- Santana, A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. Horizontes Antropológicos, 9, 31–57. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832003000200003>
- Serra, J., y Pascual, M. (2019). Polisemias de la alimentación. Salud, desperdicio, hambre y patrimonio. Edicions Universitat Barcelona.

- Teege, A. (2019). MODELO DE DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE EN KIEL (ALEMANIA. Universidad de Valladolid.
- Vera, E. M. Z., Gómez, V. C. B., y Montes, M. E. G. (2023). La oferta gastronómica de restaurantes de la avenida César Ruperti en Leónidas Plaza a partir del 16 A. ULEAM Bahía Magazine (UBM) e-ISSN 2600-6006, 4(7), Article 7.
- Vergopoulos, H. (2016). La experiencia turística: ¿una experiencia de los ámbitos de experiencia turística ? (M. A. Zárate Martín, Trad.). Via . Tourism Review, 10, Article 10. <https://doi.org/10.4000/viatourism.1357>
- Villalva, M., y Inga, C. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades, 13, 129–142. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Villalva, M., y Inga, C. F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. Cumbres, 6(2), 65–82.
- Zambrano, J. C., y Villacis, L. M. (2022). Comportamiento del consumidor turístico para la promoción del servicio gastronómico de San Clemente: Behavior of the tourist consumer for the promotion of the gastronomic service of San Clemente. Anuario Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, 13, 28–37.

## Anexos

### Anexo A. Carta Compromiso



*Universidad Técnica de Ambato*  
*Consejo Académico Universitario*

Av. Colombia 02-11 y Chile (Cda. Ingahurco) - Teléfonos: 593 (03) 2521-081 / 2822-960; correo-e: [hcusecregeneral@uta.edu.ec](mailto:hcusecregeneral@uta.edu.ec)

Ambato – Ecuador

ANEXO 22

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 03/10/2023

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

Ing. Evelyn Amanda Chicaiza Arias en mi calidad de Técnica de la Unidad de Turismo, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación: "La cocina tradicional y la experiencia turística del Cantón Patate" propuesto por el/la estudiante Génesis Esther Segarra Briones portadora de la Cédula de Ciudadanía 1850143833, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Firmado electrónicamente por:  
EVELYN AMANDA  
CHICAIZA ARIAS

Ing. Evelyn Amanda Chicaiza Arias  
**Cédula de Ciudadanía:** 1600826141  
**N° teléfono convencional:** 032870214  
**N° teléfono celular:** 0967259079  
**Correo electrónico institucional:** [patateturismo2023@gmail.com](mailto:patateturismo2023@gmail.com)

## Anexo B. Instrumentos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</b> <b>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			
		<b>CÓDIGO</b>	
		<b>0001</b>	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b>		<b>Cantón:</b>	
<b>Parroquia:</b>		Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>	
<b>Localidad:</b>			
<i>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:</i>			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
<b>Descripción de la fotografía:</b>			
<b>Código fotográfico:</b>			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
		D1	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
		L1	

<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>		
<b>Breve reseña</b>			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<b>Fecha o periodo</b>	<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual		
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>	<b>Detalle del alcance</b>		
	Local		
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
<b>Elementos</b>	<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>E1</b>			
<b>Herramientas</b>	<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
<b>E1</b>			
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>			

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalles de la procedencia</b>			
	Padres -Hijos				
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalles de la transmisión</b>			
	Padres -Hijos				
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6.VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta				
	Media				
	Baja				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CODIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBAMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		

<b>9.ANEXOS</b>			
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFIAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>
<b>10.OBSERVACIONES</b>			
<b>11.DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b>			
<b>Inventariada por:</b>		<b>Fecha de inventario:</b>	
<b>Revisada por:</b>		<b>Fecha de Revisión:</b>	
<b>Aprobada por:</b>		<b>Fecha de aprobación:</b>	
<b>Registro Fotográfico:</b>			

### Encuesta

**1. ¿Qué aspectos consideras más importantes en una experiencia turística?**

Los atractivos naturales

Los atractivos culturales

Las actividades recreativas

La gastronomía

**2. ¿Considera que la cocina tradicional es un atractivo turístico?**

Muy en desacuerdo En desacuerdo

De acuerdo

Neutro

De acuerdo

Muy de acuerdo

**3. ¿Considera que degustar platos típicos es importante para obtener una mejor experiencia de viaje?**

Muy importante

Importante

Neutro

Poco importante

Nada importante

**4. ¿Cree que la comida tradicional brinda una experiencia única durante la visita?**

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

**5. ¿Qué aspectos de la gastronomía del cantón Patate considera más atractivos?**

Los platos

Los ingredientes

Las técnicas de preparación

El ambiente en el que se sirven los alimentos

**6. ¿Cómo califica a la gastronomía típica del cantón?**

Muy satisfactoria

Satisfactoria

Regular

Insatisfactoria

Muy insatisfactoria

**7. ¿Considera que el servicio turístico en el Cantón es eficiente?**

Muy de acuerdo

De acuerdo

Ni de acuerdo ni en desacuerdo

En desacuerdo

Muy en desacuerdo

**8. ¿Considera importante conocer cuál es el origen detrás de los platillos típicos?**

Muy importante

Importante

Neutro

Poco importante

Nada importante

**9. ¿Cómo considera que es el servicio en los establecimientos de alimentos en el Cantón?**

Muy satisfactoria

Satisfactoria

Regular

Insatisfactoria

Muy insatisfactoria

**10. ¿Cómo considera a la calidad del servicio ofrecida por los empleados turísticos en el destino de referencia?**

Muy satisfactoria

Satisfactoria

Regular

Insatisfactoria

Muy insatisfactoria

**11. ¿Considera que la comida tradicional del cantón Patate refleja la cultura y tradiciones de la región?**

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

**12. ¿Considera que la gastronomía local es un factor determinante en tu elección de visitar el cantón Patate?**

Totalmente en desacuerdo

En desacuerdo

Neutral

De acuerdo

Totalmente de acuerdo

**Validación de instrumentos**

**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.**

Instrumento claro.  
Contiene una redacción entendible.  
Fácil aplicación

**Observaciones.**

Se recomienda ubicar el tema u objeto de investigación  
Modificar o eliminar las preguntas que tienen observaciones

**Opinión de aplicabilidad:**

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

Lcda Evelyn Chicaiza  
TÉCNICO PROMOTOR TURISTICO  
GADMSC DE PATATE

Fecha: Patate, 9 diciembre de 2023

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



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.

<b>Pregunta</b>				
<b>Pregunta</b>	<b>Dejar</b>	<b>Modificar</b>	<b>Eliminar</b>	<b>Observaciones</b>
1. ¿Qué aspectos consideras más importantes en una experiencia turística?	x			
2. ¿Considera que la cocina tradicional es un atractivo turístico?	x			
3. ¿Considera importante degustar platos típicos para obtener una buena experiencia de viaje?	x			
4. ¿Considera que la comida tradicional brinda una experiencia única durante la visita?		x		Tiene similitud con la pregunta 3
5. ¿Qué aspecto de la gastronomía del cantón Patate considera más atractivo?	x			
6. ¿Cómo califica a la gastronomía típica del cantón?	x			
7. ¿Considera que el servicio turístico en el Cantón es eficiente?	x			
8. ¿Considera importante conocer cuál es el origen de los platillos típicos?	x			
9. ¿Qué tan satisfactorio le resulta el servicio en los establecimientos de alimentos en el Cantón?		x		Del Cantón Patate?
10. ¿Considera que la comida tradicional del cantón Patate refleja la cultura y tradiciones de la región?	x			
11. ¿Considera que la gastronomía local es un factor determinante en su elección de visitar el cantón Patate?	x			
12. ¿Considera que se puede experimentar algo diferente a través de la gastronomía local?	x			
13. ¿Cómo cree que la gastronomía del cantón Patate podría mejorarse para atraer a más turistas?	x			

**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.**

Todas las preguntas están relacionadas y pueden aplicarse.

**Observaciones.**

**Opinión de aplicabilidad:**

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

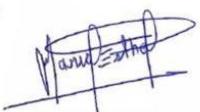
**Validado por:** María Esther Briones Bernita

**Especialidad del evaluador:** Chef, jefe de cocina

**Lugar de trabajo:** Establecimiento de alimentos

**Cargo que desempeña:** Gerente

**Fecha:** 17/11/2023

**Firma:** 

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.

<b>Pregunta</b>				
<b>Pregunta</b>	<b>Dejar</b>	<b>Modif icar</b>	<b>Eliminar</b>	<b>Observaciones</b>
1. ¿Qué aspectos consideras más importantes en una experiencia turística?	X			
2. ¿Considera que la cocina tradicional es un atractivo turístico?	X			
3. ¿Considera importante degustar platos típicos para obtener una buena experiencia de viaje?	X			
4. ¿Considera que la comida tradicional brinda una experiencia única durante la visita?	X			
5. ¿Qué aspecto de la gastronomía del cantón Patate considera más atractivo?	X			
6. ¿Cómo califica a la gastronomía típica del cantón?	X			
7. ¿Considera que el servicio turístico en el Cantón es eficiente?	X			
8. ¿Considera importante conocer cuál es el origen de los platillos típicos?	X			
9. ¿Qué tan satisfactorio le resulta el servicio en los establecimientos de alimentos en el Cantón?	X			
10. ¿Considera que la comida tradicional del cantón Patate refleja la cultura y tradiciones de la región?	X			
11. ¿Considera que la gastronomía local es un factor determinante en su elección de visitar el cantón Patate?	X			
12. ¿Considera que se puede experimentar algo diferente a través de la gastronomía local?	X			
13. ¿Cómo cree que la gastronomía del cantón Patate podría mejorarse para atraer a más turistas?	X			

**Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario**

**Anexo D. Evidencias**

**Figura 18**

*Visita a establecimientos gastronómicos Patate*



**Figura 19**

*Encuestas en el cantón Patate*



**Figura 20**

*La Finka cafetería y huerto*



**Figura 21**

*Levantamiento de información*

