



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**

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

**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**MODALIDAD: PRESENCIAL**

**Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la  
obtención del Título de Licenciada en Turismo y Hotelería**

**TEMA:**

---

**“LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL  
DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD  
DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”**

---

**AUTORA: Salazar Aldas Ximena Giovanna**

**TUTORA: Lic. Carmen Isabel Vaca Vaca**

**Ambato-Ecuador**

**2013**

*AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN*  
**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE  
GRADUACIÓN O TITULACIÓN**

**CERTIFICA:**

Yo, Carmen Isabel Vaca Vaca CC 180338142-3 en mi calidad de Tutora del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: "LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA.", desarrollado por la egresada Ximena Giovanna Salazar Aldas, considero que dicho Informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

C.C.: 180354104-2  
AUTORA  


Lic. Carmen Isabel Vaca Vaca  
TUTORA

## **AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

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

Respetando mis derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.

Ambato, 04 Febrero 2013



Ximena Giovanna Salazar Aldas

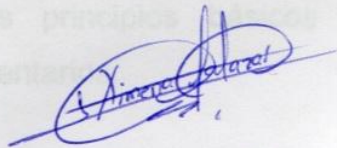
C.C.: 180354104-2

AUTORA

## **CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR**

*Humanas y de la Educación*

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: "LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA.", autorizo su reproducción total o parte de ella, siempre que esté dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no se utilice con fines de lucro.



Ximena Giovanna Salazar Aldas

C.C.: 180354104-2

**AUTORA**

LA COMISIÓN

Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fajlos

PRESIDENTES DEL TRIBUNAL

Ing. Mg. Esteban Guzmán Mendiola

MIEMBRO

Lt. Col. Tanya María Hinojosa

MIEMBRO

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

La comisión de estudio y calificación del informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: "LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA.", presentada por la Srta. Ximena Giovanna Salazar Aldas, egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería promoción: 2012, una vez revisada y calificada la investigación, se **APRUEBA** en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de investigación y reglamentarios.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante los organismos pertinentes.

**LA COMISIÓN**



.....  
**Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos**  
**PRESIDENTES DEL TRIBUNAL**



.....  
**Ing. Mg. Sánchez Guerrero Mentor Javier**  
**MIEMBRO**



.....  
**Lcdo. Tamayo Soria Héctor Raúl**  
**MIEMBRO**

## *DEDICATORIA*

La presente tesis deseo dedicar a Dios, por darme la oportunidad de vivir, crecer y por estar conmigo, iluminando mi vida y cada uno de los pasos que he dado y seguramente seguiré dando. Por la fortaleza y la sabiduría que ha sabido brindar a mi espíritu y mi alma en cada circunstancia y evento sea este importante o no en mi vida sentimental, académica, familiar y actualmente laboral.

Por fortalecer mi corazón y mi mente en aquellos momentos difíciles y en los que creí declinar, por haberme dado unos padres y hermano que caminan junto a mí a cada instante, que son el motor de todas mis acciones.

A mis padres Gladis Aldas y Eduardo Salazar por ser el pilar fundamental en cada momento de mi vida, por nunca dejarme desmayar, por tomar la decisión de darme la vida, de tener una hija con todos los peros que esto representa, por ayudarme a forjar un futuro bueno y que sea provechoso para mi vida, por ser mi soporte y apoyo, por su comprensión y todas sus atenciones para conmigo hasta en las peores circunstancias, siempre he sabido contar con su cariño y una mano amiga extendida para consolar o motivarme para seguir adelante.

A mi hermano Christopher, para que conozca el sacrificio pero también la dicha que representa cumplir una meta.

## *AGRADECIMIENTO*

Debo agradecer por todo el apoyo brindado para la realización de la presente tesis a Dios en primer lugar, por estar junto a mí en cada momento de mi vida, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente, a mis padres por brindarme la oportunidad de educarme, por su apoyo a cada minuto de mi vida, por ser mi soporte y fortaleza, por su constancia y cuidados, por la paciencia y el tiempo invertido, por ser mis amigos, aliados y cómplices, compartir y estar en mis logros pero sobre todo en mis derrotas, a María Angélica Valencia + por todas sus atenciones y cariño conmigo cuando niña, su amor y dedicación y junto a mi madre ser ejemplos de mujer.

Son muchas las personas que han formado parte de mi vida profesional y académica a las que agradezco su amistad, confianza, consejos, apoyo, ánimo y compañía en los momentos más difíciles. Algunas están aquí conmigo y otras en mis recuerdos y en mi corazón, sin importar en donde estén quiero darles las gracias por formar parte de mí, por todo lo que me han brindado y por todas sus bendiciones.

POR TODO ESO Y MUCHO MÁS, GRACIAS.

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

<i>APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN</i> .....	ii
<i>AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN</i> .....	iii
<i>CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR</i> .....	iv
<i>Al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación:</i> .....	v
<i>DEDICATORIA</i> .....	vi
<i>AGRADECIMIENTO</i> .....	vii
<i>ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS</i> .....	viii
<i>ÍNDICE DE ILUSTRACIONES</i> .....	xii
<i>ÍNDICE DE CUADROS</i> .....	xiii
<i>RESUMEN EJECUTIVO</i> .....	xiv
<i>INTRODUCCIÓN</i> .....	xvii
<i>CAPÍTULO I</i> .....	1
<i>EL PROBLEMA</i> .....	1
1.1 <i>TEMA</i> .....	1
1.2 <i>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</i> .....	1
1.2.1 <i>Contextualización</i> .....	1
1.2.2 <i>Análisis Crítico</i> .....	4
1.2.3 <i>Prognosis</i> .....	5
1.2.4 <i>Formulación del problema</i> .....	6



1.2.5	Preguntas Directrices.....	6
1.2.6	Delimitación del problema.....	6
1.3	JUSTIFICACIÓN.....	8
1.4	OBJETIVOS.....	9
1.4.1	Objetivo General .....	9
1.4.2	Objetivos Específicos.....	10
CAPÍTULO II.....		11
MARCO TEÓRICO .....		11
2.1	ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	11
2.2	FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA.....	13
2.3	FUNDAMENTACIÓN AXIOLÓGICA.....	13
2.4	FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	14
2.5	CATEGORÍAS FUNDAMENTALES.....	19
2.6	HIPÓTESIS.....	53
2.7	SEÑALAMIENTO DE VARIABLES.....	53
CAPÍTULO III.....		54
METODOLOGÍA.....		54
3.1	ENFOQUE .....	54
3.2	MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN .....	54
3.3	NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN .....	55
3.4	POBLACIÓN Y MUESTRA .....	56
3.5	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	58
3.6	RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN .....	62
3.7	PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	63
CAPÍTULO IV.....		64

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	64
4.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS .....	64
4.2 VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS .....	84
CAPÍTULO V.....	87
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	87
5.1 CONCLUSIONES .....	87
5.2 RECOMENDACIONES.....	88
CAPITULO VI.....	90
PROPUESTA .....	90
6.1 DATOS INFORMATIVOS .....	90
6.1.1 Título.....	90
6.1.2 Nombre de la Institución: .....	90
6.1.3 Ubicación: .....	90
6.1.4 Tiempo estimado para la ejecución: .....	91
6.1.5 Beneficiarios: .....	91
6.1.6 Equipo técnico Responsable:.....	91
6.1.7 Costo:.....	91
6.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA.....	91
6.3 JUSTIFICACIÓN .....	93
6.4 OBJETIVOS.....	93
6.4.1 Objetivos General .....	93
6.4.2 Objetivos Específicos.....	94
6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD.....	94
6.6 FUNDAMENTACIÓN .....	95
6.7 METODOLOGÍA .....	97

6.8	FUNCIONES.....	98
6.9	PREVISIÓN DE LA EVALUACIÓN.....	105
	BIBLIOGRAFÍA.....	106
	ANEXOS.....	108

## *ÍNDICE DE ILUSTRACIONES*

Ilustración 1 Árbol de Problemas .....	4
Ilustración 3 Categoría Fundamental Variable Independiente.....	19
Ilustración 2 Categoría Fundamental Variable Dependiente .....	19
Ilustración 5 Constelación de Ideas Variable Independiente.....	20
Ilustración 4 Constelación de Ideas Variable Dependiente .....	20
Ilustración 6 Pregunta #1 .....	64
Ilustración 7 Pregunta # 2 .....	65
Ilustración 8 Pregunta # 3 .....	66
Ilustración 9 Pregunta # 4 .....	67
Ilustración 10 Pregunta # 5 .....	69
Ilustración 11 Pregunta # 6 .....	70
Ilustración 12 Pregunta # 7 .....	72
Ilustración 13 Pregunta # 8 .....	73
Ilustración 14 Pregunta # 9 .....	74
Ilustración 15 Pregunta # 10 .....	75
Ilustración 16 Pregunta # 11 .....	76
Ilustración 17 Pregunta # 12 .....	78
Ilustración 18 Pregunta # 13 .....	80
Ilustración 19 Pregunta # 14 .....	82
Ilustración 20 Pregunta # 15 .....	83
Ilustración 21 Gráfico de curva hipótesis.....	86

## *ÍNDICE DE CUADROS*

Cuadro 1 Operacionalización de Variables Variable Independient.	59
Cuadro 2 Operacionalización de Variables Variable Dependiente .	61
Cuadro 3 Plan de Recolección de Información .....	62
Cuadro 4 Pregunta #1 .....	64
Cuadro 5 Pregunta # 2 .....	65
Cuadro 6 Pregunta # 3 .....	66
Cuadro 7 Pregunta # 4 .....	67
Cuadro 8 Pregunta # 5 .....	69
Cuadro 9 Pregunta # 6 .....	70
Cuadro 10 Pregunta # 7 .....	72
Cuadro 11 Pregunta # 8 .....	73
Cuadro 12 Pregunta # 9 .....	74
Cuadro 13 Pregunta # 10 .....	75
Cuadro 14 Pregunta # 11 .....	76
Cuadro 15 Pregunta # 12 .....	78
Cuadro 16 Pregunta # 13 .....	80
Cuadro 17 Pregunta # 14 .....	82
Cuadro 18 Pregunta # 15 .....	83
Cuadro 19 Variables .....	85
Cuadro 20 Frecuencias Ob. y Esp. ....	85
Cuadro 21 Cálculo del X2 cuadrado .....	85
Cuadro 22 Metodología .....	97
Cuadro 23 Descripción de servicios ofertados .....	103
Cuadro 24 Previsión de la evaluación .....	105

*UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO*

*FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA  
EDUCACIÓN*

*CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA*

*RESUMEN EJECUTIVO*

**TEMA:** “LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA.”

**AUTOR:** Ximena Giovanna Salazar Aldas

**TUTOR:** Lic. Carmen Isabel Vaca Vaca

**Resumen:** La pérdida de preparación de alimentos ancestrales en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua, un tema preocupante y trascendental por su importancia e influencia en la tradición y cultura gastronómica del pueblo, digno de ser investigado, teniendo como objetivo determinar el grado de influencia en el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad, analizando las causas de la desaparición paulatina y proponer alternativas de solución, en cuanto a los resultados obtenidos de los sondeos exhaustivos realizados se concluye que el problema planteado se debe al bajo interés por parte de las actuales y

nuevas generaciones por los conocimientos y tradiciones gastronómicas del cantón y la provincia, que es asociado con la disconformidad por parte de la ciudadanía y los turistas en temas como el cuidado del entorno en las festividades más representativas de la región, ligado también al descuido por parte de las autoridades en la falta de apoyo económico, organizacional, logístico, infraestructura y seguridad social, en el manejo adecuado de los recursos turístico – gastronómicos, otras de las causas por las que se desarrolla la problemática planteada es que las tradiciones alimenticias de las familias ambateñas se han modificado con el pasar del tiempo, puesto que hace no mucho las familias comían unidas y su alimentación era rica de nutrientes y vitaminas al consumir bebidas naturales, su preparación la hacían con condimentos orgánicos antes que condimentos a base de químicos, en la actualidad afecta el hecho de que los restaurantes son los predilectos al momento de su alimentación diaria. Que es donde la gastronomía internacional intercede y prevalece ante la comida típica de la ciudad de Ambato.

Es aquí cuando nace el plantear como propuesta la realización de un portafolio de servicios en festivales gastronómicos de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua. La que brindará una nueva alternativa de hacer turismo, que posee cuatro fases que son: socialización (pre-evento), planificación, ejecución (evento), evaluación (post-evento) y tendrá como propósito repotenciar las costumbres gastronómicas del Ecuador al momento de servirse los alimentos, buscando la aceptación de platos tradicionales en los turistas nacionales y extranjeros que visitan la provincia de Tungurahua, promover la cultura y los productos agroalimentarios del cantón, dar a conocer las manifestaciones gastronómicas que ayudan al enriquecimiento cultural, desarrollando una imagen que permita identificar la cocina tradicional, promovido por una serie de programas y actividades que capten la atención e interés del

turista, como eje principal pretende dinamizar la economía y la actividad turística en el cantón.

*Palabras Claves:* gastronomía, Comida típica, turismo gastronómico, alimentos ancestrales, festival gastronómico, portafolio de servicios gastronómicos.



## INTRODUCCIÓN

La gastronomía del Ecuador enriquecida por la variedad de granos y alimentos producidos en tierras fructíferas, una variada y extensa forma de preparar platos autóctonos, que se ve enriquecida por las contribuciones de las diversas regiones que componen el país con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales.

La cocina ecuatoriana está fuertemente influenciada por los pueblos que conquistaron su territorio como los incas y españoles y a través de los tiempos por la gran cantidad de migrantes que han llegado al país como los asiáticos, cimentado un sincretismo centrado en la sazón y creatividad; llegando a crear comida criolla, llamada así por la mezcla de tradiciones de razas y culturas ocurridas con el nacimiento del mestizaje y la llegada de los españoles los mismos que trajeron tanto flora y fauna doméstica como animales e ingredientes de la gastronomía mediterránea.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. La oferta gastronómica ecuatoriana va desde la clásica fritada, los alimentos envueltos entre los que se cuentan tamales, humas y quimbolitos hasta los ceviches, una variada diversidad de mariscos y una gran selección de postres que enarbolan la identidad culinaria de cada provincia. Así también se incluye la exótica región amazónica con curiosas recetas como la chicha de chontaduro, el casabe, ancas de rana y el chontacuro.

## **CAPÍTULO I**

### **EL PROBLEMA**

#### **1.1 TEMA**

“LA PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA Y EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

#### **1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

##### **1.2.1 Contextualización**

Ecuador, está situado en la parte noroeste de América del Sur; limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el océano Pacífico. Según el censo realizado en el año 2010 la población asciende a 14.302.876 habitantes, con la más alta densidad poblacional de América del Sur, posee 14 nacionalidades indígenas con costumbres, idiomas y tradiciones múltiples.

Según Romina Romo y Marcela López en su libro Ecuador y sus sabores, en varios sectores de Ecuador se encuentran numerosos restaurantes especializados en cocina local. La gastronomía ecuatoriana varía según sus límites geográficos, se guisa en cazuelas de barro y en viejos peroles típicos del país, entre los principales ingredientes de la

cocina ecuatoriana se tiene: papas, maíz, frutas y verduras, utilizando especias como el ají, cilantro, perejil, canela, dando un excelente sabor a su variada gastronomía. La comida costera está basada en el pescado y en el marisco, en los andes como alimento principal tiene al pollo y la carne y en la amazonía es heterogonía, se distingue por su preparación y condimentos.

Entre los platos más populares del país están los ceviches, cazuelas, sopa marinera, guatita, fritada, humitas y tortillas de maíz. Entre los postres los más exquisitos son las cocadas, panqueques, dulce de leche, frutas como el mango, maracuyá, papaya, piña, melón. Las bebidas son apetecidas por ecuatorianos y extranjeros como la chicha, zumos de frutas, canelazo y otros.

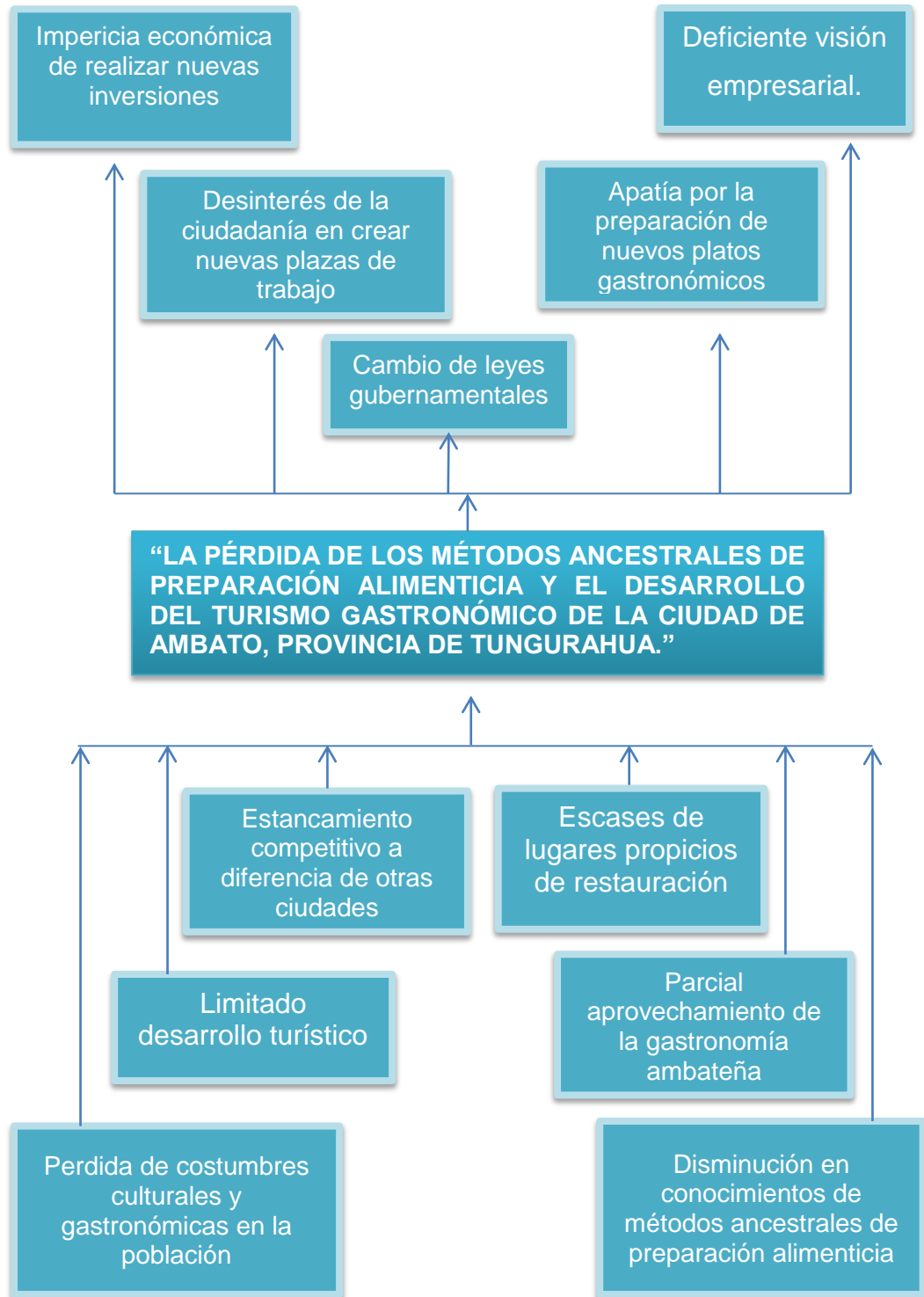
Según el VI censo de población y vivienda de Ecuador, 2011; Tungurahua, es una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador. Se encuentra en el centro el país, La provincia adquiere su nombre del estratovolcán activo homónimo. Tungurahua, posee grandes riquezas en cuanto a costumbres típicas, las cuales se han mantenido a través de los años. En las fiestas religiosas, es costumbre brindar chicha, platos típicos como papas con cuy, conejo o gallina.

Además, la economía de la provincia gira en torno al cantón Ambato. La misma que se centra en la agricultura y ganadería; estos productos son usados principalmente para el consumo nacional. Los principales cultivos son: trigo, cebada, maíz, papas, avena, tomates y cebolla. Ambato posee sitios turísticos y gastronómicos como: Quinsapincha, Pinllo, Ficoa, Atocha, Izamba, Pelileo, Cevallos, Totoras, Salasaca y Picaihua. Dentro de la gastronomía más representativa están:

yahuarlocro, caldo de pata, hornado, llapingacho, fritada, caldo de treinta y uno, conejo, cuy y gallinas asadas, tortillas de tiesto, colada morada con empanadas de viento, melcocha, jugo de caña, arepas de zapallo.

Así como también Ambato es la capital de Tungurahua conocida como la tierra de las flores y las frutas, el nombre se debe a la gran variedad de frutos que aquí se producen, como las claudias y los duraznos que son los frutos más emblemáticos de la región.

## 1.2.2 Análisis Crítico



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 1 Árbol de Problemas

La pérdida de los métodos ancestrales de preparación alimenticia en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua es causada por el desinterés de la ciudadanía en crear nuevas plazas de trabajo debido a la deficiente visión empresarial o a la impericia económica de realizar nuevas inversiones, provocado por la apatía en la preparación de nuevos platos gastronómicos y los cambios de leyes gubernamentales.

El escaso desarrollo del turismo gastronómico en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua tiene como efecto escasos lugares de restauración, la pérdida de costumbres culturales y gastronómicas en la población, además del estancamiento competitivo diferenciado de otras ciudades y disminución en conocimiento de métodos ancestrales de preparación alimenticia, por ende un parcial aprovechamiento de la gastronomía ambateña.

### **1.2.3 Prognosis**

De no darse la presente investigación se estaría permitiendo la pérdida parcial o total de los métodos ancestrales de preparación alimenticia en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua; provocando el parcial aprovechamiento de la gastronomía ambateña, así como el limitado desarrollo turístico, además de la disipación de costumbres culturales y gastronómicas en la población.

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

¿Cómo influyen los métodos ancestrales de preparación alimenticia en el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua?

#### **1.2.5 Preguntas Directrices**

- ¿Cuáles son los métodos ancestrales de preparación alimenticia?
- ¿Cuáles son las causas de la desaparición paulatina de los métodos ancestrales de preparación alimenticia?
- ¿Qué efectos se dan ante el desvanecimiento de métodos ancestrales en la preparación de alimentos en el desarrollo de turismo gastronómico en la ciudad de Ambato?
- ¿Cuáles son los platos típicos más representativos de la ciudad de Ambato?
- ¿Cuáles son los ingredientes con los que se elaboraban ancestralmente los platos gastronómicos?

#### **1.2.6 Delimitación del problema**

Delimitación del contenido:

**Campo:** Turismo

**Área:** Tipologías de Turismo

**Aspecto:** Turismo Gastronómico

Delimitación espacial:

El presente proyecto de investigación se realizó en el cantón Ambato, provincia de Tungurahua.

Coordenadas Geográficas:

Las coordenadas geográficas de la Ciudad de Ambato son:

Longitud: W78° 37' 11"

Latitud: S1° 14' 30"

Delimitación Temporal:

La presente investigación se la realizó en el período Septiembre 2012 Abril 2013.



### **1.3 JUSTIFICACIÓN**

La presente investigación fue de gran importancia para el cantón Ambato debido a que los cambios ideológicos de las nuevas generaciones, aculturación, sincretismo y cambios tecnológicos se han perdido paulatinamente las formas de preparación ancestral de la comida típica del cantón y la provincia, es aquí cuando inicia el agravante y la urgencia de investigar el porqué de este hecho real y constante en la sociedad actual. Ya que si se lo deja pasar y se permite este accionar, en los años venideros será tan solo un cuento de leyenda las tradiciones de los antepasados.

El impacto que generó esta investigación en la sociedad ambateña fue positivo, ya que por medio de la presente investigación se dio realce a la gastronomía y los beneficios que la misma posee, el propósito fue dar a conocer a las actuales y futuras generaciones nuevas alternativas de preparación de los platos típicos de la zona, incursionando de esta manera en el turismo gastronómico, siendo esto un paso agigantado para dinamizar la economía y la actividad turística en el cantón y la provincia, debido a que el turismo es generador de nuevas plazas de trabajo, con inversión mínima.

El interés por investigar nació de la observación de la realidad del contexto, la que ha generado preocupación en la investigadora por la pérdida progresiva de costumbres y tradiciones en varios aspectos culturales de la comunidad. La finalidad fue establecer parámetros que provoca este agravante y proponer soluciones a esta realidad latente, instaurando el manejo adecuado de la información obtenida.

El proyecto posee un grado aceptable de factibilidad ya que para la realización de esta investigación, la inversión de recursos económicos requerida es baja, el acceso a la información y a las personas de tercera edad, que habitan en el cantón Ambato se presenta fácil por sus vías, calidad humana y conocimientos.

La originalidad de este proyecto se basó en investigar los métodos de preparación ancestral de alimentos típicos del cantón y la provincia, sumergiéndose así en campos quizás desconocidos, en formas, procedimientos, texturas e ingredientes utilizados por los antiguos habitantes de esta zona rica en nutrientes y minerales, frutos y verduras multicolores.

La utilidad de este proyecto es para la sociedad ambateña ya que la misma deja un precedente para futuras investigaciones derivadas de esta. Viable para toma de decisiones económicas e implementación de nuevos negocios, produciendo beneficios a corto y largo plazo con la utilización de la información y herramientas obtenidas durante la investigación del presente proyecto.

## **1.4 OBJETIVOS**

### **1.4.1 Objetivo General**

- Analizar las causas de la desaparición paulatina de los métodos ancestrales de preparación alimenticia.

#### **1.4.2 Objetivos Específicos**

- Diagnosticar los métodos ancestrales de preparación alimenticia.
- Determinar el grado de influencia de los métodos ancestrales de preparación alimenticia en el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.
- Proponer alternativas de solución en el desarrollo del turismo gastronómico, ante el evidente desvanecimiento de métodos ancestrales en la preparación alimenticia en la ciudad de Ambato.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS**

El presente proyecto presenta aspectos similares a investigaciones realizadas con antelación, las mismas que después de determinar la relación se presentan a continuación:

Mancero R. Adriana M., 2009. “La gastronomía ambateña y su influencia en el perfil del estudiante de la Escuela de Alta Cocina L’escoffier”, en el que durante la investigación se concluye en la existencia de un gran déficit de conocimiento de elaboración de la cocina ambateña, debido a la pérdida de métodos utilizados para la preparación de los platos típicos ya que estos se transmiten de generación en generación. Es por esto que en la escuela L’escoffier se logró fortalecer el valor de la gastronomía ambateña por medio de charlas y video conferencias obteniendo mayor estímulo en los instructores y alumnos fortaleciendo el significado de la cocina ambateña. Dentro de las recomendaciones está enseñar a profesores y alumnos el significado de la gastronomía ambateña fomentando el interés en el tema investigado, realizar talleres para expandir la información obtenida de la investigación, estimulando así a instructores, alumnos y comunidad acerca de la importancia de la permanencia y utilización de preparación de la tradición gastronómica ambateña.

Uribe Paucar Giovanna Inés, 2009. “La implementación de gastronomía ecuatoriana en el restaurante del hotel ‘El Jardín’ influirá en el desarrollo económico de la empresa”. La autora de la investigación concluye que el menú del hotel El Jardín es repetitivo y sin variedad por la falta de personal capacitado y mala organización provocando la insatisfacción en las necesidades gastronómicas del huésped. Lo que conlleva a que los clientes se alimenten en sitios aledaños al hotel, induciendo a la pérdida de recursos económicos de la empresa. Se recomienda contratar personal profesional y especializado en la preparación del menú diario, dando prioridad a la implementación de un buen servicio en el restaurante del hotel brindando un servicio completo y satisfactorio.

López Pérez Andrés Fernando., 2009 – 2010, “La gastronomía y su impacto turístico en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo Noviembre 2009 Febrero 2010”. El autor determina que no existe información de la gastronomía típica de la ciudad, ni de la provincia por lo que se desconocen las tradiciones y costumbres del pueblo, demostrando que la gastronomía es un factor clave en el crecimiento de la comunidad. Se recomienda que la comunidad se involucre en este fenómeno creando nuevas plazas de trabajo, otra de las acciones a tomar sería la creación de un inventario de platos típicos de la ciudad, realizar capacitaciones constantes a propietarios de servicios turísticos de alimentación, se propone realizar un plan estratégico de promoción de la gastronomía ambateña.

## **2.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA**

En la presente investigación se involucra en la corriente holística permitiendo analizar eventos interrelacionados, destacando la interdependencia de sus paradigmas tales como:

Histórico – cultural asociado a la conducta del hombre al romper con lo cotidianidad, siendo este su punto de encuentro, espacio compartido entre turista y comunidad. Que según Knebel 1974, “es la perspectiva de lo lúdico como una condición innata de libertad”.

Así mismo, el paradigma ambientalista que perfila el estudio cultural, social, económico y ecológico. Según la Unesco 1964, “plantea un turismo blando de baja intensidad, viable en comunidades primitivas” y que según Holder 1979, “permite la viabilidad de la sustentabilidad, como modelo alternativo de desarrollo”. Donde se realiza la relación entre el ser humano y el medio ambiente explica la Dra., Susana Gómez de Leel.

## **2.3 FUNDAMENTACIÓN AXIOLÓGICA**

Dentro de los valores que la presente investigación utiliza para su desarrollo tenemos el principio ético de la neutralidad que a partir del desarrollo de la presente propuesta pretende el fortalecimiento de los valores que se desean aplicar tales como: la auto responsabilidad dentro de la investigación, orientada al compromiso social de modo que se pueda utilizar los resultados de la ciencia a favor de la comunidad. Honestidad se actúa de acuerdo a como se piensa y se siente,

respetando la verdad, los hechos y a las personas, tenacidad ejercida con pasión y confianza, intentando hasta alcanzar la meta deseada, conjuntamente con la prudencia puesto en práctica de forma justa, adecuada y con cautela, de manera reflexiva con efectos a considerar en la palabras y acciones y de esta manera abrir las puertas a las demás virtudes que presenta el proyecto.

## **2.4 FUNDAMENTACIÓN LEGAL**

La presente investigación se fundamenta en los siguientes artículos según la constitución de la república del Ecuador, UNESCO, ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria y la ley de turismo, vigentes en el año 2012 – 2013.

### **CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR PREÁMBULO NOSOTRAS Y NOSOTROS**

#### **Sección segunda Ambiente sano**

Art. 14.-Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*. Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

Art. 15.- El Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua. Se prohíbe el desarrollo, producción, tenencia, comercialización, importación, transporte, almacenamiento y uso de armas químicas, biológicas y nucleares, de contaminantes orgánicos persistentes altamente tóxicos, agroquímicos internacionalmente prohibidos, y las tecnologías y agentes biológicos experimentales nocivos y organismos genéticamente modificados perjudiciales para la salud humana o que atenten contra la soberanía alimentaria o los ecosistemas, así como la introducción de residuos nucleares y desechos tóxicos al territorio nacional.

#### Sección novena Personas usuarias y consumidoras

Art. 52.-Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características. La ley establecerá los mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de las consumidoras y consumidores; y las sanciones por vulneración de estos derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios y por la interrupción de los servicios públicos que no fuera ocasionada por caso fortuito o fuerza mayor.

#### Capítulo segundo Derechos del buen vivir



## Sección primera Agua y alimentación

Art. 12.- El derecho humano al agua es fundamental e irrenunciable. El agua constituye patrimonio nacional estratégico de uso público, inalienable, imprescriptible, inembargable y esencial para la vida.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

### UNESCO 2003

“los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y la historia...” (Convención UNESCO 2003, Art. 2.1).

El PCI comprende manifestaciones y valores culturales contenidos en la música, la cocina, la oralidad, los ritos y las creencias, la medicina tradicional, los conocimientos y tecnologías tradicionales expresados en las artes del espectáculo, las tradiciones orales y la toponimia local expresadas en el lenguaje como vehículo de transmisión. El PCI tiene la capacidad de transmitir sentimientos de “identidad y continuidad

contribuyendo así a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana” que están contempladas en los tratados internacionales de Derechos Humanos (Convención UNESCO 2003).

## LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

### EL PLENO DE LA COMISIÓN LEGISLATIVA Y DE FISCALIZACIÓN

Que, el Art. 281 de la Constitución de la República establece que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades dispongan de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Que, el Art. 133, numeral 2do. De la Constitución de la República, establece que las leyes orgánicas son las que regulan el ejercicio de los derechos y garantías constitucionales y que, en concordancia, el Art. 13 de la Constitución consagra que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, para lo cual el Estado promoverá la soberanía alimentaria.

#### Capítulo IV

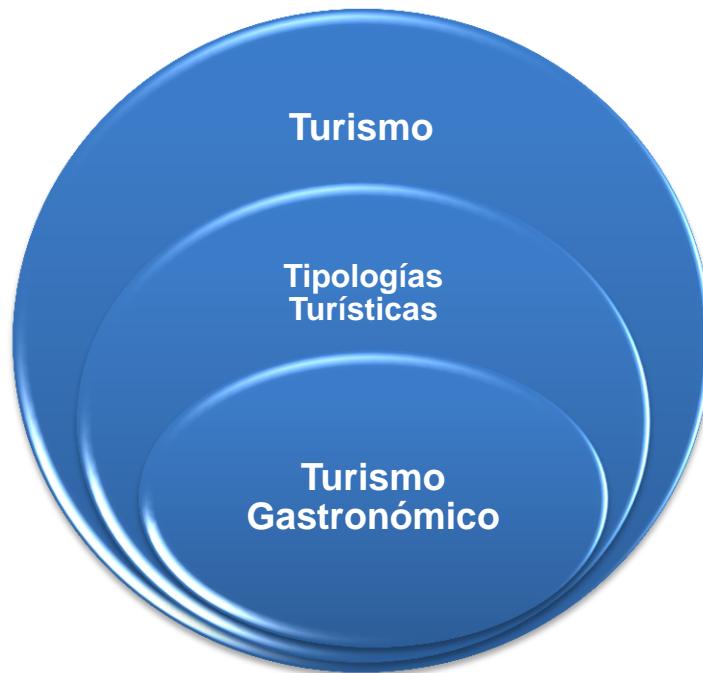
##### Sanidad e inocuidad alimentaria

Artículo 24. Finalidad de la sanidad.- La sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados.

Artículo 25. Sanidad animal y vegetal.- El Estado prevendrá y controlará la introducción y ocurrencia de enfermedades de animales y vegetales; así mismo promoverá prácticas y tecnologías de producción, industrialización, conservación y comercialización que permitan alcanzar y afianzar la inocuidad de los productos. Para lo cual, el Estado mantendrá campañas de erradicación de plagas y enfermedades en animales y cultivos, fomentando el uso de productos veterinarios y fitosanitarios amigables con el medio ambiente.

Los animales que se destinen a la alimentación humana serán reproducidos, alimentados, criados, transportados y faenados en condiciones que preserven su bienestar y la sanidad del alimento.

## 2.5 CATEGORÍAS FUNDAMENTALES



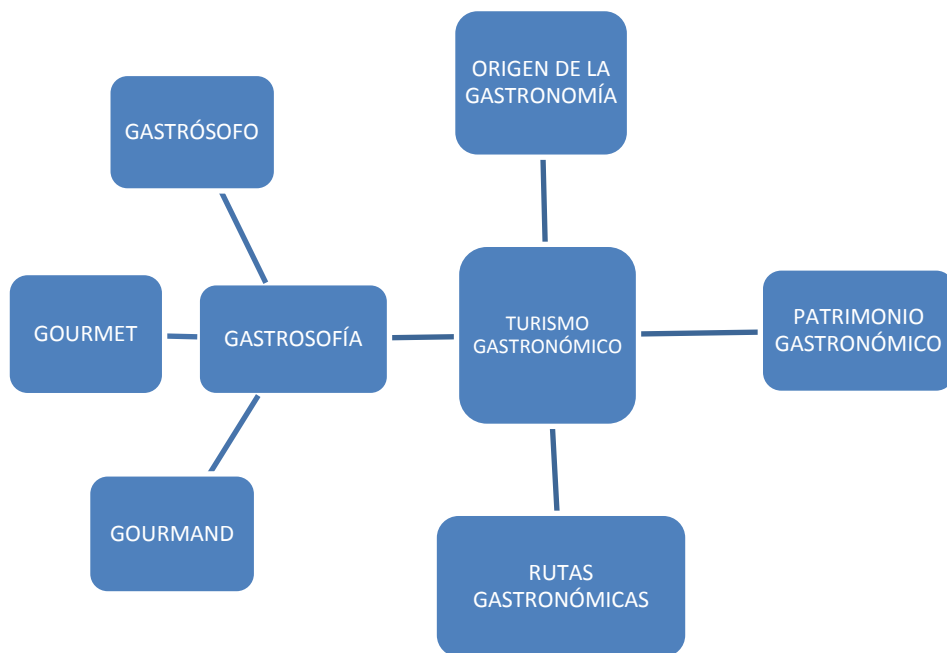
**VARIABLE INDEPENDIENTE**

Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 3 Categoría Fundamental Variable Dependiente



**VARIABLE DEPENDIENTE**

Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 2 Categoría Fundamental Variable Independiente



Elaborado por: Ximena Salazar

Ilustración 5 Constelación de Ideas Variable Dependiente



Elaborado por: Ximena Salazar

Ilustración 4 Constelación de Ideas Variable Independiente

## VARIABLE DEPENDIENTE

### TURISMO

Según la Organización Mundial del Turismo; el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.

Arthur Bormann (Berlín, 1930) define el turismo como el conjunto de los viajes cuyo objeto es el placer o por motivos comerciales o profesionales y otros análogos y durante los cuales la ausencia de la residencia habitual es temporal, no son turismo los viajes realizados para trasladarse al lugar de trabajo.

Walter Hunziker - KurtKrapf, 1942 dicen que "El turismo es el conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su domicilio, en tanto que dichos desplazamientos y permanencia no están motivados por una actividad lucrativa".

El término "turismología" surgió en los años '60. Pero fue el yugoslavo Živadin Jovičić, el científico considerado "padre de la turismología", quién lo popularizó cuando fundó la revista del mismo nombre en 1972.

Según Jovicic; la turismología puede ser definida como “el estudio de los viajes circulares y del turismo como fenómeno social, en sus aspectos subjetivos y objetivos”. Se ha tomado como punto de partida que la turismología es una ciencia social del ethos (costumbres, hábitos, identidades), que busca el estudio global, holístico o integral del fenómeno turístico, sin caer en los particularismos. Es decir, no estudia todo lo referido al turismo; sino al fenómeno del turismo desde una perspectiva social, centrándose en el viaje circular como elemento principal.

A pesar de la ciencia que estudia el término existen investigadores como Santa Pinter (1979) que cuestiona el hecho de que la turismología sea una ciencia social de aparición reciente. Hay científicos que niegan la existencia de la turismología como ciencia, afirmando que existen varias ciencias sociales (antropología, sociología, economía) aplicadas al estudio del fenómeno turístico, pero ninguna específica que se ocupe del fenómeno holísticamente.

Sin embargo la turismología encuentra su nacimiento con la aparición del turismo de masas. A pesar de que en su origen hay que encontrarlo en épocas anteriores a la existencia de esta ciencia social, a partir del desarrollo de los primeros estudios científicos en turismo. Pues sin ellos, nunca podría haberse desarrollado una nueva ciencia que tuviese el fenómeno turístico como objeto de estudio específico.

Los inicios de los estudios en turismo se remontan hacia fines del siglo XIX, por parte de varios autores como Eduard Guyer y Freuler, Zurich, Giornale Degli Economisti, Italia. Durante el período que transcurre

desde 1880 hasta 1930, comienzan a publicarse una serie de documentos y artículos vinculados al turismo y a la hotelería.

Por su parte, J. J. Santa Pinter define a la turismología como la ciencia social que estudia al fenómeno social turismo. Santa Pinter observa que por ser el turismo un fenómeno social moderno, también lo era la ciencia turística y defiende la utilización del vocablo turisticología por considerarlo un neologismo más amplio para denominar a una ciencia del turismo que se encargaría del estudio de todo lo referido al turismo y no sólo del fenómeno turístico.

El historiador Elio Chaves Flores, por su parte, define a la turismología como la “ciencia social de los viajes”, afirmando que esta es una “ciencia de la realidad, de las realidades particulares, resultando, por lo tanto, una ciencia del ethos (costumbres, hábitos, identidades) y no exactamente del logos (leyes, proposiciones, regularidades)”.

Finalmente, la turismóloga Margarita Barreto, afirma que la turismología “es el estudio del fenómeno turístico en cuanto hecho social (en el sentido dado a esta expresión por Durkheim en el siglo XIX)”.

## TIPOLOGÍAS TURÍSTICAS

El turismo genera directa e indirectamente un aumento de la actividad social, económica en los lugares visitados, es por esto que se divide en tres tipos de turismo base; turismo interno, receptor y emisor, de los que se desagregan otros detallados a continuación según La



Organización Mundial del Turismo y Ministerio del Turismo en Ecuador  
2003:

- Turismo de sol y playa.- Actividad relacionada con las motivaciones de descanso, placer, con una necesidad de oferta de servicios de alojamiento, de gastronomía, de sombras en playas y recreación capaz de atraer turistas.
- Ecoturismo.- Avistaje de Flora y Fauna, Senderismo. Es el turismo dedicado al disfrute de la naturaleza, de forma activa, con el objetivo de conocer e interpretar los valores naturales y culturales existentes en estrecha interacción e integración con las comunidades locales y con un mínimo de impacto en los recursos; sobre la base de apoyar los esfuerzos dedicados a la preservación y manejo de las áreas naturales donde se desarrolla la actividad.
- Turismo Religioso.- Considerado como el 'desplazamiento de personas hacia otro destino con el objeto de visitar, asistir y venerar encuentros religiosos, centros de peregrinaje, basílicas, iglesias y catedrales'.
- Turismo Gastronómico.- Consiste en la valorización del patrimonio alimentario y culinario nacional: platos nacionales, regionales, locales; alimentos originales; comidas típicas y tradicionales que contribuyen a fortalecer la identidad del país y su desarrollo turístico.
- Turismo Deportivo y de Aventura.- Responde a la actual tendencia de la demanda en realización de actividades deportivas en lugares y destinos turísticos naturales, que ofrezcan diversidad de paisaje y que permitan desarrollar

distintas actividades deportivas individuales y combinadas, como así mismo actividades que contribuyan al desarrollo de un turismo sostenible. También incluye las actividades que se relacionan con alguna característica física y geográfica del lugar, el mar y las alturas de las olas, el surf; relacionado con la biodiversidad marina, la práctica de snorkeling y buceo con los rápidos de los ríos.

- Turismo Cultural.- Según la SECTUR 2002; define como "Aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico".
- Turismo Comunitario.- Según la Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador, es la "relación de la comunidad con los visitantes desde una perspectiva intercultural en el desarrollo de viajes organizados con la participación consensuada de sus miembros, garantizando el manejo adecuado de los recursos naturales, la valoración de sus patrimonios, los derechos culturales y territoriales de las nacionalidades y pueblos para la distribución equitativa de los beneficios generados".

## TURISMO GASTRONÓMICO

"Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimentos. Este concepto no se refiere, únicamente a técnicas culinarias, sino que tiene más que ver con el entorno cultural, etnográfico y representativo de

cada lugar que se refleja en sus costumbres culinarias”, Definición de ABC Universidad de Perú, 2011.

El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. Según Regina G. Schlüter; 2006; El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets. Más bien, está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y preparaciones culinarias.

Según Mitchell y Hall (2003); es importante diferenciar en primer lugar a los turistas que se alimentan porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual de aquellos cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía. En una tentativa de su definición técnica se puede señalar que turismo gastronómico: Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar.

Según la Secretaria de Turismo del Gobierno Federal SECTUR México, define al turismo gastronómico como: Descubrir nuevas

sensaciones y experiencias culinarias, a eso es a lo que llamamos turismo gastronómico.

Antonio Montecinos, Director del Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO, 2012; Dentro del turismo gastronómico, el “enoturismo” (basado en el sistema de la producción, degustación y relación en sus diversas variantes con el vino), ha sido el segmento del turismo gastronómico más popular históricamente hablando. De éste se ha desprendido un nuevo concepto unido con la gastronomía que es denominado el “enoturismo gastronómico” que es el turismo al vino y la gastronomía, que pasó a convertirse en una realidad en los últimos años a nivel internacional. Este protagonismo actual hace referencia a que estos productos pueden llegar a ser por sí mismos el motivo principal de los turistas en su elección de destino, dejando de considerarse como una mera actividad complementaria. De hecho, hay destinos que son conocidos por sus rutas y productos enogastronómicos, identificados fácilmente desde el punto de vista turístico por una oferta enogastronómica definida y concreta.

## ORIGEN DE LA GASTRONOMÍA

El origen y evolución de la gastronomía inicia en épocas primitivas, La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares. Para entender la cocina debemos comprender la razón de cocinar, que es alimentarse, y eso nos remonta a los inicios del hombre. La gastronomía está ligada a la evolución constante y evidente del ser humano.

El hombre primitivo basaba su supervivencia ingiriendo lo que la tierra le daba, imitando acciones y costumbres de otros animales quienes con su hocico escarbaban el suelo en busca de alimento, otro método era que a la distancia veían como animales más grandes devoraban a otros, fue cuando el hombre se volvió cazador, siendo sus utensilios arco, flecha, anzuelos y arpones.

Las primeras sazones en los alimentos fueron otorgadas por el agua de mar, el hombre primitivo lavaba sus recolecciones para retirar el exceso de tierra, fue cuando descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida.

Con el descubrimiento del fuego, el hombre descubrió la cocción e inicio una evolución muy importante, puesto que por parte del hombre inició la domesticación de animales para varias actividades y las mujeres se dedicaron a la agricultura, con lo que vino el asentamiento del hombre en un solo lugar. Dando lugar a la aparición de los utensilios de comida para su preparación, se produjo un cambio notable en su demografía y aprovechamiento de los animales para la obtención de productos secundarios como leche, huevos, lana, etc.

En la edad antigua que va desde la aparición de la escritura hasta la caída del imperio romano, el pueblo egipcio medio vivía con muy escasas mantenencias: pan, cerveza, cebollas y algunas legumbres, como consecuencia del cultivo de cereales se descubre el pan. Comían sentados, separados hombres de mujeres y las carnes se consumían crudas y en salazón. Los egipcios fueron los primeros comedores de pan; es decir, se pasó de la harina cocida al pan listo para comer. La repostería

egipcia fue muy importante. En el pueblo hebreo las hortalizas eran fundamentales y variadas usaban especias como el coriandro y el comino.

El pueblo griego da inicio a la cocción del pescado, lo cocinaban con orégano, hinojo y comino, el pescado principal era el atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión, como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva, la leche era de oveja o de cabra ya que la de las vacas apenas si alcanzaba para amamantar a sus terneros. La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente. Los primeros cocineros griegos fueron panaderos, siendo los siete legendarios cocineros fueron: **Egis, Nereo, Chariades, Lampria, Apctonete, Euthyno y Ariston**, la cocina griega aporta al mundo la entrada de la carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas.

Pueblo Romano, La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos: la col, los nabos y los rábanos. La gallina fue la primera de las aves, tenían predilección por las ubres y por las vulvas de cerdas vírgenes. Se hacían tres comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentum (papilla de harina de trigo y agua, que diluida hacía de refresco). La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jamones, salazones, aceite y en los cereales. Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel. Su método de cocción utilizado era el asado. Los romanos eran amantes del placer de comer que a mitad de éstos debían retirarse al vomitorium en donde, excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido

para alivianarse el vientre y poder continuar comiendo. Dos grandes cocineros romanos fueron **Lúculo y Apicio**.

En la edad media cuando cae el imperio romano se empobrece la cocina europea, hubo hambruna y servidumbre escasa. Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados. Los cocineros emplean lo que tienen a mano: las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo. Durante la cuaresma los cocineros se esfuerzan por realizar los platos más variados con pescados. Un plato típico de la edad media es el manjar blanco, el pueblo lo hacía con una base de arroz, miel y leche. En los monasterios se preparaban platos agris dulces de mermeladas con carnes, se bebían vinos, cerveza.

Edad moderna, el método de cocción utilizado era el spiedo, donde se maceran las carnes con gran variedad de especias, las aves se siguen sirviendo vestidas: pavos reales, cisnes, ocas y grullas a las que los cocineros ponían en el asador rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje. Bebidas: hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras). Se preparan sopas y cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañadas de espárragos. Como postres se sirven: tortas de amizcle, mermeladas de distintos sabores. La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos: la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos. Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne. Se prepara la bechamel.

En América y Asia, el refinamiento del cacao lleva al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de

endulzantes. El maíz fue el cultivo básico lo que marco a las culturas americanas. La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas. Se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente. En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito. El tomate en Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary. En Italia lo llamaban la manzana dorada y se unió casi maritalmente a la pasta.

## RUTAS GASTRONÓMICAS

Ernesto Barrera quien define a las rutas alimentarias como un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional.

La revista vistazo en su editorial destaca lo expresado por el MINTUR y OMT, las artesanías y la gastronomía, relacionadas con el turismo cultural, se destacan en todos los lugares visitados, aunque se hace evidente que las artesanías tienen un grado de desarrollo mayor que la gastronomía. Se debe fortalecer el tema de los alimentos, las formas de preparación, los sabores y las particularidades de cada lugar relacionados por ejemplo, a través de la papa, el maíz, el verde, el cuy, el chancho y otros.

Según Hugo Villatoro Yarzebski, comenta en uno de los editoriales de la revista vistazo que las rutas marcan el recorrido por varias regiones, por varios de los puntos de interés que el viajero marca en su mapa,



donde el principal objetivo es el degustar los placeres de las comidas típicas y exóticas de varios países, regiones o pueblos. El trazo y la delimitación de una ruta gastronómica, se ve comprometida porque la gastronomía no tiene fronteras. Se han perdido las tradiciones originales y culturales en la preparación de la comida, por lo que muchas veces lo mejor es definir cursos que nos lleven a lo largo de pueblos o pequeñas comarcas, donde aún se viven las tradiciones que permanecen vivas.

## PATRIMONIO GASTRONÓMICO

La Unesco en el editorial de la revista vistazo define como patrimonios intangibles o inmateriales aquellos que están vivos, se radican en la mente y se ejecutan con el cuerpo. Se transmiten de generación en generación, son recreados en interacción con la naturaleza y la historia, infunden identidad a la comunidad, promueven el respeto a la diversidad y son compatibles con los derechos humanos. Son las tradiciones orales, la música, la danza, el teatro, los usos sociales, rituales y festivos, los conocimientos, las técnicas artesanales y por supuesto, las cocinas regionales.

La asociación de chefs en la revista Vistazo destaca iniciativas de Julio Pazos, Andrés Chaguaro, Michelle O. Fried que buscan rescatar un patrimonio intangible: la cultura gastronómica ecuatoriana. Según Julio Pazos, poeta y organizador del IV Congreso de Cocinas Regionales Andinas, para que un plato sea considerado tradicional debe tener, al menos, cien años de antigüedad en un territorio. Se descartan aquellas preparaciones que están definidas como extranjeras.

Este patrimonio, además de formar parte de la historia, también puede ser una gran fuente de ingresos, pues, como explica Mauricio Armendáriz, presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador, la gastronomía es un elemento importante del atractivo turístico del país.

Patrimonio Gastronómico es un sello de identidad para la promoción de los productores, comercializadores y restauradores. Esto permite su identificación como puntos de producción, comercialización y consumo de alimentos tradicionales y de calidad elaborados a partir de elementos de nuestra tierra.

Según Rosa Helena Masía Mejía, Patrimonio Gastronómico “es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo”.

El Ministerio Coordinador del Patrimonio elaboró el programa de nombre técnico: Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial culinario del Ecuador. Nombre comunicacional: Patrimonio cultural alimentario. Objetivo: “recuperar y potenciar el patrimonio inmaterial de la gastronomía tradicional ecuatoriana como un recurso estratégico en aporte al fortalecimiento de las identidades y al desarrollo endógeno, posicionándola a nivel nacional e internacional”.

Sus componentes de intervención: identificación y caracterización del patrimonio inmaterial gastronómico, desarrollo de rutas gastronómicas y productos símbolo que promuevan el conocimiento de la gastronomía ecuatoriana y su dimensión como patrimonio inmaterial a nivel nacional, fortalecimiento de las capacidades locales generando valor cultural en la oferta gastronómica, identificación, fortalecimiento y creación de emprendimientos productivos en torno a la gastronomía ecuatoriana, posicionamiento de la gastronomía ecuatoriana a través de la promoción a nivel nacional e internacional, zona de cobertura: Imbabura, Chimborazo, Loja, Manabí, Guayas, Los Ríos, El Oro, Napo, Zamora. Este programa busca la recuperación y potenciación del patrimonio inmaterial de la gastronomía tradicional ecuatoriana, como un recurso estratégico en aporte al fortalecimiento de las identidades y al desarrollo endógeno, posicionándola a nivel nacional e internacional.

Los servicios que este programa presta son: Identificación del patrimonio cultural alimentario, capacitación y fortalecimiento a emprendimientos asociados a la culinaria ecuatoriana, activación de rutas gastronómicas, posicionamiento de la culinaria patrimonial ecuatoriana a nivel nacional e internacional, capacitación y difusión en la elaboración de manjares del convento que son patrimonio gastronómico del Ecuador.

Otro de los grandes proyectos es “Patrimonio Alimentario”; Gabriela Lizarzaburo (Andes).- “De la mata a la olla” es el primer producto del proyecto de Patrimonio Alimentario, impulsado por el Ministerio de Patrimonio, el cual busca valorizar y proyectar a la gastronomía nacional desde una mirada amplia, que abarca desde los sembríos hasta el momento en que los alimentos llegan a la mesa de los ecuatorianos.

Diego Alvear, coordinador de este proyecto, afirma que esta iniciativa tiene distintos componentes, uno de ellos consiste en fortalecer emprendimientos, es decir apoyar el trabajo de los cocineros populares ecuatorianos. En este grupo constan picanterías, paraderos y “huecas”.

“De la mata a la olla” ofrece "cuy asado", un plato típico de la sierra ecuatoriana, “Papas o mote con chirrarrón”, plato típico de la Región Andina. También está presente la tradicional “guatita”, un plato típico de la costa ecuatoriana, El “encebollado”, los “cangrejos” son un platillo muy cotizado y popular en el Ecuador desde antes de la conquista española. Estos platillos constituyen el patrimonio alimentario ecuatoriano, además de un encuentro con las técnicas culinarias ancestrales que invitan a la ciudadanía a conocer, rescatar y comer lo saludable, natural y originario del país.

## GASTROSOFÍA

Karl Friedrich von Rumohr, historiador de arte, escritor y gastrólogo, estableció diversas categorías acerca de cómo cocinar diversos alimentos distinguiendo diversas técnicas, ingredientes y sabores. El autor menciona que la gastrosofía es la denominada ciencia de los apetitos, los gozos y los sentimientos, se fusionan en esta ciencia por igual el conocimiento culinario con el placer por la comida, la bebida, el erotismo, la música y las costumbres. Es denominado como el arte de los placeres de la mesa. La gastrosofía, al igual que la filosofía tiene por objeto la gastronomía y las actividades indagadoras sobre lo que se cocina, lo que se bebe y sobre todo como se ha hecho a lo largo de la historia, los orígenes y cuáles son las fuentes escritas de la comida.

El fundador de este movimiento fue Eugen von Vaerst, \*1792 - †1855; fue el primero en definir la corriente filosófica en su libro: *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*. En su libro distingue claramente entre tres tipos de comensales a la hora de disfrutar de un plato, a saber: los Gourmand, los Gourmet y los Gastrósofos. Los gastrósofos eligen siempre en la comida lo mejor según lo saludable y lo más "Moral" o decente. En la Gastrosofía se fusionan los conocimientos culinarios y las costumbres con el placer de la comida y la bebida, el erotismo y la música, etc. Pero no fue hasta principios del siglo XIX cuando el hombre comenzó a reflexionar sobre este arte.

La gastrosofía podría definirse como el conjunto de saberes relacionados de un modo u otro con el 'hecho gastronómico', aplicados o concebidos por aquellos amantes de la gastronomía que son ilustrados y cultivan el gusto por la buena mesa y todo lo que la rodea, antecede y sigue; comenta José Manuel Iglesias. Gastrosofía no es una palabra que se haya inventado, aseguraba Frango a Ausfet es un viejo término del idioma español que resucitó o se reivindicó. El placer, que es el que alimenta la gastrosofía en general, está mucho más relacionado con la sabiduría, con el saber, con las últimas causas."

## GOURMAND

Los Gourmand son los "codiciosos", éstos que gustan de probar y acaparar todos y cada uno de los platos de la mesa y cuyo pecado capital es la gula.

Elena Sanz, 19 de abril del 2010; el síndrome del gourmand es un síndrome raro y curioso que produce en el paciente un irrefrenable deseo de comprar o cocinar alimentos exquisitos y platos muy sofisticados. La enfermedad fue descrita por primera vez por los investigadores M. Regard, y T. Landis en 1997 en la revista Neurology. Según un reciente estudio realizado en Suiza, este trastorno de la alimentación es causado por una lesión que afecta a ciertas zonas del hemisferio cerebral derecho. Aunque en principio es una enfermedad benigna, puede causar cierto estrés negativo, además de afectar seriamente al bolsillo.

## GOURMET

Los Gourmet, cuya definición está muy de moda en los círculos gastronómicos, son personas con gusto delicado y exquisito, capaces de entender la alta gastronomía.

Gourmet es un vocablo francés traducido por la Real Academia Española (RAE) como gastrónomo, una persona entendida en gastronomía o aficionada las comidas exquisitas. El término se utiliza como adjetivo para calificar a aquellas comidas de elaboración refinada. Lo gourmet, por lo tanto, está asociado a lo más excelso de la gastronomía. La calidad de los ingredientes y la forma de preparación es lo que determina que un plato sea considerado gourmet o no.

El gourmet también está vinculado al hedonismo, que es la doctrina filosófica que sostiene al placer como principal objetivo de la vida. Seleccionar los ingredientes adecuados y dedicar el tiempo necesario a cada preparación forma parte de la filosofía gourmet, que pretende que la

comida sea un momento de disfrute, Friedrich Christian Eugen Baron von Vaerst (1792-1855)

El Señor Grimod de la Reynière en su libro detalla varios puntos, detallados a continuación:

1.- El gourmet debe gustar de la comida.- lo básico

2.- El gourmet debe apreciar la acción de masticar.- nada de engullir ni tragar los alimentos, se debe apreciar y comer sin apuro, sintiendo sabores y texturas

3.- El gourmet conoce bien la gastronomía de su zona.- antes de explayarse en otras delicatessen, uno debe conocer los sabores de su territorio, de su país. Saber de sus platos y sus costumbres alimenticias

4.- El gourmet conoce de la gastronomía extranjera.- debe tener noción básica de cómo se alimentan en otras naciones. Como comen en China, Tailandia, Francia, etc. Simplemente para conocer las diferencias.

5.- El gourmet se atreve con nuevos sabores.- algo fundamental, debemos atrevernos a probar nuevos platos, nuevas texturas y siempre abierto a nuevas sensaciones culinarias

6.- El gourmet tendrá un criterio amplio y será tolerante.- La idea es tener criterio y aceptar la diversidad.

7.- El gourmet es una persona de carácter social y cultural.- La comida será parte importante de la vida, eso refuerza la cultura.

## GASTRÓSOFO

Los Gastrósofos, en cambio, se distinguen por elegir no sólo los platos con sabores y gustos deliciosos, sino también aquello que es más saludable y según las buenas costumbres. Los Gastrósofos miran la mesa con ojos curiosos, pero sin vanidad, disfrutando de cada plato y del sabor que ofrece cada tierra, sin pensar si es lo más exquisito que han probado en su vida, y debatiendo con sus comensales acerca de la vida y de cómo hay que vivirla a través de una copa de vino.

En 1825 Jean Anthelme Brillat y Savarin (Fisiología del Gusto, 1825) intentó reinterpretar las enseñanzas de Eugen von Vaerst, mencionando el concepto de "Filosofía de la comida". Hoy en día, el filósofo argentino Alejandro Frango es uno de los más reconocidos estudiosos de este arte. "Del buen comer, el saber beber y el mejor pensar".

Henri Matisse, (1869-1954); Gastrósofo, aquel que se comporta como una especie de "Filósofo" discreto, prudente y entendido, con un alto refinamiento a la hora de seleccionar manjares y bebidas.



## VARIABLE INDEPENDIENTE

### PATRIMONIO CULTURAL

Proyecto de desarrollo cantonal de Paltas (2005-2009); Catacocha patrimonio cultural del Ecuador, es tierra de historia y gallardía único en su género propio de un pueblo sureño que muestra particularidades de muy fuerte atractivo: su gente, costumbres, tradiciones, gastronomía, variedad de climas, su inmensa riqueza arqueológica, sus viviendas que nacen de un trazado indio y una arquitectura española fueron las principales características para que este bello rincón de la Patria sea tomado en cuenta para ser Patrimonio Cultural del Ecuador.

Además, los bienes patrimoniales materiales e inmateriales de un territorio plantean la necesidad de contar con herramientas que permitan conocerlos y establecer acciones técnicas subsecuentes y consensuadas. En vista de esta necesidad, un sistema de inventario constituye una de las herramientas de mayor importancia en el conocimiento del patrimonio, en tanto inscribe la cantidad de bienes patrimoniales inmuebles, muebles, inmateriales, arqueológicos y documentales, que son parte del patrimonio cultural de un territorio.

Son bienes pertenecientes al patrimonio cultural del Estado ecuatoriano: los monumentos arqueológicos, muebles e inmuebles de las épocas Prehispánica y Colonial, ruinas de fortificaciones, edificaciones, cementerios y yacimientos arqueológicos, restos humanos y de flora o fauna relacionados con los mismos períodos; templos y otros edificios construidos en la época Colonial; pinturas, esculturas, objetos de

orfebrería; manuscritos antiguos, ediciones de libros, mapas y documentos importantes; objetos y documentos que pertenecieron a los precursores y próceres de la independencia; objetos numismáticos, filatélicos, etnográficos; objetos o bienes culturales producidos por artistas contemporáneos; y todo objeto y producción cultural del pasado y presente de gran mérito artístico, científico o histórico.

El autor comenta que estos bienes se encuentran, en su mayoría, en zonas urbanas antiguas denominadas centros históricos. Varias ciudades del país albergan dichos centros: Tulcán, San Gabriel, Ibarra, Cayambe, Quito, Sangolquí, Machachi, Latacunga, Pujilí, Ambato, Riobamba, Sicalpa, Cajabamba, Cuenca, Azogues, Guaranda, Saraguro, Catacocha, Loja, Zaruma, Guayaquil y Montecristi, entre otras.

Introducción a la gestión del patrimonio cultural en ciudades del Ecuador, 2010; Patrimonio cultural. Se considera todos los bienes materiales e inmateriales y de la naturaleza que tienen una relación determinante para los pueblos y su identidad y que poseen uno o varios de estos valores: histórico, artístico, arqueológico, antropológico, étnico, tecnológico, científico o paleontológico. Es parte de la herencia cultural de un pueblo o Estado y constituye los valores que se transmiten a generaciones futuras. La Constitución del Ecuador, en su artículo 379, determina como patrimonio cultural del Estado a: Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo; edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos; Los documentos, objetos, colecciones, archivos, bibliotecas y museos que tengan valor histórico, artístico,

arqueológico, etnográfico o paleontológico; Las creaciones artísticas, científicas y tecnológicas. El patrimonio cultural en su conjunto comprende los siguientes ámbitos: patrimonio arqueológico, patrimonio inmueble, patrimonio mueble, patrimonio documental, patrimonio inmaterial.

## GASTRONOMÍA ECUATORIANA

Según el Dr. Jorge Núñez Sánchez, Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana; El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que sean cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

Comenta el autor que los antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante. Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios. En base a tres productos de la tierra: maíz, papas, porotos, los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclomote o se molían para elaborar esa delicia

culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tortolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas. Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

El Dr. Jorge Núñez Sánchez manifiesta que si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales. La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente. Cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco, salsa en pasta, de maní con harina de maíz. Turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz y bollos.

Hubo otro potaje, casi olvidado, si no abandonado del todo: la mazamorra de maíz con leche de coco. Fernández de Oviedo nos ha dejado la receta: fruta del coco, no moliéndola ni majándola mucho y después colándola, se saca leche de ella, mejor y más suave que la de los ganados y de mucha sustancia. Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos, yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas como la: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela y otros. Por detrás del ají y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

## PREPARACIÓN ANCESTRAL ALIMENTICIA

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, en su artículo importancia de la gastronomía ancestral, organiza miércoles de Patrimonio a cargo del Chef Jorge David Lema Auquilla forma parte del grupo ciudadano a favor de una economía solidaria participativa en Chimborazo. La meta con esta tertulia es identificar junto con la ciudadanía los alimentos que caracterizan y dan identidad a la Gastronomía Ecuatoriana. Productos que son cultivados por varias generaciones de agricultores y que para muchos de ellos, son ancestrales y cuya supervivencia asegura nuestra alimentación. De acuerdo a la última encuesta de la superficie agropecuaria del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), realizada entre el 2010 y 2011, reveló que los productos que mayor crecimiento tiene el Ecuador son la caña de azúcar, el banano, la palma africana, el arroz, el maíz, la leche y las papas. Adicionalmente, se

demonstró que las provincias que más producen papas son Carchi, Cotopaxi y Chimborazo, lo que revela una tendencia en el consumo y la alimentación.

También el INPC aborda los aspectos históricos que tienen los alimentos ancestrales, así como su preparación y su actualidad en la bien llamada cocina popular ecuatoriana. Porque todo alimento patrimonial tiene su historia desde la siembra del alimento hasta las diversas maneras de preparación, que las hace únicas e irremplazables al paladar.

## BENEFICIOS DE LAS DIETAS ANCESTRALES

Viviana Ávila Villacrés, septiembre del 2009, comenta que la comida ecuatoriana posee valor nutricional de la comida ecuatoriana, la comida de los antepasados fortalece el cuerpo, nutriéndolo y así se lo protege de enfermedades varias.

La autora menciona que los ancestros poseían buenas dietas, rica en nutrientes elaborados con productos del país, como son los granos como la quinua, los nabos, etc. Sirve para mantenerse fuerte y sano. Cambio drástico con las dietas modernas cuyo énfasis está en productos procesados como el fideo, el pan blanco, la azúcar blanca, los embutidos procesados con químicos, las colas, etc. Como no hay un solo alimento que pueda ofrecer al cuerpo humano todo lo que este requiere en cantidad y calidad, es necesario que la alimentación sea lo más variada posible.

Es por esto que la autora divide a los alimentos en 3 grupos, de acuerdo con su función en el cuerpo. Los alimentos que ayudan a fortalecer el cuerpo son los que contienen muchas proteínas.

- Toda clase de carnes
- Las vísceras
- Los pescados
- La leche
- Los huevos
- La quinua
- Menestras y granos

Los alimentos que dan energía y calor para el funcionamiento del cuerpo son los que contienen muchas calorías como son:

- Las grasas y aceites
- Los azúcares y panelas
- Los plátanos
- Los tubérculos

Los alimentos que protegen de las enfermedades son los que contienen muchas vitaminas y minerales. Las importantes fuentes ecuatorianas de vitaminas y minerales son:

- Las frutas: los cítricos, la guayaba, el taxo, el maracuyá la naranjilla, etc.
- Las hortalizas: la zanahoria amarilla, el zapallo, los nabos.
- Las hierbas: culinarias, aromáticas, medicinales.
- La panela.

## GASTRONOMÍA ANCESTRAL

Autora Viviana Ávila Villacrés, septiembre del 2009; menciona que entre sus típicas recetas ecuatorianas se encuentra el aguado que es un caldo con bolas de plátano verde, llapingachos que son tortitas de papas con queso y salsa de maní, empanadas de maíz blanco, fanesca que es un guiso elaborado maíz, guisante, frijoles, lentejas. El marisco también se encuentra presente en su alimentación, el cebiche que puede ser de langosta, de camarón y de postre cualquiera de sus exóticas y sabrosas frutas tropicales, mango, maracuyá, papaya, piña, melón, etc.

La autora alude que en Ecuador se encuentra varias regiones donde la comida es diferente debido a la cultura de las personas y los ingredientes disponibles localmente, Es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las Islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. Dentro de sus bebidas



típicas del Ecuador se encuentran los aguardientes de caña son muy populares, como el pájaro azul que es aguardiente de caña de azúcar mezclado con la cáscara de la mandarina, que al hervir le da ese color azulado. En especial la chicha que es un preparado a base de yuca, mote o maíz, el canelazo.

## ALIMENTOS ANCESTRALES

El informe de Ecuador, cumbre mundial de la alimentación, noviembre 2001 dice que el Ecuador es un país muy diverso, posee una riqueza inigualable en fauna y flora, por tanto existe variedad en la producción lo que influye en la gastronomía y alimentación de la población. Una particularidad de estos alimentos es que son muy nutritivos y de bajo costo. A pesar de ello, paradójicamente esta riqueza no es aprovechada actualmente y por el contrario se han adoptado patrones alimentarios que afectan gravemente la salud y la calidad de vida. En este contexto, es importante mantener el consumo de alimentos ancestrales saludables que al combinarlos con otros favorecen la salud de nuestra población. A continuación se detalla algunos de los múltiples beneficios que estos alimentos proporcionan:

Pescado.- este alimento ha sido utilizado en diversas preparaciones de la costa, oriente y región insular. Dentro de sus beneficios nutricionales se puede destacar que es un alimento proteico de fácil digestión. Su aporte en Omega 3 favorece la salud del corazón y el selenio que contiene es un excelente antioxidante que retarda el envejecimiento de las células del cuerpo

Pollo.- La carne de aves, es blanca y fácil de digerir. Contiene una cantidad significativa de magnesio, siendo la fuente animal principal de este mineral. El magnesio es un mineral que interviene en la contracción y relajación muscular, pero además ayuda a fijar el calcio y el fósforo en los huesos y dientes

Cerdo.- La carne de cerdo es considerada carne blanca por su baja concentración de mioglobina, pero además es fuente de potasio que desempeña un papel importante para mantener una presión arterial normal.

Plátano verde.- El plátano verde es fuente importante de carbohidratos, es decir provee de energía al consumirlo pero particularmente tiene la capacidad de brindar sensación de saciedad, lo que no debe confundir y llevar a pensar que es un alimento que engorda y que es mejor no comerla para mantenerse delgado.

Chochos.- El chocho es una leguminosa, vaina, fuente vegetal de calcio y proteína vegetal, por tanto favorece el crecimiento y desarrollo cerebral de los niños al igual que contribuye al mantenimiento de huesos y dientes.

Habas, fréjol y arveja.- Estos alimentos son fuente de proteína vegetal y carbohidratos además de vitaminas del grupo B, zinc, fósforo, potasio, magnesio, calcio que intervienen en varios procesos del cuerpo. Pero, particularmente tiene un alto contenido de fibra que permite mantener los niveles de glucosa y colesterol estable.

Mellocos.- Su consumo aporta carbohidratos, necesarios para el gasto energético diario. Varios autores resaltan su contenido de fósforo, mineral fundamental para la producción de ATP, una molécula que el cuerpo utiliza para almacenar energía.

Papa.- Este alimento aporta proteínas y vitamina C. Cabe mencionar que su inclusión es considerada en el período de destete o alimentación complementaria a partir de los seis meses de edad, porque el niño puede comerla sin dificultad por su suave textura.

Yuca.- Este alimento contiene almidón que tiene la particularidad de brindar sensación de saciedad. Los alimentos ricos en almidón producen glucosa muy lentamente, lo que permite mantener un aporte progresivo de energía. Además puede ayudar en la prevención de enfermedades, al actuar como potenciador del crecimiento de pro bióticos

Maíz.- Este cereal aporta energía al cuerpo, por ser fuente de carbohidratos. Es rico en vitamina B1, necesaria para que los alimentos se transformen en energía. También es destacable su aporte de vitamina A que funciona como antioxidante en la prevención de enfermedades.

Quinoa.- La quinoa es un alimento que provee de aminoácidos como la lisina importante para el desarrollo cerebral, la arginina e histidina, básicos para el desarrollo humano durante la infancia. Curiosamente se lo denomina como pseudo cereal porque a más de proveer de energía, aporta proteínas que puede llegar hasta 23% del valor recomendado, es decir más del doble que cualquier otro cereal.

Arroz.- Es un cereal que por generaciones viene siendo el alimento base de una gran parte de la población mundial. Es un alimento que insita a masticar más y esto favorece la irrigación sanguínea de las encías y la salud de los dientes. Es recomendable para aquellos que sufren de gastritis o de gastroenteritis por ser de fácil digestión.

Frutas.- Las frutas son un grupo especial, pues son alimentos de fácil absorción. Están constituidas en un 90% de agua y el 10% restante está compuesto por hidratos de carbono (fructosa), ácidos orgánicos, vitaminas (como A, C y gran parte del grupo B), fibra y sales minerales.

## INGREDIENTES

Viviana Ávila Villacrés, septiembre del 2009; detallada los ingredientes utilizados en la gastronomía de Ecuador:

El pescado se suele preparar frecuentemente al estilo ceviche. Los más empleados en este proceso suelen ser las corvinas y las truchas, así como algunos mariscos como los camarones. Algunos de los platos populares con pescado son: pescado sudado, sopa marinera, ceviches de pescado, corviches.

Las verduras y legumbres están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, la salsa de maní, tostado y molido, el maíz, los frijoles que acompañan a muchos de sus platos.

Carnes se suelen comer carne de vaca, cordero y cabra. Algunos platos se combinan con verduras. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, la carne de chanco utilizado en platos como fritada, hornado y chugchucaras.

Sopas es importante destacar que la cocina de Ecuador los caldos que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina, algunos de ellos son populares como el yaguarlocro que es una sopa de papas que lleva como ingrediente borrego y una salsa especial.

Condimentos las especias más empleadas en los platos son los ajíes que le proporcionan el toque picante a las comidas y las hierbas como el cilantro muy frecuente en la cocina ecuatoriana.

## SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Náyade García Arafo, Santa Cruz de Tenerife, España, explica ciertos trucos con los que se puede identificar y obtener una adecuada selección de alimentos: Las carnes deben ser elegidas de tal forma que presenten una textura agradable, las carnes rojas deben tener un color rojo brillante en los cortes frescos, es de recordar que las carnes viejas tienen colores más oscuros. Los pescados se pueden detectar por diferentes indicativos: las agallas deben ser rojas brillantes y no de color marrón, los ojos deben estar prominentes y limpios, si están hundidos no deben emplearse, las escamas deben ser brillantes.

La autora explica que las verduras requieren de un lavado y enjuague con abundante agua limpia. Se deben desechar las verduras y frutas con golpes o zonas maltratadas, estos puntos suelen ser focos de bacterias, los lácteos suelen someterse en origen a una pasteurización que elimina gran parte de los microorganismos patógenos, los huevos deben refrigerarse, colocarlos en los contenedores diseñados para ello en las heladeras es la mejor opción.

## **2.6 HIPÓTESIS**

HO.- La preparación ancestral alimenticia no permitirá el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

H1.- La preparación ancestral alimenticia si permitirá el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

## **2.7 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES**

Variable Dependiente.- Turismo Gastronómico en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

Variable Independiente.- La preparación ancestral alimenticia.

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1 ENFOQUE**

El enfoque que toma la presente investigación es de carácter cualitativo, ya que fue necesario determinar la factibilidad del proyecto, analizando el acervo cultural y comportamental de la población a investigar.

#### **3.2 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN**

Las modalidades de investigación que se aplicaron en el trabajo de investigación son:

De Campo: esta modalidad fue aplicada al realizar las encuestas directamente en el lugar que se presente la problemática planteada.

Bibliográfica - Documental: Esta particularidad se aplicó al acudir a los habitantes más antiguos de las diferentes parroquias de la ciudad de Ambato, para así obtener datos reales y verídicos de cómo se preparaba en la antigüedad sus alimentos. También esta característica se sustenta en la búsqueda de folletos, extractos de escritos de profesionales en la materia a indagar.

### **3.3 NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN**

El nivel o tipo de investigación de la presente investigación es:

Exploratoria: debido a que se realizó un sondeo acudiendo a las diferentes parroquias de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

Descriptiva: En este nivel la ciudadanía aportó de manera significativa en la obtención de datos reales y arraigados a sus costumbres y tradiciones, hecho que ayudó a la sustentación y descripción detallada de la presente investigación.

Explicativa: Este nivel explica los resultados obtenidos por medio de gráficos y escritos que representan y explican el porqué de la problemática, las mismas que ayudan al investigador a obtener las posibles soluciones.

Asociación de variables: Este nivel se utilizó debido a que en el presente proyecto las variables están correlacionadas y se permiten mutuamente ser investigadas.



### 3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

La presente investigación acoge una población según el INEC censo 2010; de 329 856 habitantes de la ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua; el dato del cual se obtendrá la muestra después de realizar la siguiente fórmula:

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

DONDE:

n =	Tamaño de la muestra (se refiere al número de la población con la cual se va a trabajar).
N =	Población (total de la población donde se va a realizar la investigación).
E =	Error de muestreo (Se va a trabajar con un margen de error del 0,05)

$$n = \frac{329\ 856}{0.05^2(329\ 856 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{329\ 856}{0.0025(329\ 855) + 1}$$

$$n = \frac{329\ 856}{825.64}$$

$$n = 399.52$$

El tamaño de la muestra a investigar, obtenido de la formula anterior es de una población de 329 856 habitantes en la ciudad de Ambato, concierne a 399.52 personas a encuestar.

De los cuales se realizaran las encuestas de acuerdo a la siguiente distribución de población:

Turistas:	97
Habitantes:	146
Profesionales:	146
Autoridades:	10
Total:	399

### 3.5 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

#### VARIABLE DEPENDIENTE

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems O Preguntas	Técnica	Instrumentos
Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para	Productores primarios de alimentos  Productores secundarios de alimentos  Festivales	Alimentación  Siembra  Cosecha  Vendedores  Materia prima  Gastronomía  Cultura	¿Conoce el significado de turismo gastronómico?  ¿Sabe usted cual es la comida típica de la ciudad de Ambato?  ¿Conoce usted las rutas gastronómicas de la ciudad de	Encuestas  Entrevista	Cuestionario  Guía de preguntas

viajar.	gastronómicos	Tradición	Ambato?		
	Restaurantes	Empresas de restauración	¿Considera que la infraestructura de los restaurantes de la ciudad de Ambato son aptos para recibir al turista?		
	Degustación de alimentos	Saborear			
	Experiencia	Deleite	¿Considera importante tener conocimientos de la preparación de la gastronomía ambateña?		
	Viaje	Sabiduría			
		Turismo			
		Vivencia			

Elaborado por: Ximena Salazar

Cuadro 1 Operacionalización de Variables Variable Independiente

VARIABLE INDEPENDIENTE

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems o Preguntas	Técnica	Instrumentos
Es involucrarse con la cultura y tradición de los pueblos autóctonos, con las prácticas de preparación e identificar los alimentos que caracterizan y dan identidad a la Gastronomía Ambateña y Ecuatoriana.	Tradición	Identidad	¿Considera usted que las gastronomía ambateña se están perdiendo?	Encuesta	Cuestionario
		Abolengo			
		Patrimonio			
	Cultura	Sabiduría	¿Cree usted que los métodos de preparación de alimentos ancestrales deben ser utilizados en la actualidad?	Entrevistas	Guía de preguntas
		Creencias			
		Folclor			
	Pueblos autóctonos	Comida	¿Conoce usted sitios donde preparen alimentos típicos		
		Sibaritismo			

	Preparación de alimentos  Gastronomía Ambateña	Arte Cocina Nutrición  Alimentación  Gastronomía	de la ciudad de Ambato? ¿Piensa usted que el turismo gastronómico atrae turistas a la provincia?		
	Gastronomía Ecuatoriana	Rituales  Folclor  Empresas de restauración	¿Aportaría usted para el desarrollo y crecimiento del turismo gastronómico en el sector?		

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 2 Operacionalización de Variables Variable Dependiente

### 3.6 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

N°	Preguntas Básicas	Explicación
1	¿Para Qué?	Para lograr los objetivos de la investigación y presentar una solución ante la problemática expuesta.
2	¿De Qué Personas u Objetos?	Habitantes y visitantes de la Ciudad de Ambato.
3	¿Sobre Qué Aspectos?	Promover el desarrollo del turismo gastronómico, mediante la preparación de alimentos ancestrales.
4	¿Quién o Quiénes?	Investigador
5	¿Cuándo?	2012 – 2013
6	¿Dónde?	Ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.
7	¿Cuántas Veces?	1 sola vez
8	¿Qué Técnicas de Recolección?	Encuestas y entrevistas
9	¿Con Qué?	Cuestionarios y guía de preguntas
10	¿En Qué Situación?	Cualquier Temporada del Año.

Elaborado por: Ximena Salazar

Cuadro 3 Plan de Recolección de Información

### **3.7 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN**

Con los datos obtenidos realizaremos un cierto procedimiento, tomando en cuenta los siguientes pasos, detallados a continuación:

1) Revisión crítica de la información.- se realizara una exploración exhaustiva de información incompleta e incorrecta.

2) Tabulación y ordenamiento de la información.- se hará esto a través de gráficos que expongan los resultados obtenidos.

3) Estudio estadístico, análisis e interpretación objetiva.- aquí es donde se verifica o se rechaza la hipótesis.

4) Presentación de datos, explicado y elaboración de conclusiones y recomendaciones.- en base a los resultados obtenidos de las encuestas realizadas se presentara una propuesta para la posible solución de la problemática planteada.



## CAPÍTULO IV

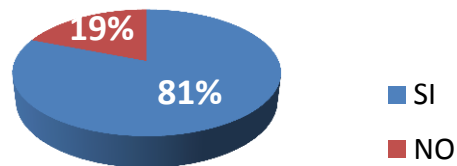
### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### 4.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

1°/ ¿Considera usted que las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Ambato se han perdido paulatinamente?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
SI	323	80.95%
NO	76	19.05%
TOTAL	399	100.00%

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 4 Pregunta #1



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 6 Pregunta #1

#### ANÁLISIS:

De los datos obtenidos de la encuesta realizada a la población ambateña, se obtuvo como resultado que 323 encuestados, que corresponde al 81 % consideran que efectivamente se ha perdido paulatinamente las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Ambato y 76 personas que atañe al 19 % consideran que no se están perdiendo las tradiciones gastronómicas de la ciudad de Ambato.

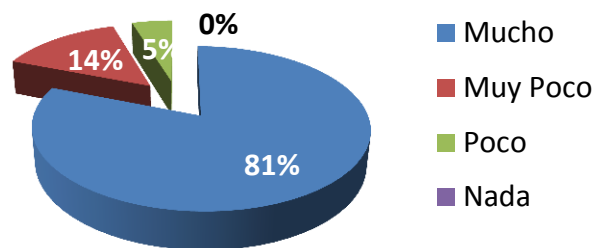
#### INTERPRETACIÓN:

En cuanto a las tradiciones gastronómicas en la ciudad de Ambato se observa que la mayoría de las personas encuestadas del total de la población coinciden que las tradiciones gastronómicas ambateñas se están perdiendo debido al bajo interés por las culturas y tradiciones nacionales.

**2º/ ¿Considera usted que el turismo podría aportar a la economía de la población ambateña?**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJES</b>
Mucho	323	80.95%
Muy Poco	57	14.29%
Poco	19	4.76%
Nada	0	0.00%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 5 Pregunta # 2



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 7 Pregunta # 2

**ANÁLISIS:**

De un total de 399 personas encuestadas en la ciudad de Ambato, 323 personas coinciden que el turismo aporta mucho en la economía de la población ambateña, corresponde al 81%, mientras que 57 que representa el 14% manifiestan que muy poco y 19 personas que representa el 5% manifiesta que poco.

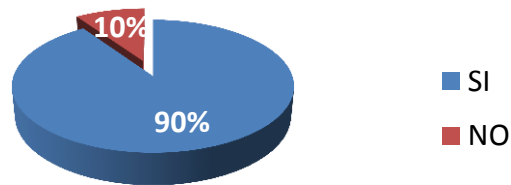
**INTERPRETACIÓN:**

De la información obtenida se determina que efectivamente el turismo es generador de economía, ingresos y plazas de trabajo para la ciudadanía involucrada siendo el caso en la ciudad de Ambato.

**3º/ ¿Considera usted que las autoridades gubernamentales deberían aportar al crecimiento del turismo gastronómico en la ciudad de Ambato?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
SI	361	90.48%
NO	38	9.52%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 6 Pregunta # 3



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 8 Pregunta # 3

### **ANÁLISIS:**

Del total de personas entrevistadas en la ciudad de Ambato, 361 encuestados que representa el 90.42%, expresan que las autoridades deberían aportar al crecimiento del turismo gastronómico en la ciudad de Ambato, los 38 encuestados restantes que representan el 9.52%, opinan que las autoridades deberían deslindarse del tema.

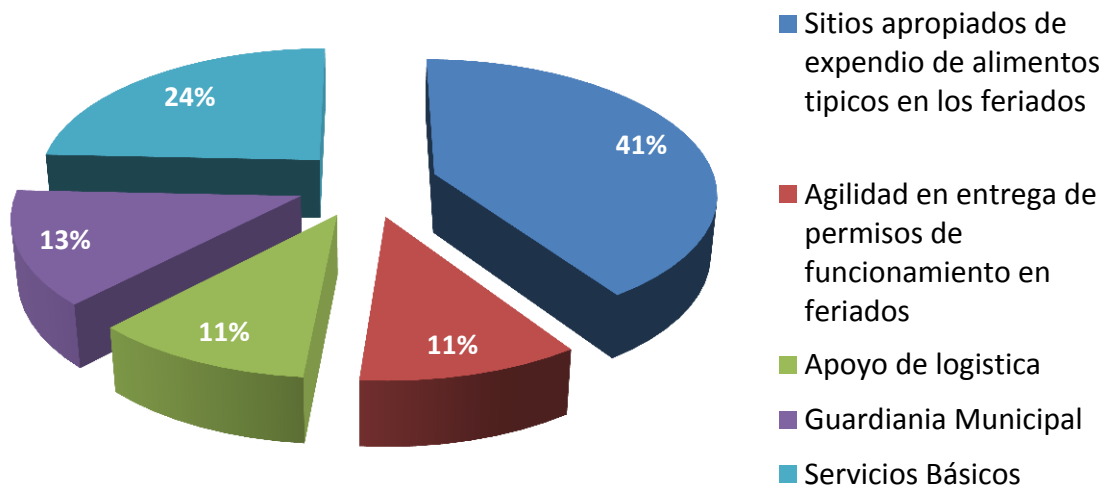
### **INTERPRETACIÓN:**

En la presente investigación se ha podido notar que la mayoría de los encuestados, consideran que ciertamente las autoridades gubernamentales deberían aportar con recursos sociales, económicos, humanos para el crecimiento y fortalecimiento de la cultura y el turismo gastronómico en la ciudad de Ambato.

4º/ ¿Qué aspectos considera usted que las autoridades deberían implantar para el cuidado de la gastronomía como parte de la cultura ambateña?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Sitios apropiados de expendio de alimentos típicos en los feriados	162	40.60%
Agilidad en entrega de permisos de funcionamiento en feriados	43	10.78%
Apoyo de logística	43	10.78%
Guardianía Municipal	54	13.53%
Servicios Básicos	97	24.31%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 7 Pregunta # 4



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 9 Pregunta # 4

### ANÁLISIS:

Del total de respuestas que fueron formuladas, 162 personas consideran que las autoridades deberían implantar sitios apropiados de expendio de alimentos típicos en los feriados, mientras que 43 coinciden que la agilidad en entrega de permisos de funcionamiento en feriados es

importante y trascendental, otras 43 personas juzgan que el apoyo de logística es valioso y significativo, 54 encuestados comentan que la guardianía municipal debería ser permanente y sustancial, 97 personas exponen que los servicios básicos son substanciales en lugares poco abastecidos de herramientas suficientes para la satisfacción del turista.

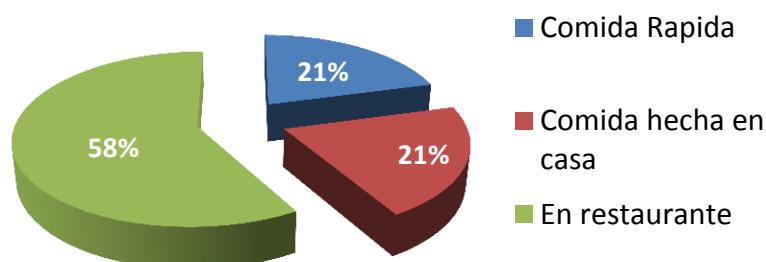
### **INTERPRETACIÓN:**

Se establece que para los habitantes de la ciudad de Ambato es de gran importancia la implementación de sitios apropiados de expendio de alimentos típicos en los feriados, la necesidad de implementación de servicios básicos en lugares poco dotados de infraestructura y guardianía municipal que debería ser permanente y sustancial.

**5º ¿En su alimentación diaria que tipo de alimentos consume usted?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Comida Rápida	83	20.80%
Comida hecha en casa	83	20.80%
En restaurante	233	58.40%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 8 Pregunta # 5



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 10 Pregunta # 5

**ANÁLISIS:**

De 399 encuestas realizadas en la ciudad de Ambato, 83 personas coinciden en que los lugares diarios donde se alimentan es en lugares de comida rápida y otros 83 encuestados se alimentan de comida hecha en casa, 233 en diferentes restaurantes de la ciudad de Ambato.

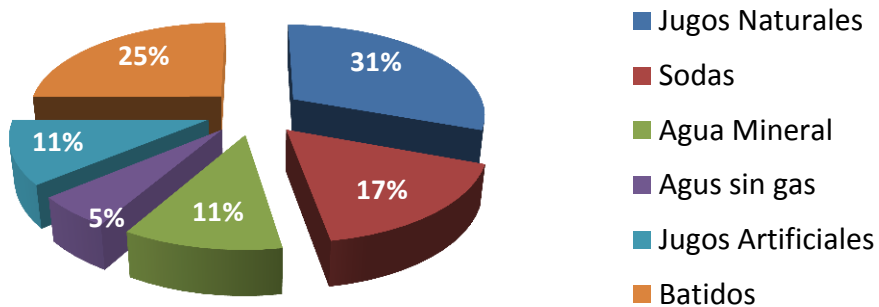
**INTERPRETACIÓN:**

Se determina que el 58% de personas, siendo este el porcentaje mayoritario de la encuestas realizadas en la ciudad de Ambato se alimentan en restaurantes diariamente, por lo que se conoce que la cultura gastronómica ambateña se está perdiendo, debido a que este tipo de establecimientos a través de los tiempo se han concentrado netamente en el lucro que produce este tipo de negocios.

**6º/ ¿Dentro de las bebidas de su preferencia cuál de estas sería?**

<b>ALTERNATIVAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCENTAJES</b>
Jugos Naturales	122	30.58%
Sodas	67	16.79%
Agua Mineral	44	11.03%
Agua sin gas	22	5.51%
Jugos Artificiales	44	11.03%
Batidos	100	25.06%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 9 Pregunta # 6



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 11 Pregunta # 6

**ANÁLISIS:**

Del total de encuestas realizadas en la ciudad de Ambato, se ha obtenido los siguientes resultados: 122 personas prefieren consumir jugos naturales, 67 sodas, 44 agua mineral, 22 encuestados optaron por el agua sin gas, 44 jugos artificiales y 100 personas encuestadas prefieren tomar batidos sea en su desayuno o junto a sus comidas diarias.

**INTERPRETACIÓN:**

De la interpretación correspondiente a la pregunta en mención se ha podido notar que de 399 personas encuestadas 222 personas ( la mayoría), prefieren ingerir productos naturales junto con sus comidas, algo que es muy

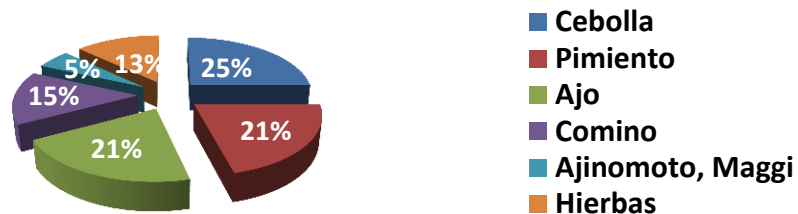
bueno ya que esto refleja el deseo de cuidar su salud y tratar de preservar alguna de las costumbres gastronómicas de la provincia; mientras que 111 personas prefieren productos elaborados, bebidas químicas lo que es lamentable, y se da por el tiempo que implica realizar un jugo natural, debido a la vida apresurada que se lleva actualmente, en tanto que las 66 personas encuestadas restantes prefieren consumir agua mineral o sin gas, lo que también es algo positivo puesto que este tipo de bebidas no son elaboradas y son saludables.



**7°/ ¿Qué tipos de condimentos utiliza usted en su preparación diaria de alimentos?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Cebolla	100	25.06%
Pimiento	84	21.05%
Ajo	84	21.05%
Comino	58	14.54%
Ajinomoto, Maggi	21	5.26%
Hierbas	52	13.03%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 10 Pregunta # 7



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 12 Pregunta # 7

**ANÁLISIS:**

Al realizar el respectivo conteo de las encuestas realizadas en la ciudad d Ambato, se ha obtenido los siguientes datos: 100 personas utilizan cebolla como condimento en la preparación de sus alimentos, 84 personas respectivamente utilizan pimiento y ajo como su condimento predilecto, 58 encuestados recurren al comino al momento de preparar su comida, 52 utilizan hierbas como saborizante en su nutrición, mientras que únicamente 21 personas encuestadas utilizan ajinomoto y maggi en su preparación diaria.

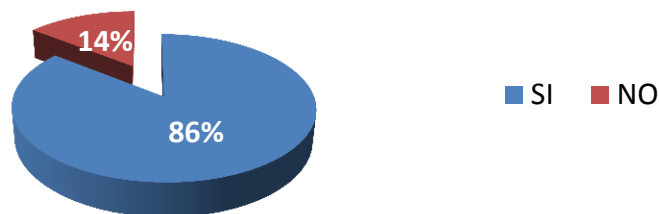
**INTERPRETACIÓN:**

En relación al consumo de condimentos se establece que en su mayoría las personas encuestadas en la ciudad de Ambato utilizan condimentos naturales al momento de preparar sus alimentos, lo que significa que es bueno ya que este tipo de condimentos son saludables y no producen daños secundarios o algún malestar al organismo del ser humano.

**8º/ ¿Considera usted que los métodos ancestrales de preparación alimenticia en la ciudad de Ambato se han perdido a través del tiempo?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
SI	342	85.71%
NO	57	14.29%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 11 Pregunta # 8



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 13 Pregunta # 8

**ANÁLISIS:**

Al realizado las encuestas respectivas relacionadas a la pregunta en cuestión, se ha obtenido que de 399 personas encuestadas 342 han dicho que si consideran que los métodos de preparación ancestral alimenticia se han perdido a través del tiempo, mientras que 57 personas encuestadas desmienten que las tradiciones de preparación se estén perdiendo en la ciudad de Ambato.

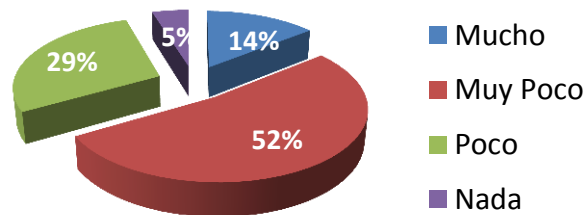
**INTERPRETACIÓN:**

De la información obtenida se puede decir que el 86% de la totalidad de la población encuestada está de acuerdo con la problemática presentada que es la pérdida de preparación ancestral alimenticia a través del tiempo en la ciudad de Ambato y concuerda que se debería presentar una solución a esta realidad latente dentro de la ciudadanía tungurahuese.

**9/ ¿Cuánto conoce usted sobre la preparación ancestral de platos típicos ambateños?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Mucho	57	14.29%
Muy Poco	209	52.38%
Poco	114	28.57%
Nada	19	4.76%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 12 Pregunta # 9



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 14 Pregunta # 9

**ANÁLISIS:**

Al realizar las encuestas en la ciudad de Ambato a 399 personas se establece que 57 personas conocen mucho de cómo es la preparación ancestral de platos típicos ambateños, 209 de los encuestados conocen muy poco de la preparación de este tipo de alimentos, 114 personas comentan que su conocimiento es poco acerca del tema, y 19 encuestados expresan que su conocimiento es realmente nulo.

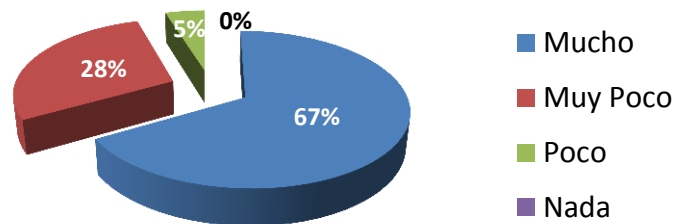
**INTERPRETACIÓN:**

De la información obtenida se puede establecer que 52% de las personas encuestadas en la ciudad de Ambato, conocen muy poco de la preparación ancestral de platos típicos ambateños, por lo que se comenta que entre más la población acrecienta en la ciudad, crece a la par el consumismo por lo que se condiciona al ser humano a ser cambios en su estilo de vida, sin tener en cuenta su salud.

**10º/ ¿Cree usted que el turismo gastronómico tiene gran importancia en la ciudad de Ambato?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Mucho	266	66.67%
Muy Poco	114	28.57%
Poco	19	4.76%
Nada	0	0.00%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 13 Pregunta # 10



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 15 Pregunta # 10

**ANÁLISIS:**

De 399 personas encuestadas en la ciudad de Ambato, 266 expresan que para ellos el turismo gastronómico tiene gran importancia en la población, 114 piensan que el turismo gastronómico es muy poco importante, mientras que 19 personas opinan que es realmente poco la importante en la comunidad donde vive.

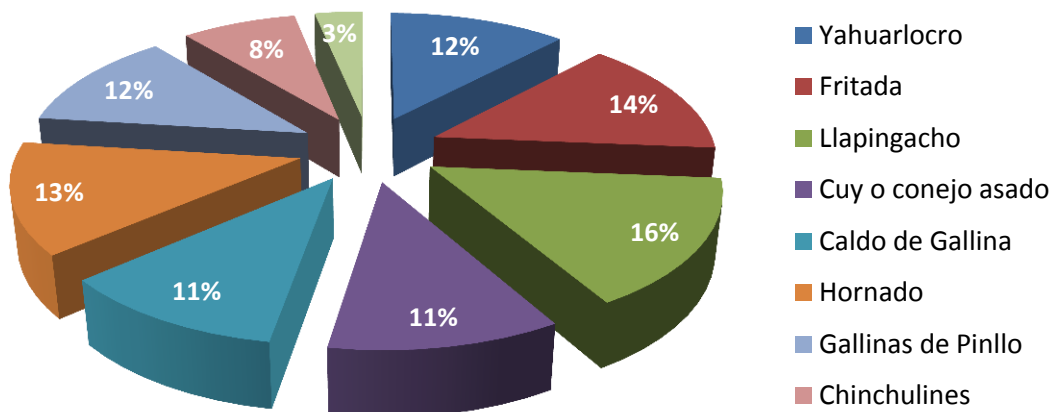
**INTERPRETACIÓN:**

De la presente interpretación se ha obtenido como resultado que el 67% de la población encuestada concuerda que el turismo gastronómico es de gran importancia para la ciudadanía ambateña, debido a que es promotor de la permanencia de culturas y tradiciones dentro de la provincia.

**11º ¿Cuál de los siguientes platos típicos son de su preferencia?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Yahuarlocro	48	12.03%
Fritada	57	14.29%
Llapingacho	61	15.29%
Cuy o conejo asado	44	11.03%
Caldo de Gallina	44	11.03%
Hornado	53	13.28%
Gallinas de Pinllo	48	12.03%
Chinchulines	31	7.77%
Runaicho	13	3.26%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 14 Pregunta # 11



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 16 Pregunta # 11

**ANÁLISIS:**

De 399 encuestas aplicadas en la ciudad de Ambato de las preferencias gastronómicas de la población se obtuvo que: 48 personas individualmente prefieren el Yahuarlocro y las gallinas de Pinllo, 57 coinciden que la fritada es el mejor plato típico del cantón, otras 61 encuestas arrojaron como resultado que el Llapingacho es su predilecto, 44

personas respectivamente exponen que el cuy o conejo asado es excelente, junto con el caldo de gallina, mientras que 53 sujetos coinciden en que el hornado es característico de la ciudad, 31 encuestados juzgan que los chinchulines son la mejor elección al momento de elegir uno de los platos típicos de la ciudad, en tanto que 13 personas encuestadas expresan su gusto por el runaicho.

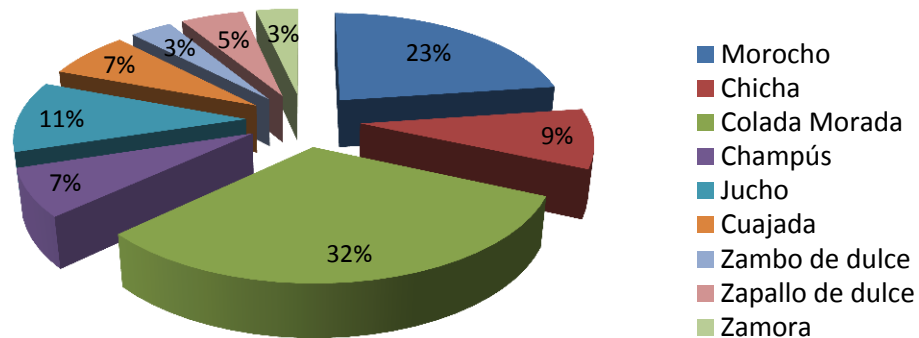
### **INTERPRETACIÓN:**

En relación con la preferencia en alimentos típicos de la ciudad se determina que mayor grado de aceptación dentro de la variada gama de platos típicos de la ciudad de Ambato se encuentran: el llapingacho con el 15% de tolerancia, esto no quiere decir que el resto de comidas típicas de la zona se encuentran rezagadas, debido a que todas poseen un grado de tolerancia similar puesto que se encuentra en el rango del 11 al 15 % de aceptabilidad y preferencia, siendo el runaicho el menos elegido dentro de este grupo y esto se da debido al desconocimiento de este plato típico.

**12/ ¿Cuál de las siguientes bebidas típicas son de su preferencia?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Morocho	91	22.81%
Chicha	35	8.77%
Colada Morada	126	31.58%
Champús	28	7.02%
Jucho	42	10.53%
Cuajada	28	7.02%
Zambo de dulce	14	3.51%
Zapallo de dulce	21	5.26%
Zamora	14	3.51%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 15 Pregunta # 12



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 17 Pregunta # 12

**ANÁLISIS:**

De 399 encuestas aplicadas en la ciudad de Ambato de las preferencias dentro de las bebidas típicas de la ciudad de Ambato se concluye que: 28 personas individualmente prefieren al champús y la cuajada, 91 coinciden que el morocho es la mejor bebida típica del cantón, otras 35 encuestas arrojan como resultado que la chicha es su favorita, 14 personas respectivamente exponen que el zambo de dulce es excelente,

junto con la zamora, mientras que 126 sujetos coincide que la colada morada es una bebida que caracteriza a la ciudad, 42 encuestados juzgan que el jucho es la mejor elección al momento de elegir por bebida nutritiva y sabrosa, en tanto que 21 personas encuestadas expresan su gusto por el zambo de dulce.

### **INTERPRETACIÓN:**

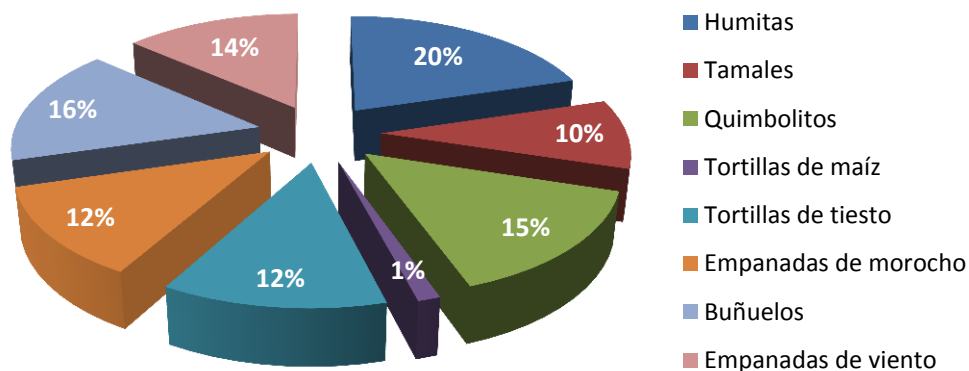
En relación a la elección por parte de la ciudadanía al momento de acompañar sus alimentos se establece que mayor grado de aceptación de las bebidas típicas de la ciudad de Ambato se encuentran: la colada morada con el 32% de tolerancia, el morocho con el 23% de participación, lo que quiere decir que son los más cotizados al momento de elegir, esto significa que las demás bebidas no tengan participación al momento de alimentar a una población, las restantes bebidas tradicionales se encuentran en un rango que va desde 4% al 11% de aceptación y favoritismo. Siendo el zambo y zapallo de dulce, conjuntamente con la zamora las bebidas menos elegidas por el turista y la ciudadanía.



**13° ¿Dentro de los postres típicos de la ciudad de Ambato detallados a continuación cual sería de su elección?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Humitas	81	20.30%
Tamales	38	9.52%
Quimbolitos	59	14.79%
Tortillas de maíz	5	1.25%
Tortillas de tiesto	49	12.28%
Empanadas de morocho	49	12.28%
Buñuelos	64	16.04%
Empanadas de viento	54	13.53%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 16 Pregunta # 13



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 18 Pregunta # 13

**ANÁLISIS:**

De 399 encuestas aplicadas en la ciudad de Ambato acerca de los postres típicos, se obtuvo que: 49 personas respectivamente optan como golosina predilecta al momento de alimentarse por las tortillas de tiesto y las empanadas de morocho, 81 coinciden que las humitas son ricas y nutritivas, otras 38 encuestas arrojan como resultado que los tamales son sus favoritos, 59 personas exponen que los quimbolitos son excelentes, mientras que

únicamente 5 sujetos coincide que las tortillas de maíz brinda satisfacción a su paladar, 64 encuestados comentan que los buñuelos son deliciosas en la fiestas navideñas, en tanto que 54 personas expresan su gusto por las empanadas de viento.

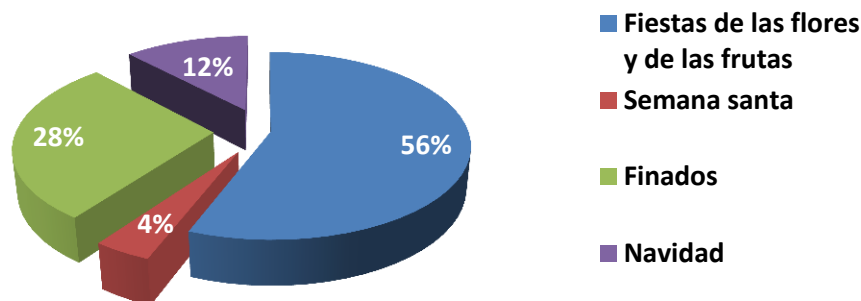
### **INTERPRETACIÓN:**

De la información obtenida se puede decir que de los postres tradicionales de la ciudad de Ambato todos se encuentran estadísticamente en el mismo rango de preferencia, siendo este desde el 10% alcanzando como nivel superior el 20%, dentro de esta lista de postres tradicionales se encuentran los tamales estableciéndose como el menos predilecto de las papilas gustativas de la ciudadanía ambateña.

14°/ ¿En cuál de las festividades ambateñas que se detalla a continuación considera usted que el turismo gastronómico tiene mayor aceptación?

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Fiestas de las flores y de las frutas	223	55.89%
Semana santa	16	4.01%
Finados	112	28.07%
Navidad	48	12.03%
<b>TOTAL</b>	399	100.00%

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 17 Pregunta # 14



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 19 Pregunta # 14

### ANÁLISIS:

Del total de respuestas que fueron formuladas, 223 personas consideran que la fiesta de las flores y de las frutas es una de las festividades con mayor aceptación del turismo gastronómico en la ciudad de Ambato, 16 coinciden que la semana santa es la festividad ambateña con mayor aceptación, otras 112 personas juzgan que finados es la festividad en la que todos los alimentos típicos son esenciales por las costumbres y tradiciones alusivas a la fecha, mientras que 48 personas exponen que navidad es una fecha netamente gastronómica sus festejos y tradiciones

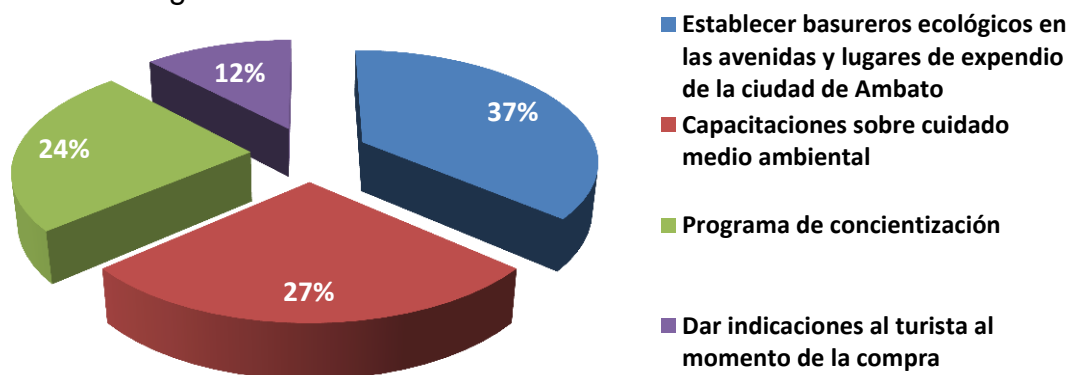
### INTERPRETACIÓN:

De la información obtenida en la presente investigación se puede decir que para los habitantes de la ciudad de Ambato las fiestas de las flores y de las frutas y las festividades de finados son propicias para fortalecer del turismo gastronómico de la ciudad.

**15°/ ¿Por medio de que métodos las autoridades, vendedores y ciudadanía en general deberían impulsar el cuidado del medio ambiente inmerso en el turismo gastronómico?**

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Establecer basureros ecológicos en las avenidas y lugares de expendio de la ciudad de Ambato	145	36.34%
Capacitaciones sobre cuidado medio ambiental	109	27.32%
Programa de concientización	97	24.31%
Dar indicaciones al turista al momento de la compra	48	12.03%
<b>TOTAL</b>	<b>399</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 18 Pregunta # 15



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 20 Pregunta # 15

### **ANÁLISIS:**

Del total de respuestas que fueron formuladas, 145 personas consideran que las autoridades, vendedores y ciudadanía en general deberían impulsar el establecimiento de basureros ecológicos en avenidas y lugares de expendio de alimentos, 109 coinciden que es importante capacitar sobre el cuidado del medio ambiente, otras 97 personas juzgan que es importante dictar programas de concientización, en tanto que 48 personas

exponen que es prescindible dar indicaciones al turista al momento de la compra.

### **INTERPRETACIÓN:**

Se determina que para los habitantes de la ciudad de Ambato son de gran importancia impulsar los 4 ítems aplicados en la pregunta 15 de esta encuesta, con mayor énfasis en el establecimiento de basureros ecológicos y capacitaciones del cuidado del medio ambiente.

## **4.2 VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS**

La verificación de hipótesis se lo realizará mediante la siguiente fórmula:

$$x^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

$x^2$  = Chi o Ji cuadrado

$\sum$  = Sumatoria

O = Frecuencias observadas

E = Frecuencias esperadas

<b>Variable Dependiente:</b> Turismo Gastronómico en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.	<b>Variable Independiente:</b> La preparación ancestral alimenticia.
10.- ¿Cree usted que el turismo gastronómico tiene gran importancia en la ciudad de Ambato?	9.- ¿Cuánto conoce usted sobre la preparación ancestral de platos típicos ambateños??

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 19 Variables

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS OBSERVADAS	FRECUENCIAS ESPERADAS	FRECUENCIAS OBSERVADAS	FRECUENCIAS ESPERADAS	TOTAL
Mucho	57	E1 161.5	266	E5 161.5	323
Muy Poco	209	E2 161.5	114	E6 161.5	323
Poco	114	E3 66.5	19	E7 66.5	133
Nada	19	E4 9.5	0	E8 9.5	19
<b>TOTAL</b>	399	399	399	399	798

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 20 Frecuencias Ob. y Esp.

### CALCULO DEL X<sup>2</sup> CUADRADO

FRECUENCIAS OBSERVADAS	FRECUENCIAS ESPERADAS	(O - E)	(O - E) <sup>2</sup>	$\Sigma(O - E)^2/E$
57	161.5	-104.5	10920.25	67.618
209	161.5	47.5	2256.25	13.971
114	66.5	47.5	2256.25	33.929
19	9.5	9.5	90.25	9.500
266	161.5	104.5	10920.25	67.618
114	161.5	-47.5	2256.25	13.971
19	66.5	-47.5	2256.25	33.929
0	9.5	-9.5	90.25	9.500
<b>X<sup>2</sup> CALCULADO</b>				250.034

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 21 Cálculo del X<sup>2</sup> cuadrado

Luego de haber realizado el cálculo del  $X^2$ , se realizará el cálculo del  $X^2$ (tabular), para lo cual es importante realizar el cálculo de los GRADOS DE LIBERTAD, detallado a continuación:

$$GL = (F - 1) (C - 1)$$

$$GL = (4 - 1) (2 - 1)$$

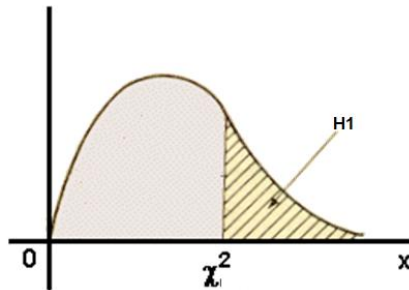
$$GL = (3) (1)$$

$$GL = 3$$

En la tabla correspondiente a la distribución del Chi - Cuadrado con  $v$  propio a los grados de libertad que para el caso es de 3; se encuentra el valor 0.95% que se refiere al grado de confiabilidad de la investigación, al cuadrar los valores, se obtiene que el valor  $X^2$  tabular, corresponde a 7.81.

Siendo  $X^2$  tabular menor que el  $X^2$  Calculado se rechaza la  $H_0$ , que es la hipótesis negativa, y se acepta la  $H_1$ , detallada a continuación: La preparación ancestral alimenticia si permitirá el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

GRÁFICO DE CURVA



Elaborado por: Ximena Salazar  
Ilustración 21 Gráfico de curva hipótesis

## **CAPÍTULO V**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **5.1 CONCLUSIONES**

- Los métodos de preparación ancestral alimenticia ambateña, se ha perdido paulatinamente debido al bajo interés de parte de las nuevas generaciones por las culturas y tradiciones gastronómicas del cantón y la provincia.
- Mediante la presente investigación se concluye que el turismo y turismo gastronómico brinda un alto impacto positivo de crecimiento económico en la población y de preservación cultural y ambiental, generando ingresos y nuevas plazas de trabajo.
- Existe disconformidad por parte de la ciudadanía ambateña y de los turistas por la despreocupación de las autoridades y vendedores en temas como el cuidado del entorno inmerso en el turismo gastronómico, en las festividades de la ciudad.
- El descuido por parte de las autoridades es muy notorio en cuanto se refiere al énfasis del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, debido a la carencia de apoyo, logística, infraestructura y seguridad social.



- Falta de apoyo económico, político, organizacional y legal para un adecuado manejo de los recursos turístico – gastronómicos.
- Desvalorización y desconocimiento de platos tradicionales por parte de la población ambateña, ocasionando el desvanecimiento progresivo del consumo de alimentos tradicionales.
- La presente investigación arrojó como resultado que la población ambateña ha transformado sus tradiciones alimenticias, puesto que hace no mucho tiempo las familias comían unidas y su nutrición era rica de nutrientes y vitaminas al consumir bebidas naturales, su preparación la hacían con condimentos orgánicos antes que condimentos a base de químicos.
- Se determina que los lugares actuales de consumo de alimentos son restaurantes, por lo que se coincide que este es también una causa para la pérdida de tradiciones gastronómicas.
- Déficits en el conocimiento de preparación ancestral de platos típicos ambateños, debido al consumismo que condiciona al ser humano a ser cambios en su estilo de vida.

## **5.2 RECOMENDACIONES**

- Se recomienda difundir y promover la práctica del turismo gastronómico en la ciudad de Ambato, como eje dinamizador y generador de divisas.

- Inmiscuir en las actividades de recreación de la población ambateña al turismo gastronómico como generador de defensa y respeto por las tradiciones y culturas gastronómicas.
- Establecer basureros ecológicos en avenidas y lugares de expendio de alimentos típicos en la ciudad, realizar programas de concientización y cuidado ambiental.
- Implementar sitios de expendio de alimentos típicos, equipados de baterías sanitarias móviles, apoyo de logística y guardianía privada o municipal capacitada en el área de acción.
- Incluir en el presupuesto anual municipal, el diseño de estrategias de marketing turístico – gastronómico.
- Elaborar e involucrar en un plan de recuperación de tradiciones gastronómicas a la población de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.
- Utilizar estrategias promocionales como las ferias gastronómicas en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua, enlazada a varias actividades turísticas y de recreación, fomentando y fortaleciendo el consumo de alimentos ancestrales tradicionales, condicionando al ser humano a mejorar su estilo de vida y conservación de tradiciones como las de comer en familia.

## **CAPITULO VI**

### **PROPUESTA**

#### **6.1 DATOS INFORMATIVOS**

##### **6.1.1 Título**

Portafolio de servicios en festivales gastronómicos de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

##### **6.1.2 Nombre de la Institución:**

Universidad Técnica de Ambato, Carrera de Turismo y Hotelería.

##### **6.1.3 Ubicación:**

Provincia de Tungurahua, Cantón Ambato.

#### **6.1.4 Tiempo estimado para la ejecución:**

**Inicio:** Septiembre 2012

**Fin:** Abril 2013

#### **6.1.5 Beneficiarios:**

Los beneficiarios del proyecto son los habitantes de la ciudad de Ambato, turistas nacionales e internacionales y la autora de la investigación.

#### **6.1.6 Equipo técnico Responsable:**

Salazar Aldas Ximena Giovanna

#### **6.1.7 Costo:**

El costo total de producción de un portafolio es de: USD 180,00

### **6.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA**

A través del trabajo de investigación se ha podido identificar varias fortalezas así como debilidades relacionadas con la cultura gastronómica de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

El turismo gastronómico está dirigido a personas que gustan del arte del buen comer, aquel que goce de aventurarse y deleitarse con nuevas sensaciones, siendo generador de crecimiento económico en la población, de preservación cultural y ambiental, forjando ingresos y nuevas plazas de trabajo para la ciudadanía que decide aplicarlo.

Una rama del turismo que necesita de apoyo económico, político, organizacional y legal para un adecuado manejo de los recursos turístico – gastronómicos, por lo que es importante incluirlo en el presupuesto anual municipal, para el desarrollo de un plan de recuperación de alimentos ancestrales de la provincia, junto a un plan de marketing que dé a conocer la variedad gastronómica de la provincia tungurahuese.

La preservación y rescate de la preparación ancestral de alimentos tradicionales, precisa de apoyo gubernamental, logístico, guardianía privada o municipal e infraestructura adecuada como baterías sanitarias móviles en las distintas festividades de la ciudad de Ambato, con énfasis en las fiestas de las flores y de las frutas y finados.

Un festival gastronómico se caracteriza por desarrollar la comida típica y ancestral de un determinado sector, siendo en esta ocasión la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua. El que se desea sea realizado con el apoyo de autoridades gubernamentales y la población ambateña, centrado en un tema principal con varios actos y eventos en su organización.

### **6.3 JUSTIFICACIÓN**

La presente propuesta se centra en incentivar en las nuevas generaciones el agrado por las distintas formas de preparación ancestral de alimentos de comida típica de la población ambateña evitando así la pérdida progresiva de costumbres y tradiciones en varios aspectos culturales de la comunidad, dejando como precedente la implementación de nuevos negocios, produciendo beneficios a corto y largo plazo.

La iniciativa de un festival gastronómico cultural permitirá la degustación de diversos platos típicos y ancestrales, contempla un amplio espacio con la presencia de restaurantes tradicionales de comida típica de la ciudad de Ambato, desarrollando una imagen que permita identificar la cocina tradicional, promoviendo entre los consumidores una identidad gastronómica, ayudando a fortalecer las condiciones económicas de los trabajadores y emprendedores locales.

### **6.4 OBJETIVOS**

#### **6.4.1 Objetivos General**

- Diseñar un portafolio de servicios en festivales gastronómicos de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

#### **6.4.2 Objetivos Específicos**

- Repotenciar las costumbres gastronómicas del Ecuador, buscando la aceptación de platos tradicionales en los turistas nacionales y extranjeros que visitan la provincia de Tungurahua.
- Promover la cultura y los productos agroalimentarios del cantón y la provincia de Tungurahua.
- Dar a conocer las manifestaciones gastronómicas que ayudan al enriquecimiento cultural, desarrollando una imagen que permita identificar la cocina tradicional, promovido por una serie de programas y actividades que capten la atención e interés del turista.

#### **6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD**

La presente investigación tendrá que ser expuesta a las autoridades regionales de la ciudad de Ambato, el mismo que ingresará a un análisis, para poder contar con el apoyo de mandantes para la puesta en marcha, sin embargo el proyecto posee un alto grado de factibilidad ya que para la realización de la presente propuesta, la inversión de recursos económicos y humanos en el proceso de pre evento, evento y post evento requerida es baja, el acceso a la información y a las personas que serán parte de la ejecución, que integrarán el festival es fácil puesto que existe un sinnúmero de personas y lugares dentro de la provincia de Tungurahua que elaboran platos tradicionales. En cuanto a la factibilidad política y legal una vez que se cuente con el apoyo de las autoridades, la cual se observa de manera

positiva por las circunstancias expuestas anteriormente, no habría problema puesto que la municipalidad se encargaría de dotar de todos los permisos pertinentes al caso. En cuanto a lo económico un porcentaje mínimo la municipalidad deberá incluir en el presupuesto municipal, hecho que en la actualidad ya es considerado por los mandantes de la ciudad de Ambato, sobre todo en sus festividades como son: navidad y fiestas de las lores y de las flores anualmente con mayor énfasis.

La factibilidad organizacional se deberán encargar las personas que lideren la ejecución del proyecto, por lo que debería ser necesario contratar personal experto en montaje y desmontaje de eventos, y liderazgo de niveles superiores, en lo ambiental se deberá incluir eco tachos en el festival distribuidos estratégicamente que va de la mano con la capacitación y charlas brindadas a las personas que serán participes del evento, en tanto que la factibilidad social es el contar con la acogida y participación en el evento de propios y extraños, lo que se dará en base al marketing que se plantea realizar.

## **6.6 FUNDAMENTACIÓN**

La realización de la propuesta de un portafolio de servicios en festivales gastronómicos de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua. Se da por el impulso y el ánimo de mantener vivas las tradiciones culturales y gastronómicas de la ciudad, ante la pérdida paulatina de la preparación ancestral de platos típicos, debido a que la presente propuesta plantea involucrar a la ciudadanía y turistas para que por medio de un festival se



involucren con la valoración de costumbres y tradiciones, por medio de esto las generaciones actuales y futuras obtendrán conocimiento y amor por lo ancestral y lo propio, orientando al deleite del paladar incluso del más exigente y fomentando en la ciudadanía inmersa el agrado por la preparación de platos tradicionales ambateños y tungurahueses, así las generaciones venideras serán los que forjen y emprendan negocios a partir de esta idea, siendo los encargados de seguir fomentando el gusto por el consumo y preparación de lo tradicional, utilizando productos como lo hacían los antepasados, además de generar ingresos económicos y nuevas plazas de trabajo para la población, los jóvenes que palparán lo tangible de esta investigación, como productivo un festival gastronómico, tendrán la posibilidad de proponer nuevas alternativas o planes de recuperación, conservación de tradiciones culturales, así la propuesta se convierte además en un eje dinamizador de proyectos inclusivos y complementarios.

Dentro del festival gastronómico se encontrarán varias actividades para realizar junto a su familia, amigos o compañeros, podremos presenciar stands gastronómicos de comida típica de la región, música en vivo en el que se invitarán artistas famosos y aquellos que deseen darse a conocer, teatro en el que participaran el centro cultural de la Universidad Técnica de Ambato, en base a un guion de los inicios de la gastronomía en el mundo, así como también danza de reconocidos grupos folclóricos.

## 6.7 METODOLOGÍA

FASES	ETAPAS	METAS	ACTIVIDADES	RECURSOS	PRESUPUESTO	RESPONSABLES	TIEMPO
SOCIALIZACIÓN (PRE – EVENTO)	Diagnóstico	Factibilidad Objetivos	Comunicación Proyección Dispersar información	Humanos Económicos Materiales	180	Investigador	1 semana
PLANIFICACIÓN	Organización Financiamiento Mercadeo Plan de contingencia Seguridad	Objetivos Presupuesto Diseño	Temática Personal y comisiones de trabajo Fecha y lugar Logística Publicidad Imprevistos			Investigador, comunidad, turistas y autoridades	2 Meses
EJECUCIÓN (EVENTO)	Montaje de carpas Exhibiciones Presentaciones Desmontaje	Elaboración Producción	Ensamblaje Exposiciones Recepción			3 Días	
EVALUACIÓN (POST EVENTO)	Seguimiento Informe de Resultados	Monitoreo	Recopilación de información y experiencias			1 Semana	

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 22 Metodología

## 6.8 FUNCIONES



### **Visión**

Convertirse en una feria gastronómica reconocida y demandante, inmersa en el mundo turístico enfocado a brindar esparcimiento familiar y degustación de platos tradicionales de la ciudad de Ambato, a través de servicios y productos de calidad, logrando así competir con ferias y festivales internacionales.

### **Misión**

Desarrollarse como un festival de la más alta calidad en servicios y productos turístico – gastronómicos; cuyo contenido se basa en la degustación de platos típicos ancestrales de la cultura ambateña y la

demostración de sus tradiciones y costumbres, promover a Tungurahua como un destino de turismo gastronómico.

### **Objetivos**

- Repotenciar las costumbres gastronómicas del Ecuador al momento de servirse los alimentos, buscando la aceptación de platos tradicionales en los turistas nacionales y extranjeros que visitan la provincia de Tungurahua.
- Promover la cultura y los productos agroalimentarios del cantón y la provincia de Tungurahua.
- Dar a conocer las manifestaciones gastronómicas que ayudan al enriquecimiento cultural, desarrollando una imagen que permita identificar la cocina tradicional, promovido por una serie de programas y actividades que capten la atención e interés del turista.

### **Localización**

Ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

## Caracterización del lugar

### **TUNGURAHUA:**

Es una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador. Con su capital Ambato que a su vez se divide en 8 cantones.

**Clima:** El clima de la ciudad de Ambato es un clima templado con temperaturas desde los 12 a los 30 °C; debido a que se ubica en un estrecho valle andino.

**Fecha de provincialización:** 29 de mayo de 1861

Provincia con grandes plantaciones frutales, que en la estación de producción llena los campos de vistoso colorido con sus árboles floridos por doquier. Lagunas escondidas esperan al pescador deportivo, para deleitarle con su inquieto trofeo, y con su hermosa naturaleza. El pueblo de la provincia se dedican a la agricultura y ganadería, turismo, comercio, industria textil: confección de cuero, vestido, calzado, entre otras. Esta provincia se caracteriza por las fiestas, flores, frutas y las artesanías. Los productos agrícolas más importantes de la provincia son papa, cebolla colorada, fréjol, haba, lechuga, maíz, tomate y una gran variedad de frutas entre ellas: Claudia, durazno, mandarina, manzana, mora, pera, abridor (guaytambo), entre otros.

## **Beneficios del producto**

Los servicios y producto ofertados poseen beneficios tangibles e intangibles para la comunidad y el turista, confiabilidad, buen servicio, seguridad, entretenimiento y esparcimiento, servicios de comedor, con un alto sentido de conservación ambiental.

## **Herramientas de Marketing**

Las herramientas a utilizar para su promoción será: la publicidad, promoción en el servicio, relaciones públicas. La publicidad y promoción del festival “AMBATO TRADICIONAL” se lo transmitirá por televisión, radio e internet, por otro lado se deberá utilizar el mercadeo one to one.

Dentro de los canales de distribución se tomará como elemento principal a agencias de viajes las que serán las primeras en promover el festival gastronómico. En otro ámbito se tendrá una oferta de servicios alternativos para el turista nacional pero de otras provincias con lo que se contará con personal capacitado, guías turísticos, lista de hoteles donde se podrán alojar, venta de artesanías, observación de culturas, tradiciones, folklor, además de la gama de servicios que se ofertarán dentro del festival.

## **Orientación del Marketing Turístico**

La orientación de este proyecto se encamina básicamente en cuatro pasos principales: investigar la necesidad del cliente, distribuir la información obtenida a las personas encargadas del festival, desarrollar el servicio o producto requerido por el turista (lo que ingresa en la planificación), analizar la satisfacción del cliente (post evento). Como adicional la realización del festival “AMBATO TRADICIONAL”, se lo publicara en redes sociales y blogs.

## **Descripción de una Feria Gastronómica**

Una feria gastronómica, es un punto de encuentro entre la oferta y la demanda de una localidad, región, inclusive puede ser internacional acercando a nuevos posibles demandantes, en el que el principal elemento es la gastronomía típica del sector donde se la desarrolla. Permitiendo dar a conocer los productos y servicios tradicionales de una localidad, región o país.

El principal objetivo de una feria gastronómica promover por medio de la gastronomía a un destino como turístico, dando a conocer sus distintas manifestaciones que ayuden al enriquecimiento cultural, con una variedad de actividades y servicios como: música, danza, artes y exposiciones de diferente índole que permitan que el visitante disfrute al máximo de su estancia.

### Descripción y Servicios Ofertados

Lista de Servicios	Características
Gastronomía	Stands de comida tradicional de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua, con la participación de expendedores y productores de Mocha, Patate, Pinllo, Atocha, Ficoa, Pelileo, Cevallos, Totoras, Ambato y Quero.
Música en vivo	Se invitará artistas que deseen exponer su talento, brindando oportunidad a su popularidad y lanzamiento en el mundo artístico, con una audición previa, adicional se invitara a artistas ya conocidos por la ciudadanía.
Teatro	Se expondrá la presente propuesta al club de teatro de la Universidad Técnica de Ambato, para que sean los encargados de elaborar un guion escenográfico, acerca de cómo inicio la cultura gastronómica en América y el mundo.
Danza	Se contará con el apoyo de uno de los grupos de danza de la ciudad de Ambato, para presentaciones en horarios planificados previamente.

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 23 Descripción de servicios ofertados



## **Servicios Complementarios**

El festival gastronómico “AMBATO TRADICIONAL” contará con la logística y ejecución adecuada por parte de los organizadores del evento, en cuanto a iluminación, adecuación y montaje de stands y tarimas para las presentaciones y su ambientación respectiva de acorde a la circunstancia y el requerimiento, además de contar con guardianía municipal y policial, para el financiamiento se buscará el patrocinio de empresa privadas que deseen apoyar para la realización del festival y del rescate de las tradiciones culturales y gastronómicas, la municipalidad deberá apoyar con servicios higiénicos móviles para el uso de los asistentes y se contará con el apoyo de los bomberos y cruz roja como plan de contingencia en caso de alguna emergencia que llegara a suceder.

## 6.9 PREVISIÓN DE LA EVALUACIÓN

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
¿Qué evaluar?	Desarrollo del turismo gastronómico
¿Por qué evaluar?	Por la pérdida de los métodos ancestrales de preparación alimenticia
¿Para qué evaluar?	Para proponer alternativas de solución en el desarrollo del turismo gastronómico, ante el evidente desvanecimiento de métodos ancestrales en la preparación alimenticia en la ciudad de Ambato.
¿Con qué evaluar?	Criterio científico - técnico
Indicadores	Datos cualitativos obtenidos en las encuestas y entrevistas
¿Quién evalúa?	Lic. Carmen Vaca
¿Cuándo evalúa?	Antes, durante y después del proceso de aplicación de la propuesta
¿Cómo evaluar?	Mediante la aplicación de técnicas, observación directa.
¿Fuentes de información?	Internet, libros, revistas, folletos entre otros.
¿Con qué evaluar?	Encuestas y entrevistas

Elaborado por: Ximena Salazar  
Cuadro 24 Previsión de la evaluación

## **BIBLIOGRAFÍA**

- UNIGARRO SOLARTE Catalina, Patrimonio cultural alimentario, introducción de Merino Medina Augusto, Sobre la publicación Charvet Érika Sylva, Ministra de Cultura del Ecuador, 2013.
- INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL EN CIUDADES DEL ECUADOR (2010), Quito – Ecuador, documento de gestión en ciudades patrimoniales ♦vol 1♦ junio 2010.
- MINISTERIO DE TURISMO, Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador, PLANDETUR 2020.
- SCLÜTER Regina G. "TURISMO Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO: UNA PERSPECTIVA"; 2006.
- ACOSTA, Solís Miguel, las tierras de la provincia del Tungurahua, Ecuador, Quito, 1945.
- “La mujer ecuatoriana contemporánea en la realidad y la ficción”, en Revista de la Universidad Católica, Año III, N° 9, julio 1975, Quito.

### **REFERENCIA DE SITIOS WEB:**

- Organización Mundial del Turismo 2011. OMT, disponible en URL: <http://www2.unwto.org/es/content/copyright>

- Revista Vistazo, Iniciativas como las de Julio Pazos, Andrés Chaguaro, Michelle O. Fried y la Asociación de Chefs buscan rescatar un patrimonio intangible: la cultura gastronómica ecuatoriana. La podemos encontrar en el URL: <http://www.vistazo.com/ea/entretiempo/imprimir.php?Vistazo.com&id=3209>
- ARRAISAN Jaime, Abril 2011, Historia de la gastronomía, la gastronomía del Ecuador, disponible en la pág. <http://historiadela gastronomia.over-blog.es/article-la-gastronomia-de-ecuador-70731115.html>
- Turismo Cultural 2002. SECTUR Secretaria de Turismo, disponible en el URL: [http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect\\_Turismo\\_Cultural](http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Turismo_Cultural)
- Dr. NUÑEZ Sánchez Jorge 2010. Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana. Disponible en la pág.: [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm)
- Actualidad y retos del turismo gastronómico, En 1986 la Asociación de Expertos Científicos en Turismo Aiest, disponible en el URL: <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/3639-actualidad-y-retos-del-turismo-gastron%C3%B3mico>



**2°/ ¿Considera usted que el turismo podría aportar a la economía de la población ambateña?**

- |             |     |         |     |
|-------------|-----|---------|-----|
| a) Mucho    | ( ) | c) Poco | ( ) |
| b) Muy Poco | ( ) | d) Nada | ( ) |

**3°/ ¿Considera usted que las autoridades gubernamentales deberían aportar al crecimiento del turismo gastronómico en la ciudad de Ambato?**

- |       |     |       |     |
|-------|-----|-------|-----|
| a) SI | ( ) | b) NO | ( ) |
|-------|-----|-------|-----|

**4°/ ¿Qué aspectos considera usted que las autoridades deberían implantar para el cuidado de la gastronomía como parte de la cultura ambateña?**

- |   |     |                         |     |
|---|-----|-------------------------|-----|
| a) Sitios apropiados de expendio de alimentos típicos en los feriados | ( ) | c) Apoyo de logística   | ( ) |
| b) Agilidad en entrega de permisos de funcionamiento en feriados      | ( ) | d) Guardianía municipal | ( ) |
|   |     | e) Servicios básico     | ( ) |

**5°/ ¿En su alimentación diaria que tipo de alimentos consume usted?**

- |                         |     |                    |     |
|-------------------------|-----|--------------------|-----|
| a) Comida Rápida        | ( ) | c) En Restaurantes | ( ) |
| b) Comida hecha en casa | ( ) |                    |     |

**6°/ ¿Dentro de las bebidas de su preferencia cuál de estas sería?**

- |                   |     |                       |     |
|-------------------|-----|-----------------------|-----|
| a) Jugo Naturales | ( ) | d) Agua sin gas       | ( ) |
| b) Sodas          | ( ) | e) Jugos Artificiales | ( ) |
| c) Agua Mineral   | ( ) | f) Batidos            | ( ) |

**7°/ ¿Qué tipos de condimentos utiliza usted en su preparación diaria de sus alimentación?**

- |             |     |              |     |
|-------------|-----|--------------|-----|
| a) Cebolla  | ( ) | e) Ajinomoto | ( ) |
| b) Pimiento | ( ) | f) Hierbas   | ( ) |
| c) Ajo      | ( ) | g) Maggi     | ( ) |
| d) Comino   | ( ) |              |     |



**14°/ ¿En cuál de las festividades ambateñas que se detalla a continuación considera usted que el turismo gastronómico tiene mayor aceptación?**

- |  |     |            |     |
|--|-----|------------|-----|
| a) Fiesta de las flores y de la frutas | ( ) | c) Finados | ( ) |
| b) Semana Santa                        | ( ) | d) Navidad | ( ) |

**15°/ ¿Por medio de que métodos las autoridades, vendedores y ciudadanía en general deberían impulsar el cuidado del medio ambiente inmerso en el turismo gastronómico?**

- a) Implantar basureros ecológicos en las avenidas y lugares de expendio de la ciudad de Ambato ( )
- b) Capacitaciones sobre cuidado medio ambiental ( )
- c) Programa de concientización ( )
- d) Dar Indicaciones al turista al momento de la compra ( )

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**





**ENTREVISTA DIRIGIDA A PROFESIONALES  
DEL TURISMO DE LA CIUDAD DE AMBATO,  
PROVINCIA DE TUNGURAHUA**



**OBJETIVOS:**

Determinar el grado de influencia de los métodos ancestrales de preparación alimenticia en el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.

**INDICACIONES:**

La presenta encuesta es confidencial y anónima, todos los datos y respuesta de su elección serán presentados en tabulaciones de manera generalizada, por lo que de manera anticipada se agradece la colaboración a la presente.

**INSTRUCTIVO:**

Las siguientes preguntas son de elección, sirve subrayar en la parte inferior de la respuesta de su preferencia o a su vez de varias de ellas.

1°/ ¿En base a su conocimiento gastronómico, cuales ingredientes considera o conoce usted que las anteriores generaciones preparaban sus alimentos?  
.....  
.....

2°/ ¿Por qué cree usted que se deba la pérdida paulatina de la gastronomía ambateña?  
.....  
.....

3°/ ¿Cuál son los utensilios con los que preparaban en la antigüedad sus alimentos?  
.....  
.....

4°/ ¿En base a su conocimiento, cuál era el proceso de preparación de alimentos que seguían las anteriores generaciones?  
.....  
.....

5°/ ¿Considera usted que la falta de apoyo a la gastronomía típica de la ciudad de Ambato, ocasiona la pérdida de la preparación de platos típicos?

.....

.....

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**



Fuente: INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSOS (INEC)

Guardar gráfico

TUNGURAHUA

**Extensión Territorial de Ecuador**



**Ministerio de patrimonio cultural, Ritual Indígena.**

## **PLATOS TRADICIONALES**



**Sopa de Pollo**



**Seco de Pollo**