



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

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

“LA CULTURA CULINARIA Y LA EXPERIENCIA TURÍSTICA
EN LA FIESTA DE LA FRUTA Y DE LAS FLORES”

Autor: Alex Henry Chizag Azogue

Tutor: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

Ambato – Ecuador
Julio, 2025

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

“LA CULTURA CULINARIA Y LA EXPERIENCIA TURÍSTICA EN LA FIESTA DE LA FRUTA Y DE LAS FLORES” del alumno Chizag Azogue Alex Henry, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, 28 de mayo de 2025

EL TUTOR

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

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**LA CULTURA CULINARIA Y LA EXPERIENCIA TURÍSTICA EN LA FIESTA DE LA FUTA Y DE LAS FLORES**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, julio de 2025

EL AUTOR



Alex Henry Chizag Azogue

C.C.: 1805206560

DERECHOS DE AUTOR

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

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

Ambato, julio de 2025

EL AUTOR



.....
Alex Henry Chizag Azogue

C.C.: 1805206560

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “**LA CULTURA CULINARIA Y LA EXPERIENCIA TURÍSTICA EN LA FIESTA DE LA FRUTA Y DE LAS FLORES**” de Alex Henry Chizag Azogue, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, julio de 2025

Para constancia firman

Ing. Gabriela Elizabeth Proaño Lucero Mg.

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:1804189791

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos Mg.

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:1803017365

DEDICATORIA

Quiero dedicar este logro, ante todo, a Dios, nuestro creador, por su amor incondicional, por darme fortaleza en los momentos difíciles y por guiarme con sabiduría a lo largo de este camino, sin su presencia constante este logro no habría sido posible.

A mi padre Edgar, por ser un ejemplo de esfuerzo y constancia; gracias por enseñarme que todo sacrificio tiene recompensa.

A mi hermano Jorge y a mi cuñada Alba, por estar presentes en cada etapa, por su apoyo incondicional, palabras de ánimo y por creer en mí en momentos difíciles.

A mi sobrina Mikaela y al pequeño Benedict, quienes con su ternura e inocencia me motivaron a no rendirme y seguir adelante.

A mi tutor, Mg. Francisco Torres, por su valiosa guía, paciencia y orientación a lo largo de este proceso de formación.

A todos mis profesores, en especial a Mg. María Fernanda Viteri quien con sus enseñanzas ha contribuido significativamente en mi formación profesional.

Este trabajo es fruto de mi esfuerzo y dedicación, pero también refleja el apoyo de todas las personas que han creído en mí y me han acompañado en este proceso. A todos ustedes, gracias por ser parte de este logro.

Alex Henry Chizag Azogue

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato por su compromiso con la formación de profesionales competentes y por forjar en mí los valores y conocimientos necesarios para ser uno de los futuros líderes capaces de contribuir al país.

A la carrera de Turismo, gracias por los aprendizajes, vivencias y desafíos que a lo largo de estos años han sido fundamentales para mi crecimiento académico y personal.

A los docentes de la carrera, por su dedicación, enseñanzas y acompañamiento durante este proceso de formación.

A la Dirección de Cultura y Turismo de Ambato, por el respaldo y por facilitar el acceso a información relevante para la elaboración de esta investigación.

Este trabajo representa el esfuerzo conjunto de muchas personas e instituciones que, con su apoyo, su tiempo, conocimiento y colaboración en la construcción de este proyecto de investigación, les expreso mi más profundo agradecimiento.

Alex Henry Chizag Azogue

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO	iii
DERECHOS DE AUTOR.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE GENERAL	VIII
ÍNDICE DE FIGURAS	X
RESUMEN EJECUTIVO	XIII
ABSTRACT.....	XIV
CAPITULO I.....	1
MARCO TEÓRICO	1
1.1 Antecedentes investigativos	1
Teoría de la mirada del turista de Urry	4
-Desarrollo teórico de la variable independiente: (Cultura Culinaria).....	5
-Desarrollo teórico de la variable dependiente (Experiencia turística).....	14
1.2 Objetivos.....	20
Objetivo general.....	20
Objetivos específicos	20
CAPÍTULO II	21
METODOLOGÍA.....	21
2.1 Materiales.....	21
2.2 Métodos.....	21
CAPÍTULO III.....	33

RESULTADOS Y DISCUSIÓN	33
3.1 Análisis y discusión de los resultados.....	33
3.2 Verificación de hipótesis.....	81
CAPITULO IV	83
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	83
4.1 Conclusiones	83
4.2 Recomendaciones	84
Propuesta.....	85
C. MATERIALES DE REFERENCIA	89

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Mapa del cantón Ambato</i>	26
Figura 2 <i>Preferencia de comida típica (Llapingacho)</i>	54
Figura 3 <i>Preferencia de comida típica (chocolate ambateño)</i>	55
Figura 4 <i>Preferencia de comida típica (Gallina de Pinllo)</i>	56
Figura 5 <i>Preferencia de comida típica (Pan de Pinllo)</i>	57
Figura 6 <i>Preferencia de comida típica (Colada morada y empanadas de viento)</i>	58
Figura 7 <i>Preferencia de comida típica (Colada morada y empanadas de viento)</i>	59
Figura 8 <i>Preferencia de comida típica (Cuy asado)</i>	60
Figura 9 <i>Preferencia de comida típica (Helados la Catedral)</i>	61
Figura 10 <i>Preferencia de comida típica</i>	62
Figura 11 <i>Oferta de platos variada</i>	63
Figura 12 <i>Identidad cultural</i>	64
Figura 13 <i>Conservar ingredientes locales</i>	65
Figura 14 <i>Preferencia de establecimiento (Red de plazas y mercados)</i>	66
Figura 15 <i>Preferencia de establecimiento (Huecas tradicionales)</i>	67
Figura 16 <i>Preferencia de establecimiento (Restaurantes y cafeterías)</i>	68
Figura 17 <i>Preferencia de establecimiento</i>	69
Figura 18 <i>Motivación de consumo (Costumbre)</i>	70
Figura 19 <i>Motivación de consumo (Curiosidad)</i>	71
Figura 20 <i>Motivación de consumo (Sugerencia de familiares y amigos)</i>	72
Figura 21 <i>Motivación de consumo</i>	73
Figura 22 <i>Preferencia en la oferta gastronómica (Precio)</i>	74
Figura 23 <i>Preferencia en la oferta gastronómica (Sabor-sazón)</i>	75
Figura 24 <i>Preferencia en la oferta gastronómica (Presentación de platos)</i>	76

Figura 25 <i>Preferencia en la oferta gastronómica (Atención y servicio)</i>	77
Figura 26 <i>Preferencia en la oferta gastronómica (Higiene)</i>	78
Figura 27 <i>Preferencia en la oferta gastronómica (Disponibilidad)</i>	79
Figura 28 <i>Preferencia en la oferta gastronómica</i>	80
Figura 29 <i>Programa de edición Canva</i>	87
Figura 30 <i>Contenido de la propuesta</i>	87
Figura 31 <i>Levantamiento de información de los jugos y batidos</i>	115
Figura 32 <i>Levantamiento de información empanadas de morocho</i>	115
Figura 33 <i>Levantamiento de información chocolate ambateño</i>	115
Figura 34 <i>Observación de preparación de los helados La Catedral</i>	116
Figura 35 <i>Observación de preparación de las empanadas de viento</i>	116
Figura 36 <i>Observación de preparación de los Jugos y batidos</i>	116
Figura 37 <i>Observación de preparación de las empanadas de morocho</i>	117
Figura 38 <i>Observación de preparación de las gallinas de Pinllo</i>	117
Figura 39 <i>Observación de preparación del pan de Pinllo</i>	117

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Recursos de la investigación</i>	21
Tabla 2 <i>Fiabilidad</i>	32
Tabla 3 <i>Prueba de hipótesis por variables</i>	82

RESUMEN EJECUTIVO

La gastronomía tradicional de Ambato es una manifestación cultural viva que transmite identidad a través de sus sabores, técnicas y productos locales, mientras que la experiencia turística evalúa la percepción del visitante al interactuar con el entorno del destino. Al integrarse, ambas variables fortalecen la conexión cultural entre los turistas y el lugar visitado, se plantea investigar la cultura culinaria y su incidencia en la experiencia turística durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores. Se desarrollo bajo un enfoque cuantitativo, diseño no experimental y de tipo transversal. Para recolectar los datos se utilizaron dos instrumentos, para la “cultura culinaria” las fichas del Atlas Alimentario para registrar los productos primarios y la elaboración de platos típicos; para la variable “experiencia turística” se utilizó una encuesta estructurada con escala de Likert aplicada a 203 visitantes. Los datos fueron analizados en el programa SPSS y la prueba de Chi-cuadrado, los resultados evidenciaron que la gastronomía de la ciudad de Ambato genera satisfacción en los turistas y despierta el interés por conocer más sobre el destino. Se concluyó que la cultura culinaria influye positivamente en la vivencia del visitante y su incorporación en el evento contribuye a mejorar la competitividad del destino.

PALABRAS CLAVE:

AMBATO, GASTRONOMÍA, TURISMO, EXPERIENCIA TURÍSTICA, IDENTIDAD CULTURAL.

ABSTRACT

The traditional gastronomy of Ambato is a living cultural manifestation that transmits identity through its flavors, techniques and local products, while the tourist experience evaluates the visitor's perception when interacting with the destination's environment. When integrated, both variables strengthen the cultural connection between tourists and the place visited, we propose to investigate the culinary culture and its impact on the tourist experience during the Fiesta de la Fruta y de las Flores. It was developed under a quantitative approach, non-experimental and cross-sectional design. Two instruments were used to collect the data: for the “culinary culture”, the Food Atlas cards to record the primary products and the elaboration of typical dishes; for the “tourist experience” variable, a structured survey with a Likert scale applied to 203 visitors was used. The data were analyzed in the SPSS program and the Chi-square test, the results showed that the gastronomy of the city of Ambato generates satisfaction in tourists and awakens interest in learning more about the destination. It was concluded that the culinary culture has a positive influence on the visitor's experience and its incorporation into the event contributes to improving the competitiveness of the destination.

KEYWORDS:

AMBATO, GASTRONOMY, TOURISM, TOURIST EXPERIENCE, CULTURAL IDENTITY.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

-Investigaciones antecedentes

En el estudio realizado por **Vásquez et al. (2025)** titulado “El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible”, se analizó el potencial de la gastronomía local para impulsar el turismo sostenible, mediante un enfoque cualitativo y un análisis documental, se identificó que la implementación de rutas gastronómicas y la promoción de la identidad cultural local fortalecen la competitividad del destino. No obstante, señala que la falta de políticas públicas integradoras y la escasa participación comunitaria limitan su impacto, la adopción de este tipo de estrategias son clave para impulsar significativamente a la consolidación de un turismo gastronómico como motor de desarrollo, contribuyendo tanto al crecimiento económico como a la preservación cultural de los destinos.

De acuerdo con **Remache (2023)** en la investigación titulada “Relación entre los prestadores de servicios y el turismo gastronómico en la parroquia Eloy Alfaro, cantón Latacunga”, se analizó el impacto de la oferta gastronómica en la actividad turística de la zona, se determinó que, aunque la gastronomía es un atractivo clave, su potencial se ve limitado por la falta de conocimientos en la seguridad alimentaria entre los prestadores de servicio. Como resultado, se propuso un plan de capacitación en inocuidad alimentaria, estructurado en fases y alineado con el Plan de Turismo de Latacunga, este plan busca fortalecer la identidad gastronómica local, mejorar la calidad de servicio y fomentar el turismo gastronómico de la parroquia.

Calles et al. (2025) en la investigación denominada “Las tendencias culinarias en la identidad cultural de la ciudad de Puyo”, se destaca el objetivo de analizar la relación entre la innovación gastronómica y la identidad cultural, a través de un enfoque cuantitativo, se identificaron productos locales y tendencias culturales aplicables mediante encuestas y fichas de recolección de datos sobre patrimonio alimentario, permitiendo el diseño de un menú basado en los ingredientes tradicionales amazónicos.

La investigación demuestra que al integrar técnicas innovadoras con elementos locales fortalece el turismo gastronómico y dinamiza la economía local. Además, permite evidenciar como la gastronomía tradicional puede ser un eje clave para la promoción turística y la preservación cultural, al mismo tiempo que contribuye a dinamizar la actividad turística y fortalecer la identidad local.

Para **Solares et al. (2025)** en el artículo “ La gastronomía en Tecamachalco, Puebla, México y zona de influencia”, se resalta la relación entre la identidad gastronómica y el turismo, identificando como la comida típica de Tecamachalco es un elemento clave en la percepción de los visitantes, mediante un enfoque cualitativo, se identificaron los ingredientes, preparaciones y platillos tradicionales en diversas preparaciones, los cuales representan la identidad culinaria de la zona. Se evidencia que la gastronomía local no solo preserva la tradición, también impulsa la actividad turística y economía del destino. Su relevancia radica en demostrar que la oferta culinaria, cuando se entrelaza con estrategias turísticas, puede potenciar el reconocimiento y la sostenibilidad de un destino.

Según **Menor et al. (2022)** en la investigación denominada “Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero”, Esta investigación tuvo como objetivo analizar el papel de la oferta culinaria en la percepción del turista extranjero, se identificó que la gastronomía local es un factor determinante en la elección del destino y en la satisfacción en general de la experiencia del visitante. Este estudio se centró en Córdoba, donde se identificaron tres tipos de turistas según su relación con la gastronomía: supervivientes, disfrutadores y experimentadores. A través del análisis se determinó que la gastronomía complementa la experiencia turística y también es un factor importante en la valoración del destino. Los resultados resaltan la importancia de la oferta gastronómica como una herramienta estratégica para promocionar el turismo y fortalecer la identidad cultural.

“En relación con la experiencia turística **Font y Abreu (2020)** cuya investigación titula “Del recurso atractivo a la experiencia turística” el objetivo de estudio es discernir los conceptos y subrayar la importancia para el adecuado desarrollo de los procesos de la gestión turística. La metodología aplicada en el artículo fue cualitativa con un enfoque analítico – sintético permitiendo la comparación de diversas perspectivas sobre el tema. En el análisis, menciona la necesidad de transformar los atractivos turísticos en

experiencias vivenciales, para garantizar que la estancia se convierta en una experiencia memorable. La investigación subraya que el éxito de un destino no solo se limita a los atractivos naturales o culturales, también en la capacidad de generar emociones y sensaciones que motiven a los visitantes a regresar.”

“Según **Torres et al. (2024)** en la investigación titulada “Turismo de experiencia y la cocina tradicional ambateña” tuvo como objetivo exponer cómo la cocina tradicional de Ambato, en particular en la parroquia San Bartolomé de Pinllo. La metodología fue de enfoque cuantitativo no experimental, basada en modelos de Huete-Alcocer, Hernández-Rojas (2022) y Cha Borchgrevink (2018) mediante una escala de Likert. El análisis evidenció la autenticidad de los sabores tradicionales como fortaleza del destino, aunque se identificaron áreas de mejora como la accesibilidad y el marketing digital. Esta investigación permitió visibilizar a la cocina ambateña como un recurso valioso para el turismo, reforzando la identidad cultural y potenciando su atractivo como destino.

Por su parte **Chiriboga (2022)** a través de la investigación titulada “Enfoque del proceso de un experiencia turística en memorable” el cual tiene como objetivo analizar la evolución económica y su impacto en la industria del turismo, destacando la importancia de ofertar experiencias individualizadas y memorables. Basado en la teoría de experiencias, el estudio pretende analizar cómo se transforma una vivencia turística en una huella imborrable. Se exploró la relación entre la memoria y la recuperación de experiencias, señalando que estas pueden ser codificadas y narradas con el tiempo. Los hallazgos de esta investigación generan nuevas hipótesis sobre la construcción de experiencias memorables, aportando conocimiento relevante para el diseño de estrategias en la industria turística.

Por otra parte la investigación de **Vikramaditya et al. (2023)** titulada “El papel de las emociones humanas en una experiencia turística memorable y en la intención de volver a visitar” se explora la influencia de las emociones humanas en la creación de experiencias turísticas memorables y su impacto en la intención de volver a visitar destinos, el estudio utilizó el modelo CFA-SEM en 1120 turistas, donde confirmó que las emociones juegan un papel significativo en la formación de experiencias. Este estudio resalta la relevancia de las emociones humanas como elemento fundamental

para la gestión de destinos turísticos, la comprensión de estos aspectos emocionales facilita el diseño de estrategias eficaces orientadas a promover el turismo y minimizar la percepción de riesgo entre los visitantes, favoreciendo de este modo el retorno al destino.

Según **Villamarin et al. (2023)** en el artículo “Las experiencias turísticas. Su estudio desde la revisión sistemática de la literatura científica” tuvo como objetivo analizar la producción académica sobre las experiencias turísticas. Los estudios fueron clasificados en cuatro dimensiones: económica, psicológica, social-cultural y tecnológica. Los resultados de la investigación indican que la mayor parte de la producción científica se enfoca en la dimensión económica, especialmente en el marketing y el consumo turístico. Además, se identificaron diversas aproximaciones a las experiencias turísticas, destacando los aspectos cognitivos y la mediación tecnológica que en los últimos años ha ganado relevancia en la comprensión de experiencias turísticas.

Teoría de la mirada del turista de Urry

El desarrollo del proyecto de investigación se fundamentó en base a la teoría que se alinea al fenómeno analizado:

La teoría de la mirada elaborada por **Urry (1990)**, sostiene que la experiencia del turista es una construcción social influenciada por las expectativas, el contexto cultural, la interacción entre el visitante y el destino. Esta teoría analiza cómo los turistas perciben y experimentan los lugares, resaltando la manera en que la cultura y las costumbres locales influyen en la vivencia turística. Además, plantea que la experiencia turística no solo implica el consumo de atractivos, sino también la forma en que los visitantes se relacionan con el contexto y el significado cultural del destino.

Esta teoría es relevante para la investigación, porque permite comprender como los turistas valoran y buscan experiencias auténticas que reflejan la identidad local. De esta forma, la teoría proporciona un enfoque adecuado para entender la percepción del turista y la autenticidad cultural, permitiendo identificar como la gastronomía local se convierte en un componente indispensable de la experiencia turística y la satisfacción en general, también resalta la importancia de incluir elementos claves de la oferta turística que respondan a la creciente demanda de experiencias memorables.

-Desarrollo teórico de la variable independiente: (Cultura Culinaria)

Cultura

El término cultura proviene del latín, que a su vez se deriva del verbo “*colere*” cuyo significado es “el cultivo de la tierra”, figurativamente hablando quiere decir cultivar mente y alma, la mencionada definición destaca que es un sistema complejo de diversos elementos sociales y colectivos, vinculada estrechamente con sus grupos sociales y sus prácticas históricas, con el pasar del tiempo el significado fue más extenso, enlazando el desarrollo del ser humano y en el entorno social (**Héau, 2020**).

De acuerdo con (**Giménez, 2021**), la cultura se concibe como un proceso dinámico que responde factores políticos, económicos, y tecnológicos, también aborda la relación entre la cultura y poder, destacando como ciertos grupos imponen significados que configuran el comportamiento colectivo. Asimismo, se examina los efectos de la globalización, que homogenizan ciertas prácticas, pero también generan nuevas identidades. Finalmente propone un enfoque interdisciplinario para estudiar la cultura, destacando la importancia de entenderla como un proceso en constante transformación.

Según **Fiallos (2019)** este concepto multifacético que abarca la identidad, la diversidad y la interculturalidad. La cultura también es desarrollada como recurso estratégico fundamental para la formulación de políticas culturales inclusivas, generando un impacto positivo en el desarrollo social y económico de una región, contribuyendo de manera positiva el progreso de la comunidad. La autora sostiene la importancia de redefinir las nociones tradicionales de la identidad cultural con el fin de adaptarlas a las realidades globales y locales.

La cultura es una forma de comunicación representativa de una comunidad, integrando el estilo de vida, los valores, las tradiciones y creencias, aquellos que son complejos conjuntos de relaciones sociales muy característicos de la identidad local (**Salazar, 2019**). De igual manera la cultura se plantea como una agrupación de características material, espiritual y afectiva que son distintivas de una sociedad, aquello que lo diferencia frente a los demás y define su propia esencia (**Mora y Maldonado, 2019**).

Culinaria

La culinaria es concebida como una disciplina que integra el arte y la ciencia de preparar alimentos, combinando conocimientos técnicos con creatividad, esta práctica busca agradar visualmente y respetar las costumbres de cada lugar, también estudia factores históricos, culturales y económicos relacionados con la alimentación, en este sentido, permite comprender como se organiza y transforma el acto de cocinar en distintas realidades, también ayuda a entender cómo evolucionan las técnicas culinarias con el pasar del tiempo, por tanto se posiciona como un campo de conocimiento integral **(Bahls et al., 2019)**.

La culinaria representa una forma de elaboración de alimentos cuya evolución está vinculada a las construcciones culturales, iniciando con el uso del fuego como uno de los hitos más antiguos en la historia humana, este desarrollo abarca técnicas de cocción, sobre que alimentos son aptos para el consumo, las propiedades y beneficios para el cuerpo. Así mismo, incluye elementos sociales como la etiqueta, entendida como el conjunto de normas relacionadas con el comportamiento en la mesa. Según **(Gómez, 2019)** estas normas se comenzaron a desarrollarse en el siglo XV, aunque otros autores extienden su evolución hasta la Edad Moderna, reflejando transformaciones en las costumbres alimenticias, influenciada por contextos históricos y sociales.

Cultura culinaria

La cultura culinaria se define como un conjunto de prácticas, conocimientos y tradiciones vinculadas a la elaboración, consumo y significado tanto social como cultural de los alimentos de un lugar o área en específica. Además, es un medio para fomentar la riqueza cultura y representar la historia de la región a través de los ingredientes y recetas, de este modo se vincula como un puente vital entre el patrimonio cultural inmaterial, lo cual resalta la importancia de los productos locales, las tradiciones ancestrales y la interacción con el entorno natural y social **(Maestre et al., 2024)**.

La cultura culinaria representa un elemento vital del patrimonio intangible de las comunidades, al integrar aspectos históricos, sociales y simbólicos que constituyen los hábitos alimentarios. De acuerdo con **Ferreira y Teixeira (2020)** el análisis permite

comprender la incidencia en el desarrollo de las identidades locales, resaltando la importancia en la preservación de tradiciones, estas prácticas mantienen las tradiciones, además de ello promueven vincular el patrimonio local y el desarrollo económico, actuando como un medio para difundir valores y significados que perduran el paso del tiempo.

El surgimiento de la cultura culinaria está estrechamente relacionado con la historia y la evolución de las civilizaciones humanas, reflejando los recursos disponibles de una región. Según **Filipiak et al (2022)** algunas de las primeras manifestaciones de gastronomía nacieron con la domesticación de plantas y animales, por medio de la elaboración y preservación de alimentos obtuvieron significados simbólicos en entornos sociales. A lo largo de la historia, la cocina se convirtió en un instrumento por el cual demuestra identidad y tradición, convirtiéndose en el campo de conocimiento y expresión característica en cada civilización. De acuerdo con **Villalva y Inga (2021)** la cultura culinaria es un elemento clave de la identidad local, la comida actúa como un medio de conexión con el pasado y con las tradiciones que se han heredado de generación en generación; la gastronomía es una forma de resistencia cultural frente a la homogeneización global, además, permite que las comunidades mantengan vivas sus prácticas ancestrales.

Los mercados locales juegan un papel muy importante en la conservación de tradiciones culinarias a lo largo del tiempo. **Sgroi (2023)** menciona la importancia de mercados históricos como Ballaró en Sicilia, reflejan como estos lugares mantienen viva la memoria gastronómica de recetas y técnicas de los pueblos, que han sido difundidas a lo largo de las generaciones. Los mercados establecen un vínculo entre las personas y la historia de los antepasados, también impulsan el dialogo entre lo antiguo y lo moderno evidenciando que la cocina evoluciona continuamente adaptándose a cualquier desafío tecnológico que se le presente.

Aspectos y fundamentos

La cultura culinaria representa una expresión compleja que ilustra la dinámica histórica, la identidad y los valores de un lugar en específico. De acuerdo con **Ardila (2020)** el desarrollo a partir de prácticas ancestrales llegando a la alta cocina se evidencia como las tradiciones culinarias se ajustan a los cambios culturales y tecnológicos. Este

procedimiento no solo cambia la forma de elaborar los alimentos, sino también el simbolismo y su influencia en la identidad de los grupos que los consumen.

Desde el punto de vista de la antropología, la alimentación no solo cumple con las necesidades y exigencias biológicas, de igual manera también describe la memoria cultural de las comunidades. **Lago y Vallejos (2021)** examina la influencia de la cultura culinaria española en Costa Rica, evidenciando cómo el maíz, se desarrolló como alimento básico, se fortaleció con costumbres extranjeras, formando una cocina que muestra su mestizaje cultural. Algunos de los autores tales como **Arango et al (2023)** resaltan que las costumbres culinarias no solo refuerzan la identidad local, incluso potencian los relatos colectivos al ser portadores de la memoria histórica. Además, al incorporarse en lo social y festivo, la cocina tradicional aporta a la participación comunitaria y al fortalecimiento cultural frente a diversos procesos de globalización.

El consumo de alimentos satisface necesidades fisiológicas, también está marcada de significados culturales y religiosos. **Byrd y Dunn (2020)** en la enciclopedia *Cooking Through History*, mencionan que las prácticas alimentarias observadas en civilizaciones como Mesopotamia y Egipto, las cuales incluían normas y restricciones sobre algunos productos, fueron moldeando progresivamente ritos y comportamientos sociales. En la actualidad las festividades religiosas y los banquetes ceremoniales continúan valorando los alimentos como un eje central, reflejando esta íntima conexión entre la cultura y la alimentación.

La recuperación y conservación de tradiciones culinarias aborda obstáculos en un entorno globalizado, en el que las corrientes externas pueden debilitar las identidades regionales. Autores como **Sosa y Thomé (2021)** destacan como la cultura culinaria es primordial en favor de la sostenibilidad y empoderamiento de las comunidades locales. La divulgación de prácticas alimentarias favorecerá el desarrollo de la economía local incluyendo la conservación de conocimientos ancestrales. Esto colocará a la cultura culinaria como un pilar fundamental en el desarrollo humano y la integración social.

La cultura culinaria en el Ecuador

La cultura culinaria ecuatoriana se caracteriza por su notable diversidad y riqueza, las mismas que reflejan particularidades geográficas y las tradiciones de cada región del país. De acuerdo con **Párraga y Vinueza (2020)** platos representativos como la fanesca y la colada morada trascienden su rol en la alimentación, actuando como manifestaciones de sincretismo cultural que influye en la identidad ecuatoriana. Estas recetas, originadas en contextos agrícolas e indígenas, han experimentado un proceso de transformación integrando ingredientes locales, junto con técnicas que ha sido transmitidas por generaciones, este legado enriquece y convierte a la gastronomía ecuatoriana en un símbolo de orgullo cultural.

El turismo gastronómico ha tenido un gran impacto en la revitalización de las tradiciones culinarias en Ecuador. Conforme a **Triviño et al (2020)** las rutas gastronómicas definidas en la provincia de los Ríos fomentan la sostenibilidad cultural y económica al conectar comunidades locales con turistas interesados en experiencias únicas. Estas iniciativas no solo promueven el crecimiento económico, también estimulan la valorización de productos ancestrales, como el verde y el cacao. Por medio de este enfoque la gastronomía ecuatoriana se posiciona como un elemento estratégico para el desarrollo turístico promoviendo el desarrollo cultural y las prácticas sostenibles.

En los últimos años, la gastronomía del Ecuador ha sido revalorizada, con iniciativas que promueven la cocina tradicional como un atractivo turístico. Tal como lo menciona **Reyes et al (2023)** muchos destinos en Ecuador han comenzado a desarrollar rutas gastronómicas, mercados y eventos donde se exhiben los platos típicos como parte de la experiencia. Estas acciones han permitido que los visitantes conozcan la cocina local, la elaboración, historias y significado social, de este modo se fortalece la identidad cultural, se dinamiza la economía impulsando un turismo más consciente y responsable.

Gastronomía de Ambato

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua, es conocida por la celebración de la Fiesta de la Fruta y de las Flores, las cuales se realizan en los meses de febrero y marzo, durante estas celebraciones se realizan desfiles con comparsas y carros alegóricos decorados con flores, frutas y pan, conmemorando la riqueza de la producción frutícola,

florícola y panadera del cantón (**Montalvo et al., 2021**). La gastronomía ambateña al igual que la cocina ecuatoriana con el pasar del tiempo ha experimentado una pérdida de su identidad, lo que pone en riesgo la preservación de valiosos ingredientes andinos.

La gastronomía de Ambato representa un valioso legado, al estar entrelazada con las prácticas sociales y religiosas del sector. Según **Gavilanes et al (2024)** las festividades como el Carnaval o la Fiesta de la Fruta y de las Flores son espacios donde las tradiciones culinarias son reafirmadas como expresión viva de la identidad colectiva. La preparación del llapingacho, la fritada, y el pan de Pinllo responden a hábitos alimentarios y formas simbólicas de reservación de la memoria local. En ese sentido, la comida es una narrativa comestible que permite reinterpretar el pasado y proyectarlo al presente.

Patos típicos

Llapingacho

El llapingacho es uno de los símbolos culinarios de la provincia de Tungurahua particularmente de la ciudad de Ambato. El origen del llapingacho es indígena y su peculiar nombre proviene de la palabra kichwa “llapingue” que en español significa “aplastado”, en el cual resalta la papa, un tubérculo originado en la región andina y también es el alimento más consumido. La elaboración es a base de tortillas de papa chola con un poco de achiote dándole ese color amarillento, rellenas de queso y cebolla blanca, frita en manteca de cerdo hasta que estén doradas con una textura crujiente por fuera y suaves por dentro, este plato típico también es servido con huevo frito, remolacha, lechuga, aguacate y el tradicional chorizo ambateño, caracterizado por estar relleno con carne de cerdo en la tripa del mismo animal. De acuerdo con **Salas y Córdova (2020)** este plato no solo expresa técnicas ancestrales, sino también un sentido de pertenencia territorial. La preparación de este plato refleja la importancia de la papa en la dieta ecuatoriana, que ha sido adaptada de diversas maneras en toda la región andina.

Cuy asado de Ficoa

El cuy asado es un plato emblemático de los pueblos indígenas y campesinas de Ecuador, especialmente en la región andina, puesto que ellos lo preparaban hace tiempo atrás en sopas y locros, también intervenían en prácticas tradicionales como en pedidos de mano, bodas, etc, siendo un plato que obligatoriamente se debía consumir en este tipo de celebraciones, acompañado siempre de papas cocidas enteras, ensalada y salsa de maní. Tras el terremoto de 1949, varias familias establecieron pequeños asaderos en el barrio de Ficoa, consolidando una práctica gastronómica que perdura hasta el día de hoy. El cuy de Ficoa además de ser un deleite para el paladar también es una manifestación viva de la historia y el espíritu de Ambato (Suarez et al., 2024).

Empanadas de morocho

Es una tradición Ambateña que data de hace más de un siglo de historia, transmitida a través de generaciones desde que Andrea Barros iniciara su elaboración inspirada por un sueño, este platillo es elaborado con masa de morocho y relleno de carne sazónada, la elaboración se mantiene viva en mercados y festividades, consolidando su rol como símbolo de la identidad ecuatoriana, donde se destaca por el sabor y la textura. La preservación de estas tradiciones fortalecen la identidad cultural, impulsando el desarrollo local, debido a que actúan como atractivo turístico, ofreciendo a los visitantes una experiencia auténtica (Arcos, 2024).

Pan de Pinllo

El pan de Pinllo es uno de los alimentos más representativos con una larga tradición que se remonta a la época de los colonos, conocido especialmente por su sabor y su textura. Es preparado con harina blanca, harina de trigo, sal, agua, muy poca levadura, manteca de cerdo lo que hace que el pan tenga una buena consistencia, este también debía ser bien amasado y fermentado. Se caracteriza por la forma, la cobertura, el proceso de elaboración artesanal horneado en leña en hornos en forma de bóvedas y contruidos de ladrillo, lo que le da un sabor y aroma especial apreciado por los locales y los turistas que lo visitan (A. Hernández, 2024).

Colada morada y empanadas de viento

La colada morada es una bebida tradicional deliciosa muy popular en el mes de noviembre, ya que se sirve con guagua de pan, también se vende todo el año con un acompañado diferente, se las sirve con empanadas de viento, que son pequeñas piezas de masa frita rellenas con queso y cubiertas con azúcar **(Albán, 2023)**. La colada morada es una bebida dulce preparada con ingredientes como el maíz morado, piña, fresa, canela, clavo de olor lo que le da ese sabor tan delicioso. Atocha es un referente de la cultura ambateña, por las costumbres gastronómicas y la historia local, representada por la Quinta de Juan León Mera y los parques renovados que adornan el sector **(Pazos, 2020)**.

Gallinas de Pinllo

Las gallinas de Pinllo representan una tradición emblemática del patrimonio culinario de Ambato, reconocida por la preparación en horno de leña, construido, de manera tradicional, con barro, lodo negro con ceniza y panela, su origen se remonta a 1948, cuando los esposos Villacreses y Lagos iniciaron la picantería “Casa el Recreo”, elaborando platos como la gallina criolla, el cuy, el conejo, los cuales son acompañados con salsa de maní y papas, la receta ha sido transmitida a través del tiempo, siendo transmitida de generación en generación, este platillo forma parte de las celebraciones familiares y religiosas convirtiéndose en una tradición de la parroquia San Bartolomé de Pinllo **(Torres et al., 2024)**.

Jugos y batidos

Susy conocida como “La Chinita” en el mercado central, ha dedicado más de cuarenta años a la preparación de jugos naturales, menciona que ella inicio ayudando a su madrina y después de un tiempo recibió el puesto como un regalo, desde entonces ha transformado este espacio gracias a su carisma y dedicación, creando combinaciones únicas como el “jugo feliz” y “el levanta muertos”, además de muchas opciones que reflejan la creatividad en la utilización de frutas, representando un ejemplo de emprendimiento tradicional con identidad local **(Calderón et al., 2024)**.

Tortillas de maíz con tinapa de chocho

Son conocidas como “tortillas de nylon” por la suavidad de su textura, el sabor peculiar proviene de la mezcla del maíz y el queso fundido que se derrite al primer bocado, tiene una trayectoria de más de ocho décadas, transmitida de generación en generación, además, este platillo se complementa con la tinapa, elaborada a base de pequeñas sardinas, y chocho logrando una combinación balanceada y nutritiva, la receta de estas tortillas ha sido conservada con esmero, reafirmando su importancia cultural **(Chávez, 2024)**.

Helados de Ficoa

Ambato siempre fue conocida por su variedad de frutas, incluso antes de que los españoles trajeran diferentes semillas de frutas europeas, dona Teresa Vargas hace más de 40 años inicio esta tradición, preparando helados con frutas naturales, teniendo una variedad de sabores, desde vainilla con mora, coco, taxo, higo, aguacate, chocolate, entre otros. La elaboración es a base de la pulpa con azúcar, vainilla, leche y crema, luego colocarlos en moldes por varias horas hasta que estén listos, en la actualidad siguen siendo uno de los postres tradicionales más conocidos y populares, debido a esto varios locales optaron por dedicarse a esta actividad **(Montalvo, 2019)**.

Chocolate ambateño

El chocolate ambateño tiene sus raíces en la parroquia de Huachi Chico, donde su elaboración artesanal comenzó hace más de un siglo, este producto se caracteriza por ser tostado en tiestos de barro y la molienda con piedras, el cacao es originario de América fue valorado desde tiempos precolombinos por culturas como la azteca y tras la colonización, se difundió por Europa donde despertó gran admiración entre la clase alta convirtiéndolo en un producto demandado, en Ambato esta tradición combina métodos ancestrales, consolidando al chocolate como un símbolo cultural y económico **(Pilla, 2020)**.

-Desarrollo teórico de la variable dependiente (Experiencia turística)

Definición de experiencia turística

La experiencia turística es definida como un conjunto de emociones, percepciones y aprendizajes que un turista experimenta durante la estancia en destinos y servicios cuando viaja a un lugar distinto a su hogar. La creación de experiencias turísticas memorables esta depende de varios factores, tales como la autenticidad, la excelencia en la calidad de calidad de servicios y la conexión emocional que el turista establece con el entorno natural **(Santos y Gandara, 2019)**. Estas experiencias trascienden los aspectos meramente funcionales del turismo, generando recuerdos perdurables que influyen en la percepción del destino. Además, señala la importancia del diseño estratégico en la oferta turística, ya que este influye en la satisfacción del visitante y en la construcción de una narrativa que enriquezca la experiencia que adquiera en el lugar visitado.

El papel de marketing es fundamental en la experiencia turística, debido a que permite la adaptación de ofertas a las expectativas y necesidades de los viajeros. Según **Mendonça et al (2021)** el marketing de experiencias se centra en resaltar los aspectos sensoriales y emocionales promoviendo interacciones que enriquecen la experiencia del viaje. La implementación de tecnologías inmersivas y narrativas ha demostrado ser eficaz para incrementar la satisfacción del turista, especialmente en mercados caracterizados por ser altamente competitivos. Estas estrategias resaltan que la experiencia turística es concebida como un proceso co-creado entre los proveedores y consumidores, la integración de estos elementos innovadores en las estrategias de marketing en imperativa para satisfacer las necesidades actuales de los turistas.

La sostenibilidad es un elemento clave en la experiencia de turista. La calidad es importante en destinos naturales esta intrínsecamente relacionada con el equilibrio entre la conservación ambiental y el uso responsable de los recursos naturales, el turismo sostenible no solo incrementa la satisfacción, sino que también asegura la preservación de los ecosistemas para las generaciones futuras, además, resalta la necesidad de integrar prácticas responsables, en el diseño de experiencias turísticas, promoviendo la interacción equilibrada entre los turistas y el entorno natural **(González et al., 2020)**.

Los turistas tienen la oportunidad de aprender y enriquecerse con los conocimientos tradicionales de los habitantes a través de su experiencia en el destino, este tipo de turismo busca ofrecer experiencias que despierten emociones intensas, fomentando conexiones genuinas y favoreciendo al crecimiento personal de los turistas, el enfoque se asá en permitir que los visitantes participen en las actividades locales, como si fueran a conectar de manera genuina con la vida de las personas, lo que permitiría comprender mejor el entorno y las costumbres **(Lesano et al., 2023)**.

Elementos de una experiencia turística

La experiencia turística se fundamenta en la incorporación de elementos que incrementan la satisfacción, conexión emocional y los recuerdos positivos para el turista. La relación entre guías turísticos, la calidad de servicio y el entorno natural o cultural son elementos esenciales. Estas características actúan de manera sinérgica para elaborar experiencias memorables, principalmente cuando los atractivos locales son aprovechados y fomentan la interacción con las comunidades. El diseño de experiencias debe priorizar la autenticidad y sostenibilidad como principios fundamentales, garantizando que los turistas disfruten de su estancia contribuyendo al bienestar del entorno y de los habitantes, promoviendo un turismo responsable para que el turista deje un legado que perdure en el tiempo **(Soria y Mariño, 2021)**.

El componente sensorial y emocional ejerce una influencia importante en la percepción del turista. Las experiencias turísticas triunfadoras incluyen componentes que estimulan los sentidos y provocan emociones, tales como la música, los sabores únicos, y las leyendas relacionadas con el lugar visitado. Estos factores enriquecen la percepción del destino y también fomentan una relación más cercana con la cultura local. La personalización de las actividades turísticas es fundamental para que cada turista viva una experiencia única y significativa. Este enfoque integral menciona la necesidad de diseñar experiencias que sea informativas y emotivas, impulsando un turismo más consciente **(Rojo, 2021)**.

La autenticidad se ha convertido en un componente clave en la experiencia del turista, las experiencias auténticas permiten a los turistas sumergirse en la cultura local, trascendiendo aspectos superficiales del turismo, de este modo, el turismo comunitario se presenta como una opción valiosa, incentivando el vínculo emocional con el destino.

Los turistas valoran las experiencias adaptadas a lo que les gusta, lo que promueve la satisfacción y conexión con el destino, por lo tanto, las empresas deben diseñar productos informativos y además ofrecer experiencias vivenciales, para que los visitantes se sientan parte del lugar, estas estrategias deben respetar las normas o leyes internas de la comunidad, para asegurar que dichas actividades turísticas beneficien a todos los miembros contribuyendo a la conservación del patrimonio natural y cultural **(Bolzán y Filh, 2022)**.

Factores que influyen en la experiencia turística

La experiencia del turista se ve influenciada por una gran variedad de factores que determinan la satisfacción y el disfrute del viajero. Estos factores incluyen, la cultura, el patrimonio, las características del destino, las expectativas del turista, que proporcionan una perspectiva única a través de la historia, tradiciones y costumbres. La infraestructura, la calidad de los servicios disponibles, como el transporte, el alojamiento, la gastronomía y la oferta cultural son aspectos importantes que pueden generar una impresión positiva fomentando el regreso de los visitantes. De igual manera, la interacción con las comunidades locales puede dar un sentido de autenticidad y pertenencia de las experiencias, permitiendo al turista conocer de cerca la vida diaria y las tradiciones de la gente, generando experiencias únicas y memorables **(Solís, 2020)**.

El entorno físico y la calidad de servicio son elementos importantes para la creación de experiencias memorables, la autenticidad del entorno y la conexión con la comunidad local, son vitales para fortalecer la percepción del turista, de la misma manera, el diseño del espacio y las actividades turísticas deben contemplar la expectativas sensoriales y psicológicas para los turistas, integrando los sabores, sonidos, y paisajes característicos del destino. Este enfoque holístico potencia la satisfacción del turista, también fomenta el sentido de pertinencia y conexión con la comunidad, estas experiencias hacen que trasciendan lo visual, convirtiéndolo en un escenario propicio para una experiencia enriquecedora que trascienda las expectativas iniciales **(Contreras, 2021)**.

Los factores asociados a la sostenibilidad y la responsabilidad social han emergido como componentes importantes en la concepción de experiencias turísticas, los destinos promueven prácticas sostenibles que atraen a turistas con que tienen por objetivo la concientización ambiental, y también refuerzan la identidad cultural y preservan los

recursos naturales, este enfoque puede ser interpretado como una táctica de atracción turística, asegurando que las experiencias ofrecidas generen beneficios significativos tanto para los visitantes como para las comunidades receptoras, las diferentes prácticas implementadas generan un desarrollo integral a largo plazo, contribuyendo al desarrollo socioeconómico de la región **(Ibáñez et al., 2022)**.

Dimensiones de la experiencia turística

La experiencia turística se presenta como un fenómeno complejo que implementan múltiples aspectos con la interacción del turista y su entorno, según **(Bringas, 2019)** identifica siete dimensiones importantes para la creación de experiencias turísticas memorables: hedonismo, frescura, interacción social, cultural local, significado, conocimiento, participación y novedad, estas dimensiones representan las expectativas de los turistas y también determinan su nivel de satisfacción, la dimensión hedonista, en particular, resalta el placer y la diversión como aspectos principales, los cuales refuerzan la idea de que las experiencias deben ser esencialmente individuales y emocionalmente significativas, por lo tanto, las experiencias turísticas deben incorporar estos elementos para maximizar el impacto emocional y cognitivo en los turistas, contribuyendo a una experiencia significativamente transformadora.

El análisis de las dimensiones subyacentes en las experiencias turísticas revela la complejidad del fenómeno, algunas de las dimensiones importantes como la estética, lo físico-sensorial, el entretenimiento y la seguridad percibida, las cuales son esenciales para entender como los turistas perciben y valoran las experiencias en destinos específicos, esta perspectiva integral aborda aspectos funcionales de la experiencia, destacando aquellos factores que promueven un sentido de pertenencia y una conexión profunda con el lugar, la investigación subraya que estas dimensiones deben ser evaluadas a través de metodologías que combinen datos cualitativos y cuantitativos, con el fin de obtener una comprensión más completa y precisa del comportamiento del turista **(Troitiño, 2023)**.

La dimensión cognitiva de la experiencia turística se refiere a los procesos mentales que se involucran en la interacción del turista con el destino, tales como el aprendizaje, la adquisición de conocimientos e interpretación cultural, los turistas pretenden comprender la historia, la cultura y los valores de un lugar, elevando la experiencia más

allá de lo recreativo, educativo y reflexivo, dicha dimensión está estrechamente vinculada con la sociocultural, que se refiere a la interacción entre turista y las comunidades, las experiencias interculturales, como el ecoturismo o el turismo comunitario, permiten una comprensión más profunda sobre las tradiciones culturales locales **(Echarri, 2021)**.

Motivación turística

Cuando el turista emprende el viaje, considera varios aspectos que influyen en la elección de destino, entre ellos están los aspectos culturales, la naturaleza, la aventura y el ocio, estos forman parte integral del fenómeno turístico, la relación del entorno y el visitante cobra especial relevancia, el turista busca salir de la rutina, relajarse, adquirir nuevo conocimiento, paz y armonía en el destino **(Pinedo, 2019)**.

La satisfacción del visitante está estrechamente vinculada con la motivación que impulsa la decisión del viaje, puede variar si el destino es una tendencia turística o un sitio poco conocido. En este sentido, las preferencias individuales juegan un papel importante, los destinos turísticos que alcanzan el éxito suelen centrarse en la promoción efectiva de actividades y servicios, aprovechando las ofertas del sector turístico, esta estrategia fortalece la atracción del lugar y fomenta la fidelización del turista, incentivando su retorno y la difusión de la experiencia entre otros potenciales visitantes **(García et Moral, 2022)**.

Las motivaciones, actividades y emociones vividas durante el viaje contribuyen a construir una experiencia significativa y memorable, las distintas tipologías turísticas permiten segmentar y clasificar la demanda, facilitando una comprensión mas precisa del panorama turístico global. En este contexto, el turismo cultural se presenta como una modalidad centrada en la cultura del destino, la cual se expresa a través de la historia, las tradiciones, la gastronomía, la arquitectura, el arte y las artesanías. En las comunidades locales, esta forma de turismo representa una herramienta efectiva para promover la identidad cultural ante un público más amplio, al tiempo que contribuye a su preservación y a la generación de empleo **(Álvarez y Aulet, 2021)**.

Satisfacción turística

La satisfacción turística se refiere al grado en que los turistas perciben que las expectativas y deseos han sido cumplidos o incluso superados durante una experiencia o viaje, esta percepción positiva implica que el visitante ha vivido una experiencia placentera en el destino, satisfaciendo las necesidades y las experiencias, es un factor clave dentro del sector, un turista satisfecho tiene una mayor posibilidad de regresar al lugar visitado, además de recomendarlo a otras personas mediante los comentarios positivos, lo que contribuye a la promoción del destino **(Vélez et al., 2020)**.

El análisis de la satisfacción del cliente tiene como propósito evaluar la diferencia entre las expectativas previas al uso de un servicio y las percepciones generadas durante el disfrute del lugar. Se trata de un proceso dinámico, influenciado constantemente por el entorno en el que se desarrolla la experiencia, por ello, tanto los destinos turísticos como las empresas del sector deben procurar alcanzar altos niveles de satisfacción, incidiendo directamente en la fidelización del visitante y en la posibilidad de que el turista comparta la experiencia de manera favorable con otros potenciales viajeros **(Gil et al., 2019)**.

La hospitalidad es uno de los principales atributos que configuran la atracción de un destino turístico y presenta un factor determinante en el nivel de satisfacción experimentado por los visitantes, se va contribuyendo a partir de las actitudes manifestadas por los residentes locales y de la integración cultural experimentada por los turistas, la motivación orientada hacia la gastronomía y el consumo de productos locales incide de manera positiva en el buen trato percibido, lo cual influye de manera importante en la imagen del destino y representa el elemento más relevante para explicar el grado de satisfacción alcanzado por los visitantes **(Martínez, 2024)**.

1.2 Objetivos

Objetivo general

- Investigar la cultura culinaria y la experiencia turística en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Objetivos específicos

- Identificar la cultura culinaria de Ambato para analizar su potencial en la oferta turística durante la Fiesta de la Fruta y las Flores.

Para cumplir el primer objetivo, se utilizó las fichas del Atlas Alimentario, mediante las cuales se identificaron los platos tradicionales de la gastronomía ambateña y los productos primarios, este proceso permitió recopilar información sobre la preparación de dichos platos y de los ingredientes empleados.

- Describir la experiencia turística a partir de la integración de la gastronomía local en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Respecto al segundo objetivo, se aplicó una encuesta dirigida a los visitantes de la Fiesta de la Fruta y de las Flores con el propósito de describir la experiencia turística vinculada a la gastronomía local, estos datos permitieron analizar como la integración de la cocina tradicional influye en la satisfacción de los turistas.

- Diseñar un pasaporte gastronómico digital de la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Para finalizar en cuanto al tercer objetivo, se consideró la limitada promoción de los platos típicos ambateños, por lo que se planteó como propuesta el diseño de un pasaporte gastronómico digital, con el fin de incentivar el consumo de la gastronomía tradicional durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 1 Recursos de la investigación

INSTITUCIONALES	OBJETIVOS	COSTO USD
Biblioteca	Permite consultar base de datos fiables, cruciales para la investigación.	\$0,00
GAD Ambato		\$0,00
HUMANOS	OBJETIVOS	COSTO USD
Estudiantes	Personas necesarias y esenciales para realizar la investigación.	\$0,00
Tutor		\$0,00
Evaluadores		\$0,00
Entrevistados		\$0,00
TECNOLÓGICOS	OBJETIVOS	COSTO USD
Internet	Recursos clave para reunir datos sobre las variables de investigación.	\$30,00
Laptop		\$500,00
Celular		\$500,00
Impresora		\$280,00
MATERIALES	OBJETIVOS	COSTO USD
Cuaderno	Serán utilizados para recopilar información y llevar a cabo las investigaciones de campo.	\$2,00
Lápiz		\$2,00
Hoja de papel boom		\$1,50
TOTAL		\$1.315,50

Nota: La tabla detalla los elementos y recursos indispensables para la investigación.

2.2 Métodos

Enfoque Mixto

Según (Ortega, 2023) la definición de enfoque mixto es una metodología de investigación de gran valor en ciencias sociales, del comportamiento y de la salud, debido a que este permite al investigador combinar datos cuantitativos y cualitativos de manera integral. Este enfoque se aborda en 2 fases: una cuantitativa, enfocada en la recopilación de datos numéricos y la otra cualitativa, centrada en datos descriptivos y subjetivos.

Desde lo cualitativo

El enfoque cualitativo permite comprender fenómenos sociales y culturales desde la perspectiva de los actores involucrados, con el objetivo de recolectar datos no estandarizados, como entrevistas, observaciones o narrativas, con el fin de interpretar significados, creencias y comportamientos en contextos específicos, no busca generalizar resultados numéricos, sino, explorar a profundidad las experiencias subjetivas y simbólicas. Es especialmente útil cuando se requiere estudiar tradiciones, costumbres y prácticas culturales (Sánchez y Murillo, 2021).

La presente investigación con enfoque cualitativo se aplicó para profundizar en la comprensión del valor cultural de la gastronomía ambateña en el contexto de la Fiesta de la Fruta y de las Flores, se utilizó principalmente la observación directa y el análisis de las fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario del Ecuador, lo cual permitió identificar prácticas culinarias tradicionales, técnicas ancestrales de preparación y productos emblemáticos como el llapingacho, el pan de Pinllo o los helados de la Catedral, a través de esta metodología, fue posible caracterizar la cultura culinaria no solo desde el alimento como producto, sino como una manifestación simbólica, social y emocional. Así, se comprendió cómo la gastronomía local actúa como una forma de transmitir identidad, memoria colectiva y vínculos intergeneracionales dentro del turismo cultural de Ambato.

Desde lo cuantitativo

Según Creswell (2014) el enfoque cuantitativo se caracteriza por la recolección y el análisis de datos numéricos con el objetivo de comprobar hipótesis, describir fenómenos y establecer patrones de comportamiento, este método permite medir fenómenos observables y establecer pautas de comportamiento mediante el análisis estadístico, este paradigma permite asignar valores numéricos a variables específicas, facilitando su descripción, explicación y control objetivo.

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, que permitió medir variables específicas como la percepción de la cultura culinaria local, la satisfacción turística y el interés en la oferta culinaria en la Fiesta de la Fruta y de las Flores, además busca describir y explicar el potencial gastronómico, así como predecir patrones de

comportamiento turístico, garantizando un análisis riguroso, replicable y sustentado en evidencias empíricas que fortalecen la validez y fiabilidad de los resultados obtenidos.

Inductivo

Según **(Urzola, 2020)** el método inductivo es una herramienta clave, porque permite construir generalizaciones teóricas a partir de la observación de hechos concretos y particulares, este tipo de razonamiento es especialmente útil cuando se desea comprender fenómenos sociales y culturales, dado que parte de la realidad empírica para luego formular explicaciones más amplias.

El método inductivo se aplicó al observar los hechos relacionados con la gastronomía tradicional ambateña en la Fiesta de la Fruta y de las Flores, se recopilaban datos empíricos sobre la preparación, consumo y percepción de los platos típicos mediante encuestas, fichas del Atlas Alimentario y visitas de campo, a partir de estos hechos particulares, se construyeron interpretaciones generales sobre el valor cultural de la gastronomía ambateña, este enfoque permitió comprender cómo la cocina tradicional se convierte en un vehículo de identidad y memoria colectiva, generando patrones de comportamiento turístico y estableciendo la relevancia de la oferta culinaria como elemento clave en la experiencia del visitante.

Deductivo

El método deductivo es el proceso para adquirir conocimiento a través de la formulación de hipótesis basadas en teorías o principios previamente establecidos. Este método implica poner a prueba la hipótesis con el propósito de validar la certeza de dicha relación, estableciendo una conexión sólida entre principios teóricos y su aplicación práctica **(Osorio et Castro, 2021)**.

El método deductivo se empleó para analizar la experiencia turística, permitiendo comprobar, por medio de un enfoque cuantitativo, como los factores relacionados con la gastronomía local impactan en la satisfacción de los turistas. Por medio de esta relación se realizará una hipótesis el cual evaluará su validez, proporcionando así conclusiones claras sobre el impacto de la cultura culinaria en la percepción y disfrute de los visitantes, validando o refutando las expectativas a través de la recolección y análisis de datos específicos sobre las experiencias turísticas.

Diseño

Diseño no experimental de tipo transversal

Según **Paitán (2018)** define al diseño no experimental como la investigación en el cual se realiza sin manipular variables, tales y como se dan en su contexto natural, en estos se utilizan una serie de símbolos que tienen una interpretación explícita, tales como la muestra, la observación de una variable, el tiempo que transcurre, la investigación y el coeficiente de correlación. En cuanto al tipo transversal este recoge datos en un corto periodo de tiempo, con el propósito de describir y analizar la interrelación en un momento dado.

En la investigación se empleó un diseño no experimental de tipo transversal, lo que permitió analizar las variables en su contexto natural sin alterarlas, garantizando la veracidad de los datos recopilados. Este método se aplicó al estudio de la relación entre la cultura culinaria y la experiencia turística en la Fiesta de la Fruta y las Flores, permitiendo comprender como los visitantes perciben la gastronomía local durante este evento. Además, se recogió información de datos relevantes en un periodo de tiempo específico, con el propósito de comprender las características y comportamientos que se originan de la festividad sin intervenir en su desarrollo natural. Este análisis objetivo y contextualizado permitió identificar áreas de mejora, destacando el potencial de la gastronomía local para enriquecer la experiencia turística y así fortalecer la identidad cultural de Ambato.

Alcance

-Alcance investigativo

Fenomenológico

fenomenológico se centra en comprender cómo las personas experimentan fenómenos concretos desde su perspectiva vivida. Este enfoque permite acceder al significado profundo de experiencias culturales, sociales o emocionales a través de entrevistas abiertas o narrativas, privilegiando la subjetividad del participante y el contexto simbólico donde se desarrolla su experiencia, esta metodología es clave para interpretar realidades complejas que no pueden ser reducidas a números, como lo son las

costumbres, creencias o manifestaciones culturales vinculadas al territorio y la identidad local (**Pimienta, 2017**).

En la presente investigación, el alcance fenomenológico se centró en comprender cómo los participantes experimentaron la cultura culinaria durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, desde su vivencia personal y emocional. Este enfoque permitió acceder al significado profundo de sus experiencias culturales y turísticas, analizando la forma en que percibieron los sabores, los espacios de consumo y las prácticas alimentarias tradicionales. Se privilegió la subjetividad del visitante como actor clave, valorando su percepción simbólica sobre los alimentos típicos ambateños. A través de los instrumentos aplicados, se interpretaron realidades culturales complejas vinculadas al territorio, la memoria colectiva y la identidad local, que no pudieron ser explicadas únicamente con datos cuantitativos.

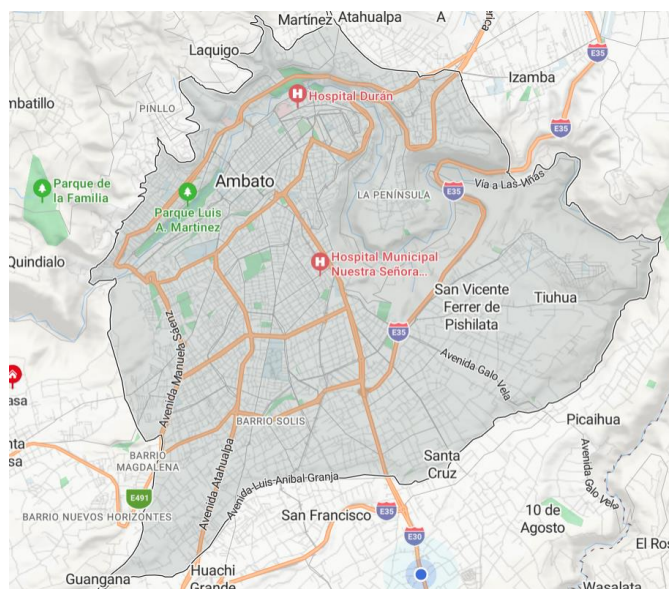
Descriptivo

El estudio de alcance descriptivo, tienen como principal objetivo especificar las propiedades, características importantes de cualquier otro fenómeno que se analice. Se centra en la recopilación de información, ya sea de manera dependiente o conjunta, proporcionando una descripción detallada y precisa de los elementos observados (**Hernández Sampieri et al., 2014**).

En la investigación, se aplicó un alcance descriptivo, lo cual permitió detallar las características de la cultura culinaria presente en la Fiesta de la Fruta y las Flores y de cómo esta influye en la experiencia de turista cuando está en el lugar. Los datos específicos son sobre la gastronomía local, las costumbres culinarias y las reacciones de los turistas, con el objetivo de ofrecer una visión clara y precisa del acontecimiento, permitiendo conocer a profundidad de como los elementos gastronómicos impactan en las percepciones de los visitantes, enriqueciendo la experiencias y vivencias de los turistas.

-Alcance territorial

Figura 1 Mapa del cantón Ambato



Nota: Mapa tomado de Google Maps (2025)

Geografía

El cantón de Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua, ciudad que está localizada en la Sierra centro del Ecuador, limitando al norte; la provincia de Cotopaxi, al sur, la provincia de Chimborazo, al este los cantones Píllaro, Pelileo, Cevallos, Tisaleo y Mocha, y al oeste, la provincia de Bolívar. Ambato tiene una superficie de 1.022,32 km², lo que aproximadamente representa el 29,94 % de la extensión total, lo cual incluye áreas urbanas y rurales de la provincia de Tungurahua. De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en el censo 2022 la población de Ambato es de 370.664 habitantes. Además, Ambato está atravesado por el río con el mismo nombre, este forma parte de la cuenca del río Patate. El sistema fluvial es alimentado por varios afluentes como el Huapante, Talatag, Quillopagcha y Pucachuayco, resulta vital para el riego agrícola de la región (**GADM Ambato, 2024**). Se encuentra en una zona montañosa de la cordillera de los Andes, caracterizada por elevaciones superiores a los 3000 metros sobre el nivel del mar. El diverso relieve contribuye a la variedad de microclimas, favoreciendo a la diversidad y a la agricultura.

Historia

El cantón de Ambato antes de la llegada de los incas estuvo habitado por diversas culturas indígenas, tales como los panzaleos y puruháes que desarrollaron sistemas agrícolas y sociales complejos. Sin embargo, carece de vestigios arqueológico que afirmen este asentamiento en dicha época. Durante el periodo incaico fue integrada al Tahuantinsuyo, consolidando algunas estructuras agrícolas y territoriales, fue un punto estratégico para el comercio y la administración de imperio. En el periodo colonial, Ambato se consolidó como un centro agrícola y comercial que abastecía a las principales ciudades de la Real Audiencia de Quito, por su ubicación estratégica. A lo largo de la historia Ambato ha enfrentado diversos desafíos naturales, como terremotos, erupciones volcánicas, que han moldeado su desarrollo urbano y cultural **(Garcés, 2022)**.

Social cultural

Ambato se destaca por su rica diversidad cultural y social, reflejada en su población mestiza junto con comunidades indígenas, lo que mantiene viva y enriquece las tradiciones. La Fiesta de la Fruta y las Flores es el evento cultural más emblemático, celebrada anualmente como símbolo de gratitud a la tierra y resiliencia tras el terremoto de 1949, integrando desfiles, música, danza, y gastronomía que atraen a turistas nacionales e internacionales. Este evento ha sido declarado como Patrimonio cultural Inmaterial del Ecuador, destacando su importancia en la preservación de las tradiciones locales **(Instituto Nacional de Patrimonio Cultura [INPC], 2024)**.

Económica

La población de Ambato es mayoritariamente mestiza, resultado de la mezcla entre indígenas y españoles durante la colonia. Sin embargo, existen comunidades indígenas que mantienen sus tradiciones, enriqueciendo la diversidad de la región. La economía de Ambato se basa en la agricultura, con cultivos de frutas, flores y hortalizas, la industria como los textiles, el calzado y el cuero, convirtiéndolo en un centro económico dinámico, fortaleciendo el desarrollo de la economía local **(Ministerio de Agricultura y Ganadería [MAG], 2020)**.

Población y muestra

Población

Población infinita

La población infinita desde la estadística se caracteriza por desconocer su tamaño, lo que impide la construcción de un marco muestral definido, para abordar de manera adecuada la investigación es necesario delimitar un grupo de individuos que compartan características similares y cuyos resultados puedan ser generales **(Naupas et al., 2023)**.

En esta investigación, se consideró una población infinita debido a que no es posible determinar con exactitud la cantidad total de visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores, al tratarse de un evento masivo turistas nacionales, extranjeros y locales participan de forma constante lo que impide establecer un número fijo de individuos. Según criterios metodológicos, cuando no se dispone de datos de una población se aplica la población infinita.

Muestra

Desde lo cualitativo, la recolección de datos se orientó a través de una selección intencionada y fundamentada de once platos emblemáticos de la gastronomía ambateña, lo cual se extrajo de la Guía gastronómica de Tungurahua priorizando su relevancia cultural, tradicional y simbólica dentro del contexto de la Fiesta de la Fruta y de las Flores, a decisión del investigador, se eligieron alimentos como el llapingacho, la tortilla de maíz con tinapa de chocho, empanadas de morocho, colada morada con empanadas de viento, jugos y batidos, chocolate ambateño, helados "La Catedral", helados de Ficoa, cuyes de Ficoa, pan y gallina de Pinllo, esta elección se sustentó en su recurrencia histórica, el uso de ingredientes locales y la transmisión intergeneracional de sus técnicas de preparación, a través de fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario del Ecuador y observación directa en campo, se identificaron no solo las características físicas de cada plato, sino también sus significados culturales, su vínculo con la identidad colectiva y su potencial dentro de la experiencia turística.

Para la recolección de datos desde lo cuantitativo, dado que la población infinita está compuesta por un número indeterminado de visitantes que asisten a la Fiesta de la Fruta y de las Flores en Ambato, mediante el uso de la fórmula de cálculo se busca obtener el

tamaño mínimo de la muestra, en consecuencia, se identificara el conjunto total de individuos que representan la población de interés y mediante la aplicación de la fórmula tomada de **(Fuentelsaz Gallego, 2004)**:

$Z_{\alpha/2}$ = nivel de confianza

p= probabilidad de éxito, o proporción esperada

q= probabilidad de fracaso

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

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

$Z_{\alpha/2}$ = 1.962

p= 0.05

q= 0.95

d= 3%

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

n= 203

Tipo de muestreo

Muestreo Azar simple

El muestreo azar simple es un método en el que cada individuo de la población tiene la misma posibilidad de ser seleccionada para formar parte de la muestra. Este tipo de muestreo se basa en el principio de aleatoriedad, similar a la lotería, donde la selección de elemento no favorece ni a uno ni a otro. Este método a pesar de su simplicidad puede garantizar una muestra representativa de la población. Es una técnica eficaz para obtener muestras imparciales y fundamental en la investigación cuantitativa debido a su

capacidad para asegurar la equidad, lo que aumenta la fiabilidad y validez de los resultados obtenidos **(Hernández y Carpio, 2019)**.

El muestreo azar simple se utilizó para seleccionar a los participantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores de manera imparcial, garantizando que cada individuo, tanto de la población local como de los turistas, tengan la misma oportunidad de ser incluidos. Este enfoque no solo garantiza una muestra representativa, también permitirá capturar la diversidad de percepciones y experiencias en torno a la gastronomía local.

Técnicas

Observación

La observación es una técnica que implica examinar de manera sistemática un fenómeno, hecho o evento con el fin de recopilar información relevante para su posterior análisis, también permite registrar datos de manera directa, favoreciendo una comprensión más profunda del objeto de estudio, a través de esta técnica se logra captar detalles que podrían no ser evidentes mediante otros métodos, fortaleciendo así la calidad y precisión de los resultados obtenidos **(Ruiz, 2015)**.

Encuesta

La encuesta es una técnica de investigación fundamental en los estudios de enfoque cuantitativo, su propósito es recolectar información numérica sobre una población o muestra de individuos, relacionada con aspectos como la satisfacción, comportamientos, preferencias del turista e impacto económico del destino analizado, esta técnica permite cuantificar las opiniones y conductas de los participantes , apoyando en la selección de una muestra aleatoria y probabilística de la población, lo cual posibilita generar resultados confiables, mediante el instrumento estructurado , se llevara a cabo la recolección de datos de manera sistémica y estandarizada **(Ávila et al., 2020)**.

Instrumentos

Ficha

La ficha de observación es un instrumento esencial que permite al investigador registrar de manera sistemática y precisa las observaciones relacionadas con el fenómeno de estudio, el objetivo principal es captar la profundidad de las experiencias, y significados

que surgen en la investigación, esta herramienta se adapta a la diversidad de escenarios, permitiendo documentar las observaciones, las interpretaciones y las reflexiones, además, facilita la recopilación de información específica, incluyendo las interacciones y el entorno en el que se desarrolla, contribuyendo a organizar los datos de manera ordenada para un análisis profundo y estructurado (**Arias et al., 2016**).

Siguiendo los lineamientos del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” se llevará a cabo el levantamiento de información mediante el uso de las fichas del ATLAS, esta herramienta permite organizar, analizar y sistematizar información detallada sobre diversos aspectos de la alimentación tradicional, la cocina ancestral, los productos primarios y elaborados, las técnicas culinarias y significados culturales asociados con la gastronomía, la recopilación de datos se centrará en registrar de manera precisa la preparación de los platos típicos y en documentar productos que representen de forma significativa la identidad cultural local.

Cuestionario

El cuestionario constituye un instrumento esencial dentro del enfoque cuantitativo, porque permite recopilar información precisa sobre una población o muestra específica, está conformado por un conjunto de preguntas que buscan medir, cuantificar y describir las variables relacionadas con percepciones, opiniones, comportamientos de los encuestados, tiene un diseño estructurado elaborado por el investigador, garantizando la objetividad y sistematicidad de los datos recolectados (**Rojas, 2011**).

La escala de Likert es un instrumento de medición utilizado para evaluar actitudes, opiniones o percepciones de las personas, consiste en una serie de preguntas a las cuales los encuestados responden seleccionando un grado de acuerdo o desacuerdo, además ayuda a cuantificar tendencias, niveles de satisfacción dentro de un grupo poblacional, proporcionando datos estructurados que enriquecen la interpretación de fenómenos sociales y culturales (**Matas, 2018**).

En esta investigación la escala de Likert se aplicó como un instrumento para medir percepciones y valoraciones de los turistas respecto a la cultura culinaria y la experiencia en la Fiesta de la Fruta y de las Flores en Ambato, a través de un cuestionario elaborado por **Palacios et al. (2024)** se abordaron dimensiones como la motivación personal, vivencia, imagen del destino y post-viaje, entre ellas preguntas

relacionadas con la autenticidad gastronómica, el valor cultural y la experiencia frente al consumo, cada pregunta fue evaluada por una escala de cinco puntos que permitió cuantificar el grado de acuerdo o satisfacción, la aplicación del cuestionario permitió recolectar información fiable y pertinente sobre la percepción de los turistas, contribuyendo a la formulación de un medio de promoción de la gastronomía local para mejorar la experiencia turística durante el evento.

Hipótesis

La cultura culinaria local incide en la experiencia turística durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis de fiabilidad Alfa de Cronbach

Tabla 2 *Fiabilidad*

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,916	23

Nota: Resultados obtenidos del programa estadístico IBM SPSS statistics 21

Según **Rivadeneira et al. (2020)** Alfa de Cronbach es un índice estadístico utilizado para evaluar la confiabilidad de los ítems de una escala que conforman un instrumento y fue propuesto por Lee J en 1951. En esta investigación se obtuvo un coeficiente de 0.916 lo que indica una excelente fiabilidad de acuerdo con los parámetros de Alfa de Cronbach, esto evidencia que los ítems están correctamente relacionados entre sí y miden las variables de forma coherente, la obtención de una alta confiabilidad refleja la precisión en los datos, estabilidad en la precisión y confianza en los resultados obtenidos.

Validación por expertos

Para validar el instrumento denominado “Encuesta sobre la cultura culinaria y la experiencia turística en la Fiesta de la Fruta y de las Flores” se consideró la revisión por parte de expertos en el área de turismo, bajo el criterio del jefe de turismo y dos técnicos de turismo de la ciudad de Ambato, con base a las observaciones, se concluyó que el instrumento cumple con los criterios requeridos y es apto para la aplicación a los visitantes que asisten a la Fiesta de la Fruta y de las Flores (**Ver anexo B**).

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Análisis desde lo cualitativo (identificación de la cultura culinaria de Ambato)

Se utilizaron las fichas establecidas por **Carrera et al. (2014)** y el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, contenidas en el manual metodológico para la elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” como herramienta para el registro de información sobre productos primarios y productos elaborados de la cultura culinaria ambateña, se recolectó datos relevantes sobre la ancestralidad, festividades, usos gastronómicos, lugares de consumo, propiedades nutricionales y estado de conservación.

Durante el desarrollo de la investigación se realizaron once fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario del Ecuador. Donde se identificaron los siguientes platos tradicionales de Ambato:

- Llapingacho
- Colada morada con empanadas de viento
- Helados “la Catedral”
- Chocolate ambateño
- Gallina de Pinllo
- Pan de Pinllo
- Jugos y batidos
- Empanadas de morocho
- Helados de Ficoa
- Cuyes de Ficoa
- Tortillas de maíz con tinapa de chocho

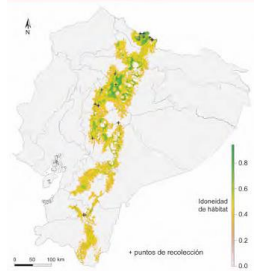
Estos platos son representativos de la gastronomía de Ambato, debido que en muchos de sus preparaciones utilizan ingredientes locales, Las fichas sirvieron como instrumento clave para documentar el valor cultural y simbólico de cada preparación, resaltando la estrecha relación entre los productos, el territorio y la identidad.

Ficha de Atlas alimentario

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común:	Papa	
Nombre científico:	<i>Solanum Tuberosum L</i>	
Otros nombres locales:		
Ancestralidad:	Nativo	
Forma de obtención:	Cultivo	
Descripción:	La papa es una planta originaria de La región andina, es uno de los tubérculos más consumidos de Ecuador, se caracteriza por el elevado contenido de almidón y carbohidratos	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Ambato, Píllaro, Patate	Todo el año	
Calendario agro festivo		
Pawcar raymi	Marzo	Comunidad Apatug
Celebraciones	Permanente	Comunidades de la Sierra ecuatoriana
Usos gastronómicos	Es utilizado en varias preparaciones como llapingachos, loco de papa, tortillas, estofados, sopas, pures, y frituras.	
Propiedades	Posee alto nivel de complejo B y vitamina C	
Variedades y estado de conservación		
Papa chaucha	Es de un tamaño pequeño, se usa más para las entradas o como acompañante.	Es común se puede encontrar con facilidad en distintas partes de la sierra ecuatoriana

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común:	Durazno	
Nombre científico:	Prunus persica L	
Otros nombres locales:	Melocotón abridor	
Ancestralidad:	Originario de China	
Forma de obtención:	Cultivo	
Descripción:	Es una fruta de tonalidades rojizas en algunas partes donde el sol le pega, tiene un color y sabor muy llamativo, con un solo hueso no comestible en el centro.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Pelileo, Patate, Quero, Montalvo, Huachi	Enero - Marzo	
Calendario agro festivo		
Fiesta de la Fruta y de las Flores	Julio - Septiembre	Patate
En eventos y conmemoraciones a la producción	Permanente	Parroquias de la provincia de Tungurahua
Usos gastronómicos	Espumillas, vino, almíbar, mermelada, pulpa	
Propiedades	Tiene alto contenido de minerales y vitamina A, B1, B2, B3, C y E, fósforo, calcio, magnesio, hierro y sodio, que ayudan al sistema nervioso, previene el cansancio, estrés y ansiedad.	
Variedades y estado de conservación		
Guaytambo	Es una fruta que la piel es de color blanca, el tiempo de maduración es de 12 semanas y la cosecha es entre los 5 o 6 meses.	Común se la puede encontrar en diferentes cantones de la provincia de Tungurahua

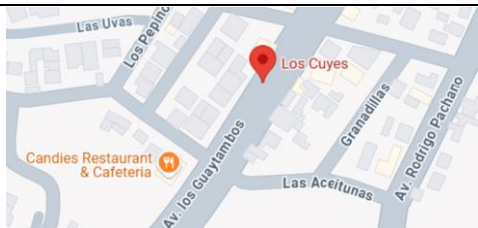
PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común:	Tomate de árbol	
Nombre científico:	<i>Solanum betaceum</i>	
Otros nombres locales:	Tomatillo	
Ancestralidad:	Nativo	
Forma de ontencion:	Cultivo	
Descripción:	Es una fruta ovalada de piel lisa y fina, con colores que varía entre rojo, anaranjado y amarillo, tiene una pulpa jugosa ligeramente ácida	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Patate - Baños	Durante todo el año, principalmente en agosto y octubre	
Calendario agro festivo		
Fiesta de la Fruta y de las Flores	Marzo - Mayo	Tungurahua
En eventos y conmemoraciones a la producción	Permanente	Pichincha, Imbabura, Cotopaxi, Chimborazo, Azuay y Loja
Usos gastronómicos	Se utiliza en la preparación de jugos, salsas, mermeladas, postres y también como acompañante de algunos platos	
Propiedades	Es rico en antioxidantes, contiene fibra, vitaminas A y C	
Variedades y estado de conservación		
Tomate de árbol mora	Su pulpa es naranja, tiene la corteza de color roja y cuando está madura tiene unas rayas de color marrón	Es común y se la encuentra en varios lugares de la serranía ecuatoriana

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común:	Mora	
Nombre científico:	<i>Rubus glaucus Benth</i>	
Otros nombres locales:	Mora de castilla	
Ancestralidad:	Nativa	
Forma de obtención:	Cultivo	
Descripción:	Es una planta de clima frío, crece sola o en grupos, en las quebradas, montes, al borde de caminos, el fruto es el conjunto de pequeñas drupas, que le dan esa forma cónica ovalada, de color rojo púrpura o morado brillante, tiene un sabor agridulce y bajo valor calórico	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Píllaro, Tisaleo, Ambato	Todo el año	
Calendario agro festivo		
Fiesta de la Fruta y de las Flores	Septiembre - diciembre	Tungurahua
En eventos y conmemoraciones a la producción	Permanente	Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar,
Usos gastronómicos	Se utiliza para realizar jaleas, postres, mermeladas, jugos, batidos.	
Propiedades	Tiene un alto contenido de vitamina C, potasio, fósforo y agua	
Variedades y estado de conservación		
Mora de monte	Fue introducida al Ecuador por sus frutos comestibles, utilizado para dulces, jugos y mermeladas	Común, se la encuentra en distintas partes de la serranía ecuatoriana

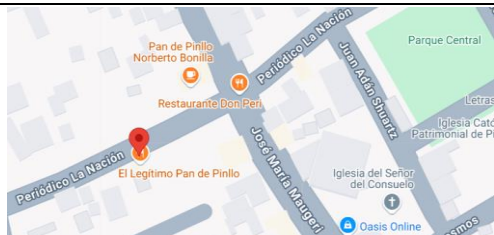
PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común:	Pera	
Nombre científico:	<i>Pirus communis</i>	
Otros nombres locales:		
Ancestralidad:	Originaria de Asia y Europa	
Forma de obtención:	Cultivo	
Descripción:	Es una fruta en forma de bombilla de una cascara lisa de color verde, amarilla o rojiza, la pulpa es de color blanca con sabor dulce y refrescante	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Ambato, Patate, Cevallos	Diciembre - febrero	
Calendario agro festivo		
Fiesta de la Fruta y de las Flores	Septiembre - noviembre	Tungurahua
En eventos y conmemoraciones a la producción	Temporalidad	Cotopaxi, Azuay, Cañar
Usos gastronómicos	Se utiliza para la realización de vinos, postres, mermeladas y jugos	
Propiedades	Tiene antioxidantes, hidratos de carbono, fosforo, potasio, vitaminas C, A, E, K, además aumentan la energía.	
Variedades y estado de conservación		
Pera uvilla	Tiene un tamaño pequeño y dulce, es rica en vitaminas	Común, se da en varias localidades de la provincia de Tungurahua

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común:	Cacao	
Nombre científico:	<i>Theobroma cacao L</i>	
Otros nombres locales:	Cacao acional, fino de aroma	
Ancestralidad:	Nativo	
Forma de obtención:	Cultivo	
Descripción:	Árbol tropical de la familia Malvaceae, cultivado por sus semillas, las cuales se fermentan y secan para producir chocolate, considerado como un producto simbólico de identidad cultural y económica	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Vinces, Quevedo	Abril – julio Octubre - diciembre	
Calendario agro festivo		
Festival del Cacao Nacional	Junio - julio	Vinces
Inti Raymi (Amazonía)	Temporalidad	Archidona, Tena, Arosemena de Tola
Usos gastronómicos	Es muy útil para preparar chocolate artesanal, postres, helados, licores.	
Propiedades	Alto contenido de flavonoides, ayuda al sistema cardiovascular, mejora el estado de ánimo, es antioxidantes y energizante natural.	
Variedades y estado de conservación		
CCN-51	Es un clon hecho en Ecuador por su adaptación a diversas condiciones agroclimáticas	No común, se da en Manabí, Esmeraldas, Santo Domingo

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Llapingacho	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	En los mercados y restaurantes de la ciudad.	
Descripción:	Es un plato típico tradicional de la ciudad de Ambato, tiene origen prehispánico y criollo y su principal ingrediente es la papa hechas tortillas las cuales contienen cebolla y en algunos casos queso, se acompaña de chorizo, huevo y ensalada.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ambato	Durante todo el año, con más demanda en días festivos que son en febrero y noviembre.	
Ingredientes	Formas de preparación	
• Papas • Cebollas • Comino • Sal y pimienta • Queso • Chorizo • Huevos y Aguacate	Cocinar las papas en agua con sal hasta que estén suaves, retirar del agua y mientras están calientes aplastar hasta crear una masa homogénea. Realizar un refrito con cebolla y mezclar con la masa, hacer bolitas y rellenar de queso, formar una tortilla y freír. Acompañar con chorizo, huevos, aguacate, lechuga y tomate.	
Propiedades	Contiene, carbohidratos (papa), proteínas (chorizo y huevo), grasas naturales (aguacate y maní). Equilibrado con la presencia de hortalizas, legumbres y vegetales, convirtiéndolo en un plato nutricionalmente completo.	
Estado de conservación	Es un platillo que ha conservado la preparación tradicional, pero ha tenido adaptaciones en versiones vegetarianas o gourmet, respondiendo a las nuevas tendencias alimentarias, sin perder la identidad del plato	

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Cuyes de Ficoa	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	Av. Los Guaytambos (Ficoa)	
Descripción:	El cuy es el animal emblemático de la cocina de los pueblos indígenas de la sierra ecuatoriana, se lo consume asado, aunque en los pueblos indígenas hace años atrás también lo consumían en sopas o en loco. Entre los campesinos y los mestizos el cuy siempre estaba presente en comidas de fiestas y homenajes, acompañado siempre de papas cocidas enteras, como signo de respeto y prosperidad.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ficoa	Durante todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
• 1 cuy • 2 libras de papa cocinada • 2 ramas de cebolla blanca • 2 ajos machacados • 1/2 taza de salsa de maní • Hojas de lechuga • Sal, comino, ajo al gusto	Lave el cuy sacándole las vísceras, aliñelo con sal, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo se lo atraviesa de extremo a extremo con un madero o varilla. Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que este se cocine por dentro y por fuera y su piel tome una tonalidad dorada y crujiente. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocinadas bañadas en salsa de maní y por supuesto no debe olvidarse del ají.	
Propiedades	Su carne contiene mucha proteína y bajo colesterol.	
Estado de conservación	La esencia de la preparación se conserva, aunque han surgido ligeras variaciones en la presentación, pero manteniendo la base de la receta intacta, pasando de ser una práctica domestica a una oferta en la identidad culinaria de Ambato.	

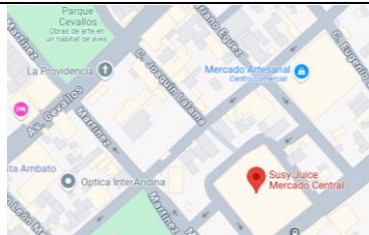
PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Empanadas de Morocho	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	Mercado central, Av. 12 de noviembre cerca del parque 12 De noviembre, Ambato	
Descripción:	Es una pequeña masa hecha de morocha molida rellena de carne de cerdo o res.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ambato	Durante todo el año, especialmente en épocas festivas	
Ingredientes	Formas de preparación	
• 1 libra de carne de cerdo molida • 1 cebolla perla finamente picada • 2 zanahorias ralladas • 1 taza de arvejas cocinadas • 1 libra de morocho (remojado un día antes de la preparación) • 3 cucharadas de manteca de cerdo • 2 claras de huevos • Sal y pimienta al gusto • Aceite para freír	Doramos la carne en aceite, luego incorporamos la cebolla, la zanahoria y la arveja. Salpimentamos y reservamos esta preparación. Para preparar la masa, cocinamos el morocho en dos tazas de agua durante media hora, escurrimos y dejamos enfriar. Molemos y agregamos sal, la manteca de cerdo y las claras de huevo. Amasamos hasta obtener una masa consistente. Hacemos pequeñas bolitas con la masa obtenida. Estiramos con el rodillo hasta formar una delicada tapa esférica, rellenamos con la preparación de la carne que reservamos anteriormente. Las sellamos muy bien, para que el relleno se mantenga dentro de la empanada y finalmente procedemos a freírlas en abundante aceite caliente.	
Propiedades	Es un alimento nutritivo consumiéndolo con moderación que aporta carbohidratos, proteínas y calcio.	
Estado de conservación	La preparación tradicional se ha mantenido con el pasar de los años, sin embargo, se han introducido variaciones en los rellenos para adaptarse a la demanda actual.	

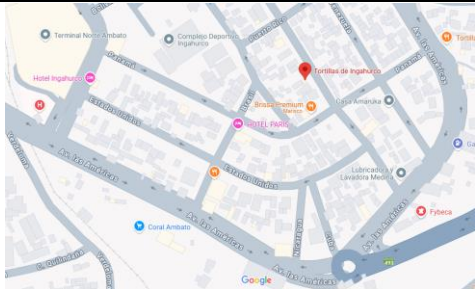
PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Pan de Pinllo	
Ancestralidad:	Época colonial	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	En todas las panaderías de la parroquia San Bartolomé de Pinllo	
Descripción:	La preparación de este maravilloso producto comienza muy temprano, como materia prima, harina negra de trigo y harina blanca integral, teniendo como característica principal ser una masa gris y condensada que luego será colocada en un horno de leña tradicional con palos secos de eucalipto.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
San Bartolomé de Pinllo - Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
• Manteca • Harina • Levadura • Sal • Azúcar	Se inicia disolviendo en agua tibia y dejándola reposar durante algunos minutos, luego, cobre una superficie plana, se esparce la harina negra de trigo junto con la harina blanca, a esta mezcla se le incorporan el azúcar, la panela y la sal, en el centro de los ingredientes secos se forma un espacio donde se añade la manteca de cerdo, los huevos y la levadura previamente activada. a continuación, se procede a amasar hasta obtener una mezcla homogénea, finalmente se extiende la masa y se divide en porciones esféricas para formar los panes, los cuales se hornean en un horno de ladrillo calentado con leña de eucalipto	
Propiedades	Su componente principal es la harina de trigo, la cual aporta con fibra, potasio, fosforo, hierro, zinc, sodio, magnesio e hidratos de carbono.	
Estado de conservación	El pan continúa con la receta original, sin embargo, con el pasar del tiempo se ha incorporado algunos utensilios y otros se han cambiado por temas de salubridad, adaptando el establecimiento en cuanto a la infraestructura y a la demanda de los consumidores.	

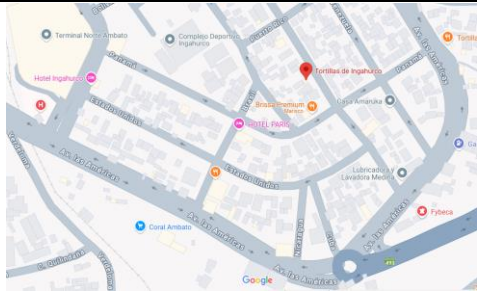
PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Colada morada	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	Barrio Atocha – Ficoa a lo largo de Av. Rodrigo Pachano y en la Parroquia de Pinllo	
Descripción:	Es una tradición del mes de noviembre que se vende todo el año en Atocha, cambiando su acompañante en lugar de la guagua de pan se acompaña con una empanada de viento.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Atocha – Pinllo - Ambato	Durante todo el año y en finados	
Ingredientes	Formas de preparación	
Colada morada • 1 libra de harina de maíz negro • 20 naranjillas, 2 libras de mora • 1/2 libra de mortiño • 1 piña, 1 babaco, 1 libra de frutillas, 3 ishpingos • 6 ramas de canela • 15 bolitas de pimienta dulce • 10 clavos de olor • Hierbas aromáticas (hoja de naranja, hierbaluisa y arrayán).	Colada morada En una olla con 10 litros de agua, se colocan a hervir todas las hierbas y especias por un tiempo aproximado de 15 minutos, también se cocinan las naranjillas, una vez listas, se licuan, se cuelean, y se reserva su jugo, en otro recipiente, se licuan el mortiño y la mora con una pequeña cantidad de agua, luego se cuelean y también se reservan, en un tazón con dos litros de agua, se disuelve la harina, se cuele y se pone al fuego removiendo constantemente, una vez hierve , se incorpora primero el jugo de naranjilla y posteriormente los jugos de mortiño, mora y añadir azúcar al gusto, mientras la preparación continua se procede a picar pequeños cubos de piña y babaco, los cuales los cuales se agregan a la mezcla, se dejan herir por 30 minutos sin dejar de remover.	
Propiedades	Este platillo tiene una gran cantidad de vitaminas A, B1, B3, B9, Vitamina C, hierro magnesio, potasio.	
Estado de conservación	Es consumida tradicionalmente en noviembre, aunque se ha popularizado durante todo el año en sectores como Atocha, adaptándose a la demanda de los consumidores.	

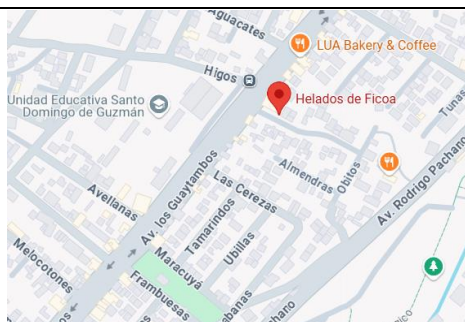
PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Empanadas de viento	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	Barrio Atocha – Ficoa a lo largo de Av. Rodrigo Pachano y en la Parroquia de Pinllo del cantón Ambato.	
Descripción:	Las empanadas de viento es hecha de a base de harina de trigo y se las fríe en aceite vegetal por lo que se evidencia una variación en uno de sus principales ingredientes. Su nombre se debe a que, al momento de freírlas, se inflan quedando aire en el interior, tradicionalmente son hechas con queso, aunque puede haber variaciones con pollo, carne y camarón.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Atocha-Pinllo-Ambato	Durante todo el año y en finados	
Ingredientes	Formas de preparación	
Empanadas de viento • 1/2 kg harina de trigo • 1 cda polvo de hornear • 250 gr de mantequilla • 1 huevo, 1Queso, Sal • Cebolla blanca picada • Aceite para freír	Empanadas de viento Para las empanadas, se mezcla en queso con la cebolla blanca finamente picada, se coloca una cucharada de esta mezcla en el centro de cada disco de masa, luego, se doblan las tapas, se sellan los bordes presionando suavemente con los dedos, finalmente, se fríen en abundante aceite caliente.	
Propiedades	Este platillo tiene una gran cantidad de vitaminas A, B1, B3, B9, Vitamina C, hierro magnesio, potasio.	
Estado de conservación	Es consumida tradicionalmente, aunque se ha popularizado durante todo el año en sectores como Atocha, adaptándose a la demanda de los consumidores.	

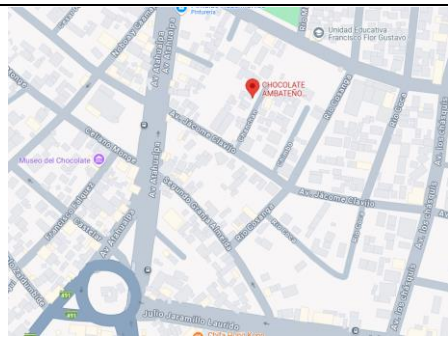
PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Gallinas de Pinllo	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	San Bartolomé de Pinllo	
Descripción:	Es un plato fuerte que tiene como ingrediente principal la gallina horneada en leña, previamente sazonada con especias, este platillo se sirve acompañado de papas cocidas y peladas, junto con una salsa de maní. Su origen se remonta a una receta familiar que se ha transmitido por generaciones, al principio era exclusivamente para el consumo del hogar, tras la visita de un amigo que probó el plato y quedo impresionado, surgió la idea de abrir un restaurante.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
San Bartolomé de Pinllo-Ambato	Durante todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
• 1 gallina criolla entera • 1 cebolla paiteña • Ajo • Apio • Comino, mostaza • sal	La gallina se deja reposar en una mezcla de condimentos durante al menos 24 horas antes de ser horneada, este adobo se elabora con cebolla paiteña, ajo, apio, jugo de naranja, comino, pimienta, mostaza y sal. Luego va a un horno de leña a una temperatura elevada, mientras tanto se pone a cocinar papas, cebolla ajo y sal que servirá para la salsa.	
Propiedades	Forma parte de una dieta blanda por su fácil digestión, brindando al valor proteico, además de, vitaminas B, B6, B9, B3, fosforo y potasio, magnesio, hierro y grasas.	
Estado de conservación	La preparación en horno de leña y el uso de recetas se mantiene, aunque las porciones y presentaciones se han adaptado para atraer más público.	

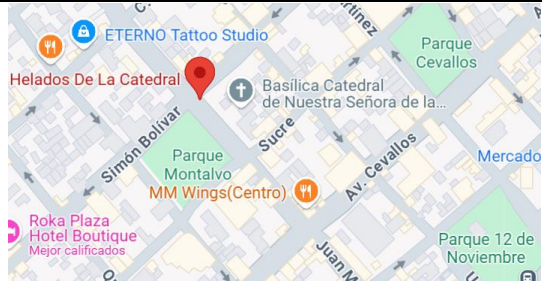
PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Jugos y batidos	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	En los principales mercados de la ciudad	
Descripción:	Desde hace más de cuarenta años, conocida afectuosamente como “la chinita” en el mercado central, se ha dedicado de manera constante a la elaboración de jugos, comenzó desde que su madrina le obsequio por el motivo del cumpleaños número quince, desde entonces ofrece un buen servicio, con una atención cordial a los clientes.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ambato	Durante todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
Mora y Coco • ½ taza de mora • ½ taza de coco • 4 cds de azúcar • 5 gotitas de vainilla Alfalfa • 5 ramas de alfalfa • 2 naranjillas • 2 zanahorias • 2 tomates de árbol, 1 huevo, 4 cds de azúcar	La preparación del jugo y de los batidos se requiere frutas frescas, para asegurar su sabor, en cuanto al jugo de mora con coco, se debe iniciar con la preparación del batido de coco, licuándola pulpa con leche, azúcar y vainilla, una vez obtenido el batido, se filtra y luego se licua junto con las moras. En el caso del jugo de alfalfa es importante lavar cuidadosamente las ramas antes de licuarlas junto con los demás ingredientes y agua.	
Propiedades	Son bebidas ricas en vitaminas, por la combinación de fruta con lácteos, además el jugo de alfalfa aporta hierro y ácido fólico a quienes lo consumen.	
Estado de conservación	Las combinaciones tradicionales se mantienen, sin embargo, se han incorporado nuevas frutas y suplementos nutricionales, respondiendo a las tendencias de salud y bienestar.	

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Tortillas de maíz	
Ancestralidad:	Prehispánico	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	Barrio Ingahurco del cantón Ambato	
Descripción:	En tiempos pasados, las tortillas de maíz cumplían la función de sustituir el pan dentro de la alimentación cotidiana, es una masa uniforme rellena, que ha perdurado a lo largo de tres generaciones, actualmente son, reconocidas como “tortillas de nylon” por la suavidad y delicadeza de la textura.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingahurco-Ambato	Durante todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
• 1 libra de harina de maíz • 2 tazas de agua • Sal • Queso fresco • 1 tiesto de barro	Primero se cierne la harina, a la cual se incorpora agua gradualmente, junto con sal, hasta obtener un amasa homogénea, de textura seca, con un rodillo le damos la consistencia delicada, para luego dividirla en pequeñas porciones, que se moldean en diminutas tortillas, las cuales se doran en un tiesto caliente, sin la adición de aceite, preservando el sabor original.	
Propiedades	Tiene un alto contenido de hidratos de carbono, además, es rica en fibra y potasio.	
Estado de conservación	Este platillo conserva sus ingredientes básicos, pero ha experimentado adaptaciones más estilizadas, sin perder su esencia, debido a la urbanización.	

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Tinapa y chochos	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	Barrio Ingahurco del cantón Ambato	
Descripción:	Es una pequeña porción de sardina y chochos la cual es cocinada en tiesto de barro al carbón.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingahurco-Ambato	Durante todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
• 1 libra de chochos pelados • 1 lata de atún o sardinas pequeñas • 1 tomate maduro • 2 limones • Perejil y cebolla blanca	La tinapa, es elaborada a partir de una mezcla fresca de chochos pelados, tomates en cubos, sardina, jugo de limón, sal, y un picadillo de cebolla blanca con cilantro.	
Propiedades	Los chochos aportan proteínas, hierro, calcio, y fosforo.	
Estado de conservación	Este platillo conserva sus ingredientes básicos, pero ha experimentado adaptaciones más estilizadas, sin perder su esencia, debido a la urbanización.	

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Helados de Ficoa	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	En la avenida Guaytambos (Barrio Ficoa)	
Descripción:	La ciudad de Ambato es conocida por su producción frutal, que se remonta a la época colonial, con la introducción de semillas europeas por parte de los colonizadores, estos helados son elaborados desde hace más de 50 años, con frutas naturales y creatividad, ofreciendo una gran variedad de sabores.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ficoa-Ambato	Durante todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
• Pulpa de fruta natural (fresa, mora, coco, etc) • 4 tazas de leche • 8 cucharadas de azúcar • Vainilla • Paletas para helado	La fruta fresca es cuidadosamente seleccionada, sin preservantes químicos, una vez seleccionada, la fruta se procesa licuando con azúcar, esencia de vainilla, leche y crema, obteniendo una mezcla homogénea y un sabor único. Luego de este proceso se deja enfriar por unos minutos antes de verterlos en los moldes, donde se incorporan las paletas y finalmente se colocan en refrigeración por al menos tres horas.	
Propiedades	La variedad de frutas utilizadas en la elaboración convierte a este producto en una rica fuente de vitamina C y minerales como el hierro, además la incorporación de lácteos incrementa su valor nutricional.	
Estado de conservación	La receta original no ha tenido cambios a lo largo de su preparación.	

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Chocolate Ambateño	
Ancestralidad:		
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	En la parroquia Huachi Chico, diferentes cafeterías y mercados de la ciudad	
Descripción:	El chocolate Ambateño es un producto tradicional con más de 150 años de historia, elaborado en la parroquia de Huachi Chico, Ambato, incluye un caco de alta calidad tostado en tiestos de barro, mezclado con leche entera, canela y queso fresco.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Huachi Chico, Ambato	Durante todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
• 4 tazas de leche • 2 tabletas de chocolate ambateño • Azúcar o panela • Canela en ramas • Clavo de olor • Pimienta olorosa • 4 tajadas de queso	Derrita dos tabletas de chocolate en baño maría, utilizando ¼ de taza de agua como medio para facilitar la disolución, simultáneamente, se debe hervir cuatro tazas de leche en otro recipiente, una vez que el chocolate se haya derretido, se debe mezclar con la leche caliente, incorporando ¼ de taza de azúcar, esta mezcla debe ser batida por aproximadamente 5 minutos, como toque final, se puede agregar una tajada de queso.	
Propiedades	Aporta fibra y hierro, además, produce bienestar y previene algunas enfermedades si se lo toma como parte de una dieta balanceada.	
Estado de conservación	La producción artesanal continua, sin embargo, la demanda creciente ha impulsado la modernización de algunos procesos y la diversificación de productos.	

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:	Helados de la Catedral	
Ancestralidad:	Criollo	
Época de consumo:	Cotidiano	
Lugares de consumo:	Centro de Ambato, junto al parque Montalvo	
Descripción:	Se cuenta que se inició haciendo y vendiéndolos helados de cono en un pequeño coche, que deambulaba por todas las calles de la ciudad, con el tiempo fue haciendo mejoras y tomo el espacio donde hoy en día lo vemos como su lugar de trabajo, además es parte de la tradición ambateña los cual mantiene la identidad cultural	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Matriz-Ambato	Durante todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
• Pulpa de fruta • Hielo • Azúcar • Claras de huevo Conitos • Harina • Azúcar • Agua	Sobre una base de hielo con sal, cubierta de paja para mantener la temperatura, se coloca una paila de bronce, dentro de esta, se vierte la pulpa de fruta mezclada con azúcar y se comienza a batir utilizando una cuchara de madera mientras se hace girar la paila continuamente por unos 15 minutos, cuando la mezcla empieza a espesar, se añaden las claras de huevo, manteniendo el batido durante 5 minutos más.	
Propiedades	Posee un alto valor nutritivo por su alto contenido de pulpa de frutas, además aporta carbohidratos.	
Estado de conservación	Se conserva las recetas tradicionales, conservando su autenticidad y calidad	

Discusión de los resultados (cultura culinaria)

Fichas Productos Primarios

Después de analizar las fichas de productos primarios, se evidencia la capacidad para registrar información detallada y ordenada, lo cual aportó significativamente al estudio, este proceso permitió comprender con claridad las etapas de obtención y las características específicas de cada ingrediente utilizado en la elaboración culinaria, constituyéndose como una herramienta clave para registrar ingredientes autóctonos y su relación con prácticas ancestrales. Estas fichas permiten documentar aspectos simbólicos, agroecológicos y de identidad cultural vinculados a los cultivos tradicionales, fundamentales para comprender el arraigo gastronómico (Carrera et al., 2014).

Fichas Productos elaborados

El análisis de los datos recolectados pone en evidencia la relevancia de comprender como se preparan los platos típicos que se ofrecen a los visitantes, las fichas de productos elaborados facilitan la reconstrucción de la memoria colectiva a través de los modos de preparación, utensilios utilizados y el contexto de consumo, en el caso de Ambato, estas herramientas fueron aplicadas para visibilizar platos como el pan de Pinllo, la colada morada o los helados artesanales, revelando la compleja red cultural que sustenta su existencia (Chango et al., 2019).

Fenómeno social de la cultura gastronómica en Ambato como es de acuerdo con la teoría Urry

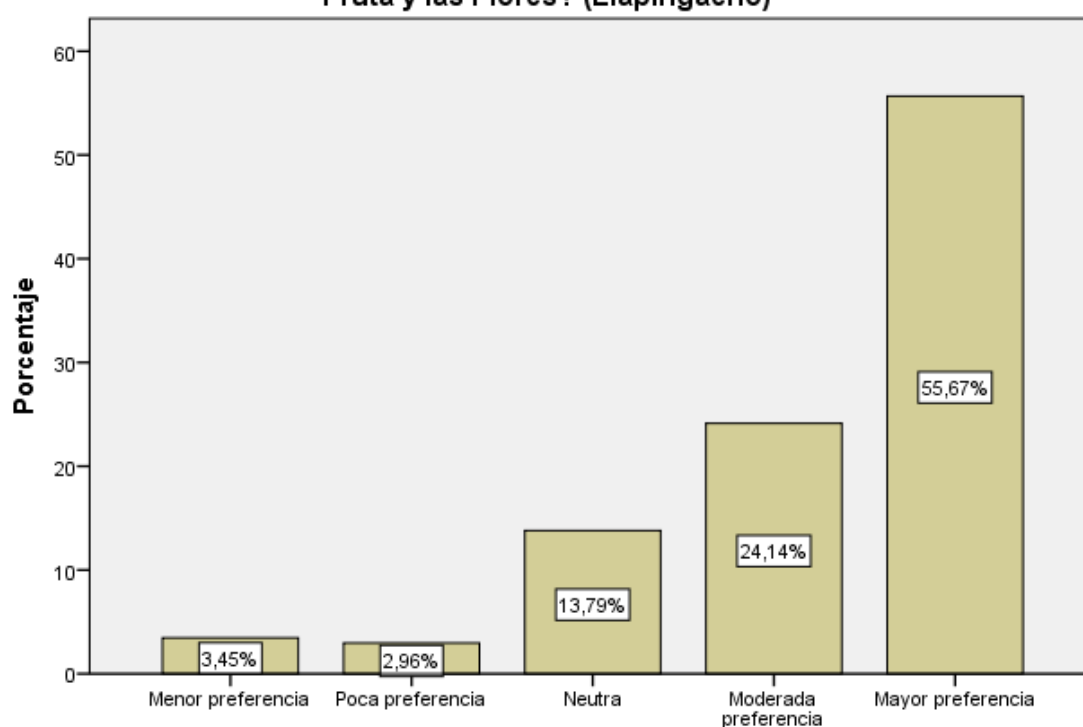
De acuerdo con la teoría de la mirada del turista de Urry (1990) el fenómeno social de la cultura gastronómica en Ambato se comprende como una construcción simbólica que el visitante interpreta y valora desde una perspectiva estética, sensorial y cultural. La gastronomía local, más allá de su función alimentaria, se convierte en una experiencia visual y emocional que el turista contempla, compara y consume como parte del atractivo del destino. Esta mirada transforma lo cotidiano en algo digno de ser vivido, fotografiado y recordado. Así, la cultura culinaria se posiciona como un componente esencial en la experiencia turística.

Análisis de resultados desde lo cuantitativo (experiencia turística gastronómica en la Fiesta de la Fruta y de las Flores)

Se aplicó una encuesta elaborada por **Palacios et al. (2024)** para la experiencia turística gastronómica durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, en torno a dimensiones clave como la motivación personal, imagen del destino, vivencia y post-viaje, permitiendo identificar los factores que inciden en la satisfacción del turista y se obtuvo los siguientes resultados.

Figura 2 Preferencia de comida típica (Llapingacho)

¿Qué tipo de comida típica ambateña usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores? (Llapingacho)



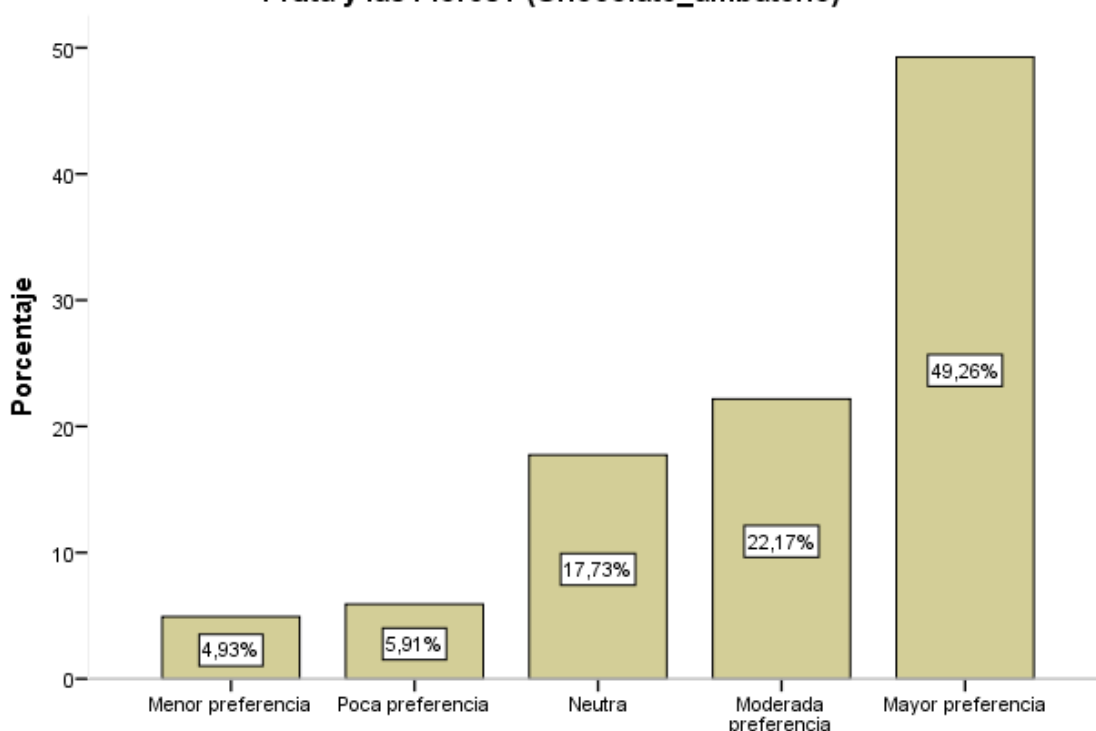
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

En relación a la preferencia sobre el consumo del llapingacho durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, el 79,81% de los encuestados manifiestan una alta valoración debido a las características únicas: tortilla de papa dorada a la plancha, con chorizo, huevo frito, aguacate, ensalada y salsa de maní, lo cual ofrece una combinación de sabores y texturas distintivas por la utilización de ingredientes locales como la papa y el chorizo artesanal, además está profundamente ligada con la historia, pues se consume desde antes del siglo XX y se consolidó tras el terremoto de 1949, por lo que se confirma la relevancia de este plato como símbolo de la gastronomía ambateña.

Figura 3 *Preferencia de comida típica (chocolate ambateño)*

¿Qué tipo de comida típica ambateña usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores? (Chocolate_ambateño)



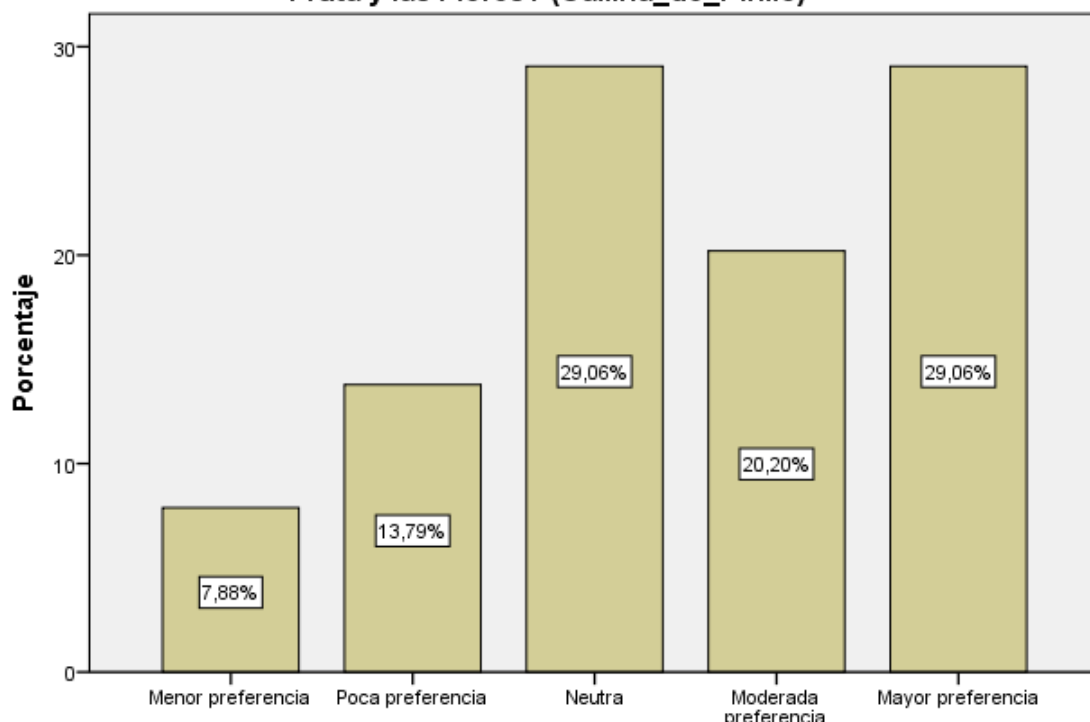
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

En cuanto a la preferencia del chocolate ambateño, durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, el 71,43% de los encuestados expresaron una alta preferencia hacia este producto, lo cual evidencia la relevancia dentro de la gastronomía local por el aroma, textura y sabor artesanal, también está vinculado con la historia y tradición ambateña que se extiende por más de 150 años, este alimento representa técnicas heredadas como la selección rigurosa del cacao crudo de alta calidad, el tostado, la eliminación de la cáscara para obtener granos limpios que luego serán molidos, dejándolos enfriar para finalmente proceder a realizar el chocolate, tanto para turistas como para los pobladores degustar de una taza de chocolate ambateño es percibir una manifestación cultural que se revaloriza especialmente en eventos y festividades, reforzando la identidad local y abriendo oportunidades para el desarrollo del turismo en la ciudad.

Figura 4 *Preferencia de comida típica (Gallina de Pinllo)*

¿Qué tipo de comida típica ambateña usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores? (Gallina_de_Pinllo)



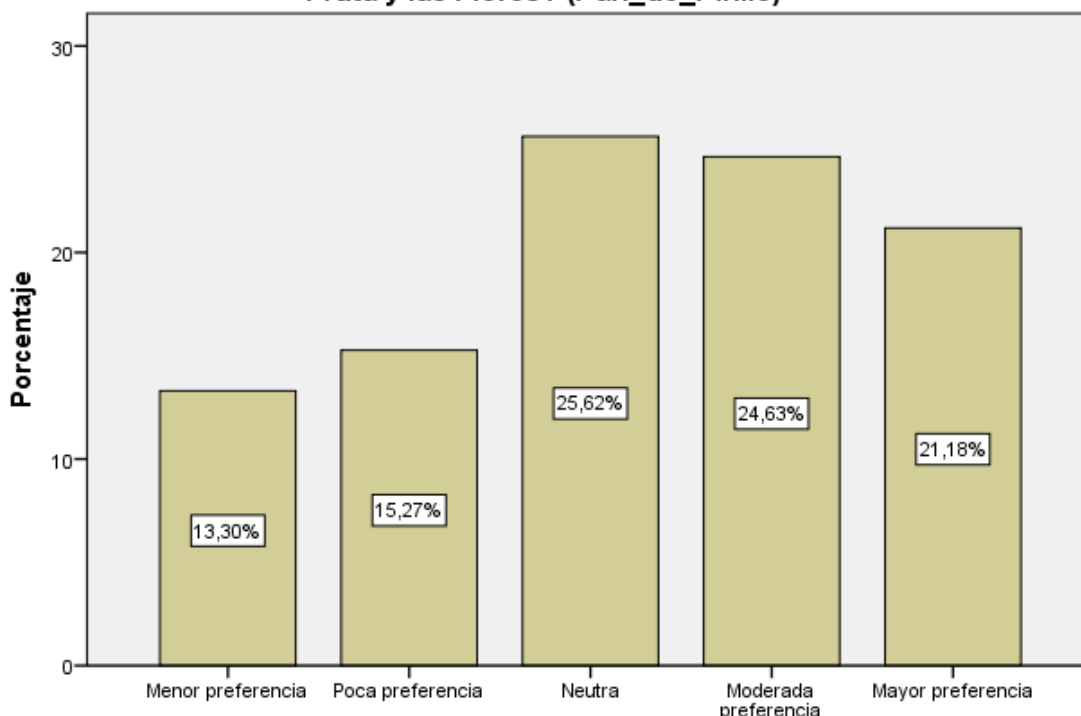
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

La gráfica muestra que la gallina de Pinllo mantiene una fuerte presencia dentro de la gastronomía de Ambato, el 49,26% de los encuestados manifestó mayor preferencia por este platillo en la festividad, por el preparado con gallina criolla, papas, maní y también por conservar métodos artesanales en la elaboración que han sido transmitidos por generaciones, el alto nivel de aceptación refuerza la idea de que la gastronomía típica satisface el gusto del visitante y enriquece la experiencia turística.

Figura 5 *Preferencia de comida típica (Pan de Pinllo)*

¿Qué tipo de comida típica ambateña usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores? (Pan_de_Pinllo)



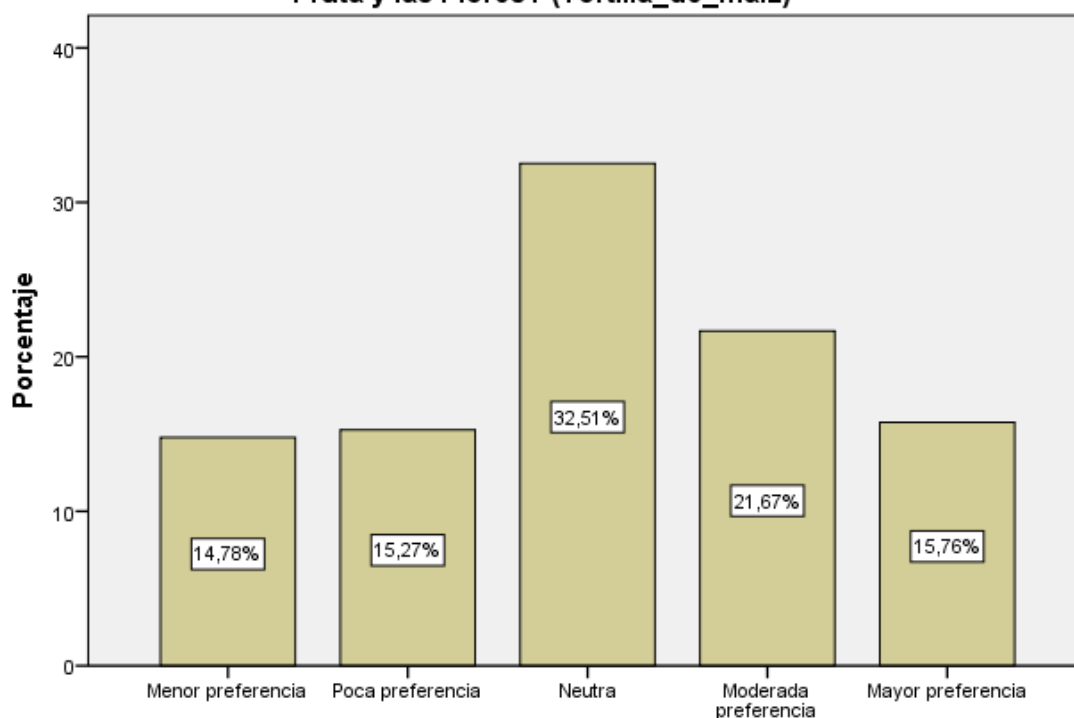
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

El grafico refleja que el pan de Pinllo mantiene una valoración neutral del 25,62% y el 24,63% indicó moderada preferencia, a pesar de ello los niveles de aceptación de los encuestados refleja que este producto posee un potencial cultural y turístico importante, debido a la preparación artesanal que ha sido transmitida de generación en generación, el sabor único, por la elaboración en horno de leña y la textura suave, que lo convierte en parte fundamental de la gastronomía ambateña, sin embargo, la presencia de opciones más cercanas y elaboradas puede influir en que la preferencia no sea mayoritaria, lo cual reafirma la necesidad de fortalecer el pan de Pinllo destacando el aporte cultural y la preservación de tradiciones.

Figura 6 Preferencia de comida típica (Colada morada y empanadas de viento)

¿Qué tipo de comida típica ambateña usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores? (Tortilla_de_maíz)



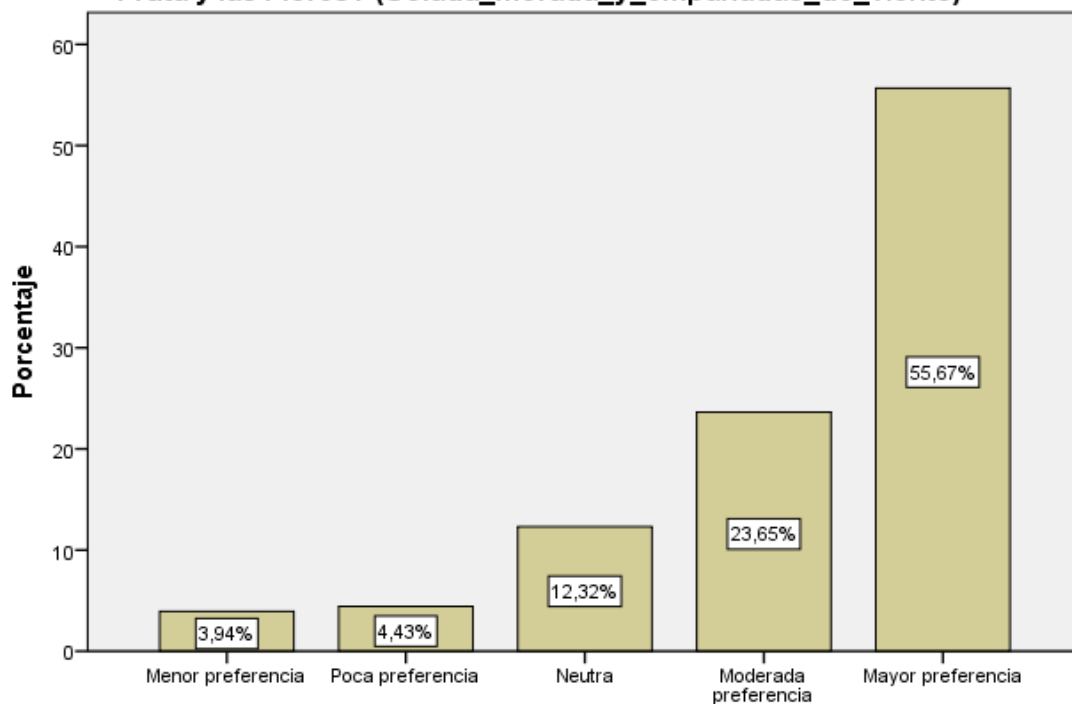
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

El análisis del gráfico revela que la tortilla de maíz con tinapa de chocho, a pesar de ser un platillo tradicional ambateño, mantiene una preferencia neutral del 32,51% de las personas encuestadas, este platillo es a base de maíz molido, cocido en tiesto de barro, destacada por su sencillez, valor nutricional, sin embargo, la textura suave, el sabor único puede que a primera vista no sea llamativa frente a otros platos, pero es importante tomar en cuenta que se debe valorizar de manera adecuada este producto, para así fortalecer las tradiciones culinarias locales.

Figura 7 Preferencia de comida típica (Colada morada y empanadas de viento)

¿Qué tipo de comida típica ambateña usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores? (Colada_morada_y_empanadas_de_viento)



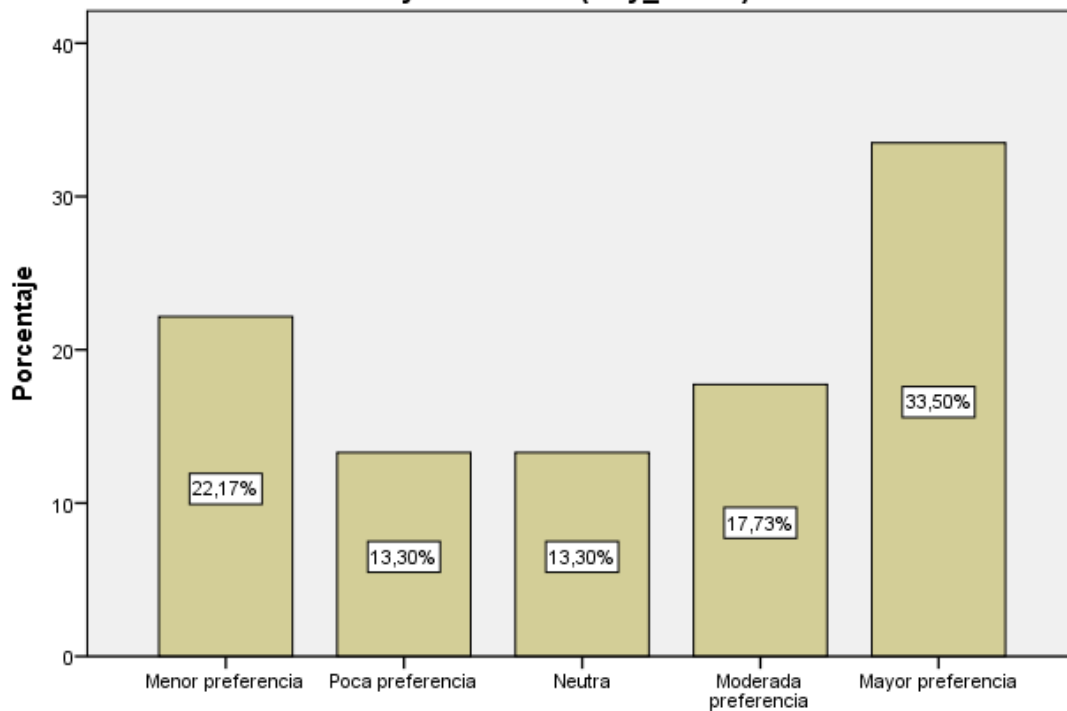
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

Los resultados muestran que la colada morada y empanadas de viento es una de las opciones más valoradas en la Fiesta de la Fruta y de las Flores con un 79,32% de los encuestados mostró una mayor preferencia, esta alta aceptación se debe a que la bebida espesa elaborada con distintas especias tiene un sabor único, acompañadas de una crujiente empanada de viento complementan una experiencia agradable, el aroma la textura y la combinación de ingredientes hacen de este platillo una expresión auténtica de la identidad ambateña.

Figura 8 Preferencia de comida típica (Cuy asado)

¿Qué tipo de comida típica ambateña usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores? (Cuy_asado)



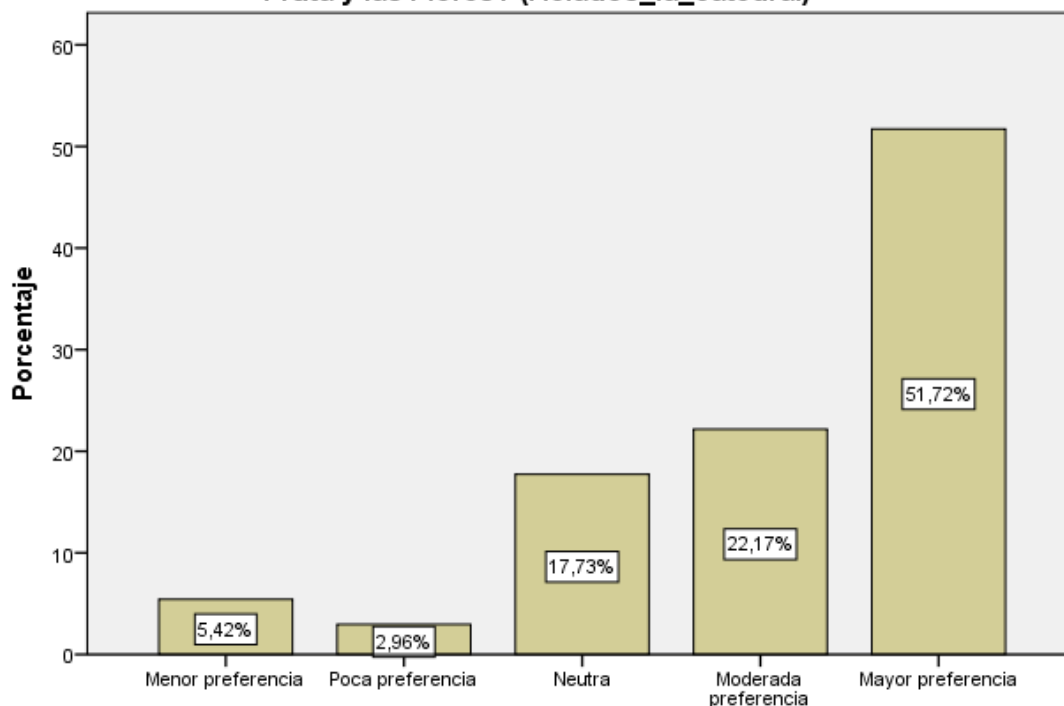
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

La percepción de los encuestados en base al cuy asado durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, muestra un 51,23% de mayor preferencia, lo que permite entender que este platillo es apreciado por una parte significativa de la población, existe variabilidad en cuanto a la elección de este producto, posiblemente influenciada por factores como el sabor o la disponibilidad de otros alimentos cercanos durante la festividad.

Figura 9 Preferencia de comida típica (Helados la Catedral)

¿Qué tipo de comida típica ambateña usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores? (Helados_la_catedral)

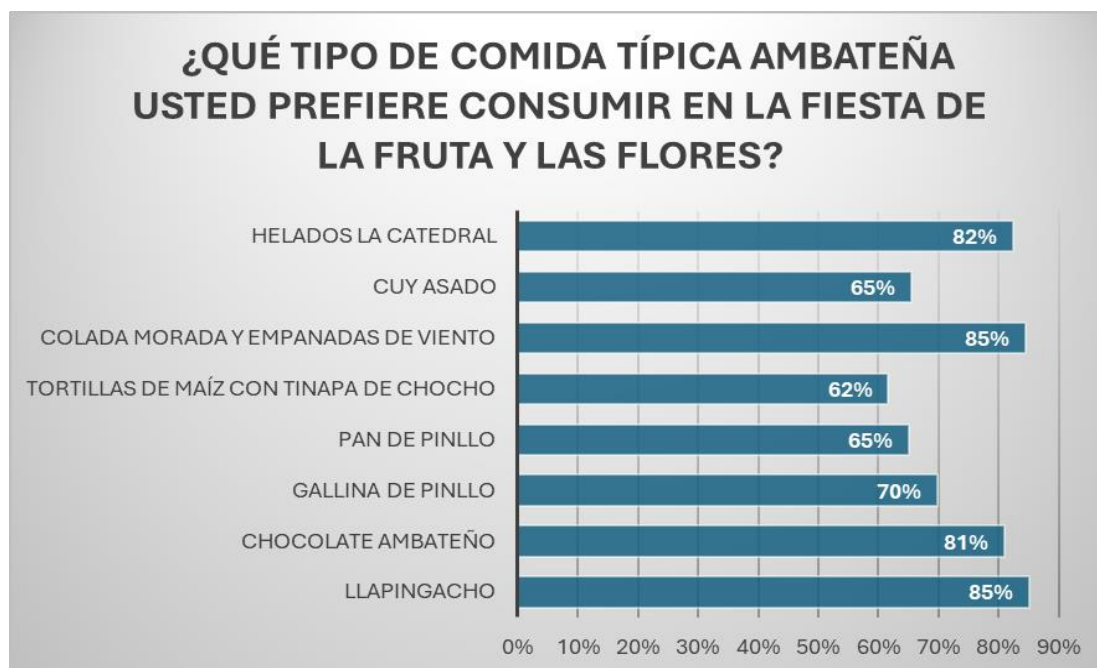


Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

El grafico presentado muestra el consumo de los helados la Catedral durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, se observa que el 73,89% de los encuestados manifiestan una mayor preferencia por este producto, este alto nivel de preferencia puede atribuirse a las características de los helados, reconocidos por su sabor artesanal, textura cremosa y el uso de ingredientes locales, lo que los convierte en una experiencia refrescante durante la festividad, además, esta arraigado a la cultura ambateña, por su presencia histórica en celebraciones reforzando su valor como símbolo gastronómico.

Figura 10 *Preferencia de comida típica*



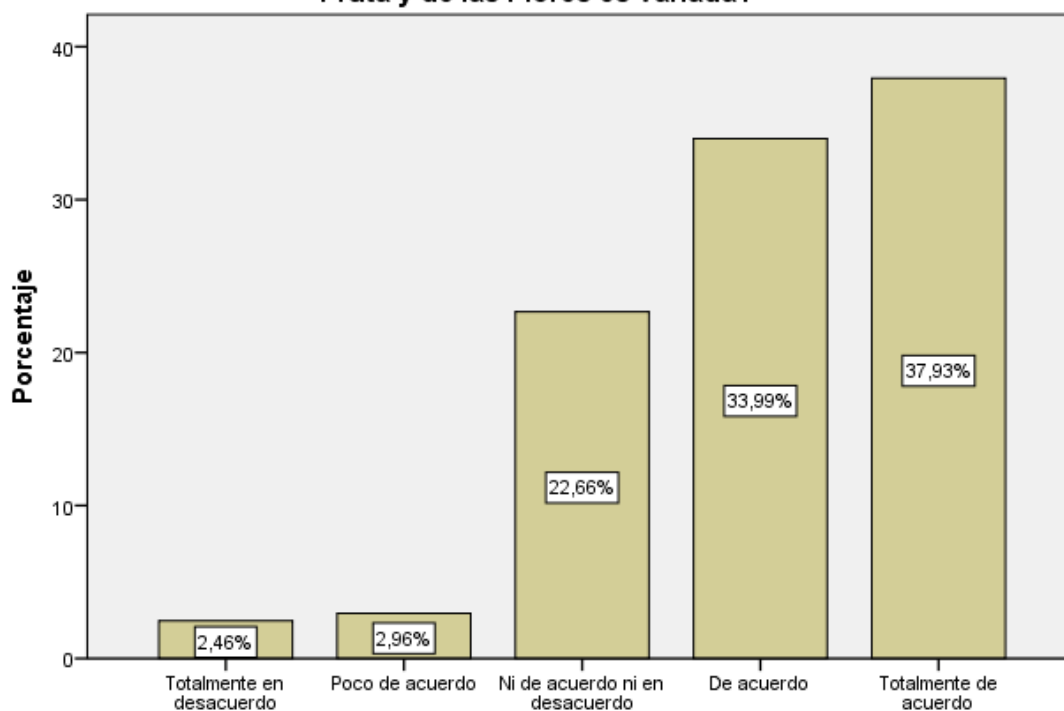
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes de la Fiesta de la Fruta y de las Flores

Análisis

Según la escala de preferencias en la oferta gastronómica de Ambato durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, los platos típicos más preferidos por los encuestados son el llapingacho y la colada morada con empanada de viento, ambos con un 85%, seguidos por los helados de la catedral con 82% y el chocolate ambateño con 81%. Este dato revela que estos alimentos son valorados por el sabor, el significado emocional, cultural y festivo, resaltando la importancia de la gastronomía local en la celebración, así la comida, además de satisfacer una necesidad física, actúa como una forma de conexión con la identidad y tradición ambateña. Esta tendencia sugiere que se debe revalorizar, preservar y comunicar por los medios necesarios especialmente durante este tipo de eventos masivos.

Figura 11 Oferta de platos variada

¿Considera que la oferta de platos tradicionales de Ambato en la Fiesta de la Fruta y de las Flores es variada?

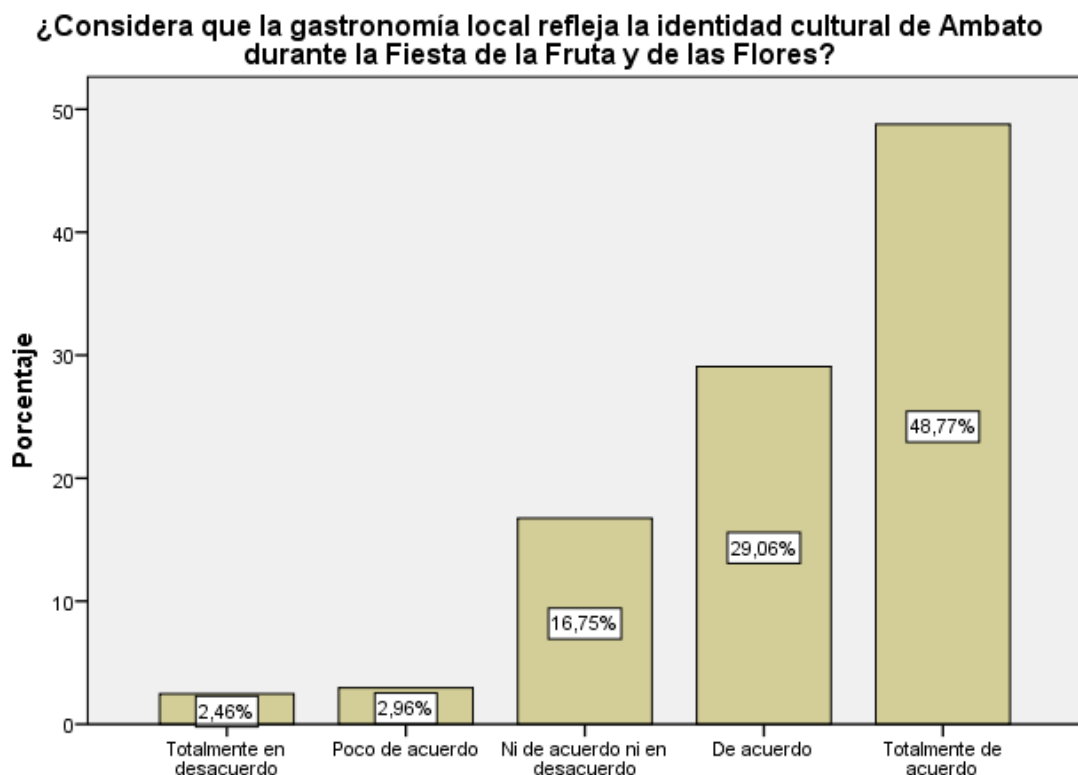


Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

La oferta de los platos tradicionales en la Fiesta de la Fruta y de las Flores según el criterio de los encuestados, se observa que la mayoría considera que la oferta es variada el 37,93% está totalmente de acuerdo, estos resultados evidencian la riqueza gastronómica, donde platillos como el llapingacho, colada morada, pan de Pinllo, gallina de Pinllo, helados la catedral, etc. Los cuales aportan diversidad, representan técnicas ancestrales y usan ingredientes locales, la variedad de sabores, aromas y texturas que ofrecen estos platos, permiten satisfacer diferentes gustos y preferencias, reforzando la importancia de la gastronomía para la contribución al atractivo turístico de la ciudad

Figura 12 Identidad cultural



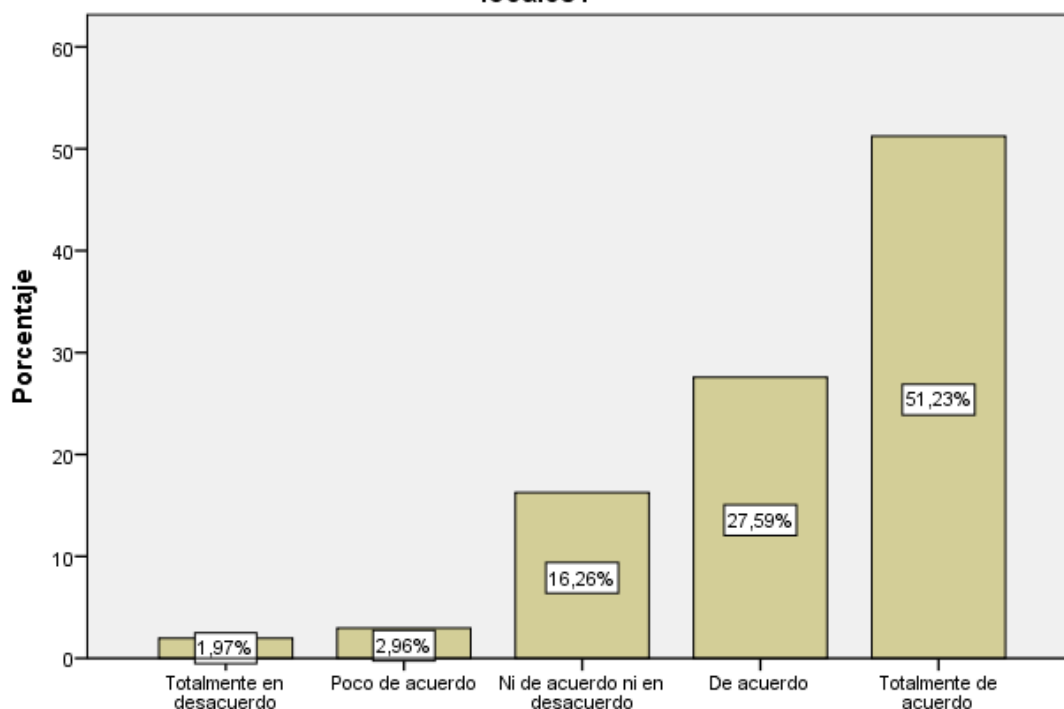
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

El análisis del gráfico evidencia que la gastronomía local es percibida como un eje importante de la identidad cultural de Ambato durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, el 48,77% de los encuestados está totalmente de acuerdo, esta afirmación se explica por la presencia de platos emblemáticos como el llapingacho, la colada morada y gallinas de Pinllo, lo cual involucra ingredientes locales y técnicas tradicionales, estos platillos además de satisfacer el paladar funciona como un transmisor de historia, cultura y tradición, especialmente en las festividades.

Figura 13 *Conservar ingredientes locales*

¿Cree que los platos tradicionales de Ambato deben conservar ingredientes locales?



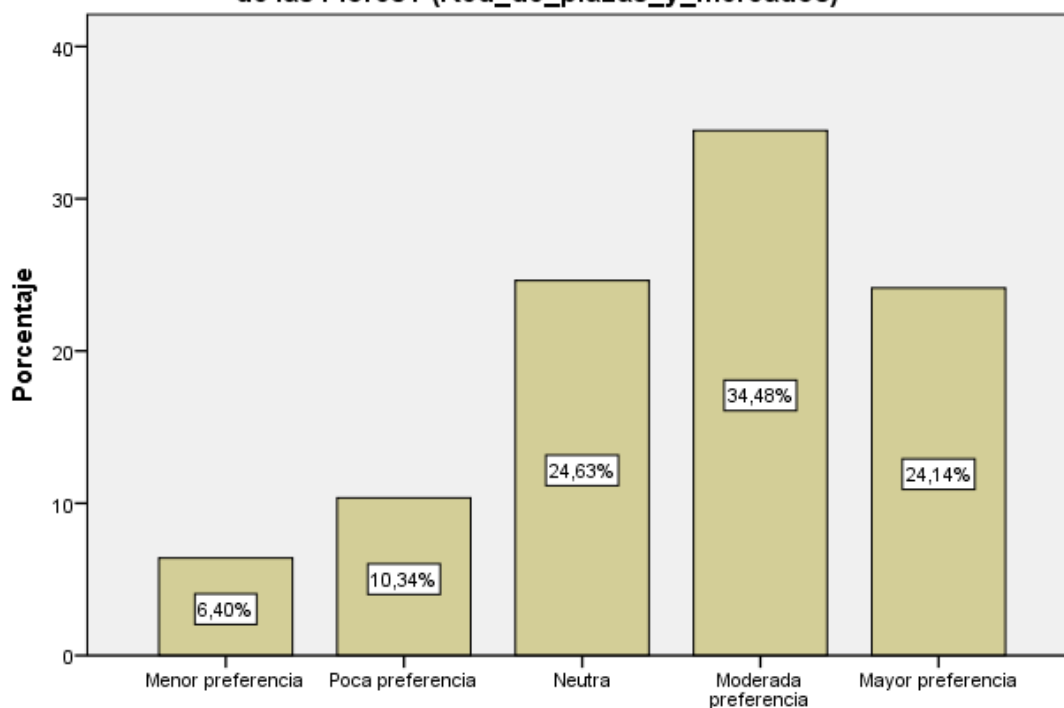
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

El gráfico revela que la mayoría de los participantes están de acuerdo con 78,82% en que los platos tradicionales de Ambato deben conservar los ingredientes locales, por que garantiza sabores, aromas y texturas, por lo tanto, refuerza la importancia de mantener la autenticidad gastronómica de la ciudad, especialmente en las celebraciones como la Fiesta de la Fruta y de las Flores, los ingredientes locales aportan sabor, calidad y también conexión con la historia y la cultura, al utilizarlos se garantiza la preservación de la identidad gastronómica ambateña.

Figura 14 *Preferencia de establecimiento (Red de plazas y mercados)*

¿Qué espacio prefiere para consumir comida típica durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Red_de_plazas_y_mercados)



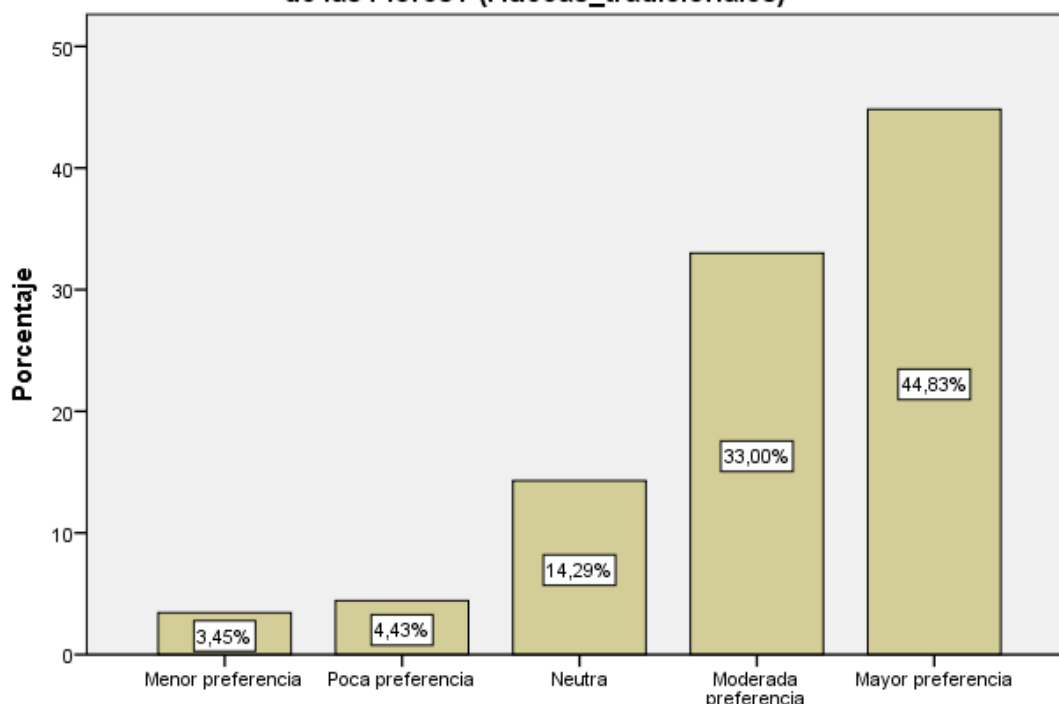
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

Según el criterio de los encuestados manifiesta que el 58,62% tiene preferencia por consumir comida típica en plazas y mercados durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, porque es un entorno donde se mantiene contacto directo, el sabor auténtico, prácticas y costumbres tradicionales, este resultado resalta la importancia de estos espacios como puntos estratégicos para la promoción gastronómica cultural, aprovechando el valor simbólico, la accesibilidad y la capacidad de conectar al visitante con la esencia de la ciudad.

Figura 15 Preferencia de establecimiento (Huecas tradicionales)

¿Qué espacio prefiere para consumir comida típica durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Huecas_tradicionales)



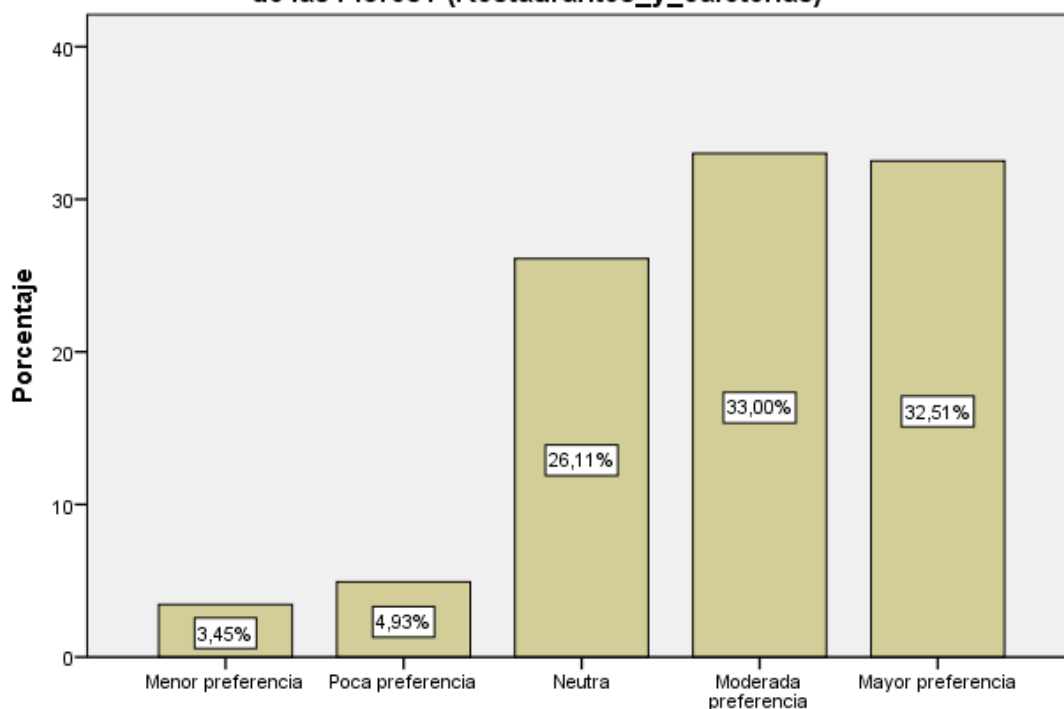
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

Las huecas tradicionales según el 77,83% de los encuestados prefieren estos lugares para consumir la comida típica ambateña durante la festividad, esta tendencia demuestra un claro reconocimiento al valor de estos espacios donde los platillos conservan su autenticidad ya sea por la preparación o por los ingredientes, indicando que tanto locales como turistas busquen experiencias donde cada platillo cuente una historia ligada al territorio, reforzando la idea de proteger y fortalecer la gastronomía tradicional para dinamizar la economía local, el sentido de pertenencia y enriquecer el atractivo turístico de la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Figura 16 *Preferencia de establecimiento (Restaurantes y cafeterías)*

¿Qué espacio prefiere para consumir comida típica durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Restaurantes_y_cafeterías)

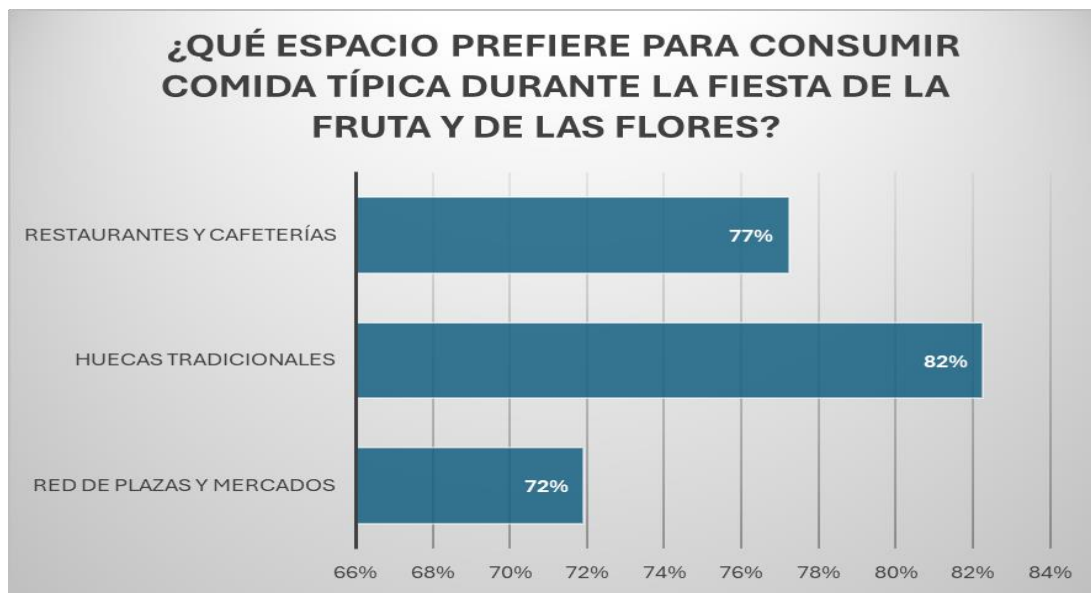


Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

En cuanto a los restaurante y cafeterías según el gráfico el 65,51% de los encuestados prefieren consumir comida típica en la Fiesta de la Fruta y de las Flores lo que indica una importante inclinación hacia estos espacios, sugiriendo que muchos visitantes valoran la comodidad, presentación y ambientación que ofrecen los restaurantes, elementos que enriquecen la experiencia sin dejar de lado la cultura gastronómica, estos resultados destacan que los alimentos típicos no se limita a los espacios tradicionales, sino que también se manifiesta con fuerza en entornos más estructurados.

Figura 17 *Preferencia de establecimiento*



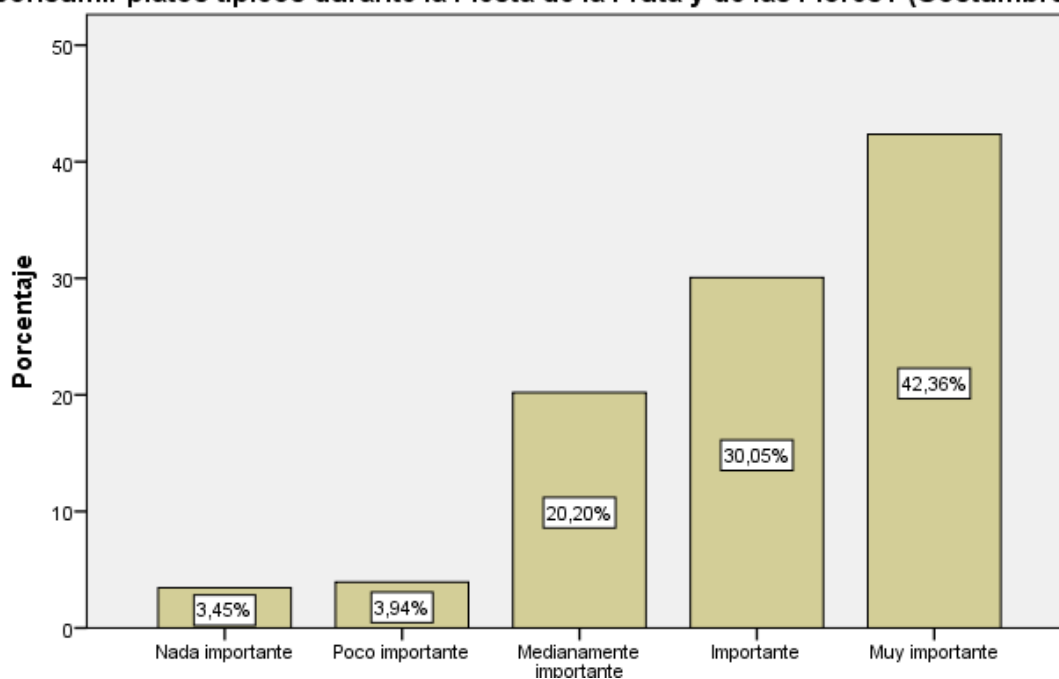
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes de la Fiesta de la Fruta y de las Flores

Análisis

Respecto al espacio que prefieren para consumir la comida típica durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores el 82% de los encuestados mencionan las huecas tradicionales y el 77% optan por restaurantes y cafeterías, estos datos realzan la legitimidad cultural y simbólica de los espacios populares como escenarios donde está el verdadero sabor, historia, memoria y tradición, es fundamental resaltar que la elección del espacio para consumir comida típica está estrechamente ligada al deseo de vivir una experiencia autentica, donde la autenticidad forma parte de la satisfacción del visitante.

Figura 18 Motivación de consumo (Costumbre)

¿Qué tan importante considera cada una de las siguientes motivaciones para consumir platos típicos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Costumbre)



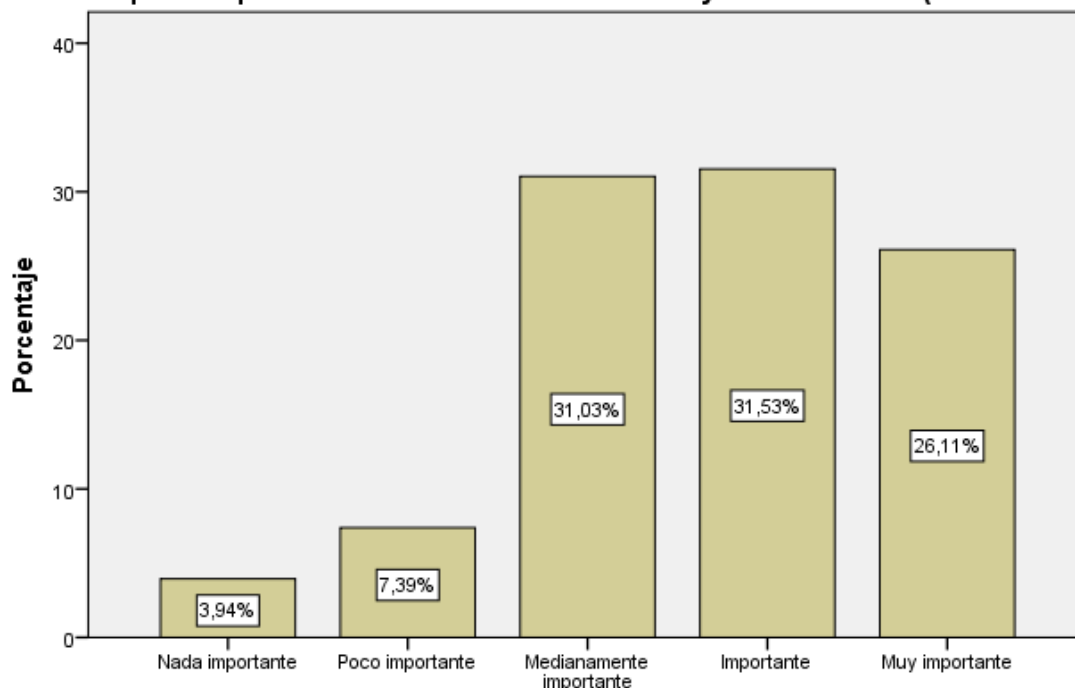
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

El gráfico muestra que el 72,41% de los encuestados considera la costumbre como una motivación importante a la hora de consumir platos típicos, este resultado demuestra que el acto de alimentarse va más allá del simple gusto personal, responde a una práctica repetida que fortalece la identidad colectiva y la memoria familiar, es importante resaltar que estos platos además de satisfacer necesidades nutricionales, representan tradición y cultura en las celebraciones que han sido transmitidas por generaciones, este resultado subraya la importancia de destacar el valor simbólico, pues su consumo habitual refuerza el sentido de comunidad y la transmisión de tradiciones.

Figura 19 Motivación de consumo (Curiosidad)

¿Qué tan importante considera cada una de las siguientes motivaciones para consumir platos típicos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Curiosidad)



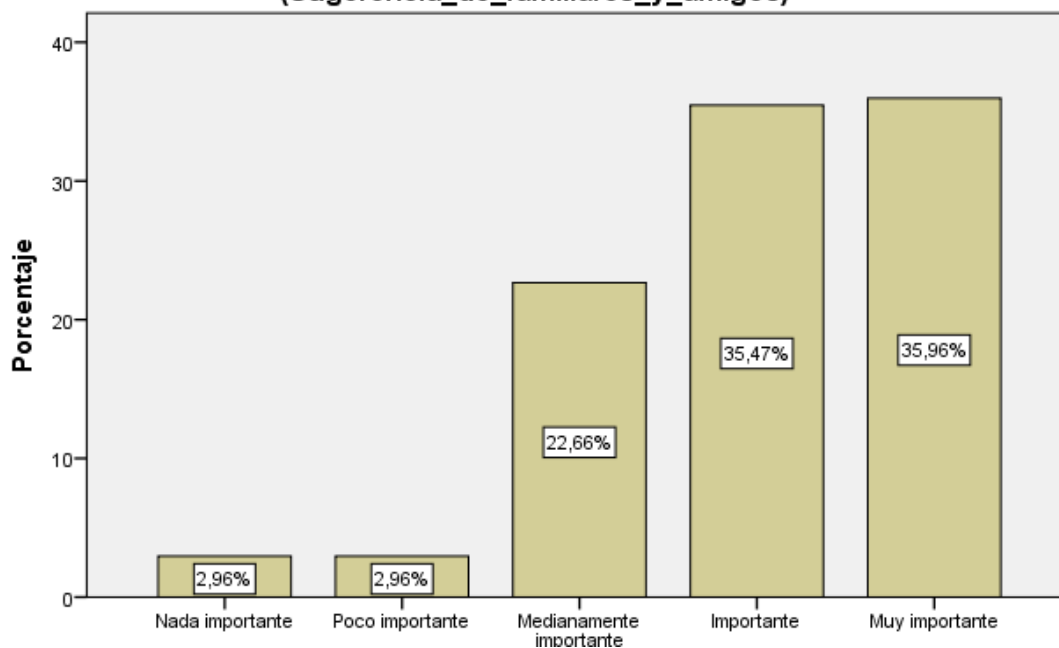
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

La curiosidad es una motivación relevante, aunque no predominante para consumir alimentos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, según el criterio de los encuestados el 57,64% lo consideran importante porque la curiosidad también impulsa a muchas personas a explorar y probar la gastronomía local, el resultado sugiere que en la descripción de los platos típicos se destaquen elementos novedosos, ingredientes que despierten el interés del turista para así contribuir a la difusión de la gastronomía ambateña.

Figura 20 Motivación de consumo (Sugerencia de familiares y amigos)

**¿Qué tan importante considera cada una de las siguientes motivaciones para consumir platos típicos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?
(Sugerencia_de_familiares_y_amigos)**

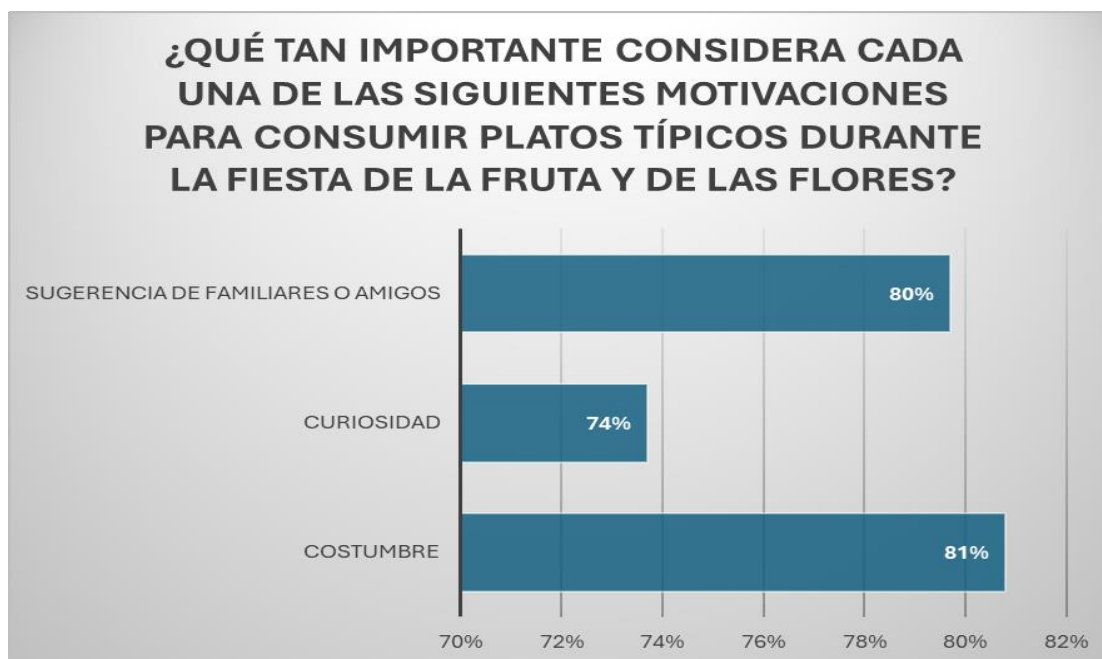


Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

La sugerencia de familiares y amigos es una motivación relevante a la hora de consumir platos típicos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, según el gráfico el 71,43% de los encuestados consideran importante la recomendación cercana porque transmite confianza sobre la elección de estos platillos, mostrando el papel fundamental que juega la influencia social en la elección de la gastronomía, puesto que estas experiencias compartidas fortalecen el deseo de probar y convivir reforzando la transmisión de costumbres y tradiciones, así las decisiones no solo se basan en lo individual, sino que se construye colectivamente, reforzando el sentido de pertenencia.

Figura 21 Motivación de consumo



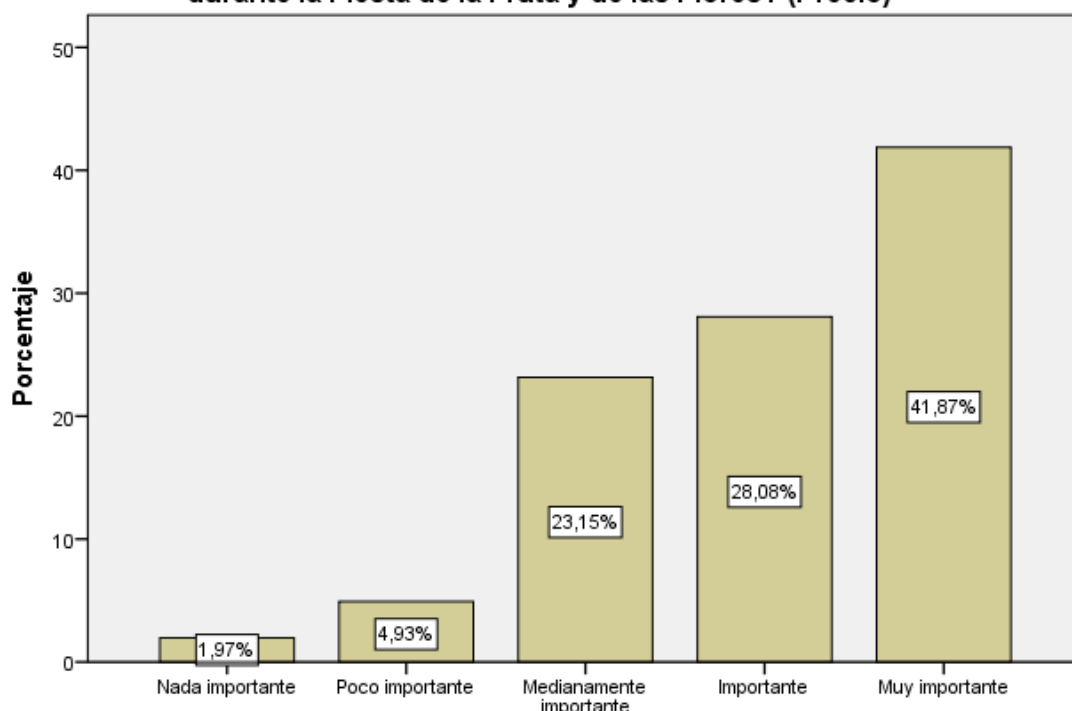
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes de la Fiesta de la Fruta y de las Flores

Análisis

El gráfico evidencia que la costumbre con un 81% es la principal motivación para consumir platos típicos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, seguida por la sugerencia de familiares o amigos con 80%, realzando el arraigo cultural y la vigencia de la tradición oral y familiar como principales medios del consumo de alimentos, además indica que el acto de comer estos platos está profundamente ligado con la identidad, no como algo nuevo que descubrir, sino como algo que se reafirma y se vive año tras año, este patrón de comportamiento refuerza el rol de la comunidad en la transmisión de saberes y el sentido de pertenecía, fortaleciendo la cohesión social y la promoción cultural de Ambato.

Figura 22 Preferencia en la oferta gastronómica (Precio)

¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Precio)



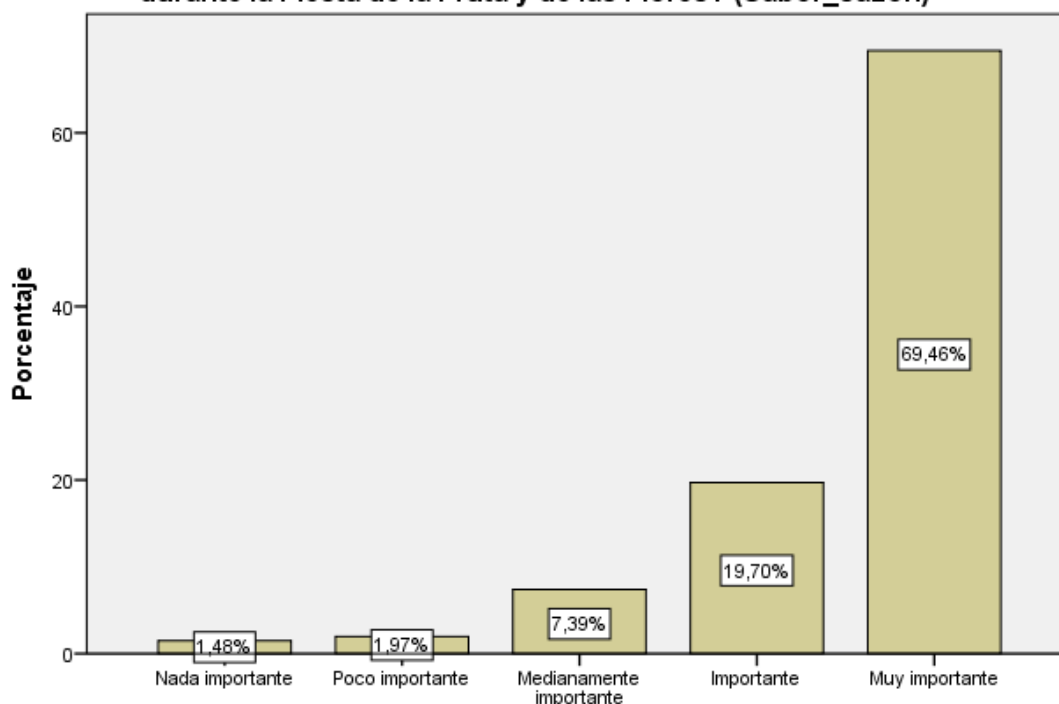
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

En relación al precio de los platos típicos según los visitantes encuestados, el 69,95% considera que es un factor decisivo el acceso económico a la comida local especialmente en la Fiesta de la Fruta y de las Flores, porque un precio adecuado favorece la inclusión de todos los sectores, asegurando que más personas de distintos niveles sociales puedan disfrutar de la gastronomía ambateña, reforzando la necesidad de promover espacios como huecas y ferias donde se ofrecen estos platillos a un valor adecuado manteniendo la calidad y tradición.

Figura 23 *Preferencia en la oferta gastronómica (Sabor-sazón)*

¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Sabor_sazón)



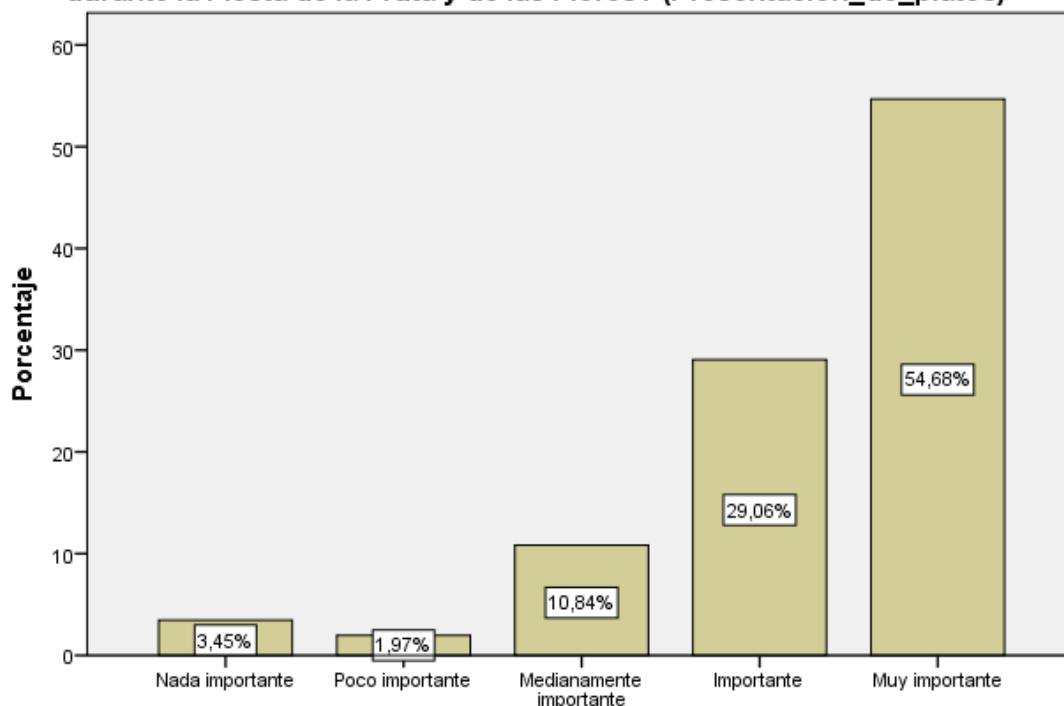
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

El grafico demuestra que el sabor y la sazón son factores determinantes en la elección de la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores con un 89,16% de los encuestados los calificó como muy importante, lo cual resalta que el turista valora profundamente la autenticidad sensorial de los platos típicos basada en ingredientes frescos, técnicas tradicionales y recetas transmitidas oralmente, además, fortalecen y generan conexión con los espacios populares donde se encuentra el verdadero sabor al momento de visitar un destino en las festividades.

Figura 24 *Preferencia en la oferta gastronómica (Presentación de platos)*

¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Presentación_de_platos)



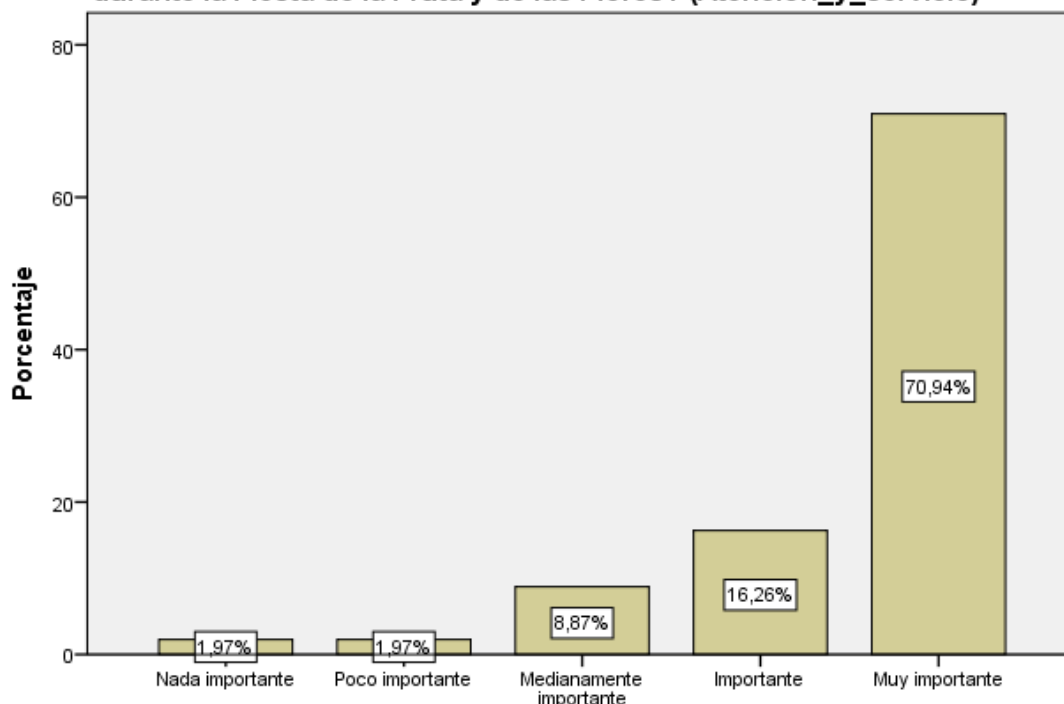
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

A partir del grafico presentado se observa que la presentación de los platos es un aspecto sumamente valorado por los visitantes a la Fiesta de la Fruta y de las Flores, el 83,65% realza que la apariencia visual de la comida local influye directamente en la percepción y satisfacción de los consumidores, es importante resaltar que la presentación puede ser un elemento diferenciador que impulse la promoción de la gastronomía local durante la festividad, por lo que este aspecto debe ser considerado para cualquier estrategia de mejora y así posicionar a la comida típica ambateña como una experiencia integral y memorable.

Figura 25 *Preferencia en la oferta gastronómica (Atención y servicio)*

¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Atención_y_servicio)



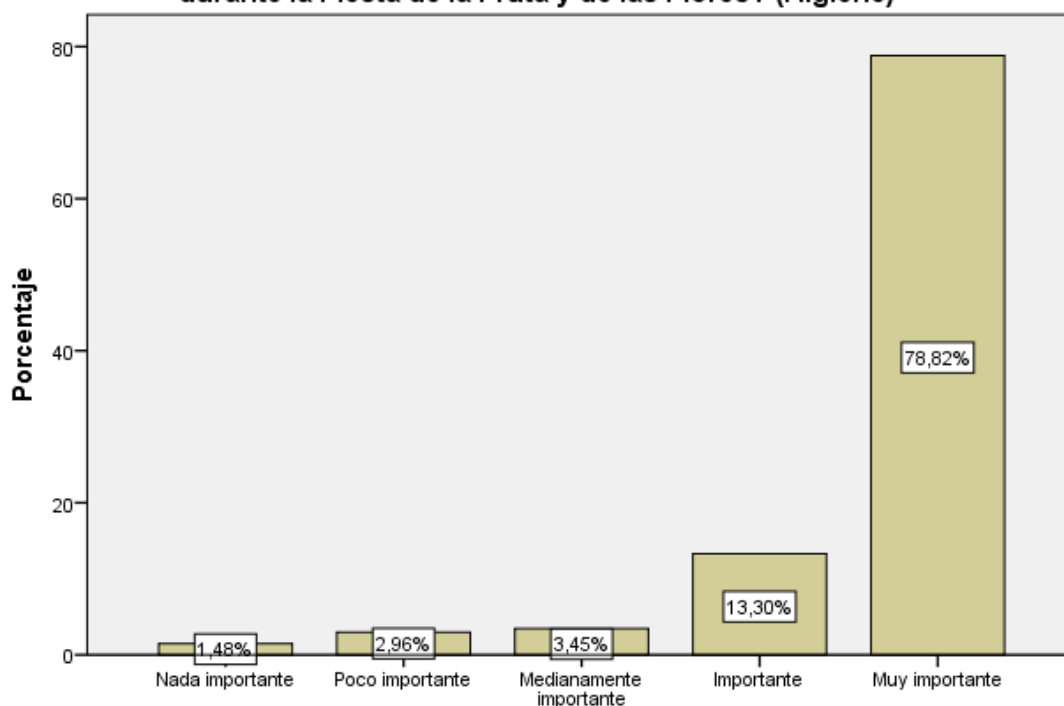
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

El gráfico indica que el 87,20% de los encuestados considera la atención y el servicio como una característica importante al momento de consumir comida local en la Fiesta de la Fruta y de las Flores, lo que refleja una clara expectativa por parte del visitante a una experiencia completa que va más allá del producto, esto resalta que el trato humano, la hospitalidad, la disposición del personal influyen en la satisfacción del turista, una atención cálida y personalizada mejora la experiencia, crea un vínculo y la posibilidad de volver a visitar. Por lo tanto, el buen servicio no es un complemento, sino un componente esencial para fortalecer el turismo.

Figura 26 Preferencia en la oferta gastronómica (Higiene)

¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Higiene)



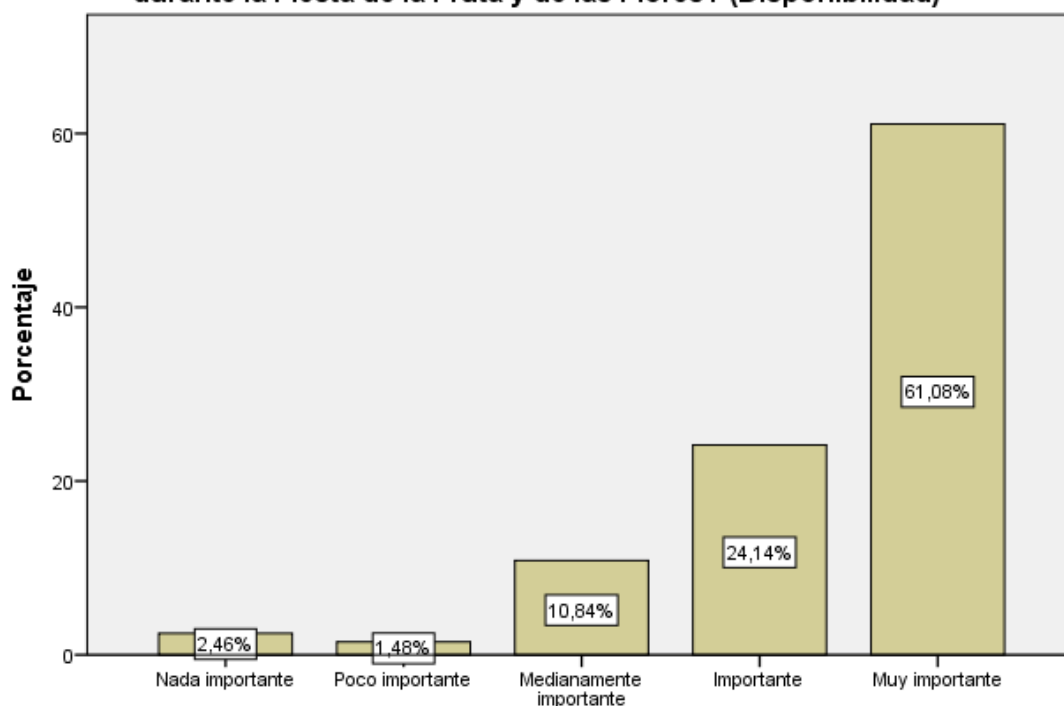
Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

Los encuestados afirman que la higiene es una de las principales características al momento de consumir la comida local en la Fiesta de la Fruta y de las Flores, el 92,12% de los visitantes afirman que la salubridad, la limpieza y el servicio de los platos típicos es un requisito básico, debido a que un lugar limpio influye directamente en la confianza y satisfacción de los consumidores, evitando enfermedades transmitidas por los alimentos, además, impacta la salud, la imagen y reputación de los establecimientos, proporcionando un ambiente seguro y confiable para el disfrute de los alimentos, un ambiente pulcro hace posible la recomendación de los turistas a otras personas motivándolos a regresar y atraer más visitantes, por otro lado, los consumidores asocian la higiene con la calidad y frescura de ingredientes, lo que incrementa el valor percibido de la gastronomía local.

Figura 27 Preferencia en la oferta gastronómica (Disponibilidad)

¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? (Disponibilidad)

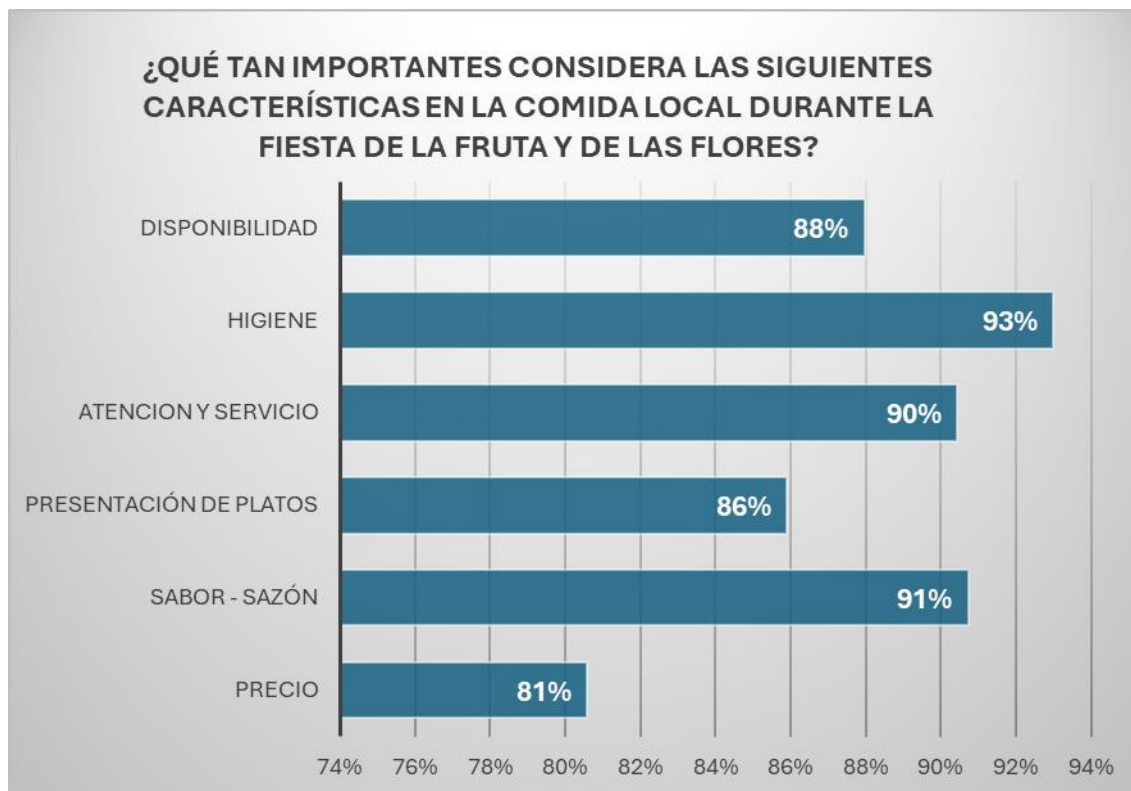


Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

El gráfico muestra que la disponibilidad de la comida local es considerada un aspecto fundamental durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, este dato evidencia que los visitantes esperan encontrar fácilmente los platos típicos en distintos espacios y horarios, en este sentido, la disponibilidad garantiza que la experiencia no este limitado por barreras de ubicación o saturación en los puntos de venta. Además, impulsa la participación de distintos actores, dinamizando la economía y fortaleciendo el sentido de identidad, así, no se trata solo de ofrecer comida, sino, de hacer que la tradición este siempre al alcance del visitante, en cualquier rincón del evento.

Figura 28 *Preferencia en la oferta gastronómica*



Nota: Resultados obtenidos de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Análisis

Según la preferencia gastronómica, los encuestados otorgan gran importancia a diversos factores al momento de consumir la comida local en la Fiesta de la Fruta y de las Flores, siendo la higiene el aspecto más valorado con 93%, seguido del sabor 91% y la atención y servicio con 90%, estos resultados revelan que el visitante busca autenticidad y condiciones que garanticen una experiencia agradable y segura, en cuanto al sabor mencionan el interés por una la comida bien elaborada, que preserve técnicas y recetas tradicionales, la atención y el servicio personalizado fortalecen el vínculo entre el visitante y el lugar visitado, la calidad integral del servicio es importante para atraer y fidelizar al turista.

Discusión (experiencia turística)

De acuerdo con los resultados de la investigación, una gran mayoría de los encuestados considera que la oferta de los platos tradicionales durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores es variada, lo cual refleja una experiencia gastronómica completa. Esta percepción es respaldada por **Menor et al. (2022)**, quienes evaluaron como la gastronomía se posiciona como un componente de la oferta turística, mostrando que los turistas además de buscar saciar su necesidad alimentaria, también desean adquirir nuevos conocimientos y tener contacto directo con la cultura del lugar, las satisfacción se incrementa cuando percibe diversidad, identidad y saberes culinarios en el lugar visitado.

Los encuestados manifiestan la importancia de conservar los ingredientes locales en la preparación de los platos típicos, esto guarda relación con el planteamiento de **Unigarro y Merino (2010)**, quienes destacan que los ingredientes locales tienen un gran valor nutricional y además encarnan prácticas agrícolas, historias, saberes y técnicas transmitidos por generaciones, según los autores, estos productos fortalecen la identidad cultural y el respeto por los ciclos naturales de producción, además, permite sostener la economía local, mejora la calidad de la oferta y enriquece la experiencia.

Los resultados de la encuesta evidencian que la mayoría de los visitantes reconocen la gastronomía local como un reflejo de la identidad cultural de Ambato, lo que coincide con lo planteado por **Cáceres (2024)** el cual sostiene que la gastronomía es una manifestación tangible del patrimonio cultural que permite conservar, transmitir tradiciones, saberes y prácticas ancestrales, también menciona que a través de la comida se construye y reafirma la identidad colectiva, permitiendo a los visitantes experimentar la autenticidad y la cultura, para fortalecer el sentido de pertenencia de un lugar.

3.2 Verificación de hipótesis

Para verificar la hipótesis planteada en el estudio, se aplicó el estadístico Chi-cuadrado de Pearson, una prueba no paramétrica que permite evaluar la relación entre variables, este método permite contrastar si las diferencias observadas se deben al azar o a una relación estadísticamente significativa, comparando las frecuencias observadas con las esperadas bajo la hipótesis nula (**Mendivelso y Rodríguez, 2018**).

Hipótesis

h_1 : La cultura culinaria local SI incide en la experiencia turística durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

h_0 : La cultura culinaria local NO incide en la experiencia turística durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

Tabla 3 Prueba de hipótesis por variables

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	73,481 ^a	16	,000
Razón de verosimilitudes	59,940	16	,000
Asociación lineal por lineal	31,659	1	,000
N de casos válidos	203		

a. 16 casillas (64,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,15.

Nota: Comprobación de chi-cuadrado tomada del programa estadístico IBM SPSS statistics 21

Los resultados obtenidos mediante la aplicación del Chi-cuadrado de Pearson muestran un valor de significancia menor a 0,5 lo que indica que existe una diferencia entre las variables analizadas, por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa, es decir la cultura culinaria SI incide en la experiencia turística de los visitantes en la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- La identificación de la cultura culinaria, a través del uso de las fichas del Atlas de Patrimonio Alimentario, permitió reconocer una variedad de platos tradicionales como el llapingacho, colada morada con empanadas de viento, helados la Catedral y el chocolate ambateño con alto valor cultural y técnicas de preparación ancestrales, los cuales reflejan una herencia de la gastronomía ambateña, ligada estrechamente a la identidad local, esta investigación evidenció que posee un fuerte potencial para fortalecer la oferta turística durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, la autenticidad, la conexión con la memoria colectiva y el uso de productos locales convirtieron a la gastronomía de Ambato en un recurso estratégico para fortalecimiento de turismo cultural en la ciudad.
- Los resultados de la encuesta aplicada a los visitantes durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores revelaron que la experiencia turística se vio enriquecida por la integración de la gastronomía local, donde los aspectos como la higiene, el sabor, la atención personalizada son altamente valorados, la preferencia por consumir platos típicos en espacios populares como huecas y mercados refuerza la autenticidad y el sentido de pertenencia que buscaban los turistas, estas preferencias reflejaron un interés genuino del visitante por vivir una experiencia integral, en la que el alimento se convirtió en una forma de conocer y valorar la cultura ambateña, por lo tanto fue importante integrar la gastronomía en el evento para fortalecer la identidad local y contribuir a fidelizar al turista, mejorando la competitividad del destino.
- Mediante la información obtenida en la investigación y en función de los resultados obtenidos, se diseñó un pasaporte gastronómico digital como una herramienta innovadora para promover la identidad culinaria de Ambato durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, esta propuesta permitió visibilizar once platos típicos como el llapingacho, colada morada con empanadas de viento, helados la Catedral, chocolate ambateño, gallina y pan de Pinllo, helados y cuy

de Ficoa, empanadas de morocho, jugos y batidos, entre otros, integrando elementos visuales, culturales e interactivos.

4.2 Recomendaciones

- Se recomienda al Comité Permanente de la Fiesta de la Fruta y de las Flores desarrollar material audiovisual, que recoja la historia, las técnicas y los significados culturales de los platos tradicionales de Ambato, lo cual facilitaría la conservación y difusión, permitiendo su promoción a nivel local, nacional e internacional, generando así mayor interés por parte de los visitantes.
- Se sugiere al Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua potenciar la conservación y promoción de la cultura culinaria ambateña, establecer colaboraciones entre el sector público, privado y académico, los cuales permitirán coordinar esfuerzos, recursos y conocimientos.
- Se recomienda a los habitantes y actores locales revalorizar la gastronomía ambateña, resaltando platos emblemáticos como el llapingacho y la colada morada con empanadas de viento y los menos difundidos como la tortilla de maíz con tinapá de chocho, y los helados de Ficoa, es fundamental integrarlos de manera activa en las festividades, en especial en la Fiesta de la Fruta y de las Flores, con el fin de preservar, difundir la identidad culinaria y fortalecer el sentido de pertenencia.
- Se sugiere al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipalidad de Ambato fortalecer las políticas en torno al turismo gastronómico, mediante el apoyo a emprendimientos y ferias a través de procesos de capacitación constante sobre la identidad cultural y la calidad de servicio turístico. Además, Se recomienda desarrollar estrategias de marketing que resalten la autenticidad de los platos típicos de Ambato, integrando narrativas que conecten al turismo con su historia y valores culturales.
- Finalmente, se recomienda continuar con el análisis de las percepciones del visitante sobre la cocina ambateña, de modo que se pueda ajustar la oferta a las necesidades actuales del mercado, para así posicionar a la gastronomía en la experiencia turística del cantón.

Propuesta

- **Título de la propuesta**

Pasaporte de sabores: Un viaje por la Fiesta de la Fruta y de las Flores

- **Objetivo de la propuesta**

Diseñar un pasaporte gastronómico digital de los platos típicos ambateños durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores.

- **Justificación**

Luego de haber identificado los platos emblemáticos de la cocina tradicional ambateña y tras haber aplicado encuestas a los visitantes del cantón que degustaron esta oferta culinaria, se evidenció una relación directa entre la cocina tradicional y la experiencia turística. Los resultados reflejan un alto nivel de satisfacción por parte de los turistas, a pesar de que el conocimiento general sobre las técnicas de preparación de estos platos es moderado o limitado.

Frente a esta realidad, se propone generar una herramienta que permita visibilizar el valor cultural de la gastronomía ambateña, fomentando el interés, la curiosidad y el aprendizaje tanto en turistas como en residentes. Este recurso servirá para fortalecer la identidad local, enriquecer la vivencia turística y promover el turismo cultural sostenible.

- **Desarrollo de la Propuesta**

Se realizaron los siguientes pasos para la propuesta del pasaporte gastronómico como una herramienta de fortalecimiento turístico.

Recolección de datos

A través de las fichas del Atlas Alimentario del Ecuador, se levantó la información detallada sobre los productos primarios y elaboraciones tradicionales más representativas de Ambato, las cuales fueron obtenidas por visitas de campo, donde se observó el vínculo entre la gastronomía y las costumbres, estas fichas permitieron analizar no solo los ingredientes, sino también el valor cultural y simbólico de cada plato, su forma de consumo y el contexto intergeneracional de saberes, se evidencio que, aunque muchos de los platos están vigentes, la historia y técnica son poco conocidas por los visitantes, lo cual fue importante para

desarrollar contenidos originales y educativos dentro del pasaporte gastronómico propuesto.

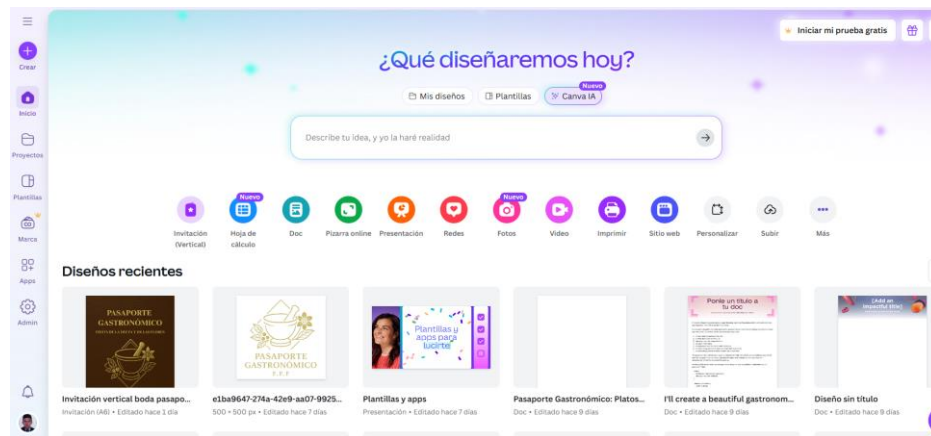
Aspectos relevantes

Durante el proceso se identificaron factores clave que justifican la implementación del pasaporte gastronómico siendo los factores culturales y sociales los que reflejan el valor de la gastronomía ambateña como parte de la experiencia del visitante, uno de los hallazgos fue la fuerte conexión emocional entre los locales y su cocina, la cual se transmite por medio de narrativas, costumbres y por generaciones, se evidenció que los espacios donde se consumen estos alimentos tienen un alto valor simbólico, pues, son considerados lugares de encuentro e intercambio cultural, también se identificó que, durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores, existe una demanda por experiencias culturales y la gastronomía resulta ser uno de los principales canales de conexión emocional, también cumple la función alimentaria, social, cultural y turística, al convertirse en un medio entre locales y visitantes. El pasaporte busca dar valor a estas manifestaciones, potenciando espacios de participación y promoviendo recorridos que integran la historia y el sabor, también reveló que la interacción directa mejora la percepción del destino turístico y propicia una experiencia inmersiva.

Programa utilizado

Para el diseño del pasaporte gastronómico se utilizó la plataforma Canva, debido a su interfaz accesible, versátil, y fácil de usar, esta herramienta permitió organizar los elementos visuales y textuales de forma creativa, sencilla, creando un producto atractivo tanto para el turista nacional como extranjero, se diseñaron portadas, espacios para sellos, mapas de ubicación, datos históricos con ilustraciones llamativas. Esta herramienta permite a los editores jugar con su creatividad dando rienda suelta a su imaginación, lo cual es ideal para elaborar la propuesta.

Figura 29 Programa de edición Canva

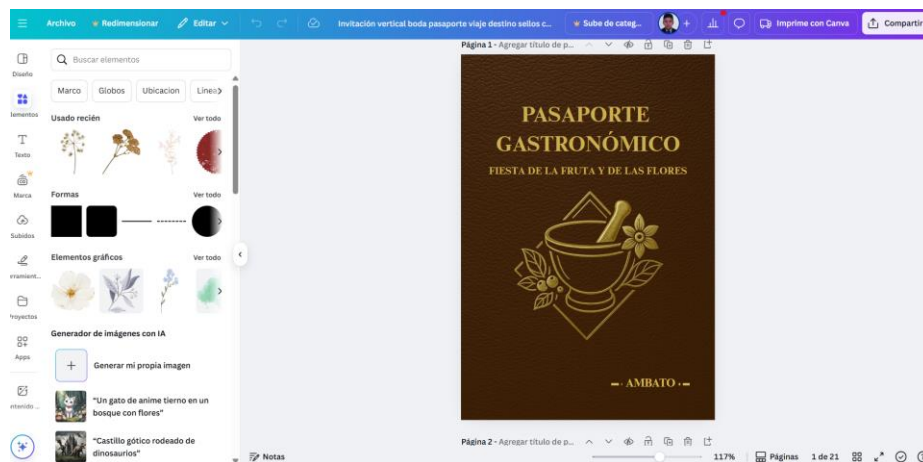


Nota: Captura tomada de la plataforma Canva

Contenido

El pasaporte gastronómico fue estructurado cuidadosamente para cumplir con la función informativa, cultural y promocional, cada página contiene información sintetizada sobre un plato tradicional, acompañada de fotografías, datos curiosos, ubicación sugerida y un espacio para sellar la visita, el diseño contempla una portada con la identidad visual de la Fiesta de la Fruta y de las Flores, instrucciones de uso, mapa de ruta sugerida y elementos gráficos que refuerzan el sentido de pertenencia, se incluye un apartado para los datos del usuario, lo cual lo convierte en un recuerdo personalizable. Además, el pasaporte promueve un recorrido organizado por diversos puntos gastronómicos de Ambato, incentivado el aprendizaje y la interacción directa con la cocina tradicional.

Figura 30 Contenido de la propuesta



Nota: Captura de pantalla del contenido del pasaporte

Pasaporte gastronómico

https://www.canva.com/design/DAGonZsZX8U/DmL2Y7XNwdOiaI2Gi0zY5w/edit?utm_content=DAGonZsZX8U&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton



Boleto dorado



C. MATERIALES DE REFERENCIA

Referencias bibliográficas

- Albán, M. (2023). Reflexión Histórica de la Colada Morada, Tradicional Bebida del Ecuador. *Anthropía*, 20, 127–145.
- Álvarez, M., et Aulet, S. (2021). Análisis del impacto espiritual del turismo religioso en la experiencia turística: El caso del Camino Ignaciano. *ROTUR. Revista de Ocio y Turismo*, 15(2), Article 2. <https://doi.org/10.17979/rotur.2021.15.2.7580>
- Arango, J., Gómez, T., et Gómez, R. (2023). Portadores de tradición e imaginarios gastronómicos del Suroeste de Antioquia. Depositarios de la memoria colectiva regional. *Revista En-contexto*, 11(18), Article 18.
<https://doi.org/10.53995/23463279.1438>
- Arcos, F. (2024). *Manual de montaje de platos enfocados en la gastronomía típica de Ambato*. <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/44631>
- Ardila, A. (2020). (PDF) *Desde la Fogata Ancestral hasta la Cocina Molecular* [Académica]. ResearchGate. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.21700.76166>
- Arias, J., Villasís, M., et Miranda, M. G. (2016). El protocolo de investigación III: La población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2), 201–206.
- Avila, H., Matilla, M., et Mantecón, S. (2020). La entrevista y la encuesta: ¿métodos o técnicas de indagación empírica? *Didasc@lia: Didáctica y Educación*, 11(3), 62–79.
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., et da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312–330.

- Bolzán, R., et Filh, L. M. (2022). Construcción De Conocimiento Sobre La Experiencia Turística: Una Revisión Sistematizada De La Literatura a Partir Del Método Proknow-C. *Turismo - Visão e Ação*, 24(3), 430–448.
- Bringas, N. (2019). Dimensiones Turísticas. *Dimensiones turísticas*, 3(4), 7–8.
- Byrd, M., et Dunn, J. P. (2020). *Cooking through History: A Worldwide Encyclopedia of Food with Menus and Recipes [2 volumes]*. ABC-CLIO.
- Cáceres, M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 8(53), 257–264.
<https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264>
- Calderón, J., Segura, V., Santana, L., et Garcés, B. (2024). Análisis del consumo de la chicha y chaguarmishqui (bebidas fermentadas tradicionales) en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua y los beneficios que presenta en la nutrición y la salud. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 8(53), 230–243. <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp230-243>
- Calles, M., Torres, F., García, K. V., et Toro, F. V. (2025). Las tendencias culinarias en la identidad cultural de la ciudad del Puyo. *Sinergia Académica*, 8(1), Article 1.
<https://doi.org/10.51736/2q8ygb04>
- Carrera, J., Garcia, C., Unigarro, C., et Tapia, E. (2014). *Manual metodológico para la elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”* (p. 72). Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador.
https://scholar.google.com/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=Manual+Metodol%C3%B3gico+para+la+Elaboraci%C3%B3n+del+Atlas+%E2%80%9CPatrimonio+Alimentario%E2%80%9D&btnG=

- Chango, C., Fraiz, J., Armijos, K., et Quezada, P. (2019). Factores culturales vinculados a la parte alimentaria del cantón Yacuambi. *ResearchGate*.
<https://doi.org/10.23919/CISTI.2019.8760754>
- Chávez, L. (2024). *Caracterización gastronómica de las huecas típicas de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua* [Thesis].
<https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/18232>
- Chiriboga, E. (2022). Enfoque del proceso de una experiencia turística en memorable. *INNOVA Research Journal*, 7(3.2), Article 3.2.
<https://doi.org/10.33890/innova.v7.n3.2.2022.2180>
- Contreras, E. (2021). La medición de la calidad del servicio en destinos turísticos: Una revisión desde Colombia. *Innovar*, 31(81), 35–48.
<https://doi.org/10.15446/innovar.v31n81.95571>
- Creswell, J. W. (2014). *A Concise Introduction to Mixed Methods Research*. SAGE Publications.
- Echarri, M. (2021). Turismo comunitario: Del concepto a la gestión. La experiencia ecuatoriana: Community tourism: From concept to management. The ecuadorian experience. *ResearchGate*, 6(8), 1–24.
<https://doi.org/10.21855/ecociencia.86.570>
- Ferreira, B., et Teixeira, D. (2020). Turismo de Base Comunitária, Culinária e Cultura Alimentar: Um estudo de caso no litoral do Paraná. *Caderno Virtual de Turismo*, 20(3). <https://doi.org/10.18472/cvt.20n3.2020.1826>
- Fiallos, B. (2019). El concepto de cultura como fundamento de nuevos valores: Una visión pluralista. *Revista Científica UISRAEL*, 6(3), Article 3.
<https://doi.org/10.35290/rcui.v6n3.2019.129>

- Filipiak, A., Topolska, K., et Florkiewicz, A. (2022). Regional Gastronomy and the Preservation of Culinary Heritage. In J. Hernik, M. Walczycka, E. Sankowski, et B. J. Harris (Curs.), *Cultural Heritage—Possibilities for Land-Centered Societal Development* (pp. 95–112). Springer International Publishing.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-58092-6_7
- Font, M., et Abreu, C. A. (2020). Del recurso atractivo a la experiencia turística. *TURYDES. Turismo y Desarrollo local sostenible*, 29, 64–79.
<https://doi.org/10.51896/TURYDES/WKCZ2156>
- GADM Ambato. (2024). Historia – GAD Municipalidad de Ambato. *Historia*.
<https://ambato.gob.ec/historia/>
- Garcés, G. N. (2022). DISCURSO DE INCORPORACIÓN: BIOGRAFÍA DE AMBATO: 1500 A 1860. *Boletín Academia Nacional de Historia*, 100(207), Article 207.
- García, M., et Moral, M. (2022). Motivación para viajar y satisfacción turística en función de los factores de personalidad. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 20(1), 31–44.
- Gavilanes, E., Córdova, F., Chávez, L., et Carrillo, D. (2024). Análisis de la gastronomía tradicional de Ambato y su contribución al fomento del turismo local. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 11, 14.
<https://doi.org/10.46377/dilemas.v11i3.4248>
- Gil, S., Picazo, P., et Korstanje, M. (2019). La investigación sobre la imagen de los alojamientos turísticos y las dimensiones que la componen: Situación actual y retos de futuro. *Turismo y Sociedad*, 25, 253–271.
<https://doi.org/10.18601/01207555.n25.11>
- Giménez, G. (2021). *Teoría y análisis de la cultura. Volumen I*. ITESO.

- Gómez, Y. (2019). *Manual de etiqueta y protocolo en la mesa*. Arcopress.
https://books.google.es/books?hl=es&lr&id=28W-DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=etiqueta+en+la+mesa+historia&ots=uh7-BhNhRo&sig=G5Mv98rqvsgzyVqYjs_yhKN1PNU&pli=1#v=onepage&q&f=false
- González, I., Vega de la Cruz, L., et Chong, J. (2020). Diseño del esquema de calidad de la experiencia turística en hoteles. *Semestre Económico*, 23(54), 113–128.
<https://doi.org/10.22395/seec.v23n54a6>
- Héau, C. (2020). *Historia y cultura popular a la luz de las representaciones sociales*. 29, 491–497.
- Hernández, A. (2024). *La cocina tradicional y la antropología culinaria, caso de estudio: Pan de Pinllo*. 110.
- Hernández, C., et Carpio, N. (2019). Introducción a los tipos de muestreo. *Alerta*, 2(1), 76–79. <https://doi.org/10.5377/alerta.v2i1.7535>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., et Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación*. McGraw Hill España.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=775008>
- Ibáñez, R., Olmos, E., et Almendarez, M. (2022). Factores que influyen en la disposición para recomendar pueblos mágicos del noroeste mexicano. *Acta universitaria*, 32, 1–19.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2024). Ambato – Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. *Ambato*. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/ambato/>
- Lago, J., et Vallejos, M. (2021). El maíz: Alimento de tradiciones, mitos, y poesía en Costa Rica. *Pensamiento Actual*, 21(37), Article 37.
<https://doi.org/10.15517/pa.v21i37.48938>

- Lesano, V., Monge, J., et Almeida Campaña, I. (2023). Gasto turístico en alimentación y la cocina local del cantón Patate. *Boletín de Coyuntura*, 36, 33–40.
- Maestre, P., Roca, E. R., et Corona, S. B.-G. (2024). Sabor Barranquilla: Un espacio que propicia discusiones promoviendo la cultura culinaria. *Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales*, 8, Article 8.
<https://doi.org/10.53010/AJXH3105>
- Martínez, F. (2024). Gastronomía y hospitalidad: Claves para la satisfacción turística en áreas rurales. *Cuadernos de Turismo*, 54, Article 54.
<https://doi.org/10.6018/turismo.639131>
- Matas, A. (2018). Diseño del formato de escalas tipo Likert: Un estado de la cuestión. *Revista electrónica de investigación educativa*, 20(1), 38–47.
- Mendivelso, F., et Rodríguez, M. (2018). Prueba CHI-cuadrado de independencia aplicada a tablas 2xN. *Revista Médica Sanitas*, 21(2), Article 2.
- Mendonça, M., Mendes, J., Matos, N. D., et Passos, M. (2021). Sentidos, Emoções e Memórias na Experiência Turística: Uma Revisão. *Rosa dos Ventos*, 13(2), 358–563.
- Menor, A., Hidalgo, A., López, T., et Jara, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: El comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*, 23, Article 23.
<https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2020). *Resumen Ejecutivo de los Diagnósticos Territoriales del Sector Agrario*. https://www.agricultura.gob.ec/wp-content/uploads/2020/08/Resumen-Ejecutivo-Diagn%C3%B3sticos-Territoriales-del-Sector-Agrario_14-08-2020-1_compressed.pdf?utm_source=chatgpt.com

- Montalvo, M. (2019). *Rutas alimentarias en base a la identidad de los alimentos: Caso de estudio Ambato. I*. <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/30220>
- Montalvo, M., Viteri, M., Torres, F., et Sánchez, D. (2021). Las rutas alimentarias: Una estrategia turística basada en la identidad gastronómica ambateña. *julio-septiembre*, 4(3), 232–249. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v4i3.1802>
- Mora, V., et Maldonado, C. (2019). El patrimonio cultural inmaterial como recurso para desarrollar el turismo cultural en la provincia de Loja—Ecuador. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologías de Informação*, E24, 434–443.
- Naupas, H., Mejia, E., Trujillo, I., Romero, H., Medina, W., et Novoa, E. (2023). *Metodología de la investigación total: Cuantitativa – Cualitativa y redacción de tesis 6a Edición*. Ediciones de la U.
- Ortega, D. (2023). *¿Cómo investigar en Didáctica de las Ciencias Sociales? Fundamentos metodológicos, técnicas e instrumentos de investigación (1º ed.)*. Octaedro.
- Osorio, R., et Castro, D. (2021). Aproximaciones a una metodología mixta. *ResearchGate*, 13(22), 65–84. <https://doi.org/10.20983/novarua.2021.22.4>
- Paitán, H. Ñ. (2018). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis (5º ed.)*. Ediciones de la U. https://utaedu-my.sharepoint.com/personal/mg_romo_uta_edu_ec/Documents/Libros%20Investigaci%C3%B3n/Metodologia-de-la-inv-cuanti-y-cuali-Humberto-Naupas-Paitan.pdf?CT=1734386305332&OR=ItemsView
- Palacios, A., Viteri, F., et Torres, F. (2024). *Encuesta de la experiencia turística* [Universidad Técnica de Ambato]. [file:///C:/Users/Owner/Downloads/INSTRUMENTO%20EXPERIENCIA%20TUR%C3%8DSTICA%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Owner/Downloads/INSTRUMENTO%20EXPERIENCIA%20TUR%C3%8DSTICA%20(1).pdf)

- Párraga, Y., et Vinueza, M. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*, 7(2), 52–57. <https://doi.org/10.26423/rctu.v7i2.526>
- Pazos, S. (2020). Colada Morada y Pan de Finados en la Sierra del Ecuador. *Grupo Cultural América*.
https://www.researchgate.net/publication/340267115_Colada_Morada_y_Pan_de_Finados_en_la_Sierra_del_Ecuador
- Pilla, R. (2020). *Estudio para la producción artesanal de una bebida gasificada con valor agregado a base de chocolate Ambateño* [bachelorThesis].
<https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/12041>
- Pimienta, J. (2017). *Metodología de la investigación* (3° ed.). Pearson.
- Pinedo, C. (2019). Conciencia ambiental y motivación del turista que visita la provincia de Canta. *Repositorio Institucional - UCV*.
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/47650>
- Remache, K. (2023). *Prestadores de servicios y turismo gastronómico en la parroquia Eloy Alfaro del cantón Latacunga*. 147.
- Reyes, E., Valdés, M., Santacoloma, O., et Fierro, D. (2023). El Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en el Ecuador. *Revista Científica Ciencia y Tecnología*, 23(39), Article 39. <https://doi.org/10.47189/rcct.v23i39.618>
- Rivadeneira, J., Argüello, M., et De La Hoz, A. (2020). Análisis general del spss y su utilidad en la estadística. *E-IDEA Journal of Business Sciences*, 2(4), Article 4.
- Rojas, I. (2011). Elementos Para El Diseño De Técnicas De Investigación: Una Propuesta De Definiciones Y Procedimientos En La Investigación Científica. *Tiempo de Educar*, 12(24), 277–297.

- Rojo, B. (2021). *La innovación de lo clásico: El diseño de experiencias turísticas memorables sensoriales y emocionales como factor de competitividad de destinos*. <http://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/4306200>
- Ruiz, A. (2015). La Observación, Parte I: Una herramienta para la investigación. *OMADO (Objectes i MAterials DOcents)*.
<https://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/67615>
- Salas, P., et Córdova, F. (2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2144>
- Salazar, Y. (2019). El desarrollo cultural, complicidad necesaria. *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 7(1), 88–99.
- Sánchez, A., et Murillo, A. (2021). Enfoques metodológicos en la investigación histórica: Cuantitativa, cualitativa y comparativa. *Debates por la historia*, 9(2), 147–181. <https://doi.org/10.54167/debates-por-la-historia.v9i2.792>
- Santos, S., et Gandara, M. (2019). *Experiência Turística em Destino Histórico no Nordeste Brasileiro sob o Viés de Destino Turístico Inteligente / Touristic Experience in a Historic Destination at Northeast of Brazil under Smart Destination Conception*. 11(2). <https://doi.org/10.18226/21789061.v11i2p435>
- Sgroi, F. (2023). Sustainability and culinary traditions? Understand the role of historical markets in the development of agri-food and local gastronomy from the perspective of behavioral economics. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, 100809. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100809>
- Solares, M., Flores, M. de los Á., Hernández, T., et Gámez, A. (2025). Gastronomía en Tecamachalco, Puebla, México y zona de influencia. *Ciencia Latina Revista*

- Científica Multidisciplinar*, 9(1), Article 1.
https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1.15819
- Solís, D. (2020). Turismo inteligente, innovador, sostenible y accesible. *Revista de Sociología Contemporánea*, 13–19.
<https://doi.org/10.35429/jocs.2020.23.7.13.19>
- Soria, E., et Mariño, J. (2021). Diseño de una experiencia turística para el aprovechamiento de los atractivos en Santiago de Cuba. *Revista cubana de ciencias económicas*, 7(2). <http://www.ekotemas.cu>
- Sosa, M., et Thomé, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: Una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1098>
- Suarez, J., Torres, F., Vaca, C., et Bonilla, J. (2024). La interpretación gastronómica de las leyendas del cantón Ambato. *Sinergia Académica*, 7(Especial 7), Article Especial 7. <https://doi.org/10.51736/zhwqgv27>
- Torres, F., Sánchez, D., López, S., et Romo, M. (2024). *Turismo de experiencia y la cocina tradicional Ambateña*. 9(2), 256–257. <https://doi.org/10.23857/pc.v9i1>
- Triviño, K., Arandia, J., Robles, G., et Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 45–57.
<https://doi.org/10.48204/j.colonciencias.v7n1a5>
- Troitiño, L. (2023). Dimensiones del turismo y sus implicaciones territoriales y paisajísticas. *Revista de Estudios Turísticos*, 224, 167–182.
<https://doi.org/10.61520/et.2242022.21>

- Unigarro, C., et Merino, A. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ministerio de Cultura del Ecuador.
- Urry, J. (1990). *The Tourist Gaze: Leisure and Travel in Contemporary Societies*. Sage Publications.
- Urzola, A. (2020). Metodos inductivo, deductivo y teoría de la pedagogía crítica. *Petroglifos Revista Crítica Transdisciplinar*, 3(1), 36–42.
- Vásquez, N., Mullo, E., et Cajo, M. (2025). El turismo gastronómico como estrategia para el desarrollo sostenible. *Esprint Investigación*, 4, 196–208.
<https://doi.org/10.61347/ei.v4i1.105>
- Velez, C., Machado, O., Tafur, G., et Bustamante, M. (2020). Análisis de la satisfacción del turista con relación a factores tecnológicos y la autogestión de la información. *Información tecnológica*, 31(4), 61–70.
- Vikramaditya, A., Bajpai, N., et Pandey, P. (2023). The role of human emotions in memorable tourism experience and revisit intention. *Tourism & Management Studies*, 19(1), Article 1. <https://doi.org/10.18089/tms.2023.190102>
- Villalva, M., et Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 13, 129–142.
<https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Villamarin, S., Zizumbo, L., et González-Damián, A. (2023). Las experiencias turísticas. Su estudio desde la revisión sistemática de la literatura científica. *ROTUR. Revista de Ocio y Turismo*, 17(2), Article 2.
<https://doi.org/10.17979/rotur.2023.17.2.9481>

Anexos

Anexo A. Carta Compromiso

ANEXO 3

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 15/01/2025

Magister
Ximena Calero
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Yo Cristhian Percy Varela Alarcón en mi calidad de Director de Cultura y Turismo, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "La Cultura Culinaria y la Experiencia Turística en la Fiesta de la Fruta y las Flores" propuesto por el estudiante Alex Henry Chizag Azogue, portador de la Cédula de Ciudadanía 180520656-0, estudiante de la Carrera de Turismo Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Ing. Cristhian Percy Varela Alarcón
1802973352
0986872003
cvarela@ambato.gob.ec



Anexo B. Instrumentos

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común:		
Nombre científico:		
Otros nombres locales:		
Ancestralidad:		
Forma de obtención:		
Descripción:		
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Calendario agro festivo		
Usos gastronómicos		
Propiedades		
Variedades y estado de conservación		

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto:		
Ancestralidad:		
Época de consumo:		
Lugares de consumo:		
Descripción:		
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
Ingredientes	Formas de preparación	
Propiedades		
Estado de conservación		

Encuesta de experiencia turística

La cultura culinaria y la experiencia turística en la Fiesta de la Fruta y de las Flores

Estimado/a participante:

La presente encuesta tiene como finalidad conocer su percepción sobre la cultura culinaria tradicional de Ambato y su relación con la experiencia turística durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores. Sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos y serán tratadas con absoluta confidencialidad. Su participación es de gran valor para el desarrollo de esta investigación.

* Indica que la pregunta es obligatoria

Lea atentamente cada pregunta y responda.

Utilice la siguiente escala de valoración:

1. Totalmente en desacuerdo
 2. En desacuerdo
 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
 4. De acuerdo
 5. Totalmente de acuerdo
-

¿A cuál de las siguientes categorías corresponde su edad? *

- ☐ Entre 18-24
- ☐ Entre 25-34
- ☐ Entre 35-44
- ☐ Entre 45 y 54
- ☐ Mayor de 55
-

Género *

- ☐ Masculino
- ☐ Femenino

MARQUE SEGÚN SU CRITERIO

¿Considera que la gastronomía refleja la identidad cultural de Ambato durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores? *

1 2 3 4 5

Totalmente en desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

¿Cree que los platos tradicionales deben conservar ingredientes locales? *

1 2 3 4 5

Totalmente en desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

¿Considera que la oferta de platos tradicionales en la Fiesta de la Fruta y de las Flores es variada? *

1 2 3 4 5

Totalmente en desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

MARQUE SEGÚN SU PREFERENCIA

¿Qué tipo de comida típica usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores?

COLADA MORADA Y EMPANADAS DE VIENTO *

	1	2	3	4	5	
Menor preferencia	☐	☐	☐	☐	☐	Mayor preferencia

GALLINA DE PINLLO *

	1	2	3	4	5	
Menor preferencia	☐	☐	☐	☐	☐	Mayor preferencia

LLAPINGACHO *

	1	2	3	4	5	
Menor preferencia	☐	☐	☐	☐	☐	Mayor preferencia

TORTILLAS DE MAÍZ CON TINAPA DE CHOCHO *

	1	2	3	4	5	
Menor preferencia	☐	☐	☐	☐	☐	Mayor preferencia

CUY ASADO *

	1	2	3	4	5	
Menor preferencia	☐	☐	☐	☐	☐	Mayor preferencia

HELADOS LA CATEDRAL *

	1	2	3	4	5	
Menor preferencia	☐	☐	☐	☐	☐	Mayor preferencia

¿Qué espacio prefiere para consumir comida típica durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?

MERCADOS *

	1	2	3	4	5	
Menor preferencia	☐	☐	☐	☐	☐	Mayor preferencia

PUESTOS CALLEJEROS *

	1	2	3	4	5	
Menor preferencia	☐	☐	☐	☐	☐	Mayor preferencia

RESTAURANTES *

	1	2	3	4	5	
Menor preferencia	☐	☐	☐	☐	☐	Mayor preferencia

¿Qué tan importante considera cada una de las siguientes motivaciones para consumir platos típicos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?

COSTUMBRE *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

CURIOSIDAD *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

SUGERENCIA DE FAMILIARES O AMIGOS *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?

PRECIO *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

SABOR - SAZÓN *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

PRESENTACIÓN DE PLATOS *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

RAPIDEZ *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

ATENCION Y SERVICIO *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

HIGIENE *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

DISPONIBILIDAD *

	1	2	3	4	5	
Nada importante	☐	☐	☐	☐	☐	Muy importante

Validación del instrumento

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

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

Apreciación.

Realizar las correcciones indicadas.

Observaciones.

Aplicable posterior a los cambios sugeridos.

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

ESCALA				
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. Edad		Mayores		
2. Género		GLBTI.		
3. ¿Considera que la gastronomía refleja la identidad cultural de Ambato durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?	✓			
4. ¿Cree que los platos tradicionales deben conservar ingredientes locales?	✓			
5. ¿Considera que la oferta de platos tradicionales en la Fiesta de la Fruta y de las Flores es variada?	✓			
6. ¿Qué tipo de comida típica usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores?		Príncipe		
7. ¿Qué espacio prefiere para consumir comida típica durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?		casas cafeterías Red Py D.		
8. ¿Qué tan importante considera cada una de las siguientes motivaciones para consumir platos típicos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?	✓			
9. ¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?		Eliminar rapidez.		

Opinión de aplicabilidad:

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

Validado por: Iny. David Medina.

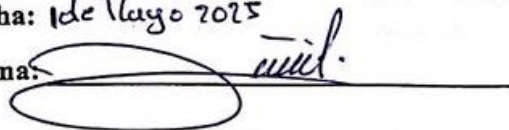
Especialidad del evaluador Ingeniero en Ecoturismo

Lugar de trabajo: GDD Municipalidad de Ambato

Cargo que desempeña: Técnico de Turismo

Fecha: 1 de Mayo 2025

Firma:



INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

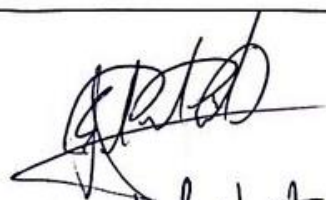
CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento		/		
Calidad de redacción de los ítems		/		
Pertinencia de las variables con los indicadores		/		
Relevancia del contenido		/	/	
Factibilidad de aplicación			/	

Apreciación.

No entendí al principio hay q' reestructurar y hacer las correcciones

Observaciones.

Se debe colocar correctamente y en orden las preguntas ya q' las preguntas son muy dispersas


 Jefe de turismo
 Jueves 1 de mayo
 Lic. Esteban Aguilar Mg

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

ESCALA				Observaciones
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	
1. Edad				Rango
2. Género				
3. ¿Considera que la gastronomía refleja la identidad cultural de Ambato durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?		/		Local Nacional y gastronomía
4. ¿Cree que los platos tradicionales deben conservar ingredientes locales?		/		de donde
5. ¿Considera que la oferta de platos tradicionales en la Fiesta de la Fruta y de las Flores es variada?		/		de donde Barrial donde Parroquial cantones
6. ¿Qué tipo de comida típica usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores?		/		ambateño Paseño etc etc
7. ¿Qué espacio prefiere para consumir comida típica durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?	/			
8. ¿Qué tan importante considera cada una de las siguientes motivaciones para consumir platos típicos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?	/			
9. ¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?	/			

Revisar correctamente las preguntas para que se entienda
la encuesta

Opinión de aplicabilidad:

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

Validado por: Lic. Esteban Páez M.

Especialidad del evaluador: Magister en Turismo

Lugar de trabajo: Unidad de Turismo del Gad M.A.

Cargo que desempeña: Jefe de Turismo

Fecha: 01/ may/ 2023

Firma: 

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

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

Apreciación.

El instrumento mantiene relación con la información que se requiere recabar para la presente investigación. y es necesario reorganizar las categorías de las preguntas.

Observaciones.

Las preguntas sobre edad y género deben agruparse en una primera sección sobre información básica del entrevistado, posteriormente se puede redactar aquellas preguntas que tienen escala de valoración.

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

ESCALA				
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. Edad				
2. Género		X		Medir Diversidades Sex-Género
3. ¿Considera que la gastronomía refleja la identidad cultural de Ambato durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?	/			
4. ¿Cree que los platos tradicionales deben conservar ingredientes locales?	/			
5. ¿Considera que la oferta de platos tradicionales en la Fiesta de la Fruta y de las Flores es variada?	/			
6. ¿Qué tipo de comida típica usted prefiere consumir en la Fiesta de la Fruta y las Flores?	/			
7. ¿Qué espacio prefiere para consumir comida típica durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?	/			
8. ¿Qué tan importante considera cada una de las siguientes motivaciones para consumir platos típicos durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?	/			
9. ¿Qué tan importantes considera las siguientes características en la comida local durante la Fiesta de la Fruta y de las Flores?	/			

Opinión de aplicabilidad:

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

Validado por: Gabriel Borja

Especialidad del evaluador

Lugar de trabajo: GAD Municipalidad de Ambato

Cargo que desempeña: Asistente Técnico de Turismo

Fecha: 11 Mayo 2025

Firma: 

Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario

CARTA DE ENTREGA – RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Ambato, 11 de junio 2025

Yo, Ing. Cristhian Percy Varela Alarcón en calidad de Director de Cultura y Turismo, por medio de la presente hago constar que he recibido el producto desarrollado como parte del trabajo de titulación, **“LA CULTURA CULINARIA Y LA EXPERIENCIA TURÍSTICA EN LA FIESTA DE LA FRUTA Y DE LAS FLORES”** por el estudiante Alex Henry Chizag Azogue con cédula de ciudadanía 180520656-0, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Los detalles del producto son los siguientes:

Nombre del producto: Pasaporte de sabores: Un viaje por la Fiesta de la Fruta y de las Flores

Certifico que el producto ha sido revisado y se encuentra en buen estado. Se considera que el estudiante ha cumplido satisfactoriamente con los requisitos establecidos para la entrega del producto desarrollado en su trabajo de titulación.

Entregado por:



Alex Henry Chizag Azogue
C.I. 1805206560
achizag6560@uta.edu.ec

Recibido por:



Ing. Cristhian Percy Varela Alarcón
C.I. 1802973352
cvarela@ambato.gob.ec



Anexo D. Evidencias

Figura 31 Levantamiento de información de los jugos y batidos



Figura 32 Levantamiento de información empanadas de morocho



Figura 33 Levantamiento de información chocolate ambateño



Figura 34 *Observación de preparación de los helados La Catedral*



Figura 35 *Observación de preparación de las empanadas de de viento*



Figura 36 *Observación de preparación de los Jugos y batidos*



Figura 37 *Observación de preparación de las empanadas de morocho*



Figura 38 *Observación de preparación de las gallinas de Pinllo*



Figura 39 *Observación de preparación del pan de Pinllo*

