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 cocina tradicional y la experiencia turística en el cantón Ambato”

Autor: Kevin Adrián Ramos Aguilar

Tutor: Mg. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero

Ambato-Ecuador

Enero, 2025

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor del proyecto de investigación sobre el tema: "**La cocina tradicional y la experiencia turística en el cantón Ambato**" del estudiante Kevin Adrian Ramos Aguilar, 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 Honorable Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, enero de 2025

EL TUTOR

Firmado electrónicamente por:
DANIEL OSWALDO SANCHEZ GUERRERO

.....

Lcdo. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Mg.

C.C.: 1803236270

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el proyecto de investigación "**La cocina tradicional y la experiencia turística en el cantón Ambato**", como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, enero de 2025

EL AUTOR



……

Kevin Adrian Ramos Aguilar

C.C.: 1850017680

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, enero de 2025

EL AUTOR



……

Kevin Adrian Ramos Aguilar
C.C.: 1850017680

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del tribunal examinador aprueban el proyecto de investigación, acerca del tema "**La cocina tradicional y la experiencia turística en el cantón Ambato**" de Kevin Adrian Ramos Aguilar, 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, enero de 2025

Para constancia firman

Firmado electrónicamente por:
CAMILO FRANCISCO TORRES ONATE

Lic. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1803318169

Firmado electrónicamente por:
OSCAR ALBERTO ABRIL FLORES

Lic. Oscar Alberto Abril Flores, Mg.
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1803292620

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a quienes confiaron en mi esfuerzo, mi potencial y mi dedicación. A mi familia, que con palabras de aliento y apoyo constante me impulsaron a superar cada desafío en mi camino al éxito.

A mis amigos, compañeros de vida y de aventuras, que son un apoyo incondicional, me ayudaron a salir de mi zona de confort y descubrir nuevas versiones de mí mismo.

Y, sobre todo, a mi madre, la persona más bondadosa, mi refugio, mi guía y mi mayor inspiración. Por enseñarme a dar siempre lo mejor de mí y recordarme que, aunque el viaje sea difícil, siempre vale la pena seguir. Todo lo que soy y lo que lograré, te lo debo a ti.

Adrian Ramos Aguilar

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi agradecimiento más profundo a quienes han sido parte de todo este proceso, de inicio a fin.

A todas aquellas personas que conocí en esta pequeña aventura de mi vida. Con las que pude formar lazos de amistad, esperando que perdure en el tiempo.

A quienes a pesar de mis gustos y aficiones estuvieron presentes y me brindaron su apoyo y cariño sincero.

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato, institución que me ha permitido cumplir un objetivo más de mi plan de vida. Gracias por darme el privilegio de formar parte de esta gran comunidad de excelencia y compromiso con la educación y la sociedad.

Un agradecimiento especial para los profesores de la carrera de turismo, por su conocimiento impartido, su paciencia y perseverancia para formar profesionales de calidad, aptos para desenvolverse en el mundo real.

Agradezco a Mg. Daniel Sánchez, por ser un excelente guía en el desarrollo de mi proyecto de titulación y un coordinador de carrera a cabalidad. También a Mg. Francisco Torres por su valiosa orientación y paciencia en este proceso de titulación.

ÍNDICE GENERAL

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
ÍNDICE DE TABLAS XI
RESUMEN EJECUTIVO XII
ABSTRACT XIII
CAPÍTULO I 14
MARCO TEÓRICO 14
1.1 Antecedentes investigativos 14
1.2 Objetivos 33
CAPÍTULO II 34
METODOLOGÍA 34
2.1 Materiales 34
2.2 Métodos 35
CAPÍTULO III 44
RESULTADOS Y DISCUSIÓN 44
3.1 Análisis y discusión de los resultados 44
3.2 Verificación de hipótesis 53
CAPÍTULO IV 55
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 55
4.1 Conclusiones 55
4.2 Recomendaciones 56
Propuesta 56
Materiales de referencia 58
Anexos 70
Anexo A. Carta de Compromiso 70
Anexo B. Instrumentos 71
Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario 92
Anexo D. Evidencias 93

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Resultados de la pregunta 1..... 44
Figura 2 Resultados de la pregunta 2..... 45
Figura 3 Resultados de la pregunta 3..... 46
Figura 4 Resultados de la pregunta 4..... 47
Figura 5 Resultados de la pregunta 5..... 48
Figura 6 Resultados de la pregunta 6..... 49
Figura 7 Resultados de la pregunta 7..... 50
Figura 8 Resultados de la pregunta 8..... 51
Figura 9 Resultados de la pregunta 9..... 52
Figura 10 Levantamiento de información..... 93
Figura 11 Levantamiento de información..... 93

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Recursos de la investigación 34
Tabla 2 Estadística de FIabilidad 43
Tabla 3 Hipótesis 53
Tabla 4 Chi cuadrado de Pearson.....54

RESUMEN EJECUTIVO

La cocina tradicional de un destino se consolida como un elemento clave en la experiencia turística, destacándose por su capacidad de satisfacción a los visitantes y fortalecimiento de la identidad cultural. A través de una metodología cuantitativa y un diseño no experimental de tipo transversal, se recolectaron datos mediante una encuesta validada por expertos y evaluadas en el sistema estadístico SPSS, Para asegurar la fiabilidad de los resultados. A través del análisis con el Alfa de Cronbach se aceptó a la hipótesis alternativa como parte de la verificación de hipótesis. Por otro lado, los resultados obtenidos demuestran que la cocina tradicional tiene un impacto significativo en la percepción de la experiencia turística, posicionándose como un elemento clave de la satisfacción del turista. Además de identificar al llapingacho ambateño, la colada morada y empanadas de viento, y las gallinas de Pinllo como los platos emblemáticos más relevantes de la cocina tradicional de Ambato, se percibe a la oferta gastronómica como variada y se percibe un total acuerdo en que existe una conexión directa entre la gastronomía y la cultura local. Sin embargo, el conocimiento acerca de las técnicas de preparación es moderado. Así mismo, las redes sociales se identificaron como el medio más efectivo para promocionar la cocina tradicional y su conexión con la cultura local.

PALABRAS CLAVE: COCINA TRADICIONAL, EXPERIENCIA TURÍSTICA, OFERTA GASTRONÓMICA, IDENTIDAD CULTURAL, PROMOCIÓN GRASTRONÓMICA

ABSTRACT

Traditional cuisine of a destination is established as a key element in the tourist experience, standing out for its ability to satisfy visitors and strengthen cultural identity. Using a quantitative methodology and a non-experimental cross-sectional design, data was collected through a survey validated by experts and evaluated in the SPSS statistical system to ensure the reliability of the results. Through analysis using Cronbach's Alpha, the alternative hypothesis was accepted as part of the hypothesis verification process. The results demonstrate that traditional cuisine has a significant impact on the perception of the tourist experience, positioning itself as a key element in visitor satisfaction. Furthermore, the llapingacho from Ambato, colada morada, empanadas de viento, and Pinllo hens were identified as the most relevant emblematic dishes of Ambato's traditional cuisine. The gastronomic offer is perceived as varied, and there is unanimous agreement that there is a direct connection between gastronomy and local culture. However, knowledge about preparation techniques is moderate. Similarly, social media was identified as the most effective channel for promoting traditional cuisine and its connection to local culture.

KEY WORDS: TRADITIONAL CUISINE, TOURIST EXPERIENCE, GASTRONOMIC OFFER, CULTURAL IDENTITY, GASTRONOMIC PROMOTION

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

De acuerdo con **Menor et al. (2022)** en la investigación titulada "Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero". Esta investigación tuvo por objetivo analizar las experiencias que, en el ámbito del turismo gastronómico, tienen los visitantes en un lugar determinado. Se realizó un trabajo de campo sobre una muestra representativa de turistas, con el propósito de conocer la opinión, percepción y motivaciones en relación con la gastronomía local. A partir de la encuesta realizada, se pudo medir el conocimiento del turista sobre los platos típicos del lugar que están visitando y la valoración del grado de satisfacción. La investigación demuestra que los turistas que visitan un destino cultural, además de profundizar su conocimiento sobre el patrimonio, también anhelan adquirir experiencias sensoriales ligadas a la cocina tradicional. La valoración de los turistas hacia la gastronomía contribuye al entendimiento de las características y los elementos diferenciadores que permitan concebir productos que cumplan con las expectativas del turista.

Por su parte, **Rodríguez (2020)** realizó una investigación denominada "Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá". En la cual se identificaron los principales y más representativos eventos de la ciudad y su conexión con la oferta de las actividades turísticas gastronómicas que son capaces de generar experiencias culinarias excepcionales. A través de un análisis cualitativo se toman de referencia los eventos de mayor impacto entre la población y aquellas que se adaptan mejor a las tendencias y necesidades de los consumidores. La investigación demuestra que los eventos culturales permiten diversificar la oferta turística de la localidad. Lo que da como resultado el fortalecimiento de la conexión entre las experiencias gastronómicas y la identidad local. Este aporte teórico permite reconocer que la diversificación de actividades permite una mayor generación de experiencias.

Bonilla (2022) en la investigación denominada "El perfil del consumidor y la experiencia gastronómica en Quillán". Tuvo como objetivo analizar el perfil del consumidor y la experiencia gastronómica adquirida. El estudio se realizó a través de la recolección de datos de una muestra de turistas que han visitado el lugar mediante una encuesta que permite medir las percepciones y preferencias del turista. Los resultados que se obtuvieron demuestran que la experiencia gastronómica está determinada por la calidad de los servicios y el producto que se oferta. Así, mediante esta investigación se logró obtener una visión integral sobre la influencia que tiene la percepción y demanda de los turistas sobre la promoción del producto turístico. El autor aporta con preguntas que son determinantes para medir el nivel de satisfacción de los consumidores.

En el estudio realizado por **Ramos et al. (2024)** titulado "Sabores y sensaciones: análisis de la experiencia gastronómica de los turistas y su relación con el perfil sociodemográfico". El principal análisis que se realizó estuvo basado en la experiencia gastronómica de los consumidores frente a los productos culinarios locales a través de una encuesta en la que se midió el nivel de satisfacción en varias dimensiones. Cada una de las dimensiones, que fueron: atmósfera, sensorial y autenticidad, evidenciaron una diferenciación estadística significativa siendo los rasgos sociodemográficos los elementos determinantes. Dando como resultado el desarrollo de estrategias promocionales que permitan mejorar la oferta culinaria de los diversos destinos turísticos.

En base a la investigación realizada por **Inga et al. (2021)** "Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar" se analizó la relación que existe entre los saberes culinarios tradicionales y el turismo gastronómico tomando como referencia a los conocimientos, cultura e identidad de quienes conforman la comunidad. Los resultados sirvieron para determinar que los saberes ancestrales en materia de gastronomía son esenciales para el desarrollo del turismo gastronómico y, que, la transmisión de dichos saberes entre generaciones es elemental para la conservación y revalorización de las tradiciones culinarias.

Acle et al. (2020) a través de la investigación titulada "La gastronomía tradicional

como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México". El objetivo que se propuso para este estudio fue determinar la relación que existe entre la gastronomía tradicional y la oferta turística presente en el espacio geográfico determinado. Se formuló una encuesta sobre una muestra de turistas que visitaron los establecimientos de comida tradicional. Se evidencia que los atributos que caracterizan a los locales de comida típica están altamente relacionados con la percepción del turista y su demanda. Llegando a la conclusión de que la cocina tradicional es un factor clave de la actividad turística. La investigación aporta con una metodología que puede ser usada en futuras investigaciones que impliquen diversos platillos típicos, pudiendo determinar su impacto en el desarrollo de las actividades turísticas.

Por su lado, **Motta y Holguín (2020)** en la investigación denominada "Fomento de tradición para incentivo del turismo gastronómico de Barichara". El estudio tuvo como objetivo profundizar, en conjunto de las cocineras tradicionales, e identificar cómo la cocina tradicional está relacionada con la identidad de la localidad. Para lo cual, se optó por una investigación de campo que permitió entrevistar a los expertos en cocina tradicional y en base a los conocimientos adquiridos se realizó una encuesta a una muestra de turistas que estaban de visita por la ciudad. Los datos que se obtuvieron evidencian un alto interés del turista en conocer las costumbres y tradiciones culinarias del lugar. En conclusión, el proyecto tendrá como finalidad reconocer la identidad gastronómica de la región a través del reconocimiento del legado culinario tradicional. El aporte de los autores radica en la importancia de medir los conocimientos con los que cuenta el turista acerca de la cocina típica de la localidad.

López et al. (2022) en la investigación llamada "Importancia de la información para el turismo gastronómico: pertinencia de un compendio gastronómico mexiquence". Tuvo como objetivo analizar y revalorizar los conocimientos generados a través de trabajos de titulación relacionados a temáticas relacionadas con la cocina tradicional. A través del estudio documental de dichas investigaciones se procedió a recolectar, organizar, analizar e interpretar los datos. Con base en el procedimiento utilizado se determinó que existen vacíos en términos de un conocimiento más amplio en cómo se puede complementar las actividades turísticas y la cocina tradicional. Se llega a la conclusión de la necesidad de enfatizar en la generación de información y datos sobre

la gastronomía tradicional para un posterior aprovechamiento, apreciación y revalorización. La recolección de los datos son un gran aporte que permite contrastar el compendio de conocimientos sobre la cocina tradicional y su importancia para el desarrollo de las actividades turísticas.

En la investigación realizada por **Cruz (2020)** se hizo una observación de las ofertas turísticas relacionadas al turismo gastronómico local. Se evidenció una escasa promoción en cuanto a este tipo de atracciones, siendo esta escase el punto focal de la investigación, puesto que, se pretendía elaborar una propuesta que permita diversificar la economía y maximizar el desarrollo turístico regional. Se identifica al turismo gastronómico como ente dinamizador del desarrollo local que en conjunto con el turismo cultural optimizan la oferta y demanda de la región.

Teoría, modelo o posición filosófica

La investigación tomó como referencia el modelo de la psicología social para el turismo de **Iso-Ahola (1982)** se centra en estudiar los factores psicológicos de los turistas y cómo estos comportamientos influyen en la motivación para salir de su zona habitual de relajamiento. Estas motivaciones se pueden dar tanto en el ámbito personal, como en el colectivo, beneficiando a ambas partes **(Musselma & Winter, 2023).**

El enfoque de este modelo en la motivación del turista permite tomar en cuenta ambas variables, incluyendo a la cocina tradicional como parte de la oferta turística y analizando las motivaciones internas y externas de los turistas en su preferencia al elegir destinos turísticos con atractivos gastronómicos. Así mismo, estudió cómo las experiencias turísticas que se ofertan pueden satisfacer las necesidades de la demanda.

Desarrollo teórico de la variable independiente

Concepto de cocina tradicional

La cocina tradicional se consolida como un conjunto de saberes, prácticas alimentarias y culinarias que forman parte de la identidad y herencia cultural de los pueblos, siendo

parte de varias costumbres y rituales **(Meléndez & Cañez De la Fuente, 2009)**. La cocina tradicional incluso puede ser el reflejo de la vida social, económica y productiva de la comunidad, pues es una práctica que va de la mano con el estilo de vida de los pobladores.

En palabras de **Sánchez (2023)**, la gastronomía cumple un rol especial dentro de todas las culturas alrededor del mundo. Es la relación que existe entre la comunidad, el territorio y los recursos que hay en él. Siendo la cocina tradicional el que está en la disponibilidad de todos, pero la que menos se reconoce. La gastronomía permite interconectar a los pobladores de una región a través de las texturas, sabores, colores y los sentidos que despiertan su degustación.

Así mismo **Bravo (2020)** expresa que la cocina es un arte que está en constante evolución y trascendencia. Sin embargo, el resguardo de la cocina tradicional como patrimonio simbólico es más que necesario. La gastronomía tradicional va de la mano con la esencia de un pueblo. Estos símbolos se transforman en una muestra de la relación entre la sociedad y su historia, siendo la expresión de las memorias y saberes de su pueblo.

Según la teoría del estructuralismo culinario de **Calude Lévi-Strauss (1964)**, existe una relación cultural profunda entre los alimentos y la cocina. Observando la dieta y prácticas culinarias de los pueblos, su teoría demuestra que la forma en que se preparan y consumen los alimentos tiene un simbolismo significativo, viendo a la alimentación más allá de una necesidad biológica.

Por otro lado, **Jack Goody (1995)** plantea la teoría de la cocina en relación a la estratificación social, donde se ve una notable división entre las clases sociales y cómo la adquisición de alimentos se relaciona con el poder y el nivel económico de la población. Entendiendo que, más allá de los elementos que conforman la cocina tradicional como: las técnicas, el simbolismo y la representatividad de los platillos, la situación económica es un punto determinante en la transmisión de estos conocimientos.

Por su parte **Bourdieu (1979)** en la "Teoría del Habitus" estudia la relación de la cocina tradicional y las jerarquías sociales. Se refleja una clara división de clases a partir de las prácticas culinarias de los individuos. Dando a entender que la cocina tradicional está ligada al poder adquisitivo y los métodos de preparación de la comida.

Cocina tradicional en la comunidad

El patrimonio más importante de la comunidad es la comida, conocida comúnmente como patrimonio culinario. Cumple un papel muy importante dentro de la vida de una persona, siendo incluso motivo del desarrollo y crecimiento del turismo **(Aster et al., 2023)**. Así, la cocina tradicional se vuelve pieza fundamental de la cultura y promotor del desarrollo económico y social.

Concepto patrimonio alimentario

Tal como expresan **Inga et al. (2023)** el patrimonio alimentario es el conjunto de procesos culturales que permiten que la elaboración de un alimento perdure en el tiempo y que su receta sea transmitida de generación en generación como parte de la cotidianidad de un grupo social. Constituyéndose como un legado trascendental y como una representación de la identidad y vida cotidiana de una comunidad a través del vínculo entre el pasado y el presente.

Así mismo, en palabras de **Armijos et al. (2022)** se considera patrimonio alimentario atodo aquel alimento con un significado simbólico, identitario y cultural implícito. No está únicamente relacionado a la elaboración de los alimentos o bebidas tradicionales, sino también a los ingredientes que son utilizados para prepararlos. No obstante, no se pueden catalogar a todos los alimentos como patrimoniales; para llevar esta denominación deben traer consigo un valor cultural y natural con una gran importancia trascendental para la sociedad.

En ese sentido, existe una amplia conexión entre el patrimonio alimentario y el turismo cultural siendo considera de gran valor tanto para el ámbito gastronómico como para el contexto turístico. Esta misma relación puede concebirse como el vínculo entre el

pasado y el presenta de la sociedad, dotando de un legado lleno de costumbres y tradiciones que son el reflejo de su experiencia e historia. Al mismo tiempo, es una referencia de la evolución y transformación de la sociedad a lo largo del tiempo **(Guaraca et al., 2021)**.

Ecuador es un país que posee gran diversidad patrimonial, en historia y culturas. La gastronomía, conformada por los hábitos alimentarios, costumbres y tradiciones, cumple un papel importante en la formación de la identidad gastronómica de los residentes. La complementación de los hábitos con el patrimonio alimentario influye directamente al valor característico de la comida, en donde converge la transmisión de técnicas y conocimientos y se consolida su preservación **(Caicedo, 2022)**.

Cultura y gastronomía

Las costumbres y prácticas gastronómicas que caracterizan a un territorio son el reflejo de la sociedad que lo habita, por ende, son elementos que debemos tomar en cuenta junto con los aspectos socioculturales que son indispensables para comprender cualquier cultura. Es por eso que, la gastronomía y la cultura se encuentran íntimamente relacionadas, llegando al punto de no poder ser comprendidas cuando están separadas una de la otra **(Pérez, 2022)**.

En palabras de **Pineda (2021)**, la cultura gastronómica se expresa de manera tangible para tener un acercamiento a las costumbres de un determinado lugar llegando a convertirse incluso en una de las principales motivaciones al momento de elegir un destino. Además, se evidencia que las prácticas y procesos, incluyendo la obtención de los ingredientes, constituyen elementos determinantes en la definición de la identidad cultural de la población de un determinado lugar.

Tagua (2020) añade que mediante la cultura gastronómica se puede expresar la identidad propia de un destino. Comprende todas aquellas preparaciones culinarias que han sido transmitidas de una generación a otra y se mantienen en vigencia. Esta puede cambiar dependiendo de su uso social, siendo algunos elementos como las creencias,

costumbres y hábitos alimenticios los determinantes de las preferencias de consumo en una región.

El objetivo principal de la cultura gastronómica según **Celas (2022)**. es promover la identidad y cultura culinaria de los pueblos a través de estrategias que permitan preservar las tradiciones gastronómicas. Sabiendo que se consolida como el elemento influyente en la formación identitaria de la sociedad. Además, la interrelación entre la comida, tradición y cultura permite diseñar e implementar una oferta turística mejorada enfocada en brindar al turista una experiencia excepcional.

Identidad cultural

El concepto de identidad cultural surge aproximadamente entre los siglos XVIII y XIX para resaltar el desarrollo de varios estudios que buscan transmitir la importancia del cuidado y rescate de los pueblos indígenas. En ese sentido, se entiende a la identidad cultural como aquellas costumbres, hábitos, tradiciones y estilo de vida que lleva consigo una persona que se desenvuelve en sociedad. A través de la identidad cultural, las personas son capaces de construir un sentido de pertenencia, elemento que es esencial para preservar las características propias de cada región **(Melo, 2020)**.

En palabras de **Arroyo y Ramírez (2021)**, se considera a la identidad cultura como el punto de partida para abordar los orígenes de una comunidad. Es así que, se conceptualiza a la identidad cultural como un elemento diferenciador a nivel social, a través de un sentimiento de pertenencia y reconocimiento de las expresiones culturales que son propias de un determinado lugar y que su práctica consciente incentiva el desarrollo humano.

Tal como menciona **Daza (2020)**, la identidad cultural se interpreta como un proceso que se forma en un ámbito y un contexto determinado. La identidad forma parte integra del desarrollo del autoconocimiento del individuo que presenta en las personas en medio de su desarrollo en sociedad mediante la formación de valores, creencias y modos de convivencia. Además, la identidad se encuentra estrechamente relacionada con los aspectos históricos y a la memoria colectiva de una comunidad.

La identidad cultural abarca varios aspectos que son complementarios con la cultura, el patrimonio tangible e intangible que han sido transmitidos por las generaciones anteriores. Conceptualizar este término no es muy fácil, pues no existe una descripción que detalle de manera definitiva. Sin embargo, esta acepción estará profundamente relacionada a los rasgos y elementos diferenciadores que le brindan singularidad a cada comunidad **(Cely, 2021)**.

Saberes ancestrales gastronómicos

Es importante señalar que los saberes ancestrales engloban varios aspectos incluyendo la medicina, gastronomía, artesanías, lenguas ancestrales, técnicas tradicionales y demás elementos que son esenciales para la preservación y difusión de las formas de convivencia dentro de la sociedad. En otras palabras, son aquellos conocimientos que permiten recordar las costumbres y tradiciones que contribuyen a conservar la conexión y pertenencia hacia los orígenes de la comunidad y, que se transmiten hacia las generaciones presentes y futuras **(Carranza et al., 2021)**.

En palabras de **Zada y Bravo (2022)**, los saberes ancestrales se connotan como aquellos conocimientos, métodos y enseñanzas que perduran en el tiempo y son transmitidos por generaciones. Permite identificar, promover la conservación y el resguardo de la riqueza cultural propias de una comunidad. Siendo la variedad de manifestaciones parte del patrimonio cultural inmaterial y tomando parte fundamental para la conformación de la identidad cultural.

Por su parte **Inga et al. (2021)**, postulan que en la actualidad la manera de alimentarse ha pasado por varios cambios en un proceso de transculturación en el cual los saberes ancestrales han perdido valor e interés, puesto que no se les da la debida relevancia.

Hay que rescatar que los cambios presentes en la evolución de la alimentación no han sido influenciados únicamente por las técnicas de preparación, sino por factores externos como el monocultivo, la industrialización y la globalización. Sin embargo, se tiene muy en cuenta que a medida que la cultura progresa, el sistema alimenticio lo hace de igual manera, denotando allí la íntima relación que guardan los conceptos de

cultura y gastronomía.

La gastronomía como rasgo cultural se consolida como una herramienta del desarrollo local, pasando de ente patrimonial a un factor representativo en la economía de una región **Daza (2023)**. Siendo así, los saberes gastronómicos cumplen un rol determinante pues son un tributo que mantiene viva la tradición de una comunidad y, que sin ella sería imposible preservar la identidad cultural y la trascendencia histórica que, como hemos visto, son esenciales para potenciar el turismo la dinamización económica local.

Simbolismo

La comida se consolida como un elemento que le da identidad cultural y, a su vez, un valor simbólico a la localidad. Siendo la cocina tradicional una atracción que permite establecer vínculos entre lo tradicional y lo vanguardista **(Muñiz & Florek, 2021)**. Tal como expresa **Jonsson (2023)** la gastronomía puede transmitir un significado cultural simbólico en función del género, la clase y la cultura. En ese sentido, la gastronomía es un elemento que puede verse desde varias perspectivas, como transmisor de saberes, desde la identidad cultural, las relaciones entre localidad y extranjero, y la experiencia turística.

Tradiciones orales

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) las tradiciones orales son un conjunto de expresiones que engloba una gran variedad de ‹‹formas habladas›› que forman parte de la identidad cultural y colectiva de una población, utilizados para transmitir los saberes, valores y conocimientos. Estos están ligados a la memoria colectiva y permiten, entre otras cosas, reforzar los vínculos sociales. Es decir que, las tradiciones orales son parte del patrimonio de cada lugar, son un legado ancestral y funcionan como un ente diferenciador que caracteriza a cada cultura **(Marroquín, 2022).**

Por su parte **Hernández Suárez et al. (2022)** definen a las tradiciones orales como

una técnica de enseñanza para el estudio de la tradición, en la que se afirman hechos históricos que no han sido documentos científicamente, pero que permiten la preservación de la identidad cultural. Lo que constituye a este proceso de enseñanza como un eje transversal en el reconocimiento de los saberes y conocimientos ancestrales que pasan de una generación a otra, tomándose como referencia los elementos históricos, la literatura y los patrimonios culturales **(Abd Halim et al., 2021)**.

Las tradiciones orales contribuyen de manera significativa a la transmisión de conocimientos y valores culturales, fortalecen las relaciones interpersonales, el fomento del pensamiento crítico y la pertenencia cultural **(Moreno et al., 2020)**. Siendo así el vehículo transportador de saberes ancestrales que contribuyen a la preservación de la identidad cultural, propia de las comunidades.

Platos tradicionales del cantón Ambato

La guía gastronómica de la provincia de Tungurahua ha recopilado un sinnúmero de platillos tradicionales que son parte de la identidad y costumbres de los tungurahuenses. Se han enlistado varios platillos pertenecientes a la cocina tradicional de los nueve cantones que conforman la provincia.

Llapingacho

El origen de este platillo radica en la cocina de los indígenas Salasakas, la traducción del kichwa al español de la palabra “llapingue” es “aplastado”. El principal ingrediente de este emblemático platillo es la papa, un tubérculo originario de la región andina. El llapingacho ambateño se sirve acompañado de chorizo rojo, huevo frito y hornado en muchas ocasiones.

Cuyes de Ficoa

El cuy es el animal representativo de la cocina tradicional indígena, a pesar de que en las comunidades lo consumen comúnmente en locro o sopa, la tradición ambateña es

consumirlo asado acompañado de papas cocinadas. Este platillo es muy consumido en reuniones sociales importantes como pedidos de mano, bautizos, homenajes y fiestas varias.

Pan de Pinllo

El pan de Pinllo lleva encima más de 200 años de tradición. La receta de su elaboración ha pasado de una generación a otra sin sufrir ningún tipo de modificación. Fue el obispo Pérez de Calama el precursor de esta emblemática receta que se ha mantenido a través de los años.

Colada morada con empanadas de viento

La colada morada es una tradición que se comercializado a lo largo de todo el año, pero que en noviembre consigue una relevancia significativa. Atocha, una parroquia del cantón Ambato, es el referente de esta particular tradición que ha venido transmitiéndose de generación a generación a través de más de 100 años.

Gallinas de Pinllo

Las tradicionales gallinas de Pinllo tienen más de 50 años de tradición y forma parte de la cocina tradicional del cantón Ambato. Al igual que los cuyes, se acompañan por papas cocidas. Sin embargo, lo que caracteriza a esta preparación es la salda de maní que lleva encima y que hace de este un platillo espectacular.

Jugos y batidos

Los jugos y batidos también tienen su lugar dentro de la cocina tradicional del cantón Ambato. La mezcla de más de una fruta en sus preparaciones hace que sean reconocidos a nivel local. Muchas de las preparaciones son conocidas por la creatividad a la hora de mezclar varios ingredientes.

Helados de Ficoa

La variedad de frutas que predomina en el cantón ha sido el principal precursor para la elaboración de los conocidos helados de Ficoa, que con más de 40 años de tradición siguen siendo uno de los postres tradicionales más conocidos.

Chocolate ambateño

El cacao es un fruto originario de América y que con el paso del tiempo se fue apreciando su valor nutritivo hasta llegar a tener el reconocimiento que tiene en la actualidad. En Ambato, el tradicional chocolate ambateño lo realizan las familias de la parroquia Huachi Chico con técnicas ancestrales que se comparten de generación a generación.

Desarrollo teórico de la variable dependiente

Concepto de experiencia turística

Según **Rusu et al. (2023)** la experiencia turística es un elemento integral, que empieza en la planificación del viaje y culmina en los recuerdos posteriores a él. La experiencia es un fenómeno multidimensional, condicionado por factores emocionales, físicos y sociales. Es así, que la experiencia turística abarca múltiples aspectos que repercuten en impresiones negativas y positivas en el visitante que las experimenta.

Para **Sebova et al. (2023)** la experiencia en el turismo se trata de buscar nuevas emociones y sensaciones a través de la actividad turística. Se trata de encontrar nuevas maneras de estar en contacto con la sociedad, la cultura y la naturaleza de un destino. En ese sentido, se hace énfasis en hacer que el visitante adquiera experiencias inolvidables que involucren su participación en actividades turísticas que puedan intensificar sus emociones.

Por su parte **Godovykh (2024)** destaca que la experiencia turística tiene el potencial

de transformar y alterar notablemente los valores y creencias en el comportamiento de los visitantes a través de la interrelación con las diversas culturas y naturaleza de un destino. Estos cambios están principalmente ligados a las experiencias adquiridas, siendo posible un nuevo entendimiento de perspectivas, cosmovisiones y cierto desarrollo personal.

La teoría del placer y escape de **Iso-Ahola (1982)** propone que los visitantes buscan experiencias turísticas que satisfagan su necesidad de salir de la rutina cotidiana y la búsqueda de experiencias placenteras. Por lo que se puede decir que los turistas se ven motivados a encontrar destinos alejados de su zona habitual de relajamiento para sumergirse en travesías que integren aventura, cultura y naturaleza.

Así mismo, en la teoría "Push and Pull" de **Graham (1977)** se establece que la motivación de los turistas proviene de factores internos impulsados por el deseo de salir de la rutina habitual, y se sienten atraídos por circunstancias externas como las características específicas de un destino como su cultura, las atracciones turísticas, el clima, el comportamiento social y su espacio geográfico. Siendo estos últimos los elementos determinantes de la motivación turística.

Por otro lado la teoría del "Ciclo de Vida del Destino Turístico" propuesta por **Butler (1980)**, determina que la experiencia turística que los visitantes adquieren de una atracción turística está directamente influenciada a los cambios que enfrente dicho destino como las transformaciones que sufre a lo largo del tiempo. Esta perspectiva formula que los destinos turísticos pasan por un proceso parecido al ciclo de la vida, en el que existe un descubrimiento, su desarrollo y una posible decadencia o estancamiento que afecta a la calidad de la experiencia del visitante a lo largo del tiempo.

El turismo en Ecuador

El turismo emerge como el motor de desarrollo y pilar económico fundamental de varios países alrededor del mundo. Su impacto trascendental lo ha consolidado como una de las actividades con una gran capacidad para generar divisas e impulsar la

competitividad en el mercado global. Erigiéndose como el camino ideal para el entendimiento mutuo y la cooperación internacional.

Gil et al. (2020) señalan que el sector turístico ha mantenido un ritmo creciente, incluso superando otros sectores económicos, llegando a posicionar a la actividad turística como un referente a nivel mundial. Sin embargo, esto ha ocasionado que se presenten algunos efectos, tanto favorables como perjudiciales en la economía de un destino, que van desde cambios socioculturales hasta medioambientales.

Al igual que en todo el mundo, en Ecuador, la actividad turística ha evolucionado y está en constante crecimiento mostrando cifras positivas, siendo el sector económico de mayor impacto, solo tercero luego de las exportaciones no petroleras. Posicionando a la actividad turística como clave del desarrollo local en el país **Carrera et al. (2020)**. Sin embargo, según **Tobar (2022)** el turismo no ha tenido el impacto que se esperaba, a pesar de la variedad en la oferta turística y el esfuerzo de cada gobierno por impulsar esta actividad, la realidad es que no se han conseguido las metas previstas.

Por otro lado, la creación del Ministerio de Turismo (MINTUR) y la declaración de la Ley Especial de Desarrollo Turístico dieron paso a la emisión de la Ley de Turismo, consolidado como el cuerpo normativo que da todas las facilidades para el desenvolvimiento del turista en el territorio. Partiendo de ese punto y como resultado de los procesos de descentralización que han delegado responsabilidades de promoción y gestión turística a los Gobiernos Autónomos Descentralizados, se establece el Plan Estratégico de Desarrollo para el Turismo Sostenible del Ecuador (PLANDETUR 2020) **(Llugsha, 2021)**.

Turismo gastronómico

Como expresa **Vaca (2022)**, el turismo gastronómico en Ecuador es una actividad relativamente nueva que no ha tenido la oportunidad de ser una modalidad referencial para el desarrollo del turismo. Aun así, la convergencia entre la gastronomía tradicional como parte de la expresión cultural de los pueblos, la consolidad como una actividad de gran importancia para el desarrollo local.

Arias y Pozo (2021) evidencian que la gastronomía está directamente relacionada con el turismo debido a su naturaleza cultural. Sin embargo, los autores expresan que debido a la gran cantidad de conceptos que surgen a partir del turismo gastronómico se dificulta conceptualizar a este fenómeno. En ese sentido, cuando hablamos de un turista que degusta un platillo típico para experimentar los productos locales o conocer la cultura del destino a través del turismo gastronómico, también implica hablar de un turismo cultural que se encuentra implícito.

Por su parte, **Cedeño (2020)** reconoce al turismo gastronómico como una estrategia fundamental para fortalecer los destinos turísticos, gracias a la creciente importancia que adquiere por su funcionalidad en el descubrimiento y comprensión de la cultura culinaria de los lugares que se visita. Siendo de esta manera una herramienta muy utilizada por los turistas excursionistas y pernoctadores para saciar su deseo de experimentar otras culturas a través de su gastronomía.

Es importante destacar el surgimiento de un nuevo perfil de consumidor gastronómico, siendo aquel que busca experiencias, considerando aquella experiencia como elemento esencial en el proceso de adquisición de un servicio **(Marín et al., 2021)**. Generándose así una dualidad entre el turismo y patrimonio gastronómico. Puesto que el turismo representa una actividad económica significativa para la localidad, mientras que el patrimonio gastronómico es usado como un atractivo para los visitantes, que, al convertirse en un producto de consumo, el patrimonio alimentario tiene la capacidad para adaptarse a las preferencias de los visitantes **(Petrucci et al., 2022)**.

Es así como, en palabras de **Junfu (2024)** se describe al turismo gastronómico como una actividad particular del turismo en la cual los viajeros se involucran en una gran variedad de actividades vinculadas con la gastronomía siendo algunas de ellas la degustación, preparación y presentación de los alimentos.

Experiencia del turista gastronómico

La experiencia turística implica asignar un rol determinante a cada componente de la

oferta turística que se distinguen por su contenido cultural y gastronómico y que permiten experiencias participativas y sensoriales durante el viaje. En ese sentido la gastronomía tiene una gran capacidad para impresionar al turista y redireccionar las preferencias de consumo, además, la gastronomía emerge como un medio que permite la diversificar y establecer una identidad diferenciadora **(Dorta & Padrón, 2021)**.

Sin embargo, la tarea de generar una grata experiencia no es tan fácil para los destinos, a pesar de que la gastronomía, como parte de la cultura de las comunidades que se visitan, tiene el potencial necesario para ofrecer al turista una experiencia auténtica. **Gutiérrez et al. (2022)** afirman que fomentar la sostenibilidad y ofertar un producto con valor agregado que sea competitivo, ayuda en la satisfacción de las necesidades de los demandantes.

Como señalan **Luco et al. (2022)**, ver la experiencia gastronómica desde su perspectiva cultural y patrimonial brinda la oportunidad de conocer la autenticidad del territorio, así como los elementos diferenciadores. Además, potenciar la gastronomía implica poner a las comunidades en el centro de atención lo que permite afianzar una experiencia turística más efectiva.

Además, el refuerzo de la autenticidad y las particularidades de una zona que se aprecian a través del contacto directo con la comunidad local establece una relación cercana que le da un valor agregado y enriquece la experiencia turística. Existe una creciente demanda de consumidores que valoran la oportunidad de conocer el origen de los productos, en especial de aquellos que son de origen local y de alta calidad. Asimismo, la cercanía con la localidad facilita una relación auténtica y directa con la cultura local **(Fusté et al., 2020)**. Siendo importante la mejora en el diseño y promoción de los productos turísticos. Para afianzar una experiencia excepcional e impulsar el retorno de los visitantes.

Turismo gastronómico vivencial

En palabras de **Simbaña y Tituaña (2022)** la gastronomía vivencial ofrece la oportunidad de explorar la diversidad gastronómica de una localidad y sumergirse en

ella. A su vez, constituye una forma de preservación y difusión de los conocimientos culinarios ancestrales de la zona, asegurando que no se pierda la cocina tradicional que refleja la identidad cultural de la comunidad. Esta modalidad turística ha sido puesta en práctica a través de rutas gastronómicas vivenciales que le brinda la oportunidad al turista para practicar activamente en la elaboración de los alimentos y una experiencia única e inmersiva.

La motivación del turista para esta modalidad abarca varios aspectos, incluyendo la cultura, la actividad, la salud, la experiencia, la satisfacción, la gestión y el marketing. Convirtiéndose en un factor primordial de la actividad turística en una variedad de perspectivas. Desde la perspectiva del turista, el turismo gastronómico vivencial es, además de una experiencia culinaria, una experiencia cultural que implica un atractivo sensorial **(Nina, 2022)**.

En la actualidad, la cocina se integra como parte fundamental de las actividades turísticas. En ese sentido, **Subia y Yanyachy (2022)** consideran que la gastronomía se puede entender como una forma de turismo cultural que permite conocer los estilos de vida de la comunidad visitada a través de eventos o ferias gastronómicas. Consolidando a la comida como parte central de un nuevo producto turístico, que da la oportunidad de explorar la cultural local mediante una experiencia sensorial.

Dentro de este contexto, de acuerdo con **Chisag (2022)** se resalta la relevancia del patrimonio gastronómico al reconocer la representatividad que adquieren los platos típicos como parte integral de la identidad cultural de la comunidad. Siendo los saberes ancestrales, las técnicas culinarias y los procesos de preparación características que se pueden apreciar y que contribuyen a la autenticidad y singularidad de la tradición gastronómica local.

Satisfacción del turista

La lealtad de los turistas hacia un destino está determinada por el nivel de satisfacción que han obtenido durante su estancia, su interacción con el entorno y la oferta que tiene este hacia el mercado **(Emuy et al., 2024)**. La imagen de un destino turístico juega un

papel muy importante a la hora de captar la atención de los turistas, así mismo, los servicios y actividades que se ofertan deben ser capaces de cumplir con las expectativas de los visitantes para lograr satisfacer cada uno de sus deseos.

En ese sentido, como lo expresan **Jebbouri et al. (2022)** la imagen de un destino tiene una gran influencia en las decisiones y acciones a la hora de elegir un destino. En consecuencia, la imagen de un destino puede ser capaz de determinar el comportamiento de los turistas e influir en su experiencia.

Hamed & Mirhashemi (2019) consideran que la satisfacción de los turistas es uno de los factores determinantes del desarrollo económico de cada destino. Se considera un criterio que permite evaluar la calidad de los servicios prestados. La satisfacción de los turistas se logra a través de una gestión adecuada de los recursos para lograr cumplir las expectativas de los visitantes y lo que se espera con esto es que el turista tenga la predisposición de volver o recomendar el destino a otras personas.

Motivaciones del turista

La motivación es una necesidad intensificada, parte del comportamiento humano. La motivación de viaje por su parte es un estado de deseo de los turistas dividida en motivos socio-psicológicos o culturales **(Esubalew, 2020)**. Usualmente, dentro de los principales motivos que tienen los turistas a la hora de viajar son el salir de su zona de relajamiento, explorar, buscar relaciones interpersonales y descubrir nuevas culturas.

La motivación es parte de las etapas por las que pasan los turistas antes y después del viaje tales como la experiencia, la satisfacción y el valor percibido **(Shakoori & Hosseini, 2019).** Siendo estas variables las que permiten obtener una construcción evaluativa de la calidad de las experiencias turísticas, lo que determina sus motivaciones a la hora de elegir su próximo destino turístico.

Impactos económicos del turismo

En palabras de **Thullah & Abdulai (2021)** el turismo ha contribuido

significativamente a la generación de beneficios sociales y económicos en las comunidades. A través de la generación de empleos, diversificación de las actividades económicas y el desarrollo de las pequeñas y medianas empresas. La industria turística ha tenido impactos positivos y ha generado un sinfín de posibilidades para las comunidades locales. Sin embargo, el continuo crecimiento del turismo también trae consigo mayor responsabilidad frente a los posibles riesgos que se presenten, ya sean políticos, económicos o ambientales **(Simpson, 2024)**.

1.2 Objetivos

Objetivo general

- Analizar la influencia de la cocina tradicional en la experiencia turística de los visitantes del cantón Ambato.

Objetivos específicos

- Distinguir los platos emblemáticos de la cocina tradicional del cantón Ambato.
- Evaluar la influencia de la cocina tradicional en la experiencia turística.
- Identificar un medio de promoción de la cocina tradicional como contribución a la experiencia turística de los visitantes del cantón Ambato.

Para dar cumplimiento al primer objetivo específico se tomó información de la "Guía Gastronómica de Tungurahua" de la autora **López (s. f.)**, fuente que permitió describir los platos tradicionales más representativos del cantón Ambato. Con el propósito de alcanzar el segundo objetivo específico se determinó que la técnica que se usaría sería un cuestionario, para el cual se estableció una muestra considerando que la población objetiva ha visitado y degustado los platos tradicionales del cantón Ambato. El instrumento de recolección de datos fue elaborado con 9 preguntas relacionadas a la experiencia y conocimiento que tuvieron los encuestados. Las opciones de respuesta se plantearon en base al método de calificación de Likert y fue distribuido a través de

la plataforma formularios de Google.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 1

Recursos de la investigación

INSTITUCIONALES	**OBJETIVOS**	**COSTO USD**
Biblioteca institucional	Permite indagar en fuentes de información certeros	$0,00
Google Scholar	Permite obtener información confiable	
HUMANOS	**OBJETIVOS**	**COSTO USD**
Estudiante	Personas que son requeridas en los procesos de la investigación	$0,00
Tutor		$0,00
Evaluadores		$0,00
Entrevistados		$0,00
TECNOLÓGICOS	**OBJETIVOS**	**COSTO USD**
Internet	Recursos fundamentales para la elaboración de la investigación	$24,00
Laptop		$500,00
MATERIALES	**OBJETIVOS**	**COSTO USD**
Carpeta	Materiales necesarios para la recolección datos	$0,40
Esferos		$2,00
Hojas		$4,50
Tabla		$3,00
TOTAL		**$533,90**

Nota. La tabla presenta los recursos necesarios para el desarrollo del trabajo.

2.2 Métodos

Enfoque

Cuantitativo

El enfoque cuantitativo está basado en el positivismo. Su función principal es recolectar información que posteriormente será analizada estadísticamente, con el fin de obtener conclusiones generales a través de la creación de patrones y relaciones entre variables **(Riba, 2019)**.

Se tomó el enfoque cuantitativo para esta investigación porque permite reunir datos acerca de las percepciones de los visitantes y locales del cantón Ambato que serán cuantificados para un análisis estadístico posterior a su obtención. Ambas variables pueden ser medidas de manera cuantitativa, pues, este enfoque permite comprender las dimensiones cuantificables de satisfacción, tendencias y conocimientos, además de la distinción de patrones en el contexto social y cultural.

Método deductivo

A través del método deductivo se parte de un caso en particular hacia una generalidad. Partiendo de una idea abstracta se obtienen los resultados mediante la observación de ejemplos o hipótesis. El método deductivo relaciona la teoría y la observación que sirve para aproximarse a la creación de hipótesis, tomando en cuenta a postulados previamente establecidos para justificar a la variable de estudio **(Palmett, 2020)**.

Se aplicó un método deductivo, puesto que, se abordó al fenómeno a partir de una visión holística de los componentes, hacia los hechos particulares mediante la observación y razonamiento de los conceptos que surgen del fenómeno. Este método aportará en la validación de las hipótesis, producto de la observación e interpretación de resultados.

Diseño

Diseño no experimental transversal

De acuerdo con **Frías y Pascual (2021)**, la investigación no experimental la podemos entender como un estudio de los hechos que ya han sucedido, pues, la investigación que se realiza a través de este diseño se caracteriza porque en él no se manipulan las variables, como normalmente pasa en un diseño de investigación experimental. Se fundamenta en la observación de los hechos en su forma natural para ser analizados posteriormente. El tipo de diseño no experimental depende del fin que se pretende obtener a través de la investigación. En ese sentido, la investigación no experimental transversal es la que focaliza el análisis de las variables en un único y determinado momento con el fin de entender la influencia o interrelación de los hechos en un momento dado.

El uso del diseño no experimental de tipo transversal en esta investigación se utilizó debido a que se estudiaron los datos que fueron recolectados en un momento específico de tiempo, en el cual se obtendrán resultados instantáneos de las condiciones actuales de los fenómenos. Teniendo en cuenta, además, que el presente proyecto de investigación no tuvo ningún tipo de experimento del cual se puedan alcanzar posibles conclusiones.

Alcance

Alcance investigativo

Descriptivo

Como lo expresa **Balestrini (2020)**, el objetivo del estudio descriptivo se fundamenta en aclarar conceptos y establecer referencias para futuras investigaciones. Sirve para describir o caracterizar el fenómeno dentro de un contexto particular. Por cuanto, esta investigación tiene como propósito exponer los hechos que se están estudiando mediante una enumeración detallada de los atributos que permite obtener dos niveles

de análisis. La investigación tuvo un alcance descriptivo porque estuvo orientada en analizar y proponer un medio por el cual se promocione la cocina tradicional del cantón Ambato. Para lo cual, se identificaron aspectos específicos como la satisfacción y percepción de los servicios turísticos que fueron medidos para un análisis efectivo.

Alcance territorial

Ambato

Geografía.

Con una extensión de 102.089,85 hectáreas, la ciudad de Ambato conocida también como San Juan Bautista de Ambato está ubicada en la provincia de Tungurahua. Atravesado por el río Ambato, el cantón se encuentra a una altitud de 2580 msnm y su clima promedio es de 15°C. Limita al norte con la provincia de Cotopaxi, al sur con Chimborazo, al este con algunos cantones de Tungurahua y al oeste con la provincia de Bolívar **(GAD Municipal de Ambato, s/f)**. Para el año 2020 se estimó un número poblacional de 392.000 habitantes **(INEC, 2020)**.

Historia.

Ambato fue fundado por Sebastián de Benalcázar en el año 1535. Después de la guerra independentista y el anexo de Ecuador a lo que fue la Gran Colombia, se crea la actual Provincia de Chimborazo en 1824, en la cual dentro de los límites se encontraba asentado Tungurahua. En 1860 se crea la undécima provincia del país, conocido en ese entonces como Provincia de Ambato, nombre que cambió tiempo después a Tungurahua y, en su lugar se designó a la ciudad capital Ambato **(GAD Municipal de Ambato, s/f)**.

En Ecuador, la provincia de Tungurahua cuenta con más de 200 comunidades indígenas, siendo las que más destacan de entre ellas los Chibuleos, Kisapinchas y Salasakas, mismas que se encuentran ubicadas en Ambato **(Mena, 2022)**.

Cultura y sociedad.

Ambato es una ciudad de cultura, cuna de grandes literarios y académicos tales como Juan Montalvo, Juan León Mera y Juan Benigno Vela, todos, personajes referentes a nivel histórico y cultural. San Juan Bautista de Ambato también es reconocida por ser la ciudad en donde se fundó la primera imprenta, que permitió el impulso del arte literario y el periodismo **(Morocho et al., 2022)**.

Economía.

La actividad comercial en la ciudad de Ambato ha tenido un notable crecimiento en los últimos años, siendo las principales actividades comerciales el comercio, la manufactura y construcción. Este aumento viene dado por la creciente demanda y las empresas comerciales que surgen para satisfacerla. La actividad de mayor crecimiento en la ciudad es la manufactura **(Imbaquingo, 2021)**. Sin embargo, **Castillo et al. (2020)** manifiestan que el desempleo ha generado el incremento del comercio informal, que ha obligado a gran parte de la población a obtener ingresos económicos a través de esta alternativa. La forma de operación es muy simple, siendo esta la razón principal de su acogida.

Población y muestra

Población

En el ámbito investigativo la población se presenta como un pilar fundamental para la obtención de resultados. Es el conjunto de individuos, eventos o elementos que cuentan con características que pueden o no estar relacionadas entre sí y que son objeto de estudio. La población que será utilizada en las investigaciones cualitativas es aquella que contiene una gran cantidad de información y permite obtener información detallada del fenómeno de estudio **(Vizcaíno et al., 2023)**.

Como expresa **Mucha et al. (2020)**, el número de individuos que participen en la investigación es de suma importancia, pues la medición en una muestra excesiva de

participantes incide en el malgaste de los recursos, tanto materia prima como humano. Por esta razón se hace un cálculo para estimar a la población muestral. Es indispensable reconocer que las poblaciones infinitas son poblaciones grandes, mientras que las poblaciones finitas constituyen a un grupo más pequeño.

La población que se tomó en cuenta para la presente investigación son los habitantes y turistas que han visitado el cantón Ambato y han degustado los platos tradicionales de la cocina ambateña.

Muestreo probabilístico al azar

La selección de la muestra es necesaria para hacer confiables los resultados que se obtienen de una investigación, siendo esta elección uno de los procesos que más trabajo supone para los investigadores. La muestra debe ser representativa para el estudio que se está realizando y por tanto se debe analizar y delimitar a la población que será seleccionada. Se pueden distinguir varios tipos de muestreo probabilístico, siendo el aleatorio aquel en el que todos los individuos tienen la misma oportunidad de ser elegidos al azar **(Polo, 2022).**

Al usar este tipo de muestreo podemos asegurar que los datos obtenidos son confiables y abordamos al fenómeno de la investigación desde una vista más totalitaria, pues hay una mayor flexibilidad al momento de recolectar los datos. La muestra seleccionada aleatoriamente permitirá obtener resultados que estarán más apegados con el contexto real en el que se desarrolla el estudio.

Técnicas de muestreo

Estas herramientas investigativas permiten seleccionar una muestra representativa de la población en general, garantizando confiabilidad en la obtención de los resultados. Según **Arrogante** (2021) los participantes que son seleccionados a través de estas técnicas tienen un nivel de probabilidad distinto a cero. El nivel de representatividad de la muestra estará sujeta a la técnica de muestreo empleada, pudiendo ser probabilística o no probabilística.

Aleatorio simple

El muestreo aleatorio simple es una técnica que se utiliza para seleccionar la muestra representativa de la población. Cada uno de los elegidos tuvieron igualdad de oportunidad al ser elegidos **(Rus, 2024)**. Esta técnica es recurrente en las investigaciones cuantitativas como parte del muestreo probabilístico.

La técnica de muestreo aleatorio simple fue utilizada en la variable cocina tradicional, pues seleccionamos una muestra al azar de la población de consumidores de los platos tradicionales de Ambato.

Cálculo de la muestra infinita

Para la presente investigación se tuvo en cuenta que en el cantón Ambato habitan alrededor de 563.532 personas según datos del Censo en Ecuador en 2022, de los cuales se tomó una muestra de:

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

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.05^2}$$

$$n = \frac{3.84 * 0.25}{0.0025}$$

$$n = \frac{0.96}{0.0025}$$

$$n = 384$$

Técnicas

Encuesta

Esta técnica es utilizada muy frecuentemente en el área de las ciencias sociales y que con el paso del tiempo se ha ampliado hacia las investigaciones científicas. Es una herramienta que se realiza a través de cuestionarios orientados a obtener información

sobre opiniones, percepciones y experiencias. La encuesta puede resultar, tanto en datos cuantitativos como cualitativos, centrado en preguntas que siguen un orden lógico, en los que mayormente se obtienen datos numéricos **(Arias, 2020)**.

Se tomó como técnica de investigación a la encuesta debido a su carácter confiable y su utilidad para obtener información detallada. En la elaboración de la encuesta se consideró el modelo de preguntas que se realizó. Además, las preguntas se guiaron en base a las reglas de coherencia y cohesión para que los datos que se obtenidos reflejen honestidad y puntualidad.

Para el desarrollo de la investigación se optó por realizar una encuesta referente a la experiencia turística en el cantón Ambato. Es importante señalar que las preguntas guardan relación con cada uno de los objetivos propuestos para esta investigación.

Escala de Likert

Los encuestados indican su grado de conformidad sobre una afirmación en particular, siendo el formato más usado el que se divide en cinco niveles: 1. Totalmente en desacuerdo, 2. En desacuerdo, 3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo (indeciso o neutral), 4 De acuerdo, 5. Totalmente de acuerdo **(Pimentel, 2010)**.

Los reactivos fueron calificados bajo la escala de Likert para determinar el nivel de satisfacción y conocimiento de las personas que fueron encuestadas. Los ítems de respuestas fueron dispuestos a criterio del investigador. La información obtenida será analizada y contribuirá en la formulación de un medio de promoción de la cocina tradicional para mejorar la experiencia turística en el cantón Ambato.

Instrumentos

Luego de haber determinado el enfoque de la investigación y la técnica que se utilizará en base a la naturaleza de las variables, el instrumento sujeto a la recolección de los datos fue un cuestionario con el cual se reunió la información necesaria para la formulación de las conclusiones investigativas. Esta herramienta proporciona preguntas que generan datos cuantitativos para su análisis estadístico.

Cuestionarios

Como expresa **Sánchez (2022)**, los cuestionarios son un conglomerado de preguntas que permiten medir una o varias variables de estudio dentro de la investigación, pudiendo ser abiertas o cerradas. Esto implica que el investigador formule de manera clara y directa las preguntas, tratando de ser lo más puntual y coherente al momento de hacerlas. Además, debe buscar el canal más adecuado para plantearlas, pudiendo ser a través de internet, por llamadas telefónicas o personalmente con los participantes.

Al tratarse de variables cuantitativas hablamos de un tipo de encuesta en el que los encuestados deberán responder a los cuestionamientos únicamente con las respuestas preestablecidas. Tratando a través de este instrumente ser lo más claros posibles con las preguntadas formuladas, para una óptima obtención de información.

Validación

Para dar validez a los instrumentos, en primer lugar, se tomaron en cuenta a tres expertos en el tema turístico y la influencia de la gastronomía en la experiencia de los visitantes; el docente Carlo Cabanilla, director de la carrera de gastronomía y turismo de la Universidad Regional Autónoma de los Andes (UNIANDES) (validación adjunta en el anexo B), señor Luis Ushiña director del Instituto Artesanal de Chefs Cuissine, (validación adjunta en el anexo B) y Gerardo León director de la escuela de cocina L'escoffier (validación adjunta en el anexo B). Los profesionales en estos temas dieron su aprobación en la elección de las preguntas y la escala de respuestas. Además, es importante recalcar el uso del software SPSS, un programa estadístico para el análisis de los datos, creación de tablas, entre otras funciones, para el cálculo del Alfa de Cronbach. **Rodríguez y Reguant (2020)** resaltan la importancia de su uso, argumentando que es fundamental para garantizar o validar el uso del cuestionario en varios contextos.

Tabla 2

Estadística de fiabilidad

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,721	7

Nota. Fiabilidad del cuestionario

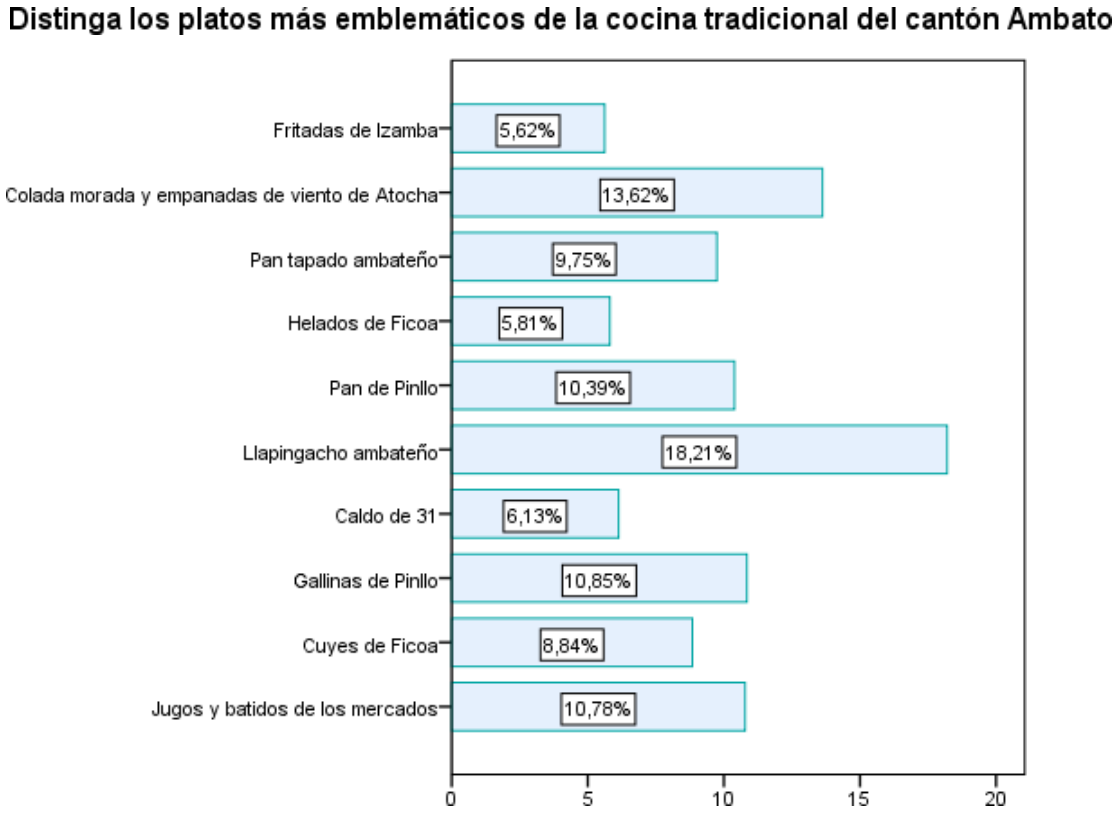
Luego del análisis de fiabilidad se ha determinado que el instrumento de recolección de datos se encuentra en un nivel “aceptable”, pues se encuentra dentro del rango que va de 0,7 a 0,8.

CAPÍTULO III
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Figura 1

Resultados de la pregunta 1

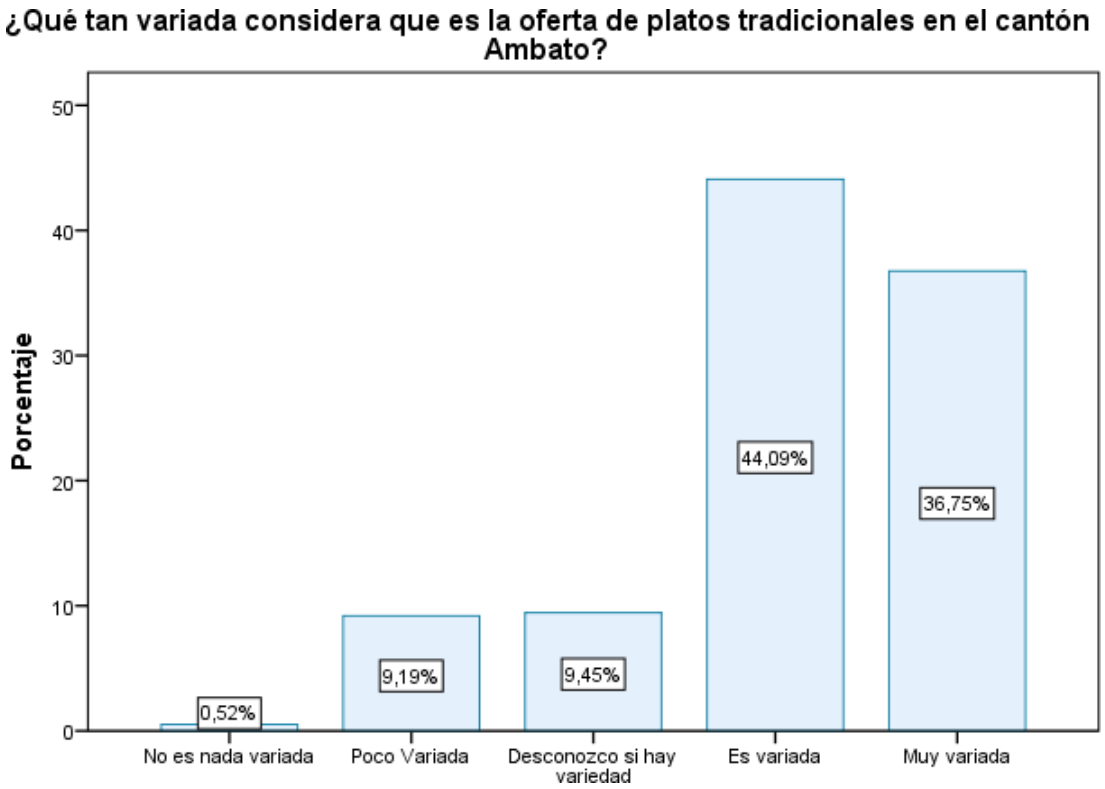


Nota. El gráfico refleja la preferencia de los encuestados por los platillos más representativos del cantón.

El gráfico muestra los porcentajes de preferencia de los platos emblemáticos del cantón Ambato en el que se destaca el llapingacho ambateño con un 18,21 % siendo el más popular debido a su sabor distintivo y su asociación con la identidad gastronómica del cantón. En segundo lugar, con el 13,62 %, se posiciona la colada morada y empanadas de viento de Atocha siendo un reflejo de la conexión entre la gastronomía y las tradiciones locales.

Figura 2

Resultados de la pregunta 2

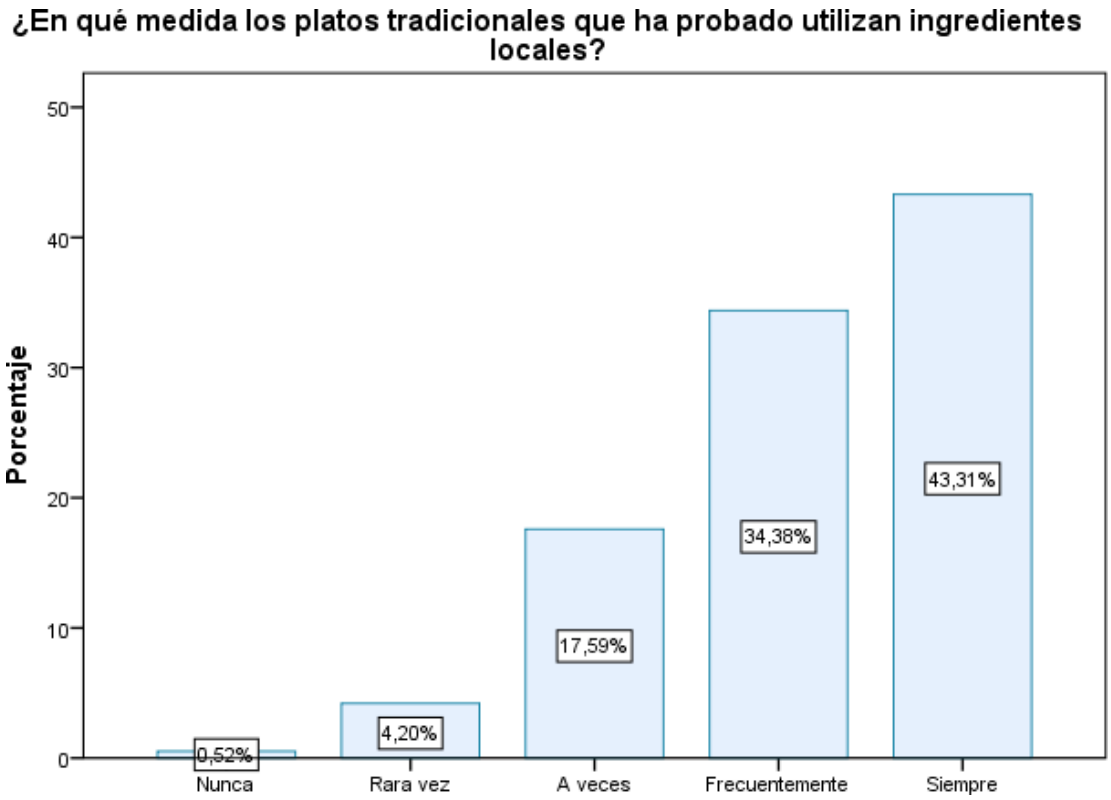


Nota. La figura muestra la percepción de los encuestados sobre la variedad de platos tradicionales que se ofertan el cantón Ambato

Los resultados indican que gran parte de los visitantes del cantón Ambato perciben la oferta de platos tradicionales como “variada”, representado por el 44,09 % de las respuestas. Estos datos evidencian el valor que los turistas le atribuyen a la riqueza gastronómica, posicionándola como elemento clave dentro de los atractivos turísticos del cantón, además, gracias a la gran variedad de productos locales que se utilizan en su elaboración, los platos destacan en la diversidad de sabores.

Figura 3

Resultados de la pregunta 3

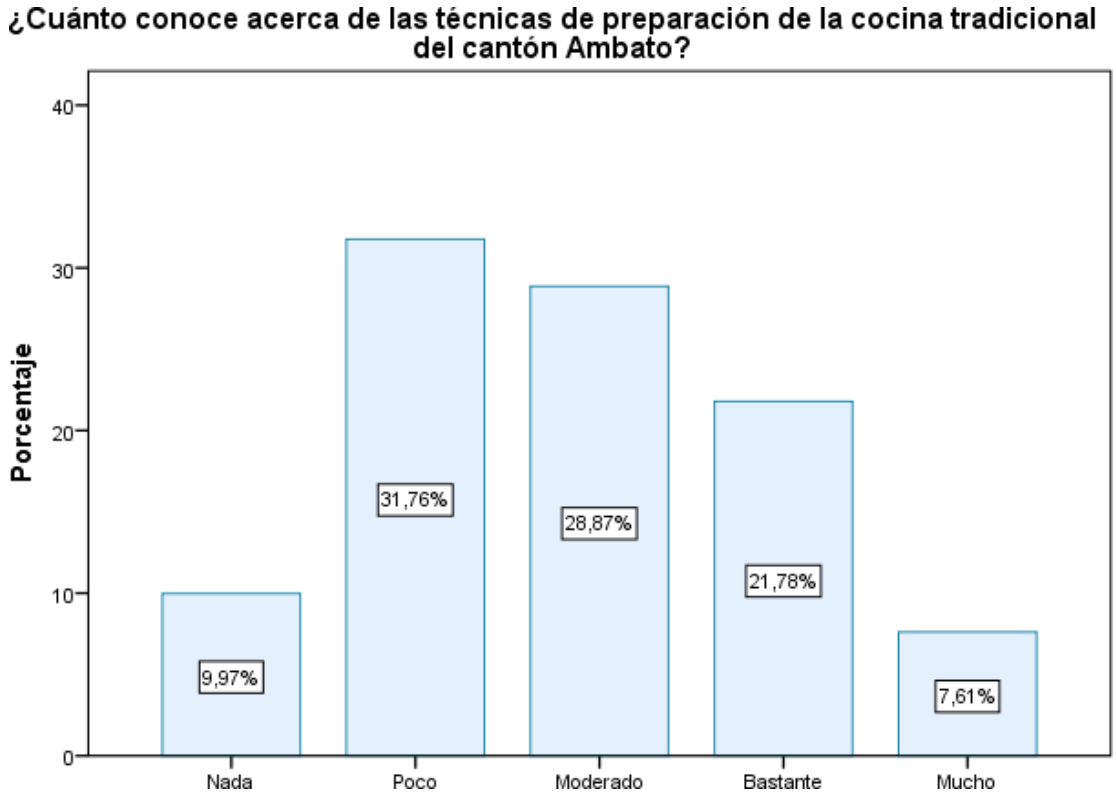


Nota. En el gráfico se puede observar la opinión de los encuestados frente a su percepción en el uso de ingredientes locales en la preparación de los platillos tradicionales

La gran mayoría de los participantes tienen una opinión positiva con respecto al uso de los ingredientes locales, siendo el 43,31 % los que eligieron “siempre”. Este resultado refleja el vínculo entre la cocina tradicional y el uso de los productos locales. Cumplen su papel como elementos diferenciadores y enriquecen la oferta gastronómica con sabores auténticos, pues, los platos emblemáticos de la cocina tradicional se preparan con productos disponibles durante todo el año.

Figura 4

Resultados de la pregunta 4

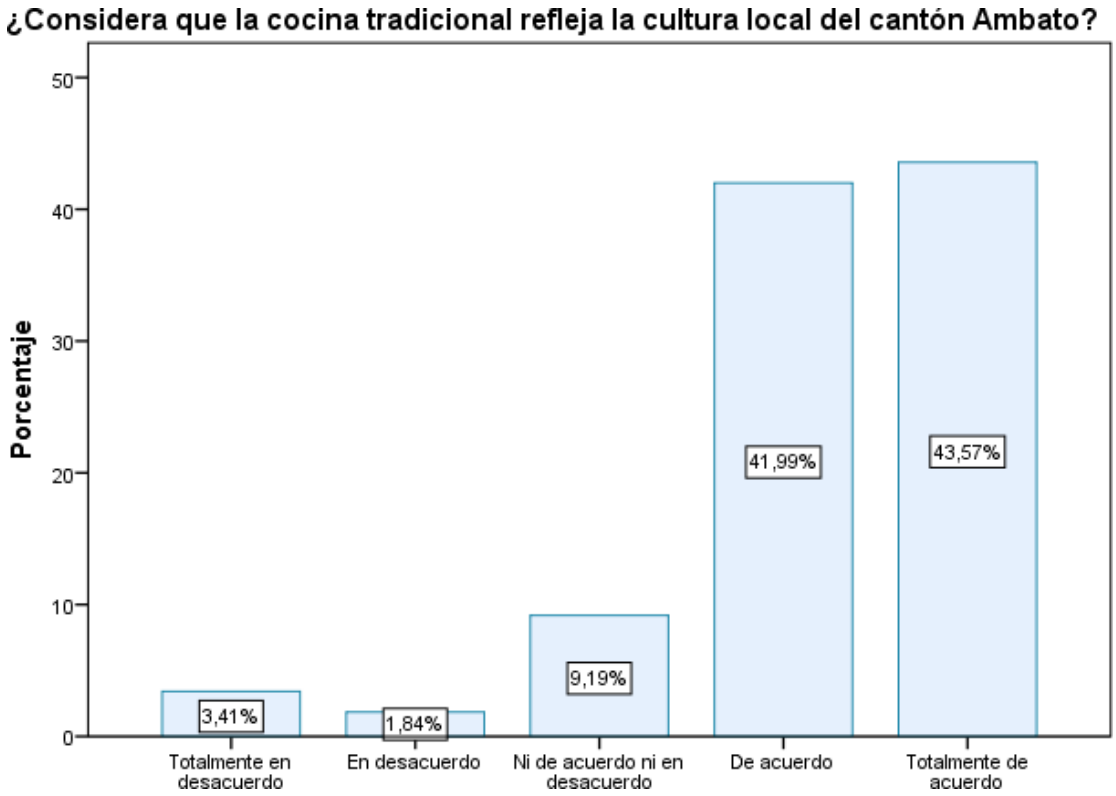


Nota. El gráfico evidencia el grado de conocimiento de los encuestados sobre las técnicas de preparación usadas en la preparación de los platillos tradicionales

Un porcentaje considerable, el 31,76 %, indica el nivel de conocimiento “poco”, mientras que el nivel “moderado” contempla el 28,87 % de los encuestados. Esta tendencia evidencia un leve interés sobre las técnicas de preparación de la cocina tradicional. Es probable que estos niveles de conocimiento se relacionen con la accesibilidad a la información y la transmisión generacional. Estos resultados nos permiten identificar una oportunidad para promover y preservar las técnicas de preparación con estrategias de promoción.

Figura 5

Resultados de la pregunta 5

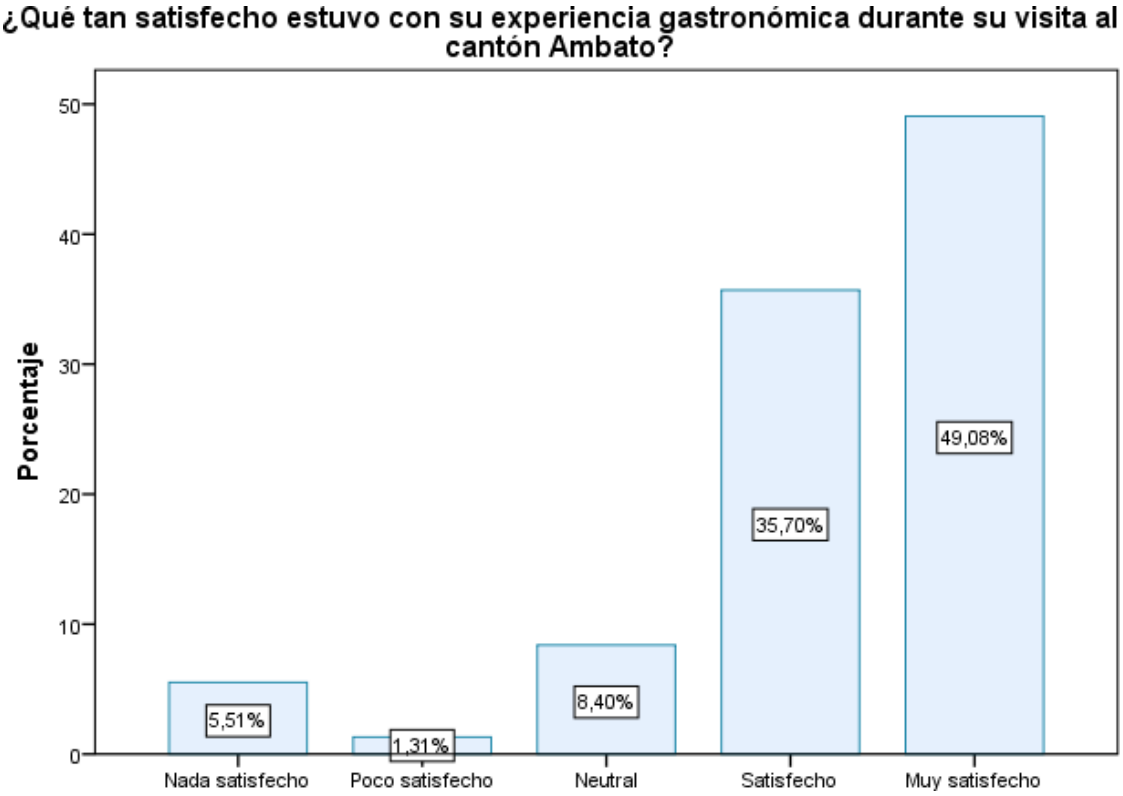


Nota. El gráfico muestra la percepción de los visitantes sobre la influencia de la cultura local en la preparación de platos tradicionales.

Los resultados reflejan una percepción altamente positiva, con el 43,57 % “totalmente de acuerdo” y el 41,99 % “de acuerdo”. Esto demuestra que la gastronomía no se percibe solo como una experiencia, sino como un elemento que permite la preservación de la identidad cultural. Además, esta valoración positiva resalta que la variedad de productos y sabores guardan un vínculo profundo con las tradiciones e historia del cantón. Haciendo posible que la gastronomía se transforme en un medio para preservar y transmitir la identidad cultural.

Figura 6

Resultados de la pregunta 6

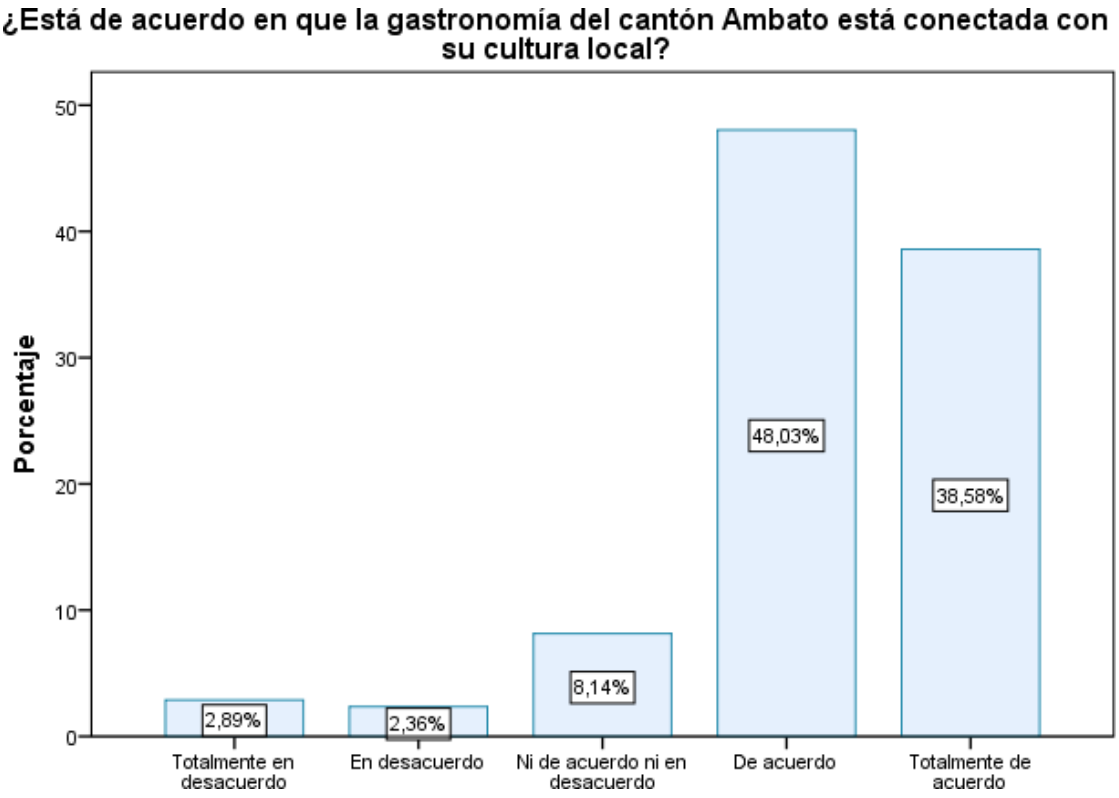


Nota. La figura demuestra el nivel de satisfacción de los visitantes en base a su experiencia como consumidores de la gastronomía local.

La mayoría de los encuestados indicó un nivel "muy satisfecho" siendo un total de 84,78 % de opiniones favorables. Los resultados destacan el papel de la cocina tradicional para cumplir con las expectativas de los visitantes, convirtiéndose en un factor clave de la experiencia turística. En ese sentido, la cocina tradicional se convierte en un elemento que enriquece la oferta turística que contribuye al desarrollo económico y social. Este nivel de satisfacción promueve la necesidad de mantener los elementos diferenciadores de la gastronomía local, como los productos locales que son utilizados para su elaboración y el sabor auténtico de cada plato.

Figura 7

Resultados de la pregunta 7

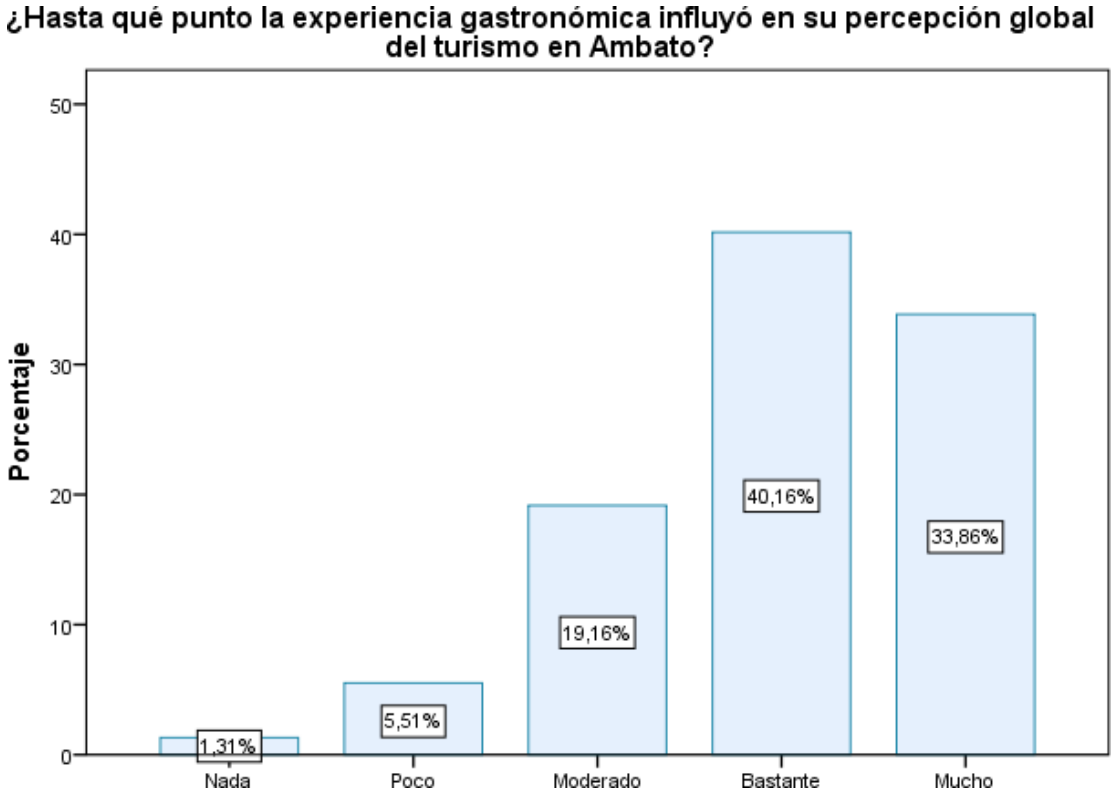


Nota. El gráfico muestra el rango de conformidad acerca de la conexión entre la gastronomía y la cultura del cantón Ambato.

Los resultados reflejan una percepción positiva, el 48,03 % de los encuestados respondieron estar “de acuerdo”, reconociendo la fuerte relación de la gastronomía con la cultura local. Los resultados indican la importancia de la cocina tradicional como elemento fundamental de la preservación y transmisión de la cultura local. Este reconocimiento indica la trascendencia de la gastronomía, de elemento culinario, a un elemento fundamental en la preservación y transmisión de identidad. Los ingredientes locales, técnicas heredadas y sabores auténticos son recursos que conectan a la comunidad con sus raíces.

Figura 8

Resultados de la pregunta 8

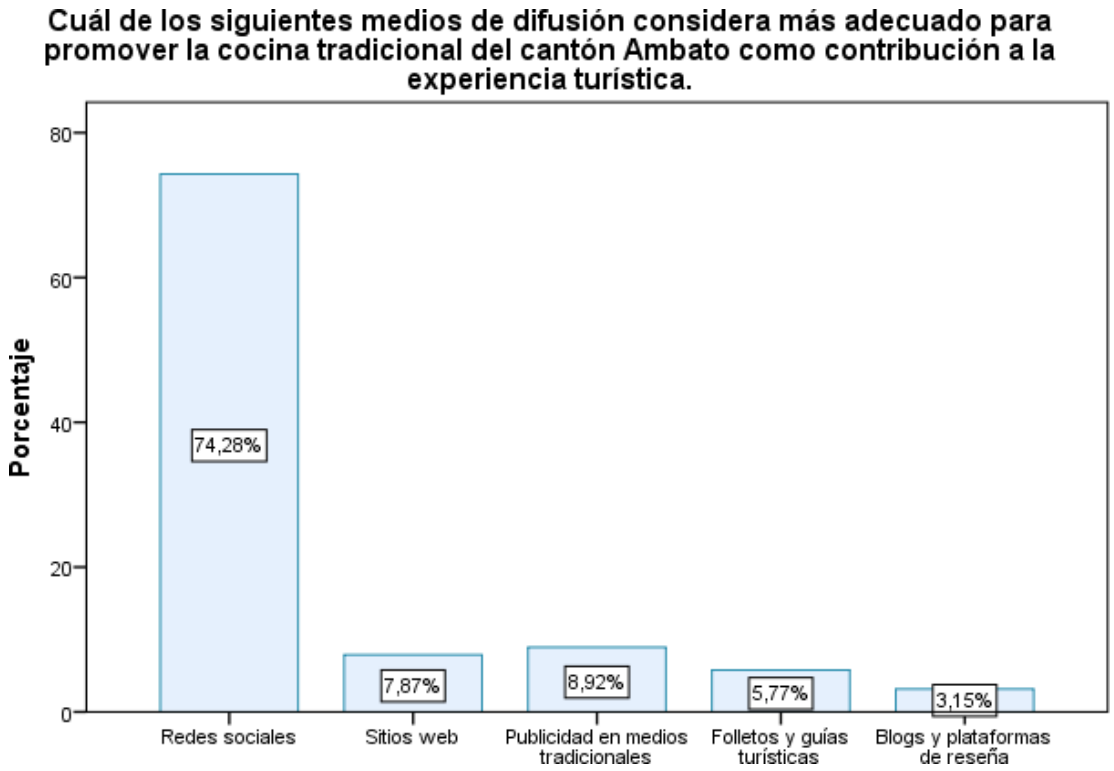


Nota. La figura refleja el impacto de la experiencia gastronómica que tuvieron los visitantes sobre su percepción general de Ambato como destino turístico.

La mayoría de los encuestados señaló este impacto como significativo, siendo el 40,16 % de los encuestados que indicaron que influyó “bastante” y un 33,86 % indicó que influyó “mucho”. Esto representa un 74,02 %, lo que resalta la relevancia de la gastronomía como un elemento esencial de la experiencia que se oferta en un destino turístico. Este impacto positivo pone en evidencia que la gastronomía pasa de ser un elemento complementario de la visita, a un componente estratégico para el desarrollo de una experiencia turística más auténtica.

Figura 9

Resultados de la pregunta 9



Nota. El gráfico revela el medio a través del cual se puede promocionar la cocina tradicional

En base a los resultados que se obtuvieron se ve una clara preferencia por las redes sociales, con un 74,29 %. Este resultado indica la importancia de las plataformas digitales como el canal de difusión más adecuado debido a su alcance, innovación, capacidad de interacción directa y como el medio actual de comunicación; en contrate a los medios tradicionales, los sitios web, folletos, guías y blogs.

Discusión

El estudio realizado por **Menor Campos et al. (2022)** analiza diversas dimensiones relacionadas con la gastronomía como parte de la oferta turística. A través de la encuesta se pudo determinar el conocimiento, la experiencia, la motivación y las percepciones que los turistas adquirieron durante su estancia en un lugar determinado. Se demostró que los visitantes anhelan adquirir nuevos saberes y un acercamiento con la cultura local. Así mismo, el presente estudió tuvo por objetivo medir, a través de encuestas, los niveles de satisfacción y saberes de quienes han visitado el cantón Ambato y, han degustado los platos típicos de la oferta gastronómica.

En ese sentido, y tomando como referencia el estudio realizado por **Ramos et al. (2024)**, se midieron los niveles de satisfacción a través de dimensiones que evidenciaron una notable diferenciación estadística entre los conocimientos sobre la cocina tradicional y la satisfacción del consumidor. Además, a través de los resultados que se obtuvieron en cuestión al conocimiento de los turistas acerca de las técnicas de preparación de los alimentos, se ha llegado a la misma conclusión de **(A. López et al., 2022)**, en la que se evidencia un notable vacío en este ámbito.

3.1 Verificación de hipótesis

Para la verificación de la hipótesis se empleó el programa estadístico IBM SPSS, para el análisis del Chi cuadrado de Pearson, un método estadístico usado para diferenciar los resultados esperados con los observados y, determinar la hipótesis que tendrá validez en la investigación.

Tabla 3

Hipótesis

Hipótesis alternativa (h_1)	Hipótesis nula (h_0)
La cocina tradicional influye en la experiencia turística en el cantón Ambato	La cocina tradicional **no** influye en la experiencia turística en el cantón Ambato

Tabla 4

Chi cuadrado de Pearson

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	39,479[a]	16	,001
Razón de verosimilitudes	42,490	16	,000
Asociación lineal por lineal	9,471	1	,002
N de casos válidos	381		

Nota. Elaboración propia

Luego de haber realizado la prueba de Chi cuadrado se evidencia un valor menor a 0,05 que presenta el rechazo a la hipótesis nula, aceptando la hipótesis alternativa. Por consiguiente, la cocina tradicional influye en la experiencia turística del cantón Ambato.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Se analizó la influencia de la cocina tradicional en la experiencia turística de los visitantes del cantón Ambato, y con base en el desarrollo de los objetivos específicos se obtuvieron las siguientes conclusiones:

- Se distinguen los platos emblemáticos de la cocina tradicional del cantón Ambato, jerarquizados según la preferencia de los visitantes. Se identificó al llapingacho ambateño, colada morada y empanadas de viento de Atocha, y las gallinas de Pinllo como los preferidos por los turistas.

- Se evaluó la influencia de la cocina tradicional en la experiencia turística con la aplicación de una encuesta dirigida a una muestra de 380 personas, diseñada con base en la escala de Likert. La encuesta permitió medir los niveles de satisfacción, percepción de calidad y conocimientos de quienes han visitado el cantón. Se concluyó que la cocina tradicional influye en la experiencia turística de quienes visitan la ciudad. La variedad de platos es percibida como "variada", mientras que se distingue que el uso de ingredientes locales es frecuente. Sin embargo, el conocimiento acerca de las técnicas de preparación de la cocina tradicional es moderado, con una tendencia a poco. Los encuestados calificaron su experiencia gastronómica como "muy satisfactoria" y están totalmente de acuerdo en que la gastronomía tiene conexión con la cultura local.

- Se identificó a las redes sociales como el medio de promoción de la cocina tradicional que contribuye a la experiencia turística de los visitantes del cantón Ambato, mediante la pregunta nueve de la encuesta.

4.2 Recomendaciones

Con base en las conclusiones se recomienda lo siguiente:

- Se recomienda continuar analizando la influencia de la cocina tradicional en la experiencia turística de los visitantes del cantón Ambato.

- Se recomienda que, los residentes locales y visitantes, valoren los platos emblemáticos de la cocina tradicional del cantón Ambato que fueron identificados y jerarquizados.

- Se recomienda a quienes elaboran platos de la cocina tradicional que estos continúen siendo variados, que se priorice el uso de ingredientes locales, que se incremente el conocimiento acerca de las técnicas de preparación, que la experiencia gastronómica se mantenga con una percepción muy satisfactoria, y que el visitante visibilice más que la gastronomía tiene conexión con la cultura local.

- Se recomienda diseñar una *fanpage* en la red social Facebook por ser la más popular en todo el mundo para promocionar la cocina tradicional que contribuye a la experiencia turística de los visitantes del cantón Ambato.

Propuesta

- **Título de la propuesta**

Diseño de una *fanpage* en la red social Facebook con el nombre “Ambato en sabores”.

- **Objetivo de la propuesta**

Diseñar una *fanpage* para promocionar la cocina tradicional que contribuye a la experiencia turística de los visitantes del cantón Ambato.

- **Justificación**

Luego de haber identificado cuales son los platos emblemáticos de la cocina tradicional ambateña y, tras haber aplicado una encuesta a quienes han visitado el cantón y han degustado los platos de la cocina tradicional que forman parte de la oferta turística, se evidenció que la cocina tradicional está ligada a la experiencia turística. Además, se concluyó que el conocimiento sobre las técnicas de preparación es moderada y casi poco. Pero la satisfacción de los turistas es alta.

Por ello, la finalidad de la propuesta es resaltar, a través de una página en la red social Facebook, los platos emblemáticos de la cocina tradicional que previamente se identificaron como contribución a la experiencia turística de la ciudad.

- **Desarrollo de la propuesta**

A través de la red social Facebook se difundieron un conjunto de fotografías y afiches promocionales con un texto llamativo que invita a visitar los sitios que comercializan los platos tradicionales identificados en párrafos anteriores.

Para mayor información ingresar al siguiente link o escanear el código QR:
https://www.facebook.com/profile.php?id=61569849867877

Materiales de referencia

Referencias bibliográficas

Abd Halim, H., Ahmi, A., Hilmi, M., Yaseen, A., & Mohd, N. (2021). A Bibliometric review of research on oral traditions: An overview of over 100 years of studies. *Journal of Language and Linguistic Studies*, *17*(4).

Acle, R., Santos, J., & Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, *10*(2). https://doi.org/10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624

Arias, E., & Pozo, R. (2021). Ensayo crítico del concepto de Turismo Gastronómico entre cultura, patrimonio y viaje. *Revista de Investigación de la Ciencia Turística -RICIT*, *15*.

Arias, J. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica*. https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26118w/Tecnicas%20e%20instrumentos.pdf

Armijos, S., Benavides, N., Rodas, D., & Guamán, C. (2022). Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *ProSciences*, *6*(42). https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388

Arrogante, O. (2021). Técnicas de muestreo y cálculo del tamano˜ muestral: Cómo y cuántos participantes debo seleccionar para mi investigación. *Enfermería Intensiva*. https://www.elsevier.es/index.php?p=revista&pRevista=pdf-simple&pii=S1130239921000328&r=142

Arroyo, J., & Ramírez, J. (2021). Fortalecimiento de la identidad cultural en la Educación Básica Regular. *EDUCARE ET COMUNICARE*, *9*(1). https://DOI

10.35383/educare.v9i1.600

Aster, K., Castillo, J., Cheng, S., Trillana, J., Varlez, Y., & Mercado, J. (2023). Sawsawan: Explicating the culinary heritage significance of Philippine condiments using bibliometrics (1972–2018). *Journal of Ethnic Foods*, *10*(19).

Balestrini. (2020). *Marco Metodológico*. https://virtual.urbe.edu/tesispub/0092313/cap03.pdf

Bonilla, J. (2022). *El perfil del consumidor y la experiencia gastronómica en Quillán.*

Bourdieu, P. (1979). *La Distinción: Criterio y bases sociales del gusto.*

Bravo, J. R. (2020). Las nuevas tendencias en la cocina tradicional. *Revista Vinculando*, *2*(18). https://vinculando.org/articulos/sociedad_america_latina/nuevas-tendencias-cocina-tradicional.html

Butler, R. (1980). *The concept of tourist area cycle of evolution: Implications for management of resources.* https://www.numptynerd.net/uploads/1/2/0/6/12061984/butler_model_1980.pdf

Caicedo, J. (2022). *La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario*. *13*(2). https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514

Carranza, H., Tubay, M., Espinoza, H., & Chang, W. (2021). Saberes ancestrales: Una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *CICOTUR*, *6*(3). https://doi.org/10.5281/zenodo.5659722

Carrera, G., Larrea, M. de L., & Moncayo, M. (2020). Desarrollo Local y

Turismo en Ecuador. *Revista de Investigación Enlace Universitario*, *19*(1). https://doi.org/10.33789/enlace.18.1.58

Castillo, C., Mancheno, M., & Gamboa, J. (2020). *Panorama socioeconómico de los emprendedores de la economía informal de la ciudad de Ambato—Ecuador*. *13*(33).

Castillo, N. (2021). Fenomenología como método de investigación cualitativa: Preguntas desde la práctica investigativa. R*evista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social*.

Cedeño, M. (2020). *Turismo gastronómico como experiencia cultural en el cantón Vinces.*

Celas, A. (2022). *Promoción y difusión de la cultura gastronómica para incidir en el desarrollo turístico del Balneario El Manantial del cantón valencia*.

Cely, W. (2021). *Fortalecimiento de la identidad cultural a través de las danzas tradicionales del departamento de boyacá mediante el uso de las tic*.

Chisag, X. (2022). *La práctica de la pachamanca y el turismo vivencial en Llangahua*.

Cruz, D. (2020). La experiencia gastronómica local como aporte a la oferta turística de San Antonio. *Difusiones*, *19*(19).

Cruz, N. (2021). Ecoturismo y turismo cultural: Impactos positivos y negativos en el departamento de Boyacá, Colombia. *Turismo y Patrimonio*, *17*, Article 17. https://doi.org/10.24265/turpatrim.2021.n17.02

Cruz, N., & Lam, Y. (2020). *Potencialidades para el turismo cultural El caso de la Habana*.

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322020000401197&lng=es&nrm=iso

Daza, M. (2020). *Transformaciones en la identidad cultural en el ámbito universitario, desde una perspectiva de la migración campo ciudad*. https://doi.org/10.38147/inv&neg.v13i21.89

Daza, S., Arrieta, J., Ríos, O., & Corena, J. (2023). Los saberes gastronómicos tradicionales en la cultura de Barrancabermeja y su contribución en la enseñanza de las ciencia naturales. *IV SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE INVESTIGACIÓN EN LA ENSEÑANZA DE LAS CIENCIAS*.

Dorta, D., & Padrón, H. (2021). Gestión de turismo gastronómico: Identificación del mercado potencial en Canarias. *Revista PASOS, 19*(4).

Emuy, E., Alvar, R., Culipapa, D., & Gadjamel, I. (2024). Tourist satisfaction and destination loyalty on beach resorts. *International Journal of Tourism and Hotel Management*. https://doi.org/10.22271/27069583.2024.v6.i1a.80

Esubalew, B. (2020). Modeling domestic tourism: Motivations, satisfaction and tourist behavioral intentions. *Heliyon*, *6*(9). https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e04839

Frías, D., & Pascual, M. (2021). *Diseño de la investigación, análisis y redacción de los resultados*. https://doi.org/10.17605/osf.io/hetw2

Fusté, F., Medina, X., & Mundet, L. (2020). *La Proximidad de los Productos Alimentarios: Turismo Gastronómico y Mercados de Abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España)*. http://dx.doi.org/10.4067/S0718-34022020000200213

GAD Municipal de Ambato. (s. f.). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento*

Territorial Ambato 2050. https://gobiernoabierto.ambato.gob.ec/wp-content/uploads/2023/10/03_PDOT_Ambato_2050.pdf

Gil, S., Korstange, M., & Peral, P. (2020). El turismo como objeto de investigación. *Rosa dos Ventos*, *2*(1). https://doi.org/10.18226/21789061.v12i1p81

Godovykh, M. (2024). Experiencias transformadoras en el turismo: ¿dónde, cuándo, con quién y cómo se produce la transformación de los turistas? *PERSPECTIVE*, *3*. https://doi.org/10.3389/frsut.2024.1377844

Gómez, T. (2023). *"La cocina tradicional es la abuela de las cocinas modernas": Carlos Sánchez*. https://www.elespectador.com/gastronomia-y-recetas/la-cocina-tradicional-es-la-abuela-de-las-cocinas-modernas-carlos-sanchez/

Goody, J. (1995). *Cocina, Cuisine y Clase: Estudio de Sociología Comparada*.

Graham, D. (1977). ANOMIE, EGO-ENHANCEMENT AND TOURISM Anomie, Ego-Enhancement and Tourism. *Annals of tourism research*, *4*(4).
Guaraca, J., Ortega, R., Guerrero, D., & Marcaloma, J. (2021). *2021Patrimonio alimentario y turismo cultural en el cantón Guamote provincia de Chimborazo*. *3*(3.1). https://doi.org/10.33262/ap.v3i3.1.82

Gutiérrez, Ó., Berbel, G., Meritxell, C., & Itziar, L. (2022). *Impacto del marketing sensorial en decisiones del turista gastronómico en restaurantes*. *26*(2). https://doi.org/10.17979/redma.2022.26.2.9224

Hamed, L., & Mirhashemi, H. (2019). Assessment of factors affecting tourism satisfaction using K-nearest neighborhood and random forest models. *BMC Research Notes*. https://doi.org/10.1186/s13104-019-4799-6

Hernández, O. (2021). Aproximación a los distintos tipos de muestreo no

probabilístico que existen. *Revista Cubana de Medicina General Integral*, *37*(3).

Hernández Suárez, C. A., Pazm Montes, L. S., & Pabón Galán, C. A. (2022). Oral tradition literature, social justica and inclusive education. *Journal of Language and Linguistic Studies*, *3*(18).

Imbaquingo, L. (2021). *El crecimiento económico de Ambato y sus tres principales actividades económicas: Comercio, manufactura y construcción*. https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32342/3/T4941e.pdf

INEC. (2020). *Perfil Demográfico*. https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Sitios/Panorama_estadistico_provincial/tungurahua_demografia.html

Inga, C., Avilés, C., & Garrido, A. (2021). Saberes ancestrales alimentarios y desarrollo del turismo gastronómico en el Cantón Cañar. *Polo del Conocimiento*, *6*(9).

Inga, C., Badillo, P., Llerena, K., Silva, V., & Guato, J. C. (2023). *Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural*. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810

Iso-Ahola, S. (1982). Toward A Social Psychological Theory of Tourism Motivation: A Rejoinder. *ANNALS OF TOURISM RESEARCH*, *9*(2), 256-262.

Jebbouri, A., Zhang, H., Imran, Z., Iqbal, J., & Bouchiba, N. (2022). Impact of Destination Image Formation on Tourist Trust: Mediating Role of Tourist Satisfaction. *Sec. Personality and Social Psychology*, *13*. https://doi.org/10.3389/fpsyg.2022.845538

Jonsson, I. (2023). Gastronomy: An Overlooked Arena for the Cultivation of Sustainable Meaning? *Challenges*, *14*(4).

https://doi.org/10.3390/challe14040041

Junfu, L. (2024). *Estudio de la evolución de turismo gastronómico: Caso del Festival Internacional de Gastronomía de Chengdu*.

Lévi-Strauss, C. (1964). *Lo crudo y lo cocido.*

Llugsha, V. (2021). Turismo y desarrollo desde un enfoque territorial y el covid-19. *Serie Territorios en Debate*, 197.

López, A., Hernández, C., & Hernández, R. (2022). Importancia de la información para el turismo gastronómico: Pertinencia de un compendio gastronómico mexiquense. *El Periplo Sustentable*, *43*. https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i43.12815

López, M. (s. f.). Guía Gastronómica de Tungurahua. *Guía Gastronómica de Tungurahua*, 9-27.

Luco, V., Gomez, D., & Sanchez, F. (2022). *El Jardín de las Delicias: Una experiencia gastronómica inmersiva y cultural, en espacios patrimoniales*.

Marín, I., Haro, G., & Ávalos, M. (2021). Análisis de la oferta turística—Gastronómica de Ecuador y la implementación de estrategias de marketing. *Polo del Conocimiento*, *6*(8). https://doi.org/10.23857/pc.v6i8.3015

Marroquín, M. (2022). *Las tradiciones, las costumbres y el patrimonio cultural de Guatemala*. *2*(1). https://orcid.org/0000-0001-8118-7302

Medina, M., Rojas, R., Bustamante, W., Loaiza, R., Martel, C., & Castillo, R. (2023). *Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación*. https://doi.org/10.35622/inudi.b.080

Meléndez, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional

regional como un elemento de identidad y desarrollo local: El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales, 17*. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008

Melo, D. (2020). Pérdida de identidad cultural: Un retroceso para las comunidades indígenas y, por ende, para el turismo. *V Congreso Virtual Internacional Desarrollo Económico, Social y Empresarial en Iberoamérica*.

Mena, A. (2022). *Prevención del contacto por COVID-19 en comunidades indígenas del cantón Ambato en Ecuador*. https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35481/1/Mena%20%20Amaluiza%20%2c%20Ariel%20Iv%c3%a1n.pdf

Menor Campos, A., Hidalgo Fernández, A., López Felipe, T., & Jara Alba, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: El comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*, *23*, 140. https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7

Moreno, N., Sánchez, A., Pérez, A., Solano, A., & Neftaly, J. (2020). Tradición oral y transmisión de saberes ancestrales desde las infancias. *PANORAMA*, *14*(26). https://doi.org/10.15765/pnrm.v14i26.1489

Morocho, J., Jiménez, A., & Barrios, R. (2022). *En busca de la marca ciudad: El caso de Ambato*. *20*(4). https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/29131/PS_20_4%20_%282022%29_13.pdf?sequence=3&isAllowed=y

Motta, S., & Holguin, M. (2020). *Fomento de tradición para incentivo del turismo gastronómico de Barichara*. https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/handle/CLACSO/20850

Mucha, L., Chamorro, R., Oseda, M., & Alania, R. (2020). *Evaluación de*

procedimientos empleados para determinar la población y muestra en trabajos de investigación de posgrado. https://doi.org/10.37711/desafios.2021.12.1.253

Muñiz, N., & Florek, M. (2021). Food-based place branding as holistic place ecosystems: The case of Basque Gastronomic Ecosystem. *Place Branding and Public Diplomacy*.

Musselma, B., & Winter, S. (2023). Validation of an Oper alidation of an Operationaliz ationalized Model of Iso-Ahola ed Model of Iso-Ahola's Theor s Theory of Tourism Motiv ourism Motivation: A Case in P ation: A Case in Point-to-Point Suborbital Space oint Suborbital Space Travel. *Journal of Aviation/Aerospace Education & Research*, *32*(1). https://doi.org/10.15394/jaaer.2023.1944

Nina, W. (2022). *Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa*.

Padilla, C., & Marroquín, C. (2021). Enfoques de Investigación en Odontología: Cuantitativa, Cualitativa y Mixta. *Revista Estomatológica Herediana*, *31*(4). http://dx.doi.org/10.20453/reh.v31i4.4104

Palmero, S. (2021). *La enseñanza del componente gramatical: El método deductivo e inductivo*.

Palmett, A. (2020). *Métodos inductivo, deductivo y teoría de la pedagogía crítica*.

Pérez, C. (2022). *El análisis de la cultura gastronómica francesa a través del cómic*.

Petrucci, N., Acosta, M., Lambaré, A., Pochettino, L., & Hilgert, N. (2022).

La relación del turismo gastronómico y la agrodiversidad en Humahuaca (Jujuy, Argentina): Una visión desde la etnobotànica. *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, *57*(1).

Pimentel, J. (2010). A note on the usage of Likert Scaling for research data analysis. *USM R & D*. https://www.researchgate.net/publication/331231816_A_note_on_the_usage_of_Likert_Scaling_for_research_data_analysis

Pineda, S. (2021). *La Globalización y la Cultura Gastronómica en la ciudad de Ambato*.

Polo, R. (2022). La representatividad de una muestra en investigaciones educativas. *Revista electrónica científico-pedagógica*, *15*(1).

Ramos, J., Aguilar, M., Castaño, L., & López, T. (2024). Sabores y sensaciones: Análisis de la experiencia gastronómica de los turistas y su relación con el perfil sociodemográfico. *Revista de Estudios Empresariales*. https://doi.org/10.17561/ree.n2.2024.8785

Riba, C.-E. (2019). *Métodos y diseños de investigación cualitativa y cuantitavia*. https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/147059/2/BasesParaLaInvestigacionEnCienciasDeLaSalud_MetodosYDise%C3%B1osDeInvestigacionCuantitativaY%20Cualitativa.pdf

Rodríguez, I. (2020). Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá. *Revista semestral especializada en gastronomía*, *2*(1). https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.137

Rodríguez, J., & Reguant, M. (2020). Calcular la fiabilidad de un cuestionario o escala mediante el SPSS: el coeficiente alfa de Cronbach. *REIRE Revista d'Innovació i Recerca en Educació*.

https://doi.org/10.1344/reire2020.13.230048

Rus, E. (2024). *Muestreo Aleatorio: Qué es y cómo funciona*. https://economipedia.com/definiciones/muestreo-aleatorio.html

Rusu, V., Rusu, C., Matus, Ni., & Botella, F. (2023). Desafíos de la Experiencia Turística: Un Enfoque Holístico. *Sostenibilidad*, *15*(17). https://doi.org/10.3390/su151712765

Sánchez, D. (2022). *Técnicas e instrumentos de recolección de datos en investigación*. *9*(17). https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/tepexi/issue/archive

Sebova, L., Marcekova, R., Simockova, I., & Pompurova, K. (2023). Experimente el Turismo como una Forma Inteligente y Sostenible de Turismo en el Siglo Veintiuno. *Turismo, Viajes y Hospitalidad en un Mundo Inteligente y Sostenible*. https://doi.org/10.1007/978-3-031-26829-8_12

Shakoori, A., & Hosseini, M. (2019). An examination of the effects of motivation on visitors' loyalty: Case study of the Golestan Palace, Tehran. *Tourism Management Perspectives*, *32*. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2019.100554

Simbaña, J., & Tituaña, N. (2022). *Turismo gastronómico vivencial como factor impulsador en la preservación de la riqueza culinaria y el desarrollo turístico local del cantón Tena, provincia de Napo.*

Simpson, J. (2024). The economic impact of travel & tourism. *Travel & Tourism Economic Impact 2024*. https://assets-global.website-files.com/6329bc97af73223b575983ac/6643240486e0c72555b4b3cb_EIR2024-SaoTomeandPrincipe.pdf

Sola Morales, S. (2017a). *La importancia de la tradición en los procesos*

identitarios.

Sola Morales, S. (2017b). *La importancia de la tradición en los procesos identitarios*.

Subia, J., & Yanyachy, C. (2022). *Turismo vivencial como difusor cultural de la gastronomía arequipeña en el distrito de Sabandía*.

Tagua, J. (2020). *La cultura gastronómica y las emociones.*

Thullah, A., & Abdulai, S. (2021). A Review of the Economic, Social and Environmental Impacts of Tourism Development. *A Review of the Economic, Social and Environmental Impacts of Tourism Development*, *2*(7). https://doi.org/10.11648/j.ajtab.20210702.12

Tobar, L. (2022). El turismo, su influencia en la economía del Ecuador. *Notas de Economía*, *42*.

Vaca, P. (2022). *El turismo gastronómico como fuente de desarrollo turístico para la ciudad de Cotacachi, Imbabura-Ecuador*. https://repositorio.unib.org/id/eprint/2922

Vizcaíno, P., Cedeño, R., & Maldonado, I. (2023). *Metodología de la investigación científica: Guía práctica*. *7*(4). https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i4.7658

Zada, E., & Bravo, I. (2022). *Saberes ancestrales para la conservación del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad Cofán Dureno, Ecuador*. *10*(1).

Anexos

Anexo A. Carta de Compromiso

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 01 de julio de 2024

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

Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate como coordinador principal del proyecto de investigación titulado "TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA LA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR" me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "LA COCINA TRADICIONAL Y LA EXPERIENCIA TURÍSTICA EN EL CANTÓN AMBATO" propuesto por el estudiante Kevin Adrián Ramos Aguilar, portador de la cédula de ciudadanía 1850017680, estudiante de la Carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.

Firmado electrónicamente por:
CAMILO FRANCISCO TORRES ONATE

.....

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

Anexo B. Instrumentos

Instrumento de recolección de datos

1. Distinga los platos más emblemáticos de la cocina tradicional del cantón Ambato (puede seleccionar más de uno)

- Jugos y batidos de frutas de los mercados
- Cuyes de Ficoa
- Gallinas de Pinllo
- Caldo de 31
- Llapingacho ambateño
- Pan de Pinllo
- Helados de Ficoa
- Pan tapado ambateño
- Colada morada y empanadas de viento de Atocha
- Fritadas de Izamba

2. ¿Qué tan variada considera que es la oferta de platos tradicionales en el cantón Ambato?

- No es nada variada
- Es poco variada
- Desconozco si hay variedad
- Variada
- Es muy variada

3. ¿En qué medida los platos tradicionales que ha probado utilizan ingredientes locales?

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo

- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

4. ¿Cuánto conoce acerca de las técnicas de preparación de la cocina tradicional del cantón Ambato?

- Nada
- Muy poco
- Conozco los platillos
- He buscado información al respecto
- Conozco las técnicas de preparación

5. ¿Considera que la cocina tradicional refleja la cultura local del cantón Ambato?
- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

6. ¿Qué tan satisfecho estuvo con su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Ambato?

- Muy insatisfecho
- No llenó mis expectativas
- No estoy insatisfecho ni satisfecho
- Algo satisfecho
- Totalmente satisfecho

7. ¿Está de acuerdo en que la gastronomía del cantón Ambato está conectada con su cultura local?

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo

- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

8. ¿Hasta qué punto la experiencia gastronómica influyó en su percepción global del turismo en Ambato?

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

9. Cuál de los siguientes medios de difusión considera más adecuado para promover la cocina tradicional del cantón Ambato como contribución a la experiencia turística.

- Redes sociales (Facebook, Instagram, TikTok)
- Sitios web
- Publicidad en medios tradicionales (radio, TV, prensa)
- Folletos y guías turísticas
- Blogs y plataformas de reseñas

Validación por expertos

Matriz encuesta para expertos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Carrera de Turismo

Ambato, 21 de octubre de 2024

Asunto: Validación de preguntas de encuesta

Dirigido a:

Estimado (a). -

Por medio de la presente, me permito saludarlo cordialmente y, a la vez, solicitar su colaboración en la validación de un instrumento de recolección de datos (encuesta) que forma parte de mi trabajo de titulación "*La cocina tradicional y la experiencia turística en el cantón Ambato*".

La validación de la encuesta tiene como objetivo principal garantizar la pertinencia, claridad y calidad de las preguntas dirigidas a los participantes, a fin de asegurar que los resultados obtenidos sean adecuados para los fines investigativos.

A su vez, la validación requiere una revisión de las preguntas propuestas, para que pueda brindar sugerencias y observaciones en cuanto a su redacción, contenido y relevancia dentro del marco de la investigación sobre la cocina tradicional ambateña y su influencia en la experiencia turística de nuestra ciudad.

Su experiencia y conocimiento en el campo de la cocina resulta fundamental en este proceso. Agradezco de antemano su valiosa colaboración y quedo a la espera de su amable respuesta.

Saludos cordiales

Adrián Ramos

Estudiante

Universidad Técnica de Ambato

Contacto: 0999050782

Instrumento de recolección de datos

1. Distinga los platos más emblemáticos de la cocina tradicional del cantón Ambato (puede seleccionar más de uno)

- Jugos y batidos de frutas de los mercados
- Cuyes de Ficoa
- Gallinas de Pinllo
- Caldo de 31
- Llapingacho ambateño
- Pan de Pinllo
- Helados de Ficoa
- Pan tapado ambateño
- Colada morada y empanadas de viento de Atocha
- Fritadas de Izamba

2. ¿Qué tan variada considera que es la oferta de platos tradicionales en el cantón Ambato?

    - No es nada variada
    - Es poco variada
    - Desconozco si hay variedad
    - Variada
    - Es muy variada

3. ¿En qué medida los platos tradicionales que ha probado utilizan ingredientes locales?
    - Totalmente en desacuerdo
    - En desacuerdo
    - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
    - De acuerdo
    - Totalmente de acuerdo
4. ¿Cuánto conoce acerca de las técnicas de preparación de la cocina tradicional del cantón Ambato?
    - Nada
    - Muy poco
    - Conozco los platillos
    - He buscado información al respecto

- Conozco las técnicas de preparación

5. ¿Considera que la cocina tradicional refleja la cultura local del cantón Ambato?
   - Totalmente en desacuerdo
   - En desacuerdo
   - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
   - De acuerdo
   - Totalmente de acuerdo
6. ¿Qué tan satisfecho estuvo con su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Ambato?
   - Muy insatisfecho
   - No llenó mis expectativas
   - No estoy insatisfecho ni satisfecho
   - Algo satisfecho
   - Totalmente satisfecho
7. ¿Está de acuerdo en que la gastronomía del cantón Ambato está conectada con su cultura local?
   - Totalmente en desacuerdo
   - En desacuerdo
   - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
   - De acuerdo
   - Totalmente de acuerdo
8. ¿Hasta qué punto la experiencia gastronómica influyó en su percepción global del turismo en Ambato?
   - Totalmente en desacuerdo
   - En desacuerdo
   - Ni de acuerdo ni en desacuerdo
   - De acuerdo
   - Totalmente de acuerdo
9. Cuál de los siguientes medios de difusión considera más adecuado para promover la cocina tradicional del cantón Ambato como contribución a la experiencia turística.
   - Redes sociales (Facebook, Instagram, TikTok)
   - Sitios web
   - Publicidad en medios tradicionales (radio, TV, prensa)

- Folletos y guías turísticas
- Blogs y plataformas de reseñas

Matriz de validación por expertos

Instrucciones:

Se calificarán las siguientes dimensiones en base a la formulación de las preguntas y su nivel de redacción:

- **Claridad**: ¿El ítem está redactado de manera clara y comprensible?
- **Relevancia**: ¿El ítem es relevante para los objetivos del estudio?
- **Pertinencia**: ¿El ítem es adecuado y útil para recoger la información que se pretende?
- **Coherencia**: ¿El ítem está en línea con el resto del instrumento y su estructura lógica?

Escala de evaluación:

- 1 = Muy bajo
- 2 = Bajo
- 3 = Regular
- 4 = Alto
- 5 = Muy alto

Pinte o seleccione su respuesta.

Ítem	Claridad	Relevancia	Pertinencia	Coherencia	Observaciones
1. Distinga los platos más emblemáticos de la cocina tradicional del cantón Ambato.	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	

2. ¿Qué tan variada considera que es la oferta de platos tradicionales en el cantón Ambato?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5
3. ¿En qué medida los platos tradicionales que ha probado utilizan ingredientes locales?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5
4. ¿Cuánto conoce acerca de las técnicas de preparación de la cocina tradicional del cantón Ambato?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5
5. ¿Considera que la cocina tradicional refleja la cultura local del cantón Ambato?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5
6. ¿Qué tan satisfecho estuvo con su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Ambato?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5
7. ¿Está de acuerdo en que la gastronomía del cantón	○ 1	○ 1	○ 1	○ 1

Ambato está conectada con su cultura local?	○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5
8. ¿Hasta qué punto la experiencia gastronómica influyó en su percepción global del turismo en Ambato?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5
9. ¿Cuál de los siguientes medios de difusión considera más adecuado para promover la cocina tradicional del cantón Ambato como contribución a la experiencia turística?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5

Validación de la matriz

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Carrera de Turismo

Ambato, 17 de octubre de 2024

Asunto: Validación de preguntas de encuesta

Sr (a). Director

Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía

Universidad UNIANDES

Presente.-

Estimado (a). -

Por medio de la presente, me permito saludarlo cordialmente y, a la vez, solicitar su colaboración en la validación de un instrumento de recolección de datos (encuesta) que forma parte de mi trabajo de titulación "*La cocina tradicional y la experiencia turística en el cantón Ambato*".

La validación de la encuesta tiene como objetivo principal garantizar la pertinencia, claridad y calidad de las preguntas dirigidas a los participantes, a fin de asegurar que los resultados obtenidos sean adecuados para los fines investigativos.

A su vez, la validación requiere una revisión de las preguntas propuestas, para que pueda brindar sugerencias y observaciones en cuanto a su redacción, contenido y relevancia dentro del marco de la investigación sobre la cocina tradicional ambateña y su influencia en la experiencia turística de nuestra ciudad.

Su experiencia y conocimiento en el campo de la cocina resulta fundamental en este proceso. Agradezco de antemano su valiosa colaboración y quedo a la espera de su amable respuesta.

Adjunto las preguntas en la siguiente página.

UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES
DIRECCIÓN CARRERA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO

CARLO CABANILLA

- Publicidad en medios tradicionales (radio, TV, prensa)
- Folletos y guías turísticas
- Blogs y plataformas de reseñas

Matriz de validación por expertos

Instrucciones:

Se calificarán las siguientes dimensiones en base a la formulación de las preguntas y su nivel de redacción:

- **Claridad**: ¿El ítem está redactado de manera clara y comprensible?
- **Relevancia**: ¿El ítem es relevante para los objetivos del estudio?
- **Pertinencia**: ¿El ítem es adecuado y útil para recoger la información que se pretende?
- **Coherencia**: ¿El ítem está en línea con el resto del instrumento y su estructura lógica?

Escala de evaluación:

- 1 = Muy bajo
- 2 = Bajo
- 3 = Regular
- 4 = Alto
- 5 = Muy alto

Pinte o seleccione su respuesta.

Ítem	Claridad	Relevancia	Pertinencia	Coherencia	Observaciones
1. Distinga los platos más emblemáticos de la cocina tradicional del cantón Ambato.	○ 1 ○ 2 ○ 3 ⊗ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ⊗ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ⊗ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ⊗ 5	

2. ¿Qué tan variada considera que es la oferta de platos tradicionales en el cantón Ambato?	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5
3. ¿En qué medida los platos tradicionales que ha probado utilizan ingredientes locales?	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5
4. ¿Cuánto conoce acerca de las técnicas de preparación de la cocina tradicional del cantón Ambato?	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5
5. ¿Considera que la cocina tradicional refleja la cultura local del cantón Ambato?	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5
6. ¿Qué tan satisfecho estuvo con su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Ambato?	O 1 O 2 O 3 O 4 ⊗ 5	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5	O 1 O 2 O 3 ⊗ 4 O 5
7. ¿Está de acuerdo en que la gastronomía del cantón	O 1	O 1	O 1	O 1

Ambato está conectada con su cultura local?	○ 2	○ 2	○ 2	○ 2
	○ 3	○ 3	○ 3	○ 3
	○ 4	○ 4	○ 4	○ 4
	⊗ 5	⊗ 5	⊗ 5	⊗ 5
8. ¿Hasta qué punto la experiencia gastronómica influyó en su percepción global del turismo en Ambato?	○ 1	○ 1	○ 1	○ 1
	○ 2	○ 2	○ 2	○ 2
	○ 3	○ 3	○ 3	○ 3
	○ 4	○ 4	⊗ 4	○ 4
	⊗ 5	⊗ 5	○ 5	⊗ 5
9. ¿Cuál de los siguientes medios de difusión considera más adecuado para promover la cocina tradicional del cantón Ambato como contribución a la experiencia turística?	○ 1	○ 1	○ 1	○ 1
	○ 2	○ 2	○ 2	○ 2
	○ 3	○ 3	○ 3	○ 3
	⊗ 4	○ 4	⊗ 4	⊗ 4
	○ 5	⊗ 5	○ 5	○ 5

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Carrera de Turismo

Ambato, 17 de octubre de 2024

Asunto: Validación de preguntas de encuesta

Sr. Luis Ushiña

Director

Instituto Artesanal de Chefs Cuissine

Presente. -

Estimado. -

Por medio de la presente, me permito saludarlo cordialmente y, a la vez, solicitar su colaboración en la validación de un instrumento de recolección de datos (encuesta) que forma parte de mi trabajo de titulación "*La cocina tradicional y la experiencia turística en el cantón Ambato*".

La validación de la encuesta tiene como objetivo principal garantizar la pertinencia, claridad y calidad de las preguntas dirigidas a los participantes, a fin de asegurar que los resultados obtenidos sean adecuados para los fines investigativos.

A su vez, la validación requiere una revisión de las preguntas propuestas, para que pueda brindar sugerencias y observaciones en cuanto a su redacción, contenido y relevancia dentro del marco de la investigación sobre la cocina tradicional ambateña y su influencia en la experiencia turística de nuestra ciudad.

Su experiencia y conocimiento en el campo de la cocina resulta fundamental en este proceso. Agradezco de antemano su valiosa colaboración y quedo a la espera de su amable respuesta.

Adjunto las preguntas en la siguiente página.

Recibido
21-10-2024
Lic. Erika Alcoser

- Publicidad en medios tradicionales (radio, TV, prensa)
- Folletos y guías turísticas
- Blogs y plataformas de reseñas

Matriz de validación por expertos

Instrucciones:

Se calificarán las siguientes dimensiones en base a la formulación de las preguntas y su nivel de redacción:

- **Claridad**: ¿El ítem está redactado de manera clara y comprensible?
- **Relevancia**: ¿El ítem es relevante para los objetivos del estudio?
- **Pertinencia**: ¿El ítem es adecuado y útil para recoger la información que se pretende?
- **Coherencia**: ¿El ítem está en línea con el resto del instrumento y su estructura lógica?

Escala de evaluación:

- 1 = Muy bajo
- 2 = Bajo
- 3 = Regular
- 4 = Alto
- 5 = Muy alto

Pinte o seleccione su respuesta.

Ítem	Claridad	Relevancia	Pertinencia	Coherencia	Observaciones
1. Distinga los platos más emblemáticos de la cocina tradicional del cantón Ambato.	⊘ 1	○ 1	○ 1	○ 1	
	○ 2	⊘ 2	⊘ 2	○ 2	
	○ 3	○ 3	○ 3	⊘ 3	
	○ 4	○ 4	○ 4	○ 4	
	○ 5	○ 5	○ 5	○ 5	

2. ¿Qué tan variada considera que es la oferta de platos tradicionales en el cantón Ambato?	O 1	O 1	O 1	O 1
	⊘ 2	⊘ 2	⊘ 2	O 2
	O 3	O 3	O 3	⊘ 3
	O 4	O 4	O 4	O 4
	O 5	O 5	O 5	O 5
3. ¿En qué medida los platos tradicionales que ha probado utilizan ingredientes locales?	O 1	O 1	O 1	O 1
	O 2	O 2	O 2	O 2
	⊘ 3	⊘ 3	⊘ 3	⊘ 3
	O 4	O 4	O 4	O 4
	O 5	O 5	O 5	O 5
4. ¿Cuánto conoce acerca de las técnicas de preparación de la cocina tradicional del cantón Ambato?	O 1	O 1	O 1	O 1
	O 2	O 2	O 2	O 2
	⊘ 3	⊘ 3	⊘ 3	⊘ 3
	O 4	O 4	O 4	O 4
	O 5	O 5	O 5	O 5
5. ¿Considera que la cocina tradicional refleja la cultura local del cantón Ambato?	O 1	O 1	O 1	O 1
	O 2	O 2	O 2	O 2
	⊘ 3	O 3	⊘ 3	O 3
	O 4	⊘ 4	O 4	⊘ 4
	O 5	O 5	O 5	O 5
6. ¿Qué tan satisfecho estuvo con su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Ambato?	O 1	O 1	O 1	O 1
	O 2	O 2	O 2	O 2
	O 3	O 3	O 3	O 3
	⊘ 4	⊘ 4	⊘ 4	⊘ 4
	O 5	O 5	O 5	O 5
7. ¿Está de acuerdo en que la gastronomía del cantón	O 1	O 1	O 1	O 1

Ambato está conectada con su cultura local?	O 2	O 2	O 2	O 2
	O 3	O 3	O 3	O 3
	Ø 4	Ø 4	Ø 4	Ø 4
	O 5	O 5	O 5	O 5
8. ¿Hasta qué punto la experiencia gastronómica influyó en su percepción global del turismo en Ambato?	O 1	O 1	O 1	O 1
	Ø 2	O 2	O 2	O 2
	O 3	Ø 3	Ø 3	Ø 3
	O 4	O 4	O 4	O 4
	O 5	O 5	O 5	O 5
9. ¿Cuál de los siguientes medios de difusión considera más adecuado para promover la cocina tradicional del cantón Ambato como contribución a la experiencia turística?	O 1	O 1	O 1	O 1
	O 2	O 2	O 2	O 2
	O 3	O 3	O 3	O 3
	Ø 4	Ø 4	Ø 4	Ø 4
	O 5	O 5	O 5	O 5

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Carrera de Turismo

Ambato, 17 de octubre de 2024

Asunto: Validación de preguntas de encuesta

Sr. Director

Escuela de Cocina

L'escoffier

Presente. -

Estimado. -

Por medio de la presente, me permito saludarlo cordialmente y, a la vez, solicitar su colaboración en la validación de un instrumento de recolección de datos (encuesta) que forma parte de mi trabajo de titulación "*La cocina tradicional y la experiencia turística en el cantón Ambato*".

La validación de la encuesta tiene como objetivo principal garantizar la pertinencia, claridad y calidad de las preguntas dirigidas a los participantes, a fin de asegurar que los resultados obtenidos sean adecuados para los fines investigativos.

A su vez, la validación requiere una revisión de las preguntas propuestas, para que pueda brindar sugerencias y observaciones en cuanto a su redacción, contenido y relevancia dentro del marco de la investigación sobre la cocina tradicional ambateña y su influencia en la experiencia turística de nuestra ciudad.

Su experiencia y conocimiento en el campo de la cocina resulta fundamental en este proceso. Agradezco de antemano su valiosa colaboración y quedo a la espera de su amable respuesta.

Adjunto las preguntas en la siguiente página.

Escuela de Gastronomía
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
L'ESCOFFIER

- Publicidad en medios tradicionales (radio, TV, prensa)
- Folletos y guías turísticas
- Blogs y plataformas de reseñas

Matriz de validación por expertos

Instrucciones:

Se calificarán las siguientes dimensiones en base a la formulación de las preguntas y su nivel de redacción:

- **Claridad**: ¿El ítem está redactado de manera clara y comprensible?
- **Relevancia**: ¿El ítem es relevante para los objetivos del estudio?
- **Pertinencia**: ¿El ítem es adecuado y útil para recoger la información que se pretende?
- **Coherencia**: ¿El ítem está en línea con el resto del instrumento y su estructura lógica?

Escala de evaluación:

- 1 = Muy bajo
- 2 = Bajo
- 3 = Regular
- 4 = Alto
- 5 = Muy alto

Pinte o seleccione su respuesta.

Ítem	Claridad	Relevancia	Pertinencia	Coherencia	Observaciones
1. Distinga los platos más emblemáticos de la cocina tradicional del cantón Ambato.	○ 1 ○ 2 ● 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ● 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ● 4 ○ 5	Se podría replantear la pregunta. • ¿Cuáles son los platos más emblemáticos de... • Identifique los platos más emblemáticos...

2. ¿Qué tan variada considera que es la oferta de platos tradicionales en el cantón Ambato?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	
3. ¿En qué medida los platos tradicionales que ha probado utilizan ingredientes locales?	● 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ● 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	Formular de manera más precisa, Puede formular: • En qué medida de frecuencia - Nunca - Rara vez - A veces - Frecuentemente - Siempre • En qué medida de satisfacción
4. ¿Cuánto conoce acerca de las técnicas de preparación de la cocina tradicional del cantón Ambato?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	
5. ¿Considera que la cocina tradicional refleja la cultura local del cantón Ambato?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	
6. ¿Qué tan satisfecho estuvo con su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Ambato?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	
7. ¿Está de acuerdo en que la gastronomía del cantón	○ 1	○ 1	○ 1	○ 1	

Ambato está conectada con su cultura local?	○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	① Ajustar la pregunta para alinear a las opciones de respuesta ② o Ajustar las opciones de respuesta
8. ¿Hasta qué punto la experiencia gastronómica influyó en su percepción global del turismo en Ambato?	● 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	a) No influyó en absoluto b) Influyó muy poco b) Influyó moderadamente. c) Influyó mucho d) Influyó completamente.
9. ¿Cuál de los siguientes medios de difusión considera más adecuado para promover la cocina tradicional del cantón Ambato como contribución a la experiencia turística?	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ● 5	

Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario

Anexo D. Evidencias

Figura 10

Levantamiento de información



Figura 11

Levantamiento de información

