



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 Licenciada en Turismo

TEMA:

**“ LA COCINA LOCAL EN LA MOTIVACIÓN DE VISITA A LA
PARROQUIA SANTA ROSA ”**

Autora: Muso Yucailla Gladys Anabel

Tutor: Ing. Diego Fernando Melo Fiallos Mg.

Ambato - Ecuador
Enero, 2024

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

“La cocina local en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa” de la alumna Muso Yucailla Gladys Anabel, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, enero 2024

EL TUTOR

.....
Ing. Diego Fernando Melo Fiallos Mg.
C.C.: 1803017365

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**La cocina local en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa**”, 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 2024

LA AUTORA



.....
Gladys Anabel Muso Yucailla
C.C.:1805394879

DERECHOS DE AUTOR

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

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

Ambato, enero 2024

LA AUTORA



.....
Gladys Anabel Muso Yucailla
C.C.:1805394879

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “**La cocina local en la motivación de visita a la Parroquia Santa Rosa**” de Gladys Anabel Muso Yucailla, 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 2024

Para constancia firman

Ing. María Fernanda Viteri, Mg.

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.: 1802903888

Ing. Alicia Mercedes Porras Angulo, Mg.

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.: 0502279474

DEDICATORIA

Quiero dedicar este proyecto de investigación a la memoria de mi padre, Ernesto Muso, quien, aunque ya no está físicamente presente, sigue siendo una fuente eterna de inspiración. A mi madre Gladys Yucailla también dedico este logro a mis hermanos, cuyo sacrificio, amor y respaldo incondicional han sido pilares fundamentales que me han impulsado a alcanzar mis metas a lo largo de mi vida. Su apoyo ha sido especialmente significativo en este momento crucial de obtener mi título profesional.

Anabel Muso

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme la oportunidad de alcanzar mis metas con bienestar y vida plena., expreso mi profundo agradecimiento a la Universidad Técnica de Ambato y a mis estimados profesores por proporcionarme la experiencia educativa más enriquecedora.

Quiero agradecer especialmente a mi Tutor, el Lic. Diego Melo Fiallos por ser mi guía durante este desafiante trayecto, demostrando paciencia y compartiendo su valioso conocimiento.

Asimismo, mi gratitud se extiende a mis mejores amigos, quienes han sido una parte esencial en mi desarrollo personal, su apoyo ha sido fundamental para mi crecimiento y aprendizaje a lo largo de este camino.

Anabel Muso.

ÍNDICE DE CONTENIDO

PORTADA.....	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	II
AUTORÍA DEL TRABAJO	III
DERECHOS DE AUTOR.....	IV
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO	VII
ÍNDICE DE TABLAS	X
RESUMEN EJECUTIVO.....	XI
ABSTRACT	XII
MARCO TEÓRICO	13
1.1 Antecedentes investigativos	13
Teoría, modelo o posición filosófica	14
Desarrollo teórico de la variable independiente.....	15
Desarrollo teórico de la variable dependiente	24
1.2 Objetivos	28
Objetivo general	28
Objetivos específicos	28
CAPÍTULO II.....	30
METODOLOGÍA.....	30
2.1 Materiales	30
2.2 Métodos	31
Instrumentos	34
CAPITULO III	36
CAPITULO IV.....	50
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	50

4.1 Conclusiones	50
4.2 Recomendaciones.....	51
Propuesta	52
Código QR del video	54
Anexos	63

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Recursos utilizados en la presente investigación.	30
Tabla 2 Análisis de fiabilidad.....	36
Tabla 3 Hipótesis.....	47
Tabla 4 Prueba de Chi Cuadrado.....	47

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ubicación geográfica de la parroquia Santa Rosa.....	33
Figura 2 Pregunta 1 de la Encuesta.....	36
Figura 3 Pregunta 2 de la encuesta.....	37
Figura 4 Pregunta 3 de la Encuesta.....	38
Figura 5 Pregunta 4 de la Encuesta.....	39
Figura 6 Pregunta 5 de la Encuesta.....	40
Figura 7 Pregunta 6 de la Encuesta.....	41
Figura 8 Pregunta 7 de la Encuesta.....	42
Figura 9 Pregunta 8 de la Encuesta.....	43
Figura 10 Pregunta 9 de la Encuesta.....	44
Figura 11 Pregunta 10 de la Encuesta.....	45
Figura 12 Pregunta 11 de la Encuesta.....	46
Figura 13 Resumen de la prueba de hipótesis.....	48
Figura 14 Captura de pantalla de la edición.....	55
Figura 15 Captura de pantalla de la edición.....	55
Figura 16 Captura de pantalla de la edición del video.....	56

RESUMEN EJECUTIVO

“La cocina local en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa” se llevó a cabo una búsqueda y recopilación de información en fuentes bibliográficas, haciendo hincapié en páginas oficiales, con el objetivo de asegurar la obtención de información veraz y confiable, La cocina local desempeña un papel fundamental en la identidad cultural de un pueblo, puesto que a través de ella se transmiten conocimientos ancestrales que persisten en la actualidad, manifestándose en la preparación de platos típicos. Esta riqueza culinaria se convierte en un atractivo para los turistas, quienes tienen la oportunidad de aprender sobre la cultura local. La investigación se ve impulsada en la motivación de visita por su cocina local a la parroquia Santa Rosa, que ofrece una experiencia culinaria única que reflejan los platos tradicionales que se convierten en una explosión de sabores que deleitan los paladares de los visitantes. La cocina local se presenta como una ventana a la identidad cultural y a las tradiciones arraigadas en la comunidad. Los visitantes tienen la oportunidad de conectarse con la historia y la cultura del sector, para la investigación se utilizó el método cuantitativo donde se diseñó una encuesta detallada junto con fichas específicas que abarcan los platos locales, este enfoque ha permitido identificar los ingredientes y el proceso de preparación de los alimentos característicos de la Parroquia Santa Rosa. Al detallar los componentes y técnicas utilizados en la elaboración de los platos locales, se ha logrado comprender los aspectos específicos que atraen a los visitantes. Esta perspectiva permite explorar de manera más profunda la conexión entre la gastronomía local y la motivación de visita, enriqueciendo así nuestra comprensión global de la experiencia culinaria en la Parroquia Santa Rosa de Ambato.

PALABRAS CLAVES: COSTUMBRES ALIMENTICIAS, GASTRONOMÍA TRADICIONAL, MÉTODOS DE ENSEÑANZA, ARTE CULINARIO, PATRIMONIO GASTRONÓMICO.

ABSTRACT

“Local cuisine in the motivation to visit the Santa Rosa parish” a search and compilation of information was carried out in bibliographic sources, emphasizing official pages, with the aim of ensuring the obtaining of truthful and reliable information. The kitchen Local culture plays a fundamental role in the cultural identity of a town, since through it ancestral knowledge is transmitted that persists today, manifesting itself in the preparation of typical dishes. This culinary wealth becomes an attraction for tourists, who have the opportunity to learn about the local culture. The research is driven by the motivation to visit the Santa Rosa parish due to its local cuisine, which offers a unique culinary experience that reflects traditional dishes that become an explosion of flavors that delight the palates of visitors. Local cuisine is presented as a window to cultural identity and traditions rooted in the community. Visitors have the opportunity to connect with the history and culture of the sector. For the research, the quantitative method was used where a detailed survey was designed along with specific sheets that cover local dishes. This approach has allowed us to identify the ingredients and the process. preparation of the characteristic foods of the Santa Rosa Parish. By detailing the components and techniques used in the preparation of local dishes, it has been possible to understand the specific aspects that attract visitors. This perspective allows us to more deeply explore the connection between local gastronomy and the motivation to visit, thus enriching our global understanding of the culinary experience in the Santa Rosa de Ambato Parish.

KEYWORDS: FOOD CUSTOMS, TRADITIONAL GASTRONOMY, TEACHING METHODS, CULINARY ART, GASTRONOMIC HERITAGE.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

Antecedentes Variable Independiente

La presente investigación titulada “La cocina local en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa” fue enfocada en identificar la actividad gastronómica como un factor esencial en el turismo con el fin de satisfacer la necesidad del turista que manifiesta la cultura y tradiciones del sector.

La cocina local radica en la adopción de un enfoque cuantitativo para analizar de qué manera la actividad gastronómica puede cumplir con las expectativas del turista y, al mismo tiempo, ser un medio para transmitir las ricas culturas, tradiciones y la identidad característica del lugar. La existencia de un interés previo en la relación entre la cocina local y la motivación de visita se refleja en estudios anteriores. No obstante, persiste un vacío significativo en la comprensión cuantitativa de cómo la cocina local específicamente influye en la motivación de visita en la parroquia Santa Rosa. Este estudio se propone abordar de manera sistemática con el objetivo de proporcionar datos importantes que contribuyan al desarrollo económico sostenible de la localidad (**Viera, 2016**).

Es fundamental reconocer que los restaurantes más destacados han dedicado esfuerzo y profesionalismo a rescatar y promover los platos típicos de su región. Estos establecimientos no solo son una seña de identidad, sino también el resultado de años de experiencia y trabajo arduo. Para destacar, es esencial ofrecer ingredientes de excelente calidad, innovación, simplicidad y, sobre todo, respeto por la tradición culinaria, que es la esencia de cada restaurante en nuestro país (**Fernández, Aguirregoitia, & Bringas, 2019**).

En Ecuador, la cocina local y la gastronomía están ligadas, ya que se consideran una expresión social que se ha desarrollado a lo largo del tiempo en la sociedad, se valora como un patrimonio cultural inmaterial por lo cual es necesario una herramienta efectiva

para promoverla y preservarla como parte integral de la cultura hace hincapié en la importancia de establecer una gastronomía que refleje la identidad del sector esto se logra a través de la implementación de políticas públicas destinadas a proteger los alimentos y bebidas tradicionales, al tiempo que se promueve su aprecio tanto entre los visitantes como entre la comunidad local que los disfruta **(Vega, Freire, Guananga, Garlobo, & Alarcón, 2018)**.

Meléndez & Cañez de la Fuente (2010), Mencionan en su investigación que la cocina tradicional permite conocer las principales características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades donde se desarrolle la investigación. Por otro lado, las cocinas tradicionales forman parte intangible de la sociedad, así como de la comunidad dado que es un elemento de identidad y base importante de la economía local.

Antecedentes Variable Dependiente

El turismo se ha convertido en una de las actividades económicas con mayor importancia en la actualidad por lo cual en la investigación de **(Aráujo, 2017)**, se habla acerca de la motivación que tienen los turistas para visitar un lugar con el objetivo de encontrar nuevas experiencias, creencias y percepciones. Es importante destacar que la motivación se divide en tres niveles como el de alta recurrencia, recurrencia media y baja recurrencia.

La gastronomía es una de las actividades principales que tiene un aporte fundamental al momento de motivar a los turistas a visitar un sector, en la investigación se busca conocer la situación actual del turismo culinario para lo cual se hace énfasis en la oferta y la demanda que se encuentra presente dentro de un sector **(López, 2012)**.

Teoría, modelo o posición filosófica

Para el desarrollo de la presente investigación se ha optado por el uso de la teoría de clúster la cual presenta un enfoque que se centra en la competitividad, con el propósito de desarrollar productos novedosos y atractivos para el turista. De este modo, estos productos se ajustarán de manera óptima a las necesidades y demandas del consumidor. En última

instancia, el objetivo es cumplir con las expectativas del turista mediante la implementación de estrategias basadas en la innovación **(Hernández R. , 2019)**.

Por otro lado, al Clúster turístico es una herramienta o una estrategia de gran importancia y valor que sirve para enfrentar a la competencia local, nacional o internacional. De esta manera se logran obtener indicadores de utilidad y rentabilidad en las empresas que se dedican a la actividad turística para lo cual implicaría conseguir mayores niveles de productividad y aumentando la competitividad **(Larrea, 2021)**.

El planteamiento de Clúster sobre la categorización del turista destaca la importancia fundamental de comprender el perfil del visitante. Este conocimiento es esencial para ofrecer servicios y productos óptimos que la localidad proporciona, permitiendo así satisfacer de manera efectiva las necesidades y demandas específicas del turista.

Desarrollo teórico de la variable independiente

Cocina local

Se refiere a la culinaria distintiva y característica de una comunidad específica esta forma de cocina es influenciada por factores como la disponibilidad de ingredientes locales, las tradiciones culturales, las prácticas culinarias transmitidas de generación en generación y las influencias históricas que han dado forma a los sabores y técnicas culinarias únicas de esa localidad **(Torres, 2019)**.

La cocina local no solo se trata de la preparación de alimentos, sino que también refleja la identidad cultural de una comunidad. Los platos locales suelen ser representativos de la historia, las costumbres y la diversidad de un sector. Además, la cocina local puede desempeñar un papel importante en la promoción del turismo, ya que los visitantes a menudo buscan experiencias gastronómicas auténticas como parte integral de su exploración y comprensión de una cultura local **(Zeinab, 2016)**.

La gastronomía local no solo complace el paladar de los visitantes, sino que también aviva su curiosidad cultural, aportando de manera significativa a la identidad y encanto exclusivo de este destino turístico. Esta conjunción de elementos convierte a la comida

local en un motivador potente para explorar la parroquia y disfrutar plenamente de todo lo que tiene reservado para aquellos que la visitan (**Hernández J. M., 2022**).

La cocina local tiene el potencial de ser tan impactante que una comunidad rural, hasta entonces desconocida para turistas nacionales y extranjeros, puede convertirse en un destino turístico gastronómico gracias a su cocina tradicional, única y exótica. Estas características son especialmente atractivas para los turistas que viajan con el objetivo específico de descubrir y disfrutar de la diversidad culinaria global. Este enfoque no solo beneficiaría económicamente a los habitantes de la comunidad, sino que también contribuiría a preservar y revitalizar las tradiciones arraigadas en estas comunidades, incluyendo las preparaciones típicas de sus platos distintivos (**González, 2017**).

Historia

Se forja a medida que las tradiciones culinarias evolucionan en una región específica a lo largo del tiempo, este proceso de cambio está moldeado por diversos factores, que incluyen la disponibilidad de ingredientes, las características geográficas, y las festividades emblemáticas. influencias históricas y flujos migratorios han contribuido a la mezcla de ingredientes y recetas, dando lugar a una rica diversidad culinaria. A lo largo de los siglos, la cocina local ha experimentado adaptaciones y en ocasiones, ha incorporado influencias de otras culturas debido a la globalización que refleja su identidad y herencia cultura (**Torres, 2019**).

La Cultura

La cultura es un conjunto de valores, costumbres, creencias y prácticas que configuran el estilo de vida de un grupo específico. Su origen se encuentra en el uso de símbolos, y la palabra "cultura" proviene del término latino "colere", que originalmente se asociaba con la labranza y el cultivo de la tierra. En inglés, se relaciona con "coultier", que designa la reja del arado, remontándose así a la idea inicial de cultivar la tierra. En la antigüedad romana, el término "cultura anima" se refería a la cultivación del alma, utilizando una metáfora que se mantuvo desde el siglo XVII, influyendo en un significado de secularización que se distingue de lo religioso. Este concepto abarcaba aspectos tanto

religiosos como culturales, destacando la formación individual en ambos ámbitos. **(Medina Llanos, 2016).**

Geografía

Desempeña un papel fundamental en la cocina local al influir en la disponibilidad de ingredientes, el tipo de alimentos producidos y las técnicas culinarias desarrolladas en una región específica. Esta influencia geográfica da forma a la diversidad culinaria alrededor del mundo, ya que las regiones con diferentes climas y paisajes ofrecen ingredientes y tradiciones culinarias únicas. La geografía es un factor determinante en la creación de platos autóctonos y en la identidad culinaria de cada región **(Castillo, 2028).**

Clima

Desempeña un rol esencial en la cocina local, dado que impacta en la disponibilidad de ingredientes, los enfoques de preparación culinaria y los platos autóctonos en una localidad, las variables climáticas, como la temperatura y las estaciones, inciden en la producción de alimentos, lo que configura las preferencias dietéticas locales. Además, las estaciones y las condiciones climáticas pueden influir en la elección de platos y métodos culinarios específicos según la época del año, la meteorología es un elemento fundamental en la formación y desarrollo de la cocina local en todo el mundo **(Sánchez Avendaño, 2019).**

Los Recursos Naturales

Caffera (2011), menciona que es fundamental en la cocina local proporcionar los ingredientes clave para la preparación de platos tradicionales estos recursos pueden variar ampliamente según la región, pero algunos ejemplos comunes son cereales, frutas, verduras y legumbres estos ingredientes frescos forman la base de muchas comidas.

Comercio

Incluye la producción, comercialización y distribución de alimentos y platos típicos de una región específica. Esto abarca desde la venta de ingredientes en mercados locales

hasta la gestión de restaurantes y la difusión de productos regionales. Además de su componente económico, este comercio desempeña un papel importante en la conservación de las tradiciones culinarias y en la promoción de la cultura local (**Romero, 2010**).

Cocción

Se centra en destacar los sabores autóctonos y aprovechar los ingredientes frescos de la zona, como el maíz y las papas, cada platillo tiene su propio método de preparación, pero en general, se enfoca en resaltar los sabores naturales de los ingredientes locales. (**Rincón, 2006**) manifiesta que es un proceso culinario fundamental que implica la aplicación de calor a los alimentos para cocinarlos, a menudo se pueden identificar varios subtemas o métodos de cocción en la cocina.

Cocción al vapor

Es un método culinario en el cual los alimentos se cocinan utilizando vapor de agua caliente en lugar de sumergirlos en líquido hirviendo se considera una de las más saludables, ya que preserva los nutrientes, los sabores y las texturas de los alimentos para llevar a cabo la cocción al vapor (**Castro, 2023**), además se utilizan utensilios específicos, como vaporeras o cestas de bambú, los alimentos se colocan en estos recipientes y se cocinan al estar expuestos al vapor caliente que se genera debajo, este proceso es especialmente adecuado para cocinar vegetales, pescados y mariscos, ya que mantiene su color, sabor y nutrientes naturales, además, es una opción baja en grasa, ya que no se requiere aceite adicional esta es una técnica versátil y apreciada en la cocina por su capacidad para producir platos saludables y sabrosos.

Cocción a la parrilla

Es un método culinario donde los alimentos se cocinan directamente sobre una parrilla caliente, generalmente al aire libre esta es una técnica ampliamente apreciada para preparar carnes, pescados y verduras, que adquieren un distintivo sabor ahumado durante el proceso en este método se utiliza una fuente de calor al descubierto, como carbón o gas, que genera altas temperaturas esto permite sellar rápidamente la superficie de los alimentos lo que contribuye a mantener su jugosidad y sabor natural (Álvarez D. , 2018).

Cocción a la plancha

Se cocina alimentos en una superficie plana y caliente como una plancha o una sartén se utiliza una mínima cantidad de aceite o grasa para evitar que los alimentos se peguen, ya que se aplica comúnmente para cocinar algunos alimentos como huevos y panqueques. a la plancha esta cocción proporciona una superficie dorada y crujiente en el exterior de los alimentos, que los mantiene tiernos y jugosos por dentro (Gómez, 2003).

Cocción al Horno

Katz (2018), sugiere cocinar los alimentos en un horno caliente y seco, y es una técnica común en la cocina para preparar diversos alimentos, como pan, pasteles, carnes, aves y verduras, aprovecha la circulación de aire caliente para cocinar los alimentos que permite la incorporación de una amplia variedad de condimentos y sabores.

Cocción a fuego lento: Álvarez (2021), menciona en la cocción a fuego lento, los alimentos se cocinan a una temperatura baja y constante durante un período prolongado es ideal para preparar guisos, sopas y carnes que se vuelven tiernas con el tiempo.

Cocción al hervir

Los alimentos se cocinan sumergiéndolos en agua hirviendo para cocinar alimentos como pasta, huevos, verduras y algunos mariscos a temperatura elevada del agua caliente permite cocinar los alimentos de manera eficiente y uniforme se añade sal al agua

hirviendo para mejorar el sabor de los alimentos, y el tiempo de cocción varía según el tipo de alimento y la textura deseada **(Gutiérrez, 2019)**.

Calidad de la Comida

La calidad y sabor de los platos locales ofrecidos en la parroquia Santa Rosa puede variar ampliamente dependiendo del restaurante y el chef. Algunos factores que influyen en la calidad de la comida incluyen la frescura de los ingredientes, la habilidad del cocinero, la higiene de la cocina y el uso de recetas auténticas. En general, investigar y leer reseñas de restaurantes puede ayudarte a encontrar lugares con buena calidad de comida en una región específica **(Rodríguez, 2013)**.

Variedad de Platos

La diversidad de opciones gastronómicas disponibles, que pueden incluir platos tradicionales la variedad de platos en un lugar puede depender de la cultura culinaria local y la diversidad de ingredientes disponibles. En algunos lugares, encontrarás una amplia gama de platos tradicionales y regionales, mientras que, en otros, la oferta puede ser más limitada. La comida de una ciudad o país multicultural tiende a ofrecer una mayor variedad de opciones culinarias. Si buscas una amplia variedad de platos, investigar sobre la cocina de la región que te interesa visitar te ayudará a identificar las opciones disponibles. **(Moreira, 2022)**.

Autenticidad

La autenticidad de la cocina local es la esencia de la tradición culinaria de una comunidad. Se refiere a la fidelidad de un plato o estilo de cocina a sus raíces culturales, preservando ingredientes y técnicas de preparación auténticas. Esto implica mantener la integridad de los sabores transmitidos a lo largo de generaciones además es esencial para ofrecer a los comensales una experiencia genuina de la cultura local a través de la comida. Al respetar las costumbres culinarias, se conserva la identidad gastronómica y se contribuye a la diversidad culinaria, enriqueciendo la apreciación de las tradiciones culinarias locales **(Marquéz, 2014)**.

Presentación y Estilo de Servicio

Es en la que se muestran los platos, incluyendo su disposición, colores y elementos decorativos, afecta la apariencia visual de la comida. El estilo de servicio abarca desde lo formal hasta lo informal e incluye opciones como el servicio de mesa, el autoservicio y el bufé. Estos elementos se concentran en crear una experiencia culinaria única. Una presentación visualmente atractiva incrementa el disfrute estético, mientras que el estilo de servicio influye en la relación entre el equipo y los clientes siendo esenciales para la satisfacción de los comensales y la impresión general del establecimiento (**Álvarez, 2016**).

Costumbres Alimentarias: Se ven influenciadas por diversos factores, como la historia, la economía y la cultura, que están conectados con un estilo de vida en constante evolución en la actualidad. Esta dinámica es especialmente notable, a excepción de las sociedades tradicionales, las cuales suelen estar conformadas por grupos étnicos, y también en comunidades rurales en comparación con las urbanas (**Chonchol, 1987**), Pan de santa rosa Es una especialidad tradicional de la Parroquia Santa Rosa que guarda una estrecha relación con la festividad de la Virgen de lima también conocida como la "Virgen de elevación". Este pan desempeña un papel esencial en las celebraciones que tienen lugar en septiembre.

Se trata de una especie de rosquilla que se distingue por su forma circular con un agujero en el centro, está elaborado a partir de una masa dulce que incluye ingredientes como harina de trigo, azúcar, mantequilla y huevos, y se cocina hasta lograr un tono dorado y un sabor suave y dulce, este pan goza de gran popularidad durante las festividades de Santa Rosa convirtiéndose en un símbolo representativo de la celebración tanto los habitantes del sector como los visitantes lo saborean como una deliciosa tradición culinaria que resalta en esta temporada del año (**Ordoñez, 2018**).

Pan de Santa Rosa: Es una especialidad tradicional de la Parroquia Santa Rosa que guarda una estrecha relación con la festividad de la Virgen de lima también conocida como la "Virgen de elevación". Este pan desempeña un papel esencial en las celebraciones que tienen lugar en septiembre.

Se trata de una especie de rosquilla que se distingue por su forma circular con un agujero en el centro, está elaborado a partir de una masa dulce que incluye ingredientes como harina de trigo, azúcar, mantequilla y huevos, y se cocina hasta lograr un tono dorado y un sabor suave y dulce, este pan goza de gran popularidad durante las festividades de Santa Rosa convirtiéndose en un símbolo representativo de la celebración tanto los habitantes del sector como los visitantes lo saborean como una deliciosa tradición culinaria que resalta en esta temporada del año **(Ordoñez, 2018)**.

Papas con Cuy

Es un plato clásico de la localidad Santa Roseña, particularmente popular en la región andina del país este platillo consta de papas cocidas servidas con cuy asado, el cuy, un pequeño roedor autóctono de los Andes, es considerado una exquisitez en la tradición culinaria de la parroquia este tradicional plato se prepara asando el cuy hasta que su piel se torne crujiente y su carne quede tierna. las papas, que son un ingrediente básico en la cocina se sirven junto al cuy asado.

Con frecuencia, se acompañan con condimentos picantes y choclo, una variedad de maíz de gran tamaño. Este plato no solo es apreciado por su sabor, sino que también juega un papel fundamental en festividades y celebraciones en la localidad, destacando la riqueza de la gastronomía y su profunda conexión con la cultura local **(Villegas, 2017)**.

Colada Morada

Es una bebida emblemática de Ecuador que se disfruta principalmente durante el Día de los Difuntos y otras festividades religiosas esta preparación culinaria es una parte esencial de la cultura gastronómica ecuatoriana y se elabora combinando frutas, especias y harina de maíz morado, lo que le confiere su distintivo tono morado.

Los ingredientes comunes incluyen moras, mortiños, piña, babaco, naranjilla y otros, la colada morada se cocina a fuego lento, se endulza con azúcar o panela y se sirve caliente ofrece una experiencia de sabores y aromas ricos, con un agradable matiz agrídulce, es común servirla junto a guaguas de pan, que son panecillos con forma de bebé, la colada

morada representa una parte importante de la tradición y la cultura ecuatoriana, y su consumo está vinculado estrechamente con la celebración de los difuntos y otras festividades religiosas y familiares **(Ledesma, 2019)**.

Empanadas de Viento

Son una exquisitez tradicional de la gastronomía ecuatoriana que son conocidas por su distintiva masa crujiente que, al freírla, se infla como si fuera un "viento", de donde deriva su nombre, el relleno típico de estas empanadas incluye queso, que se funde en su interior, y se espolvorea con azúcar glas para añadir un toque dulce, ocasionalmente, también se pueden rellenar con ingredientes como jamón o chicharrón. Estas empanadas son muy valoradas como aperitivo o postre en Ecuador y se sirven en diversas ocasiones, desde festividades hasta reuniones familiares y eventos especiales **(Villagran, 2015)**.

Promoción de la cocina local: es una estrategia importante para resaltar la diversidad y riqueza de la gastronomía de un lugar ya que busca destacar los sabores únicos, ingredientes autóctonos, platos emblemáticos, recetas transmitidas de generación en generación junto con restaurantes que se especializan en ingredientes regionales a menudo implica la organización de festivales de comida, la creación de rutas gastronómicas y la difusión de la historia detrás de los platos tradicionales que caracterizan a una localidad, y se promueve el turismo gastronómico **(Cañizares, 2012)**.

Esta promoción contribuye al desarrollo económico y cultural de la comunidad, satisfaciendo tanto a visitantes como a locales y celebrando la diversidad culinaria y las herencias gastronómicas únicas. Además, no solo atrae turistas, sino que también fomenta el orgullo y la participación de la comunidad local. Los residentes pueden involucrarse en la preservación de sus recetas familiares, lo que a su vez revitaliza la cultura culinaria de la región. Esto puede ser un catalizador para la creación de oportunidades económicas locales, como la apertura de nuevos restaurantes, puestos de comida y la venta de productos culinarios autóctono **(Murphy, 2012)**.

Desarrollo teórico de la variable dependiente

Motivación de Visita

Se origina en las motivaciones intrínsecas y extrínsecas que influyen en la toma de decisiones de viaje de las personas. Las motivaciones intrínsecas son impulsos internos y personales que conducen a alguien a viajar. Estas motivaciones pueden incluir el deseo de explorar nuevas culturas, experimentar aventuras, aprender, relajarse, buscar bienestar o escapar de la rutina diaria. Por otro lado, las motivaciones extrínsecas son factores externos que influyen en la decisión de viajar, como ofertas promocionales, recomendaciones de amigos o familiares, eventos especiales o descuentos **(Fernández A. , 2015)**.

Hace énfasis en los factores, deseos o necesidades que impulsan a una persona a elegir un destino específico para su viaje. Esta motivación puede derivar de una variedad de elementos, como intereses personales, atracciones turísticas, actividades específicas, cultura local, eventos especiales, entre otros. En el contexto del turismo, entender la motivación de visita es esencial para los profesionales de la industria, ya que les permite adaptar las ofertas y experiencias para satisfacer las expectativas y deseos de los visitantes, contribuyendo así a una experiencia turística más satisfactoria y memorable **(López, Revista Innovar, 2018)**.

La motivación de visita, en su esencia, se refiere a los estímulos psicológicos y emocionales que incitan a una persona a elegir un destino turístico en particular estos estímulos pueden ser altamente dinámicos y cambiantes, variando no solo de una persona a otra, sino incluso de un viaje a otro. Lo que hace que este proceso sea aún más fascinante es la tendencia de que las motivaciones se entrelacen, lo que significa que un viaje puede estar impulsado por múltiples razones simultáneamente **(Laguna García, 2005)**.

Por ejemplo, una persona podría sentir una profunda curiosidad por sumergirse en una cultura diferente, lo que la motiva a viajar a un destino culturalmente rico. Sin embargo, esta misma persona puede tener la necesidad de relajarse y escapar de la rutina diaria, lo que le lleva a buscar experiencias de bienestar en ese destino. Además, también podría

tener un interés en actividades recreativas o aventuras que el destino ofrece. Por lo tanto, es común que múltiples motivaciones se superpongan y se conviertan en impulsores del viaje (**Laguna García, 2005**).

La curiosidad y el deseo de explorar suelen ser componentes clave en la motivación de visita las personas están constantemente buscando nuevas experiencias, perspectivas y conocimientos, lo que a menudo las lleva a elegir destinos que ofrecen oportunidades únicas de aprendizaje y descubrimiento la idea de adentrarse en lo desconocido y enfrentar desafíos puede ser un estímulo psicológico poderoso que inspira a las personas a emprender viajes a lugares lejanos (**Arteaga, 2010**).

Motivación religiosa

La motivación religiosa se refiere a la influencia de las creencias religiosas en la motivación y el comportamiento de las personas, la religión desempeña un papel significativo en la vida de muchos individuos al proporcionar un marco ético y espiritual que da forma a sus decisiones y acciones las personas encuentran en su fe la inspiración para llevar a cabo actos éticos, ayudar a los demás, buscar un propósito en la vida y hallar consuelo en momentos de adversidad (**Gonzales, 2017**).

La religión a menudo sirve como fuente de orientación para alcanzar objetivos personales y contribuir al bienestar de la comunidad. Cada religión tiene sus propias enseñanzas y prácticas que guían la motivación de sus seguidores, y estas pueden variar considerablemente entre diferentes tradiciones religiosas (**Gonzales, 2017**).

Peregrinaciones Religiosas

Representan desplazamientos motivados por la espiritualidad hacia destinos considerados sagrados en diversas religiones, pueden abarcar ciudades santas, templos, santuarios, tumbas de santos o sitios históricos vinculados a la práctica religiosa, las peregrinaciones reflejan un acto de devoción y reverencia, donde los peregrinos buscan profundizar su conexión con lo divino, buscar perdón, cumplir promesas religiosas o encontrar sanación espiritual estos viajes religiosos suelen involucrar rituales, plegarias y prácticas específicas, y desempeñan un papel fundamental en muchas religiones, como el cristianismo, el

catolicismo entre otras, representan una manifestación esencial de la espiritualidad y la fe en la vida de las personas **(Aulet, 2011)**.

Interés histórico y Cultural

Se centra en la exploración de lugares, eventos y vivencias que tienen una conexión profunda con la historia y la cultura de una región esta motivación surge del deseo de aprender sobre el pasado, las tradiciones, las costumbres y el rico legado cultural, los viajeros aspiran a enriquecer su comprensión de la historia y la cultura al visitar museos, sitios arqueológicos, monumentos históricos, festivales y otras atracciones que están estrechamente ligadas al patrimonio de una comunidad **(Ramos, 2010)**.

Este enfoque contribuye a fomentar el intercambio cultural y a cultivar el respeto por la diversidad, además, el turismo con énfasis en lo histórico y cultural desempeña un papel importante en la preservación del patrimonio y puede generar ingresos vitales para las comunidades locales **(Fernández S. , 2010)**.

Eventos religiosos y festividades: Analizar la motivación de visitar la parroquia durante eventos y festividades religiosas específicas.

Comunidad y participación social: hace referencia a la colaboración y la interacción entre individuos en un entorno local o en la sociedad en general, la comunidad representa un conjunto de personas que comparten un espacio geográfico o intereses comunes, mientras que la participación social implica en asuntos que abarcan desde lo local hasta lo cultural, político y social **(Krauskopf, 2003)**.

Desempeña un papel crucial en el progreso. sostenible, la promoción de la cohesión social y la resolución de problemáticas locales esta participación se manifiesta a través de diversas acciones, como el voluntariado, la asistencia a reuniones vecinales, la colaboración en proyectos conjuntos y el activismo **(Ortíz, 2011)**.

En definitiva, la participación social contribuye a generar un sentimiento de pertenencia, empoderamiento y a mejorar la calidad de vida en una comunidad al otorgar a las personas

la habilidad para afectar las elecciones. y cuestiones que les afectan directamente **(Noval, 2005)**.

Influencias de la Ubicación

Se refiere a cómo la posición geográfica de un lugar incide en varios aspectos, incluyendo su economía, cultura, clima y calidad de vida, la ubicación puede tener un impacto significativo en el acceso a recursos naturales, rutas comerciales, condiciones climáticas locales y la cercanía a otros centros urbanos puede impulsar la economía local a través de la cocina y motivación, de esa forma puede estimular el crecimiento económico. Asimismo, la ubicación puede influir en las tradiciones y la cultura local, así como en el acceso a servicios y oportunidades **(Mendoza, 2014)**.

Demografía de los Visitantes

Se refiere al análisis de las características demográficas de las personas que visitan un lugar o destino específico esto incluye aspectos como la edad, el género, la nacionalidad, el nivel educativo, el estado civil, el grupo étnico y otros datos demográficos. es fundamental para la planificación del turismo, ya que ayuda a adaptar la oferta turística a las preferencias y necesidades de los distintos grupos de visitantes. Además, esta información es valiosa para la segmentación de mercado y la toma de decisiones estratégicas en el sector turístico, lo que permite ofrecer experiencias más personalizadas y efectivas a los turistas **(Briones, 2018)**.

Número de Visitantes

Esta métrica es fundamental para la industria del turismo y se utiliza para evaluar la popularidad y la afluencia de un lugar, así como para tomar decisiones relacionadas con la gestión de recursos, la inversión en infraestructura y la planificación de marketing.

El seguimiento del número de visitantes permite a las autoridades y a las empresas relacionadas con el turismo medir el impacto económico y social de un destino, así como adaptar estrategias para satisfacer la demanda y mejorar la experiencia de los turistas. Las estadísticas de visitantes también son esenciales para la toma de decisiones en el desarrollo

de políticas turísticas y la asignación de recursos en la gestión de destinos turísticos **(Hernández G. , 2007)**.

Oferta

Ofrece una experiencia turística única centrada en su rica tradición gastronómica y cultural, la autenticidad de los platos típicos, la conexión con la identidad local a través de tradiciones arraigadas, y la oportunidad de aprender sobre la historia culinaria hacen de esta parroquia un destino atractivo, que permite a los visitantes explorar y comprender a fondo la oferta gastronómica, creando así una experiencia enriquecedora que va más allá de la simple visita turística **(García, 2015)**.

Demanda

Se refiere al conjunto de bienes y servicios que los turistas están dispuestos a adquirir en la parroquia Santa Rosa que se deriva del análisis de las preferencias y gustos individuales de los turistas abarcando a aquellos cuyas necesidades que incluyen tanto el consumo de alimentos que ofrece el lugar como la experiencia de visitar el sector, de esta forma los turistas adquieren artículos como recuerdos y prendas de vestir, y utilizan servicios que van desde alojamientos hasta parques de entretenimiento al ser caracterizada por el interés y la disposición de los individuos para participar en actividades turísticas **(Collado, 2007)**.

Pregunta de investigación

¿Cómo la cocina local contribuye a la motivación de visita de la parroquia Santa Rosa?

1.2 Objetivos

Objetivo general

Determinar la cocina local en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa.

Objetivos específicos

- Describir la cocina local existente en la Parroquia Santa Rosa

El objetivo de la presente investigación busca profundizar el conocimiento de la cocina local de la zona, dando realce a la herencia cultural y culinaria de la zona, que incluye platos tradicionales, ingredientes frescos y recetas transmitidas de generación en generación. Al destacar estos sabores locales, se busca atraer a visitantes y fomentar el turismo gastronómico en la Parroquia Santa Rosa de Ambato, contribuyendo así al desarrollo económico y la promoción de la identidad cultural de la región.

- Identificar la motivación de visita por parte de los turistas en la Parroquia Santa Rosa.

Mediante la aplicación de las encuestas realizadas se ha obtenido resultados positivos acerca de la motivación de visita a la Parroquia Santa Rosa, ubicada en el cantón de Ambato, provincial de Tungurahua, es un tema de gran relevancia que abarca una amplia gama de factores. Para comprenderla en su totalidad, es esencial analizar tanto los aspectos religiosos como los culturales y turísticos que atraen tanto a visitantes locales como internacionales.

- Promover la cocina local por medio de la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa

Con la información obtenida se ha elaborado una herramienta en donde se habla acerca de las tradiciones culinarias que existen en la parroquia Santa Rosa del cantón Ambato. De esta manera se busca promover la cocina local del sector, de tal forma que permita a los pobladores, turistas nacionales y extranjeros degustar de la gastronomía local.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

En el desarrollo de la investigación se utilizaron materiales, así como recursos humanos, institucionales, tecnológicos y electrónicos los cuales se detallan a continuación en la siguiente tabla:

Tabla 1
Recursos utilizados en la presente investigación.

RECURSOS	DETALLE	VALOR
Institucionales	Bibliográfica	
	Digital	
Tecnológicos	Computador	700,00
	Internet	120,00
	Scanner	100,00
Materiales	Cuaderno	3,00
	Esferos	1,00
	Lápiz	1,00
	Hojas de papel bond	
Económico	Alimentación	250,00
	Trasporte	100,00
Humanos	Estudiante	
	Tutor de tesis	
TOTAL		1275,00

Nota: Tabla de materiales utilizados en el desarrollo de la investigación

2.2 Métodos

Enfoque

La presente investigación fue enfocada en analizar la gastronomía local y la motivación de visita de la Parroquia Santa Rosa con el propósito de complacer al turista, ya que se evidencia la expresión cultural que se abordará mediante el enfoque cuantitativo.

Rendón (2017), señala “el enfoque cuantitativo tiene como objetivo recopilar y analizar datos específicos” que el investigador aplica técnicas adecuadas para responder las preguntas surgidas durante la investigación, así como para verificar hipótesis, se emplea la estadística con el fin de obtener resultados más precisos.

Sampieri (2014), define como un análisis de datos interpretados numéricamente, utilizando técnicas e instrumentos específicos que consiste en estudiar el entorno del sector que busca la interpretación, este diseño facilitará la interpretación y el logro de objetivos mediante el instrumento previsto.

Método Deductivo

Ortiz (2014), menciona utilizar conocimientos generales sobre técnicas culinarias y sabores para deducir la mejor manera de preparar un plato específico que proporciona fundamentos para garantizar la veracidad de lo investigado.

Diseño

Agudelo (2008), Diseño no experimental de tipo transversal por lo cual no se implica la manipulación directa de variables, tampoco posee un control menos riguroso, se caracteriza por observar y recopilar datos en su contexto natural. Este enfoque se utiliza frecuentemente en estudios observacionales, casos, encuestas y análisis retrospectivos, nos permite obtener resultados específicos en la investigación.

Alcance

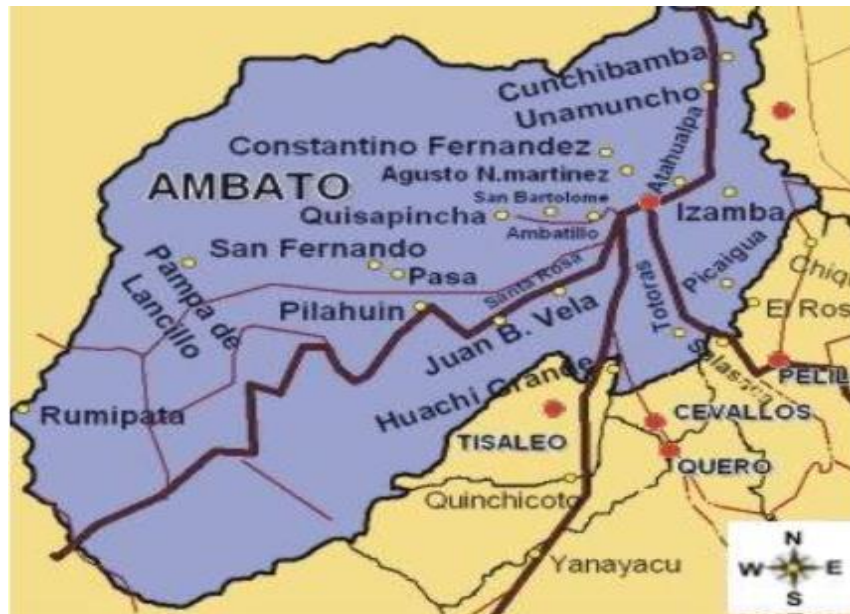
Alcance investigativo Descriptivo

Consiste en tener un conocimiento profundo de las situaciones, costumbres y actitudes predominantes mediante una descripción detallada de las actividades y procesos de la cocina local y motivación de visita de la parroquia Santa Rosa se realizará la recolección de datos (**Ramos, 2020**), busca predecir e identificar las relaciones entre dos o más variables. Los investigadores no se limitan a tabular datos, sino que los recopilan basándose en hipótesis o teorías. Posteriormente, exponen la información con cuidado y analizan minuciosamente los resultados para extraer generalizaciones significativas que enriquezcan el conocimiento.

Alcance territorial

El Ecuador es un país soberano mismo que está conformado por 24 provincias las cuales se encuentran subdivididas en 4 regiones. Costa, Sierra, Oriente y Región Insular, por lo cual para el desarrollo de la presente investigación se ha hecho énfasis en la provincia de Tungurahua en una de las parroquias del cantón Ambato como lo es la Parroquia Santa Rosa. Es aquí donde se desarrolló el proyecto “La cocina local en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa”. Con este proyecto se busca conocer las principales actividades que motivan a los turistas a visitar el sector, para ello es importante conocer las principales características que conforman y son parte de la parroquia misma que se encuentra a 3016 m.s.n.m. y posee una superficie de 9.7 Km².

Figura 1
Ubicación geográfica de la parroquia Santa Rosa



Nota: En el gráfico se observa la ubicación de la parroquia Santa Rosa

Población y muestra

Población

Es el grupo de individuos o elementos de un estudio que se desea generalizar la población de interés, abarcará a los habitantes, visitantes, turistas y consumidores de la parroquia Santa Rosa. Se examinará la motivación que impulsa sus visitas a la zona, con un enfoque particular en su interacción con la comida local, con el objetivo de obtener una comprensión más profunda de los productos autóctonos del lugar

Muestra

Muestreo probabilístico

En la presente investigación se utilizó un muestreo probabilístico, debido a que con este tipo de muestreo todos los elementos que forman parte de la población tienen la probabilidad de ser elegidos para el respectivo estudio. Por otro lado, el muestreo probabilístico se enfoca en que cada elemento tiene una probabilidad conocida de ser seleccionado buscando representar de manera precisa la temática investigada.

(**Guadalupe, 2016**) asegura que la muestra sea representativa de la población en términos de las características que se están estudiando.

Técnicas

Observación

La técnica de observación implica la recolección de datos mediante encuestas y fichas, con el objetivo de adquirir los datos indispensables. análisis posterior, esta técnica desempeña un papel fundamental en el proceso de investigación, facilitando la obtención de datos que establecen una conexión específica entre el investigador y el hecho social o los actores sociales. Los datos recopilados se sintetizan para avanzar en la progresión del estudio (**Soledad, 2019**).

Encuesta

La encuesta es una de las técnicas utilizadas al momento de realizar investigaciones dado que permite la obtención de datos de forma rápida y eficaz. Cabe mencionar que esta técnica posee un proceso que se encuentra estandarizado lo cual permite la obtención de datos de tal forma que se pueda describir o explicar las características del fenómeno que se está investigando. Por otro lado, es una herramienta que permite conocer el comportamiento de los diferentes grupos de interés (**Casas, 2003**).

Instrumentos

Para el desarrollo de la presente investigación se utilizaron los siguientes instrumentos:

Cuestionarios con preguntas dicotómicas

Los instrumentos de recolección de información como los cuestionarios permiten obtener información de forma ordenada, para ello se componen por un conjunto de preguntas que aporten a la obtención de datos necesarios. Por otro lado, los cuestionarios son utilizados como instrumentos de evaluación en donde se puede conocer el comportamiento de las personas en el lugar donde se esté desarrollando la investigación, la información

recolectada servirá para obtener resultados que permitan describir a la población (Meneses, 2016).

Fichas de Observación

Las fichas de observación son instrumentos utilizados o seleccionados para su implementación en la investigación, debido a su adecuación a las técnicas empleadas en el estudio. Estos instrumentos desempeñarán un papel fundamental al facilitar una recopilación de datos organizada y precisa, lo que permitirá llevar a cabo el análisis de las variables de manera efectiva.

La ficha, como instrumento de medición, se utiliza con el propósito de evaluar, analizar o medir un objeto de estudio específico. Esta herramienta se adapta para registrar la información necesaria que concierne al estudio en cuestión. Las fichas pueden ser confeccionadas de acuerdo a los datos requeridos para el análisis. Su función radica en capturar los eventos y elementos relevantes durante la observación del estudio en desarrollo.

CAPITULO III

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Análisis de Resultados

Tabla 2

Análisis de fiabilidad

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,291	2

Nota: resultados del programa estadístico SPSS

Se usan resultados obtenidos del programa estadístico SPSS, procedimientos estadísticos empleados para el análisis de datos para extraer significado y conocimiento de información complejo

Figura 2

Pregunta 1 de la Encuesta



Nota: En la figura se puede observar el resultado de la primera pregunta

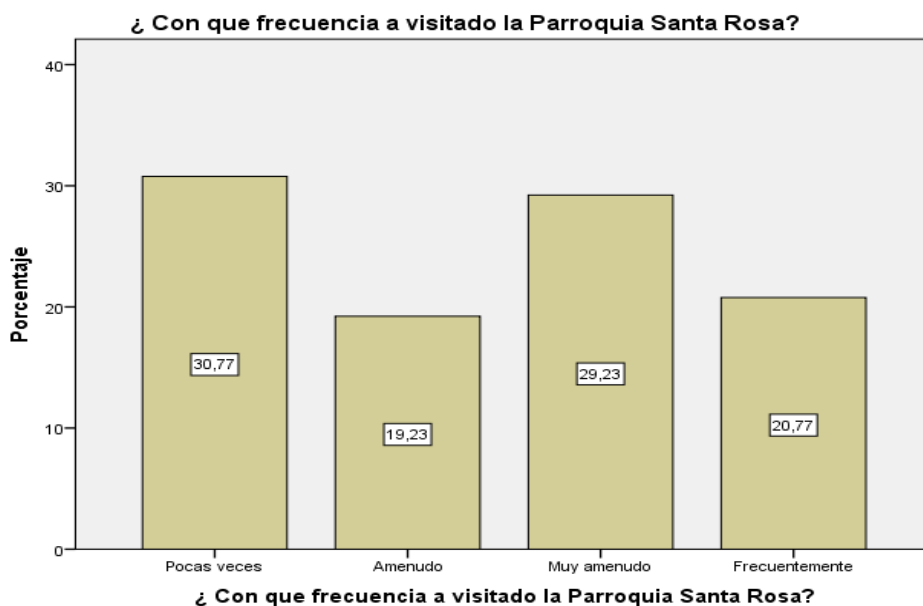
Análisis

El plato típico más representativo de la parroquia Santa Rosa ha sido las "papas con cuy" ya que se destaca por ser un plato emblemático del sector, la combinación de papas, refleja la conexión intrínseca, arraigada en técnicas culinarias transmitidas generacionalmente, aporta un valor histórico y cultural significativo. Además, la diversidad nutricional de este plato, con carbohidratos, proteínas y otros nutrientes esenciales, lo convierte en una opción no solo deliciosa sino también nutritiva para los turistas, la experiencia de probar "papas con cuy" ofrece un viaje sensorial auténtico, resaltando sabores auténticos y texturas diversas.

Figura

Pregunta 2 de la encuesta

3



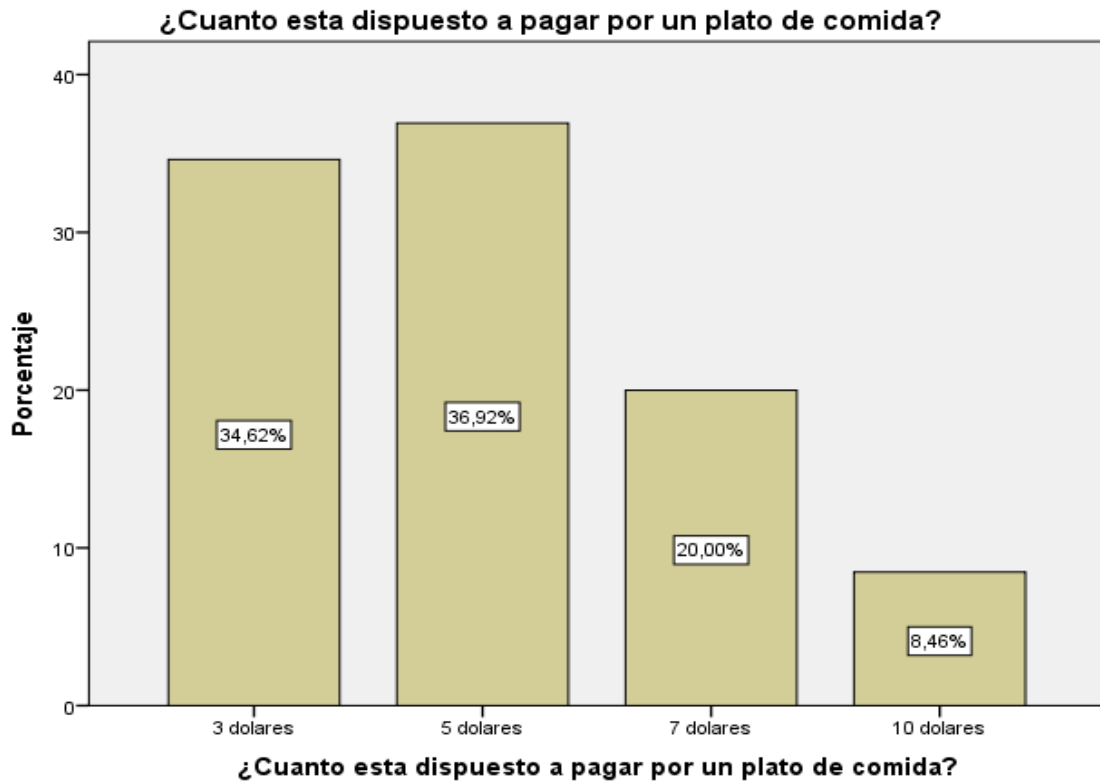
Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 2 de la encuesta

Análisis

Según los resultados de la encuesta se observa que la parroquia no recibe visitas frecuentes por parte de las personas esto indica que la zona puede no ser un destino muy visitado o que aún no ha alcanzado una considerable popularidad entre los visitantes, Sería interesante explorar las razones detrás de esta tendencia y considerar estrategias para

promover la visita y apreciación de las características únicas que la parroquia Santa Rosa pueda ofrecer.

Figura 4
Pregunta 3 de la Encuesta

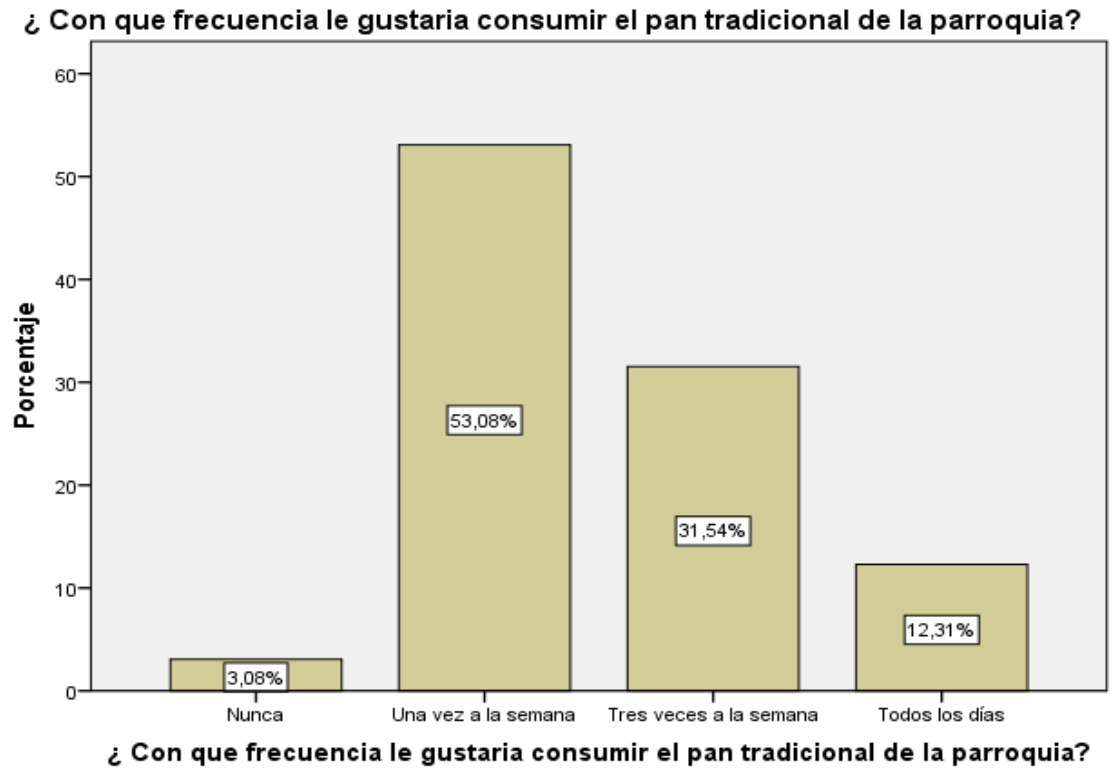


Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 3 de la encuesta

Análisis

Según la investigación, los visitantes muestran disposición a pagar hasta \$5 dólares por un plato típico de la zona. Esta información sugiere un interés y valor percibido por la autenticidad de la cocina local, lo que podría influir en estrategias de precios y promociones gastronómicas para atraer a turistas y resaltar la singularidad culinaria de la región.

Figura 5
Pregunta 4 de la Encuesta

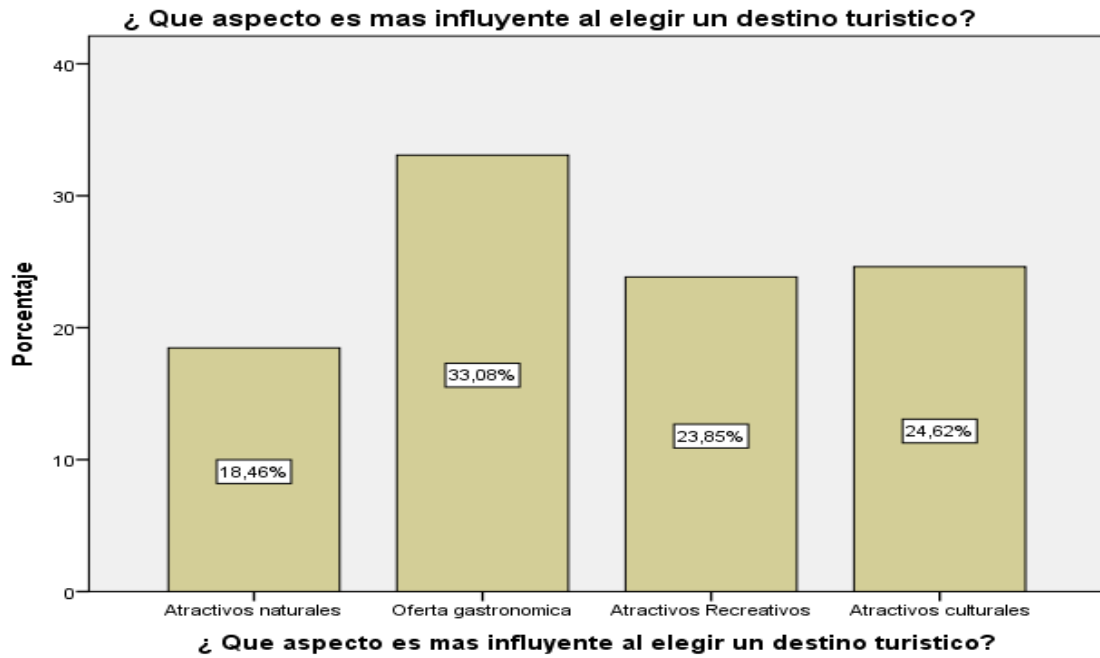


Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 4 de la encuesta

Análisis

La investigación revela que los visitantes muestran una preferencia notable por saborear el pan tradicional de la parroquia, eligiendo hacerlo al menos una vez a la semana, este hallazgo subraya la arraigada atracción que genera este producto local, sugiriendo oportunidades para promover y satisfacer esta demanda en términos de experiencias gastronómicas para los turistas.

Figura 6
Pregunta 5 de la Encuesta

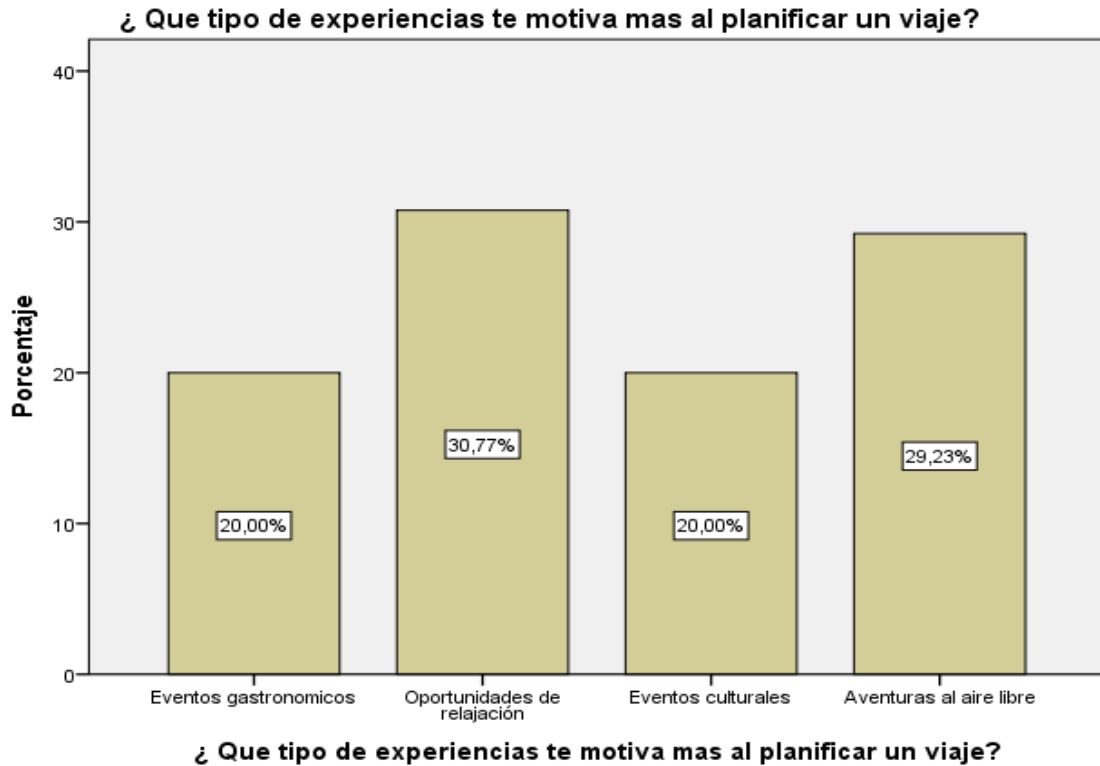


Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 5 de la encuesta

Análisis

La oferta gastronómica de la parroquia ha demostrado ser el factor más determinante, ejerciendo una influencia significativa en la preferencia de los visitantes ya que de esta forma se destaca la importancia fundamental de la propuesta culinaria local, sugiriendo la posibilidad de potenciar aún más esta fortaleza para atraer y satisfacer a un público más amplio.

Figura 7
Pregunta 6 de la Encuesta

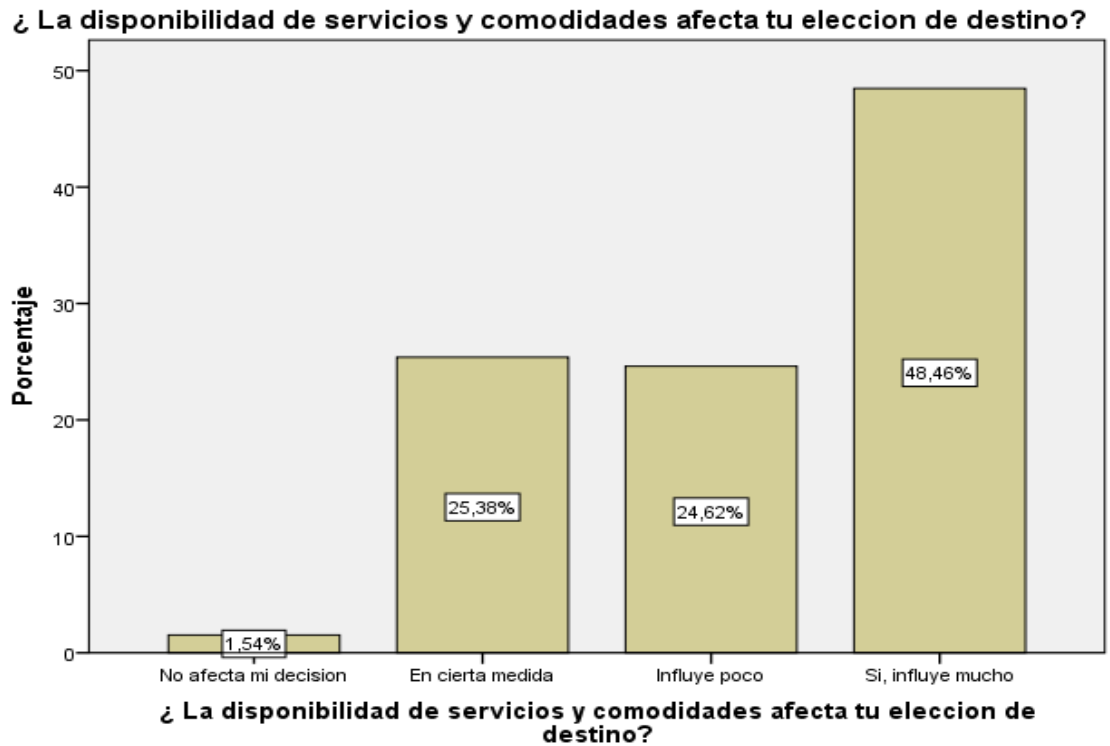


Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 6 de la encuesta

Análisis

Los viajeros anhelan la posibilidad de sumergirse en momentos de relajación, buscando escapar deliberadamente de la rutina cotidiana y del entorno familiar que les resulta reconfortante, esta búsqueda de experiencias fuera de lo común subraya la importancia de ofrecer destinos y servicios turísticos que satisfagan este deseo de escape y renuevo.

Figura 8
Pregunta 7 de la Encuesta

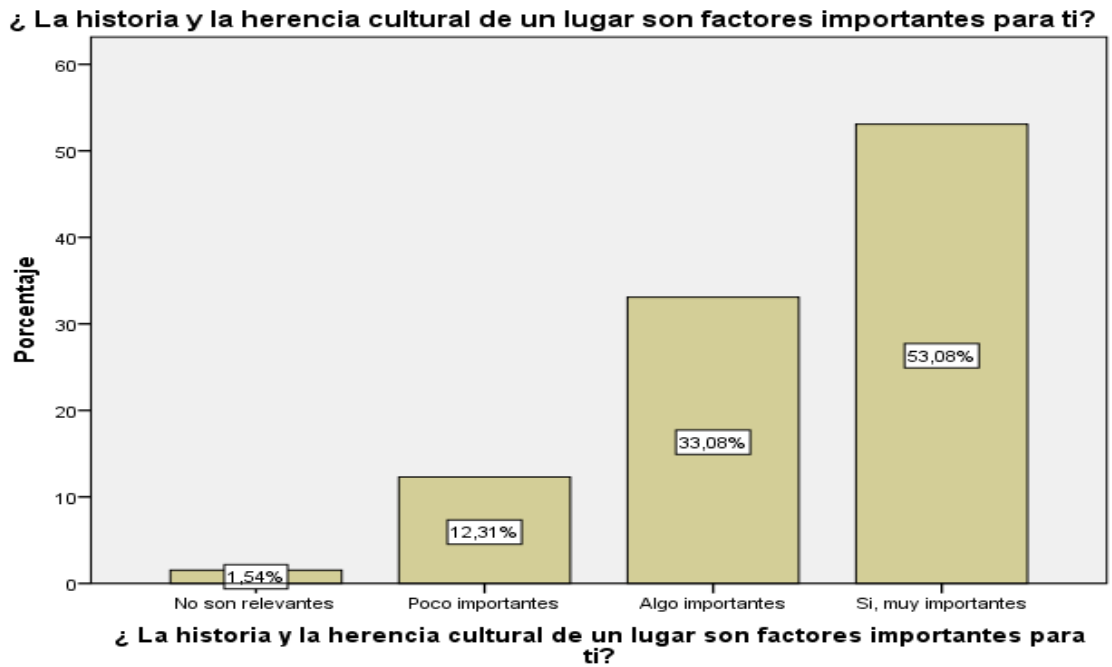


Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 7 de la encuesta

Análisis

La experiencia de viaje se ve significativamente afectada por la calidad de los servicios, lo cual influye considerablemente en la percepción general del turista. Por ende, la atención y la excelencia en los servicios ofrecidos no solo son elementos fundamentales, sino que también pueden tener un impacto significativo en la satisfacción del viajero, incidiendo directamente en su elección de volver y en su propensión a recomendar el destino a otros.

Figura 9
Pregunta 8 de la Encuesta

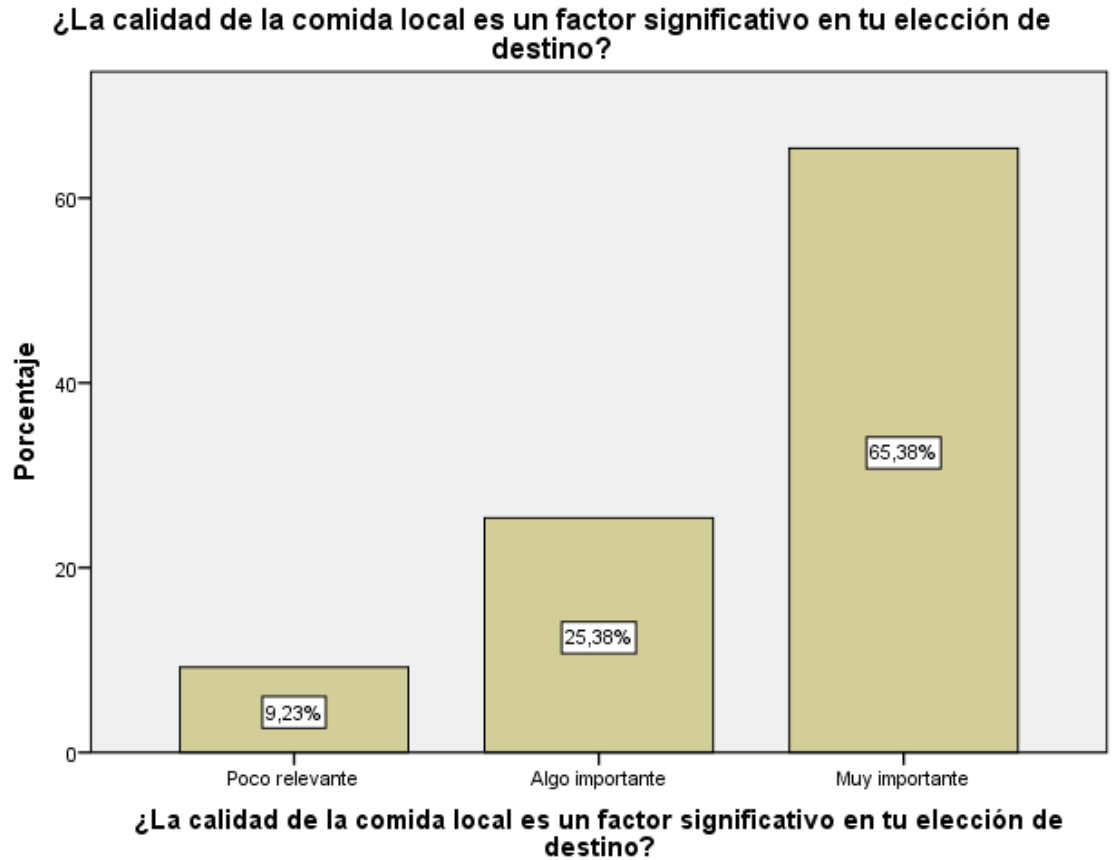


Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 8 de la encuesta

Análisis

La relevancia de la historia y la herencia cultural de un lugar se manifiesta como un aspecto fundamental a la hora de evaluar su atractivo, estos elementos no solo enriquecen la experiencia del viaje, sino que también proporcionan una perspectiva más profunda sobre la identidad y las tradiciones arraigadas en la región. Así, la conexión con la historia y la cultura local se convierte en un componente esencial para apreciar plenamente la diversidad y la autenticidad de un destino, enriqueciendo de manera significativa la vivencia del viajero.

Figura 10
Pregunta 9 de la Encuesta

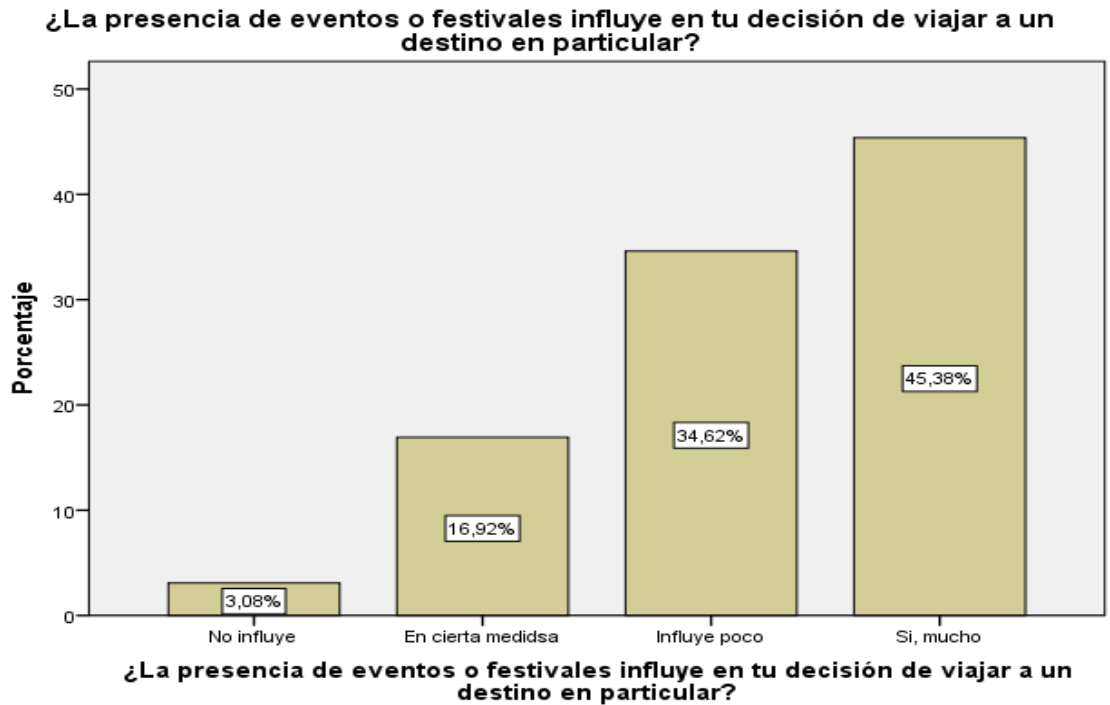


Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 9 de la encuesta

Análisis

Al optar por un destino turístico, es crucial ponderar detenidamente la propuesta gastronómica local, ya que esta no solo constituye un elemento fundamental del viaje, sino que también aporta de manera significativa a la plenitud y satisfacción general de la experiencia. En consecuencia, la selección del destino se ve fuertemente influenciada por la autenticidad y variedad de su oferta culinaria, generando una conexión más íntima entre el viajero y la riqueza cultural del lugar.

Figura 11
Pregunta 10 de la Encuesta

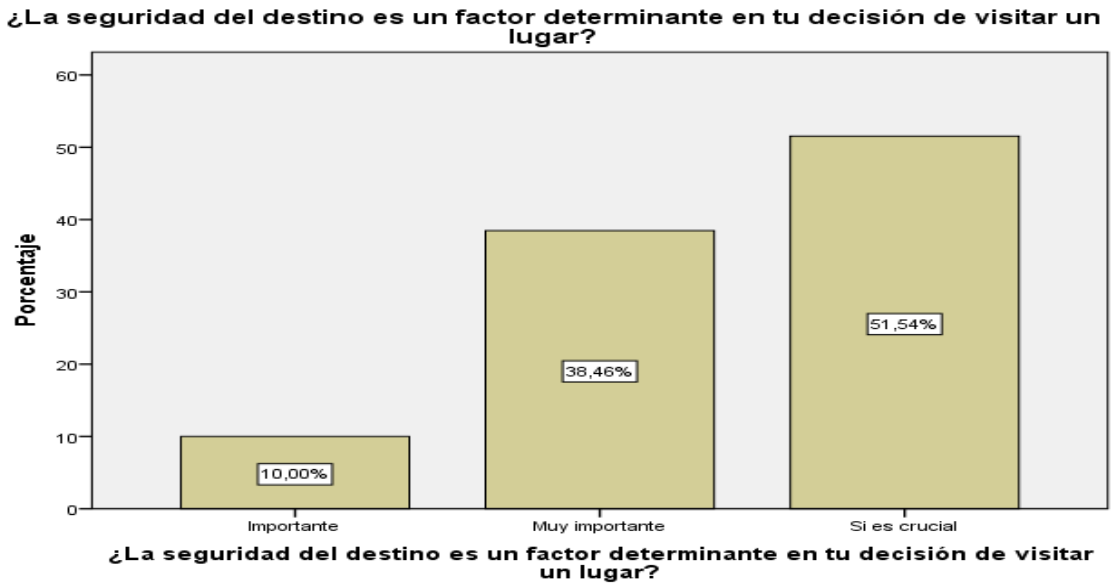


Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 10 de la encuesta

Análisis

La relevancia de los eventos en la parroquia se manifiesta como un factor clave para enriquecer la experiencia general de los visitantes. Estos eventos no solo añaden dinamismo y vitalidad al destino, sino que también ofrecen oportunidades únicas para que los turistas participen y se sumerjan más profundamente en la cultura local. La planificación estratégica y la promoción efectiva de estos eventos pueden potenciar el atractivo del lugar, generando un ambiente vibrante que contribuya positivamente a la experiencia de quienes lo visitan.

Figura 12
Pregunta 11 de la Encuesta



Nota: En la figura se puede observar el resultado de la pregunta 11 de la encuesta

Análisis

La relevancia de los eventos en la parroquia se manifiesta como un factor clave para enriquecer la experiencia general de los visitantes. Estos eventos no solo añaden dinamismo y vitalidad al destino, sino que también ofrecen oportunidades únicas para que los turistas participen y se sumerjan más profundamente en la cultura local. La planificación estratégica y la promoción efectiva de estos eventos pueden potenciar el atractivo del lugar, generando un ambiente vibrante que contribuya positivamente a la experiencia de quienes lo visitan.

Discusión

Según **Calderón (2013)**, La cocina local emerge como un componente crucial al analizar la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa, la riqueza gastronómica no solo se convierte en un atractivo por sí misma, sino que también desempeña un papel fundamental al influir en la decisión de los visitantes de explorar esta parroquia en particular, la autenticidad de los platos locales no solo satisface el paladar, sino que también representa

una ventana a la identidad cultural de la comunidad, este vínculo entre la experiencia culinaria y la motivación de visita crea un círculo virtuoso, donde la reputación de la cocina local actúa como un imán, atrayendo a aquellos que buscan no solo sabores exquisitos, sino también una conexión más profunda con la cultura y la comunidad de la parroquia Santa Rosa.

3.2 Verificación de la Hipótesis

Para el siguiente marco de la investigación, se formularon dos suposiciones:

Tabla 3
Hipótesis

Hipótesis	
H1	la cocina local SI influye en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa
H0	la cocina local NO influye en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa

Nota: Hipótesis planteada en el perfil de tesis

Prueba del Chi Cuadrado

Tabla 4
Prueba de Chi Cuadrado

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	22,65 9 ^a	9	,007
Razón de verosimilitudes	27,97 0	9	,001
Asociación lineal por lineal	10,53 8	1	,001
N de casos válidos	130		

Nota: Comprobación de los datos por medio de la aplicación de la fórmula del Chi Cuadrado.

Figura 13
Resumen de la prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de ¿ Que plato típico de la zona le gustaria probar? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de ¿ Con que frecuencia a visitado la Parroquia Santa Rosa? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,150	Retener la hipótesis nula.
3	Las categorías de ¿Cuanto esta dispuesto a pagar por un plato de comida? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
4	Las categorías de ¿ Con que frecuencia le gustaria consumir el pan tradicional de la parroquia? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
5	Las categorías de ¿ Que aspecto es mas influyente al elegir un destino turistico? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,128	Retener la hipótesis nula.
6	Las categorías de ¿ Que tipo de experiencias te motiva mas al planificar un viaje? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,154	Retener la hipótesis nula.
7	Las categorías de ¿ La disponibilidad de servicios y comodidades afecta tu eleccion de destino? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
8	Las categorías de ¿ La historia y la herencia cultural de un lugar son factores importantes para ti? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
9	Las categorías de ¿La calidad de la comida local es un factor significativo en tu elección de destino? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Nota: Comprobación de la hipótesis

Análisis

A través de la prueba de SPSS, se observó una variabilidad en los parámetros evaluados, donde la gastronomía mostraron diferencias significativas (valor $> 0,05$), indicando que se acepta la hipótesis nula. En contraste, exhibieron diferencias significativas (valor $< 0,05$), sugiriendo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la alterna. Por lo tanto, se concluye que la gastronomía no está fuertemente vinculada con la cocina local de la Parroquia ya que no hubo una aceptación generalizada de los productos evaluados por los turistas.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

1. Mediante la investigación y la recolección de información a través de fichas realizadas según Atlas se concluye que la Parroquia Santa Rosa cuenta con platos autóctonos que son emblemáticos de la región, ya que comunican un sentido de autenticidad a través de sus métodos culinarios y, en particular, los ingredientes utilizados en su preparación reflejan la cultura y la tradición gastronómica del lugar.

2. La razón para visitar la Parroquia Santa Rosa puede diferir entre las personas algunas pueden buscar un espacio para salir de su zona de confort, mientras que otros podrían estar atraído por la arquitectura histórica, y algunos pueden estar motivados por su fe y participar en actividades comunitarias como expresión de su religiosidad.

3. Para promocionar la Parroquia Santa Rosa se realizará un video con el fin que las personas que visiten la Parroquia conozcan sus platos tradicionales y su forma de preparar los alimentos que ha sido transmitidos de generación en generación.

4.2 Recomendaciones

1. Se recomienda promover la cocina local en la Parroquia Santa Rosa con la ayuda del GAD Parroquial con el objetivo de difundir los platillos típicos de esta localidad a diversos públicos y, al mismo tiempo, preservar las técnicas culinarias transmitidas de generación en generación, se busca salvaguardar la esencia cultural que desempeña un papel fundamental en la sociedad.
2. El GAD Parroquial debería realizar encuestas o entrevistas con los visitantes para obtener información directa sobre sus razones específicas que visitan el sector. Además, analizar las actividades programadas en la parroquia puede proporcionar una comprensión más completa de las motivaciones diversas, permitirá adaptar las ofertas y servicios de la parroquia para satisfacer mejor las necesidades e intereses de la comunidad.
3. Las personas del sector deberían organizar eventos culinarios que destaquen los platos autóctonos de la parroquia que pueden incluir degustaciones, clases de cocina o festivales gastronómicos. Además, colaborar con restaurantes locales para ofrecer experiencias gastronómicas únicas y resaltar la identidad culinaria de la zona. Utilizar estrategias de marketing que destaquen la autenticidad y diversidad de la cocina local también puede atraer a visitantes interesados en explorar la riqueza gastronómica de la comunidad.

Propuesta

Título de la propuesta

La maravilla gastronómica de Santa Rosa

Objetivo de la propuesta

Elaborar un spot publicitario sobre la cocina local que aporte como medio de motivación de visita a la parroquia Santa Rosa del cantón Ambato.

Justificación

Mediante la investigación realizada se pudo identificar que la cocina local desempeña un papel importante para destacar la autenticidad de los platillos de la parroquia ya que se crea un atractivo especial para los visitantes que buscan experiencias culturales, además la gastronomía no solo es una deliciosa muestra de la identidad del sector, sino que también ofrece la oportunidad de sumergirse en la historia y las tradiciones a través de los sabores que satisface el paladar de los viajeros, asimismo contribuye al desarrollo sostenible al fomentar la preservación de recetas tradicionales y la utilización de ingredientes locales, emerge como un tesoro cultural que fortalece el lazo entre la comunidad y aquellos que la visitan.

Desarrollo de la propuesta:

Guion del video promocional de la parroquia Santa Rosa

Narrador: Santa Rosa es una parroquia rural de la Ciudad de Ambato, que a pesar ser parte de una gran ciudad como lo es Ambato, cuenta con su propia cultura, costumbres y gastronomía. En esta ocasión visitaremos algunos puntos clave de su gastronomía, empezando por una tradicional picantería ubicada en el mercado de Santa rosa

Al igual que en la parroquia urbana de Atocha, en Santa Rosa también contamos con la tradicional colada morada en todas las épocas del año, finalmente pero no menos importante, el delicioso pan de Santa Rosa, el cual, por las condiciones geográficas como altitud y clima, tiene un sabor particular y único. así nos despedimos de esta hermosa

parroquia, no sin antes invitar a todos los espectadores a visitar y probar personalmente todo lo que Santa Rosa tiene para ofrecer en cuanto a su exquisita gastronomía.

Equipos Utilizados

- Celular
- Cámara
- Micrófono
- Computadora

Grabación

La grabación se realizó de forma horizontal para una adecuada visualización de los espectadores del video, también demuestra una consideración consciente hacia la comodidad y las expectativas de las personas, contribuyendo así a una experiencia de visualización más envolvente y satisfactoria

Audio

Se utilizó un micrófono externo para mejorar la calidad del sonido

Duración del video: 3 minutos con 10 segundos

Link de la Propuesta:

https://www.youtube.com/watch?v=TMX7Xn6h38w&ab_channel=AnabelMuso

Código QR del video

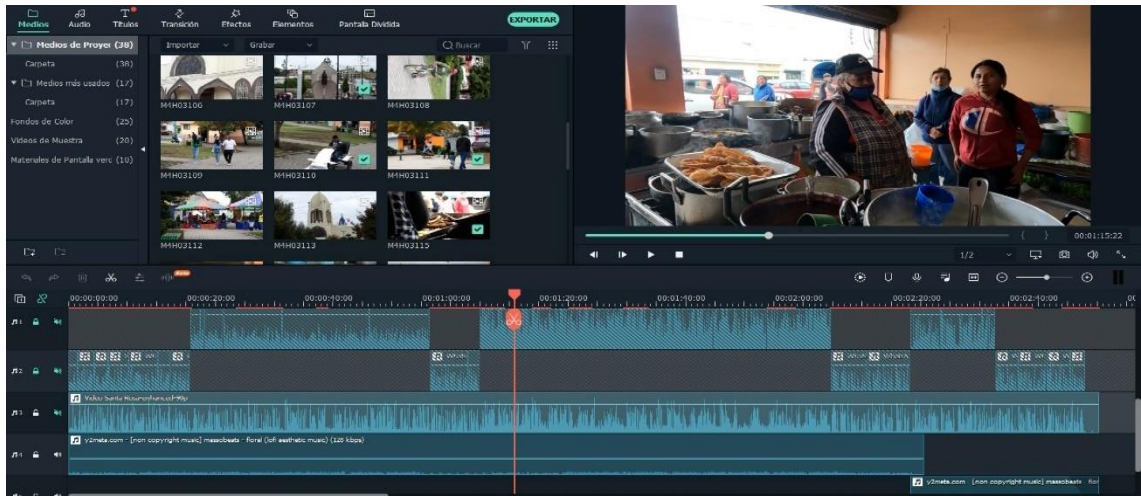


Propuesta

Fotografías de la edición

Figura 14

Captura de pantalla de la edición



Nota: En la figura se observa la evidencia de la edición del video

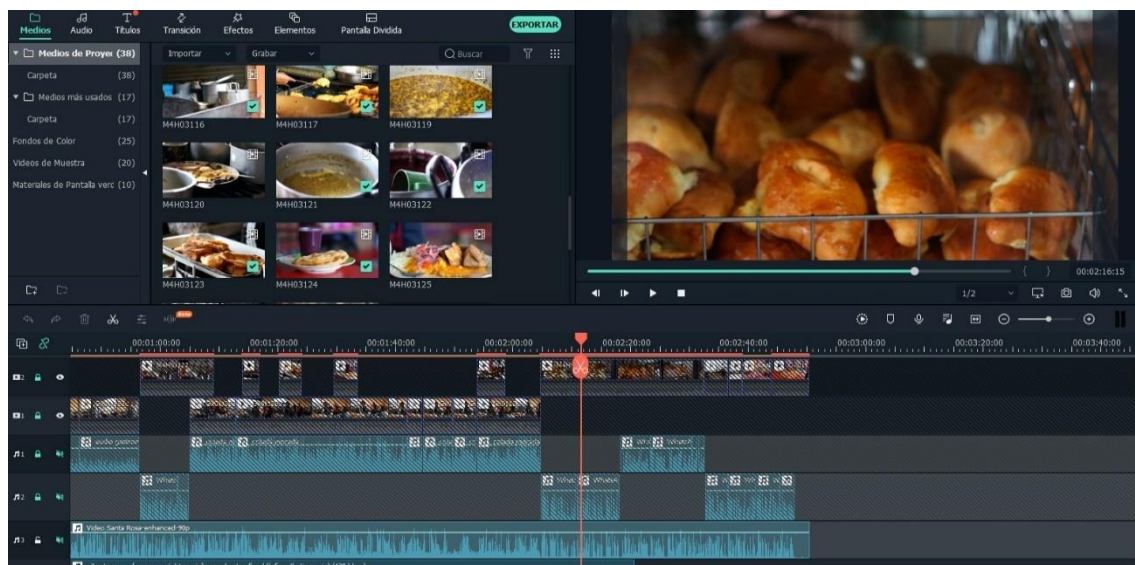
Figura 15

Captura de pantalla de la edición



Nota: Se observa la evidencia de la edición del video

Figura 16
Captura de pantalla de la edición del video



Nota: Se observa la evidencia de la edición del video

Bibliografía

- Álvarez. (2016). *dspace.uniandes*. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5097/2/TUQIGAB004.2-2016.pdf>
- Álvarez, D. (2018). *Udla*. Obtenido de Aplicación de la cocción a la brasa en proteínas básicas terrestres: <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/10468>
- Alvarez, L. (2021). *Everand*. Obtenido de Libro de cocina de cocción lenta: <https://es.everand.com/book/405434208/Libro-De-Cocina-De-Coccion-Lenta-Las-Mejores-Comidas-De-Coccion-De-Crockpot-Rapidas-Y-Saludables-Comidas-Nutritivas>
- Áraujo, G. (2017). *Estudios y perspectivas en Turismo*. Obtenido de LOS VIAJEROS Y SUS MOTIVACIONES: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180749182004>
- Arteaga, M. (2010). *Universidad de Barcelona*. Obtenido de Estudio de motivaciones : <file:///C:/Users/INTEL%20PC/Downloads/20615-Texto%20del%20art%C3%ADculo-45850-1-10-20171130.pdf>
- Aulet, S. (2011). *Revista Iberoamericana de Turismo*. Obtenido de TURISMO RELIGIOSO Y ESPACIOS SAGRADOS: <https://dugidoc.udg.edu/bitstream/handle/10256/9123/TurismoReligioso.pdf?sequence=1>
- Briones, F. (2018). *Redalyc.org*. Obtenido de Acciones para el aprovechamiento turístico de los cantones de la provincia de Imbabura: <https://www.redalyc.org/journal/6538/653871546011/653871546011.pdf>
- Caffera, M. (2011). *Universidad de Montevideo*. Obtenido de La elección rentable de instrumentos políticos para limitar las emisiones agregadas con una costosa aplicación de la ley: https://scholar.google.com.uy/citations?view_op=view_citation&hl=en&user=U6GoXPoAAAAJ&citation_for_view=U6GoXPoAAAAJ:qjMakFHDy7sC

- Cañizares, S. (2012). *Pasos*. Obtenido de La gastronomía como motivación para viajar:
https://www.pasosonline.org/Publicados/10512/PS0512_12.pdf
- Casas, A. (2003). *Elsevier.es*. Obtenido de La encuesta como técnica de investigación:
<https://www.elsevier.es/es-revista-atencion-primaria-27-pdf-13047738>
- Castillo, A. (2028). *FLACSO*. Obtenido de Análisis socio espacial de circuitos cortos de comercialización de alimentos agroecológicos:
<https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/16819/2/TFLACSO-2020ACCP.pdf>
- Castro, J. (2023). *La Gaceta Costa Rica*. Obtenido de Gaceta 09 10 2023 :
<https://es.scribd.com/document/677387326/Gaceta-09-10-2023>
- Chonchol, J. (1987). *Perspectivas para el desarrollo rural latinoamericano*. Obtenido de Perspectivas alimentarias:
<https://www.teseopress.com/perspectivasparaeldesarrollo/chapter/perspectivas-alimentarias-en-el-mundo-a-comienzos-del-siglo-xxi/>
- Collado, A. (2007). *Dialnet*. Obtenido de Segmentación de la demanda turística:
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2579768>
- Fernández, S. (2010). *Univesidad Nacional de la Plata*. Obtenido de La formación de competencias de pensamiento historico:
https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.4019/pr.4019.pdf
- Fernández, A. (2015). *Dialnet*. Obtenido de Expectativas turísticas y motivaciones para visitar destinos rurales: <file:///C:/Users/INTEL%20PC/Downloads/Dialnet-ExpectativasTuristicasYMotivacionesParaVisitarDest-7985838.pdf>
- Fernández, M., Aguirregoitia, A., & Bringas, N. (2019). *Revista Latina de Comunicación Social*. Obtenido de La cocina de producto::
<https://nuevaepoca.revistalatinacs.org/index.php/revista/article/view/354/349>

- García, A. (2015). *Revista Innovar*. Obtenido de *Emprender en economías emergentes: el entorno institucional y su desarrollo*:
<https://www.redalyc.org/pdf/818/81839197010.pdf>
- Gómez, L. (2003). *Ciencia Unisalle*. Obtenido de *Determinación de mermas en la cocción*:
https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1286&context=ing_alimentos
- González, J. (2017). *Culinaria*. Obtenido de *La identidad de la cocina mexicana*:
http://web.uaemex.mx/Culinaria/catorce_ne/pdf_culinaria_catorce/identidad_cocina_mexicana_uaemex.pdf
- Gonzales, S. (2017). *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*. Obtenido de *La motivación y las experiencias religiosas*:
<https://www.redalyc.org/pdf/1942/194218961015.pdf>
- Gutiérrez, J. (2019). *Scielo.org*. Obtenido de *Influencia de los métodos de cocción*:
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-07052019000100053#aff1
- Hernández, G. (2007). *Revista Espacios*. Obtenido de *Estimación de la demanda del turismo en la Comunidad Andina de Naciones*:
<https://www.revistaespacios.com/a17v38n31/17383124.html>
- Hernández, J. M. (2022). *Dialnet*. Obtenido de *El turismo gastronómico como experiencia cultural*: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5138997>
- Hernández, R. (2019). *Economía y Desarrollo*. Obtenido de *El desarrollo sostenible humano local*:
<https://www.redalyc.org/jatsRepo/4255/425560735003/425560735003.pdf>
- Katz, E. (2018). *Institut de Recherche pour le Développement, París*. Obtenido de *OLLA, COMAL Y HORNO DE BARBACOA*: https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers19-12/010076899.pdf

- Krauskopf, D. (2003). *Facultad de Ciencias Económicas y Sociales*. Obtenido de Dimensiones de la participación en las juventudes contemporáneas latinoamericanas: <https://eco.mdp.edu.ar/cendocu/repositorio/00723.pdf>
- Laguna García, M. (2005). *Revista Electrónica de Motivación y Emoción*. Obtenido de Motivación, satisfacción y lealtad en el turismo: <http://reme.uji.es/articulos/numero35/article9/article9.pdf>
- Larrea, E. (2021). *Entorno Turístico*. Obtenido de Clúster turístico, estrategia de competitividad de los destinos: <https://www.entornoturistico.com/cluster-turistico-estrategia-de-competitividad-de-los-destinos/>
- Ledesma, L. (2019). *Universidad Central del Ecuador*. Obtenido de La colada Morada: <https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/anales/article/view/2550/2857>
- López, T. (2012). *Pasos*. Obtenido de La gastronomía como motivación para viajar: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88124507012>
- López, T. (2018). *Revista Innovar*. Obtenido de Análisis del perfil sociodemográfico y de las motivaciones del turista que visita Quito: <https://www.redalyc.org/journal/818/81855411007/html/>
- Marquéz. (2014). *Liminar*. Obtenido de Agentes locales en la construcción de la imagen turística: <https://www.redalyc.org/journal/745/74567566012/74567566012.pdf>
- Medina Llanos, M. (2016). *Universidad Ecotec*. Obtenido de La cultura organizacional: <https://ecotec.edu.ec/content/uploads/investigacion/libros/cultura-organizacional.pdf>
- Meléndez, J., & Cañez de la Fuente, G. (2010). *Estudios Sociales*. Obtenido de La cocina Regional como elemento de identidad y desarrollo local: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>
- Mendoza. (2014). *Gobierno de la Provincia de Mendoza*. Obtenido de Características Geográficas de Mendoza: <https://www.mendoza.gov.ar/wp-content/uploads/sites/15/2021/08/FASCICULO-02.pdf>

- Meneses, J. (2016). *Universitat Oberta de Catalunya*. Obtenido de El Cuestionario:
<https://femrecerca.cat/meneses/publication/cuestionario/cuestionario.pdf>
- Moreira, A. (2022). *Eca Sinergia*. Obtenido de La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario:
<https://www.redalyc.org/journal/5885/588571220010/html/>
- Murphy, K. (2012). *Redalyc.org*. Obtenido de Turismo y Agricultura. Un modelo de "Alimentación Lenta" para la promoción de productos agrícolas locales por medio del Turismo en asistencia de los menos afortunados en Latinoamérica:
<https://www.redalyc.org/pdf/439/43924620011.pdf>
- Noval, L. (2005). *Revistas.uh.cu*. Obtenido de Patrones de participación ciudadana:
<https://revistas.uh.cu/revflacso/article/view/12>
- Ordoñez. (2018). *El Heraldo*. Obtenido de Pan de Santa Rosa tradicional:
<https://www.elheraldo.com.ec/pan-de-santa-rosa-tradicional/>
- Ortíz, A. (2011). *Dialnet*. Obtenido de enfoque histórico – cultura:
<file:///C:/Users/INTEL%20PC/Downloads/Dialnet-HaciaUnaNuevaClasificacionDeLosModelosPedagogicos-5907183.pdf>
- Ramos, M. (2010). *Dialnet*. Obtenido de El turismo cultural, los museos y su planificación: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=756949>
- Rincón, E. (2006). *Universidad Autónoma de la Ciudad de México*. Obtenido de Cocción de alimentos con estufas solares.:
https://www.researchgate.net/publication/284714822_Coccion_de_alimentos_con_estufas_solares
- Rodríguez, F. (2013). *Scielo.org*. Obtenido de Hábitos alimentarios, actividad física y nivel socioeconómico en estudiantes universitarios de Chile:
https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112013000200024

- Romero, M. (2010). *Negotium*. Obtenido de PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS: <https://www.redalyc.org/pdf/782/78252811004.pdf>
- Sampieri. (2014). *Best Seller*. Obtenido de Metodología de la investigación: <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>
- Sánchez Avendaño, C. (2019). *Universidad de Costa Rica*. Obtenido de <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/kanina/article/view/10589>
- Torres, F. (2019). *La cocina patrimonial como motivación turística*. Obtenido de La cocina patrimonial como motivación turística: https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=es&user=6a2LKs4AAAAJ&citation_for_view=6a2LKs4AAAAJ:UeHWp8X0CEIC
- Vega, V., Freire, D., Guananga, N., Garlobo, E., & Alarcón, M. (31 de Diciembre de 2018). *Revista Dilemas Contemporáneos*. Obtenido de Gastronomía ecuatoriana y turismo local.: <https://deliverypdf.ssrn.com/delivery.php?ID=109064031101123077024013072066100076099057086000017035067089098103113018091104006100056057025002110121052124030111085083115028022073038044032006109030065064070004066084077054104021069019092066021106100017004120>
- Villagran. (2015). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Empanadas de viento, una delicia de los Andes: <https://www.turismo.gob.ec/empanadas-de-viento/>
- Villegas. (2017). *Univeridad Técnica del Norte*. Obtenido de INNOVACIONES GASTRONOMICAS DEL CUY: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/1139/2/06%20GAS%20014%20TESIS.pdf>
- Zeinab, J. (2016). *Redalyc.org*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/881/88147717009.pdf>: <https://www.redalyc.org/pdf/881/88147717009.pdf>

Anexos

Anexo A. Carta Compromiso


Universidad Técnica de Ambato
Consejo Académico Universitario
Av. Colimbla 02-11 y Chile (Cda. Ingaturco) - Teléfonos: 033 (03) 2521-081 / 2522-960; correo-e: ica@unite.edu.ec
Ambato - Ecuador

ANEXO 22
FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.
CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 29/09/2023

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

Economista Amable Chaluis en mi calidad de Presidente del Gad Parroquial Santa Rosa, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación: "La cocina local en la motivación de visita a la Parroquia Santa Rosa" propuesto por la estudiante Gladys Anabel Muso Yucailla portadora No. 1805394879 Cédula de Ciudadanía, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.


Amable Chaluis
Economista
C.I. 1803889003
No teléfono celular
0991000274
Correo electrónico institucional
amablechaluis@gmail.com
santarosaintercultural@gmail.com

INSTRUCTIVO DEL REGLAMENTO PARA LA TITULACIÓN DE GRADO EN LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

Página 1 de 38

Anexo B. Instrumentos validados

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENCUESTAS A TURISTAS

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

Apreciación.

Observaciones.

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

ESCALA				Observaciones
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	
1. ¿Qué productos se cultiva en Santa Rosa?	X			
2. ¿Qué tipo de platos gastronómicos se prepara con los productos que cultiva?	X			
3. ¿Cuál es la materia prima para la elaboración del pan?	X			
4. Cuales fueron sus motivaciones para visitar la parroquia Santa Rosa?	X			
5. ¿Cuál es el plato típico más representativo de Santa Rosa?	X			
6. ¿Cuál es la temporada del año que recomienda visitar la parroquia?	X			
7. ¿Cuál es la importancia de mantener vivas las tradiciones?	X			
8. ¿Existe algún mito o leyenda que sea representativo de la virgen de la elevación?	X			

2/4

9. ¿Conoce alguna historia interesante relacionada a la cultura?	X			
10. ¿En su punto de vista que medios de difusión recomienda para promocionar la parroquia?	X			

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () / No aplicable ()

Validado por: *Amable Chobis*


Especialidad del evaluador

Lugar de trabajo: *GAD Santa Rosa*


Cargo que desempeña: *Presidente GAD Parroquial*

3/4


Fecha:

Firma: 

1. **¿Qué plato típico de la zona le gustaría probar?**
 - a) Papas con cuy
 - b) Colada morada
 - c) Fritada
2. **¿Con que frecuencia a visitado la parroquia Santa Rosa?**
 - a) Frecuentemente
 - b) Muy a menudo
 - c) Pocas veces
3. **¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato de comida?**
 - a) \$ 3 dólares
 - b) \$ 5 dólares
 - c) \$ 7 dólares
4. **¿Cuántas veces a la semana consume el pan tradicional de la parroquia?**
 - a) Una vez a la semana
 - b) Tres veces a la semana
 - c) Todos los días
5. **¿Qué aspecto es más influyente al elegir un destino turístico?**
 - a) Atractivos culturales
 - b) Atractivos recreativos
 - c) Oferta gastronómica
6. **¿Qué tipo de experiencias te motivan mas al planificar un viaje?**
 - a) Aventuras al aire libre
 - b) Eventos culturales
 - c) Oportunidades de relajación
7. **¿La disponibilidad de servicios y comodidades afecta tu elección de destino?**
 - a) Sí, influye mucho
 - b) En cierta medida
 - c) No afecta mi decisión
8. **¿La historia y la herencia cultural de un lugar son factores importantes para ti?**
 - a) Si, muy importantes
 - b) Algo importantes
 - c) No son relevantes
9. **¿La calidad de la comida local es un factor significativo en tu elección de destino?**
 - a) Si, mucho
 - b) Algo importante
 - c) No es relevante
10. **¿La presencia de eventos o festivales influye en tu decisión de viajar a un destino en particular?**
 - a) Si, mucho
 - b) En cierta medida
 - c) No, no influye

Nombre del producto	Colada morada	
Ancestralidad	Región Andina	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	En los restaurantes y en los hogares de los habitantes de la parroquia	
Descripción	La colada morada, como bebida emblemática, se distingue por sus propiedades únicas al proporcionar beneficios nutricionales y un perfil aromático distintivo. Además, refleja de manera profunda una conexión arraigada con las tradiciones culturales y religiosas.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Santa Rosa, Ambato
Santa Rosa, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
1.Harina de maíz morado 2.Frutas: Moras y piña . 3.Clavo de olor 4.Canela, 5.Azúcar. 6.Agua 7.Anis estrellado 8.Hierba luisa 9.Cedron 10. Ishpingo	1.Coloque las cáscaras de piña, canela, clavo de olor, pimienta dulce y panela en una olla grande agua. 2. Hierva esta mezcla durante aproximadamente 20-25 minutos. Después, incorpore la hierba luisa, el cedrón y la cáscara de naranja. 3.Cocinar a fuego lento durante 10 minutos, luego retire y cuele.	

Nombre del producto	Hornado	
Ancestralidad	Región Andina	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	En los restaurantes y en los hogares de los habitantes de la parroquia	
Descripción	El hornado, emblemático en la gastronomía ecuatoriana, tiene arraigadas raíces culturales que se remontan a las prácticas culinarias ancestrales de las comunidades indígenas andinas, este plato implica la cocción lenta de carne de cerdo en un horno de leña, siendo un reflejo de la íntima conexión histórica entre la comida y la rica herencia cultural de la región, con su énfasis en ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales, el hornado se erige como un representante del patrimonio culinario, destacando la deliciosa tradición arraigada en la diversidad cultural de Ecuador.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Santa Rosa, Ambato
Santa Rosa, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
8.Hierba luisa 9.Cedron	1.Coloque las cáscaras de piña, canela, clavo de olor, pimienta dulce y panela en una olla grande agua.	

Nombre del producto	Fritada	
Ancestralidad	Region Andina	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	En los restaurantes y en los hogares de los habitantes de la parroquia	
Descripción	La fritada es una comida tradicional de la sierra ecuatoriana, que ha ido evolucionado para convertirse en un ícono destacado de la gastronomía nacional, sus raíces se remontan la época del colonialismo español, específicamente a principios del siglo XIX a lo largo del tiempo, esta deliciosa preparación ha perdurado y se ha arraigado en la cultura culinaria ecuatoriana, ganando reconocimiento como un plato emblemático en la actualidad.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Santa Rosa, Ambato
Santa Rosa, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> ● Carne de cerdo ● Comino molido ● Ajo ● cebolla blanca ● cebolla paiteña 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selecciona costillas o trozos de cerdo, preferiblemente con un equilibrio entre grasa y carne magra. 2. Marina la carne con achiote, comino, ajo y sal. 	

Nombre del producto	Pan de Santa Rosa	
Ancestralidad	Santa Rosa, Ambato	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	En los hogares de los habitantes de la parroquia	
Descripción	Este es un alimento versátil que se consume en toda la parroquia y se presenta en diversas formas, su papel central en la alimentación lo convierte en un componente esencial de muchas culturas.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Santa Rosa, Ambato
Santa Rosa, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> ● Harina de trigo ● Agua ● Levadura ● Sal ● Azúcar ● Manteca o aceite 	<ol style="list-style-type: none"> 1. En un tazón pequeño, disuelve el azúcar en agua tibia y agrega la levadura. Deja reposar hasta que la mezcla se vuelva espumosa. 2. En un tazón grande, mezcla la harina y la sal. Agrega la levadura activada y la manteca o aceite. Amasa la mezcla hasta obtener una masa suave y elástica. 3. Cubre la masa con un paño húmedo y deja que fermente en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño, aproximadamente una hora. 	



Nombre del producto	Papas con cuy	
Ancestralidad	Bolivia, Colombia, Perú y Ecuador	
Época de consumo	Todo el año	
Lugares de consumo	Restaurantes, puestos informales, se lo puede encontrar en la casi todas las ciudades del país.	
Descripción	La elaboración de papas con cuy constituye en una apetitosa tradición culinaria en diversas regiones. empleado como tributo en festividades significativas, el cuy perdura como una exquisitez esencial en celebraciones especiales en la actualidad. Su consumo continúa siendo un elemento fundamental y tradicional en eventos festivos y ocasiones destacadas, añadiendo un toque distintivo a las festividades actuales.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	Guayas.
Santa Rosa, Ambato	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
<ul style="list-style-type: none"> ● Cuy ● Sal ● Pimienta ● Cebolla. ● Mani ● Ajo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pela y corta las papas en rodajas o trozos según tu preferencia. 2. Sazona las papas con sal, pimienta y hierbas al gusto. 3. Lava el cuy y condiméntalo con ajo, comino y otros aromáticos. 	



Anexo C. Carta entrega de recepción del producto al beneficiario

CARTA DE ENTREGA DE RECEPCION DEL PRODUCTO

Ambato, 19 de diciembre del 2023

Ec. Amable Chaluis

Presidente del Gad Parroquial de Santa Rosa

Proyecto de investigación "La cocina local en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa"

Yo, Amable Chaluis en calidad de Presidente del Gad Parroquial de Santa Rosa, por medio de la presente hago constar que he recibido el producto desarrollado como parte del trabajo de titulación de tema "La cocina local en la motivación de visita a la parroquia Santa Rosa" por la estudiante Gladys Anabel Muso Yucailla con cedula de ciudadanía 1805394879, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

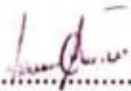
.....


Entregado por:

Gladys Anabel Muso Yucailla

Celular: 0995915636

Correo: gmuso4879@uta.edu.ec

.....


Aprobado por:

Amable Chaluis

Celular: 0991000274

correo: amablechaluis@gmail.com

Anexo D. Evidencias de Levantamiento de información



