



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADA EN TURISMO Y HOTELERÍA**

Tema:

**LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INFLUENCIA EN EL
DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE
TUNGURAHUA.**

Autor:

Srta. Diana Jacqueline Carrera López

Tutor:

Dr. Héctor Silva

AMBATO – ECUADOR

2012

APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Dr. Héctor Silva en mi calidad de Tutor del trabajo de graduación sobre el tema **“LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”** desarrollado por la Señorita Diana Jacqueline Carrera López egresada de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación carrera de Turismo y Hotelería, considero que dicho trabajo investigativo reúne los requisitos tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el reglamento de graduación de pregrado, modalidad Trabajo Estructurado de Manera Independiente de la Universidad Técnica d Ambato y el normativo para la presentación de trabajos de investigación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación.

Por lo tanto, autorizó la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por la Comisión Calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

Ambato, 04 de Julio del 2012

EL TUTOR

Sr. Dr. Héctor Silva

DOCENTE FCHE

AUTORIA DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN

Yo, Diana Jacqueline Carrera López con C.I # 180332282-3, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el trabajo investigativo: **“LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, como también los contenidos presentados, ideas, análisis y síntesis son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de investigación.

Ambato, 04 de Julio del 2012

AUTORA

Srta. Diana Jacqueline Carrera López

APROBACIÓN DE LA COMISIÓN CALIFICADORA

La Comisión Calificadora del presente trabajo conformada por los señores docentes Ing. Alexandra Bautista e Ing. Ximena Morales, revisó y aprobó el Informe Final del trabajo de graduación titulado “**LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA**”, presentado por la señorita Diana Jacqueline Carrera López de acuerdo al Art. 18 del Reglamento de Graduación para Obtener el Título Terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato.

Doctor. Carlos Quinde

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Alexandra Bautista

DOCENTE CALIFICADOR

Ing. Ximena Morales

DOCENTE CALIFICADOR

DEDICATORIA

A Dios por brindarme la dicha de la vida, dándome la bendición y los medios necesarios para continuar mi formación como profesional

*El éxito del presente trabajo se lo dedico a la memoria de la persona que supo enrumbar mi camino con amor y ejemplo de perseverancia, su recuerdo me dio la fuerza que me impulsó para alcanzar mis metas, **mi padre Napoleón Carrera.***

*A ti **Mamita Carmen** por ser el ser sublime que me dio la vida, por tu amor, consejos y apoyo hacia mí y mis hermanos te dedico y comparto este triunfo.*

A ustedes, mis hermanos William, Lily, Juan, Marco y Jeannette son las personas más importantes de mi vida, me acompañaron a lo largo del camino con cariño y esfuerzo constante desde que fui una niña. Gracias hermanos por estar siempre conmigo.

AUTORA: Diana Jacqueline Carrera López

AGRADECIMIENTO

Mi gratitud, principalmente está dirigida a Dios por haberme dado la existencia y permitido llegar al final de la carrera, hacer de mí una persona con valores dignos de aprecio a través de mi hermana Jeannette.

Dejo constancia de mi agradecimiento a la Universidad Técnica de Ambato y a la Carrera de Turismo y Hotelería, institución honorable, a mis profesores y autoridades, en especial deseo expresar mi profundo agradecimiento y respeto al Dr. HECTOR SILVA, tutor del presente trabajo de investigación por su gentileza, dedicación, sapiencia y apoyo en mí para retomar mi estudios.

Además agradezco a mis padres, mis hermanos y sus hogares por darme siempre lo mejor de ellos y disfrutar de un triunfo más en mi vida.

A ustedes mis amigas verdaderas por su amistad incondicional en cada momento de mi vida,

AUTORA: Diana Jacqueline Carrera López

ÍNDICE

CONTENIDOS	PÁGINA
PORTADA.....	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO.....	iii
APROBACIÓN DE LA COMISIÓN CALIFICADORA.....	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
ÍNDICE.....	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xiii
RESUMEN EJECUTIVO.....	xiv
Introducción.....	1
<u>CAPITULO I.</u>	
1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN.....	2
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.2.1 Contextualización.....	2
1.2.2. Análisis Crítico.....	5
➤ Árbol de Problemas.....	5
1.2.3 Prognosis.....	6
1.2.4 Formulación del Problema.....	6
➤ Variable Independiente.....	6

➤ Variable Dependiente.....	6
1.2.5 Interrogantes.....	6
1.2.6 Delimitación del Problema.....	7
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	7
1.4 OBJETIVOS.....	8
1.4.1 Objetivo General.....	8
1.4.2 Objetivos Específicos.....	8

CAPÍTULO II.

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	9
2.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA.	10
2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL	11
2.4 CATEGORIAS FUNDAMENTALES.	12
➤ Marco conceptual de la variable independiente.....	13
➤ Marco conceptual de la variable dependiente.....	21
2.5 HIPÓTESIS.....	30
2.6 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES.....	30

CAPÍTULO III.

3. ENFOQUE.....	31
3.1 MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN.....	32
3.2 NIVEL O TIPO DE LA INVESTIGACIÓN.....	32

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	32
3.4 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	34
➤ Operacionalización de la Variable Independiente.....	34
➤ Operacionalización de la Variable Dependiente.....	35
3.6 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	36
3.7 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS.....	37
➤ Revisión crítica.....	37

CAPÍTULO IV.

4.1 ANALISIS DE LOS RESULTADO.....	38
4.2 INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	39
4.3 VERIFICACION DE HIPOTESIS.....	49
4.3.1 Planteamiento de la hipótesis.....	49
4.3.2 Determinación del Nivel de Significancia.....	49
4.3.3 Combinación de Frecuencias.....	50
4.3.4 Fórmula del CHI cuadrado.....	51

CAPÍTULO V.

5.1 CONCLUSIONES.....	54
5.2 RECOMENDACIONES.....	55

CAPÍTULO VI.

6.1 DATOS INFORMATIVOS.....	56
6.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA.....	57
6.3 JUSTIFICACIÓN.....	58
6.4 OBJETIVOS.....	59
6.4.1 Objetivo General.....	59
6.4.2 Objetivos Específicos.....	59
6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD.....	54
6.6 FUNDAMENTACIÓN.....	60
6.7 METODOLOGÍA.....	61
➤ Etapa de análisis.....	62
➤ Plan de Acción.....	76
6.8 ADMINISTRACIÓN.....	78
6.9 PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA.....	80
BIBLIOGRAFÍA.....	81

ANEXOS

- Anexo 1.- CUESTIONARIO PARA LA ENCUESTA
- Anexo 2.- FOTOGRAFIAS

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Variable Independiente: Gastronomía Tradicional.....	34
Tabla 2. Variable Dependiente: Desarrollo Turístico.....	35
Tabla 3. Recolección de Información.....	36
Tabla 4. Nivel de conocimiento de tradiciones y costumbres.....	39
Tabla 5. Técnica tradicional.....	40
Tabla 6. Degustación de la comida Ambateña.....	41
Tabla 7. Desaparición de la comida tradicional ambateña.....	42
Tabla 8. Satisfacción de la demanda turística.....	43
Tabla 9. Sitios donde se expenda comida tradicional de Ambato.....	44
Tabla 10. Generación de empleo mediante la gastronomía ambateña.....	45
Tabla 11. Promoción de los lugares gastronómicos ambateños.....	46
Tabla 12. Conocimiento de una Gastronómica Tradicional.....	47
Tabla 13. Elaboración de una ruta gastronómica tradicional.....	48
Tabla 14. Frecuencias Observadas	51
Tabla 15. Frecuencias Esperadas	52
Tabla 16. Cálculo del chi cuadrado	53
Tabla 17. Llapingachos.....	62
Tabla 18. Pan de Pinllo.....	63
Tabla 19. Gallinas de Pinllo.....	64

Tabla 20. Cuyes de Ficoa.....	65
Tabla 21. Colada Morada.....	66
Tabla 22. Pan de Ambato en Atocha.....	67
Tabla 23. Empanadas de Morocho.....	68
Tabla 24 Tortilla de maíz acompañada de Chocho.....	70
Tabla 25. Morocho y Humitas de la Av. Cevallos.....	71
Tabla 26. Juegos y Batidos del mercado central.....	72
Tabla 27.- Helados de Paila de la Catedral.....	73
Tabla 28. Helados de Ficoa.....	74
Tabla 29. Plan de Acción.....	76
Tabla 30. Administración.....	77
Tabla 31. Plan de Monitoreo y Evaluación.....	80

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Árbol de Problemas.....	05
Gráfico 2. Grafica de Inclusión.....	12
Gráfica 3. Nivel de Conocimiento.....	39
Gráfico 4. Técnica tradicional.....	40
Gráfico 5. Degustación de la comida Ambateña.....	41
Gráfico 6. Desaparición de la comida tradicional ambateña.....	42
Gráfico 7. Satisfacción de la demanda turística.....	43
Gráfico 8. Sitios donde se expenda comida tradicional de Ambato.....	44
Gráfico 9. Generación de empleo mediante la gastronomía ambateña.....	45

Gráfico 10. Promoción de los lugares gastronómicos ambateños.....	46
Gráfico 11. Conocimiento de una Gastronomía Tradicional.....	47
Gráfico 12. Elaboración de una ruta gastronómica tradicional.....	48
Gráfico 06. Gráfico de la Verificación de la Hipótesis.....	53

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

“LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

AUTORA: *Diana Jacqueline Carrera López*

TUTOR: *Dr. Héctor Silva*

RESUMEN EJECUTIVO

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua en el centro del Ecuador, ciudad famosa por su "Fiesta de las Flores y Frutas", por ser uno de los principales acontecimientos que se destaca una vez cada año se ha podido verificar la existencia de un gran porcentaje de demanda turística en relación a la gastronomía. La investigación sobre “LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA” se eligió para darle la debida importancia que cada día alcanza en el contexto histórico actual y su impacto en la evolución del turismo. Se busca satisfacer la demanda turística, generar oportunidades de empleo y mejorar la calidad de vida de la comunidad local y sus alrededores, misma que debe encontrarse alternativas de solución para que los ingresos económicos se incrementen y a medida del tiempo invertir para mantener y fortalecer los diferentes atractivos turísticos (productos, servicios, actividades turísticas culturales y naturales). En este sentido, la gastronomía tradicional del cantón Ambato es una actividad con alto potencial para activar el desarrollo turístico y una herramienta para el aprovechamiento de los recursos alimenticios. Con el objetivo de dar solución al problema se propone la elaboración de una Ruta Gastronómica Tradicional que potencializará el desarrollo turístico de la ciudad de Ambato, promocionando los diferentes lugares turísticos gastronómicos con sus exquisitos platos tradicionales Ambateños, además se informará y direccionará con mayor facilidad al turista nacional e internacional al lugar donde son elaborados y expuestos al público. Nos permitirá fortalecer la tradición gastronómica, mantener nichos de mercado, evidenciar el entusiasmo de colaboración mutua de la población, con el compromiso de cuidar los recursos naturales y culturales con responsabilidad, fortificar su economía y nivel de vida en el cantón de Ambato.

INTRODUCCIÓN

AMBATO, Tierra de las Flores y de las Frutas por su tradición, cultura y gastronomía ha sido reconocida por diferentes zonas del Ecuador, obteniendo así la visita de turistas nacional y extranjeros. La gastronomía ha producido un sin número de comidas que en la actualidad a servido de fuente importante en diferentes países para su evolución turística generando múltiples ingresos y promocionando destinos turísticos gracias a su gastronomía. La gastronomía Ambateña se identifica por la gran variedad de sabores y aromas los cuales se reúnen y forman un elemento esencial llamado calidad.

El informe de la investigación está debidamente estructurado en capítulos:

- **CAPÍTULO I.-** Contiene el planteamiento del problema, la contextualización del mismo, formulación y delimitación, agregando a este el análisis crítico, pronosis, justificación y objetivos planteados tanto como la factibilidad.
- **CAPÍTULO II.-** Da a conocer todo acerca del marco teórico, fundamentación, categorías fundamentales, además se plantea la hipótesis y se establece las respectivas variables de investigación.
- **CAPÍTULO III.-** Detalla sobre la metodología y modalidad básica de investigación, también se habla de la población en estudio, se encuentra también la operacionalización de variables, el plan tanto de recolección como el de procesamiento de la información.
- **CAPÍTULO IV.-** Presenta el análisis e interpretación de los resultados de las encuestas aplicadas a la población, con la que se comprueba la hipótesis, utilizando la técnica de instrumentación de las encuestas.
- **CAPÍTULO V.-** El mencionado abarca las conclusiones y recomendaciones.
- **CAPÍTULO VI.-** Exponer la propuesta planteada, contiene lo siguiente, Datos informativos, Antecedentes de la propuesta, Justificación, Objetivos, Análisis de factibilidad, Fundamentación, Metodología, Administración, Previos de la evaluación.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN

La gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 Contextualización

Oficialmente República del Ecuador es un país ubicado al noroeste de América del Sur, limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el océano Pacífico con una extensión de 256 370 km² y una población de más de 14 millones de personas. El Ecuador está dividido en cuatro regiones Sierra, Costa, Amazonia y Galápagos, que constan de diferentes climas y suelos, los cuales han brindado a los ecuatorianos una variedad de productos alimenticios aportando a la Gastronomía Ecuatoriana.

La cocina ecuatoriana conocida como "comida criolla", es una gastronomía relativamente original en el ámbito latinoamericano mundial con un gran valor nutricional. Los diferentes alimentos básicos en las regiones Sierra, Costa, Amazonas y Galápagos, sirven para platos fuertes con recetas antiguas ecuatorianas e influencias europeas y norteamericanas que tienen un papel importante en la gastronomía del Ecuador.

Los conquistadores españoles reemplazaron ampliamente los alimentos indígenas como cuy o llama, por cerdo y ternera. El cuy, que en la actualidad es bastante caro, se come generalmente en las regiones campestres de la Sierra y la llama, que casi desapareció, sirve hoy en día solamente para la producción de lana.

Por otro lado, la alimentación de los habitantes de la costa ha sido desde siempre caracterizado con un delicioso pescado. Un bistec tierno todavía hoy es una rareza en los pueblos y las ciudades de la costa ecuatoriana (excepto en ciudades grandes como Guayaquil o Portoviejo).

En general, el cultivo de los alimentos básicos vegetales se distribuye así: Cultivo de arroz sobre todo en la Costa, papas y maíz en la Sierra y yuca en el Oriente (Amazonas). Sin embargo, no es raro comer arroz al lado de papas fritas o mote, en la Sierra. Yuca frita o cocida también se come frecuentemente en la Costa. Otros típicos ingredientes de los platos fuertes son los plátanos (guineo, verde, maduro, maqueño, patacones etc.), también camote, papa china (una especie de papas pequeñas), lentejas, garbanzo o habas, que en cada región su preparación es diferente.

El Ecuador es un país de sopas probablemente no se come tanta sopa en otro lugar del mundo como en la Sierra ecuatoriana. La lista de sopas es larga y comprende el popular caldo de gallina, sopa o chupé de pescado, sopa de verduras, yaguarlocro (una especie de cocido de morcilla), el sabroso locro de queso (con papas, queso y aguacate) y el caldo de patas (en su forma tradicional: sopa de papas con patas de cerdo, maíz cocido, leche, cebollas, ajo y eventual maní y culantro). Una sopa marinera, que es rica de proteínas, se encuentra sobre todo en la cocina costeña. La sopa que se sirve en la semana de Pascua es la Fanesca, una sopa de cereales con 12 diferentes leguminosas entre ellos granos de maíz, arvejas frescas y además, una buena ración de pescado seco (bacalao). Otra sopa tradicional se llama el Sancocho que consiste en carne de vaca y cerdo, mandioca cocida, plátanos verdes y arvejas. Originariamente es de la costa, pero se come muchas veces también en la sierra.

Tungurahua es una provincia que se encuentra situada en la Sierra central del Ecuador con una extensión de 3.334 km y 2.620 metros sobre el nivel del mar. La provincia obtiene este nombre por la existencia del Volcán Tungurahua que es un gran atractivo natural. La provincia Tungurahua se divide en 9 cantones: Ambato, Baños de Agua Santa, Cevallos, Mocha, Patate, Pelileo, Píllaro, Quero y Tisaleo.

Tungurahua es una de las provincias que sobresale por la diversidad de platos tradicionales como los llapingachos, empanadas de morocho, tamales de maíz, caldo de gallina, cuyes asados, etc. Entre las bebidas tenemos el morocho, el chocolate puro y colada morada.

La gastronomía tungurahuesa se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se fusionan y dan como resultado la satisfacción del paladar de cada persona que lo deguste. La cocina tungurahuesa es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las tradiciones que con el paso de los tiempos han ido sobresaliendo y repercutiendo en el territorio de la provincia.

Son muchas las variedades de platos que encontrarán en el recorriendo por los lugares gastronómicos de Tungurahua, por lo todo aquel que quiera conocer la cocina tungurahuesa se dejará sucumbir por los excelentes sabores de sus deliciosos platos.

Ambato es un cantón de la Provincia de Tungurahua ubicado en el centro del Ecuador, también conocida como "Tierra de las Flores y de las Frutas", "Cuna de los Tres Juanes", y "Jardín del Ecuador".

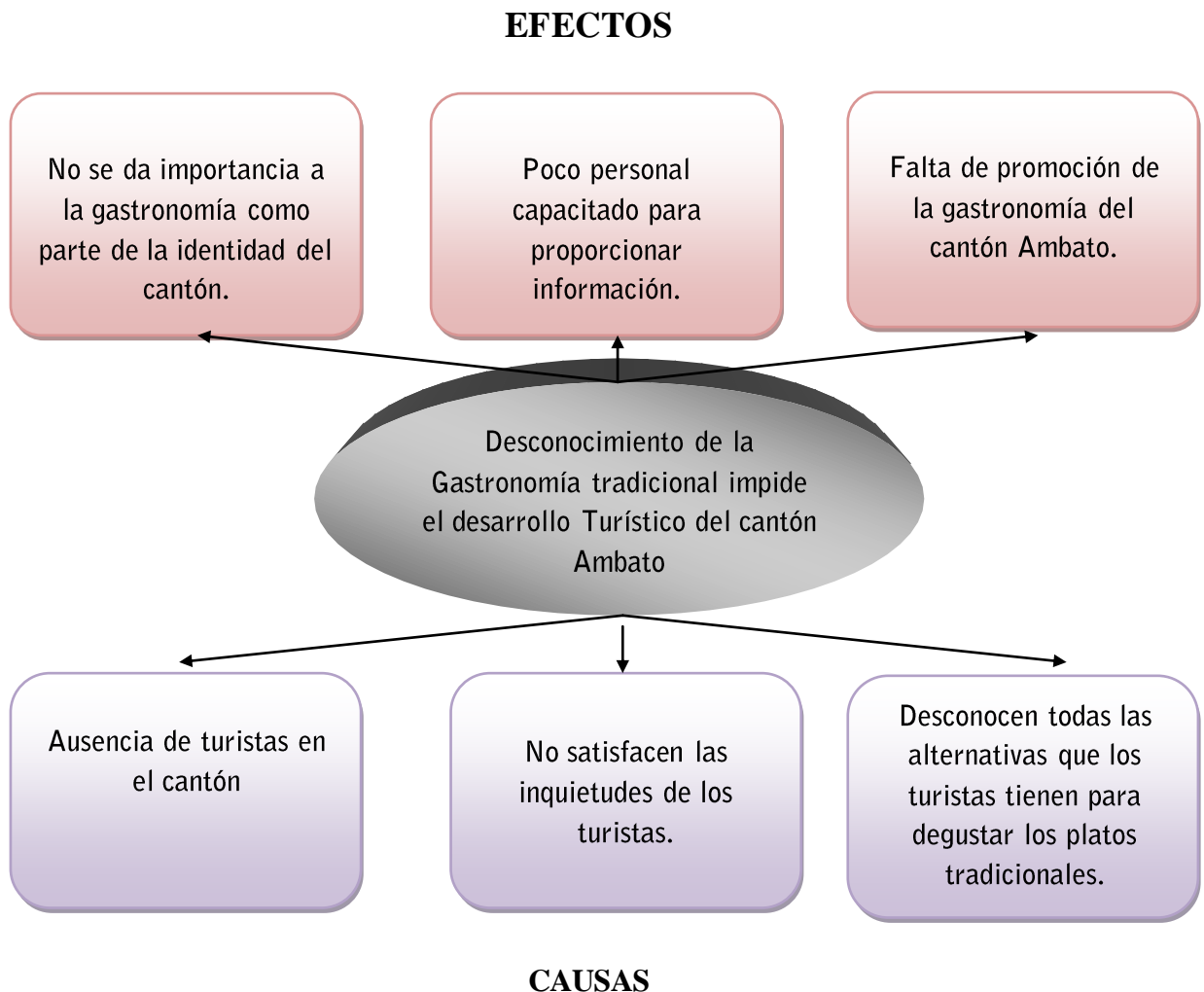
El cantón Ambato brinda una exuberante gastronomía, el plato más representativo son los llapingachos, el mimo que consta de tortillas de papa, chorizo, huevos fritos y aguacate, además destacan el caucara, la fritada, guaguamama, chinchulines, el yaguarlocro, el seco de gallina, las afamadas gallinas asadas y el pan de Pinllo. El pan ambateño es muy conocido en el país desde la época de la colonia por su inigualable sabor muy apreciado en las familias de Quito y Guayaquil.

Existen también las empanadas de viento, y bebidas como la colada morada y el chocolate, en fin una extensa pluralidad de platos deliciosos que se pueden degustar en los remodelados mercados y plazas, y en otros lugares estratégicamente ubicados en toda la urbe. Los ambateños disfrutan de su comida tradicional, pero degustan también en lugares de gran aceptación de comida internacional como la china, italiana y mexicana.

1.2.2 Análisis Crítico

GRÁFICO N°: 1

Árbol de problema



Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

El desconocimiento de la gastronomía tradicional impide el desarrollo turístico del cantón Ambato debido a que no se ha dado la importancia adecuada a los platos tradicionales ambateños por parte de los pobladores y visitantes, provocando que los turistas no visiten la ciudad y se pierda el aporte económico.

Además la ausencia de personal capacitado para proporcionar una mejor información al turista lo que conlleva a la insatisfacción de las inquietudes de los turistas y que estos emigren a otros lugares.

Al mismo tiempo la falta de promoción de los lugares y sus respectivos platos gastronómicos del cantón Ambato, no permite que el turista disfrute del ambiente y deguste de las delicias de la comida tradicional que ofrece el territorio Ambateño.

1.2.3 Prognosis

Si las autoridades de la ciudad de Ambato no toman acciones inmediatas para corregir el desconocimiento de la gastronomía tradicional el cual impide el desarrollo turístico del Cantón Ambato se irá disminuyendo el porcentaje de turistas que llegan, de esta manera se perderá la tradición gastronómica y los ingresos económicos para beneficio de la ciudadanía.

1.2.4 Formulación del Problema

¿Cómo la gastronomía tradicional influye en el desarrollo turístico del cantón Ambato?

1.2.5 Interrogantes o sub-problemas

- ¿Cuál es la historia de los diferentes platos tradicionales de la ciudad de Ambato que permitan un mejor conocimiento sobre la cultura ambateña?
- ¿Dónde expenden comida tradicional Ambateña que aporte al desarrollo de este trabajo de investigación?
- ¿Qué técnicas de investigación se puede aplicar para analizar los datos obtenidos en una investigación bibliográfica y de campo?
- ¿Qué programa informático cumple las necesidades de diseño para graficar una ruta gastronómica tradicional del cantón Ambato?

1.2.6 Delimitación del Objeto de investigación

Delimitación del contenido

Campo: Turismo

Área: Gastronomía

Aspecto: Gastronomía tradicional del Cantón Ambato.

Delimitación Espacial

Esta investigación se realizará en el cantón Ambato, perteneciente a la Provincia de Tungurahua.

Delimitación Temporal

Este proyecto de investigación se llevará a cabo desde el mes de Noviembre 2011 hasta Abril 2012.

1.3 JUSTIFICACIÓN

La ciudad de Ambato caracterizada por su gran actividad comercial nacional, y también conocida como "Tierra de las Flores y de las Frutas", este presente trabajo tiene el propósito de generar información en función de la gastronomía tradicional que nos permita el posicionamiento de la comida ambateña como producto turístico con la finalidad de promover su gastronomía como parte de una identidad cultural.

En cuanto al aspecto social, este proyecto permitirá el trabajo conjunto entre autoridades, pobladores y visitantes, puesto que le permitirá ofrecer otros productos a más de los conocidos como: los museos, los parques, las fiestas y las celebraciones populares dando una nueva alternativa al turista los mismos que contribuirá al desarrollo del cantón.

Económicamente se puede mencionar que la promoción de la gastronomía tradicional del cantón Ambato, beneficiará no solo a los propietarios de establecimientos que presten el servicio de alimentación, sino a todos los pobladores del cantón debido a los ingresos económicos que el turismo genera.

El presente proyecto es totalmente factible de realizar, debido a que los recursos que se emplearán para la investigación del mismo no son demasiado costosos, así como tampoco tiene un alto grado de dificultad. Además se cuenta con la disponibilidad de los medios para acceder a la información.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

Determinar la gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar el potencial turístico que nos ofrece la gastronomía tradicional ambateña para mejorar este atractivo a nivel nacional.
- Analizar el avance del desarrollo turístico en función de la gastronomía tradicional del cantón Ambato
- Proponer una alternativa de solución para que la gastronomía tradicional influya en el desarrollo turístico del cantón Ambato.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Una vez examinado los archivos de la biblioteca de la Facultad de Ciencia Humana y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato se encontró varios temas relacionados con la gastronomía pero ninguno a la gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo turístico del cantón Ambato.

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se ha tomado como antecedente investigativo la tesis titulada “LA GASTRONOMIA Y SU IMPACTO TURISTICO DE LA CIUDAD DE AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA EN EL PERIODO NOVIEMBRE 2009 FEBRERO 2010” de la cual se ha tomado una conclusión y recomendación más relevantes y originales, en vista que existía mucha similitud en cada uno de los aportes concluyentes del autor, mismas que se presentan a continuación:

Conclusión:

- Se ha llegado a la conclusión que el impacto turístico de la gastronomía en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua es muy importante ya que es un factor de crecimiento socioeconómico en una comunidad y además va a permitir que los habitantes se involucren con este fenómeno y generen mayores fuentes de trabajo.

Recomendación:

- Se propone un plan estratégico de promoción de la gastronomía ambateña con la finalidad de aprovechar sus beneficios posesionándolo como un atractivo turístico.

Análisis Personal:

Se puede destacar que es muy importante y eficaz diseñar una estrategia de promoción y direccionamiento de la gastronomía tradicional ambateña para así impulsar a todos los ciudadanos nacionales e internacionales a realizar un turismo con más alternativas de distracción, degustación y satisfacción de todos los atractivos turísticos existentes en cada comunidad y más aún en sus feriados de este modo los turistas y los mismos ciudadanos puedan complacerse del turismo que se brinda, la gastronomía tradicional ambateña y su difusión engrandecerá a la ciudad pues sería una gran herramienta para fomentar el turismo y fortalecer el desarrollo turístico en el cantón como es el propósito de el presente tema de proyecto, además solicitar la ayuda de los organismos que regulan la actividad turística en la provincia, para promocionar la gastronomía tradicional Ambateña.

2.2. FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

Para la ejecución de la siguiente investigación utilizaremos el paradigma crítico-propositivo y constructivista social por las siguientes razones:

En la fundamentación ontológica está la realidad en que se encuentra el Cantón Ambato, es decir el constante cambio que ha desarrollado en el transcurso del tiempo, cambio que ha evolucionado con la aportación de cada uno de los habitantes, los mismos que son los actores principales para poder mejorar el desarrollo turístico del cantón Ambato.

La fundamentación epistemológica habla de las relaciones entre el sujeto cognoscente y el objeto de estudio, relaciones que deben ir de la mano con el único propósito de poder desarrollar nuevos métodos de mejoramiento y crear nuevas oportunidades para el cantón, y así contribuir al progreso de Ambato

La fundamentación axiológica señala que para obtener una solución adecuada al problema a investigarse se debe tomar decisiones apropiadas mediante una relación estrecha con valores y principios que caracteriza a la investigadora, aportando soluciones de beneficio para la comunidad.

Fundamentación metodológica; se debe implementar estrategias promocionales para lograr una buena difusión de los lugares gastronómicos con sus platos tradicionales, de esta manera promover la identidad cultural del cantón.

2.3 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

TITULO VII REGIMEN DEL BUEN VIVIR

CAPITULO I INCLUSIÓN Y EQUIDAD

SECCIÓN OCTAVA

Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales

Art. 385. El sistema nacional de ciencia, tecnología, Innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad:

- Generar, adaptar y difundir conocimientos científicos y tecnológicos.
- **Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.**
- Desarrollar tecnologías e innovaciones que impulsen la producción nacional, eleven la eficiencia y productividad, mejoren la calidad de vida y contribuyan a la realización del buen vivir.

TÍTULO SEGUNDO.

DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS

CAPÍTULO I. DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y SU CATEGORIZACIÓN

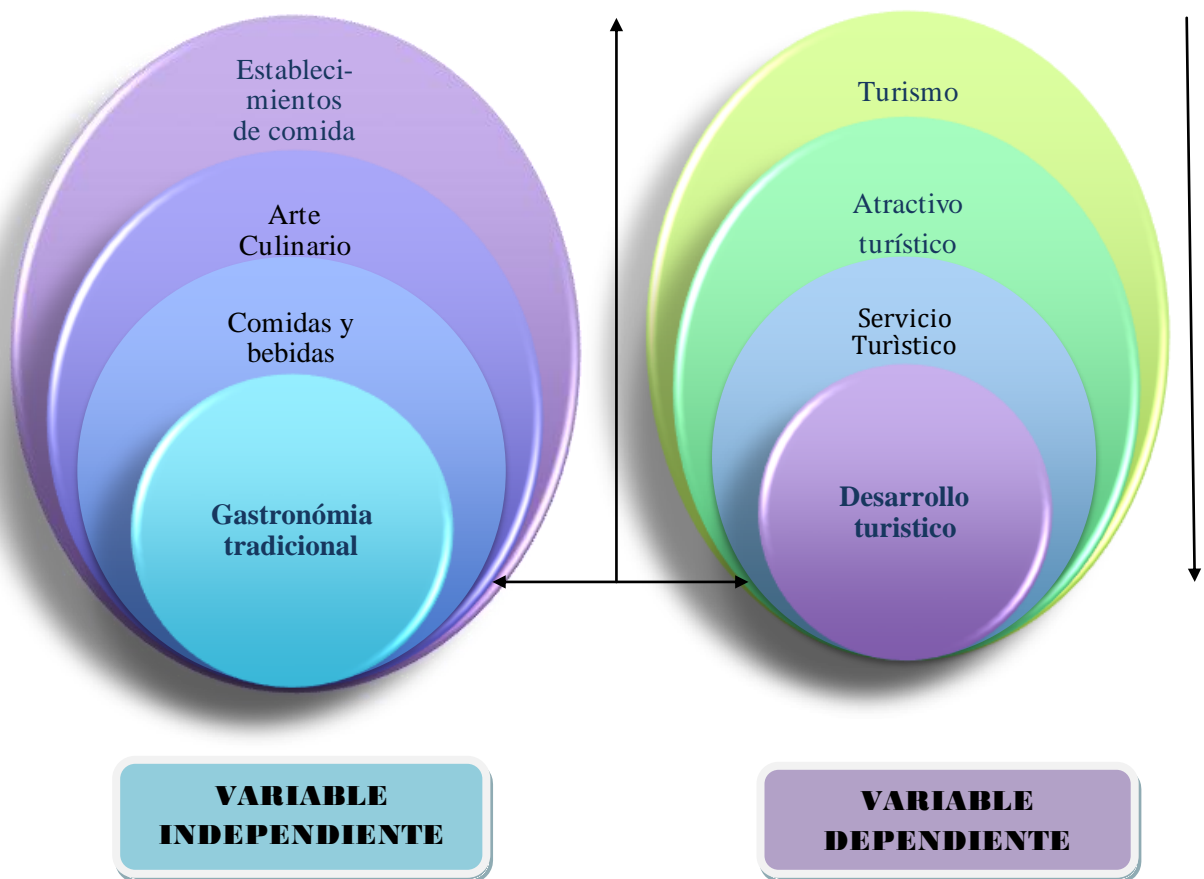
Art. 42.- Actividades Turísticas.- Según lo establecido por el Art. 5 de la Ley de Turismo se consideran actividades turísticas las siguientes:

- a. Alojamiento;
- b. **Servicio de alimentos y bebidas;**
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;

- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

2.4 CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

GRAFICO N°: 2



Fuente: TUTORIA DE LA INVESTIGACION, HERRERA Luis, MEDINA Arnaldo; NARANJO Galo.

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

2.4.1 Variable Independiente: Gastronomía tradicional

2.4.1.1 Gastronomía Tradicional

La historia de la cocina que marca la aproximación al sabor natural, sin especias, punto de ruptura con el sabor del pasado. La cocina del 1800, hasta nuestros días, pasando también por el autarquismo facista y la importancia de "hacer de la necesidad una virtud".

La gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

Los medios materiales para transformar los alimentos han conseguido perfeccionar la comida y mejorar el gusto de las cosas comestibles. El hombre primitivo después de cazar las piezas, las descuartizaba para asarlas entre piedras calientes o directamente al fuego, los primeros e incipientes guisos se calentaban introduciendo piedras calientes en los recipientes que los contenían, que eran de arcilla, madera o cuero.

Nuestro trabajo toma como período a analizar desde la aparición del hombre y su forma básica de conseguir alimentos hasta fines de la edad moderna y la llegada de nuevas materias primas desde América. Claro queda que, entre ambos acontecimientos, los alimentos característicos de cada etapa han ido variando y a su vez el papel que jugó la comida como factor determinante para el surgimiento, desarrollo y extinción de las sociedades en la historia. (*Referencia: http://es.wikibooks.org/wiki/Categor%C3%ADa:Tipos_de_cocina*)

Pero también podemos observar, que la gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía. Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por

su excelencia en la preparación de diversos platos. Platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran variedad de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, etc. Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación. La cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región. *(Referencia: <http://www.buenastareas.com/ensayos/Cocina/3038127.html>)*

Un gastrónomo es aquel que une la teoría y la práctica en el estudio de la gastronomía.

Etimológicamente, la palabra "gastronomía" deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley (Conocimiento o estudio del estómago). "El arte o el derecho de regular el estómago". El término es deliberadamente lo abarca todo, ciencia de los alimentos, y todo lo que tiene que ver con sabor y olor. Gastronomía implica el descubrir, probar, experimentar, investigar, comprender y escribir acerca de la preparación de alimentos y las cualidades sensoriales de la nutrición humana en su conjunto. También se estudia cómo las interfaces de la nutrición con la cultura en general, la aplicación del conocimiento biológico y químico de la cocina que se conoce como cocina molecular, además la gastronomía abarca un más amplio terreno interdisciplinario. *(Referencia: <http://www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php>)*

“La Fisiología del gusto”. Según Brillat-Savarin: "La gastronomía es el conocimiento y la comprensión de todo lo que se refiere al hombre como él come y su propósito es asegurar la conservación de los hombres, con el mejor alimento posible."

En esta categoría entran todos los tipos de cocina. Puede dividirse por zonas geográficas, para fechas señaladas e incluso para grupos de personas específicos

(celíacos, diabéticos, vegetarianos). Se debe mantener un orden, las recetas de lugares por países. Si la lista de países crece mucho, podrían separarse por continentes, pero en ellos no debe entrar ninguna receta, sino en sus subcategorías (los países), ya que ninguna receta es propia de un continente. (Referencia:<http://www.lemondediplomatique.cl/Por-una-gastronomia-militante.html>)

Tradición es el conjunto de patrones culturales que una o varias generaciones hereda de las anteriores y, usualmente por estimarlos valiosos, trasmite a las siguientes. Se llama también tradición a cualquiera de estos patrones. El cambio social altera el conjunto de elementos que forman parte de la tradición.

Se considera tradicionales a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquellos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o «sabiduría popular».

El término hace referencia al conjunto de las creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o cultura. Se conoce como folclore, además, a la disciplina que estudia estas materias.

La visión conservadora de la tradición ve en ella algo que mantener y acatar acríticamente. Sin embargo, la vitalidad de una tradición depende de su capacidad para renovarse, pudiendo cambiar de forma para adaptarse a nuevas circunstancias, sin perder por ello su sentido. (Referencia: <http://www.definicionabc.com/social/tradicional.php>)

Regularmente, además, algo tradicional es algo que busca mantener lo existente o recuperar todo aquello que haya podido ser perdido ante el avance de la modernidad.

Entendemos por tradicional diferentes tipos de costumbres y creencias que caracterizan de manera específica a cada comunidad y que sirven para diferenciarla de las demás. En este sentido, cobran especial importancia elementos tales como prácticas consuetudinarias, sistemas de leyes, la gastronomía, la

indumentaria, las expresiones culturales, la religión, la historia, el lenguaje o las estructuras de pensamiento de un pueblo o comunidad. Estas representaciones de la tradición varían en cada caso y dan como resultado un abanico muy colorido de maneras de entender y representar el mundo que nos rodea. *(Referencia: <http://es.wikipedia.org/wiki/Tradici%C3%B3n>)*

Todos estos elementos son los que deben oportunamente enfrentar el posible avance de otros valores y costumbres que pueden hacerlos desaparecer. Es aquí cuando todo lo que es tradicional puede volverse conservador y rígido ya que no permite que otros elementos permeen la cultura y las formas de vida en general de esa comunidad.

También es importante señalar que el adjetivo tradicional puede, siguiendo con las ideas hasta aquí planteadas, hacer referencia a aquellas estructuras que se oponen a cualquier cambio o rasgo de modernidad por verlo como un peligro para la integridad cultural y social existente. En este aspecto, tanto la religión como las normas de jerarquía social, los modos de pensamiento y las estructuras políticas son aquellas formas que pueden presentar más claramente valores tradicionales ya que no aceptan el avance de otros elementos diferentes y buscan siempre mantener el orden del momento. *(<http://es.wikipedia.org/wiki/Tradici%C3%B3n>)*

2.4.1.2 Comidas y Bebidas

Mientras que hay alimentos que pueden consumirse tal cual se obtienen (crudos) otros requieren procesarse por razones de seguridad, o bien, simple cuestión organoléptica (mejorar el olor, el sabor o el color); este tipo de métodos pueden ser de lo más sencillos, como el lavado, el cortado, el adorno o la mezcla de alimentos. Cuando todos estos procedimientos se juntan se dice que se está preparando una comida.

Una comida es la mezcla de uno o más alimentos sometidos a un proceso físico o químico, o bien, ambos. Dentro de los procesos físicos se contemplan el cortado, el mezclado, la trituración, la licuefacción (mezcla por corte de cuchillas), etc.

Entre los procesos químicos, se encuentran la cocción, la fermentación, siendo estos los más comunes.

A la técnica de medición, preparación y perfecta combinación de ingredientes para formar un platillo, así como el sazón, se le conoce como gastronomía.

(Referencia <http://es.wikipedia.org/wiki/Alimento>)

Bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas. Las infusiones también son un ejemplo de uso masivo de bebidas.

Siendo su principal objeto calmar la sed, el consumo de ciertas bebidas, especialmente espirituosas, ha estado con no poca frecuencia vinculado a la celebración de rituales de carácter religioso (tómese por ejemplo la eucaristía del rito católico), siendo su consumo hoy día, quizá a modo de reminiscencia de aquellos ritos, muy frecuente en encuentros sociales y celebraciones.

- Agua

El agua es necesaria para la supervivencia de todos los organismos, incluidos los seres humanos. El cuerpo humano está compuesto de entre un 55% y un 78% de agua, dependiendo de sus medidas y complejidad. Es un componente crucial en los procesos metabólicos del organismo, donde actúa como disolvente. Para evitar desórdenes, el cuerpo necesita alrededor de dos a tres litros diarios de agua; la cantidad exacta variará en función del nivel de actividad, la temperatura, la humedad y otros factores. La mayor parte de esta agua se absorbe con la comida o bebidas -no estrictamente agua-. No se ha determinado la cantidad exacta de agua que debe tomar un individuo sano, aunque una mayoría de expertos considera que unos 6-7 vasos de agua diarios (aproximadamente dos litros) es el mínimo necesario para mantener una adecuada hidratación. La literatura médica defiende un menor consumo, típicamente un litro de agua diario para un individuo varón adulto, excluyendo otros requerimientos posibles debidos a la pérdida de líquidos causada por altas temperaturas o ejercicio físico. (Referencia:

<http://es.wikipedia.org/wiki/Bebida>)

- Bebidas alcohólicas

Una bebida alcohólica es una bebida que contiene etanol (alcohol etílico). Atendiendo a la elaboración se pueden distinguir entre bebidas producidas por fermentación alcohólica (vino, cerveza, hidromiel, sake) en las que el contenido en alcohol no supera los 18-20 grados, y las producidas por destilación, generalmente a partir de un producto de fermentación (licores, aguardientes, etc.)

(Referencia: http://es.wikipedia.org/wiki/Bebida_alcoh%C3%B3lica)

- Bebidas gaseosas

El término "bebida gaseosa" se utiliza para referirse a aquellas bebidas hidrocarbonatadas y sin alcohol que suelen consumirse frías. Las bebidas más comunes son la gaseosa, la cola, la limonada, el té helado, el granizado y el ponche. Muchas bebidas con gas están disponibles en una versión sin azúcar.

(Referencia: <http://www.buenastareas.com/ensayos/Tipos-De-Bebidas/2198715.html>)

- Bebidas calientes

Aquí se incluyen en general muchas de las consideradas bebidas estimulantes, tales como los distintos tipos de café, té o mate, además de otro tipo de infusiones y bebidas como el chocolate caliente, que pueden incluir también leche caliente.

(Referencia: <http://es.wikipedia.org/wiki/Bebida>)

2.4.1.3 Arte Culinario

El término cocina encierra un gran conjunto de métodos, herramientas e ingredientes para mejorar el sabor o digestión de los alimentos. A la técnica del cocinado, llamado arte culinario, generalmente requiere la selección, medición y combinación de ingredientes en un proceso ordenado para lograr el resultado deseado. La **culinaria** o **arte culinario** es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía,

que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales. (Referencia: http://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario)

2.4.1.4 Establecimientos de Comida

Es un establecimiento comercial en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.

Tipos de establecimientos:

- Buffet. Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida (peso o tipos de platos). Surgido en los años 70's, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de persona.

- Comida rápida (*fast food*). Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas, pollo, entre otros.
- Alta cocina o gourmet. Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "*a la carta*" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen *mozos* o *camareros*, dirigidos por un *Maitre*. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos.
- Temáticos. Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana y la cocina china, pero también cocina mexicana, cocina japonesa, cocina española, cocina francesa, cocina peruana, cocina colombiana, cocina tailandesa, restaurantes espectáculo, entre otros.
- Comida para llevar o take away. Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de los take away podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada. Al igual que los *fast food*, la vajilla y el menaje que se usa son recipientes desechables. Un ejemplo son las rosticerías, los asaderos de pollos, etc.
(Referencia: <http://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante>)

2.4.2 Variable Dependiente: Desarrollo turístico

2.4.2.1 Turismo

Desde sus orígenes, el término “turismo” ha sido asociado a la acción de “viajar por placer”. Aún hoy, muchas personas lo entienden exclusivamente de esta forma sin tener en cuenta sus otras motivaciones y dimensiones. Para la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su residencia habitual por menos de un año y con fines de ocio, negocios, estudio, entre otros. El turismo es, en la práctica, una forma particular de emplear el tiempo libre y de buscar recreación.

Más recientemente, en los estudios realizados desde la década de los setenta, se muestran notables diferencias tanto de filosofía general como de perspectivas ideológicas y aproximaciones teóricas. Ello, siguiendo a Cohen (1984:374-6), ha producido una variedad de aproximaciones conceptuales que modifican según sus intereses la definición. Estas son:

(1) Turismo como *hospitalidad comercializada*. Se proponen concebir el proceso turístico como una comercialización de la tradición en las relaciones turista-anfitrión, en la cual los extraños ocupan un rol temporal y un estatus de cliente en la sociedad visitada. De manera que se industrializa la hospitalidad y se vende temporalmente al turista. Esta aproximación provee de elementos tanto para el estudio de la evolución y dinámica de las relaciones entre turistas y locales, como para el análisis de los conflictos entre roles e instituciones del turismo.

(2) Turismo como *agente democratizador*. Esta perspectiva genera algunos trabajos importantes sobre transformación histórica de los roles desempeñados por el turismo tanto en las áreas de destino como en las generadoras.

(3) Turismo como una *moderna actividad de ocio*. El turismo es visto como una moderna actividad de ocio y el turista como una persona ociosa que además viaja. Esta aproximación, informando sobre las investigaciones macro sociológicas e institucionales sobre el turismo, contempla el ocio como una actividad libre de obligaciones.

(4) Turismo como una *moderna variedad del peregrinaje tradicional*. Propuesto por MacCannell (1973:589) y Graburn (1977), identifica el turismo como una forma de *sacred journey*.

(5) Turismo como una *expresión cultural*. El turismo es una de las influencias modernizadoras e impulsoras de la instrucción, haciendo que se modifiquen los valores y cambien las actitudes humanas en todas las civilizaciones (de Kadt, 1979:12).

(6) Turismo como un *proceso aculturativo*. Tratando de integrar el estudio del turismo en el sistema de la teoría de la aculturación, destaca el enfoque de los efectos del turismo sobre la cultura local-anfitriona.

(7) Turismo como un *tipo de relaciones étnicas*. Integra el análisis del turismo en el campo de la etnicidad y las relaciones étnicas (Pi-Sunyer, 1977; Gamper, 1981), siendo su mayor proponente van der Berghe (1980). Graburn (1976: 23-30) enlaza esta aproximación con el impacto sobre la producción de arte étnico para el mercado turístico.

(8) Turismo como una *forma de colonialismo*. Formulada por Nash (1977), se enfoca sobre el rol que desempeña el turismo como creador de dependencias entre la metrópoli (generadora del turismo) y la periferia (receptores del turismo) en una réplica de las relaciones coloniales o formas imperialistas de dominación y subdesarrollo cultural. (Referencia: <http://www.slideshare.net/EDUCARES/marina-sandoval-melendres>)

El Turismo es una actividad cuyo protagonista es el hombre, por lo que, al desarrollarse en el campo personal, cada quien tiene su interpretación, la cual

depende de sus vivencias, deseos, gustos, motivos, cultura, idioma, etc. Y por lo tanto su definición desde el punto de vista general se torna dificultosa y a veces contradictoria.

En general, el turismo ha sido definido (Fdez. Fuster, 1985:26-7) como:

- (a) Conjunto de turistas.
- (b) Fenómenos y relaciones que la masa turística produce a consecuencia de sus viajes.
- (c) Todo el equipo receptor (hoteles, agencias de viajes, transportes).
- (d) Efectos negativos o positivos que se producen en las poblaciones receptoras y las limítrofes con estas.
- (e) Efecto que se produce en un núcleo receptor cuando se corta la afluencia turística.

(Referencia: <http://www.antropologiasocial.org/contenidos/tutoriales/anttur/textos/ATexto4.html>)

2.4.2.2 Atractivo Turístico

El análisis se basa en el inventario de atractivos turísticos del MINTUR. Es importante diferenciar entre recursos y atractivos turísticos, la definición es la siguiente:

Recurso Turístico: Son sitios naturales y manifestaciones culturales q merezcan ser visitados o admirados por los visitantes. Son el fundamento para el desarrollo posterior de la atracción y son la materia prima de futuras atracciones.

Atractivo Turístico: Son recursos turísticos que tengan elementos aptos para la explotación del turismo, esto es, dotados al menos con accesos y preferiblemente con servicios básicos. (Referencia: <http://www.ecostravel.com/ecuador/plandetur2020/2020-45.html>)

En el conjunto de lugares, bienes, costumbres y acontecimiento que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante.

Un atractivo es un bien tangible o intangible que provoca una motivación de visitación por parte de la demanda. (Visitantes)

Es todo lugar, objeto o acontecimiento capaz de generar un desplazamiento Turístico. Es decir, es tanta la belleza o importancia de ese atractivo, que personas que viven en otros lugares (turistas) viajan para disfrutarlo. Los atractivos turísticos pueden ser de dos tipos:

- **Sitios Naturales:** playas, ríos, lagos, cascadas, bosques, montañas, desiertos.
- **Manifestaciones Culturales:** fiestas, tradiciones, folklore, monumentos, edificios, arte popular

Las Manifestaciones Culturales se consideran las diferentes expresiones culturales del país, región o pueblo, desde épocas ancestrales tales como restos y lugares arqueológicos, sitios históricos, entre otros.

Los atractivos turísticos pueden disfrutarse de diferentes maneras, dependiendo del interés del turista, además son materia prima para cualquier forma de desarrollo turístico.

DESCRIPCIÓN GENERAL:

Ecuador tiene inventariado 1.635 atractivos turísticos, de los cuales 712 son sitios naturales y 923 son manifestaciones culturales.

- **Turismo Cultural:** viajar para conocer y comprender otras culturas, ciudades coloniales, pueblos mágicos, zonas arqueológicas, museos, monumentos, gastronomía, fiestas populares, artesanías, danza y música.
- **Ecoturismo:** viajar para realizar actividades de apreciación y conocimiento de la naturaleza a través del contacto con la misma, como la

observación de flora, aves, ballenas o de ecosistemas, liberación de tortugas.

- **Turismo de Aventura:** viajar para realizar actividades recreativas asociadas a superar desafíos impuestos por la naturaleza como: buceo, descenso en ríos, kyaquismo, montañismo, escalada, caminata, rappel, cabalgata, ciclismo de montaña, paracaidismo, vuelo en globo, ala delta o parapente.

(Referencia:

<http://www.seg.guanajuato.gob.mx/CEducativa/Alumnos/Otros/Convocatoria.pdf>)

2.4.2.3 Servicios Turísticos

El servicio Turístico es el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteadas por la composición socio-económica de una determinada corriente turística.

Este va de la mano con el conjunto de interacciones humanas, como transportes, hospedaje, diversiones, enseñanzas, derivados de los desplazamientos transitorios, temporales o de transeúntes de fuertes núcleos de población con propósitos tan diversos como son múltiples los deseos humanos y que abarcan gamas variadas de motivaciones.

El servicio turístico comprende el conjunto de técnicas relativas a la transferencia y venta de bienes turísticos del productor al consumidor.

Constituye política de entidades turísticas en relación con la oferta y la demanda, preparación del producto turístico para la venta, distribución del mismo, comercio y satisfacción óptima de necesidades de un segmento determinado de consumidores. (Referencia: <http://rincondeluniversitario.blogspot.com/2009/08/el-servicio-turistico-es-el-conjunto-de.html>).

Servicios turísticos

Tienen la consideración de servicios turísticos la prestación del:

- **Servicio de alojamiento**, cuando se facilite hospedaje o estancia a los usuarios de servicios turísticos, con o sin prestación de otros servicios complementarios.
- **Servicio de alimentación**, cuando se proporcione alimentos o bebidas para ser consumidas en el mismo establecimiento o en instalaciones ajenas.
- **Servicio de guía**, cuando se preste servicios de guianza turística profesional, para interpretar el patrimonio natural y cultural de un lugar.
- **Servicio de acogida**, cuando se brinde organización de eventos como reuniones, congresos, seminarios o convenciones.
- **Servicio de información**, cuando se facilite información a usuarios de servicios turísticos sobre recursos o atractivos turísticos, con o sin prestación de otros servicios complementarios.
- **Servicio de intermediación**, cuando en la prestación de cualquier tipo de servicio turístico susceptible de ser demandado por un usuario, intervienen personas como medio para facilitarlos.
- **Servicios de consultoría turística**, esta dado por especialistas licenciados en el sector turismo para realizar la labor de consultoría turística.

Información turística

La información turística es el **conjunto de servicios** que se ofrecen al turista con el objetivo de informarle, orientarle, facilitarle y atenderle durante su viaje o estancia vacacional en oficinas de información turística a través de informadores turísticos o guías, intérpretes, correos de turismo, acompañantes de grupo, videotex, etc. La definición incluye aquellos servicios públicos dependientes por regla general de organismos públicos o instituciones que tienen como misión informar facilitar y orientar al turista durante su estancia vacacional o viajes facilitando gratuitamente información.

Rutas Turísticas

La actividad turística ha desarrollado extensas zonas geográficas, donde las rutas turísticas, que se pueden definir como la creación de un “cluster” de actividades y atracciones (significa ramo, racimo o conglomerado; en general, conjunto de cosas iguales que se agrupan en torno a un punto común) que incentivan la cooperación entre diferentes áreas y que estimulan el desarrollo económico a través del turismo. Siendo la ruta un camino hacia fines diversos, la ruta turística es también un recorrido que tiene un objetivo: permite admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas o montañas, de actividades deportivas o de aventura, degustación de alimentos y bebidas, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos, para quienes están de paseo y desearios de admirarse con la geografía natural y/o humanizada del sitio.

Una ruta turística debe basarse en la necesaria construcción de la misma y en su posterior comercialización, lo cual debe de permitir poner en relación al demandante y al oferente del producto turístico.

Rutas Gastronómicas

Muchas son las aficiones turísticas de una región que mueven la inquietud y el interés del turista, el conocer nuevos mundos, diferentes culturas, descubrir nuevos horizontes, vivir experiencias, he de aquí el nacimiento de “Las Rutas”.

Las Rutas marcan el recorrido por regiones, que tienen varios de los puntos de interés que el viajero ubica en su mapa. Es así que las Rutas Gastronómicas tienen el principal objetivo es el degustar los placeres de las comidas tradicionales y exóticas de varios países, regiones o pueblos.

La comida tradicional, forma parte importante de la cultura de un país, la forma en cómo se habla, lo que se celebra, la historia, las tradiciones, las creencias y, sin duda también, lo que se come, define en gran parte las características de una nación y de sus habitantes.

El trazo y la delimitación de una ruta gastronómica muchas veces se ve comprometida por la razón que la gastronomía no tiene fronteras, además también que se han perdido ya las tradiciones originales y culturas en la comida de hoy día.

La “Ruta Gastronómica”, presenta varios atractivos culinarios: los platillos más representativos de la entidad, los productos y delicias producidas en la región, así como las fiestas, concursos y eventos gastronómicos más importantes de la ciudad.

En la ciudad de Ambato existe una gran diversidad de comida y bebida, es un auténtico mosaico de colores, sabores, ingredientes y aromas.

Una ruta Gastronómica para el viajero debe ser un camino para seguir las huellas de ambas cosas, **cocina y productos**, y una aventura para disfrutarlo.

2.4.2.4 Desarrollo Turístico

El desarrollo turístico es la potencialización de las áreas turísticas de una región determinada como aporte al crecimiento económico, además contempla y se dirige hacia el manejo planificado de los elementos económicos, sociales y culturales de la región, y los procesos ecológicos esenciales para la conservación del medio ambiente y su biodiversidad. Si el turismo es una determinada manera de mirar el territorio, de estar en él, estudiar el desarrollo turístico es saber qué lugares se van configurando en distintas épocas como espacios preferentes para el desarrollo de las actividades turísticas, qué características tienen estos espacios y, sobre todo, cuáles son las distintas maneras en que la actividad turística se implanta en el territorio y qué transformaciones ocasiona en ellos.

El turismo ha sido presentado tradicionalmente como un eficiente motor del desarrollo económico, capaz de generar empleo, modernizar las infraestructuras, impulsar otras actividades productivas, revalorizar los recursos autóctonos o equilibrar balanzas de pagos nacionales. Antes de la década de 1970, asumidas estas premisas y con el turismo internacional de masas recién estrenado, pocos investigadores se habían parado a estudiar los costes económicos que suponía para

las sociedades anfitrionas esta actividad. El desarrollo turístico debe tener un objetivo apoyar el mejoramiento de la calidad de vida de la población y la sostenibilidad económica de las áreas protegidas y sus recursos. *(Referencia: <http://www.prensa.com/impreso/economia/omt-crecimiento-se-moderara/43996>)*

Para un incremento positivo del **desarrollo turístico** tenemos el **turismo gastronómico** donde existen las rutas gastronómicas que eligen temas culinarios que remarcan la identidad de la **ruta gastronómica**, se origina la venta de un producto alimenticio (marketing), se desarrolla una economía local, se promueve la cultura e identidad de una región.

El turismo gastronómico está asociado generalmente a otras actividades que lo complementan, tal y como puede ser el turismo rural.

Forma parte de un Patrimonio Cultural en el más estricto sentido de la definición de la UNESCO (1998), “un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición”, conjunto en el que los diversos grupos sociales de nuestro país reconocemos nuestra identidad, pero que al mismo tiempo está en constante proceso de mejora y enriquecimiento

Todo el patrimonio cultural representa un gran potencial de desarrollo turístico. Sin embargo, se necesita para ese desarrollo, es que este potencial se convierta en un servicio turístico que esté perfectamente definido como tal. El recurso cultural es la materia prima; el producto o servicio es el recurso elaborado y puesto en valor en el mercado turístico. Y este proceso de elaboración y puesta en valor de los recursos se realiza a través de la actividad empresarial, dando un fortalecimiento al desarrollo turístico local, nacional e internacional.

Otro aspecto es delimitar el componente turístico de este producto cultural. No conocemos estudios sobre este tema ni sobre las motivaciones que ejerce en el turista, pero nos atrevemos a decir que éste ha sido un segmento de crecimiento constante e ignorado.

La participación de la industria restaurantes en el turismo tiene gran importancia y ha sido un significativo motor de desarrollo económico-social, a pesar de encontrarse actualmente en una etapa de crisis.

2.5 HIPÓTESIS

El desconocimiento de la gastronomía tradicional influye negativamente en el desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

2.6 SEÑALAMIENTO DE VARIABLES.

Variable Independiente: La gastronomía tradicional.

Variable Dependiente: Desarrollo turístico.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN

De conformidad con el paradigma crítico propositivo practicado en la fundamentación filosófica se propone ejecutar el enfoque cualitativo por las siguientes razones:

Está en constante relación con los pobladores del cantón Ambato y sus visitantes, además de ello se podrá entrevistar a los turistas, los mismos que permitirán obtener la información que requiere esta investigación y de la misma manera sus inquietudes y necesidades.

El presente proyecto constará de valores adquiridos por la investigadora, es importante recalcar que la misma será una agente activa de la construcción de la realidad, ayudando de tal forma a contribuir al desarrollo del Turismo Gastronómico tradicional en el cantón de Ambato.

3.1.1 Investigación bibliográfica y documental

Esta modalidad permite conocer, comparar, profundizar y deducir diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones y criterios de diversos actores sobre la cuestión determinada basándose en documentos como fuentes primarias, el libro e internet como secundarios, los mismos que nos permitirán enriquecer los conocimientos y a la vez poder llegar al propósito deseado.

3.1.2 Investigación de Campo

Esta investigación permite el estudio sistemático de los hechos en el lugar en que se producen los acontecimientos. En esta modalidad existe contacto en forma directa con la realidad, para tener información de acuerdo a los objetivos del trabajo de investigación.

3.2 NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN

Esta investigación será de nivel exploratorio, porque se buscará conocer cuál es la importancia de la gastronomía tradicional del cantón Ambato, además se detectara las características del problema y determinará si es factible o no de solucionarse. Pasamos a un nivel descriptivo para conocer con mayor profundidad las circunstancias en las que se produce el problema y la realidad en la que se circunscribe.

El nivel correlacional facilitara la comprensión, el estudio, el análisis de las variables y el sustento teórico del fenómeno dentro del contexto determinado.

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA.

Para el desarrollo del presente estudio, la población o universo estuvo constituido por la totalidad de visitantes que ingresaron al Parque La Familia, al mercado Central, museo del Colegio Bolívar, Quintas de Juan León Mera y Juan Montalvo, con esto se ha podido tener un estima que aproximadamente cada mes 5000 personas, entre visitantes y residentes, acuden a lugares donde se expende comida los fines de semana, para lo cual se aplicará la siguiente fórmula:

Fórmula:

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

Donde:

n= Muestra

N= Población

E= Error de muestra

Cálculo:

$$n = \frac{5000}{0.05^2(5000 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{5000}{0.0025(4999) + 1}$$

$$n = \frac{5000}{13.4975}$$

$$n = 370$$

Por lo tanto la muestra es de 370 personas que acuden a lugares donde se expende comida los fines de semana en el Cantón Ambato.

3.4 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

TABLA N°: 1

3.4.1 Variable Independiente: Gastronomía Tradicional

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Ítems	Técnicas
<p>La gastronomía tradicional.</p> <p><i>Técnica tradicional de medición, preparación y perfecta combinación de ingredientes para formar platos deliciosos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Técnica tradicional - Combinación de ingredientes - Platos 	<ul style="list-style-type: none"> - Tradición y costumbres - Alimentos nutritivos - Variedad de platos tradicionales del cantón Ambato 	<p>¿Conoce usted sobre las tradiciones y costumbre de la ciudad de Ambato?</p> <p>¿Conoce usted la técnica tradicional para realizar la comida de la ciudad de Ambato?</p> <p>¿Cree usted que los alimentos de la comida ambateña son nutritivos?</p> <p>¿Cree usted que este desapareciendo la gastronomía ambateña?</p> <p>¿Conoce usted más de tres platos tradicionales de la ciudad de Ambato?</p>	<p>Observación</p> <p>Entrevista</p> <p>Encuestas</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 2

3.4.2 Variable Dependiente: Desarrollo Turístico

Conceptualización	Categorías	Indicadores	Ítems	Técnicas
<p>Desarrollo turístico.</p> <p>Es la <i>potencialización</i> de las <i>áreas turísticas</i> del cantón Ambato determinada al <i>crecimiento turístico</i> y <i>económico</i>.</p>	<p>- Potencialización</p> <p>- Áreas turísticas</p> <p>-Crecimiento turístico y económico</p>	<p>-Publicidad</p> <p>- Oferta y demanda</p> <p>- Conocimiento de los lugares Turísticos del cantón Ambato</p> <p>- Servicio de alimentación</p> <p>- Oferta de empleo</p>	<p>¿Le gustaría que se promocionara más los lugares gastronómicos de la ciudad de Ambato?</p> <p>¿Conoce usted más de tres sitios donde se deguste la comida tradicional Ambateña?</p> <p>¿Cree usted que la oferta gastronómica tradicional Ambateña satisface la demanda turística?</p> <p>¿Cree usted que la gastronomía tradicional genera empleo en la ciudad de Ambato?</p> <p>¿Le gustaría que se elaborara una ruta gastronómica tradicional del cantón Ambato?</p>	<p>Observación</p> <p>Entrevista</p> <p>Encuestas</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

3.5 PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

La construcción de la información se opera en dos fases; plan para la recolección de información y plan para el procesamiento de información. Para la recolección de la información se procedió a contestar a las siguientes preguntas:

TABLA N°: 3

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
1. ¿Para qué?	1 Para determinar el aporte de una Ruta gastronómica tradicional al desarrollo turístico del cantón Ambato.
2. ¿De qué personas y objetos?	2. Se va a obtener información de los turistas que llegan al cantón Ambato.
3. ¿Sobre qué aspectos?	3. Sobre los lugares con mayor acogida por su ubicación y elaboración de la comida tradicional Ambateña.
4. ¿Quién o Quiénes?	4. Srta. Diana Jacqueline Carrera López.
5. ¿Cuándo?	5. Durante el periodo Noviembre 2011 – Abril 2012
6. ¿Dónde?	6. Las encuestas se realizarán en el cantón Ambato.
7. ¿Cuántas veces?	7. Durante los días sábados y domingos.
8. ¿Qué técnica?	8. Encuestas
9. ¿Con qué instrumentos?	9. Cuestionario estructurado
10. ¿En qué situación?	10. Cuando exista mayor demanda de turistas.

Elaborado por: *Diana Jacqueline Carrera López*

3.6 PLAN DE PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

En la presente investigación se realizará la respectiva revisión y codificación de las preguntas del cuestionario con el fin de que no existan errores u omisiones al momento de realizar la encuesta a los involucrados, y de esta manera poder lograr una información verídica para realizar una efectiva tabulación.

Dentro de la categorización se verificará que todas las preguntas del cuestionario contengan las respectivas categorías o indicadores para que así los encuestados no tengan ninguna dificultad al momento de contestar las preguntas formuladas.

Una vez recopilada y tabulada la respectiva información se procederá al análisis de los resultados que se obtendrán del cuestionario, mediante el programa de Excel.

Con los resultados estadísticos se procederá a realizar el respectivo análisis para así de esta manera poder estudiarlos, procediendo a la elaboración de cuadros estadísticos, gráficos, tabulaciones seguidos de la descripción e interpretación respectiva de las diferentes tendencias, preferencias, interés y motivaciones de los visitantes a la ciudad de Ambato y al final elaborar una síntesis y dar soluciones al problema.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

La primera fase de la recolección de datos fue la que permitió relacionarse con los actores y se obtuvo información cruda pero valiosa para el trabajo propuesto: esta información registrada se procedió a su depuración, tabulación y análisis.

4.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

Las 370 encuestas realizadas en la ciudad de Ambato fueron a turistas los días sábados y domingo (28 y 29 de Febrero y 3 y 4 de Marzo) con el propósito de establecer las causas y efectos entre la gastronomía tradicional de la ciudad de Ambato y la visita de los turistas, con el objetivo de proponer alternativas de solución para que la gastronomía tradicional influya en el desarrollo turístico del cantón Ambato.

4.2.- INTERPRETACIÓN DE DATOS

La interpretación de datos se realiza inmediatamente al haber confirmado la tabulación de las encuestas generadas a los visitantes en la ciudad de Ambato obteniendo resultados importantes que ayudaran a viabilizar la propuesta.

Encuesta aplicada a los visitantes del cantón Ambato

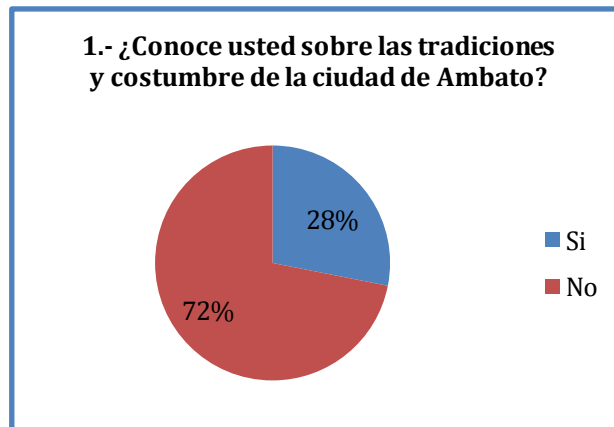
TABLA N°: 4 Nivel de conocimiento de tradiciones y costumbres

1.- ¿Conoce usted sobre las tradiciones y costumbres de la ciudad de Ambato?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	104	28
No	266	72
TOTAL	370	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRÁFICO N°: 3



Análisis.- El 72% de las personas encuestadas manifiestan que no conocen las costumbres y tradiciones del cantón Ambato, mientras que el 28% dice que si conocen las mismas.

Interpretación.- De las personas encuestadas se analizó que un gran porcentaje desconocen las costumbres y tradiciones de la ciudad de Ambato, debido a que no existe ofrecimiento de información con aspectos sobresalientes de los atractivos turísticos que contiene la ciudad de Ambato.

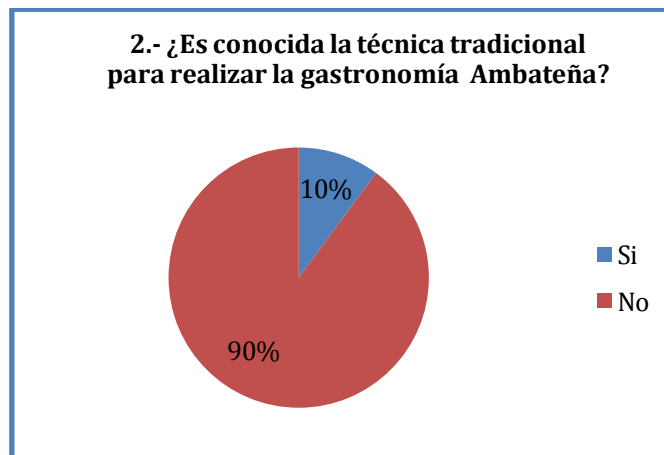
TABLA N°: 5 Técnica tradicional

2.- ¿Es conocida la técnica tradicional para realizar la gastronomía Ambateña?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	30	10
No	266	90
TOTAL	296	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRÁFICO N°: 4



Análisis.- El 90% de los encuestados dicen que no conocen la técnica tradicional para realizar la gastronomía Ambateña, mientras que el 10% opinan que si conocen las técnica que utilizan para realizar los platos tradicionales de la ciudad.

Interpretación.- En el cantón Ambato existe un incipiente desconocimiento de la técnica tradicional para la elaboración de la comida, con la consecuente pérdida del sabor típico de los platos, la ciudad carecerá de su atractivo gastronómico dando el mínimo servicio de alimentación a los visitantes por no imponer más información de ella.

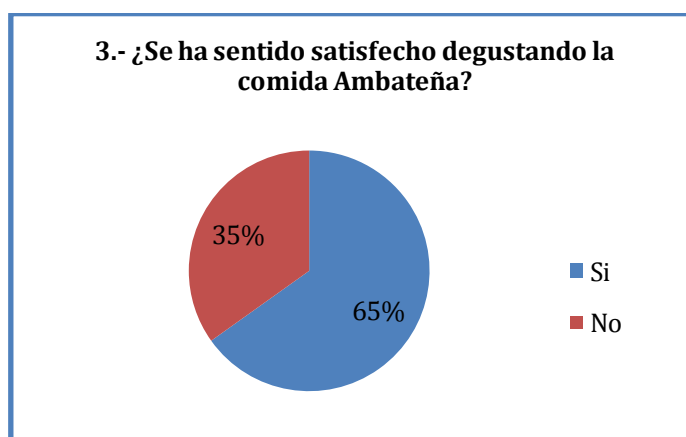
TABLA N°: 6 Degustación de la comida Ambateña

3.- ¿Se ha sentido satisfecho degustando la comida Ambateña?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	241	65
No	129	35
TOTAL	370	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRÁFICO N°: 5



Análisis.- El 65% de las personas encuestadas si se sienten satisfechos degustando la comida ambateña, mientras que el 35% dicen que no son se sienten satisfechos.

Interpretación.- La comida ambateña se diferencia por la exquisitez de sus platos tradicionales que se complementan con alimentos nutritivos ya que tienen un valor significativo para fortalecer la salud y la valorización de quienes la preparan con dedicación y cultura.

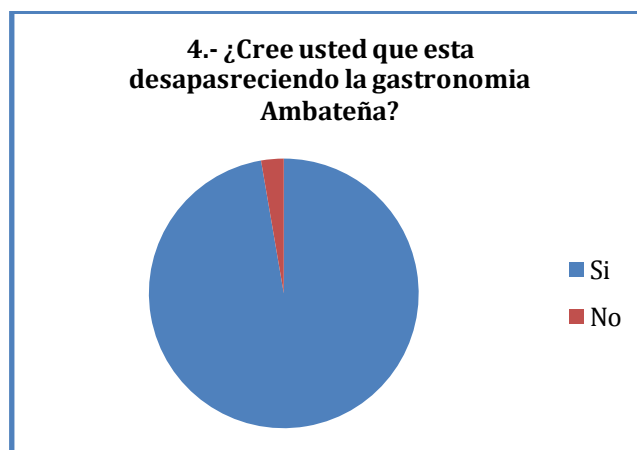
TABLA N°: 7 Desaparición de la comida tradicional ambateña

4.- ¿Cree usted que está desapareciendo la gastronomía tradicional ambateña?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	360	97
No	10	3
TOTAL	370	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRÁFICO N°: 6



Análisis.- El 97% de las personas encuestadas manifiestan que si está desapareciendo la gastronomía ambateña, mientras que el 3% piensa que no se está desapareciendo.

Interpretación.- Los datos obtenidos son muy importantes ya que nos permite demostrar que la gastronomía ambateña está desapareciendo a medida del paso del tiempo, debido a la falta de promoción y valorización de la importancia que tiene su tradición, técnica y sabor para la degustación de la comida ambateña por su calidad.

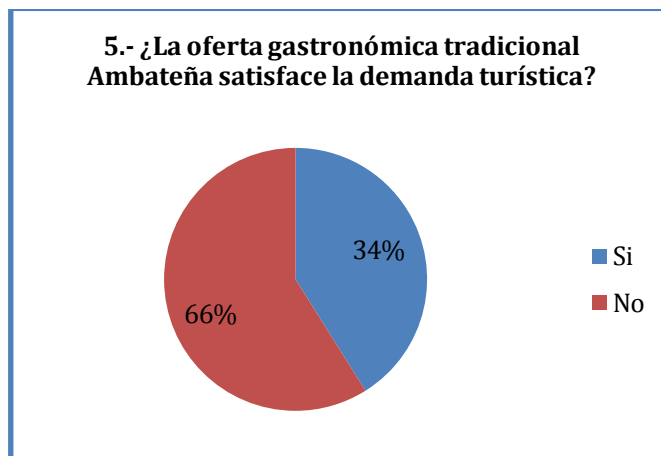
TABLA N°: 8 Satisfacción de la demanda turística

5.- ¿La oferta gastronómica tradicional Ambateña satisface la demanda turística?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	127	34
No	243	66
TOTAL	370	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRÁFICO N°: 7



Análisis.- Sobre la pregunta formulada el 66% de los encuestados dicen que la oferta gastronómica no satisface a la demanda turística, el 34% considera que si satisface a la demanda turística.

Interpretación.- Un gran porcentaje de los encuestados mencionan que la gastronomía ambateña debe ser ofertada con frecuencia a nivel nacional en todo el año, lo cual permitirá tener más oportunidades para desarrollar los atractivos turísticos y promover la tradición ancestral.

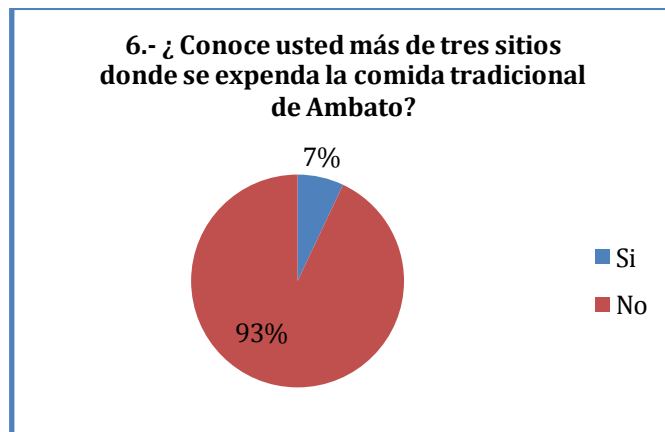
TABLA N°: 9 Sitios donde se expenda comida tradicional de Ambato

6.- ¿Conoce usted más de tres sitios donde se expenda la comida tradicional de Ambato?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	26	7
No	344	93
TOTAL	370	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRAFICO N°: 8



Análisis.- Un 93% de las personas encuestadas consideran que no conocen más de tres sitios donde se expende comida tradicional ambateña, mientras que un 7% dicen que si conocen estos lugares.

Interpretación.- Es notable la falta de conocimiento e información que tienen las personas que visitan el canto Ambato sobre la ubicación de los sitios donde se prepara y se vende la comida ambateña, lo que no permite la ampliación del turismo en la ciudad.

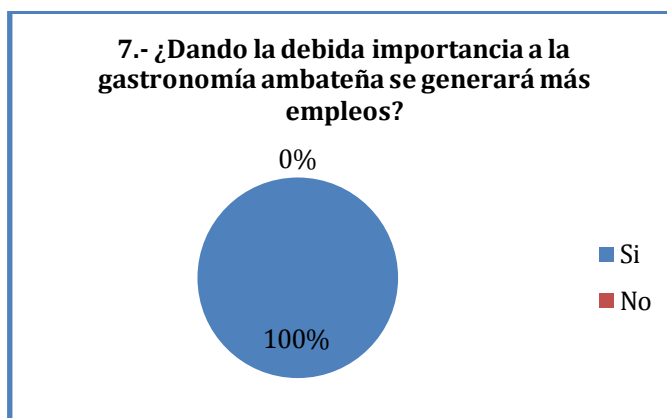
TABLA N°: 10 Generación de empleo mediante la gastronomía ambateña

7.- ¿Dando la debida importancia a la gastronomía ambateña se generará más empleos?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	370	100
No	0	0
TOTAL	370	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRÁFICO N°: 9



Análisis.- Un 100% de los encuestados afirman que si se diera la debida importancia a la gastronomía tradicional ambateña generará más empleos.

Interpretación.- El priorizar una de las actividades turísticas como es la gastronomía se necesitará en cada lugar turístico y gastronómico más personal capacitado para aportar al turista con información, atención al visitante y cuidado del mismo.

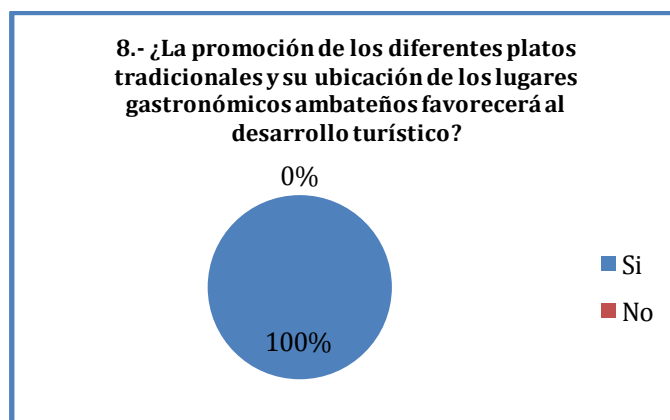
TABLA N°: 11 Promoción de los lugares gastronómicos ambateños

8.- ¿La promoción de los diferentes platos tradicionales y su ubicación de los lugares gastronómicos ambateños favorecerá al desarrollo turístico?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	370	100
No	0	0
TOTAL	370	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRÁFICO N°: 10



Análisis.- El 100% de las personas encuestadas opinan que debe promocionarse más los lugares gastronómicos con sus comidas de la ciudad de Ambato.

Interpretación.- En su totalidad es necesario promocionar los lugares donde expenden comida ambateña y su delicioso plato representativo del mismo, para así alcanzar un nicho de mercado turístico, con el fin de beneficiar a los propietarios y empleados, y en especial a los turistas.

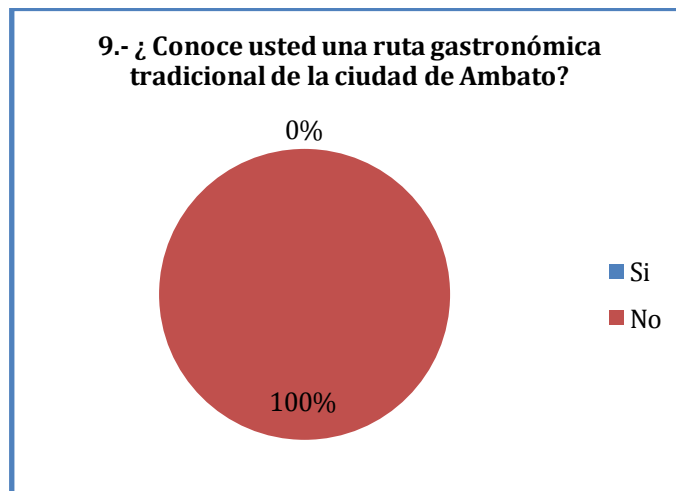
TABLA N°: 12 Conocimiento de una Gastronomía Tradicional

9.- ¿Conoce usted una ruta gastronómica tradicional de la ciudad de Ambato?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	0	0
No	370	100
TOTAL	370	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRÁFICO N°: 11



Análisis.- Respecto a la pregunta existe un 100% de las personas encuestadas que no conocen una ruta gastronómica tradicional de Ambato.

Interpretación.- El desconocimiento total de una ruta gastronómica tradicional ambateña ha impedido que los turistas visiten y saboreen de la riqueza gastronómica de la ciudad de Ambato

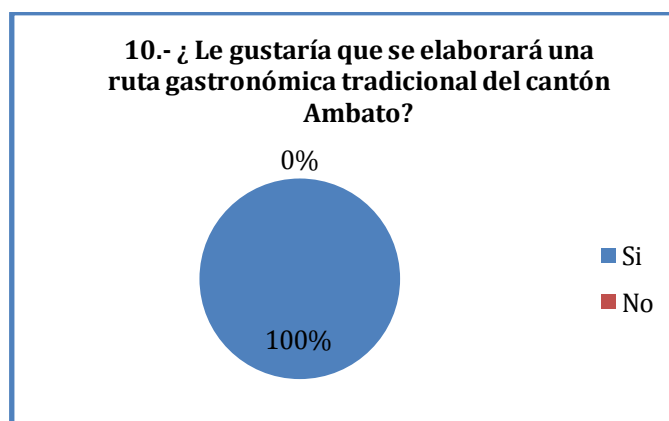
TABLA N°: 13 Elaboración de una ruta gastronómica tradicional

10.- ¿Le gustaría que se elaborará una ruta gastronómica tradicional del cantón Ambato?

Variable	Frecuencia	Porcentaje %
Si	370	100
No	0	0
TOTAL	370	100

Fuente: personas que visitan el cantón Ambato
Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

GRÁFICO N°: 12



Análisis.- El 100% de los encuestados manifiestan que si les gustaría que se elaborará un ruta gastronómica tradicional del cantón Ambato.

Interpretación.- La elaboración de una ruta gastronómica de la ciudad de Ambato favorecerá indudablemente al turista local, nacional y extranjero, permitiendo y fortaleciendo el desarrollo turístico del cantón Ambato y sus alrededores.

4.3 VERIFICACIÓN DE HIPÓTESIS

Para la demostración del presente trabajo investigativo es necesario realizar la comprobación, para lo cual se aplicará la prueba del Chi cuadrado (χ^2), el cual nos permite determinar los valores observados y esperados, admitiendo la comparación global del grupo de frecuencias a partir de la hipótesis que se quiere verificar, sobre la gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

4.3.1 Planteamiento de la hipótesis

Simbología

H₀ = Hipótesis Nula.

H_a = Hipótesis Alternativa

GT = Gastronomía Tradicional

DT = Desarrollo Turístico

a) Modelo Lógico

H₀ = El desconocimiento de la gastronomía tradicional influye negativamente en el desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

H_a = El diseño de una ruta gastronómica influye positivamente en el desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

Modelo Matemático

$H_0 = GT=GT$

$H_a = GT \neq GT$

4.3.2 Determinación del Nivel de Significancia

En el presente proyecto de investigación, se está trabajando con una cola a la derecha con un nivel de confianza de 95% es decir a 3.84 dentro de la curva normal con un error de 5% que equivale a 0,05.

- **Nivel de significancia**

$$\alpha = 0,05$$

- **Grados de Libertad**

Para determinar los grados de libertad se utiliza la siguiente fórmula:

$$gl = (n-1) (m-1)$$

Donde:

n= numero de filas (del cuadro de frecuencias observadas)

m= numero de columnas (del cuadro de frecuencias observadas)

Entonces

$$gl = (n-1) (m-1)$$

$$gl = (2-1) (2-1)$$

$$gl = (1) (1)$$

$$gl = 1$$

Por lo expuesto el Chi cuadrado (**X²**) obtenido es igual a la suma del nivel de significancia y los grados de libertad.

- **Nivel de significancia y Grados de Libertad**

$$\alpha = 0.05 \text{ y } gl = 1$$

$$\mathbf{X^2 \text{ obtenido} = 3.84} \text{ (dentro de la curva normal)}$$

4.3.3 Combinación de Frecuencias

Considerando que el cantón Ambato posee varios atractivos culturales, ambientales y gastronómicos que ha recibido a numerosos turistas, por lo que es de gran importancia fortalecer la gastronomía tradicional como un factor potencializador en el desarrollo turístico de la ciudad de Ambato.

Frecuencias observadas

En este punto se procede a seleccionar las preguntas que servirán de base para la comprobación de la hipótesis, para lo cual se tomara en cuenta las encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Ambato, de conformidad a las siguientes preguntas:

4.- *¿Cree usted que está desapareciendo la gastronomía tradicional ambateña?*

10.- *¿Le gustaría que se elaborará una ruta gastronómica tradicional del cantón Ambato?*

TABLA DE FRECUENCIAS OBSERVADAS

TABLA N°: 14

Preguntas N°	VARIABLES	ALTERNATIVAS		TOTAL FILAS
		SI	NO	
4	Desconocimiento Gastronomía tradicional	360	10	370
10	Elaboración de una Ruta Gastronómica	370	0	370
TOTAL COLUMNAS		730	10	740

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA DE FRECUENCIAS ESPERADAS

TABLA N°: 15

PREGUNTAS N°	VARIABLES	ALTERNATIVAS SI		ALTERNATIVAS NO		TOTAL FILAS	
		fo	fe	fo	fe	fo	fe
4 y 10	Desconocimiento Gastronomía tradicional	360	365	10	5	370	370
	Elaboración de una Ruta Gastronómica	370	365	0	5	370	370
TOTAL COLUMNAS		730	730	10	10	740	740

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

4.3.4 Fórmula

$$\chi^2 = \sum \left[\frac{(|f_o - f_e| - 0,5)^2}{f_e} \right]$$

En donde:

X²= Chi cuadrado

f_o = frecuencia observada

f_e= frecuencia esperada

Para la comprobación de la hipótesis se realiza una tabla de comparación de las dos variables basadas en las preguntas para la verificación de la hipótesis, que nos permita la aplicación de la fórmula del chi cuadrado, para lo cual se calculará con los datos y respuestas obtenidas según encuestas realizadas a los turistas que visitan el cantón Ambato.

TABLA DE DISTRIBUCIÓN DEL CHI CUADARADO

gl	Niveles								
	0,975	0,95	0,9	0,75	0,5	0,25	0,1	0,05	0,025
1	9,82E-04	3,93E-03	1,58E-02	0,102	0,455	1,323	2,71	3,84	5,02
2	5,06E-02	0,103	0,211	0,575	1,386	2,77	4,61	5,99	7,38
3	0,216	0,352	0,584	1,213	2,37	4,11	6,25	7,81	9,35
4	0,484	0,711	1,064	1,923	3,36	5,39	7,78	9,49	11,14
5	0,831	1,145	1,61	2,67	4,35	6,63	9,24	11,07	12,83
6	1,237	1,635	2,2	3,45	5,35	7,84	10,64	12,59	14,45
7	1,69	2,17	2,83	4,25	6,35	9,04	12,02	14,07	16,01
8	2,18	2,73	3,49	5,07	7,34	10,22	13,36	15,51	17,53
9	2,7	3,33	4,17	5,9	8,34	11,39	14,68	16,92	19,02
10	3,25	3,94	4,87	6,74	9,34	12,55	15,99	18,31	20,5

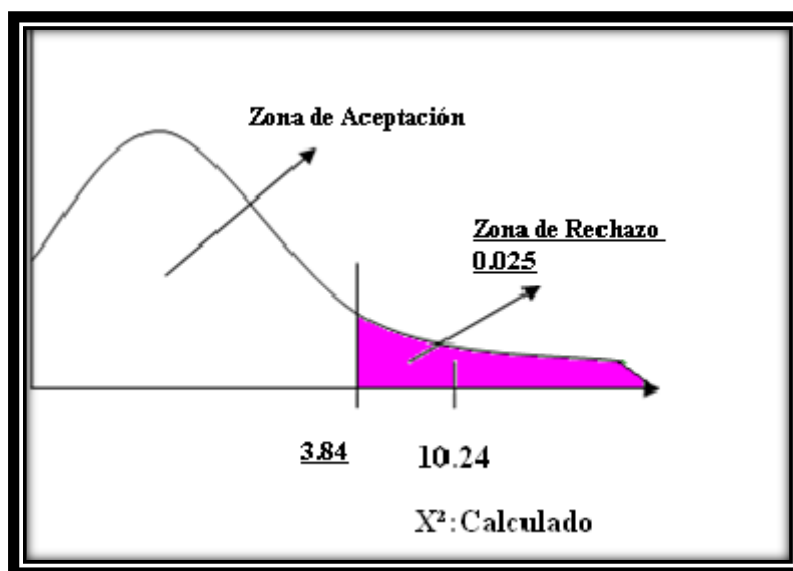
TABLA N°: 16 CÁLCULO DEL CHI CUADRADO

PREGUNTAS N°	VARIABLES	fo	fe	(fo - fe) -0,5	$((fo-fe)-0,5)^2$	$((fo-fe) -0,5)^2/fe$
4 y 10	*Gastronomía tradicional	360	365	-5,5	30,25	0,083
		10	5	4,5	20,25	4,050
	* Elaboración de una Ruta Gastronómica	370	365	4,5	20,25	0,055
		0	5	-5,5	30,25	6,050
TOTAL COLUMNAS		740	740	-2	101,00	10,24
					$\chi^2=\Sigma$	10,24

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

4.3.4 Gráfico de la Verificación de la Hipótesis

GRÁFICO N°: 13



Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

El valor de $\chi^2 = 10.24$ y de conformidad a lo establecido con la regla de decisión, se acepta la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula

La misma que dice: El diseño de una ruta gastronómica incide positivamente en el desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- Por medio de este estudio se ha demostrado que la gastronomía tradicional ambateña es un potencial turístico como factor clave en el desarrollo del turismo de la ciudad de Ambato, gracias a la variedad de comidas que ofrece la cocina Ambateña.
- Existe desconocimiento de la tradición de la gastronomía ambateña y su técnica de preparación por parte de los propios Ambateños y visitantes.
- La comunidad ambateña no da una debida importancia a la gastronomía ambateña por su tradición y sabor, generando la falta de empleo y la baja productividad en los lugares turísticos de la ciudad.
- La falta de promoción de la comida tradicional ambateña y sus lugares de venta al público, solo se está realizando en fechas festivas especialmente en las Fiestas de las Flores y de las Frutas, y durante el resto del año carece todo tipo de promoción e información.
- Finalizada la investigación de campo, se ha llegado a la conclusión que la ciudad de Ambato no posee información turística y material promocional, que guie a los visitantes a realizar las diferentes actividades turísticas lo que constituye un factor negativo y limitante para el desarrollo del turismo.

5.2 Recomendaciones

En base a las conclusiones que responden a los objetivos planteados y a la información cuantitativa y cualitativa recopilada, analizada e interpretada se recomienda:

- Las entidades municipales y seccionales deben incrementar y mejorar la información turística, donde se dé a conocer los atractivos turísticos y sus especialidades gastronómicas, promoviendo estrategias adecuadas para su difusión local, nacional e internacional.
- Por la diversidad de atractivos turísticos que la ciudad de Ambato posee, muchos de ellos desconocidos por sus propios pobladores se debería incentivar en la educación general básica y superior la cultura gastronómica.
- Proponer que la comunidad turística ambateña se involucre con la gastronomía tradicional, así generando más fuentes de trabajo como la de guía de rutas gastronómicas.
- En el aspecto promocional la ciudad de Ambato deberá tener mayor participación en ferias que den a conocer la gastronomía tradicional y su ubicación, en coordinación con empresas privadas y públicas pues solo así se logrará un mayor desarrollo del sector turístico.
- Elaborando una ruta gastronómica tradicional ambateña que permita conocer a los visitantes sobre los atractivos turísticos y su gastronomía tradicional para facilitar su estadía en la ciudad, además motivar a la población ambateña (propietarios de servicios turísticos de alimentación) a capacitarse constantemente, mejorar la calidad del producto y servicio al cliente.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1 Datos informativos

❖ Título

**“ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL,
CON EL NOMBRE YAPA AMBATEÑA QUE POTENCIALICE EL
DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE
TUNGURAHUA”**

❖ Beneficiarios

Turistas y población de la ciudad de Ambato

❖ Datos del cantón Ambato

El Cantón Ambato pertenece a la Provincia de Tungurahua, se encuentra en el centro de la sierra del Ecuador.

Fundación: 6 de Diciembre de 1698

Población: 320.239 hab.

Área: 1008.8 Km².

Altura: 2.577 m.s.n.m.

Clima: Templado seco con una temperatura media de 14 y 19 grados centígrados.

❖ Institución Ejecutora

Ministerios de Turismo de Tungurahua y asociaciones de los lugares gastronómicos tradicionales de la ciudad de Ambato.

❖ **Equipo técnico responsable**

Investigadora Srta. Diana Jacqueline Carrera López, Personal que labora en el Ministerio de Turismo Tungurahua, Dirigentes de las asociaciones de lugares gastronómicos tradicionales.

❖ **Tiempo estimado para la ejecución.**

Un mes

❖ **Costo : \$ 722.50**

6.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

El título más popular de Ambato es la Tierra de las Flores y las Frutas, el nombre se debe a la gran variedad de frutos y frutas que se producen en esta región, por tener un clima muy apto para su productividad agrícola.

Es uno de los motivos que la gastronomía tradicional ambateña quiere dar su debida importancia, por el aprovechamiento de sus productos y su tradición en la elaboración de la comida. A partir de las investigaciones realizadas en el cantón Ambato dentro de los centros de información y a los turistas, se estableció realizar una alternativa de solución para potencializar el desarrollo turístico por medio de la gastronomía tradicional ambateña, dirigido a los turistas y a la localidad. Con la elaboración de una ruta gastronómica tradicional permitirá tener opciones para incrementar la demanda turística, estabilidad y crecimiento económico para la ciudad de Ambato.

En lo referente a investigaciones relacionadas con la gastronomía tradicional, si existen por parte del Ministerio de Turismo, pero no se da una recopilación de los lugares gastronómicos con su ubicación.

En los cuales se desarrolla una actividad turística con muchas limitaciones en cuanto al desconocimiento de la ubicación de todos los lugares gastronómicos y sus diferentes platos tradicionales, sin mayor control de los responsables del manejo de estos atractivos y peor aun sin una participación adecuada de la comunidad local y otros actores.

Es por esto que es indispensable la elaboración de una Ruta gastronómica tradicional que potencializara el desarrollo turístico del cantón Ambato.

6.3 JUSTIFICACIÓN

La ciudad de Ambato con sus atractivos turísticos recibe un gran porcentaje de visitantes periódicamente, pero no dispone de un abastecimiento de material de información turística para guiar y direccionar a los turistas a los diferentes lugares gastronómicos tradicionales ambateños, esto crea que el turista no visite los sitios turísticos y continúe el desconocimiento de la tradición que se posee en el cantón Ambato, además se genera una pérdida de oportunidad para la población local que carece de fuentes de trabajo.

La propuesta en consideración potencializará al desarrollo turístico, además de posesionar y fortalecer el atractivo gastronómico tradicional Ambateño como eje estratégico para el desarrollo local, procurando una actividad sustentable, esto es: socialmente justa, económicamente rentable y ambientalmente responsable, orientada a la solución de un problema emergente en el contexto actual.

También incidirá en la conservación de la tradición y cultura de la ciudad, en el cumplimiento de sus objetivos de elaboración, puesto que permitirá conocer los valores y la importancia de este atractivo turístico gastronómico además de mejorar la conciencia pública a favor de los recursos culturales y naturales, generando un actitud positiva a favor de su valorización, conservación y uso sustentable.

Respecto a la localización, el atractivo turístico gastronómico tiene gran importancia a nivel regional, puesto que la ciudad de encuentra en el centro del país como paso para visitar otros lugares turísticos del Ecuador.

En el contexto histórico y geográfico, será de utilidad para la comunidad y la sociedad en general, a través de este medio se puede lograr condiciones satisfactorias que contribuyan a mejorar la calidad de vida de la comunidad local, desarrollo turístico y servicio al visitante.

6.4 OBJETIVOS

6.4.1 Objetivo General

- Elaborar una ruta gastronómica tradicional que potencialice el desarrollo turístico del cantón Ambato Provincia de Tungurahua.

6.4.2 Objetivos Específicos

- Solicializar la propuesta con la Comunidad, Ministerio de Turismo y entidades competentes para fomentar e impulsar la importancia de la elaboración de ruta gastronómica tradicional del cantón Ambato.
- Ejecutar la elaboración de la ruta gastronómica tradicional ambateña con detalles informativos. (nombre, ubicación, horarios de atención.)
- Evaluar el uso y buen funcionamiento de la ruta gastronómica tradicional en cada lugar donde se beneficiara al desarrollo turístico de la ciudad de Ambato.

6.5 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

- **Aspecto Político**

Existe la posibilidad de una decisión favorable del Director del Ministerio de Turismo de la provincia de Tungurahua, Ing. Marco Toledo, para trata de implementar la propuesta en consideración a que es necesario y emergente dar atención a un problema que en el caso de no ser tratado como corresponde pone en riesgo la tradición gastronómica y el aprovechamiento de otros atractivos turísticos, a mas de incidir negativamente en la satisfacción del visitante y en la perdida de oportunidad para la comunidad local y otros actores involucrados.

- **Aspecto Financiero**

La propuesta es factible debido a que al existir la permisible decisión política del Ministerio de Turismo de Tungurahua, la cual mediante la aplicación de la partida presupuestaria correspondiente y la autogestión de los interesados se podrá ejecutar.

- **Aspecto Social**

La elaboración de la ruta gastronómica tradicional de la ciudad de Ambato, permitirá la inclusión de la Comunidad en el desarrollo turístico local, generando fuentes de trabajo alternativo, a más de contribuir a satisfacer la demanda de los visitantes y a la conservación de la tradición y cultura.

- **Beneficiarios**

La propuesta tiene como beneficiarios directos a la población del cantón Ambato, Ministerio de Turismo de Tungurahua, propietarios de establecimientos de comida, guías, transportistas de las diferentes unidades, entidades públicas y privadas encargadas del desarrollo turístico y los beneficiarios indirectos serán los turistas nacionales e internacionales que hacen turismo en la localidad.

6.6 FUNDAMENTACIÓN

Esta propuesta se enmarca en la elaboración de una ruta gastronómica tradicional que potencializará al desarrollo turístico de la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua, por la aspiración de un pueblo que ha sabido mantener su tradición por años. Para una mejor fundamentación se quiere tomar en cuenta que la información turística es el conjunto de servicios que se ofrecen al turista con el objetivo de informarle, orientarle, facilitarle y atenderle durante su viaje o estancia, si fortalecemos la información turística podremos incrementar y potencializar el turismo en la ciudad. Cumpliendo con una misión importante para la localidad, como es el crecimiento de la economía, mejores condiciones de vida y la oportunidad de invertir un capital en el turismo, dando más y mejores servicios a los turistas. Esto hará que particularmente las economías se desarrollen positivamente en beneficio de la población, marcando un nicho de mercado que pueda sostenerse a través del tiempo además de reconocer y mantener la identidad tradicional de la ciudad de Ambato.

El desarrollo del turismo en gran escala requiere con frecuencia la participación del gobierno central que es el único dotado del poder necesario para mejorar la competitividad, pero además se necesita la planificación de una alternativa de

solución para disponer de información turística apropiada que glorifique el desarrollo turístico de la ciudad de Ambato.

6.7 METODOLOGÍA

La propuesta se orienta a la elaboración de una Ruta gastronómica tradicional de la ciudad de Ambato, mecanismo identificado a corto plazo para lograr la participación de la Comunidad y potencializar el desarrollo turístico del cantón Ambato, se fundamenta en la existencia e importancia de la información turística gastronómica para involucrar a la comunidad; así como también, en la demanda de servicios de los turistas y en la necesidad de garantizar la conservación de todos los recursos culturales y tradicionales de la ciudad de Ambato.

Para poder analizar se procede a recopilar información importante de todos los lugares tradicionales que expendan comida ambateña por años en el cantón.

De la siguiente manera: **Entrevistas**

Se entrevisto a todos los propietarios de los lugares que hacen y venden comida tradicional ambateña.

Se les pregunto datos relevantes de cada lugar con su historia, preparación, secretos antiguos, ingredientes, modo de servirse y degustar, el valor nutricional y los precios. Vale recalcar que los Ambateños se caracterizan por la gentileza y el don de gente de cada persona, quienes me brindaron la mayor información y una deliciosa degustación de cada plato tradicional ambateño.

Nombre: “Llapingachos”

Origen.- El origen de los Llapingachos se les atribuye a los indígenas Salasacas de la provincia de Tungurahua. El nombre tan original de este plato parece provenir de la palabra *llapin* que en quechua significa aplastado.

La papa, es originaria de la región andina, fue uno de los grandes descubrimientos del nuevo mundo a comienzos del 1500 en la época de la conquista: ayudó a combatir y a salvar de las grandes hambrunas al Viejo Continente.

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
<ul style="list-style-type: none"> • libras de papas (chola) • 1 litro de agua • 4 huevos • cucharadas de manteca de cerdo • Media libra de chorizo ambateño • ½ taza de cebolla blanca picada • cucharaditas de achiote • 1 aguacate • hojas de lechuga • 1 remolacha • 1 taza de queso desmenuzado • Sal al gusto <p>Curtido: 1 cebolla paiteña, 1 tomate y un limón.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para la preparación de los llapingachos, primero pele las papas y cocínelas en una olla con agua y sal. Cuando estén cocinadas las papas colóquelas en un recipiente amplio. • Use un mazo de madera, conviértalas en un puré suave y cremoso, luego añada tres cucharas de achiote y una porción de queso. • Después de haber amasado, verifique que no quede ningún brumo y que todos los ingredientes estén mezclados. Use una cuchara sopera que será la medida con la cual cogerá una porción del puré, luego forme una bolita dándoles al final unos toques suaves para darle forma achatada de tortilla. • En una lata o sartén agregue manteca de cerdo y coloque una a una las tortillas, volteándolas hasta que se haya dorado. Se acostumbra a freír en la misma lata alrededor de las tortillas los pedazos de chorizos y los huevos.
<p>Modo de servir.- en un plato tendido, sirva de dos a tres tortillas, los huevos fritos y los chorizos. Engalane el plato con las hojas de lechuga, la remolacha cocinada y picada en cuadritos, y finalmente adorne el plato con el curtido y una rodaja de aguacate.</p>	
<p>Valor nutricional.- Contiene carbohidratos, proteínas y grasas naturales. Equilibrando con la presencia de hortalizas, legumbres y vegetales.</p>	<p>Lugares de venta al público: Principales mercados de la ciudad Mercado Central y Mercado Modelo: Horarios: todos los días Precios: \$ 1.50</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 18

Nombre: “Pan de Pillo”

<p>Origen.- El pan de Pinllo desde los días de la real audiencia abastecía a Quito con el pasar del calendario, abriendo nuevos mercados su fragante olor. El pan de Ambato es en el país, lo que el pan judío fue para Roma. La ‘matzá es la primera masa que el hombre elaboró, la harina de trigo amasada con agua y cocida sobre piedras calientes. Los trigales de Tisaleo y Huachi eran los proveedores de la materia prima de los artesanos, en Pinllo todas las familias hacían pan, la demanda era alta se llevaban en mulas o burros cargas de pan a las otras ciudades, se sabe que el Libertador Bolívar cuando se hospedó una ocasión en la villa de Ambato, fue recibido con lo mejor que producían los ambateños de esa época: el pan de Pinllo”</p>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Harina integral • Harina de trigo blanca • Manteca de cerdo • Mapagüira • Levadura • Sal • Agua • Raspadura • Horno de leña <p>La construcción empieza formando el horno con ladrillos, quemar tres mulas de astillas de eucalipto, luego se untar el horno con mezcla se sal, jugo de cabuya negra y miel de panela.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La preparación de la masa es un día antes de entrar al horno. Se mezcla la harina blanca con la negra, se agrega sal, agua, poca levadura, manteca de chancho, mapagüira y el ingrediente secreto. • A la mañana siguiente amasar con un poco de manteca, el pan hecho a puro pulso. • Entonces se pone el shungo de dulce, es decir el corazón hecho de la misma masa pero con raspadura. • Se forma el pan como: mestizos de dos colores y sabores, los paspas o blancos y las empanadas rellenas con queso y cebollita frita. • Con largas paletas de madera se van colocando los panes leudados en el horno donde se queman ramas de eucalipto. El proceso de horneado del pan dura de 10 a 15 minutos.
<p>Modo de servir.- Listo el pan sirva en un pequeño plato acompañado de una bebida caliente o fría según el gusto de cada persona.</p>	
<p>Valor nutricional.- compuesto con harina de trigo, cereal muy gustoso alto en fibra, potasio, fósforo, hierro, zinc, sodio e hidratos de carbono</p>	<p>Lugares de venta al público: En Pinllo, a 15 minutos del centro de la ciudad, buses (cerca del mercado primera de Mayo). Horarios: Desde las 5am hasta 8pm, todo los días. Precios: Desde 12 cent.</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 19

Nombre: “Gallinas de Pinllo”

<p>Origen.- Por su exquisito sabor y su tamaño inconfundible, hacen que las Gallinas de Pinllo sean uno de los platos más apetecidos por el paladar Ecuatoriano, esta gallina criolla trae su sabor en base a las costumbres y tradiciones de la tierra Ambateña, platos preparados al horno de leña que vienen acompañados de la sopa tradicional, papas, salsa de maní y la deliciosa presa de gallina criolla. Hace 65 años con la creación de la picantería “casa el Recreo” creados por la familia Villacreses Lagos.</p>	
INGREDIENTES	PREPARACION
<ul style="list-style-type: none"> • 1 gallina criolla entera La gallina criada a base de morocho. • 1 cebolla paiteña • Ajo • Apio • Comino • Mostaza • Sal 	<ul style="list-style-type: none"> • Las gallinas se preparan en horno de leña construido con barro; es una mezcla antigua de lodo negro con ceniza y panela. • La temperatura puede llegar hasta 800 gr, consumiendo leños de eucalipto que da un sabor especial a las gallinas asadas. • Un secreto consiste en dejar a las gallinas condimentadas por los menos un día. • El condimento se prepara con cebolla paiteña, ajo, apio, jugo de naranja, comino, pimienta, mostaza y sal. • Al concentrarse el condimento en la carne va al horno, permanece por lo menos 2 horas.
<p>Modo de servir.- Sirva en un plato amplio con papas cocinadas, salsa de maní y la deliciosa presa de gallina criolla.</p>	
<p>Valor nutricional.-- Recomendada como dieta blanda por su fácil digestión, brinda valor proteico como B, B6, B9, B3, fosforo, potasio, hierro y grasas.</p>	<p>Lugares de venta al público: Picantería El recreo dir. Diagonal al Parque de Pinllo Horario: 11:00am hasta las 21:00pm Además de algunos restaurantes ubicados en la parroquia de Pinllo.</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 20

Nombre: “Cuyes de Ficoa”

<p>Origen.- Luego del terremoto de Ambato en la década de los 50, varias familias luchadoras surgieron de los escombros y construyeron pequeños asaderos de cuy, entre estas personas doña María Esther Freire empezó a comercializar este arte culinario ambateño, luego de encontrar la sazón perfecta para el ají de cuy y el conejo. Este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, que todos conocemos. Los pueblos antiguos, consumían su carne como fuente de proteína. Se dice en la mayoría de los pueblos que <i>no hay fiesta de pueblo sin el cuy</i>.</p>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • 1 cuy • 2 libras de papa cocinada • 2 ramas de cebolla blanca • 2 ajos machacados • ½ taza de salsa de maní • Hojas de lechuga • Sal • Comino • Ajo 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave el cuy sacándole las viseras totalmente. • Alíñelo con sal, comino y ajo machacado. • Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. • Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que este cocinado por dentro y por fuera a un fuego medio. • La piel del cuy debe coger una tonalidad dorada y crujiente.
<p>Modo de servir.- Puede servirlo sobre una hoja de lechuga con papas cocinadas bañadas en salsa de maní y por supuesto no debe olvidarse se delicioso ají.</p>	
<p>Valor nutricional.- La carne de cuy es utilizada como fuente importante de proteína de origen animal, alto valor biológico, con elevado contenido de proteína y bajo contenido de grasa.</p>	<p>Lugares de venta al público: En Ficoa, dir. Av. Los Guaytambos. Horarios: 10am – 03pm de Lunes a Domingo. Precio: los costos dependen del tamaño del cuy.</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 21

Nombre: “Colada Morada”

<p>Origen.- El uso de los alimentos y bebidas rituales en los pueblos no conoce fronteras. Comienza con el origen en la mazamorra que preparaban los indios antes de la llegada de los españoles En el Ecuador los indios y mestizos apegados a la tradición ofrecían a las almas de sus familiares el zumo sustancial de la colada morada, porque creen que ese día están en capacidad de comer y beber. Existe un apunte de 1934, presentado el 2 de Noviembre en la plazoleta de Santo Domingo de Ambato: Indias vestidas de luto ofrecían a las almas, el pan de finados y la colada morada que simboliza el luto de los vivos y la sangre de los paganos sacrificios. La colada morada es un referente netamente ambateña vendida en Atocha acompaña de empandas de viento.</p>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina de maíz negro • 1 piña • 1 libra de mora • 10 naranjillas • 1 libra de frutillas • 1 babaco • 2 ishpingos • 1 atado de hierbas aromáticas • 2 libras de mortiño • Panela o azúcar morena • Pimienta de dulce • clavo de olor y canela • hojas de naranja, arrayan y hierbaluisa 	<ul style="list-style-type: none"> • En unos 5 litros de agua, haga un fondo con la canela, las hojas de naranja, la hierba luisa, el arrayán y la panela o la azúcar morena, cierna y retire las hojas • Cuando el fondo esté bien mezclado cole esta preparación y cocine a fuego lento. Se mezcla la harina negra en dos tazas de agua fría hasta que se disuelva y se coloca en la preparación que está cocinándose a fuego lento • Revuelva constantemente y en una olla cocine el mortiño en dos tazas de agua por 10 minutos. Luego agregue la mora, la harina de maíz negro y licúe y vuelva a colar. • Incorporar el clavo de olor, pimienta, ishpingo, piña, frutilla y el babaco. Añada este jugo a la preparación. Licúe la mora con media tz de agua, obteniendo un jugo espeso esta preparación es la que se añade a la colada. • Igual proceso realizamos con la naranjilla. Corte la piña,

<ul style="list-style-type: none"> • <u>Empanadas de viento</u> • 1 libra de harina • 1 cucharadita de polvo de hornear • ½ libra de mantequilla o margarina • Agua fría • Queso fresco, desmenuzado • Azúcar 	<p>frutillas y babaco. Añada a la colada y ponga azúcar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Empanadas de viento</u> • Poner en un tazón la harina, polvo de hornear y mantequilla. Mezclar bien hasta que se pierda la grasa y quede todo incorporado. • Agregar poco a poco agua fría hasta formar una masa suave. • Poner esta masa sobre la mesa enharinada y amasar suavemente. • Si está muy húmeda agregar más harina. Tapar con una servilleta y dejar reposar por 10 minutos. • Luego extender fino y cortar discos de 5 cm de diámetro. • El queso fresco y desmenuzado se usa para rellenar. • Humedecer los bordes de los discos para que se peguen bien y con los diente de un tenedor presione el borde para formar el orillo de las empanadas. • Freírlas en abundante aceite caliente. Cuando estén doradas escurrirlas, sacarlas y colocarlas sobre papel absorbente.
<p>Modo de servir.- Deje reposar por 10 minutos y luego sirva la colada con las empanaditas de viento espolvoreadas con azúcar y servir muy caliente.</p>	
<p>Valor nutricional.- El maíz seco, siendo un cereal con mayor volumen de producción mundial debido a su gran cantidad de vitaminas.</p>	<p>Lugares de venta al público: Barrio Atocha Horarios: todos los días 10am – 7pm Precio: empanadas \$ 0.60 y vaso de colada morada \$ 0.80</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 22

Nombre: Pan de Ambato “en Atocha”

<p>Origen.- Doña Gloria Naranjo nos relata que el famoso pan de Atocha lo elaboro por primera los esposos Sra. Elvira Galarza y Facundo Pazmiño, dignos Ambateños quienes fueron abuelos de su esposo Saúl López, que mediante su trabajo supieron ganarse la vida con esfuerzo y amor por su ciudad. Continúa esta tradición del pan amasado con el espíritu de la ambateñidad, por tres generaciones en una un mismo lugar llamado “La cigüeña”.</p>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Harina • Agua • Huevos • Levadura • Manteca de chancho • Sal <p>• <u>HORNO DE LEÑA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Se riega el carbón en toda la base del horno “para que tome suelo” de 10 a 20 minutos. • Se recoge el carbón con una herramienta de hierro, llamada “toro”, además se barre al costado con una escoba de hierbas. 	<ul style="list-style-type: none"> • En la preparación de la masa se la hace un día antes de entrar al horno, se deja leudar. • Se mezcla la harina blanca con se sal agua, levadura, manteca de chancho. • Al siguiente día muy temprano se amasa con un poco de manteca, para que el pan sepa mejor. • Se forma el pan como las llamadas rositas y empanadas. • En la masa para las empanadas se les agrega queso. • Después se les empolva azúcar por encima. • Con largas paletas de madera se van colocando los panes leudados en el horno de leña. La temperatura solo la miden con el sentir de la palma de la mano al poner en la puerta del horno, durante uno 20 a 30 minutos.
<p>Modo de servir: En un plato plano colocar los panes calientes y acompañar con colada morada u otra bebida.</p>	
<p>Valor nutricional.- Su elaboración es natural con ingredientes que gozan de cereal muy gustoso alto en fibra, potasio, fósforo, hierro, zinc, sodio e hidratos de carbono</p>	<p>Lugares de venta al público: Barrio Atocha, calles Mentor Mera e Himno Nacional. Panadería La Cigüeña. (Parque) Horario: Lunes a Viernes de 5pm a 7:30pm. Sábados y domingos de 4pm a 7pm. Precio: \$ 0.10 y \$ 0.12 cent.</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 23

Nombre: “Empanadas de Morocho”

<p>Origen.- Estas deliciosas y delicadas empanaditas de morocho es otra tradición de la ciudad de Ambato, por excelencia tienen 109 años desde el inicio de su elaboración. Una mujer luchadora doña Andrea Barros empezó con la elaboración por un sueño con la Virgen María argumentándole que de la dedicación y cariño para preparar las empanadas se podría ganar mejor la vida. Con esto a transcurrido por varias generaciones como una tradición de gran sabor.</p>	
INTEGREDIENTES	PREPARACION
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de carne de cerdo molida • 1 cebolla perla finamente picada • 300 gr. de zanahoria rallada • 200 gr. de arvejas cocinadas • 500 gr. de morocho (remojado un día antes de la preparación) • 50 gr. de manteca de chanco • 2 claras de huevos • Sal y pimienta al gusto • Aceite para freír. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dorar la carne en aceite, agregar la cebolla, la zanahoria y la arveja. Salpimentar • Para preparar la masa, cocine el morocho en dos tazas de agua durante media hora, escurrir y dejar enfriar. • Moler y agregar sal, la manteca de chanco y las claras de huevo. • Amasar hasta obtener una masa consistente. • Hacer bolitas. Estirar con el rodillo y rellenar. • Freírlas en aceite bien caliente. • Se puede agregar arroz y pasas al relleno.
<p>Modo de servir.- Enseguida servimos las empanadas calientes acompañadas de una deliciosa taza de café</p>	
<p>Valor nutricional.- El morocho es una leguminosa (gramínea). Alto en carbohidratos y calcio.</p>	<p>Lugares de venta al público: Dir. Calle Castillo 08-45 y Av. 12 de Noviembre. Horarios: desde 08am hasta 12pm Solo días Domingos. Precio: \$ 0.75</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 24

Nombre: “Tortilla de maíz acompañada de Chochos”

<p>Origen.- En el centro de la ciudad la tradición de amasar tortillas de harina de maíz, el negocio tiene casi 80 años de existir, llamadas también “tortillas de nylon” por la suave textura de la masa. Su sabor es realmente único, se percibe el exquisito aroma de maíz y del queso que en hilos hervientes se desase en la boca. Las empanadas de maíz vienen acompañadas de una sabrosa tinapá de chochos.</p>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • 1 libra de harina de maíz • 2 tazas de maíz • Sal • Queso fresco • 1 tiesto de barro • Perejil y cebolla blanca. • <u>Tinapá de chochos</u> • 1 libra de chochos • 1 lata de atún • Sal • Queso fresco • 1 tiesto de barro 	<ul style="list-style-type: none"> • Para elaborar la masa para las tortillas, cierna la harina de maíz. • Agregue agua poco a poco, ponga sal y amase. • Verifique que la masa este en su punto, debe quedar un tanto seca. • Con el rodillo amase hasta obtener una masa delicada. • Forme una sola estera con ella y saque lo en pequeños pedazos. • Forme las tortillas deben quedar pequeñas. • Listas llévelas al tiesto y dórelas de ambos lados, sin utilizar aceite. • <u>Tinapa de chochos</u> • En un recipiente de vidrio pongas los chochos pelados. • Corte el tomate en cubos • Vierta el atún y el jugo de limón al gusto • Incluya el picadillo de cebolla blanca y cilandro • Añada sal.
<p>Modo de servir.- En un plato tendido coloque de dos a tres empanadas de morocho, y en otro recipiente en forma ovalada pequeña agregue los chochos.</p>	
<p>Valor nutricional.- La harina de maíz tiene un alto contenido de vitaminas como calcio, fibra y potasio. Los chochos tienen un alimento lleno de proteínas, grasas, hierro, calcio y fosforo.</p>	<p>Lugares de venta al público: Barrio Ingahurco del cantón Ambato. Horario: Lunes a Viernes Precio: \$ 1.00</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López.

TABLA N°: 25

Nombre: “Morochos y Humitas de la Av. Cevallos”

Origen: Doña Carmen Heredia iniciadora del delicioso Morochos con humitas comenzó su venta en la plaza Colombia, actualmente el mercado modelo. Pasando de generación en generación pues hoy pertenece este negocio a su nieta Gloria Buenaño quien ayudaba a su abuela desde los 8 años de edad.

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Morocho Molido • Leche • Azúcar • Pasas • Canela <ul style="list-style-type: none"> • HUMITAS • Choclo • Refrito • Manteca de chancho • Mantequilla • Queso • Huevos • Sal • Polvo de hornear 	<ul style="list-style-type: none"> • De forma tradicional en un molino de mano, se muele el morochos en grano grueso, se remoja hasta el día siguiente, eliminando toda la pluma. Luego lo ciernen. • Al siguiente día en un recipiente se pone agua y se lleva al fuego, cuando ésta hierve se agrega el morochos remojado con el agua del remojo y se cocina revolviéndolo para evitar que se pegue al fondo de la olla, hasta que el grano esté suave. • Duración de la cocción ejemplo: de 8am a 12pm. • Añadir leche, pasas y azúcar. • Al último para no obtener un morochos negro, le agregan la canela. <ul style="list-style-type: none"> • <u>HUMITAS</u> • Moler y cernir los granos de choclo. • Aparte batir la mantequilla, la manteca, el queso molido y la sal, agregar una a una las yemas de huevo y seguir batiendo hasta que esté espumoso. • Añadir el choclo cernido, el polvo de hornear y volver a batir. • Por último incorporar las claras de huevo batidas a punto de

	<p>nieve y unir a la masa con un movimiento suave.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el refrito, picar finamente la cebolla, refreír con el achote y la sal, cuando la cebolla esté transparente retirar del fuego y dejar enfriar. • Con el refrito frío mezclar con el queso rallado y reservar. • En las hojas de choclo, poner dos cucharadas de masa, en su centro colocar una cucharada del relleno, doblar la hoja y cocinar al vapor durante una hora más o menos.
<p>Modo de servir.- En una vaso de vidrio colocar el Morocho y acompañarlo con una a dos humitas.</p>	
<p>Valor nutricional.- El morocho con cualidades nutritivas y energéticas ya que proporcionan nutrientes que ayudan a restablecer la fuerza del cuerpo. La humita es muy apreciada por los niños además por su Energía 103Kcal, Proteína 2.6 gr, Hidratos de carbono 24.5gr, Lípidos 0.9 gr, Fibra</p>	<p>Lugares de venta al público: Av. Cevallos y Espejo esquina. Horarios: todos los días de 10am a 7pm. Precios: el vaso del morocho \$ 0.50 y la humita \$ 0.35.</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 26

Nombre: “Jugos y Batidos del Mercado Central”

<p>Origen.- La venta de jugos es una tradición de más de 30 años. María Zambrano (+), Gloria Urbina y Piedad Porras fueron las precursoras en el ‘mercado antiguo’, como era conocido años atrás este centro de abastos. Susana Zapata recuerda que a sus 15 años, su madre María le entregó el negocio para que la tradición no se pierda. Recomendó los batidos con huevos de codorniz para reanimar a la gente. Estos conocimientos son promocionados entre sus clientes porque las frutas tienen poderes vitamínicos que ayudan a mejorar el estado de salud.</p>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Pulpa de frutas (mora, guanábana, coco, frutilla, tomate, alfalfa, Borojó con aguacate, Malta con huevo etc.) • Azúcar • Gotas de vainilla • Hielos al gusto • ½ de leche 	<ul style="list-style-type: none"> • Para elaborar jugos y batidos es importante seleccionar frutas frescas. • En el caso del jugo de mora con coco, prepare primero el batido de coco. • Licue la fruta con leche, azúcar y vainilla. • Cierne el batido y finalmente licue con la mora.
<p>Modo de servir.- Sirva el delicioso jugo y batido de la fruta (opcional), en un vaso de vidrio.</p>	
<p>Valor nutricional.- Todos los jugos son elaborados con más de una fruta, los batidos llevan leche y en ocasiones huevo y malta. Esta combinación es muy nutritiva con vitaminas y proteínas.</p>	<p>Lugares de venta al público: Dir. Av. 12 de Noviembre entre Marieta de veitimilla. Horarios: desde 07am a 4pm Lunes a Domingo Precio: un vaso \$ 0.50 y una jarra \$ 1.00</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

TABLA N°: 27

Nombre: “Helados de paila de la Catedral”

<p>Origen.- Para los ambateños es famoso y reconocido los sabrosos helados de mora en cono, Don Segundo Oña nacido en Ambato en 1965 nos cuenta que se inicio haciendo y vendiendo los helados de cono en un pequeño cochecito de madera que deambulaba por las calles de la ciudad. Permaneció así dos años, y pronto obtuvo el permiso para vender en la esquina del parque Montalvo, dedicándose al trabajo por su familia, pues ahora este gran negocio ha podido</p>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Fruta Mora • Hielo • Azúcar • Claras de huevo • <u>Conitos</u> • Harina • Azúcar • Agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Sobre una cama de hielo con sal (protegida con paja), colocar una paila de bronce. • Agregar la pulpa de la fruta con el azúcar, batir con una cuchara de madera haciendo girar la paila por 15 minutos aproximadamente. • Cuando comience a tomar consistencia, agregar las claras de huevo sin dejar de batir por 5 minutos más. • Hoy en día ya se cuenta con maquina especializadas para la elaboración del delicioso helado de paila.
<p>Modo de servir.- mantenerlo en buena refrigeración y colocar dos paletas llenas de helado en un conito.</p>	
<p>Valor nutricional.- El helado posee un alto poder nutritivo por el contenido de su fruta.</p>	<p>Lugares de venta al público: calle Bolívar y (esquina del parque Montalvo junta la iglesia a la catedral de Ambato). Horarios: todos los días desde las 10am. Precio: \$ 0.50</p>

Elaborado por: *Diana Jacqueline Carrera López*

TABLA N°: 28

Nombre: “Helados de Ficoa”

<p>Origen.- La ciudad de Ambato conocida por la producción en frutas, la venta es desde hace 40 años con la venta de helados preparados con frutas naturales. Por toda la Av. Guaytambos del barrio Ficoa, son varios locales que están relacionados con este producto delicioso. Existe una gran variedad de sabores y colores de los helados de Ficoa.</p>	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ● Pulpa de fruta natural ● 4 tazas de leche ● 3 tazas de crema de leche (nata) ● 8 cucharadas de azúcar ● Vainilla ● Paletas de helado ● Moldes - Envases para el helado 	<ul style="list-style-type: none"> ● Seleccionar la fruta fresca. ● Licua la fruta con azúcar, vainilla, leche y crema. ● Dejar enfriar por 20 minutos. ● Coloque en el molde para los helados con la paleta y refrigérelos por tres horas.
<p>Modo de servir.- Una vez listo en un estado consistente servir.</p>	
<p>Valor nutricional.- Las frutas puestas para la elaboración de los helados llevan vitaminas y minerales. La leche y la crema agregan aun mas su valor nutricional por el calcio q provee.</p>	<p>Lugares de venta al público: En toda la Av. Los Guaytambos en el Barrio Ficoa. Horarios: 10am a 05pm De lunes a domingo. Precio: \$ 0.60</p>

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

PLAN DE ACCION N º: 1

TABLA N°: 29

FASES	OBJETIVOS	ACTIVIDADES	RECURSOS	TIEMPO	RESPONSABLES
<u>Socialización</u>	Propiciar el involucramiento de la comunidad en la conservación de la gastronomía tradicional para potencializar el desarrollo turístico del canto Ambato.	Mantener reuniones de trabajo con las autoridades del Ministerio de Turismo de Tungurahua y más actores públicos y privados de la localidad Ambateña.	Informe de la investigación a través de un resumen de la propuesta. Computador, papelotes, marcadores, cinta adhesiva y un salón de reuniones.	Dos semanas para lograr la aceptación de la propuesta planteada. Noviembre 2011.	Diana Jacqueline Carrera López (Investigadora).
<u>Planificación</u>	Organizar las actividades, recursos, tiempo y responsables para la ejecución de la propuesta.	Planificación cada actividad a seguir según lo propuesto. Socializar la planificación con autoridades y la comunidad involucrada.	Documento con la planificación elaborada, copias, materiales de oficina y un computador.	Diciembre 2011.	Diana Jacqueline Carrera López (Investigadora) y equipo de trabajo.

<u>Ejecución</u>	Desarrollar la elaboración de la Ruta Gastronómica tradicional del cantón Ambato según datos obtenidos.	Facilitación de las exigencias logísticas materiales y humanas.	Informe de la investigación, materiales de oficina, computador, impresora, cámara fotográfica, personal especializado.	Enero – Mayo 2012	Diana Jacqueline Carrera López (Investigadora) y equipo de trabajo.
<u>Evaluación</u>	Valorar el interés de la comunidad y los resultados positivos o negativos del impacto que ocasionó la propuesta en los turistas.	Observación directa, aplicación de una encuesta a los involucrados	Computador, impresora, encuestas y copias. Persona encarda.	Enero – Mayo 2012	Diana Jacqueline Carrera López (Investigadora) y equipo de trabajo.

Elaborado por: *Diana Jacqueline Carrera López*

6.8 ADMINISTRACIÓN

Lo propuesto toma como base una perspectiva de manejo socio productivo basado en un proceso que garantice el éxito de sus líderes en la consecución de la rentabilidad social, económica y fortalecimiento de la gastronomía tradicional como atractivo turístico.

El Municipio de la ciudad de Ambato, el Ministerio de Turismo y los diferentes dirigentes de las asociaciones de lugares donde se expende comida tradicional a través de un proceso sostenido de capacitación técnica y participativa financiera, serán capaces de impulsar la elaboración de la Ruta Gastronómica tradicional de la ciudad de Ambato.

Son las personas más indicadas puesto que están informadas de los movimientos turísticos y de ser los responsables del desarrollo turístico en el sector. Además poseen los conocimientos necesarios para poder ejecutar planes que permitan incrementar los ingresos del sector turístico, beneficiando así a todos los pobladores del cantón.

Con el compromiso de trabajar mancomunadamente y bajo el modelo de economía comunitaria basada en el concepto de potencializar el desarrollo turístico con conceptos ancestrales como la participación de los pobladores como gestores en su desarrollo.

Por lo tanto la propuesta se basa en diversificar los servicios y productos, fortalecer la capacidad de gestión de la población local, con el fin de desarrollar instrumentos informativos técnicos basados en conocimientos tradicionales.

TABLA N°: 30 Administración

Talento Humano	
Diseñador	\$ 250
Camarógrafo	\$ 45
10% imprevistos	\$ 29.50
Total	\$ 324.50

Elaborado por: Diana Jacqueline Carrera López

Rubro	Cantidad	Total
Internet	\$1 x 5 horas	\$ 5
Copias	\$0,05 x 250 copias	\$ 12.50
Hojas	500	\$ 15
Impresiones Publicitarias	\$1.20 x 100 impresiones	\$ 120
Alquiler de Cámara	15 x 5 horas	\$ 75
Alquiler de Gps	10 x 5 horas	\$ 50
Transporte		\$ 50
Materiales de Oficina		\$ 20
Equipo de Oficina		\$ 50
Total		\$ 397.50

Elaborado por: *Diana Jacqueline Carrera López*

TOTAL COSTO: \$ 722.50

6.9.- PREVIOS DE LA EVALUACIÓN

TABLA N°: 31

PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN PARA EL CUMPLIMIENTO DE “ELABORACIÓN DE UNA RUTA GASTRONOMICA TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE AMBATO”			
	PREGUNTAS BASICAS		EXPLICACIONES
1	¿Quiénes solicitan evaluar?	1	<ul style="list-style-type: none"> • Municipio de Ambato. • Ministerios de Turismo de Tungurahua. • Dirigentes de asociaciones de venta de comida tradicional.
2	¿Por qué evaluar?	2	<ul style="list-style-type: none"> • Para determinar el nivel de rentabilidad. • Conocer el cumplimiento de la planificación. • Saber el impacto social.
3	¿Para qué evaluar?	3	<ul style="list-style-type: none"> • Para la toma de decisiones oportunas. • Para rectificar y/o mejorar el producto.
4	¿Qué evaluar?	4	<ul style="list-style-type: none"> • Etapas y metas a cumplir. • Nivel de rentabilidad. • Impacto en los visitantes. • Beneficios económicos para la comunidad.
5	¿Personal encargado de evaluar?	5	<ul style="list-style-type: none"> • Dirigentes de Asociaciones de venta de comida tradicional.
6	Recursos	6	<ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas y encuestas.

Elaborado por: *Diana Jacqueline Carrera López*

BIBLIOGRAFIA

- HERRERA Luis, MEDINA Arnaldo; NARANJO Galo. Tutoría de la Investigación,
- TOLEDO Marco, Módulo de Introducción y Teoría del Turismo, (2007).
- BOTE GÓMEZ, Venancio, Planificación Económica del Turismo. 1994.
- HERNÁNDEZ DÍAZ, Edgar. Planificación Turística, Un Enfoque Metodológico. 2003
- JIMÉNEZ, Alfonso, Turismo Estructura y Desarrollo. 2003
- Ley de Turismo del Ecuador, (2008).
- MALDONADO SANTACRUZ, Rosana Regina y SAN MARTÍN RENDÓN María Gabriela (Tesis, Facultad de Ingeniería Marítima, Licenciatura en Turismo, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 2007).
- MOCHÓN, Francisco, Economía y Turismo. (2006).
- MOLINA RODRÍGUEZ Sergio. Planeamiento Integral del Turismo: Un enfoque para América Latina. Traducción de Carlos Valero. Bauru: EDUSC, 2001.
- Organización Mundial de Turismo, (2008)

LINKOGRAFIA

Recetas rápidas, sabrosas disponible en:

- <http://www.buenastareas.com/ensayos/Cocina/3038127.html>

Gastronomía - UniversidadPeru.com - Universidad disponible en:

- <http://www.universidadperu.com/gastronomia-peru.php>

Gastronomía disponible en:

- <http://www.lemondediplomatique.cl/Por-una-gastronomia-militante.html>

Artes culinarias disponible en:

- http://es.wikibooks.org/wiki/Categor%C3%ADa:Tipos_de_cocina

Turismoaustro disponible en:

- <http://turismoaustro.gov.ec/index.php/es/component/content/article/81-proyectos/328-rutas-turisticas>

Ruta Gastronómica - Gobierno del Estado de Baja California disponible en:

- http://www.bajacalifornia.gob.mx/portal/nuestro_estado/gastronomia/ruta_gastronomica/index.jsp

Definición de Globalización » Concepto en Definición ABC disponible en:

- <http://www.definicionabc.com/social/tradicional.php>

Tradición - Wikipedia, la enciclopedia libre disponible en:

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Tradici%C3%B3n>

Proyectos turísticos disponibles en:

- <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/881/88160202.pdf>

Proyecto Final Gabriel Tisalema disponible en:

- <http://www.trenandino.org/rehabilitaciondeltren/ambato.php>

Proyectos Participativos Educativos disponible en:

- <http://www.slideshare.net/EDUCARES/marina-sandoval-melendres>

Antropología Social disponible en:

- <http://www.antropologiasocial.org/contenidos/tutoriales/anttur/textos/ATexto4.html>

Derecho: Turismo y Derecho disponible en:

- <http://www.mincetur.gob.pe/turismo/LEGAL/Ley%2026961.html>

Conceptos Fundamentales del Turismo disponible en:

- http://www.mincetur.gob.pe/turismo/Producto_turistico/Fit/fit/Guias/Amazonas.pdf

Arequipa: Desarrollo del sector turístico - Rincón del Vago disponible en:

- http://html.rincondelvago.com/arequipa_desarrollo-del-sector-turistico.html

Exploringecuador disponible en:

- http://www.exploringecuador.com/español/ecuador_comer_beber.ht

Ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales disponible en:

- www.efemerides.ec/1/cons/index7.htm#Ciencia,_tecnología,_innovación_y_saberes_ancestrales

Reglamento de Aplicación a la Ley de Turismo disponible en:

- [www.hotelesecuador.com.ec/downloads/Reglamento de Aplicación a la Ley de Turismo.pdf](http://www.hotelesecuador.com.ec/downloads/Reglamento_de_Aplicación_a_la_Ley_de_Turismo.pdf)

Rutas-turísticas disponible en:

- <http://turismoaustro.gov.ec/index.php/es/component/content/article/81-proyectos/328-rutas-turisticas>

Ciencias-sociales/ruta-turística disponible en:

- <http://deconceptos.com/ciencias-sociales/ruta-turistica>

Antropología y turismo Autor: Agustín Santana. Editorial Ariel. Barcelona. 1997. disponible en:

- <http://www.antropologiasocial.org/contenidos/tutoriales/anttur/textos/ATexto4.htm>

Mincetur.gob disponible en:

- <http://www.mincetur.gob.pe/turismo/LEGAL/Ley%2026961.htm>
- <http://www.mincetur.gob.pe/turismo/OTROS/inventario%20turistico/categoria.htm>

COBUE

www.bibliotecasdelecuador.com

- repositorio.utn.edu.ec/.../FECYT%201094%20TESIS%20COMPLETA.pdf
- repositorio.iaen.edu.ec:9090/.../TESIS%20RODRIGO%20IRIGOYEN.pdf
- repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/3006/1/T-ESPE-030886.pdf
- repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/4360/1/T-ESPEL-0335.pdf
- repositorio.iaen.edu.ec:9090/.../1/Monografia%20Johnny%20Garrido.pdf

ANEXOS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

Fecha: _____

Por favor, dedique cinco minutos a responder esta pequeña encuesta. La información que nos proporcione nos ayudará a conocer sus necesidades y la importancia de diseñar una ruta gastronómica tradicional para aportar al desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua. Gracias.

Marque con una X en la respuesta que Ud. crea correcta

1.- ¿Conoce usted sobre las tradiciones y costumbre de la ciudad de Ambato?

<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/>

2.- ¿Es conocida la técnica tradicional para realizar la gastronomía Ambateña?

<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/>

3.- ¿Se ha sentido satisfecho degustando la comida Ambateña?

<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/>

4.- ¿Cree usted que está desapareciendo la gastronomía tradicional ambateña?

<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/>

5.- ¿La oferta gastronómica tradicional Ambateña satisface la demanda turística?

• SI	•
• NO	•

6.- ¿ Conoce usted más de tres sitios donde se expenda la comida tradicional de Ambato ?

• SI	•
• NO	•

7.- ¿Dando la debida importancia a la gastronomía ambateña se generará más empleos?

• SI	•
• NO	•

8.- ¿La promoción de los diferentes platos tradicionales y su ubicación de los lugares gastronómicos ambateños favorecerá al desarrollo turístico?

• SI	•
• NO	•

9.- ¿Conoce usted una ruta gastronómica tradicional de la ciudad de Ambato?

• SI	•
• NO	•

10.- ¿Le gustaría que se elaborará una ruta gastronómica tradicional del cantón Ambato?

• SI	•
• NO	•

HERMOSA CIUDAD DE AMBATO
TIERRA DE LAS FLORES Y DE LAS FRUTAS



LLAMPINGACHOS



DAN DE PINLLO



GALLINAS DE PINLLO



COLADA MORADA Y PAN DE ATOCHA



EMPANADAS DE MOROCHO



CUYES DE FICOA



HELADOS DE FICOA



HELADOS DE LA CATEDRAL



MOROCHO CON HUMITAS

