



Facultad de
Posgrado

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

**“LA COCINA TRADICIONAL POPULAR AMBATEÑA COMO EXPERIENCIA
TURÍSTICA: CASO DE ESTUDIO PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO”**

**Trabajo de Investigación previo a la obtención del
Título de
Magister en Gastronomía**

AUTOR:

Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate

DIRECTORA:

M.Sc. Carolina Giselle Herrera Egüez

IBARRA – ECUADOR

2023

DEDICATORIA

Al ser supremo, que me ha brindado las cualidades necesarias para culminar este trabajo.

A mi esposa Samantha, por todo su amor y apoyo incondicional, gracias por esas palabras de aliento y mi principal motivación para crecer.

A mi madre, por siempre creer y confiar en mí.

A mis estudiantes, por el aprendizaje diario.

AGRADECIMIENTOS

A mi familia, por ser ese pilar fundamental en mi vida.

A la Universidad, por brindar esta oportunidad de superación y crecimiento profesional, así también al MSc. Francisco Guevara en calidad de coordinador de la maestría por su calidad humana y estar siempre pendiente en cada proceso

A mi tutora, MSc. Carolina Herrera por su apoyo incondicional durante la ejecución del presente trabajo y a mi asesora, MSc. Lorena Arellano gracias por su tiempo, su paciencia y calidad humana.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD
TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD	1803318169		
APELLIDOS Y NOMBRES	Torres Oñate Camilo Francisco		
DIRECCIÓN	Nectarinos 27 y Aceitunas		
EMAIL	cftorreso@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO		TELÉFONO MÓVIL:	0999765533

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	LA COCINA TRADICIONAL POPULAR AMBATEÑA COMO EXPERIENCIA TURÍSTICA: CASO DE ESTUDIO PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO
AUTOR (ES):	Camilo Francisco Torres Oñate
FECHA: DD/MM/AAAA	16 de diciembre 2022
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA DE POSGRADO	MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA
TÍTULO POR EL QUE OPTA	MAGISTER EN GASTRONOMÍA
TUTOR	M.Sc. Carolina Giselle Herrera Egüez

2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 22 días del mes de marzo de 2023

EL AUTOR:



Camilo Francisco Torres Oñate

APROBACIÓN DEL TUTOR

En calidad de tutora, del trabajo de grado, presentado por Camilo Francisco Torres Oñate para optar por el título de Magister en Gastronomía, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a 16 del mes de diciembre del 2022.



Firmado electrónicamente por:
**CAROLINA
GISELLE HERRERA
EGUEZ**

M.Sc. Carolina Giselle Herrera Egüez

CC. 0604411884

TUTORA

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I	11
EL PROBLEMA.....	11
1.1. Planteamiento del Problema	11
1.2. Antecedentes	13
1.3. Objetivos	17
1.3.1. Objetivo General	17
1.3.2. Objetivos Específicos.....	17
1.4. Justificación	17
CAPÍTULO II.....	21
MARCO REFERENCIAL.....	21
2.1.1. Turismo.....	21
2.1.2. Cultura.....	22
2.1.3. Turismo Cultural y gastronómico	22
2.1.4. Antropología de la Alimentación.....	24
2.1.5. Alimentación, cultura y sociedad.....	24
2.1.6. Patrimonio cultural.....	25
2.1.7. Patrimonio cultural inmaterial	26
2.1.8. Patrimonio alimentario.....	26
2.1.9. Identidad Culinaria.....	27
2.1.10. Producto Turístico.....	27
2.1.11. Gastronomía.....	28
2.1.12. Cocina	28
2.1.13. Tradición	29
2.1.14. Costumbres Gastronómicas	29
2.1.15. Tendencias Culinarias	30
2.1.16. Cocina Popular.....	30
2.1.17. Cocinas Regionales.....	31
2.1.18. Gastronomía de Ambato	31
2.1.19. Historia de Pinllo	32
2.1.20. Gastronomía de Pinllo.....	33
CAPÍTULO III.....	34

MARCO METODOLÓGICO.....	34
3.1. Descripción del área de estudio/Grupo de estudio.....	34
3.2. Enfoque y tipo de investigación.....	35
3.3. Consideraciones éticas de la investigación.....	35
3.4. Procedimientos.....	35
3.5. Variables.....	36
3.6. Diseño del instrumento.....	36
3.7. Población y muestra.....	38
CAPÍTULO IV.....	38
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	38
4.1. Análisis de Fiabilidad.....	39
4.2. Resultados del instrumento de satisfacción aplicado.....	40
4.3. Verificación de Hipótesis.....	52
CAPÍTULO V.....	56
PROPUESTA.....	56
5.1 Análisis FODA del destino.....	56
5.2 Análisis de aspectos a mejorar.....	58
5.3 Línea de acción del plan de mejora.....	60
5.4 Pautas para lograr el mejoramiento.....	61
5.5 Indicadores de seguimiento.....	62
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	63
Conclusiones.....	63
Recomendaciones.....	65
Anexos.....	66
Anexo A. Instrumento.....	66
Anexo B. Cocina Tradicional de Pinillo.....	68
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	71

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Establecimientos tradicionales de la Parroquia San Bartolomé de Pinillo	34
Tabla 2 Variables de estudio	36
Tabla 3 Alfa de Cronbach	39
Tabla 4 Tabla de contingencia EXPERIENCIA * COCINA TRADICIONAL	54
Tabla 5 Pruebas de chi-cuadrado EXPERIENCIA * COCINA_TRADICIONAL	55

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Pregunta 1 Satisfacción gastronomía típica	40
Figura 2 Presentación de Productos	41
Figura 3 Autenticidad del Sabor	42
Figura 4 Servicio y Hospitalidad.....	43
Figura 5 Relación Calidad – Precio.....	44
Figura 6 Ambiente del Establecimiento	45
Figura 7 Instalaciones de los Restaurantes.....	46
Figura 8 Acceso a personas con discapacidad.....	47
Figura 9 Redes Sociales	48
Figura 10 Higiene percibida.....	49
Figura 11 Motivación visita	50
Figura 12 Calidad experiencia	51
Figura 13 Prueba de hipótesis por variables.....	52
Figura 14 Prueba Chi-cuadrado Cocina Tradicional.....	53
Figura 15 Prueba Chi-cuadrado Experiencia	53
Figura 16 Blog cocina tradicional de Pinllo.....	62

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del Problema

El Ecuador cuenta con una gran variedad de atractivos naturales y culturales. País de cuatro regiones, alberga gracias a su posición geográfica microclimas que han permitido la diversidad de ingredientes y que, gracias a ello se ha desplegado una multiplicidad de tradiciones en torno a la alimentación. La provincia de Tungurahua, cuya superficie alberga a nueve cantones, posee manifestaciones de patrimonio cultural intangible, entre ellas la gastronomía.

Tungurahua es un territorio muy valioso en cuanto a su cocina, tanto así que es apetecida por propios y extraños. La gastronomía de la provincia se basa en el uso de productos andinos, caracterizado por los tubérculos, además de leguminosas, productos cárnicos, vísceras, granos, entre otros. De la misma manera, se pueden encontrar ingredientes frescos y de excelente calidad, gracias a que está situada en un lugar estratégico, siendo este el centro del país. La provincia se ha convertido en un destino de paso obligado para los turistas que, sin lugar a duda, optan por degustar la tradicional gastronomía tungurahuesa presente en los mercados y los restaurantes tradicionales (Centro de Fomento e Innovación Turística, 2018).

La gallina de Pinllo es una de las manifestaciones de patrimonio inmaterial más representativas de la zona. Y es que esta ave de corral sorprende a comensales locales y nacionales por su singular tamaño y sabor. Originalmente se la preparaba de forma bastante tradicional, hoy en día debido a los procesos acelerados de vida, la tradición corre peligro de disolverse. El animal, ingrediente principal del plato, suele llegar a pesar hasta 15 libras. Su adobo consiste en sal, pimienta, ajo, perejil y apio. Luego se procede a cocerla por hervor, es decir agregando agua. A continuación, se retira la gallina del caldo, se corta en presas, que se sumergen en un aderezo a base de pimientos, mostaza, sal en grano, ajo, cebolla blanca, culantro y aceite. El truco está en su elaboración que consiste en dejar que este aderezo o aliño penetre la totalidad de la gallina y, posteriormente en la parte final de la cocción se colocan las aves en una parrilla con brasas ardientes, para sellar la superficie externa, permitiendo que su

interior continúe jugoso, sin secarse (GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017).

El pan de Pinllo es otro producto que caracteriza a la parroquia, tiene una importancia para la tradición y cultura de la comunidad, se diferencia del reconocido pan tapado de Ambato principalmente por su consistencia, es un pan macizo y pesado. Pese a su importancia local, en las últimas décadas solo se lo ha comercializado para llevar en sus diversas tiendas y panaderías, sin sacar provecho económico de sus procesos e historia que podrían ser de interés para el visitante al crear experiencias vivenciales.

La gallina y el pan de Pinllo son comidas tan significativas que solo ellas, podrían convertirse en una motivación de visita a la parroquia rural del cantón Ambato, no solo para el turista local y nacional, sino incluso para el extranjero. A pesar de ello, debido a los pocos esfuerzos de salvaguarda del patrimonio inmaterial, en los que muchas manifestaciones del Ecuador se encuentran inmersas, las tradiciones corren el riesgo de desaparecer. Y es que, si la cultura de una zona no se encuentra lo suficientemente cimentada, es posible que las múltiples corrientes migratorias la pongan en amenaza.

Hábitos alimentarios y estilos de vida que distan de la manera tradicional, constituyen en un ultimátum a la sobrevivencia de la cultura local. Ante ello, los hábitos alimentarios sufren en gran medida con la introducción desequilibrada de nuevos negocios y franquicias de comida rápida que, promueven alimentos procesados que simbolizan formas de consumo vigentes en los países industrializados (Castellón & Fontecha, 2018).

Pero no sólo la influencia comercial de grandes cadenas de comida ha frenado el desarrollo de la gastronomía dentro de la provincia, sino que la influencia de otros factores como la poca información de carácter académico sobre la gastronomía local y escasos esfuerzos de promoción de la cocina por los gobiernos locales son en parte las razones de la pérdida de las tradiciones. En el cantón Ambato, en el caso específico de las gallinas y el pan de Pinllo, su principal difusión se basa en el “boca a boca”, en artículos o entrevistas para la prensa nacional o también por los propietarios de los negocios para captar clientes.

La alimentación siempre ha estado conectada al servicio turístico. Y tal razón,

no limita únicamente a la venta de alimentos con buen sabor. Actualmente, las personas buscan estilos de viaje personificados, únicos e irrepetibles (GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017). Y ante esta tendencia, ofrecer experiencias basadas en la cocina local, han surgido como un motor de economía en sitios incluso alejados de las ciudades. Los turistas buscan la esencia y la forma tradicional de las preparaciones.

El pan de Pinllo y las gallinas tienen todas las características anteriormente mencionadas. Sin embargo, en la parroquia no se han desarrollado experiencias culinarias de este tipo, quizás por falta de gestión o desconocimiento. Los negocios relacionados con alimentos se han enfocado únicamente a la venta de productos terminados (platos tradicionales) limitando así, su oferta turística.

Lo anterior señalado se puede resumir en los siguientes términos: a) Tungurahua es una provincia valiosa en cuanto alberga gran diversidad de tradiciones relacionadas a la alimentación; b) el pan y las gallinas de Pinllo son manifestaciones inmateriales muy potentes que atraen visitantes nacionales y extranjeros; c) el pan y las gallinas de Pinllo solo se ofertan como productos terminados y no como experiencias culinarias; d) el turista actual busca experiencias de viaje personificadas que involucran la integración del patrimonio inmaterial. Ante esto cabe plantear la siguiente pregunta:

¿Cómo la cocina tradicional popular de Pinllo aporta a la experiencia turística en la ciudad del Ambato?

1.2. Antecedentes

Línea de investigación: Turismo y gastronomía

La gastronomía es el conocimiento razonado y refiere en todo lo que respecta a la alimentación. El objetivo del hombre es velar por la conservación de esta, empleando los mejores alimentos que la naturaleza le provee. A través de la gastronomía se determina el grado apetitoso propio de cada sustancia alimenticia, y diferencia claramente las características propias de un alimento a otro. Estos conocimientos son esenciales para todos los hombres, porque propenden a aumentar la suma de placeres que les están destinados (Brillat-Savarin, 2001).

Farb y Armelagos (1980), definen una cocina como una estructura que incluye cuatro elementos: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.); 3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social; y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al estatus simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, que los alimentos se consuman individualmente o en grupo, etc.

Ante ello, la alimentación va más allá del simple acto comer y saciar el hambre. Las prácticas alimentarias están cargadas de significados, desde la elección de qué es o no comestible, hasta en el modo de prepararlo, servirlo y consumirlo. En las prácticas sociales se pueden apreciar las características alimentarias vinculadas con la cultura y la sociedad. Puede darse el caso de lo comestible para una cultura puede no serlo para otra, al igual que la manera de comer, de preparar los alimentos o de armar el menú. Todo esto forma parte de un conjunto de significados sociales y simbólicos diversos relacionados con la alimentación (Molina Molina et al., 2018).

La cocina tradicional se caracteriza por tener antecedentes remotos, por estar sujeta a un lugar determinado, su vínculo responde al origen de sus productos y la herencia (generalmente madre e hijas) por lo que responde a un colectivo. Esta comida tradicional se caracteriza por ser muy consumida por diversos motivos rituales, festivos y cotidianos. Tal como se mencionó previamente, la gastronomía es muy cercana a la actividad turística, teniendo una relación estrecha a lo largo de los años. El alimento define un lugar específico, comparte tradiciones, costumbres, saberes y sabores, que transportan a las personas a momentos que definen experiencias que en muchos casos son inolvidables (Ascorbe, 2018).

La identidad cultural de un pueblo lo convierte en turísticamente atractivo, siendo este una de las características más valoradas por visitantes de países del primer mundo. Ejemplos de ello sobran, como el caso del boom peruano en la gastronomía mundial, cuyo éxito ha sido motivo de estudios, donde se resalta la calidad de sus ingredientes como los procesos de elaboración y finalmente la presentación al comensal (Balerdi, 2018).

Si Perú logró consolidar su oferta gastronómica y lanzarla al mundo como parte de las motivaciones turísticas, Ecuador claramente puede hacerlo. En el año de 1943 fue la primera vez en la cual se preparaba la gallina de Pinllo y desde entonces, la tradición se mantiene intacta, utilizando un horno de leña, ingredientes frescos y sobre todo naturales. Los esposos Adán Villacreses y Ernestina Lagos emprenden en el restaurante casa del recreo, en donde 3 platillos eran los protagonistas: la gallina de Pinllo, el cuy y el conejo asado, todos acompañados de papas cocidas y salsa de maní. Cabe recalcar que el restaurante no tenía un horario de atención establecido, su forma de trabajo era únicamente servir a sus comensales bajo pedido, sin importar la fecha ni el día, ellos siempre estaban dispuestos a brindar lo mejor a sus comensales.

La tradición de las gallinas de Pinllo viene de generación en generación, Doña Ernestina aprendió todos sus secretos culinarios por parte de su madre, quien antiguamente aprendió de su abuela y hasta el día de hoy siendo sus hijos quienes están al frente del negocio familiar, no pierden el don de la cocina y buscan seguir creciendo para que este platillo ícono de su familia y del pueblo de San Bartolomé de Pinllo se pueda visualizar dentro y fuera del Ecuador (Villacreses, 2017).

Por otro lado, el pan de Pinllo nace en el año de 1890 cuando Zoila Bonilla vio una oportunidad para la subsistencia de su familia y para mantener la cultura gastronómica de su pueblo. Ella decide cambiar el estereotipo del pan ambateño, dejando atrás la forma convencional de hacer pan. “El pan tapado” como se lo llamaba, en su preparación primaba la harina negra y otra parte igual de harina blanca, envueltas en manteca de cerdo las cuales brindan el sabor excepcional y poco común.

No bastando con eso, decide en obtener un pan sustancioso, no coloca suficiente levadura, su pan se vuelve más consistente ya que no podrá incrementar su volumen a causa de un leudo inexistente. Este pan se producía los lunes, miércoles y viernes, días en los que existía feria en el centro de la ciudad y Zoila Bonilla expendía en el mercado central más de cinco mil panes. El horno donde aún se prepara el pan de Pinllo supera los 100 años de existencia, con una capacidad de hasta 200 panes, y que fue confeccionado a partir de piedra cangagua, huesos, barro, miel de panela, ladrillos, vidrio molido y sal.

En el mismo, hasta el día de hoy se preparan panes de dulce, de sal, mestizos y

empanadas, esto, junto al uso de la leña de eucalipto dan la característica particular a esta preparación tradicional. Toda esta evidencia, confirma la perpetuidad de técnicas culinarias utilizadas desde sus orígenes hasta el día de hoy (CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANIAS Y ARTE POPULAR, 2017).

Hoy en día la producción de pan ha aumentado a causa de que cada uno de sus hijos incursionó en el negocio, en el sector de San Bartolomé de Pinllo existen alrededor de quince panaderías, pero solo pocas conocen el verdadero secreto para obtener el legítimo pan de Pinllo. Algunas personas dicen que su sabor se debe a la manteca de cerdo, otros relatan que es por su forma de hornear directamente al piso del horno de ladrillo. Zoila de 49 años nieta y heredera de la receta original, menciona que para poder realizar este pan se necesita el conocimiento, la experticia y sobre todo la destreza al momento de hornear (El Mercurio, 2017).

Si ambas preparaciones tienen todo el potencial para atraer el turismo, ciertamente no es así. De hecho, el turismo actual promueve la preservación del entorno natural y cultural del destino, rescata conocimientos y espacios con el fin de compartir las experiencias cotidianas del sitio con los visitantes, transformándolos en productos turísticos que en el caso concreto de la gastronomía es la cultura tangible de los pueblos. Todo lo anterior, podría ser la solución económica de desarrollo a la parroquia de Pinllo (Torres Oñate et al., 2017).

El turismo gastronómico es una rama del turismo cultural, teniendo sus inicios en el enoturismo y oleoturismo que, si bien en Ecuador dichas prácticas alimentarias no se desarrollan, su ejemplo podría funcionar para cohesionar la gastronomía con el turismo y, por tanto, impulsando posiblemente al auge económico. El turismo gastronómico funge con el elemento diferenciador en un destino. Aproximadamente un 20% del presupuesto del turista lo destina a comida (Hernández & Dancausa, 2018). La competitividad de un destino turístico se construye a partir de la planificación y gestión estratégica de las ventajas comparativas y competitivas y se basa en la creación de productos diferenciados de alta calidad que generan experiencias y valor agregado para el turista (Organización Mundial del Turismo [OMT] y Baque Culinary Center, 2019).

La experiencia turística tiene como fin “escapar de la rutina”, y no solo corresponde al viaje, sino a un momento previo, a la planificación y se extiende hasta el

recuerdo y la reflexión del evento. El turismo es un hecho social producto del desarrollo del hombre en campos político, sociocultural y económico (Gama Garduño & Favila Cisneros, 2018). Los alimentos son frecuentemente el centro de la experiencia turística y la comida uno de sus elementos esenciales, incluso puede ser una atracción en sí misma para viajar. La experiencia se personaliza y difiere de acuerdo con los antecedentes de los individuos, sus gustos, valores, personalidad y las circunstancias que rodean esa experiencia (Barradas Salas & Cano Hernández, 2016).

La satisfacción se puede definir simplemente como el resultado de la evaluación de los clientes sobre la calidad percibida, puede influir en la elección de destino de los visitantes potenciales. La teoría de des confirmación, afirma que la satisfacción surge cuando los consumidores comparan sus percepciones con sus expectativas iniciales. Adoptar esta teoría requiere una comparación entre las expectativas iniciales de los turistas y el desempeño percibido y la satisfacción ocurre cuando el desempeño es mayor que las expectativas (Ozdemir et al., 2012).

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General

- Analizar a la cocina tradicional de la parroquia Pinllo como una alternativa de experiencia turística en la ciudad de Ambato.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Diagnosticar la cocina tradicional de la parroquia Pinllo a través de la revisión documental.
- Determinar la satisfacción en los establecimientos de cocina tradicional de Pinllo a través de encuestas para determinar la experiencia del visitante en el destino.
- Diseñar estrategias que permitan mejorar la experiencia turística.

1.4. Justificación

Ecuador es un país con una diversidad a nivel cultural y natural donde se conjugan saberes y sabores únicos en el mundo. Ante esta riqueza, la cocina es una motivación más para el visitante en donde este busca los recursos que el destino provee. Estos recursos pueden variar desde la adquisición de frutas del calor y frío, mariscos,

ganadería, platos tradicionales e inclusive productos introducidos que se han adaptado de buena manera a las localidades.

La ciudad de Ambato posee una riqueza cultural y culinaria que se destaca en la variedad productos de sus parroquias. Por mencionar algunas: el pan y las gallinas en Pinllo, Atahualpa y Martínez con la preparación de comidas típicas en base a pollo, conejo y cuy asado, Santa Rosa y su conocido pan sin grasa, Atocha que oferta colada morada todo el año acompañado de empanadas de viento, el centro de Ambato con el llapingacho y en diversos puntos de la ciudad, el tan popular pan ambateño. Todos estos productos y muchos más son una breve muestra de todo lo que la ciudad puede ofrecer a sus visitantes.

Toda esta gran variedad de recursos no puede quedar desapercibidos. Ante esto, la presente investigación buscar analizar a la cocina tradicional de la ciudad de Ambato, para que esta se ratifique como un motivo principal de visitante nacional y extranjero. El principal motivo de esta investigación es la difusión de la amplia oferta de alimentos y bebidas existentes, su estratégica ubicación que determina la facilidad de adquisición de materia prima, así como la producción de una cantidad y variedad de frutas, verduras y proteínas en los numerosos sub-climas encontrados a lo largo de la provincia (Guamán-Guevara et al., 2019).

La parroquia San Bartolomé de Pinllo se encuentra ubicada en el noroccidente de Ambato a una altura de 2567 msnm, posee una temperatura promedio de 14°C y su principal atractivo turístico es la tradición culinaria, donde destaca la gallina y el pan de Pinllo. Su visita se complementa con atractivos como la iglesia de estilo colonial y el monumento a la Primera Imprenta (GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017). A pesar de ello, las manifestaciones culinarias de esta parroquia solo se ofrecen como productos terminados, en donde no se adaptan a las necesidades del turista de hoy.

La valorización de la gastronomía, principalmente dentro de la experiencia turística, ha captado el interés de los viajeros desde los años 60 del siglo XX. El rechazo a la estandarización alimenticia lleva a los individuos a la búsqueda de productos auténticos, naturales, de vuelta a las raíces, a la cocina del territorio, ocasionando que las “cocinas locales”, consideradas expresiones de la identidad de los pueblos adquieran relevancia (Castillo Linares et al., 2018).

El turismo culinario ha pasado por un constante desarrollo a nivel mundial, convirtiéndose en la motivación principal de muchos destinos. Anteriormente se mencionó a Perú, pero también es el caso de México, que han tenido un importante desarrollo en este rubro, posicionando así su gastronomía entre las más variadas y diversas del mundo. Este avance solo se ha dado gracias a la importancia que se ha brindado desde las autoridades gubernamentales a este tema, donde han logrado consolidar no sólo a los platos y el uso de ingredientes, sino también a la difusión de las tradiciones propias de cada lugar (López Ojeda et al., 2017).

En cuanto a Ecuador, existen muy pocos estudios de turismo culinario que referencien la realidad de esta actividad, sin embargo, el país posee una riqueza expresada en los pueblos y nacionalidades que manifiestan la diversidad que cautiva al turista extranjero. De las pocas investigaciones encontradas, se destaca la realizada en la provincia de Manabí, en donde ya se menciona la importancia de la alimentación como un factor de motivación en la visita al destino (Calderón, 2017). Se evidencia, por lo tanto, un gran potencial que hasta el momento no ha sido aprovechado por el turismo local.

Otro de los hallazgos en este tema que se pudo encontrar, es la creación del “mapa gastronómico del Ecuador”. Esta herramienta se mostró como un esfuerzo de difusión turística de la cocina ecuatoriana, donde se destaca un plato representativo por cada provincia del país. Dicho documento fue difundido en ferias y eventos turísticos nacionales y del exterior (Salazar-Yacelga & Garrido-Patrel, 2021). Estos esfuerzos, aunque incipientes aún, van de a poco posicionando a las diferentes cocinas locales del país, captando un público que aprecie sus productos y mantengan el deseo de regresar al destino.

Tanto los destinos como las empresas turísticas cada vez dan más espacio y relevancia al ámbito culinario, como un recurso turístico que estimula el desarrollo económico local, regional y nacional, en especial en países en vías de desarrollo que han optado por el turismo como el camino para mejorar su calidad de vida (Cerezo, 2020). Latinoamérica en la última década ha logrado posicionar a su cultura culinaria, lo que ha significado captar viajeros del tipo “experiencias culinarias” posicionando a esta actividad como una motivación principal del destino. Ecuador se encuentra en un proceso de transición y desarrollo de la cocina con un enfoque al turismo, y aunque aún

son escasos los establecimientos que brinden “experiencias” al comensal que satisfagan más allá de su necesidad biológica, lo importante es reconocer su relevancia.

Los beneficiarios de la investigación serán los establecimientos de cocina tradicional de la Parroquia “San Bartolomé de Pinillo”, con cuya información se podrá implementar en estrategias para el mejoramiento de las actividades experienciales-culinarias, buscando que el visitante se mantenga el mayor tiempo posible en la parroquia, lo que tendrá un efecto positivo en los negocios aledaños que serán parte del flujo de personas en el sector.

Por otra parte, el visitante será partícipe de la cultura culinaria del sector, convirtiéndose en un proceso dinámico-educativo, el cual da importancia a la preparación y sumerge al participante en la experiencia propuesta, creando lazos que van más allá de sólo satisfacer una necesidad biológica, evitando así que sea solo un mero comprador de un producto terminado.

CAPÍTULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco Teórico

2.1.1. Turismo

El término turismo proviene del latín del sustantivo *tomus* (torno) o del verbo *turner* (girar) que se entendería como un viaje circular (Guerrero Gonzalez & Ramos Mendoza, 2014). Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) la definición de turismo menciona a la suma de relaciones y servicios resultantes de un cambio de residencia temporal y voluntario, no motivado por razones de negocios o profesionales. En otras palabras, se enfoca como un fenómeno social que consiste en el desplazamiento por motivos de recreación, descanso, cultura o salud que en sí no genere actividades de lucro o remuneradas de alguna forma (Gurría Di-Bella, 1997).

A pesar del concepto de Guerrero et, al. (2014) el turismo no es solo el viaje de ida y vuelta, sino todo el conjunto de relaciones que se generan sean estas económicas, humanas, ecológicas, jurídicas y de muchos otros tipos. Por eso que el turismo es considerado una ciencia o conocimiento interdisciplinar, porque ha de ser estudiado desde diferentes puntos de vista (Murcia, 2012). Otras definiciones que caracterizan al turismo es el desplazamiento voluntario y temporal de personas, siendo su principal fin el descanso, la recreación, salud o cultura, pero sin fines de lucro (Fuller, 2009).

Sea de uno u otro modo, en la actualidad la actividad turística se realiza por la intervención de la industria del viaje (infraestructura turística), el gobierno (administración) y los recursos turísticos (naturales y creados). Los visitantes son la principal razón del ejercicio, los mismos que se clasifican en turista (persona que pernocta al menos un día fuera de su residencia por placer) y excursionistas o visitantes del día (su viaje dura menos de 24 horas sin pernoctar) (Guerrero Gonzalez & Ramos Mendoza, 2014).

La actividad turística se encuentra dentro de las necesidades de expansión económica, cultural, política, social y psicológica de las sociedades occidentalizadas, lo que ha contribuido al desarrollo de la comunicación y el desplazamiento de las

poblaciones con el fin de liberar el estrés de la cotidianidad. Se puede interpretar que el turismo, se origina debido a la curiosidad, la enfermedad, la búsqueda de otros climas o por diferentes motivaciones del momento, pero se establece como actividad formal por emprendedores que facilitaban el desplazamiento con la prestación de sus servicios (Santana, 1997).

2.1.2. Cultura

La definición de cultura etimológicamente proviene de la palabra latina *colo (de colere)* que significa cultivo de la tierra, desde un sentido metafórico significa cultivar la mente y el espíritu. Dicha definición no es discordante, la cultura ha tenido siempre una relación directa con la educación. Con un enfoque normativo para la condición humana, la cultura incluye el conocimiento, el arte, las ciencias, la moral y todo tipo de manifestación adquirida como miembro de una sociedad (Busquet, 2015).

Esta actividad está implícita en el ser humano que se desarrolla con el fin de dar solución a problemas cotidianos, por lo que se puede considerar una necesidad para vivir. Esta característica ha dado origen a las diversas culturas regionales y locales, que dependen del medio donde se desenvuelve, ya sea por la diversidad de recursos naturales de su hábitat acompañado de la creatividad del hombre para dar paso a modas en vestimenta, alimentación, música y en general toda forma de expresión artística (Moreno, 2003).

La cultura es la forma de expresión que caracteriza a una sociedad, incluyendo las artes, las ciencias, los estilos de vida, los sistemas de valores, las tradiciones y creencias que a través de estos crea complejos sistemas de relaciones sociales caracterizando su identidad, símbolos, expectativas y estereotipos (Salazar Cisneros, 2019). La cultura es el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social, lo que lo distingue de los demás y forma su propia identidad (Mora Jácome & Maldonado Erazo, 2019).

2.1.3. Turismo Cultural y gastronómico

El turismo cultural surge a raíz del Festival de Edimburgo de 1947, en la postguerra de la 2ª Guerra Mundial, donde se visualiza al turismo como una alternativa

de recuperación económica y reconstrucción social a través del intercambio cultural. Al turismo cultural se lo puede definir como una actividad, cuya principal motivación del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir, atracciones o productos culturales tangibles e intangibles en un destino turístico (Espeso-Moliner, 2019).

El turismo cultural es la búsqueda de experiencias con autenticidad, donde se involucra la interactividad del visitante, tal es el caso de parques temáticos, festivales, museos entre otras actividades. Esta tipología de turismo responde a las necesidades y motivaciones del consumidor y se entrelazan de gran forma con el turismo de ocio. El turismo cultural es una de las formas más antiguas de turismo, principalmente porque se lo visualiza en el continente europeo donde destaca esencialmente la riqueza arquitectónica y el patrimonio (Mallor y otros, 2013). Quienes realizan esta tipología turística buscan informarse lo mejor posible sobre su destino y una vez en el lugar, gustan de la fotografía y la observación detallada de los atractivos visitados, siendo sus principales actividades la degustación de comida, fiesta popular y actividades afines (Fuller, 2009).

Del turismo cultural se despliega el turismo gastronómico. Según la OMT (2019) se basa conocer y aprender para comer, degustar y disfrutar de la cultura gastronómica identificada con un territorio. La identidad culinaria está marcada por el *terroir*, que es un elemento de diferenciación. El territorio es el eje de la oferta gastronómica, que suministra la materia prima y complementa a su misma naturaleza de paisajes, cultura, productos, técnicas y platos que definen la identidad culinaria del destino y constituyen el ADN de las experiencias que se proponen al visitante.

El turismo gastronómico tiene su auge en el siglo XX, donde por medio de rutas gastronómicas, ha logrado posicionarse como una de las primeras opciones del turista a la hora de viajar, esta tipología de turismo hace énfasis en la alimentación, cuya principal actividad consiste en degustar de la gastronomía tradicional del destino visitado (Salazar-Yacelga & Garrido-Patrel, 2021). El turismo gastronómico abarca todos los aspectos y actividades que son inherentes a la gastronomía, tales como productos alimenticios propiamente dichos, como así también las ferias, mercados, rutas productivas, museos, fiestas locales, entre otros.

Su cadena de valor productiva y de consumo, actúan en el territorio, transformándolo y moldeándolo, dando como resultado espacios y paisajes que forman parte de la oferta turística que se propone al visitante. Así se consolidan destinos, en los cuales la vocación turística es esencialmente gastronómica, y las producciones agroalimentarias adquieren protagonismo dentro del sistema de oferta turística local (Ministerio de Turismo y Deportes de Argentina, 2018).

2.1.4. Antropología de la Alimentación

La palabra antropología proviene del griego *antrophos* que significa hombre y *logos* tratado, siendo una ciencia que se encarga del estudio del hombre desde un enfoque social y biológico. Desde el enfoque antropológico la cultura es todo lo aprendido y el saber hacer, tomando en cuenta que la cultura no es estática y se encuentra en constante cambio, lo que caracteriza y diferencia una población de otra (Suardía, s/f).

Partiendo de que la alimentación que es una necesidad biológica acompaña al ser humano desde la lactancia, festividades e inclusive luto, se vincula claramente a la antropología. Alimentarse en un contexto de grupo genera lazos afectivos, lo que implica compartir productos que pueden identificar el gusto y satisfacción de un grupo determinado de personas, que a futuro pueden ser tomados como reglas, símbolos, ideas o prohibiciones. La antropología social se relaciona directamente con el estudio sociocultural de los grupos sociales, sus rasgos y conductas que conforman la identidad, mostrando así la diversidad de los pueblos estudiados (de Garine, 2016).

2.1.5. Alimentación, cultura y sociedad

La satisfacción de necesidades es una cualidad que el hombre ha resuelto de forma muy distinta que otros seres vivos. En el caso de la alimentación, el ser humano con su fisiología omnívora ha solucionado subsistir desde los polos hasta las selvas ecuatoriales, adaptándose al plano biológico presentado y desarrollando características propias sociales.

Depende del lugar geográfico donde habitan las sociedades hacen una selección de las posibilidades alimentarias que satisfaga sus necesidades nutricionales, lo que a futuro define la materia prima propia del lugar, sus técnicas de cocción y elaboración de

alimentos (de Garine, 2016).

El descubrimiento de la cocina como primer punto diferenció a las personas de los primates y por consecuente, en humanidad. Biológicamente el consumo de mayor cantidad de calorías que producen energía posiblemente aumentó el tamaño del cerebro, contribuyendo con la evolución, por tanto, la importancia estrecha de la cocina con el desarrollo del hombre y su entorno (González-Palacios, 2017).

2.1.6. Patrimonio cultural

La palabra patrimonio proviene del latín *patrimonium*, *-i*, que etimológicamente viene de *pater*, lo cual hace referencia a bienes procedentes de herencia familiar. Para las sociedades, el patrimonio justamente tiene que ver con este concepto, el cual significa una herencia o legado de generaciones que se ofrecen con el paso del tiempo. Herencia, memoria e identidad, son tres aspectos involucrados a la alimentación y al patrimonio. Así, el patrimonio está íntimamente ligado al pasado como herencia, pero es actualizado en el presente y es un referente indiscutible para el futuro; al tiempo que, constituye parte importante de nuestros rasgos de identidad (MCyP, 2012).

La identidad de un pueblo se conforma a través de su historia, plasmada a través de su cultura, ritos, ceremonias, lengua, creencias o sistema de valores, lo que da características que identifican a una colectividad, estas tienen un valor simbólico para la supervivencia de las futuras generaciones (Tugores Truyol & Planas Ferrer, 2006).

Según la UNESCO el patrimonio cultural de un pueblo:

Comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas (García, 2014).

El patrimonio comprende elementos simbólicos e identitarios de una determinada comunidad, que se convierte en un referente para el turista. Los bienes patrimoniales pueden ser naturales o culturales, tangibles e intangibles y son resultado

de expresiones tales como rituales, celebraciones populares, fiestas religiosas, artes y artesanías. Al turista en la actualidad le motiva conocer la auténtica cultura y busca participar de algún modo de su cotidianidad, en experiencias estructuradas a nivel culinario y artístico (Ullauri, 2012).

2.1.7. Patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural inmaterial hace referencia a la revalorización continua de las culturas e identidades, regentado por la UNESCO como el organismo que se encarga de su salvaguardia. En Ecuador se implementa esta acción a través del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPC) y el Ministerio de Cultura y Patrimonio (MCyP), quienes establecen las directrices para la preservación y conservación de la memoria colectiva.

Al evidenciar la riqueza cultural existente en el país, el turismo se ha entrelazado para crear actividades sencillas que capten la llegada de turistas nacionales y extranjeros a diferentes destinos turísticos (Mora Jácome & Maldonado Erazo, 2019). El patrimonio puede ser expresado de forma oral, en artes escénicas, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y al universo, y saberes ancestrales (Herrera & Toapanta, 2020).

La Asamblea General de la UNESCO del 17 de octubre de 2003 conceptualiza al patrimonio cultural intangible como las expresiones, representaciones, prácticas, habilidades y conocimientos que se recrean en las colectividades de generación en generación, formando así su identidad característica, basada en el entorno e historia vivida. La cocina es parte de este patrimonio, por su sensibilidad produce en las personas emociones entrelazados con el sentimiento y desde una perspectiva organoléptica despiertan los cinco sentidos (Unigarro Solarte, 2010).

2.1.8. Patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario es el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una apropiación simbólica y material transmitida de generación en generación, evidenciada en las cotidianidades de un grupo social, lo que posibilita su vigencia y sentido. Otros elementos anclados a este concepto son el área

agrícola y la herencia colectiva de un territorio. En resumen, el patrimonio comprende al conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, complementados por el conocimiento y la experiencia (Unigarro, 2014).

Todo aquello alimento que contenga un valor simbólico, cultura e identidad representativo a un determinado lugar, es patrimonio alimentario. Cabe recalcar que el alimento patrimonial no solo se refiere a la preparación de platos o bebidas tradicionales, si no también, a productos que se utilizan como ingredientes, conocidos como Patrimonio Natural Alimentario. Cabe recalcar que no todo alimento o comida es considerado patrimonial, debido a que debe cumplir requerimientos antes mencionados para llegar a este reconocimiento.

2.1.9. Identidad Culinaria

Según la Real Académica Española de la Lengua, se define como identidad al conjunto de rasgos característicos y propios que poseen los individuos o grupos diferenciándolos de los demás y que a su vez están compuestas por símbolos y valores, lo cual permite mantener vigente dichos conocimientos ante diferentes circunstancias.

En el Ecuador la biodiversidad de ecosistemas, especies, geografía, pueblos y nacionalidades, son elementos que coadyuvan a la formación de la identidad culinaria del país. Al tener dichas condiciones se obtiene productos y sabores únicos que acompañados de las habilidades culinarias logran un sinnúmero de preparaciones que caracterizan al destino visitado (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012).

2.1.10. Producto Turístico

Se refiere al bien, prestación, servicio o producto creados con el fin de satisfacer la demanda (necesidad) o deseo del visitante en la actividad turística. Generalmente, resultan de la combinación de elementos tangibles e intangibles y es comercializado dentro de la oferta turística del destino y los componentes de este. Los productos turísticos son principalmente el atractivo principal del destino, entendiendo a los recursos, objetos, sitios o eventos que atraen al visitante, y las facilidades que comprende a servicios de alimentación, transporte, alojamiento y diversión que hacen de la estadía del visitante un momento agradable y lo mantiene por mayor tiempo en el lugar (Guerrero Gonzalez & Ramos Mendoza, 2014).

2.1.11. Gastronomía

Según su significado en vocablo griego, *gastro* significa “estómago” y *nomos* “ley”, por lo tanto, se hace referencia como la ley del estómago. La importancia de su significado trasciende desde la antigüedad cuando los seres humanos eran recolectores y cazadores cuyo único deseo era satisfacer su hambre, sin embargo, al pasar de los años, surge la curiosidad por probar diferentes combinaciones de los alimentos. Esto no es nuevo, a finales del siglo IV A.C, *Marcus Gavius Apicius* ya elaboraba un libro de recetas en el que otorga la importancia de la de la alimentación en la humanidad (Hernández Rojas & Dancausa Millán, 2018).

La gastronomía se define y conceptualiza desde diferentes perspectivas y disciplinas académicas. Es un concepto ambiguo que confronta la creencia común y el conocimiento científico, al que no se puede acceder desde una sola perspectiva (Koerich & Müller, 2022). La gastronomía es el conocimiento razonado de lo que comemos y cómo lo comemos. Es mucho más que la acción de cocinar y colocar la comida alrededor de una mesa, la gastronomía estudia áreas relacionadas a la composición cultural, nutricional y social de todo lo que engloba el tema (Organización Mundial del Turismo [OMT] y Baque Culinary Center, 2019).

2.1.12. Cocina

El término hace referencia a la cocción de alimentos, el acto de cocinar data del descubrimiento del fuego y su principal finalidad es hacer más digeribles a los alimentos. Esta acción comprende en exponer al calor cualquier tipo de alimento, ya sea que pudieran cocerse directamente al fuego o mediante otros elementos como el agua, lácteos o grasas.

Cocinar es un proceso que ayudo al ser humano a diferenciar alimentos duros, descartar alimentos venenosos e implementar nuevos alimentos a su dieta diaria, dando como resultado un abanico de posibilidades nutricionales (Granados Valdéz, 2012). Cocinar va más allá de la preparación de platos, se inicia desde que el hombre logra dominar el fuego, marcando desde ese momento una distancia con los demás animales irracionales, debido que a partir de esta técnica logra que los alimentos mejoren su aspecto, textura y sabor, inclusive facilitando la masticación y su consecuente digestión.

Según el biólogo alemán Ernest H. Haeckel la cocina permite al ser humano descubrir la ecología de su entorno, de igual manera Claude Lévi-Strauss menciona en su libro *Lo crudo y lo cocido* que el acto de cocinar es una actividad simbólica que diferencia al hombre de los animales (González-Palacios, 2017).

2.1.13. Tradición

La definición de lo tradicional podría ser considerado de diversas perspectivas, pero refiriéndose a la comida generalmente se habla de lo “típico”, considerando a aquello que la persona rememora y añora cuando, encontrándose lejos de su lugar de origen, no lo puede comer y disfrutar. Un factor que tomar en cuenta es “la memoria”, que se transmite de generación en generación y que finalmente, perpetúa los conocimientos y técnicas de preparación de alimentos en un determinado lugar (Unigarro Solarte, 2010).

Cada lugar se caracteriza por las tradiciones que desarrolla, se puede entender como la impresión del alma o el sello propio de un determinado grupo de personas, esta es transmitida de generación en generación y revela la memoria de tiempos pasados, resalta a personajes que destacaron en su momento y se sobrepone este tipo de recuerdos a situaciones menos agradables (González, 2014). Los elementos naturales de la tradición son la elección y la conservación, pero su perpetuidad está directamente relacionada a la transmisión de los conocimientos. En la cultura occidental esta transmisión se da por dos vías, por medio de una instrucción formalizada a través de una institución educativa y de manera sistematizada a través de la comunidad (Romano, 2013).

2.1.14. Costumbres Gastronómicas

Las costumbres gastronómicas forman parte de la identidad y cultura de un determinado lugar, está arraigado a prácticas sociales, valores y la creatividad de un pueblo. A nivel local, las costumbres están basadas en técnicas ancestrales de 'taitas' y 'mamas' que han transmitido su conocimiento de generación en generación a sus hijos, conservando tradiciones que son parte del patrimonio cultural inmaterial del Ecuador. Los saberes ancestrales en los últimos años se han convertido en un atractivo turístico, que atrae principalmente a visitantes extranjeros, que motivados por conocer las

tradiciones manifestadas en técnicas culinarias hacen atractivo el turismo gastronómico del país (Hernández-Ramírez, 2018).

2.1.15. Tendencias Culinarias

Las tendencias culinarias son muestrarios de lo último en técnicas, nuevos insumos y modas gastronómicas, que se está utilizando en las principales capitales gastronómicas del mundo, estas tendencias llevadas de la mano del turismo hacen que el arte culinario se encuentre en un momento importante de su historia, puesto que día a día se innova conceptos culinarios que son plasmados por chefs de alto nivel en restaurantes que gozan de reconocimientos como estrellas Michelin, soles de Repsol o encontrarse en listados importantes como el *50 Best* (Mejía López y otros, 2014).

Estas tendencias imponen estilos que se manifiestan en patrones de comportamiento del consumidor, respondiendo a sabores y la implementación de técnicas que generen obras culinarias creativas. Buscando así que los mercados gastronómicos continúen con fluidez, con presencia de nuevos platillos novedosos, productos y técnicas originales e insólitas, para marcar estatus para el comensal. Las tendencias muestran el futuro y formas de cómo preparar platillos en sintonía a lo novedoso y preferencias de moda, que pauta lo que se debe comer mientras no surja un nuevo concepto (Guevara-Arteaga, 2016).

2.1.16. Cocina Popular

La cocina popular como tal no se refiere a una “*pobre cocina*”, el poder adquisitivo relacionado al costo de materias primas de un lugar a otro varía notablemente. Lo que define a este tipo de cocina estaría determinada en el tipo de condimentos y aliños que se usan para las diversas preparaciones tradicionales, así también como ciertos procesos de preparación o técnicas culinarias arraigadas al lugar (Unigarro Solarte, 2010).

Esta cocina se la puede encontrar en mercados, restaurantes populares y cadenas alimenticias que venden productos elaborados tradicionales y se caracterizan por no llevar un régimen de calidad establecido (certificaciones de calidad), se simplifican o recortan procesos y costos (evitan productos costosos), no tienen como objetivo una presentación adecuada (estética-montaje de platos) (Pazos Carillo, 2010).

2.1.17. Cocinas Regionales

Las cocinas regionales dependen totalmente de la materia prima (vegetal y animal) que le provee el medio (ubicación geográfica), donde también interviene en igual importancia el conjunto de técnicas y valores simbólicos que conforma “la tradición”, en esta última se puede visualizar manifestaciones antiguas y modernas, propias y foráneas, todos enmarcados en la sociedad y economía de la población (Pazos Barrera, 2008).

Esta tipología de cocina se basa en la expresión cultural de un pueblo, denominado como el patrimonio cultural intangible, esta característica se expresa directamente tanto en el proceso de preparación usando técnicas culinarias que la caracterizan, como también en la forma de comer por sus modos y estilos, finalmente el producto es percibido a través de sus sabores y aromas. Las cocinas son un elemento de sinergia para las comunidades que realizan actividades agronómicas (cultivo de productos) y mercantiles (mercados tradicionales), por otra parte, cumplen un papel fundamental al ser una importante vía de intercambio cultural entre los pueblos (Padilla, 2006).

2.1.18. Gastronomía de Ambato

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua, ciudad conocida por la celebración de la Fiesta de la Fruta y de las Flores que se lleva a cabo en los meses de febrero y marzo. En esta celebración se realizan desfiles con comparsas y carros alegóricos decorados con flores, frutas y pan, conmemorando la riqueza de la producción frutícola, panadera y florícola del cantón. Los principales platos que destacan la cocina ambateña son: el caldo de 31, los chinchulines, quimbolitos, el llapingacho ambateño (tortillas de papa con chorizo) y el caldo de librillo, entre otras preparaciones (Dirección técnica provincial de Tungurahua, 2013).

Otra manifestación sumamente reconocida es el pan de Ambato y tiene una notable relevancia desde la época colonial, en 1790 llega a la ciudad el Dr. José Pérez de Calama, designado como Obispo de la Diócesis de Quito, este clérigo de ascendencia española proporciona las instrucciones para la elaboración del pan que debía ser: “bien amasado, bien fermentado y bien cocido”. Según el obispo el buen pan debía ser el que

en su interior formara ojos y cuyo migajón se desmenuzara fácilmente, también da las indicaciones de cómo construir los hornos para cocinar el pan. “Los hornos debían tener forma de bóveda y estar contruidos de ladrillo” (Dirección técnica provincial de Tungurahua, 2013).

2.1.19. Historia de Pinllo

San Bartolomé de Pinllo es una parroquia rural del cantón Ambato, ubicada en el noroccidente, su altura va de los 4152,02 a 2567,64 m.s.n.m., su temperatura promedio ronda de los 13 a 15 grados centígrados. La parroquia fue creada un 9 de octubre de 1858 y lleva su nombre debido a un arbusto denominado “*Pinllog*” que significa *lechoso*, debido a que de sus hojas desprende un líquido blanco. El patrono de la parroquia es el señor del Consuelo, en su iglesia reposa una imagen donada por la señora Hipólita Vásconez desde Roma en el año 1797, siendo considerado como Patrimonio Nacional (GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017).

La parroquia se destaca por la producción agrícola donde se produce cultivos como: melloco (*Ullucus tuberosus*), oca (*Oxalis tuberosa*), cebada (*Hordeum vulgare*), papa (*Solanum tuberosum*), maíz (*Zea mays*), acelga (*Beta vulgaris cicla*), frejol (*Phaseolus vulgaris*), habas (*Vicia faba*), col (*Brassica oleracea viridis*), tomate (*Lycopersicon esculentum*), arvejas (*Pisum sativum*), mora (*Rubus glaucus*), mashua (*Tropaeolum tuberosum*), trigo (*Triticum aestivum*), nabo (*Brassica rapa*), avena (*Avena sativa*), cebolla (*Allium cepa*), ajo (*Allium Sativum*); y frutales como: tomate de árbol (*Cyphomandra betacea*), manzana (*Malus domestica*), nuez (*Juglans regia*), claudia (*Prunus domestica*), pera (*Pyrus communis*), capulí (*Prunus salicifolia*), durazno (*Prunus persica*) y membrillo (*Cydonia oblonga*) (Global Constructora Cía. Ltda., 2015).

El desarrollo turístico ha ido de la mano de emprendimientos tradicionales relacionados a la gastronomía, y a los productos anteriormente mencionados, incluso este recurso con el transcurso de los años se ha convertido en un ícono de la ciudad, siendo los más destacados el pan y la gallina de Pinllo quienes son las principales motivaciones de los visitantes que se dirigen o están de paso por la parroquia. Cabe destacar también otros locales de comida tradicional ecuatoriana que son íconos como “Don Peri”, “El Romeral” entre otros prestigiosos locales (Global Constructora Cía. Ltda., 2015).

2.1.20. Gastronomía de Pinllo

La gastronomía de Pinllo destaca por su producción de huertos de hortalizas y frutas de la zona, pero principalmente la fama de la parroquia se la debe a dos productos: el pan hecho en horno de leña y las gallinas asadas, alimentos que tienen un potencial importante en la captación del visitante que llega a la ciudad (GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017).

El pan de Pinllo es un alimento con una larga tradición, inclusive se tenía la creencia que “todos en Pinllo eran panaderos”, dicho pan consiste en el uso de dos tipos de harinas, la Miraflores (molinera tradicional ambateña) y el trigo nacional de Guaranda, acompañado de manteca de cerdo, sal y poca levadura, lo que hace que este pan tenga buena consistencia. Finalmente se cocina en horno de ladrillo y leña por un lapso aproximado de 10 minutos (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2008).

Las panaderías con más tradición en la parroquia son de la familia Bonilla, en sus inicios estuvo a cargo de José María Bonilla Urbina; posteriormente pasó a su actual dueño, Gabriel Bonilla, quien lleva alrededor de 50 años en el negocio familiar. Los fines de semana se preparan aproximadamente 5.000 panes entre empanadas, mestizos y pan de dulce (Dirección técnica provincial de Tungurahua, 2013).

Por el año de 1948, se da la creación de la picantería denominada “Casa El Recreo”, por la familia Villacreses-Lagos, en la cual se ofertaba tres platillos tradicionales: la gallina criolla, el cuy y el conejo, acompañados de papas cocinadas y salsa de maní. En un inicio su atención se daba solo bajo pedido, la preparación de la gallina es una receta heredada de la madre de doña Ernestina Lagos, esta tradición se mantiene hasta la actualidad y se han incorporado nuevos establecimientos en el paso de los años que lo ha convertido en una tradición de la parroquia de San Bartolomé de Pinllo (Dirección técnica provincial de Tungurahua, 2013).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. Descripción del área de estudio/Grupo de estudio

El área de estudio se enfocará en cuatro establecimientos de cocina tradicional de San Bartolomé de Pinllo, parroquia rural del cantón Ambato. Los prestadores de servicios fueron elegidos por una muestra no probabilística, por conveniencia, estableciendo criterios de años de tradición y popularidad. Se trabajará con dos restaurantes donde elaboran gallinas de Pinllo “Casa el Recreo” y “Mama Lushi”. En cuanto al pan, se ha seleccionado dos panaderías: “Panadería Don Fausto López” y “El legítimo pan de Pinllo de la familia Bonilla” (Tabla 1).

Mientras tanto, el grupo de estudio estará enfocado en visitantes (consumidores) de los establecimientos antes mencionados.

Tabla 1

Establecimientos tradicionales de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo

Nro.	Identificación o razón social del emprendimiento	razón del de servicio	Tiempo o antigüedad de servicio	Dirección del emprendimiento	del propietario	Identificación del propietario
1	El auténtico Pan de Pinllo		132 años	Calles: Periódico Convencional y La Nación (Parroquia San Bartolomé de Pinllo)	El Sr. Blasco Sánchez	Sra. Zoila Bonilla y el Sr. Blasco Sánchez
2	Panadería Don Fausto López		70 años	Calles: La Nación y Periódico El Convencional (Parroquia San Bartolomé de Pinllo)		Sr. Fausto López
3	Las Gallinas de Pinllo "CASA EL RECREO"		65 años	Calles: Tomás Nieto y Periódico El Cosmos		Adán Villacreses y Ernestina Lagos
4	Gallinas de Pinllo Mamá Lushi		100 años	Calles: Tomás Nieto y Periódico El Cosmos		Lucila López

Nota: Establecimientos objeto de estudio ubicados en la parroquia

3.2. Enfoque y tipo de investigación

La investigación tendrá un enfoque cuantitativo, positivista, deductivo con la aplicación de técnicas cuantitativas (encuesta) basadas en el modelo de (Huete-Alcocer & Hernandez-Rojas, 2022). El tipo de investigación será no experimental-transeccional, debido a que el desarrollo del estudio consta en un solo periodo de tiempo.

El instrumento está basado en el modelo de (Huete-Alcocer & Hernandez-Rojas, 2022) que se basa en la satisfacción con la experiencia gastronómica en restaurantes tradicionales. Se complementó con el modelo de (Cha & Borchgrevink, 2018) con dimensiones de satisfacción y experiencia, utilizando una escala de Likert de 5 puntos que van desde muy en desacuerdo (1) a muy de acuerdo (5).

3.3. Consideraciones éticas de la investigación

En la consecución de la investigación se ha respetado las fuentes de información tomadas de libros, investigaciones científicas, documentos oficiales entre otros, con el fin de reforzar el trabajo. Se solicitó a los participantes del estudio, la autorización para registrar criterios de satisfacción en establecimientos tradicionales de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

3.4. Procedimientos

Mediante la revisión documental se recopiló información de la parroquia San Bartolomé de Pinllo de la ciudad de Ambato, la pesquisa se enfocó en sus atractivos culturales culinarios, haciendo énfasis en dos preparaciones íconos del sector y de la ciudad como el pan y la gallina de Pinllo. La información fue recabada de libros, investigaciones académicas, investigaciones científicas y fuentes directas en el lugar de los hechos.

A partir de la información recopilada se elaboró una encuesta con el fin de determinar la satisfacción de los visitantes a la parroquia Pinllo que consumieron en establecimientos de comida tradicional. El fin de la investigación se enfocó en establecer las fortalezas y debilidades para el desarrollo de una propuesta de experiencia turística basada en la comida tradicional.

Finalmente, se propuso estrategias para mejorar la práctica turística, basadas en las

preferencias de los visitantes y el diseño de los procedimientos utilizados en la elaboración del pan y las gallinas de Pinllo.

3.5. Variables

Las variables de estudio han sido consideradas con el fin de recolectar los datos importantes para la pesquisa. Desde el punto de vista metodológico, la clasificación de las variables ha sido tomando en cuenta para ayuda a entender la relación entre la cocina tradicional y la experiencia turística dentro de la parroquia de Pinllo. Conforme el diseño del estudio, la tabla 2 señala las variables independientes y dependientes.

Tabla 2
Variabes de estudio

Variable	Tipo	Definición Conceptual	Dimensión	Indicadores	Técnica
Cocina Tradicional	Independiente	Esta cocina se caracteriza en la diferenciación de los espacios físicos y sociales de la preparación de alimentos (Pazos Carillo, 2010).	Platos típicos	<ul style="list-style-type: none"> • Gallina de Pinllo • Pan de Pinllo 	Análisis documental
Experiencia Turística	Dependiente	La experiencia en el ámbito turismo es la decisión más importante al momento de viajar, brindando al turista momentos únicos, auténticos y memorables (Gama Garduño & Favila Cisneros, 2018).	Calidad	Satisfacción: <ul style="list-style-type: none"> • Sabor • Ambientación • Experiencia gastronómica • Higiene • Calidad / Precio • Atención al Cliente 	Encuesta

Nota: Conceptualización de las variables de estudio

3.6. Diseño del instrumento

La técnica de encuesta es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, ya que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz. La información se obtiene mediante una observación indirecta de los hechos, permitiendo una aplicación masiva. El proceso de encuesta recoge de modo estandarizado información mediante un

cuestionario (instrucciones iguales para todos los sujetos, idéntica formulación de las preguntas, etc.), lo que faculta hacer comparaciones intergrupales. A continuación, se detallan las interrogaciones:

Preguntas

1. En términos generales, ¿Cuál es su nivel de satisfacción con la gastronomía típica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo?
2. ¿Cuál es su nivel de satisfacción con relación a la presentación de los productos típicos en los establecimientos de comida?
3. ¿Cuál es su nivel de satisfacción con la autenticidad del sabor de la cocina tradicional de la parroquia?
4. ¿Cuál es su nivel de satisfacción del servicio y la hospitalidad en los establecimientos de comida típica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo?
5. ¿Cuál es su nivel de satisfacción de la relación calidad/precio de los platos típicos de la parroquia?
6. ¿Cuál es su nivel de satisfacción respecto al ambiente de los establecimientos de comida típica de la parroquia?
7. ¿Cuál es su nivel de satisfacción de las instalaciones de los restaurantes de comida típica de la parroquia?
8. ¿Cuál es su nivel de satisfacción en relación con el acceso a personas con discapacidad?
9. ¿Cuál es su nivel de satisfacción en relación con la información en redes sociales sobre el destino?
10. ¿Está usted satisfecho con la higiene percibida en el establecimiento?
11. ¿Qué tanto ha motivado la gastronomía típica para su visita a la parroquia?
12. ¿Cuál es su nivel de satisfacción en torno a la calidad de la experiencia

gastronómica durante su visita a la parroquia?

3.7. Población y muestra

La muestra de estudio está conformada por una población indeterminada de usuarios que acuden a establecimientos de cocina tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo en la ciudad de Ambato. La muestra se obtendrá con la siguiente fórmula tomada de (Fuentelsaz Gallego, 2004):

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

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada

q = probabilidad de fracaso

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

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

$Z_{\alpha/2}$ = 1.962

p = 0.05

q = 0.95

d = 3%

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

n = 203

Esto quiere decir, que el instrumento será aplicado a 203 personas que consumen gallinas y pan de Pinllo.

CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se detalla los resultados de la investigación, obtenidas a través de la aplicación de la encuesta compuesta por un cuestionario de 12 preguntas con la utilización de la escala de Likert. El cuestionario se aplicó a consumidores de establecimientos de cocina tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo con el fin de establecer la satisfacción en ámbitos de consumo, infraestructura, higiene, accesibilidad, difusión, experiencia y motivación de visita.

4.1. Análisis de Fiabilidad

Tabla 3
Alfa de Cronbach

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,935	12

Nota: Datos tomados del programa estadístico SPSS

Análisis

Una de las formas de considerar la calidad académica, es por medio de procedimientos que aumentan la consistencia del análisis de los datos, como la confiabilidad. Ante esto, y dependiendo del tipo de datos, los datos pueden ser evaluados por diferentes coeficientes, en especial el coeficiente alfa. La presente investigación aplicó el cálculo de fiabilidad del Alfa de Cronbach, analizando a 12 ítems del cuestionario, obteniendo un valor de 0,935 el cual lo identifica con una fiabilidad de EXCELENTE, por tanto, se determina que la encuesta se encuentra libre de errores aleatorios siendo fiable para su aplicación (Tabla 3).

4.2. Resultados del instrumento de satisfacción aplicado

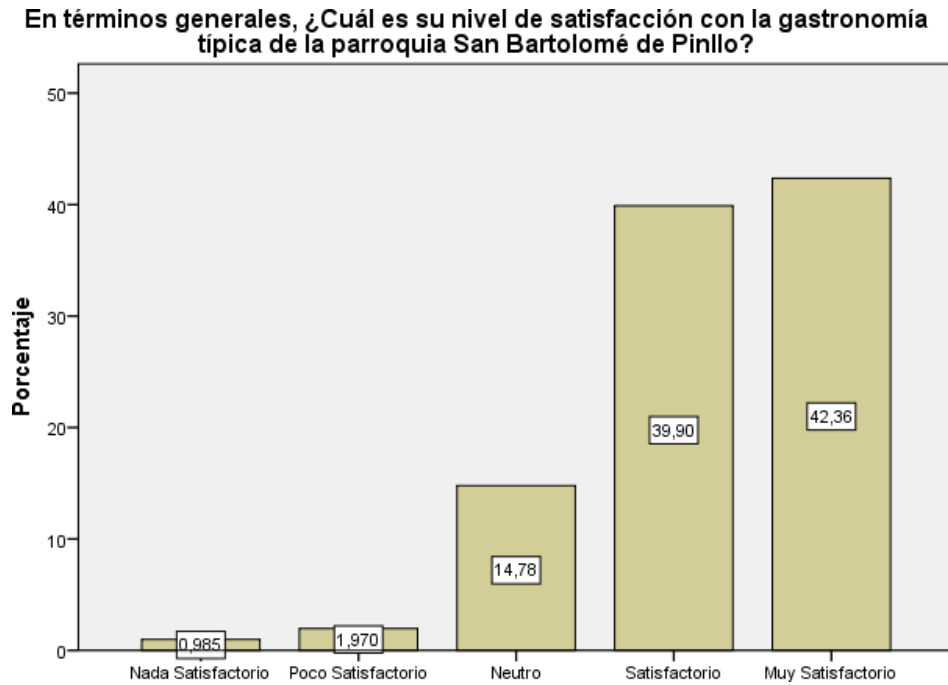


Figura 1 Pregunta 1 Satisfacción gastronomía típica

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

Los resultados muestran que la satisfacción de la gastronomía típica en la parroquia Pinllo tiende a ser, 'Muy satisfactorio' en un 42,3% y Satisfactorio en un 39,9%, siendo una aceptación muy positiva, lo que convierte a la cocina de Pinllo en un atractivo gastronómico de tradición en la ciudad de Ambato, siendo un punto de encuentro de visitantes locales y nacionales.

¿Cuál es su nivel de satisfacción con relación a la presentación de los productos típicos en los establecimientos de comida?

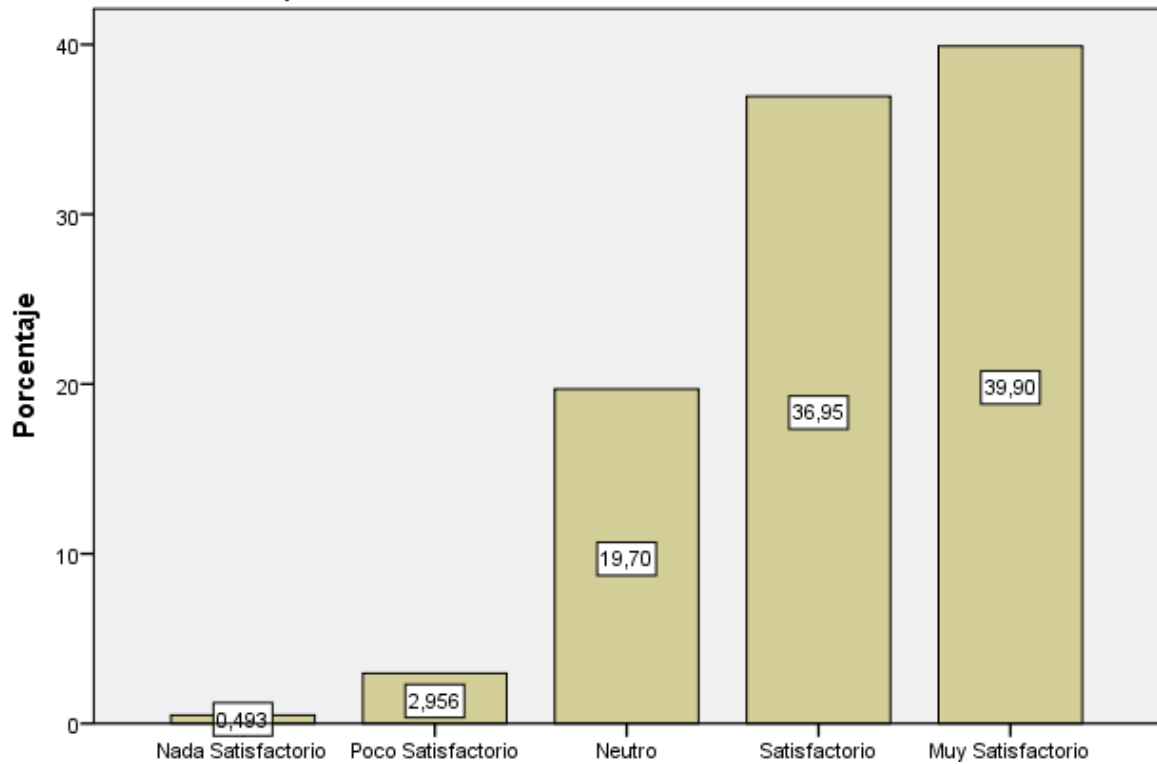


Figura 2 Presentación de Productos

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

El criterio de los encuestados determina que la presentación de los platos se mantiene entre los rangos 'Muy Satisfactorio' (39,9%) y 'Satisfactorio' (36,95%), siendo un criterio positivo que determina la importancia que tiene para los restaurantes de cocina tradicional el montaje del plato e incluso en las imágenes expuestas en el establecimiento y la carta de este.

¿Cuál es su nivel de satisfacción con la autenticidad del sabor de la cocina tradicional de la parroquia?

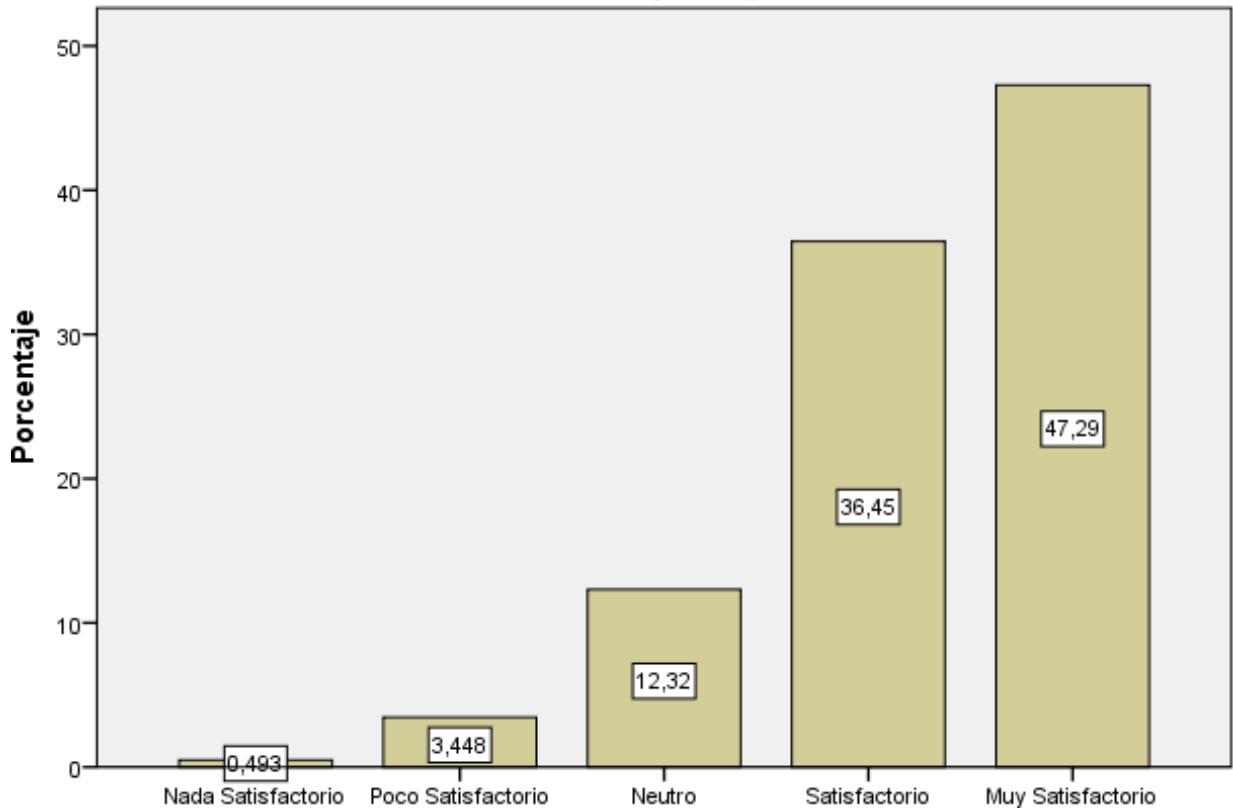


Figura 3 Autenticidad del Sabor

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

La autenticidad del sabor de los platos ofertados en la parroquia según el criterio de los encuestados se definen como 'Muy satisfactorio' (47,29%) y 'Satisfactorio' (36,45%), caracterizando así la originalidad de las preparaciones y destacando el sabor de estos por sobre el de otros destinos, principalmente destacando al pan y a la gallina de Pinllo, los cuales por su tradición son motivaciones importantes de visita al lugar.

¿Cuál es su nivel de satisfacción del servicio y la hospitalidad en los establecimientos de comida típica de la parroquia San Bartolomé de Pinillo?

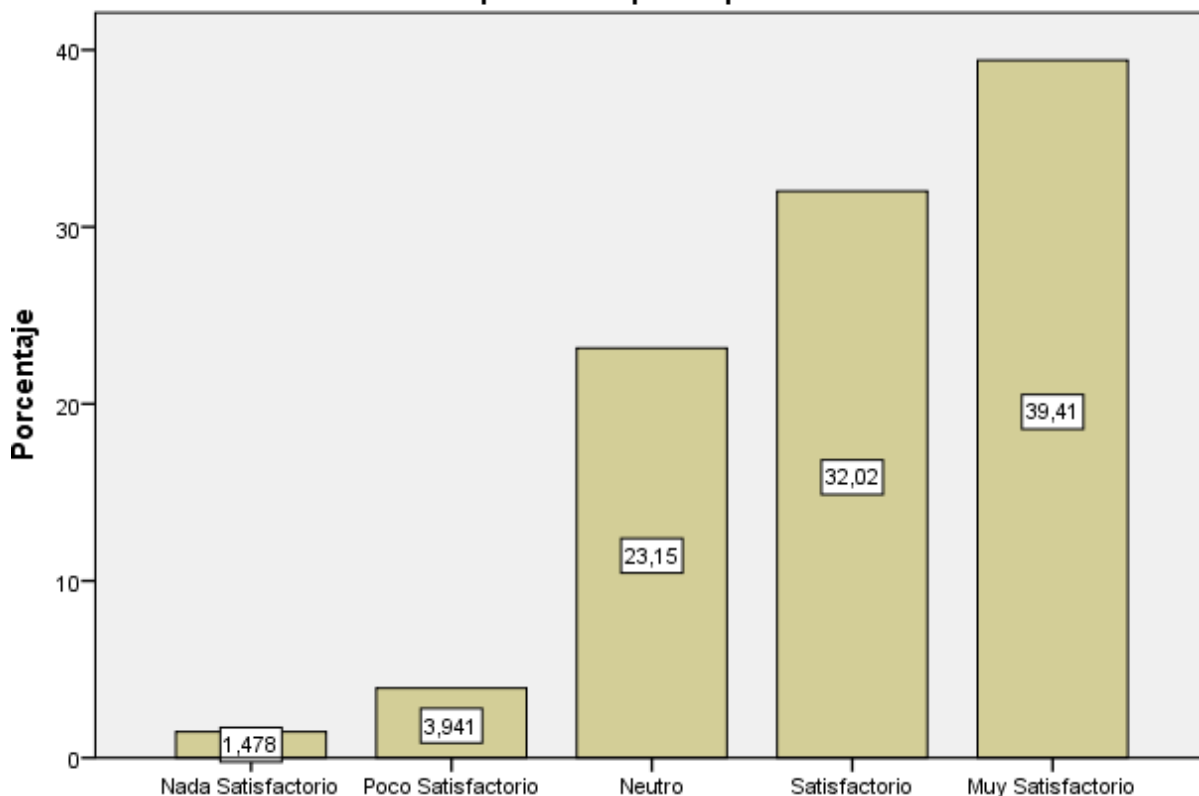


Figura 4 Servicio y Hospitalidad

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

El servicio y la hospitalidad en los establecimientos de comida típica de la parroquia denotan ser Muy satisfactorio (39,41%), Satisfactorio (32,02%) y Neutro (23,15). A pesar de ser criterios positivos, se podría mejorar en ámbitos de servicio y atención al cliente. El rango neutro, podría deberse a que dentro de los establecimientos de comida tradicional no exista un plan de capacitación periódica para los empleados. Haciendo que no siempre se pueda garantizar un servicio de calidad.

¿Cuál es su nivel de satisfacción de la relación calidad/precio de los platos típicos de la parroquia?

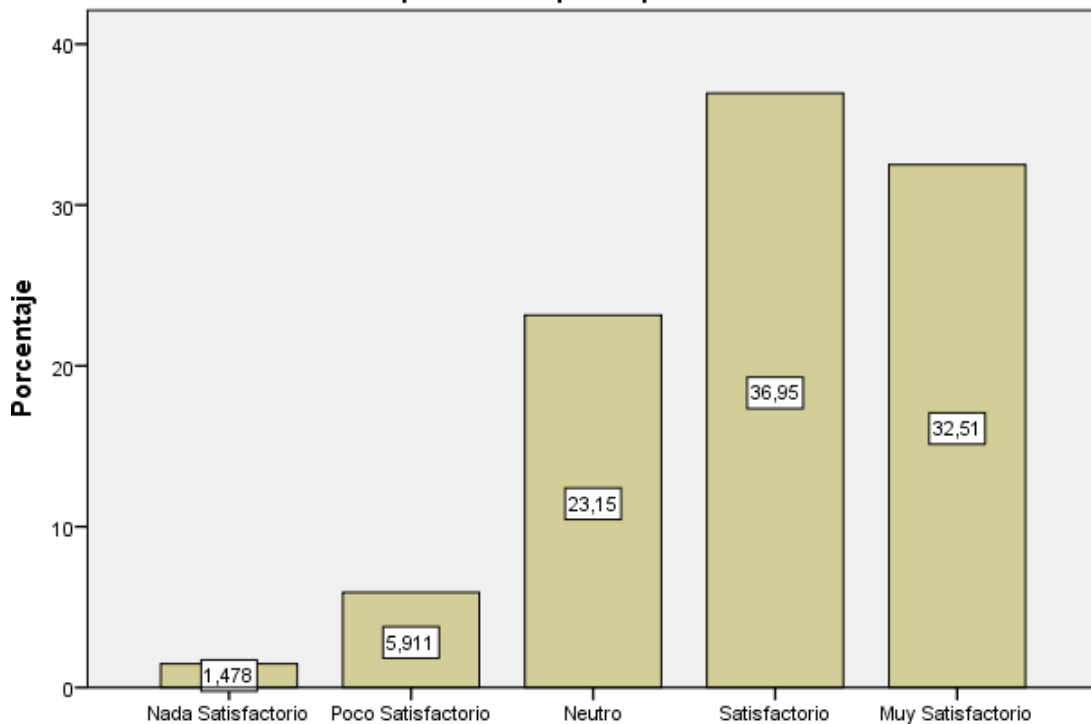


Figura 5 Relación Calidad – Precio

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

La relación Calidad – Precio de los platos típicos según los visitantes encuestados son Satisfactorio (36,95%), Muy satisfactorio (32,51%) y Neutro (23,15), apreciando de esta manera que quizás la percepción de precios con relación a lo adquirido quizás sobrepasa lo usual en otros platos típicos. Aun así, cabe recalcar que existe en la parroquia una amplia y extensa oferta de platos tradicionales de diversos precios en cada establecimiento, desde entradas (mote con chicharrón), platos fuertes (Gallina de Pinllo, llapingacho), bebidas (Chicha de Jora) y Pan de Pinllo.

¿Cuál es su nivel de satisfacción respecto al ambiente de los establecimientos de comida típica de la parroquia?

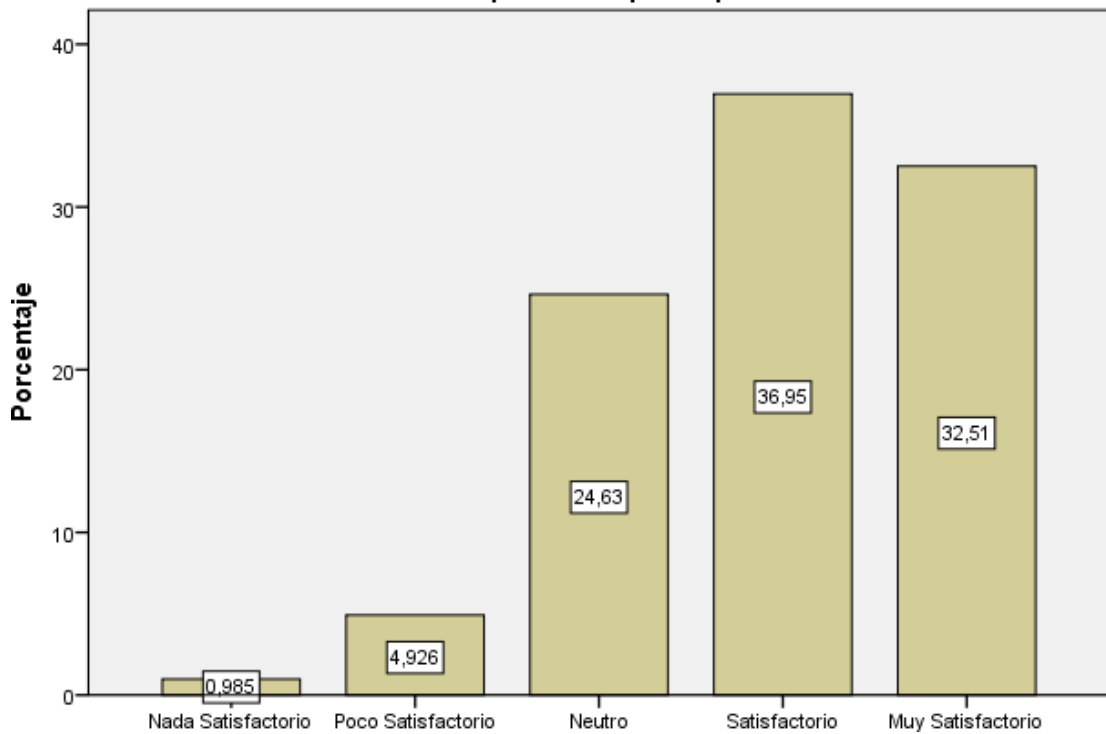


Figura 6 Ambiente del Establecimiento

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

Los encuestados manifiestan que el ambiente en los establecimientos es Satisfactorio (36,95%), Muy satisfactorio (32,51%) y Neutro (24,63), se observa que los establecimientos cuidan la estética de su local, se ha visualizado en los mismos artefactos de decoración, música e indumentaria de los empleados es acorde a la temática del lugar.

¿Cuál es su nivel de satisfacción de las instalaciones de los restaurantes de comida típica de la parroquia?

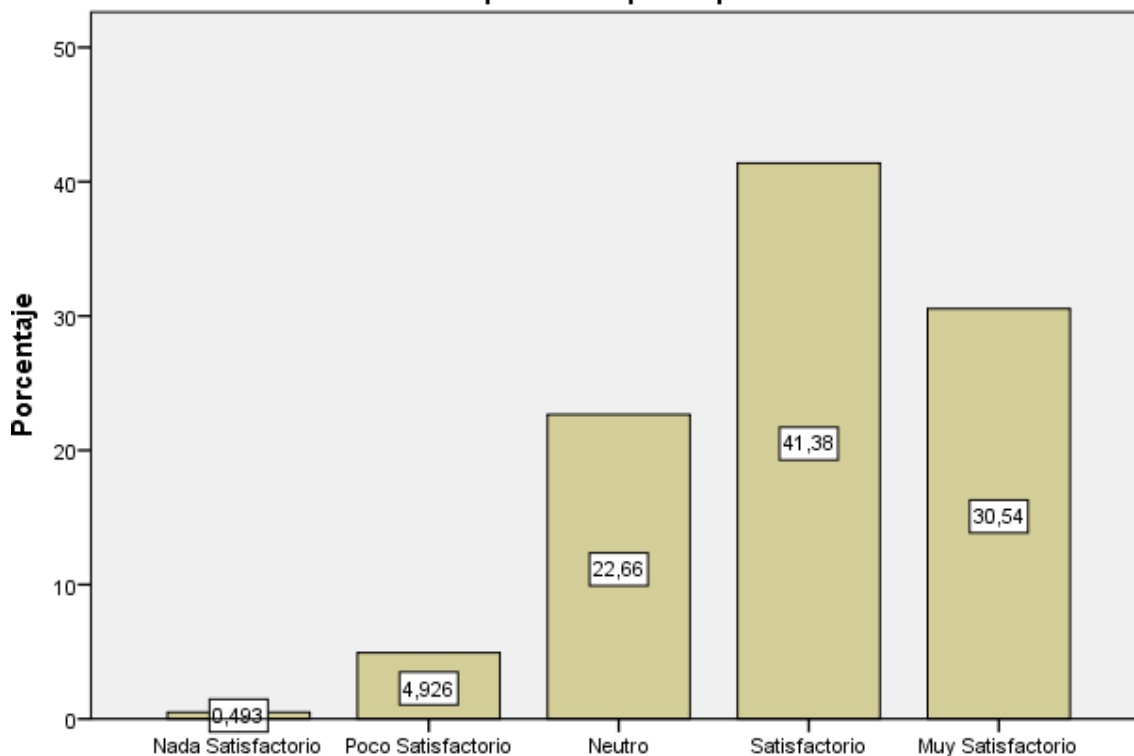


Figura 7 Instalaciones de los Restaurantes

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

Las instalaciones según el criterio de los encuestados son Satisfactorio (41,38%), Muy satisfactorio (30,54%) y Neutro (22,66). Los resultados determinan una aceptación de los visitantes en este aspecto. Se observó que los establecimientos tradicionales a pesar de tener una trayectoria importante, sus dueños realizan los mantenimientos pertinentes para mantener las instalaciones funcionando. Por otro lado, el espacio físico es adecuado tanto para el consumo periódico como también para la realización de eventos.

¿Cuál es su nivel de satisfacción en relación con el acceso a personas con discapacidad?

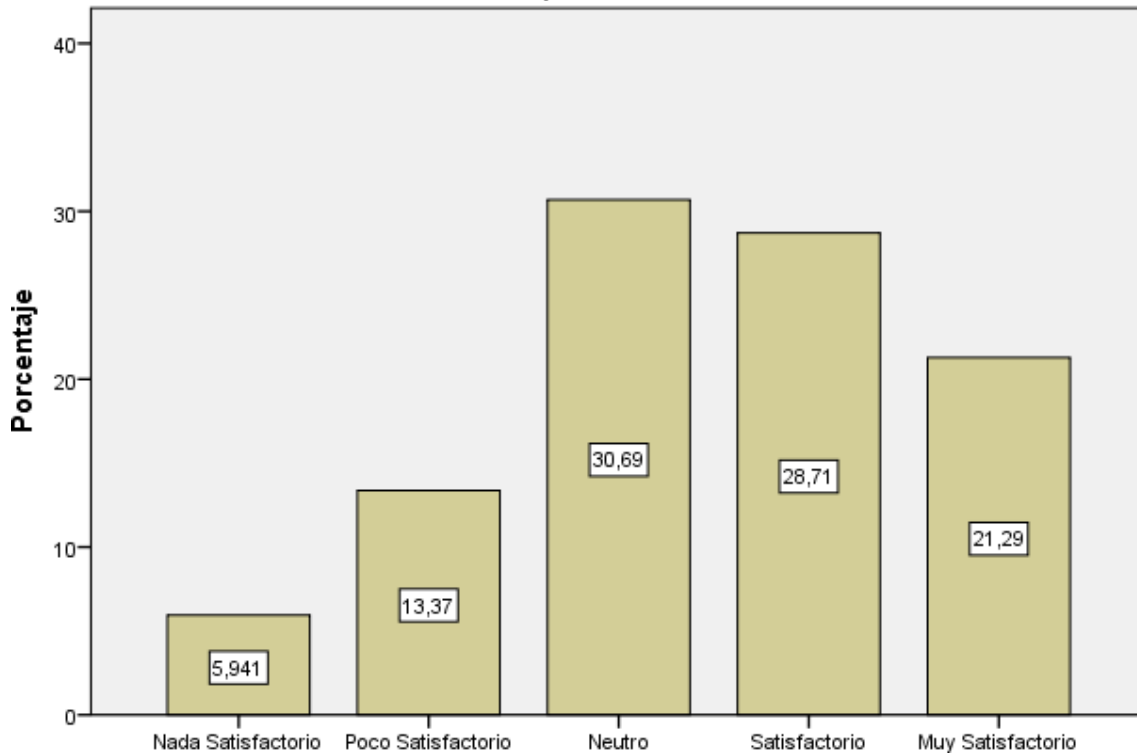


Figura 8 Acceso a personas con discapacidad

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

La accesibilidad para personas con requerimientos diferentes según los visitantes es de satisfacción Neutro (30,69%), Satisfactorio (28,71%) y Muy Satisfactorio (21,29%), siendo el criterio más bajo de los evaluados. Quizás este resultado dependa en cuanto a la implementación de los locales nuevos o renovados que han considerado este aspecto, a diferencia de los establecimientos más antiguos que carecen de rampas de acceso o sistemas que faciliten el ingreso de sillas de ruedas o baños en un solo nivel. Con este resultado se denota que es un punto por tomar en cuenta para una mejor experiencia en la visita.

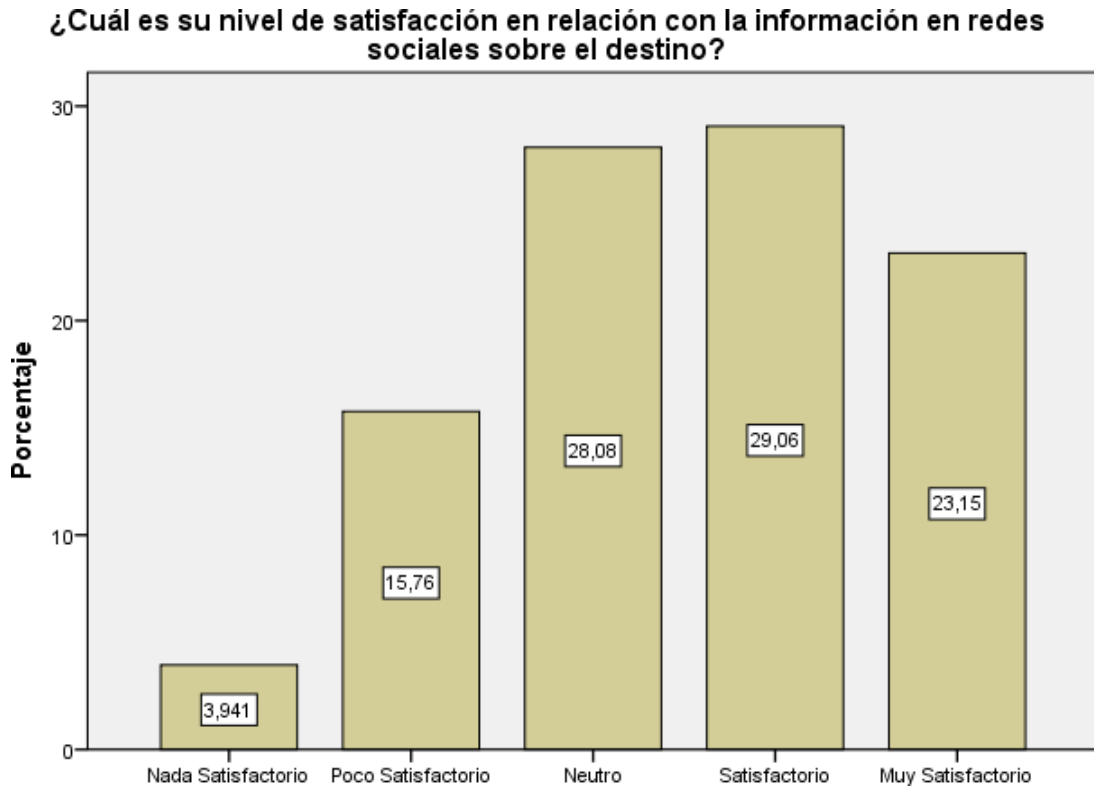


Figura 9 Redes Sociales

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

La difusión por redes sociales del destino según los visitantes es Satisfactorio (29,06%), Neutro (28,08%) y Muy Satisfactorio (23,15%), lo que denota que existe presencia de la parroquia en redes sociales, en Facebook se visualiza la página “GAD Pinllo Administración 2019-2023” en la que se publica información y comunicados de la parroquia entre ellos lo relacionado al área culinaria, capacitaciones entre otros. Es importante señalar que varios de los establecimientos de cocina tradicional poseen sus propias páginas donde promocionan sus productos e incentivan a sus clientes a visitar sus instalaciones.

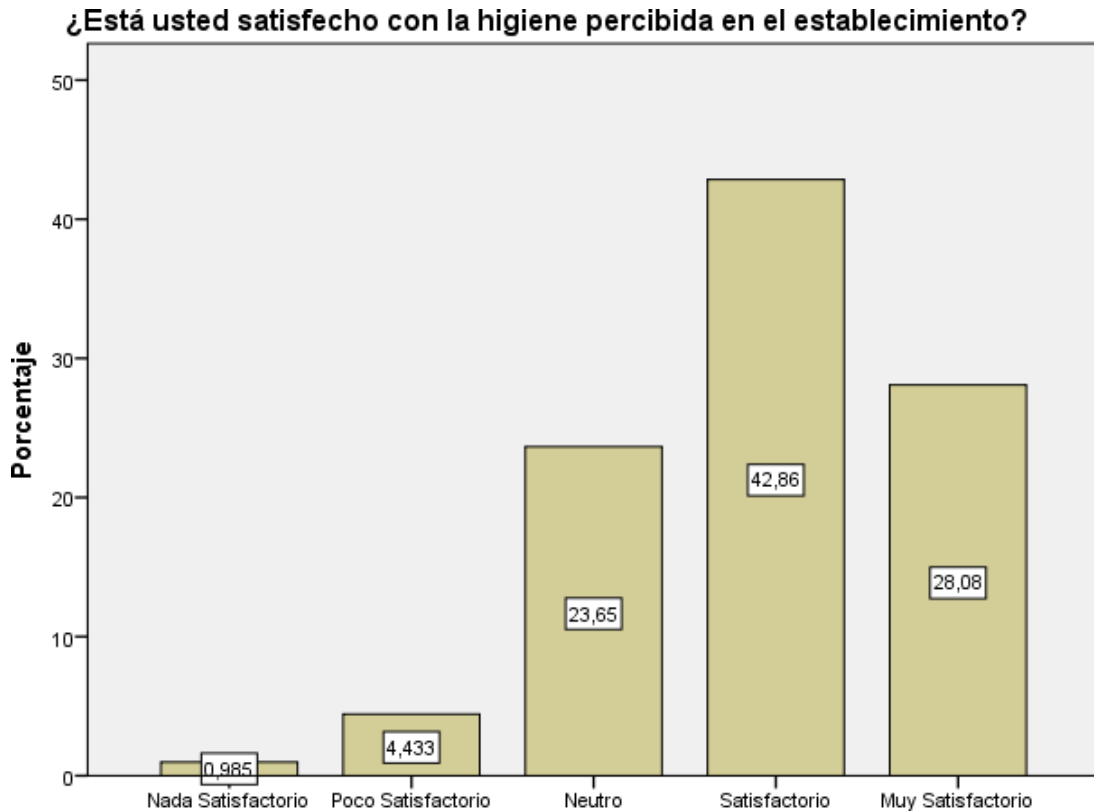


Figura 10 Higiene percibida

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

La higiene de los establecimientos de cocina tradicional según los visitantes es Satisfactorio (42,86%), Muy Satisfactorio (28,08%) y Neutro (23,65%), denotando una buena aceptación en este aspecto. Se observa que los establecimientos de la parroquia han tomado conciencia en los últimos años de brindar un servicio de calidad a sus clientes, siendo un aspecto básico la higiene. Los negocios visitados poseen servicios higiénicos en buenas condiciones, además de una limpieza adecuada en sus instalaciones, lo que transmite al comprador la confianza para el consumo de alimentos.

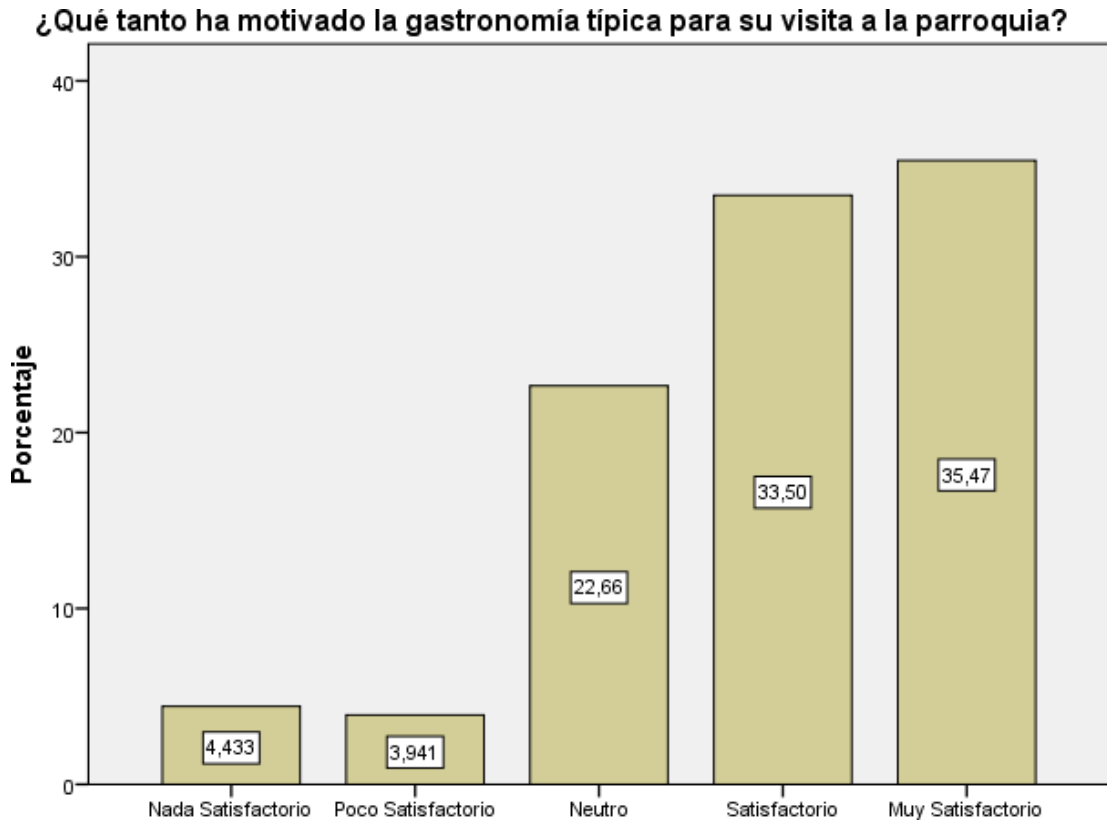


Figura 11 Motivación visita

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

La gastronomía como motivación para los visitantes es Muy Satisfactorio (35,4%), Satisfactorio (33,5%) y Neutro (22,66%), siendo este rubro la razón fundamental de viaje a la parroquia, destacando principalmente el pan y las gallinas de Pinllo, no se deja de lado la amplia oferta de comida tradicional de la parroquia como la morcilla, la fritada, el yaguarlocro, el caldo de gallina entre muchos otros platos de su oferta culinaria.

¿Cuál es su nivel de satisfacción en torno a la calidad de la experiencia gastronómica durante su visita a la parroquia?

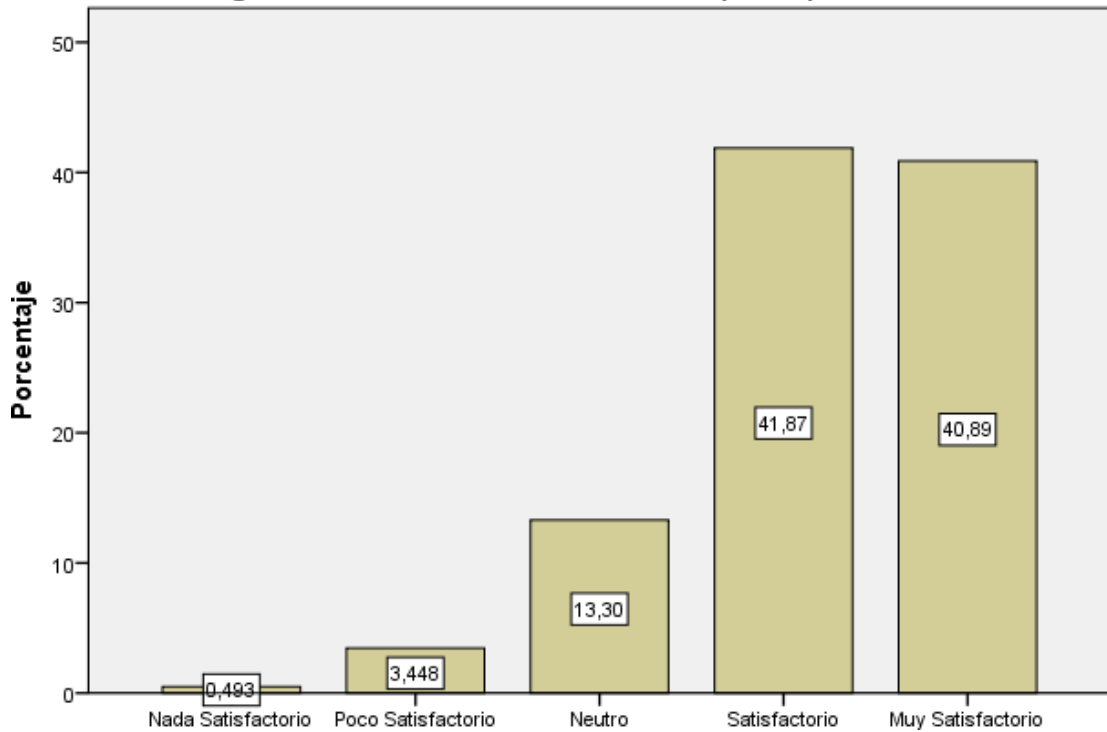


Figura 12 Calidad experiencia

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

La calidad de la experiencia gastronómica percibida por los visitantes se determina como Satisfactorio (41,87%), Muy Satisfactorio (40,89%) y Neutro (13,30%), mostrando una acogida importante a las actividades de preparación de los alimentos en el lugar, como el uso de horno de leña para la preparación del pan y la gallina de Pinllo, las instalaciones renovadas de algunos establecimientos, pero manteniendo una ambientación tradicional ecuatoriana.

4.3. Verificación de Hipótesis

Para realizar la verificación de hipótesis se utilizará el Programa estadístico SPSS que permitió gestionar, analizar y acceder a la información. Se aplicó la prueba estadística Chi Cuadrado, la cual consiste en contrastar frecuencias observadas con las frecuencias esperadas de acuerdo con la hipótesis nula.

Cabe recalcar que las hipótesis planteadas fueron las siguientes:

- H_1 La cocina tradicional ambateña SI aporta a la experiencia turística de la parroquia San Bartolomé de Pinllo
- H_0 La cocina tradicional ambateña NO aporta a la experiencia turística de la parroquia San Bartolomé de Pinllo

Se procedió a realizar la suma de variables representadas por la **cocina tradicional** donde se tomaron en cuenta preguntas referentes a nivel de satisfacción de la comida típica y motivación de la gastronomía en la visita; por otra parte, para la variable **experiencia** se toma en cuenta preguntas relacionadas a satisfacción del servicio y la hospitalidad, relación calidad/precio, ambiente, instalaciones, accesibilidad, redes sociales, presentación de productos, autenticidad del sabor, higiene y calidad de la experiencia. Los resultados se pueden verificar en las siguientes figuras.

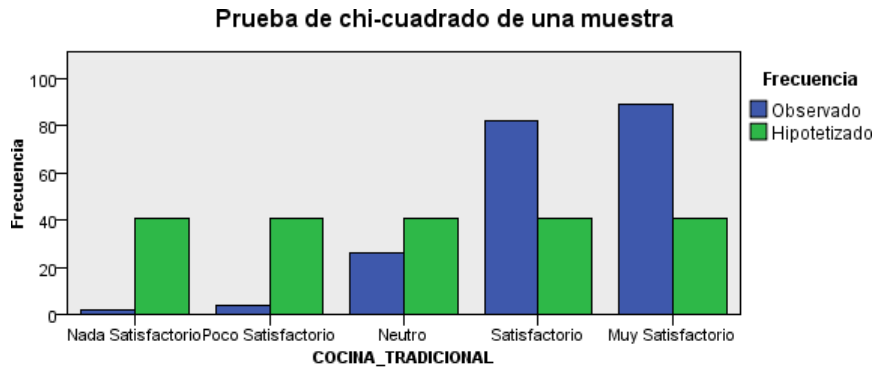
Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de COCINA_TRADICIONAL se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de EXPERIENCIA se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Figura 13 Prueba de hipótesis por variables

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

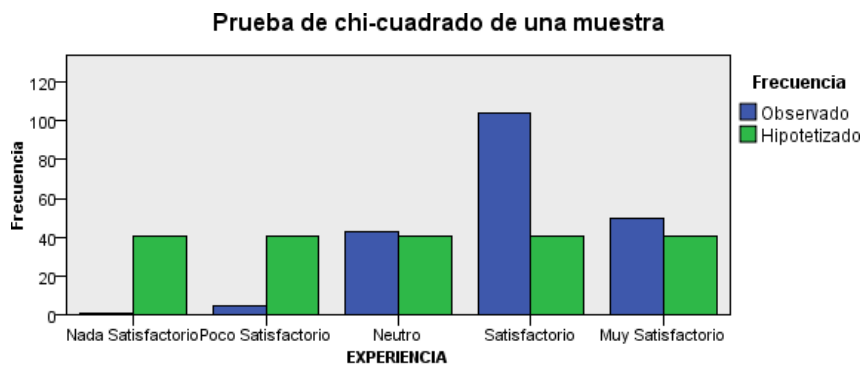


N total	203
Probar estadística	174,857
Grados de libertad	4
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,000

1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 40,600.

Figura 14 Prueba Chi-cuadrado Cocina Tradicional

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)



N total	203
Probar estadística	171,163
Grados de libertad	4
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,000

1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 40,600.

Figura 15 Prueba Chi-cuadrado Experiencia

Fuente: Programa Estadístico SPSS (2022)

Tabla 4

Tabla de contingencia EXPERIENCIA * COCINA TRADICIONAL

		COCINA_TRADICIONAL					Total	
		Nada	Poco	Neutro	Satisfactorio	Muy		
		Satisfactorio	Satisfactorio			Satisfactorio		
EXPERIENCIA	Nada	Recuento	1	0	0	0	0	1
		Frecuencia esperada	,0	,0	,1	,4	,4	1,0
		% del total	0,5%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,5%
	Poco	Recuento	0	1	3	0	1	5
		Frecuencia esperada	,0	,1	,6	2,0	2,2	5,0
		% del total	0,0%	0,5%	1,5%	0,0%	0,5%	2,5%
	Neutro	Recuento	1	2	16	22	2	43
		Frecuencia esperada	,4	,8	5,5	17,4	18,9	43,0
		% del total	0,5%	1,0%	7,9%	10,8%	1,0%	21,2%
	Satisfactorio	Recuento	0	1	7	58	38	104
		Frecuencia esperada	1,0	2,0	13,3	42,0	45,6	104,0
		% del total	0,0%	0,5%	3,4%	28,6%	18,7%	51,2%
	Muy	Recuento	0	0	0	2	48	50
		Frecuencia esperada	,5	1,0	6,4	20,2	21,9	50,0
		% del total	0,0%	0,0%	0,0%	1,0%	23,6%	24,6%
Total	Recuento	2	4	26	82	89	203	
	Frecuencia esperada	2,0	4,0	26,0	82,0	89,0	203,0	
	% del total	1,0%	2,0%	12,8%	40,4%	43,8%	100,0%	

Nota: Tomado del Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

En la tabla 4 se muestra las frecuencias esperadas y el recuento real de las variables “Cocina tradicional y Experiencia” donde se aprecia que las opciones Muy Satisfactorio y Satisfactorio de cada dimensión fueron las de mayor elección por los consumidores de cocina tradicional de la parroquia Pinllo.

Tabla 5

Pruebas de chi-cuadrado EXPERIENCIA * COCINA_TRADICIONAL

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	226,016 ^a	16	,000
Razón de verosimilitudes	141,389	16	,000
Asociación lineal por lineal	92,440	1	,000
N de casos válidos	203		

Nota: a. 16 casillas (64,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,01. Tomado del Programa Estadístico SPSS (2022)

Análisis

La prueba estadística de Chi-Cuadrado se utiliza para determinar la existencia de diferencias significativas entre resultados esperados y observados, como se muestra en la tabla 5 tras la aplicación de la prueba de Chi-cuadrado de Pearson se obtiene una significancia asintótica de 0,000 y al ser una significancia menor a 0,05, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa, siendo:

- H₁ La cocina tradicional ambateña SI aporta a la experiencia turística de la parroquia San Bartolomé de Pinllo

CAPÍTULO V

PROPUESTA

5.1 Análisis FODA del destino

Análisis FODA

El desarrollo del análisis FODA fue elaborado gracias a los resultados de la aplicación del proceso de encuesta realizado en los meses de octubre a diciembre del 2022 y la observación realizada en la Parroquia San Bartolomé de Pinllo. El FODA que se presenta a continuación visualiza las fortalezas y debilidades (aspectos internos), y las oportunidades y amenazas (aspectos externos), desde una perspectiva turística culinaria que engloba a la parroquia como destino.

FODA

Fortalezas (Interno)

- Infraestructura amplia y renovada de locales de cocina tradicional.
- Buena ubicación geográfica debido a que se convierte en un mirador natural y se encuentra a solo 5 minutos del centro de Ambato.
- Posee sistema de transporte terrestre de bus y camionetas que se maneja bajo la Dirección de Tránsito, Transporte Terrestre y Seguridad Vial del GAD Municipal de Ambato.
- Posee de recursos turísticos culturales y gastronómicos como: el monumento a la Primera Imprenta (Mirador), Iglesia Central de Pinllo, Pan y Gallinas de Pinllo, Locales de cocina tradicional.
- Existen grupos consolidados que buscan el bien común, al realizar obras a favor de la comunidad como: parques, paradas de buses y mingas en beneficio de la población (Comité Pro-Mejoras de Pinllo).
- Existen un plan de ordenamiento territorial y turismo, provincial, cantonal y parroquial que busca generar políticas en bien de la comunidad, definir herramientas para la planificación y gestión territorial, definir lineamientos orientados al gasto público e inversión de recursos.
- Demanda potencial que concurre a otros centros de interés de la provincia, entendiéndose que la parroquia se convierte en un sitio de paso al Parque

provincial de la Familia y la parroquia Quisapincha (Venta de productos en cuero).

Oportunidades (Externo)

- Apertura de nuevos emprendimientos turísticos y gastronómicos.
- Dar a conocer los productos en el mercado nacional mediante alianzas estratégicas con medios de comunicación como radio, televisión y redes sociales.
- Creación de estrategias de difusión de los atractivos turísticos de la parroquia.
- La existencia de feriados y vacaciones pueden impulsar el turismo en el lugar.
- Nuevos mercados turísticos.
- Cadenas de valor de turismo.

Debilidades (Interno)

- Ausencia de políticas de servicio al cliente.
- Falencias en servicio al cliente.
- Inadecuada accesibilidad para personas con discapacidad en establecimientos de restauración.
- Poca publicidad de los atractivos de la parroquia.
- Las habilidades, destrezas y competencias en turismo son deficientes en la población en general.
- Los atractivos turísticos en la parroquia no han sido puestos en valor.
- Infraestructura turística desatendida.

Amenazas (Externo)

- Las vías de acceso no se encuentran en condiciones óptimas, el camino principal presenta baches en las vías y las secundarias presentan dificultades en su acceso (EL OLLERO es una vía de acceso con una pendiente muy pronunciada)
- El apareamiento de locales de comida rápida opaca a locales de comida tradicional en especial con las personas más jóvenes.

- Deficiente manejo de desechos sólidos produciendo contaminación ambiental (Existen botaderos de basura en las afueras de la parroquia que obstaculizan vías alternas)
- Bajo nivel de permanencia del turista por falta de servicios (visitantes), la mayor atracción se basa en la comida tradicional de la parroquia, siendo objeto de una estadía corta de solo un par de horas
- Crisis económica del país afecta al turismo de la parroquia y limitaría el consumo de platos con mayor costo.

5.2 Análisis de aspectos a mejorar

Una vez realizado el análisis del destino turístico culinario “San Bartolomé de Pinillo” se visualiza aspectos que tienen una menor satisfacción por los visitantes y consumidores de los establecimientos de cocina tradicional:

Accesibilidad

Este punto tiene una satisfacción aproximada del 50%, lo que evidencia principalmente que los establecimientos de cocina tradicional de la parroquia carecen de herramientas enfocadas a la accesibilidad del cliente con discapacidad, tal es el caso de la inexistencia de cartas con lectura braille para personas con discapacidad visual, rampas de acceso, tamaño de entrada y pasillos angostos para personas con movilidad reducida.

Redes sociales

Los visitantes de los establecimientos consideran que en un 47%, no se proporciona una adecuada información en redes sociales del destino. En la actualidad el turista busca tener la mayor cantidad de información antes de trasladarse a su destino, desea conocer sobre la oferta del lugar, los platillos, la infraestructura, el servicio y sobre todo conocer la experiencia de anteriores usuarios, por lo que es de vital importancia un buen manejo de redes sociales con toda la información antes mencionada. Sin esta información es probable que potenciales clientes decidan no viajar al lugar, el destino no llegue a posicionarse sobre otras opciones culinarias, obstaculizándose a la creación de un vínculo de confianza entre el cliente y el proveedor. E inclusive se podría planificar una futura cooperación con “*influencers*” con el fin de mejorar la reputación y dar

notoriedad a la parroquia.

A continuación, se presenta un análisis de las principales plataformas turísticas de alojamiento y restauración utilizadas en el país:

Tripadvisor

Se realiza un análisis de la plataforma en el que se encuentra solo 3 restaurantes de comida tradicional registrados con las siguientes características:

- **Casa el Recreo.** El establecimiento está catalogado como comida latina, tiene un puntaje de 3,5/5 con cuatro opiniones donde se visualiza 3 comentarios positivos y 1 negativo, en general menciona la buena sazón, la autenticidad del producto y su característica cocción en horno de leña.
- **Las Gallinas de Pinlo Abaká.** El establecimiento se cataloga como comida ecuatoriana, tiene un puntaje de 4/5 con 48 opiniones, 43 positivas y 5 negativas, se menciona que es un lugar tradicional, las porciones son grandes, la gallina es de campo, la infraestructura agradable, por otra parte, en cuanto a lo negativo mencionan que se debe mejorar la atención al cliente.
- **Romeral Restaurante.** El establecimiento tiene un puntaje de 4/5 con 1 sola opinión positiva, donde menciona que es comida autentica típica con buena sazón, ubicado frente al parque central de la parroquia.

Booking

Se realiza un análisis de la plataforma en la que se visualiza dos ofertas de alojamiento correspondientes a alquileres vacacionales con buenas calificaciones de los usuarios y no se encuentra ningún hotel en la zona.

Airbnb

En esta plataforma se visualizan tres opciones de alojamiento, en este caso también se observa comentarios sobre la satisfacción con el lugar como un sitio tranquilo para descansar.

5.3 Línea de acción del plan de mejora

Aspecto: Accesibilidad

Corto plazo

- Adaptar señalización para mejor comprensión de zonas en los establecimientos.

Mediano plazo

- Fomentar una campaña de sensibilización de la importancia de brindar facilidad de movilidad a personas con dificultades.
- Implementación de un servicio de ayuda en establecimientos tradicionales enfocado a personas con capacidades diferentes.

Largo plazo

- Adaptación de espacios físicos en establecimientos de cocina tradicional con el fin de facilitar el acceso.
- Adecuación de rampas, elevadores o espacios de acceso a un solo nivel para su fácil ingreso.
- Eliminación de obstáculos (rejillas, alcantarillas, etc.).
- Ampliación de puertas de acceso y pasillos para el acceso de sillas de ruedas.
- Coordinar con las autoridades facilidades de transporte público a la parroquia para personas con discapacidad.
- Adaptar zonas de parqueo específicas para personas con discapacidad que faciliten la llegada a los establecimientos de comida.

Aspecto: Redes Sociales

Corto plazo

- Recopilación de material visual para la creación de un medio de difusión digital.
- Creación de un blog sobre la difusión de información turística culinaria de la parroquia “San Bartolomé de Pinllo”.
- Difusión del blog a través de páginas de redes sociales (Facebook e Instagram).

Mediano plazo

- Aumento de la fidelidad de los consumidores de comida tradicional en la parroquia a través de eventuales promociones en los establecimientos de comida

tradicional.

- Aumento de la interacción de los consumidores en las redes sociales con información turística culinaria de la parroquia.
- Patrocinar a través de “*influencers*” los productos culinarios de la parroquia para incentivar el consumo de sus seguidores.

Largo plazo

- Creación de una Marca Turística como destino culinario de la parroquia “San Bartolomé de Pinllo”.

5.4 Pautas para lograr el mejoramiento

Delimitación de responsables

- Dueños de establecimientos de comida tradicional de la parroquia “San Bartolomé de Pinllo”.

Actores sociales

- Autoridades del GAD Parroquial de “San Bartolomé de Pinllo”.
- Representantes del Departamento de Cultura y Turismo del GAD Municipalidad de Ambato.

Posibles obstáculos (incluidos los económicos)

- El principal obstáculo es el económico debido a que no existe un presupuesto destinado a actividades de promoción turística.
- La falta de agrupación y organización por parte de los servidores de alimentación en la parroquia.
- Desinterés de las autoridades por promover actividades turísticas culinarias en el sector.

Período propuesto para ejecución

- La creación del blog informativo y su difusión en redes sociales se realizará

durante el mes de diciembre de 2022.

5.5 Indicadores de seguimiento (que acciones se deberían tomar para no volver a caer en los mismos errores u otros nuevos).

- Capacitaciones periódicas en atención al cliente y asistencia a personas con capacidades diferentes.
- Capacitaciones periódicas en inclusión.
- Capacitaciones periódicas en buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Control por parte del GAD parroquial en temas de infraestructura verificando la accesibilidad óptima de los establecimientos.
- Creación de redes sociales enfocadas a la promoción de la cocina tradicional de la parroquia.

BLOG EXPERIENCIA TURÍSTICA COCINA TRADICIONAL DE LA PARROQUIA “SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO”

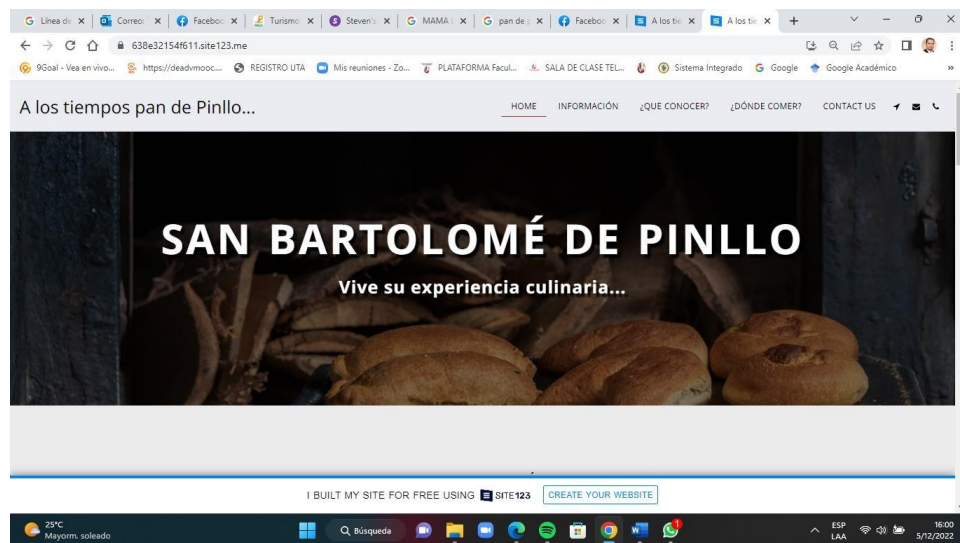


Figura 16 Blog cocina tradicional de Pinllo

Fuente: https://app.site123.com/manager/items_list.php (2022)

ENLACE DE LA PROPUESTA

<https://638e32154f611.site123.me/>

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- La investigación se basó en analizar a la cocina tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo como alternativa de experiencia turística en la ciudad de Ambato, evidenciando una satisfacción de la cocina típica del 82% por los usuarios habituales.
- Se diagnosticó a la cocina tradicional de la parroquia Pinllo realizando una revisión documental basada en información de fuentes oficiales como el Instituto Nacional del Patrimonio Cultural y el GAD parroquial de Pinllo, así como investigaciones académicas de diversas instituciones educativas, identificando que la cocina tradicional del lugar está representada principalmente en dos preparaciones: el pan y la gallina de Pinllo. Los establecimientos ofertantes de estos productos han estado en una constante renovación y crecimiento, evidenciando esto en su infraestructura cuya satisfacción rodea el 72% y la higiene percibida en un 71%, Por otra parte, se visualiza inconvenientes en la accesibilidad a los establecimientos para personas con discapacidad (50%), careciendo principalmente de rampas y espacios adecuados en los baños.
- A través de encuestas se determinó la experiencia del visitante a través de la satisfacción en los establecimientos de cocina tradicional de Pinllo, donde se evaluaron aspectos de satisfacción como la presentación de productos (77%), la autenticidad del sabor (84%), servicio y hospitalidad (71%), relación calidad/precio (70%), motivación de visita (69%) y la calidad de experiencia (83%) siendo estos los de mejor puntuación y los que validan a la parroquia Pinllo como un eje culinario en la ciudad de Ambato.

- Se elaboró un análisis FODA en el que se visualiza aspectos positivos y negativos, pero principalmente se denota las falencias en accesibilidad y difusión (uso de canales electrónicos) por los que se realiza una estrategia enfocada en presentar información turística culinaria de la parroquia en la que se detalla generalidades de la localidad, información de los principales platos tradicionales, lugares destacados como el monumento a la primera imprenta o la iglesia y finalmente el detalle de los principales establecimientos de comida tradicional que expenden el pan y las gallinas de Pinllo.

Recomendaciones

- Implementar una estrategia de marketing digital por parte del GAD parroquial de San Bartolomé de Pinllo con el fin de difundir la cocina tradicional, sus procesos, experiencias y actividades turísticas en torno al pan y la gallina de Pinllo. Se cree que, al hacerlo, se incrementará el interés y la motivación del turista por visitar el lugar y deleitarse de las delicias culinarias que ofrece esta tradicional parroquia de la ciudad de Ambato.
- Proveer de accesibilidad para personas con discapacidad en los establecimientos de comida tradicional de la parroquia, según la investigación es uno de los puntos de satisfacción más bajos, lo que limita a brindar el servicio de alimentación a todo tipo de visitante.
- Capacitar periódicamente a los empleados de los establecimientos de comida tradicional en áreas de servicio y atención al cliente con el fin de brindar una mayor calidez al visitante, mejorando la experiencia culinaria y asegurando de alguna manera el regreso de este.
- Difundir por medios oficiales a la cocina tradicional de la parroquia Pinllo. La academia desde sus espacios puede lograrlo, pero es necesaria la articulación con los actores sociales, permitiendo reflejar la cocina de Pinllo como auténtica y que se han convertido con el paso de los años en íconos de la culinaria ambateña.

Anexos

Anexo A. Instrumento

Preguntas Respuestas **203** Configuración

MEDICIÓN DE SATISFACCIÓN

LA COCINA TRADICIONAL POPULAR AMBATEÑA COMO EXPERIENCIA TURÍSTICA: CASO DE ESTUDIO PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO

En términos generales, ¿Cuál es su nivel de satisfacción con la gastronomía típica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo?

1 2 3 4 5

Nada Satisfactorio Muy Satisfactorio

¿Cuál es su nivel de satisfacción con relación a la presentación de los productos típicos en los establecimientos de comida?

1 2 3 4 5

Nada Satisfactorio Muy Satisfactorio

¿Cuál es su nivel de satisfacción con la autenticidad del sabor de la cocina tradicional de la parroquia?

1 2 3 4 5

Nada Satisfactorio Muy Satisfactorio

¿Cuál es su nivel de satisfacción del servicio y la hospitalidad en los establecimientos de comida típica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo?

1 2 3 4 5

Nada Satisfactorio Muy Satisfactorio

¿Cuál es su nivel de satisfacción de la relación calidad/precio de los platos típicos de la parroquia?

1 2 3 4 5

Nada Satisfactorio Muy Satisfactorio

...

¿Cuál es su nivel de satisfacción respecto al ambiente de los establecimientos de comida típica de la parroquia?

1 2 3 4 5

Nada Satisfactorio Muy Satisfactorio

¿Cuál es su nivel de satisfacción de las instalaciones de los restaurantes de comida típica de la parroquia?

	1	2	3	4	5	
Nada Satisfactorio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muy Satisfactorio

¿Cuál es su nivel de satisfacción en relación con el acceso a personas con discapacidad?

	1	2	3	4	5	
Nada Satisfactorio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muy Satisfactorio

¿Cuál es su nivel de satisfacción en relación con la información en redes sociales sobre el destino?

	1	2	3	4	5	
Nada Satisfactorio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muy Satisfactorio

¿Está usted satisfecho con la higiene percibida en el establecimiento?

	1	2	3	4	5	
Nada Satisfactorio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muy Satisfactorio

¿Qué tanto ha motivado la gastronomía típica para su visita a la parroquia?

	1	2	3	4	5	
Nada Satisfactorio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muy Satisfactorio

¿Cuál es su nivel de satisfacción en torno a la calidad de la experiencia gastronómica durante su visita a la parroquia?

	1	2	3	4	5	
Nada Satisfactorio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muy Satisfactorio

Anexo B. Cocina Tradicional de Pinlo

Pan de Pinlo en horno de leña



Nota: Fuente propia

Gallina de Pinlo



Nota: Fuente propia

OTROS PLATOS OFERTADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS





Nota: Fuente propia

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ascorbe, C. (2018). Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza? *Nutrición Hospitalaria*, 44-48.
- Balerdi, J. (2018). Arquitectura gastronómica con identidad cultural local en el marco de la globalización. Restaurantes de Lima moderna durante el boom culinario (1990-2015). *POSMODERNIDAD*, 87-104.
- Barradas Salas, P., & Cano Hernández, A. (2016). La experiencia gastronómica del turista en Bahías de Huatulco. *Revista Temas de Ciencia y Tecnología*, 57-63. http://www.utm.mx/edi_anteriores/temas59/T59_2Nota.pdf
- Brillat-Savarin, J. (2001). *Fisiología del Gusto*. Barcelona: Óptima.
- Busquet, J. (2015). *La cultura*. Barcelona, España: UOC. <https://0110o2qf3-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/lc/uta/titulos/116317>
- Calderón, J. (2017). Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta-Ecuador. *Revista internacional de turismo y empresa*, 25-32. <https://doi.org/https://doi.org/10.21071/riturem.v1i2.10215>
- Castellón, L., & Fontecha, J. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y Sociedad*, 167-193.
- Castillo Linares, E., Santoyo Cortés, V., Muñoz, M., & Rodríguez Padrón, B. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 22-38.
- Centro de Fomento e Innovación Turística. (22 de Octubre de 2018). *Tungurahua Turismo*. Retrieved 17 de Noviembre de 2021, from Tungurahua Turismo: <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/ambato/recetas/receta-gallinas-pinllo-abc2052b0>
- CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANIAS Y ARTE POPULAR. (2017). *Pan de Pinllo: historia y tradición del pan más famoso de Ecuador*. CIDAP.
- Cerezo, A. (09 de julio de 2020). *Introducción al Turismo y la Gastronomía*. Málaga: Universidad de Málaga. Garado en ciencias gastronómicas y gestión hotelera: <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/19643/INTRODUCCI%C3%93N%20AL%20TURISMO%20Y%20LA%20GASTRONOM%C3%8DA%20v3.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Cha, J., & Borchgrevink, C. (2018). Customers' perceptions in value and food safety on customer satisfaction and loyalty in restaurant environments: moderating roles of gender and restaurant types. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 1-19. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/1528008X.2018.1512934>
- de Garine, V. (2016). *Antropología de la alimentación*. Guadalajara: Unidad de Apoyo Editorial

Universidad de Guadalajara.

- Dirección técnica provincial de Tungurahua. (2013). *Guía Gastronómica de Tungurahua*. Gobierno Provincial del Tungurahua.
- El Mercurio. (4 de Septiembre de 2017). *CIDAP*. Retrieved 17 de noviembre de 2021, from CIDAP:
<http://191.100.30.141:8080/bitstream/cidap/1652/1/Pan%20de%20Pinllo%20historia%20y%20tradic%C3%B3n%20del%20pan%20m%C3%A1s%20famoso%20de%20Ecuador.pdf>
- Espeso-Molinero, P. (2019). Tendencias del turismo cultural. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural PASOS*, 17(6), 1101-1112.
<https://doi.org/https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.076>
- Farb, P., & Armelagos, G. (1980). *Consuming passions, the anthropology of eating*. Houghton Mifflin.
- Fierro Mosquera, D., & Herrera Jiménez, H. (2018). Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi como patrimonio alimentario a través de la revalorización de sus técnicas y preparaciones tradicionales. *INNOVA Research Journal*, 3(8.1), 142-153.
<https://doi.org/https://doi.org/10.33890/innova.v3.n8.1.2018.748>
- Fuentelsaz Gallego, C. (2004). Cálculo del tamaño de la muestra. *Matronas Profesión*, 5(18), 5-13. <https://www.federacion-matronas.org/wp-content/uploads/2018/01/vol5n18pag5-13.pdf>
- Fuller, N. (2009). *Turismo y cultura Entre el entusiasmo y el recelo* (1 ed.). Lima, Perú: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú. <https://0110o2qs6-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/79331>
- GAD de San Bartolomé de Pinllo. (19 de Octubre de 2017). *GAD de San Bartolome de Pinllo*, 1.0. Retrieved 17 de Noviembre de 2021, from GAD de San Bartolome de Pinllo: <https://gadpinllo.gob.ec/turismo/>
- Gama Garduño, M., & Favila Cisneros, H. (2018). Una aproximación a la experiencia turística desde la Antropología del Turismo: una mirada mutua al encuentro entre turistas y locales. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 197-211.
<https://doi.org/https://doi.org/10.25145/j.pasos.2018.16.013>
- García, P. (2014). *El patrimonio cultural: conceptos básicos*. Zaragoza, España: Prensas de la Universidad de Zaragoza. <https://0110o2qf3-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/42282?page=18>.
- Global Constructora Cía. Ltda. (2015). *Elaboración del plan de desarrollo y ordenamiento territorial (PDyOT) de la parroquia rural San Bartolomé de Pinllo*. Ambato: Gobierno autónomo descentralizado parroquial San Bartolomé de Pinllo. http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1865017990001_PDYOT

-PINLLO%202015_15-05-2015_20-43-06.pdf

- González, J. (2014). *La Tradición Nacional*. Buenos Aires, Argentina: Docencia.
<https://0110o2qva-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/218134>
- González-Palacios, S. (2017). *Breve historia de los alimentos y la cocina* (1 ed.). Málaga, España: ExLibric. <https://0110o2qnq-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/44722>
- Granados Valdéz, J. (2012). *Posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía*. Universidad Autónoma de Querétaro.
- Guamán-Guevara, A., Guamán-Guevara, D., & Mancheno-Saá, P. (2019). Análisis del turismo accesible en la industria hotelera en la ciudad de Ambato. *Ciencias económicas y empresariales*, 28-43.
- Guerrero Gonzalez, P., & Ramos Mendoza, j. (2014). *Introducción al Turismo* (1 ed.). Mexico: Patria.
- Guevara-Arteaga, R. (2016). Del criticismo culinario hacia la ciencia gastronómica en Ecuador. *Qualitas*, 12, 25-36. https://doi.org/https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2017/08/02_12_GUEVARA_CRITICISMOCULINARIO-1.pdf
- Gurría Di-Bella, M. (1997). *Introducción al Turismo*. México: Trillas.
<http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/298/1/Introducci%C3%B3n-al-turismo-de-Manuel-G.-Di-Bella-PDF.pdf>
- Hernández Rojas, R., & Dancausa Millán, M. (2018). La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27(2), 413-430.
<https://www.redalyc.org/jatsRepo/1807/180755394013/180755394013.pdf>
- Hernández, R., & Dancausa, M. (2018). Turismo gastronómico. La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 413-430.
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhs01.a01>
- Herrera, J., & Toapanta, V. (2020). *Patrimonio cultural gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, cantón Ambato, provincia de Tungurahua*. Universidad Estatal Amazónica.
<https://repositorio.uea.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/740/T.TUR.B.UEA.%20%204183.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Huete-Alcocer, N., & Hernandez-Rojas, R. (2022). Does local cuisine influence the image of a World Heritage destination and subsequent loyalty to that destination? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1-9.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100470>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2008). *Pan de Pinllo- San Bartolomé de Pinllog*,

- Tungurahua*. Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE).
- Kotle, P., & Armstrong, G. (2013). *Fundamento del marketing*. México: Pearson.
- López Ojeda, A., Pérez Camacho, C., Guzmán Hernández, C., & Hernández López, R. (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, 91-113.
- Mallor, E., González-Gallarza Granizo, M., & Fayos Gardó, T. (2013). ¿Qué es y cómo se mide el Turismo Cultural? Un estudio longitudinal con series temporales para el caso Español. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural PASOS*, 11(2), 269-284. <https://doi.org/https://doi.org/10.25145/j.pasos.2013.11.017>
- Mejía López, L., Mejía Castillo, S., & Bravo Rodríguez, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*(8), 27 - 40. https://doi.org/http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *Ecuador Culinario*. AI DIGITAL. <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>
- Ministerio de Turismo y Deportes de Argentina. (2018). *Manual de Turismo Gastronómico - CocinAR*. Buenos Aires: CocinAR.
- Molina Molina, G., Palacios Palma, P., & Torres Chávez, O. (2018). Diagnóstico de la cultura alimentaria de la parroquia urbana de Portoviejo, Manabí, Ecuador. *CIDE*, 103-113.
- Mora Jácome, V., & Maldonado Erazo, C. (2019). El patrimonio cultural inmaterial como recurso para desarrollar el turismo cultural en la provincia de Loja – Ecuador. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologías de Informação*(E24), 434-443. https://doi.org/https://www.proquest.com/openview/452ba63dacf8a519b125952f1280f90f/1?pq-origsite=gscholar&cbl=100639&casa_token=VFclLnXsOz0AAAAA:O4UneaneuTLva hic3dsHk1T4ci81F_D2upGR1nO4AtVNNEbKYPJrnnYpOEJit1vZ_Nt2iLaqGcE
- Moreno, D. (2003). Cultura Alimentaria. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 4(3), 1-7. <https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2003/spn033g.pdf>
- Organización Mundial del Turismo [OMT] y Baque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid: Organización Mundial del Turismo. <https://doi.org/https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Ozdemir, B., Çizel, B., & Bato Cizel, R. (2012). Satisfaction With All-Inclusive Tourism Resorts: The Effects of Satisfaction With Destination and Destination Loyalty. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 37-41. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1080/15256480.2012.669313>
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. *Congreso*

- Internacional de Sociología*, 1-9. <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/27909189/0511-006541-18gtcristinapadilladieste-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1662764307&Signature=VSersNZF5QClghcPqChyDKXzcEds~d7HTKDVxfd~rqbIVRlibNpbzbr6wlpEtQOkMAhR7HytzMjomnafVEN4lNbnqQfnUoBUcb6RdF6rUFH1fz4j1hQ5us>
- Pazos Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria*. Quito: FONSA.
- Pazos Carillo, S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Romano, A. (2013). *La tradición escolar*. Ediciones Universitarias,. <https://0110o2qva-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/79715>
- Salazar Cisneros, Y. (2019). El desarrollo cultural, complicidad necesaria. *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 7(1), 88-99. https://doi.org/http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2308-01322019000100088&script=sci_arttext&tlng=en
- Salazar-Yacelga, J. C., & Garrido-Patrel, A. M. (2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Revista Dominio de las Ciencias*, 1071-1088. <https://doi.org/https://doi.org/10.23857/pocai>
- Santana, A. (1997). *Antropología y turismo*. Barcelona, España: Ariel S.A. <https://0110o2qs6-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/48256>
- Suardía, P. (s/f). *Antropología general*. UNESCO. <https://0110o2qs6-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/36410>
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri Toro, M. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. [Gastronomic diversity and its contribution to cultural identity]. *Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 01-13. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-13>
- Tugores Truyol, F., & Planas Ferrer, R. (2006). *Introducción al patrimonio cultural*. Gijón, España: Trea, S. L. <https://0110o2qf3-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/120167?page=18>
- Ullauri, N. (2012). Turismo y Patrimonio. *Cultura Popular*(59), 69-80.
- Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ecuador: Ediciones La Tierra.
- Unigarro, C. (2014). *De la chacra al fogón*. Quito: Digital Center.
- Villacreses, S. (22 de Junio de 2017). *Vive Tungurahua*. Retrieved 17 de Noviembre de 2021, from *Vive Tungurahua*: <https://tungurahuaturismo.com/es-ec/tungurahua/ambato/gestores-gastronomicos/gallinas-pinllo-casa-recreo-a2zlpz6kg>