



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

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

**“El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio
de la papa”**

Autor: Medina Chamba Jonathan Patricio

Tutor: Lcda. Johanna Monge

Ambato-Ecuador

Enero, 2022

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el proyecto de investigación:

“El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio de la papa”
del alumno Medina Chamba Jonathan Patricio, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, enero del 2022

EL TUTOR

.....
Lcda. Johanna Gabriela Monge Martínez
1803149614

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio de la papa**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, enero del 2022

EL AUTOR



.....
Jonathan Patricio Medina Chamba

0504261405

DERECHOS DEL AUTOR

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

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

Ambato, enero del 2022

EL AUTOR



.....
Jonathan Patricio Medina Chamba

0504261405

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador de grado aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “**El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio de la papa**” de (Jonathan Patricio Medina Chamba), estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal del Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, enero del 2022

Para constancia firman

Ing. Alicia Mercedes Porras Angulo, Mg

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.: 0502279474

Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.: 1803318169

DEDICATORIA

Nunca te rindas, disfruta la vida, piensa con el corazón y has del mundo un mejor lugar, este trabajo va dedicado a mis padres quienes con esperanza y amor me supieron enseñar el valor del esfuerzo, el mismo que aplique durante todos estos años para alcanzar una meta más en el camino de la vida, los amo papitos.

A mis hermanos quienes siempre están conmigo apoyándome y brindándome su cariño, a la señorita Allison Moreno quien estuvo conmigo desde el principio en esta increíble etapa de mi vida y que con su apoyo incondicional hizo de mi experiencia universitaria una gran aventura, y también se los dedico a mis mascotas Perlita y Spoky quienes son parte de mi completa felicidad.

Jonathan Patricio Medina Chamba

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios y a la vida por permitirme culminar una parte importante de mi vida, a mi querida Universidad Técnica de Ambato por permitirme formarme como un profesional en la carrera de Turismo, a mi tutora la Lcda. Johanna Monge por guiarme en el trabajo de investigación y a los profesores en general que tuve a lo largo de mi trayectoria universitaria por inculcarme sus conocimientos en mi formación académica, a mis amigos en las aulas que llevare siempre en el corazón sin olvidar los viajes y los momentos vividos dentro y fuera de la universidad, gracias a todos ustedes por ser parte de esta gran experiencia.

Jonathan Patricio Medina Chamba

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO	iii
DERECHOS DEL AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ABSTRACT	xiv
CAPÍTULO I	1
MARCO TEÓRICO	1
1.1 Antecedentes de la Investigación:	1
Patrimonio Alimentario	1
Turismo Gastronómico	2
La papa.....	4
1.2 Descripción de las Variables	4
Variable Independiente: Patrimonio Alimentario	4
Patrimonio.....	4
Patrimonio como herencia y cultura	5
Cultura	5
Patrimonio Cultural.....	6
Patrimonio cultural inmaterial	7
Patrimonio Alimentario	7
Patrimonio Gastronómico	8
La papa como patrimonio Alimentario	9
1.3 Variable Dependiente: Turismo Gastronómico	10
Turismo	10
Gastronomía.....	10
Gastronomía Ancestral	11
Gastronomía Tradicional Ecuatoriana	12

Gastronomía del Cantón Ambato	13
Turismo Gastronómico	14
La papa en el turismo Gastronómico	15
1.3 Objetivo 1. Sustentar teóricamente la papa como patrimonio alimentario y la importancia en el turismo gastronómico	16
La papa como recurso Turístico y su importancia.....	17
1.4 Objetivo 2. Inventariar los usos de la papa como patrimonio alimentario para la revalorización del turismo gastronómico	21
1.5 Objetivo 3. Generar una ruta de turismo gastronómico en base a la papa como patrimonio alimentario en la ciudad de Ambato.....	24
CAPÍTULO II	26
METODOLOGÍA	26
2.1 Materiales	26
Encuesta.....	26
Ficha del Atlas Patrimonio Alimentario	26
Recursos materiales	27
2.2 Métodos	28
Enfoque de la investigación.....	28
Diseño de la investigación	28
Alcance de la investigación	28
Población	29
Muestra	29
CAPÍTULO III.....	30
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	30
3.1 Análisis y discusión de los resultados	30
Análisis de fiabilidad	30
Análisis e interpretación de los resultados.....	31
Discusión	41
3.2 Verificación de la Hipótesis	42
CAPÍTULO IV	43
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	43

4.1 Conclusiones	43
4.2 Recomendaciones	44
4.3 Propuesta	45
Tema	45
Objetivos	45
Introducción	45
Ubicación Geográfica	46
Espacio o Territorio	47
Antecedentes	47
Alcance de la propuesta	48
Perfil del Turista	48
Desarrollo de la Propuesta	49
Análisis de los atractivos turísticos y su oferta.....	49
Análisis de la demanda	56
Diseño de la Ruta Gastronómica	57
Itinerario.....	58
Producto Turístico.....	59
Infografía	60
Bibliografía	62
ANEXOS	73

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Composición nutricional de la papa.....	22
Tabla 2. Usos gastronómicos de la papa	23
Tabla 3. Recursos	27
Tabla 4. Estadístico de fiabilidad	30
Tabla 5. Datos generales del cantón Ambato.....	47
Tabla 6. Fichas de Productos- Fritada.....	50
Tabla 7. Fichas de productos- Cuy con papas.....	52
Tabla 8. Fichas de productos- Gallinas de Pinllo.....	53
Tabla 9. Fichas de productos- Llapingachos.....	55
Tabla 10. Análisis de la demanda	56
Tabla 11. Itinerario.....	58

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Figura 1. Elementos para crear una ruta turística.....	25
Figura 2. Pregunta 1	31
Figura 3. Pregunta 2.....	32
Figura 4. Pregunta 3	33
Figura 5. Pregunta 4.....	34
Figura 6. Pregunta 5	35
Figura 7. Pregunta 6	36
Figura 8. Pregunta 7	37
Figura 9. Pregunta 8.....	38
Figura 10. Pregunta 9.....	39
Figura 11. Pregunta 10.....	40
Figura 12. Prueba del Chi cuadrado.....	42
Figura 13. Ubicación Geográfica de la ciudad de Ambato	46
Figura 14. Ruta turística Gastronómica de la Papa.....	59
Figura 15. Infografía	60

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo identificar a la papa como patrimonio alimentario y su importancia para la revalorización del turismo gastronómico del cantón Ambato, en el cual se identificó como problema el desconocimiento del patrimonio alimentario en el turismo gastronómico esto debido a la desvalorización de las raíces culinarias y a la poca difusión de la importancia simbólica de los productos alimenticios. Estructurando así el trabajo de investigación con recolección de información en donde se aplican las variables del tema principal, lo cual se respalda con un diseño de investigación no experimental transversal con enfoque cuantitativo ya que sus resultados se construyen mediante una encuesta con escala de Likert de cinco opciones de respuesta haciendo énfasis a la importancia de la papa en la cultura gastronómica de los ambateños. Esta encuesta se realizó a un total de 323 personas arrojando como resultado la validación de la hipótesis alternativa propuesta por el autor de la investigación, teniendo una correlación entre el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico, permitiendo así llevar a cabo la elaboración de una ruta turística gastronómica dirigido a todo público. Beneficiando así al desarrollo culinario del cantón mediante la degustación de sus platos típicos más importantes dándole protagonismo principal al producto de la papa identificándolo, así como parte del patrimonio gastronómico de la ciudad y la provincia.

PALABRAS CLAVE: Patrimonio, Turismo Gastronómico, Papa, Ruta.

ABSTRACT

The present research project aims to identify the potato as food heritage and its importance for the revaluation of gastronomic tourism in the canton of Ambato, in which was identified as a problem the lack of knowledge of food heritage in gastronomic tourism due to the devaluation of the culinary roots and the little dissemination of the symbolic importance of food products. Thus structuring the research work with information gathering where the variables of the main topic are applied, which is supported with a non-experimental transversal research design with a quantitative approach since its results are built through a survey with a Likert scale of five response options emphasizing the importance of the potato in the gastronomic culture of the ambateños. This survey was conducted to a total of 323 people resulting in the validation of the alternative hypothesis proposed by the author of the research, having a correlation between food heritage and gastronomic tourism, thus allowing to carry out the development of a gastronomic tourist route aimed at all public. Thus benefiting the culinary development of the canton through the tasting of its most important typical dishes giving prominence to the product of the potato identifying it as part of the gastronomic heritage of the city and the province.

KEY WORDS: Heritage, Gastronomic Tourism, Potato, Route.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes de la Investigación:

La indagación bibliográfica expuesta en la investigación permite entender que el patrimonio alimentario es importante porque ayuda a reflexionar sobre la revalorización de las tradiciones culinarias ancestrales y la incidencia que tiene en la actualidad sobre nuestra cultura alimentaria.

Esta investigación servirá para futuros proyectos en los cuales formen parte el patrimonio cultural constituido por la cocina popular tradicional haciendo referencia también a los productos alimentarios propios de cada sector.

Conocer del patrimonio alimentario refuerza el conocimiento del valor histórico y la riqueza culinaria que representa un legado cultural, el cual constituye las prácticas y conocimientos en la preparación de recetas propias de cada territorio. El beneficio de la investigación fortalece los emprendimientos culinarios y de producción agrícola, mismos que pueden convertirse en un potencial recurso para el turismo gastronómico. Una de las limitaciones en este tipo de investigación es que no todos los elementos que forman parte de la cultura alimentaria son patrimonializables, ya sea por la vinculación que tienen aún territorio o por el valor que le dan al producto.

Patrimonio Alimentario

El patrimonio es considerado como un conjunto de tradiciones y aspectos culturales con los cuales distintos grupos sociales se sienten identificados y ven la necesidad de que los mismos sean conservados y transmitidos de generación en generación, mencionado así en la investigación titulada **“La papa: Patrimonio alimentario ecuatoriano y la universalidad de su uso”** (Vintimilla, 2019), por otro lado se determina que la gastronomía es una aprobación por parte de sus habitantes en donde se consumen,

promueven y protegen las tradiciones culinarias que representan las características de su territorio y que lleva consigo un significado histórico y cultural en la elaboración de un plato típico (Aimacaña, 2018).

Para Aimacaña (2018), en su investigación titulada, **“Análisis del patrimonio alimentario como una perspectiva del turismo gastronómico del cantón Rumiñahui, provincia de Pichincha”**, el patrimonio alimentario representa en su totalidad la identidad de un determinado sector social, esto debido a que la acción de alimentarse está relacionada con las costumbres que son adquiridas a través del tiempo y se mantienen hasta la actualidad, así también Espeitx (2018), establece que este concepto se refiere al conocimiento, valores y creencias que determina el círculo social al que se pertenece de cómo y cuándo comer ciertos alimentos considerados patrimonio. Estos también son representados por alimentos nativos de la zona los cuales son culturalmente apropiados de forma permanente en muchos casos (Yáñez & Sarango, 2019).

Para poder entender de mejor manera la magnitud y significado del patrimonio alimentario García (2019) en su investigación, **“Patrimonio alimentario y desarrollo turístico del cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo”**, señala que se debe entender mejor la cultura del lugar que se está estudiando y enfocarse en factores como la temporalidad, las necesidades y distintas creencias que han llevado a las personas a crear ciertos platillos tradicionales, sin embargo las generaciones actuales proponen cambios y modificaciones que conlleva a una globalización y fusión de ciertos platillos considerados patrimonio haciendo que se pierda la identidad característica del mismo (Vintimilla, 2019), por eso es importante revalorizar el patrimonio en este aspecto para mantener aquellas prácticas que dan identidad a un pueblo y no se reemplacen con las adaptadas de otras naciones (Alulema, 2017).

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico es un factor importante en la dinamización económica de un sector y un punto especial que el turista visita debido a su relevante patrimonio gastronómico, así lo menciona Tubón (2017) en su proyecto de investigación titulado, **“La gastronomía típica del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua”**, esto permite

conocer el comportamiento del turista el cual es influenciado por experimentar nuevas sensaciones culinarias y disfrutar de la comida local considerando que la gastronomía tiene un rol importante en las actividades que realiza un turista durante su viaje (Córdova, 2019).

Para Pesantes (2021), en su proyecto de investigación **“La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia de Manabí”** el turismo gastronómico representa un potencial turístico que ha ido formando parte del patrimonio intangible de una nación porque puede desempeñar un papel relevante al momento de transmitir conocimientos empíricos por lo que se puede afirmar que la gastronomía es un factor de desarrollo en el turismo y la creación de rutas puede relacionar históricamente los distintos tipos de culturas a partir de la alimentación (Cabezas, 2019), permitiendo así adentrarse en los sabores y tendencias culturales alimenticias propias de los diferentes destinos, motivando así al turista a moverse de su lugar habitual en busca de nuevas experiencias probando diferentes productos ajenos a su sector para deleitar su paladar con la gastronomía local (Merchán, 2017).

Es así que la gastronomía es fundamental para el desarrollo turístico por la transmisión de valores culturales, autenticidad e identidad de un pueblo como lo menciona Cabezas (2019) en su investigación, **“Potencialidades para la implementación de una ruta turística gastronómica en territorio ciudad de Esmeraldas- Tachina- Tabiazo”**, es también factible debido a la importancia gastronómica que presenta cada región siendo este un medio para recuperar la alimentación tradicional, teniendo en cuenta que la gastronomía va ocupando un lugar cada vez más esencial en el turismo muestra de aquello el Ecuador tienen nominaciones como mejor destino gastronómico en los World Travels Awards (Paladines, 2018), siendo el Ecuador un país diverso y multicultural, que goza de un patrimonio cultural y natural que causa admiración para propios y extraños atrayendo cada año a un sin número de turistas que buscan gozar de la experiencia en sus destinos turísticos, tradicionales y gastronómicos (Guerrero, 2017).

La papa

La papa es uno de los alimentos más consumidos a nivel mundial y que a su vez solo es superado por los cereales, convirtiéndose en un producto primordial en la dieta de las personas, así lo menciona Larrea (2019) en su investigación titulada, **“Rendimiento de semilla pre básica de papa (solanum tuberosum) variedad chaucha roja, proveniente del sistema de producción aeropónico”**, este tubérculo se destina para el consumo en distintas preparaciones culinarias, en la industria, y la obtención de semillas teniendo como resultado una variedad de papas en las que se clasifican las nativas y mejoradas, siendo estas uno de los rubros más importantes de los sistemas de producción en la sierra ecuatoriana lo cual constituye una fuente de alimento e ingresos para las familias que la producen (Méndez, 2015).

Para Noroña & Tipanquiza (2010), la papa es considerado uno de los principales alimentos y parte fundamental de la dieta de una sociedad desde hace cientos de años atrás, tienen como origen en el país peruano y con el paso del tiempo se fueron distribuyendo a toda Sudamérica y posteriormente al mundo en el cual actualmente se produce alrededor de 300 millones de toneladas convirtiéndose así en el tercer producto más consumido por las personas (Martínez B. , 2018).

1.2 Descripción de las Variables

Variable Independiente: Patrimonio Alimentario

El patrimonio alimentario hace referencia al complejo sistema de prácticas, conocimientos, creencias, valores y técnicas que se le dan a ciertos productos de consumo humano y que desarrollan relaciones socio técnicas en una sociedad o en el entorno de quienes se sienten identificados con aspectos culturales compartidos y que consideran que son de importancia para que trasciendan en la historia (Espeitx, 2014).

Patrimonio

El patrimonio es considerado como un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se han transmitido o se van heredando del pasado

para las generaciones actuales y también para las futuras, para el beneficio y uso de las mismas reconociendo que esto no abarca solo al patrimonio material, sino también al cultural, natural e inmaterial, es por eso que actualmente existen modelos de desarrollo que preservan y respetan su diversidad y originalidad en mucho de los casos manteniéndolos y recuperándolos para conservarlos para la historia (UNESCO, 2020).

Prats (2000), menciona que uno de los rasgos del patrimonio es su carácter simbólico y su capacidad de representar una identidad, es así que se convierte en una característica de las sociedades actuales que necesitan situar referencias socioculturales en relación con las concepciones del tiempo y espacio.

Patrimonio como herencia y cultura

El patrimonio al ser algo que se ha transmitido de generación en generación con base sobre la cultura forma parte de una colectividad o sociedad haciendo que esta también forme parte de una herencia del conjunto de individuos que se convierte gracias al tiempo, utilidad, expresiones, entre otros en patrimonio (MINTUR, 2017). Esta construcción cultural está sujeta a cambios por razones históricas y sociales a medida que pasa el tiempo, considerando como patrimonio a objetos materiales y de uso social como lo son ríos, praderas, cascadas y distintos objetos naturales (Ciro, 2016).

La herencia colectiva por su parte relaciona de manera cultural a una sociedad del pasado con el presente de muchas personas en sociedad, esto en beneficio de su riqueza cultural y como identidad propia y forjada que sirve para establecer vínculos sociales e históricos el cual van transmitiendo a sus futuras generaciones con las mejores condiciones (Saavedra, 2020).

Cultura

La cultura es un complejo conjunto de características entre las cuales se conectan lo espiritual, material, intelectual y las emociones que son distintivas de un determinado sector en la sociedad (Coronado, 2018), estas también incluyen consigo las artes, la escritura, el idioma, la diferentes formas de vivir dentro de una sociedad, aquellos

derechos que defienden colectivamente, el sistema puesto y transmitido de valores, creencias, tradiciones y costumbres (Chaparro, 2018).

El término cultura también abarca un amplio concepto que toma una importancia relevante dentro del desarrollo de un pueblo porque se toma en cuenta la herencia biológica que hay detrás de ello y los aspectos individuales y de sociedad con los cuales a través del tiempo se van desarrollando y creando una producción de bienes materiales que se van convirtiendo en simbólicos con el tiempo y la transición a las futuras generaciones (Piñeiro, 2018).

Esto también da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo y su rol ante la sociedad, porque a través de la cultura podemos discernir valores y expresiones para tomar conciencia que pone en cuestión sus realizaciones y busca inalcanzablemente nuevos significados haciendo que esta sola acción termine en la realización de obras que trascienden con el tiempo (Rodríguez, 2021).

Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural es un conjunto tradicional que se ha ido construyendo socialmente en un sentido de apropiación y de pertenencia que se establece en armonía entre los sujetos y objetos y parte de ello sienten un objeto o bien material intangible como suyo y parte de su identidad apareciendo este con el transcurso de la vida como un patrimonio (Cordero, 2016).

El término de patrimonio cultural está estrechamente relacionado con el patrimonio porque dentro de lo que significa está compuesto por los legados, testimonios, herencias de las sociedades y generaciones pasadas para con las presentes (Peñalba, 2019), con la cultura se asumen una relación permanente con el hombre y las modificaciones en un ambiente habitual para crear cosas que servirán a futuro para las generaciones que prosiguen después de la actual, constituida por conocimientos, aptitudes, hábitos y el talento adquirido como un miembro productivo de la sociedad (Soasti, 2018).

Patrimonio cultural inmaterial

Para Torres (2018), este tipo de patrimonio hace referencia a los distintos usos y representaciones que tiene una sociedad así como también sus expresiones, conocimientos y algunas técnicas con las que se manejan ciertos objetos que son símbolos dentro de su entorno junto con instrumentos, objetos de distinta índole, artefactos y espacios culturales presentes, en donde las comunidades lo reconocen como parte de su patrimonio cultural y realizan actividades como tradiciones y expresiones orales, artes del espectáculo, usos sociales y festivos, usos relacionados con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales y costumbres en donde podemos distinguir a la gastronomía como parte del patrimonio alimentario de la sociedad en la cual se esté llevando su práctica, entre muchas más (Casellas, 2017).

Patrimonio Alimentario

Para Salazar (2018), el patrimonio alimentario es todo alimento con una importancia relevantemente simbólica que es parte de la cultura y de la identidad con respecto a un grupo, sociedad, país o territorio. Sin embargo, los alimentos patrimoniales no hacen mención solo a la preparación de los platillos o las distintas bebidas que tienen tradición en los pueblos , sino que también incluyen a todos aquellos productos que son parte de los ingredientes que lo conforman (Yasaca, 2020).

También se puede definir a la cultura alimentaria como un recurso turístico de gran importancia y con un alcance patrimonializables porque hace referencia a un complejo conjunto de prácticas y conocimientos que van desde la ancestrabilidad del ser humano, así como también se le añade el valor y las distintas creencias, técnicas y representaciones del cómo, cuándo y por qué se comen ciertos productos en las distintas sociedades (Duhart, 2018).

Patrimonio Gastronómico

Para Moreira (2015), el patrimonio gastronómico es algo que se hereda del pasado y que debe ser conservado, el patrimonio se construye a partir de una serie de elementos preexistentes, por lo tanto, este se construye social y culturalmente a través del tiempo. Todo aquel alimento con un valor de identidad importante, simbólico y cultural que no hace solo relación a las distintas formas de prepararse sino al producto que se usa como tal como parte fundamental de los ingredientes es considerado un patrimonio cultural alimentario (Salazar D. , 2012).

Estas prácticas alimentarias son transmitidas de generación en generación, mediante la enseñanza de un conjunto de técnicas que toman lugar en una colectividad con intereses culturales en común y se desarrollan a través de las diferentes manifestaciones sea esta por creencia, religión, cultura, la educación y factores psicológicos de cada individuo, (Villalva, Guevara, Inga, & Aguamallo, 2020). Estas ideas de alimentación y la importancia que le dan a ciertos productos aparecen desde las practicas empíricas ancestrales, en el cual se centraba que la dieta del hombre sea segura, nutritiva, y que sacie todas las necesidades diarias de alimentarse de las personas (Espeitx, 2004).

La percepción de un alimento y la importancia que se le da al mismo, ocurre cuando esta tiene una relación con experiencias sean están positivas o negativas, las cuales vivieron un grupo de personas al ingerirla, es por eso que en algunos casos se les atribuye propiedades beneficiosas o en otros casos una prohibición de su consumo porque puede ser malo para la salud, es por eso que el comportamiento con los alimentos se debe a la educación y la experiencia en valores nutricionales del mismo (Bessière, 2017).

La patrimonialización a un alimento va enfocado en primer lugar al valor y el aprecio que tienen los productos para la comunidad, los medios que se utiliza para obtenerlos, los lugares en donde se da dicho producto (Montecinos, 2017). Los estilos de preparación que forman parte de una memoria colectiva y que son identidad de una sociedad y que forman parte de un patrimonio alimentario que ha sido heredado a cada generación, pero la misma en algunos casos se ha ido desvalorizando (Álvarez & Sammartino, 2018).

La papa como patrimonio Alimentario

La papa es parte importante de la gastronomía por los diversos usos que tiene al momento de ser parte principal de la elaboración de un alimento o como complemento del mismo, en este sistema alimentario en la cual intervienen diversos autores, procesos, entre muchos más, a la papa se la puede considerar como parte del patrimonio alimentario por el conjunto de saberes que son traspasados de generación en generación a través del tiempo siendo estos conocimientos para importante para su práctica, no solo en la gastronomía sino también en el aspecto agrícola la cual es recreada en la cotidianidad de las personas que dedican sus labores en el campo y que se consolida como un referente de identidad y apropiación cultural los cuales permiten establecer vínculos y darle un simbolismo importante al producto de la papa (Unigarro, 2017).

Para considerar a un producto como parte del patrimonio alimentario de una sociedad se tiene que tener en cuenta varios aspectos importantes, uno de ellos son el conjunto de saberes que se integran en la cultura culinaria, considerando siempre la disponibilidad del producto y su facilidad para encontrarlo, en este caso la papa es el reflejo de una fusión de sabores la cual tiene un trasfondo histórico que viene desde la conquista española fusionando los conocimientos de la cocina española con la indígena, vinculándole en la historia como parte de un legado ferviente de nuestros antepasados compuesto con la gastronomía tradicional y autóctona y formando parte de los productos nativos teniendo hoy en día una gran variedad de papas con texturas y sabores distintos (Villacres, 2021).

La papa forma parte también del patrimonio cultural por ser parte de los elementos que conforma los productos agrícolas, este tipo de conocimientos, experiencias que forman parte de una sociedad y las distintas formas de producción que implica cultivar y cosechar este producto, tienen relación directa con la herencia social de un determinado sector, es por eso que la identidad es muy asociada con el patrimonio por las manifestaciones construidas socialmente que experimentan procesos de transformación debido a la tradición que se apoya en el pasado y toda la transformación cultural que actualmente sucede, transformando e innovando aquellos conocimientos heredados por nuestros antepasados y cambiándoles por las nuevas ideas de la sociedad actual (Aimacaña, 2018).

1.3 Variable Dependiente: Turismo Gastronómico

Turismo

El turismo es toda una ciencia de ideas y acciones que implica el traslado de personas a distintos lugares de su residencia habitual, rompiendo la cotidianidad con posibilidades de entretenimiento y ocio, así como también el contacto con distintos paisajes como puede ser la naturaleza, el mar, entre otros (Jafari, 2018). Este también es un concepto que tiene varias interpretaciones y es por eso que existe una gran variedad de definiciones con diferentes enfoques en los cuales encontramos también las diferentes formas de realizar turismo sea esta por la motivación en específico que tenga el turista hacia el sector a visitar (Gurría, 2015).

Para Pérez (2018), el turismo es una de las actividades más dinámicas del capitalismo global porque su importancia se aprecia en la generación de riqueza lo cual es confirmada por la Organización Mundial del Turismo (OMT), como una actividades que está en constante crecimiento y que poco a poco empieza a tomar protagonismo importante en cada país, considerando que contiene un antecedente en el ámbito de lo social, así como también ambiental y muy importante el económico que significa para los visitantes la experiencia de conocer y descubrir parte de la cultura que encierra cada destino (Arroyo, 2018).

Gastronomía

La gastronomía es el arte y la ciencia del buen comer y beber, de vivir la experiencia y alimentarse, de enamorarse de cada uno de los ingredientes que contiene la elaboración de un platillo especial (Llano, 2017). También se puede definir que es la relación entre comida, cultura, arte y ciencia de elaborar y servir comida apetitosa, delicada y sofisticada para la satisfacción de las personas (Botelho, 2018).

La gastronomía es el arte de preparar platillos de la manera más perfecta posible, tanto en su condimentación como en su presentación, es el arte y la ciencia del buen comer y como arte requiere de la interacción de los cinco sentidos (Vega, 2019).

Es uno de los elementos clave para el desarrollo y la potenciación de un destino turístico y un punto muy importante de la gastronomía actual es su gran poder para atraer al turismo, (Brito, 2018). Por lo tanto, es una razón por la que muchas personas deciden viajar realizando rutas gastronómicas por el mundo, además, es importante tener en cuenta que gran parte de la importancia de la cultura gastronómica se centra en las señas de entidad asociadas a cada territorio, que aportan características distintivas y singulares, contribuyendo a la sostenibilidad cultural (Jordá, 2017).

Sin embargo, el termino gastronomía ha evolucionado con el paso de los años, por lo que nuevos autores como Cecilia Gutiérrez afirman que la gastronomía no debe ser relacionada únicamente con el arte de cocinar, sino que también se deben tomar en cuenta varios componentes culturales como ejes centrales de la comida, para la autora la gastronomía es “El estudio de la relación entre cultura y alimento” (Gutiérrez, 2018).

Por otro lado, el plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para el Ecuador, (PLANDETUR, 2020), menciona que la gastronomía es parte del turismo cultural. Además, se ha considerado necesario hacer mención de la Constitución del Ecuador 2008 en la que se hace referencia a la soberanía alimentaria (artículo 281) refiriéndose a la autosuficiencia de los alimentos y la cual busca el desarrollo de la agricultura para obtener una auto sustentación nacional, evitando así la dependencia excesiva de productos extranjeros (Mena, 2019).

Gastronomía Ancestral

Este tipo de gastronomía es una disciplina con una historia amplia porque la ciencia se ha ido renovando con el tiempo y al mismo tiempo se ha ido descubriendo nuevas formas de preparar alimentos así como una transformación en los productos utilizados para el mismo (Saltos, 2018). La gastronomía como lo conocemos hoy en día no siempre fue así y antiguamente en la prehistoria los hombres se alimentaban basándose en su instinto y con productos que brindaba la naturaleza (Pacheco, 2020), poco después uno de los primeros pasos para el cambio en la alimentación fue el fuego y cuando el hombre empezó a dominarlo tomo conciencia de la cocción de los alimentos dando paso a los placeres

gastronómicos que la historia nos ha permitido degustar y seguir experimentando (Saltos, 2018).

La gastronomía en este transcurso del tiempo ha ido cumpliendo la función de alimentar a una sociedad considerándola incluso como una forma de arte en la cual se va innovando constantemente la forma de cocer sus alimentos cumpliendo con las exigencias de los paladares más complicados (Carvajal, 2017), y su importancia radica fundamentalmente en que la preparación de los alimentos es una necesidad del ser humano para poder sobrevivir y mantener una buena salud a lo largo de su vida, es este aspecto se considera de forma directa los tipos de alimentos y la forma de alimentarse teniendo en cuenta también la influencia cultural en la cual nos habla de forma indirecta sobre las costumbres y estilo de vida de la sociedad humana (Terán, 2018).

Para Aniceto (2017) la esencia de la gastronomía ancestral se encuentra en los elementos antiguos utilizados por las personas ancianas de una sociedad y en los alimentos que se da en la naturaleza los cuales forman parte de las recetas que celosamente han sido cuidadas con el transcurso de los años y como herencia culinaria de toda una generación. El Ecuador contiene una potencia gastronómica gracias a la pluriculturalidad existente y la variedad de platos tradicionales que enriquecen la cultura gastronómica del país (Coque, 2016).

Gastronomía Tradicional Ecuatoriana

Para Baquerizo (2020), la gastronomía ecuatoriana tiene la característica de tener una gran variedad de ingredientes naturales y procesados, diferentes formas de preparación y platos típicos dado a que es un país pluricultural y multiétnico con una influencia de la cocina española y una mezcla de recetas en los cuales se involucran también países vecinos, otro aspecto que favorece a la gastronomía de los ecuatorianos es la diversidad de climas, productos y el sincretismo entre lo indígena y lo europeo que se ve expuesto en la sazón que llevan sus platos típicos y sea ido renovando a través de la nuevas generaciones haciendo que toda esta singular combinación se lo defina a la gastronomía como comida criolla (MINTUR, 2017).

Según la región que se visite en Ecuador teniendo en cuenta que existen 4 las cuales son: Insular, Costa, Sierra y Amazonía, la forma de preparar los alimentos y las bebidas van variando porque en cada una de estas cuenta con tradiciones y costumbres propias muy arraigadas a sus pueblos (Quito, 2019), por otro lado los ecuatorianos han logrado mantener muchas de las recetas tradicionales y también productos nativos los cuales le brindan el sabor especial a sus platos por tal razón en la actualidad existe mucho interés en recuperar la identidad gastronómica a través de investigaciones nutricionales de los distintos productos que nacen del cultivo (Montenegro, 2017).

Los productos más utilizados en los platos típicos ecuatorianos son el banano en sus diferentes presentaciones sea esta como seda, verde o maduro al mismo tiempo que constituye una fuente económica importante, así también tienen protagonismo los cereales como el arroz, el maíz, y finalmente uno de los productos más importante y consumidos a nivel nacional sobre todo en la región Sierra es la papa cuyo consumo aporta una gran cantidad de nutrientes necesarios para el cuerpo humano (Pujol, 2021).

Gastronomía del Cantón Ambato

El cantón de Ambato es perteneciente de la provincia de Tungurahua, se denomina la tierra de las flores y las frutas y es una de las ciudades más importantes y con mucho encanto en el Ecuador, su turismo es creciente esto porque cuenta con una variedad de atractivos turísticos culturales y gastronómicos importantes que se puede observar en su belleza arquitectónica, historia, cultura y los platos típicos tradicionales que son identidad de los ambateños (Cevallos, 2016).

Llegar a la ciudad de Ambato es deleitarse y degustar de su plato típico como son los llapingachos los cuales están formados por tortillas de papa acompañados de chorizo y huevo frito y se lo puede encontrar en el mercado central y en distintos restaurantes a lo largo de la ciudad (Cevallos, 2016), otro de los platos típicos son los cuyes asados en el sector de Ficoa y en la parroquia de Pinllo se puede disfrutar de sus renombradas Gallinas de Pinllo y su famoso pan con el mismo nombre, los cuales son elaborados en los hornos de leña existentes en el lugar (Salas, 2020).

Las fiestas más representativas de Ambato son la puerta de entrada principal para que los turistas viajen y puedan apreciar la cultura y sobre todo tenga la oportunidad de saborear los innumerables platos gastronómicos ofertados durante estas festividades (Córdova, 2019), los cuales se caracterizan por sus sabores, preparación y formas en las que se presentan esto platos típicos entre los más ofertados tenemos al cuy con papas, llapingachos, gallinas asadas con papas, caldo de gallina, yahuarlocro, truchas, empanadas de morocho, colada morada, entre muchas especialidades más, los cuales los podemos encontrar en los principales plazas y mercados de la ciudad (Pandi, 2017).

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico por su parte es una nueva opción de aventura dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, y está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria (Vázquez, 2017). Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, entre otros. Uno de los objetivos de este tipo de turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y preparaciones culinarias distintas a las de su lugar de residencia (Armijos, 2020).

Para Hernández (2018), aseguran que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona y que en los últimos años está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales.

Según Medina (2020), el turismo gastronómico es importante y uno de los primeros factores a tener en cuenta es diferenciar a los turistas que se alimentan porque se encuentran fuera de su entorno habitual y aquellos que seleccionan sus destino de visita porque se relaciona directamente con la gastronomía, es así que se puede definir el turismo gastronómico como una visita a productores primarios y secundarios de alimentos, en los cuales se incluyen festivales gastronómicos o restaurante en donde la degustación de productos es una de las razones principales para viajar (Martínez F. , 2020).

El turismo gastronómico puede desempeñar un papel relevante en la transmisión de valores tradicionales, la autenticidad y la identidad de un territorio (Rojas D. , 2018). Por tanto, se puede afirmar que la gastronomía es una razón para el desarrollo del turismo gastronómico y quienes viajan con el objetivo de disfrutar y vivir experiencias positivas con el consumo de alimentos y bebidas de un sitio, se encuentran dentro de este tipo de turismo (Poyatos, 2019).

Investigar sobre el tema de turismo gastronómico mundialmente es factible, debido a la importancia gastronómica de cada una de las regiones. La gastronomía muestra la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece, costumbres y estilo de vida, además de proporcionar sabores deliciosos y platos únicos, (Sánchez, 2017).

Calderón (2017), asegura que el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona. En los últimos años está adquiriendo cada vez mayor importancia en el mundo, pues se ha convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales. Por lo que puede afirmarse que en el mundo turístico actual la gastronomía está de moda, (Salazar J. , 2021).

La papa en el turismo Gastronómico

La papa es parte importante en el turismo gastronómico por el valor patrimonial que tiene el mismo la cual sintetiza conocimientos y saberes, así como también la técnica y los distintos significados que tiene dentro de la perspectiva histórica, con la papa existen una infinidad de platos que van desde los tradicionales y autóctonos de cada sector, hasta forman parte de los ingredientes que conforman los platos de alta cocina y comida gourmet (Sosa, 2020).

Los turistas extranjeros a pesar de toda la experiencia y el ser parte de la cultura de un lugar distinto al suyo, prefieren siempre ingerir alimentos que tienen similitudes con su dieta habitual pese al auge de la cocina tradicional autóctona propia del lugar, en este caso se puede considerar a la papa como un producto universal que se encuentra en distintas partes del mundo, con distintas variedades y sabores, siendo este un producto bien conocido en la dieta de los turistas extranjeros y locales (Cevallos, 2016).

1.3 Objetivo 1. Sustentar teóricamente la papa como patrimonio alimentario y la importancia en el turismo gastronómico

Por otra parte en el Ecuador la cultura gastronómica es diversa por su pluriculturalidad, y se ve representada en sus cuatro regiones, costa, sierra, amazonia y galápagos, con platos que representan muy bien la riqueza de sus pueblos y de su tierra, y nos invitan a recordar las raíces de los mismos, con la presencia de la época incaica en el cual la mayoría de alimentos para su consumo eran granos secos, aunque en la actualidad el consumo del arroz y las papas sean parte de la cultura gastronómica ecuatoriana (Villalva, 2021).

La papa por su parte es considerada como uno de los alimentos más consumidos y cultivados a nivel mundial por detrás del maíz y el arroz (Molina, 2019), y es que se considera a este producto también como uno de los que más aporte nutricional abarca y de allí que la necesidad de producción de este producto alimentario llegue a satisfacer la necesidad en masa de una sociedad (Urriola, 2018).

La importancia de la papa está presente en la gastronomía a nivel mundial, siendo España uno de los países en el que este tubérculo está más arraigado en el uso de sus platillos, y es que desde la conquista este producto es parte de su cultura alimentaria dándole identidad a los españoles por sus platos tradicionales como la tortilla de papa española, caldo gallego, entre muchas más (Solarte, 2017).

Para Angarita (2017), la papa también es un elemento que fomenta la recuperación de la identidad cultural y gastronómica de un determinado sector, ya que se ven visto involucrados pequeños productores y aquellas personas que cultivan este producto desde que es una semilla. El orgullo del campesino se implica directamente en el desarrollo de este producto los cuales revaloriza los saberes culinarios propios de las comunidades en las cuales se genera este producto como conocimiento local (Cóndor, 2018).

Este producto representa una cantidad de ingresos significativos para la industria de la agricultura porque es uno de los más utilizados en la cocina ecuatoriana especialmente en el sector de la región Sierra en donde la papa lleva una historia y tradición popular para sus habitantes siendo las provincias de Carchi, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua,

Chimborazo y Cañar las que lo producen principalmente en masa en el país (Scotland, 2017).

Para el turismo gastronómico del Ecuador la papa representa un alimento muy importante, pues forma parte de la gran mayoría de sus platos tradicionales que se han desarrollado a lo largo de la historia sea por la influencia de los incas o la conquista española (Macas, 2018), la historia ha ido desarrollando y combinando estas culturas y representando en platos icónicos como lo es el Yahuarlocro, el Locro de papas, los llapingachos, y estos acompañados de proteínas derivadas del cuy, el cerdo, el pollo o cualquier otro tipo de carne, que dan testigo veras de lo importante que es este tubérculo en el patrimonio alimentario de nuestro país (Parrondo, 2018).

La papa como recurso Turístico y su importancia

Un recurso turístico es un conjunto de atractivos de un territorio en donde incluyen el espacio, los bienes y valores, es decir, aquellos elementos que atraen visitantes motivándolos a viajar a determinado lugar por diversas razones tales como: fortalecer relaciones personales o familiares, mejorar la salud a través de revitalizar su estado físico y mental, por encontrar aventuras y por descanso (Robles, 2019).

Por otro lado, en entendido por aquellos elementos que por sí mismos o en combinación con otros es capaz de despertar el interés de visita a cierta zona o región, es decir, genera desplazamientos turísticos; así también se lo define como aquellos elementos naturales o no, con suficiente valor, aptos y disponibles para realizar cualesquier actividad relacionada al ámbito turístico ya que son capaces de generar interés entre un público; así como también determina la elección y motivación del desplazamiento siendo la base para el desarrollo turístico (Chicango, 2020).

Definiendo a la papa como patrimonio alimentario ecuatoriano es necesario entender su historia e incidencia para ser considerado patrimonio; antes de la conquista española, en Sudamérica ya se producían y cultivan productos alimenticios, de ellos los más representativos son: el maíz y la papa, en el caso específico de la papa, existen investigaciones que señalan su existencia desde hace 10.500 años (Alberda, 2020), los

pueblos pioneros en su domesticación y cultivo fueron dos: la cultura Tiahuanaco quienes habitaban los altiplanos del lago Titicaca y los Araucanos quienes vivían al sur del río Bio, aunque en la civilización Inca se le daba mayor realce al maíz por su enfoque ceremonial y de divinidad, los colonos españoles denominaron a la papa “El Tesoro de las Indias”, (Llanos, 2017).

Aunque algunos autores dicen que la papa nació en Perú y de ahí por medio natural llegó a la parte sur de Chile y norte de Ecuador y Colombia, estudios realizados por Falcón (2020), dieron como resultado que la papa alto andina fue la que mejor se desarrolló en el territorio ecuatoriano, siendo una de las fuentes de desarrollo más fuertes de las culturas de la serranía, en la antigüedad se cosechaba en las faldas de los páramos, a una altitud aproximada de 3.000 y 3.500 msnm, esta producción no se realizaba como monocultivo sino con la presencia de otros tipos de cosecha como: el melloco y la quinua (Espinoza, 2020).

Entendiendo esto este tubérculo, de la especie (*Solanum Tuberosum*), es de origen andino. El sitio más probable de su procedencia está ubicado entre Cuzco y el Lago Titicaca, debido al número excepcionalmente alto de variedades halladas (Espinoza, 2020). Esta zona, identificada como centro de origen de las papas cultivadas tiene altitudes que oscilan entre 3.500 y 4.500 m.s.n.m. En la meseta del Collao, en la cual se encuentra el Lago Titicaca, lugar en donde según investigaciones el hombre utilizó por primera vez la papa y otros tubérculos andinos como alimento, este producto se cultivaba sobre los 3.800 m.s.n.m. En Ecuador existen plantaciones sobre los 3.000 m.s.n.m, (Chalacán, 2021).

Algunas de las papas nativas del Ecuador son: chaucha roja, chaucha ratona, chaucha blanca, rosada, gabriela, esperanza, papa puña, uvilla, pukashunku, yanashunku, leona, moronga, condela, rosa, cecilia, violeta, mampuera, maría, curipamba, alpargate, perita, chihuila, parda y mora surco (Vintimilla, 2019).

Según un estudio de Mullo (2020), se encontraron 34 variedades de papa nativa cultivadas en las comunidades de las provincias de Chimborazo y Tungurahua y explica que su cultivo es muy común entre los comuneros, a pesar de que son pequeñas y no son comerciales. Según la investigación, estas papas forman parte de la comida cotidiana

especialmente por la facilidad de su preparación. El informe de la Espoch determinó que las papas nativas, en especial la pukashunku y la yanashunku contienen altas cantidades de hierro, por lo que promueven su cultivo y consumo en las comunidades que muestran altos niveles de desnutrición en sus niños, (Mullo, 2020).

La papa está considerada por las sociedades andinas como un alimento que calma el hambre, por ello, además de dotar al ser humano de suficiente energía para cumplir las tareas diarias y de ayudarlo a contrarrestar las complejas condiciones climáticas de las comunidades de páramo, el valor simbólico central de la papa se encuentra en la forma en que los responsables de la preparación de los platos expresan su intención de saciar esta necesidad básica en los comensales, (Garrido, 2017).

El plato de papas cocinadas con cuy ha sido consumido por los pueblos andinos especialmente durante actividades sociales, rituales y festivas. Este plato significa celebración, compartir y dar la bienvenida a los familiares que vienen a visitar la comunidad desde lejos para las épocas de fiesta (Mullo, 2020). Otro plato famoso entre los pueblos andinos del norte de Ecuador es el cariucho, consumido durante la siembra y constituido por papas, presas de cuy, ají, mote y una salsa. La palabra cariucho proviene de la voz quichua cari que se traduce en español como varón o macho y ucho que en español es ají, por lo que deduce que posiblemente fue un plato preparado por varones, (Toapanta, 2018).

La forma más extendida de consumo de la papa es cocinada y en el Carchi se distingue entre la papa pelada y la papa con cáscara con diferentes denominaciones, a la primera se la llama papas enteras y a la segunda simplemente papas cocinadas, aunque algunos también las denominan papas con chaqueta, para su preparación basta con tener una olla con agua, (Alulema, 2017).

Si se trata de papas enteras es posible agregar cebolla blanca en rama o cebolla perla, su consumo tampoco requiere de grandes esfuerzos, basta con acompañarlas con un pedazo de queso, sal, ají o con la tradicional agua sal, que consiste en un poco de agua en la que se pone cebolla en rama picada y sal, esta preparación se agrega al plato de papa, (Espinoza, 2020).

La papa también es considerada como el tercer producto más consumido y cultivado a nivel mundial, luego de productos como: el maíz y el arroz. En una investigación realizada por el INIAP en 1994 se estableció que existen 400 tipos diferentes de papas en el territorio ecuatoriano, sin embargo, se cosechan o producen 30 especies, siendo 2 las más explotadas: INIAP Gabriela y Superchola. Así mismo dentro del contexto mundial encontramos alrededor de 5.000 especies de papa, de las cuales 4.000 se encuentran en los Andes, presentado: formas, tamaños, colores y texturas diferentes, (Garrido, 2017).

Con respecto a la cosecha, Pallo (2019) nos dice que en Ecuador se establecen 3 zonas de producción o siembra de papas en la región Sierra, con la siguiente distribución:

Norte: Chola, Súper Chola, Gabriela, Esperanza, María, Fripapa y Yema de Huevo.

Centro: Chola, Uvilla, Esperanza, Gabriela, María, Rosita, Súper Chola, Yema de Huevo, Fripapa y Cecilia.

Sur: Uvilla, Bolona, Santa Catalina, Esperanza y Gabriela.

El primer paso para su cultivo es la selección de un buen terreno. También es importante la preparación del suelo para que pueda producir de manera adecuada. Dependiendo de las posibilidades económicas del dueño del terreno, para la siembra se abre la tierra con el tractor, con el fin de formar los surcos donde se depositará luego el tubérculo (Pallo, 2019). A este procedimiento se lo conoce como guachar o melgar. Los guachos están separados unos de otros por ochenta centímetros de distancia aproximadamente y deben ser surcados perpendicularmente a la pendiente para evitar que la tierra fértil, los abonos, incluso las mismas semillas cedan a ésta y resbalen, (Morales V. , 2017).

La cosecha o la cavada inicia una vez que se observe que el follaje, los tallos y hojas o el yuyo de la planta estén de color amarillo. A decir de los agricultores, la planta cumple con su ciclo de vida, dependiendo de la especie, generalmente en 6 meses (Vázquez, 2017). Transcurrido este tiempo, la planta empieza a degenerarse para finalmente morir. Los indicadores de que este proceso está cumpliéndose son justamente los colores del follaje que pasan de verde intenso a amarillo, la caída de las flores y las características de los tubérculos, (Morales V. , 2017).

En Ecuador es realmente evidente la importancia de la papa en sus platos tradicionales, ya sea por influencia de los incas, españoles o agrupaciones anteriores, se han desarrollado platillos a lo largo de la historia que son parte de la esencia de este país; tenemos platillos como por ejemplo el yahuarlocro que en español significa guiso de papas con sangre; ya sea que se lo acompañe con cuy, tripas, hornado, carne u otra proteína, la papa representa en gran manera el patrimonio alimentario ecuatoriano, (Vintimilla, 2019).

A nivel mundial la papa también está presente en la gastronomía, uno de los países que tiene más arraigado el uso en sus platillos de este tubérculo es España, después de la conquista llegó a este país un tubérculo que representaría décadas después una mixtura presente en su cultura alimenticia, está presente en platillos muy populares como: tortilla de papa española, caldo gallego, entre otras más, (Armijos, 2020).

En la actualidad los ecuatorianos son mestizos en su mayor parte y es así que los pueblos y etnias que aún tiene arraigado su conocimiento ancestral relacionado con la madre tierra y el sol mantienen fiestas y tradiciones de agradecimiento por las cosechas y productos en las cuales le atribuyen el poder consumir sus productos, no se puede decir con exactitud que un producto como la papa tenga un valor cultural tan expresivo como quienes aún realizan estas actividades ancestrales, sin embargo el valor cultural de la papa se ve reflejado en su consumo, en como aún se comparten tradiciones que son transmitidas de generación de padres a hijos no con una connotación de ofrenda hacia la tierra, pero se mantenían en una conexión ancestral al consumir los platos típicos.

1.4 Objetivo 2. Inventariar los usos de la papa como patrimonio alimentario para la revalorización del turismo gastronómico

La papa es un tubérculo andino que es utilizado principalmente por los ecuatorianos para preparar sus platos tradicionales más representativos en los cuales tenemos al locro de papa, yahuarlocro, también es usado en platos fuertes como hornado, asados, entre otros más, este producto ofrece al cuerpo humano una gran cantidad de nutrientes que aportan a nuestra salud y al mantenimiento del sistema nervioso por su alto nivel en complejo B y vitamina C (Ramirez, 2018).

Tabla 1. *Composición nutricional de la papa*

Composición	Valor Mg
Energía Mineral	98.00
Calcio	10.00
Fosforo	50.00
Hierro	1.00
Vitaminas	
A	0.10
B1	0.11
B2	0.04
Niacina	1.50
C	20.00

Fuente: Ortega (2019)

Elaborado por: Medina (2022)

Las papas son tan importantes en el Ecuador que según cifras de la subsecretaría de agricultura en el país se cultiva alrededor de 422.000 toneladas de papas al año, esto debido a la fertilidad de sus suelos y a las constantes lluvias, las mayores variedades de papas se dan en la región andina, siendo la papa más común en el país la Chola que tiene una forma ovalada con cascara roja, otra de las más comunes es la Chaucha aunque por su tamaño esta es usada más en platos como entradas o acompañantes de un plato fuerte (Ramirez, 2018).

La variedad de papa en el Ecuador es muy numerosa alcanzando un número de hasta 570 variedades de papa la mayoría de ellas nativas del lugar, considerando así que cada ecuatoriano consume alrededor de 25 kilos de papas al año (Baquerizo, 2020).

En la cosmovisión andina las papas tienen una relevante importancia, esto porque se las emplean como ofrendas o en algunos casos como obsequio de la madre tierra en los momentos de interacción social importantes de una comunidad, gracias a las comunidades indígenas que con su sabiduría aún se conservan papas nativas teniendo estas colores llamativos o formas exóticas diferenciadas de las demás que hacen de este producto único en el mundo (Inca, 2015).

Hoy en día la papa representa para el mundo como una de las contribuciones más importantes hechas por los pueblos indígenas de la región andina para la sociedad, por ser uno de los productos más consumidos a nivel mundial y presente en la mayoría de platos típicos tradicionales de cada sector, siendo de vital importancia para el fortalecimiento de la alimentación cotidiana de la sociedad (Inca, 2015).

Para el turismo gastronómico los alimentos emblemáticos de una determinada región deben ser parte de la perspectiva turística que busca reinventar los alimentos locales revalorizándolos desde que provienen directamente del agricultor como es el caso de la papa, cuyo producto añadiría valor a la oferta culinaria de la región porque otorga confianza y calidad al ser cultivada en suelos totalmente fértiles y con todos los cuidados necesarios para su producción produciendo así identidad en el consumidor de tener productos locales de buena calidad (Aniceto, 2017).

La papa posee una infinidad de preparaciones que dependiendo de su variedad se pueden realizar platos sumamente exquisitos que ya dependen solo de la creatividad del cocinero o persona encargada de preparar los alimentos, su gama infinita de posibilidades hace que el turismo gastronómico pueda desarrollarse y su importancia sea vital para ser considerada como patrimonio (Hernández, 2018).

Tabla 2. Usos gastronómicos de la papa

Textura	Tipo de Papa	Usos culinarios
Dura	Fripapa, Gabriela, leona negra, coneja blanca, chiwila, coneja negra,	Papas fritas, horneadas, salchipapas, comida rápida.
Semi Dura	Chaucha, Maria, Cecilia, Calvache, Santa Rosa	Cocinadas, en tortilla, sopas, pasteles y al horno
Suaves	Yema de Huevo, Chola, Súper Chola, Esperanza, Uvilla.	Locros de papa, purés y cremas.

Elaborado por: Medina (2022)

1.5 Objetivo 3. Generar una ruta de turismo gastronómico en base a la papa como patrimonio alimentario en la ciudad de Ambato.

Para Rivera (2020), toda alimentación siempre fue uno de los principales elementos para conocer la cultura de una sociedad y que todo turista vea en la gastronomía una posibilidad de conocer mejor la cultura que ofrece cada lugar visitado, porque no se trata solo del acto de probar un producto, si no de poder conocer sus ritos y hábitos ligados a la gastronomía popular de un pueblo y que el mismo permita generar una grata experiencia que se complemente con la compra de los productos ofrecidos, (Armijos, 2020).

La creación de productos como rutas turísticas puede ser dinamizada en el contexto de esa relación histórica presentada a partir de la alimentación y evidencia que el valor de estas rutas no se basa en ir a un restaurante para saborear los platillos, se requiere de algo más y se armoniza la práctica gastronómica con una verdadera definición del contenido donde tuvo lugar la elaboración de estos exquisitos platos, (Cazar, 2017).

Las rutas turísticas gastronómicas ante todo se basan en los sabores típicos de cada región, degustando los platos más originales y bebidas de la tierra (Arroyo, 2018). Por esta razón podemos señalar que la gastronomía es importante para enganchar al turista pueblo ciudad o región específica un reclamo más que consigue que los núcleos urbanos gocen de un turismo activo, con sus oportunos beneficios en la economía (Aye, 2020). Todavía cabe señalar que el producto ofertado por medio de una ruta gastronómica establecida muestra un sinnúmero de elementos tangibles como: bienes, recursos e infraestructuras. Dentro de los intangibles se encuentran: servicios, gestión, imagen de marca, precio y sobre todo el componente cultural. Todo esto conlleva al surgimiento y desarrollo de actividades, que son demandada por consumidores como una gran experiencia, (Botelho, 2018).

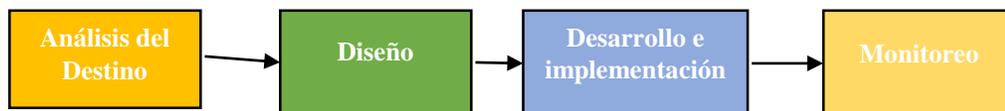
Una ruta turística gastronómica se compone de un conjunto de medios organizados en forma de una red que brindan servicios gastronómicos dentro de una región determinada y que tienen un reconocimiento de interés por conocer su historia y sus distintas formas de preparación de diversos productos que conforman un plato típico en su mayoría (Delgado, 2017). Cada ruta tiene un camino a seguir con origen y destino diferente lo cual sirve como una base para crear un itinerario, para lo cual se determina como una serie de

valores culturales, humanos, naturales los cuales se realizan en un sector en donde se busca dinamizar la economía y el turismo (Mantilla, 2017).

Para Guevara (2017), muchas veces se asocia a las rutas gastronómicas con las recetas culinarias que tiene una determinada región, pero esto es un error muy común, si bien ciertos productos y la forma tradicional de prepararlos son parte protagonista en este tipo de visitas, nunca hay que dejar de lado los aspectos culturales y simbólicos que determinan cierta región (Morales R. , 2018) y con lo cual se complementa una ruta turística gastronómica además de poder complementar con otro tipo de atractivos locales los cuales pueden ser el patrimonio histórico, natural y alimentario (Astudillo, 2016).

Para el diseño de una ruta gastronómica se debe tomar en cuenta la actividad agropecuaria existente en el lugar, porque así se podrá entender de mejor manera la forma de producción, estacionalidad y costos de un producto de interés (Astudillo, 2016), otro de los aspectos importantes es el conjunto de prácticas culturales dentro de una localidad porque la preparación de alimentos o las diversas practicas culinarias son bien complementadas con una serie de formas simbólicas o significados particulares que le agregan un valor especial (Baquerizo, 2020), por lo tanto este valor cultural agregado a los alimentos nos permite conocer profundamente el carácter de los pueblos y su forma de vivir en convivencia con la sociedad, además de sus gustos con un elemento tan importante como es la alimentación (Aniceto, 2017).

Figura 1. *Elementos para crear una ruta turística*



Elaborado por: Medina (2022)

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

En este capítulo se describirá las diferentes técnicas y materiales utilizados en la investigación que permiten dar eficacia en la información y la elaboración del proyecto permitiendo determinar la relevancia e importancia del mismo dando paso al cumplimiento de los objetivos previamente planteados.

2.1 Materiales

Encuesta

Se realizó un cuestionario estructurado de 10 preguntas en escala de Likert con 5 opciones de respuesta, la cual se aplicó a las personas residentes en el cantón Ambato para entender su conocimiento e importancia con referencia al producto de la papa y determinar la aceptabilidad de la creación de una ruta gastronómica en la cual su principal producto sea la papa. Una vez realizada la encuesta la misma que fue validada mediante el alfa de Cronbach en una prueba piloto realizada a 20 personas al azar con un resultado de .730 de confiabilidad, se procedió aplicar a la muestra poblacional que tuvo como resultado 323 personas la cual se determinó con datos del INEC (2018) con una totalidad 387309 de población.

Ficha del Atlas Patrimonio Alimentario

Las fichas del Atlas del patrimonio alimentario se utilizaron con la finalidad de recopilar información fundamental del producto de la papa, conociendo en la misma las diferentes variedades existentes producidas en la provincia de Tungurahua así como también el cómo influyen las temporadas climáticas, las propiedades que posee este producto, la importancia del sector agrónomo para su desarrollo entre otras más, finalizando con la obtención de su consumo en los distintos platos tradicionales ofertados en el cantón Ambato en la cual se utiliza este producto como un ingrediente principal.

Recursos materiales

Con la finalidad de realizar una investigación eficaz también se ocuparon distintos recursos materiales los cuales se detallan a continuación en la siguiente tabla:

Tabla 3. *Recursos*

RECURSOS	DETALLE	VALOR
Institucionales	Información	
	Computador	\$ 20
Tecnológicos	Internet	\$ 20
	Resma de papel	
	Esferos	\$ 4.00
Materiales	Lápices	\$ 1.00
	Cuadernos	\$ 1.00
	Borrador	\$ 1.00
	Corrector	\$ 1.00
		\$1.00
Económico		\$20.00
TOTAL		\$69,00

Elaborado por: Medina, (2022).

2.2 Métodos

Enfoque de la investigación

El enfoque utilizado en esta investigación es cuantitativo porque utiliza la recolección y el análisis de datos en la encuesta realizada a la población del cantón Ambato de la provincia de Tungurahua y probar la hipótesis de la investigación previamente establecida, este tipo de enfoque confía en la medición numérica y en el uso estadístico para establecer los patrones de comportamiento en las personas (Sampieri, 2003), este enfoque cuantitativo también surge de la rama del positivismo la cual funciona con reglas estrictas de lógica y verdad, haciendo que en la investigación se determine la verdad absoluta mediante una medición cuidadosa y eficaz (Maita, 2017).

Diseño de la investigación

El diseño de la investigación es no experimental -transversal, porque se busca comprobar que la papa es parte del patrimonio alimentario del Ecuador por su cultura, historia, formas de preparación y toda la tradición cultural e incidencia en los ecuatorianos que lleva consigo este producto, (Ortega, 2019), por otro lado se busca entender desde la experiencia de las personas las distintas perspectivas que se tiene del producto así como también las tradiciones que contribuyen a la revalorización del turismo gastronómico (Rojas J. , 2020).

Alcance de la investigación

El alcance de estudio en esta investigación es descriptivo porque busca especificar las características y las propiedades importantes del fenómeno de análisis en este caso de estudio con la papa, describiendo también las tendencias y perspectivas de un grupo o población, logrando conocer los conocimientos prácticos de la población y estableciendo una relación entre los objetivos de la investigación.

Población

La población de la ciudad de Ambato la cual según datos de INEC (2018) es de 387309 personas del cantón Ambato de la provincia de Tungurahua.

Muestra

La muestra de estudio se obtuvo de la siguiente fórmula

$$n = \frac{N * Z_a^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_a^2 * p * q}$$

n = Tamaño de muestra buscado

N = Tamaño de población o universo

Z = Parámetro estadístico que depende del nivel de confianza (NC)

e = Error de estimación máximo aceptado

p = Probabilidad de que ocurra el evento estudiado

q = (1 – p) Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado (éxito)

$N = 387309$

$Z = 1,96$

$e = 0,05$

$p = 0,7$

$q = (1 - p)$

$$n = \frac{387309 * 1,96_a^2 * 0,05 * 0,7}{0,05^2 * (387309 - 1) + 1,96_a^2 * 0,05 * 0,7}$$

$n = 322,68$

Número de población a encuestar **323**

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Análisis de fiabilidad

Tabla 4. *Análisis de fiabilidad de Cronbach*

Análisis Estadístico		
Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach tomando en cuenta los elementos	Número de elementos
,980	,987	10

Fuente: Programa estadístico SPSS

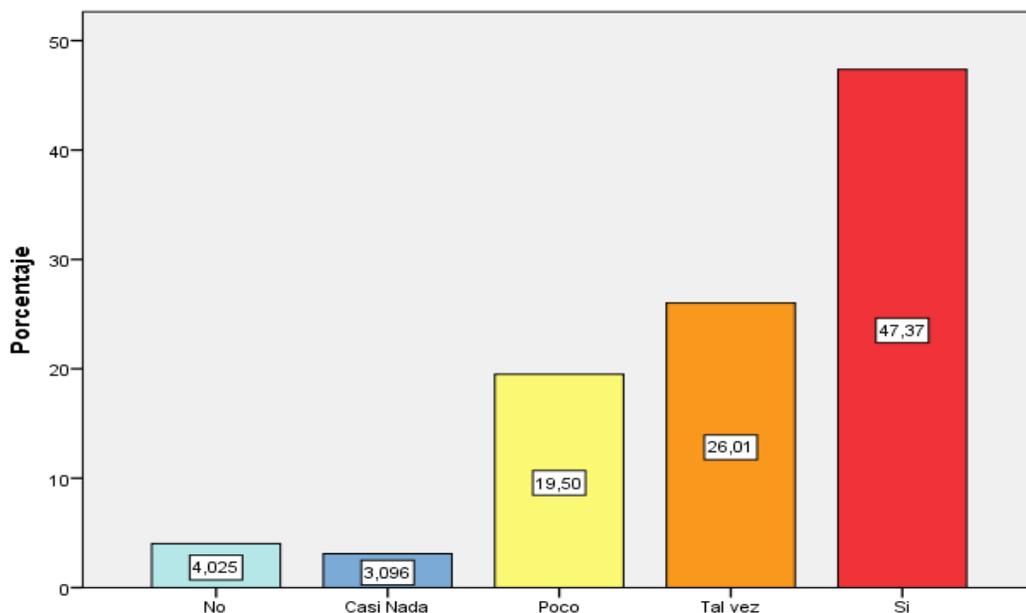
Elaborado por: Medina (2022)

Para el análisis de fiabilidad se ingresaron los datos que se obtuvieron de la encuesta en el programa estadístico SPSS, el cual permite gestionar, analizar y acceder información, en el cual se utilizó el Alfa de Cronbach que se usa para medir la fiabilidad de un elemento de medidas en este caso la encuesta, tomando valores de 0 a 1, donde se tiene conocimiento que entre más se aproxime al uno mayor será la fiabilidad del instrumento utilizado, tal cual lo muestra en la Tabla 2 existe una fiabilidad muy aceptable con un valor de 0,980, de encuestas aplicadas en su totalidad.

Análisis e interpretación de los resultados

1. ¿Conoce usted el termino de Patrimonio alimentario?

Figura 2. Pregunta 1



*Fuente: Programa Estadístico SPSS
Elaborado por: Medina, J (2021)*

Análisis

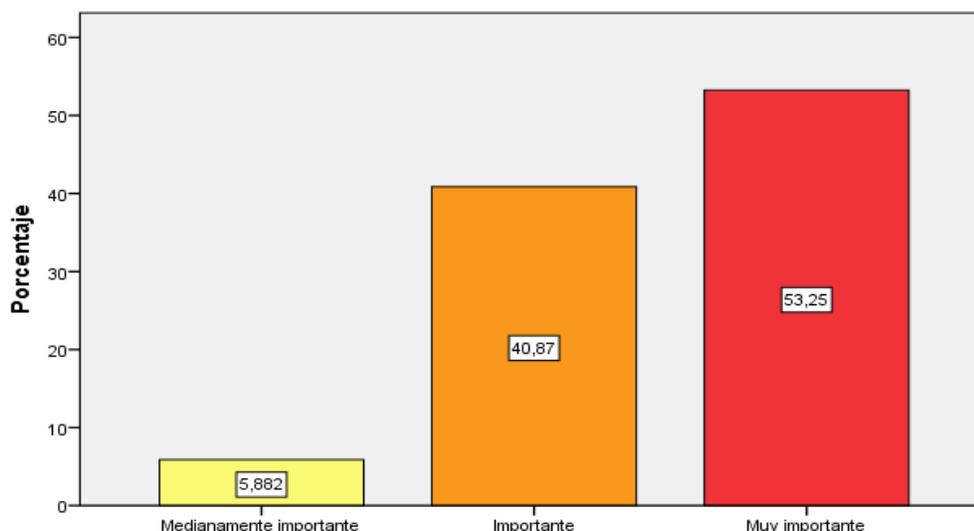
Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, el 47,37% conoce el termino de patrimonio alimentario, el 26,01 responde con tal vez, el 19,50% dice conocer un poco acerca del tema, el 3,096% conoce casi nada mientras que el 4,025% asegura no conocer para nada el termino de patrimonio alimentario.

Interpretación

Se puede evidenciar que la mayoría de los encuestados afirman conocer el termino de patrimonio alimentario lo cual nos facilita hablar del tema con la población evidenciando así el interés en temas culturales referenciados al patrimonio.

2. Conociendo que el patrimonio alimentario es algo simbólico de la cultura gastronómica de una sociedad ¿Qué nivel de importancia considera que tiene la papa para el patrimonio alimentario?

Figura 3. Pregunta 2



Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Análisis

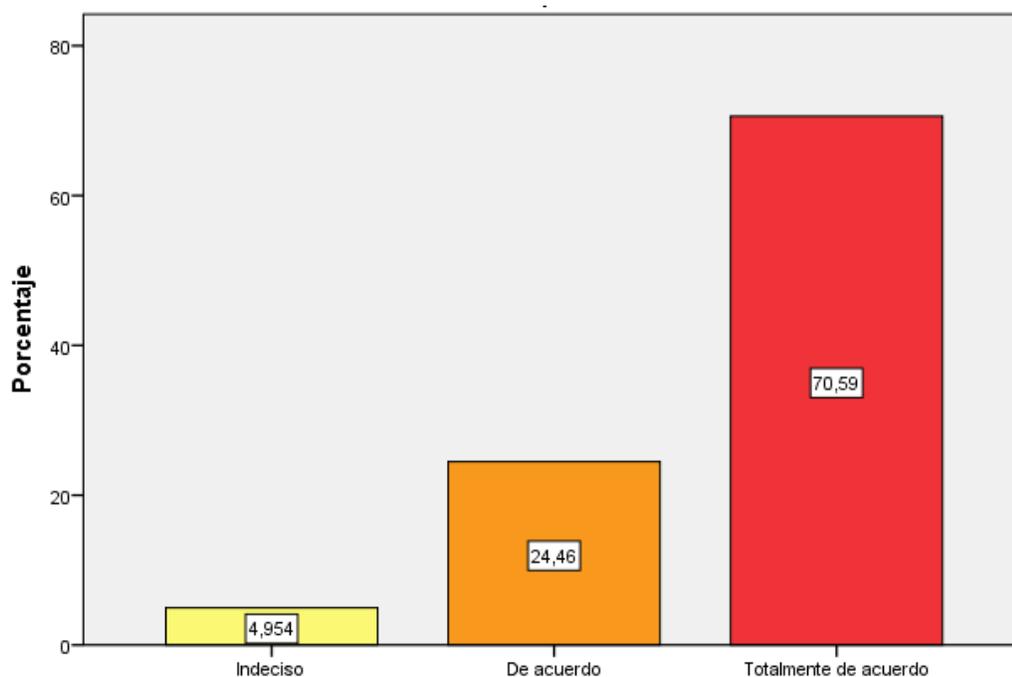
Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, el 53,25% considera que la papa es muy importante para el patrimonio alimentario, el 40,87% considera que la papa es importante, mientras que el 5,88% opina que es medianamente importante para el patrimonio alimentario, para las opciones de respuesta nada importante o poco importante no se consideró necesarias responder debido a la importancia que tiene la papa en la población.

Interpretación

La mayoría de los encuestados consideran que la papa es un elemento importante en el patrimonio alimentario pues un producto propio de su identidad, costumbres y tradiciones.

3. ¿Considera usted que la gastronomía típica cuyo elemento principal es la papa se debería considerar como patrimonio alimentario?

Figura 4. Pregunta 3



Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Análisis

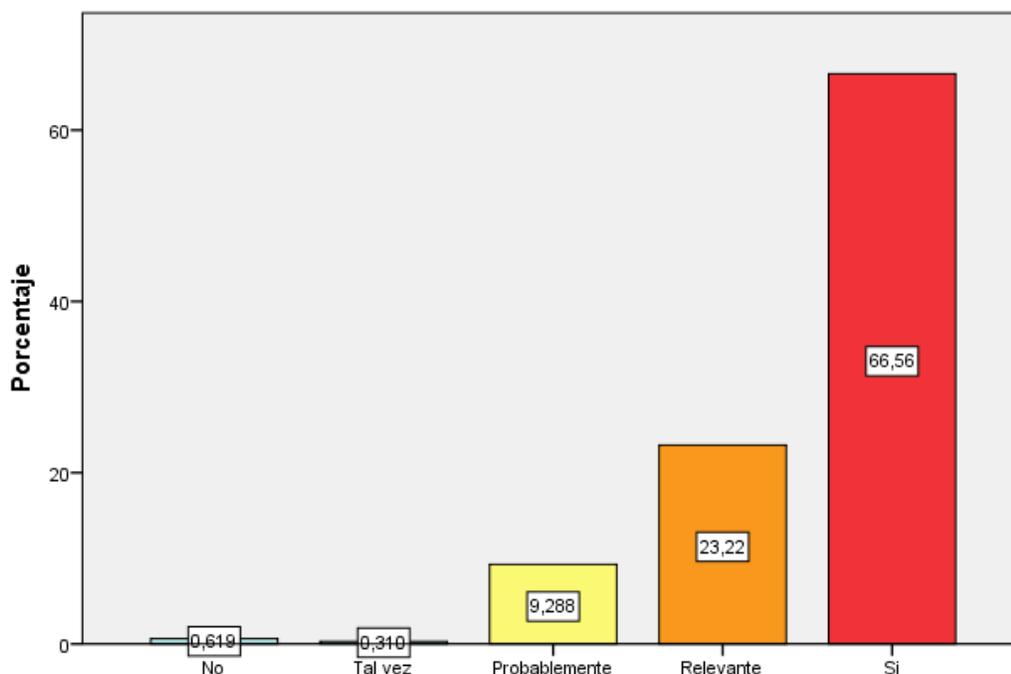
Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, el 70,59% está totalmente de acuerdo que la gastronomía típica con el producto de la papa como uno de sus ingredientes principales sea considerado patrimonio alimentario, el 24, 46% está de acuerdo con la misma afirmación y el 4,95% se encuentra indeciso en brindar una respuesta positiva a la pregunta.

Interpretación

Para la población ambateña la papa es muy importante porque es parte de sus principales platos típicos brindándole el sabor especial que los caracteriza por lo tanto consideran que son parte de su identidad como patrimonio alimentario.

4. ¿Cree usted que la papa es relevante en la preparación de los distintos platos típicos tradicionales?

Figura 5. Pregunta 4



Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Análisis

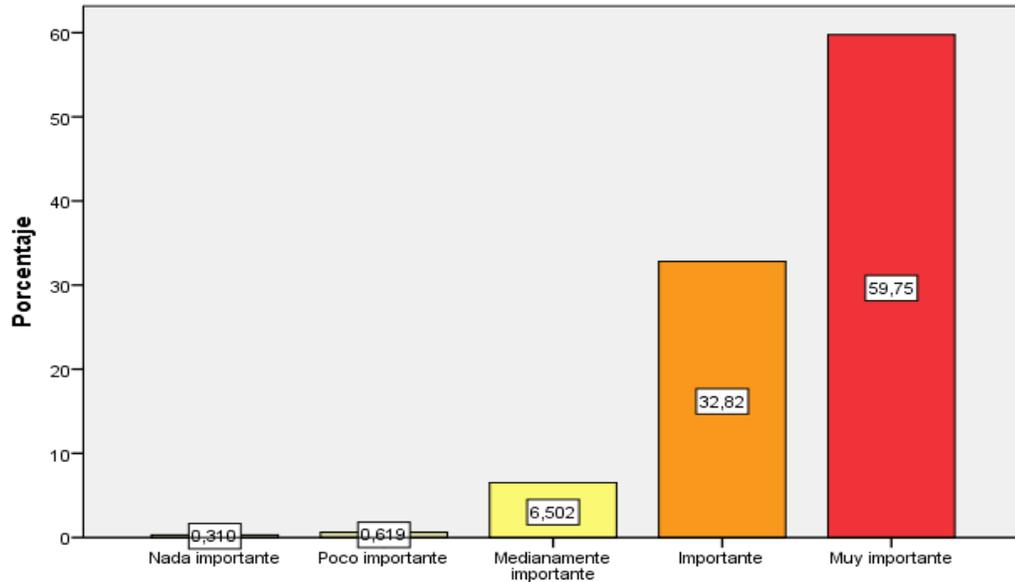
Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, el 66,56% considera a la papa como un producto de mucha relevancia a la hora de preparar los platos tradicionales, el 23,22% lo encuentra relevante, mientras que el 9,28% piensa que es probable su relevancia, el 0,31 determina un tal vez a la pregunta y el 0,61% no lo considera relevante a la papa en los platos tradicionales.

Interpretación

Para la mayoría de encuestados la papa cumple un papel importante en la preparación de los platos típicos en diferentes presentaciones sobre todo en el sector de la sierra, esto por su gran producción y su facilidad a la hora de cultivarlo.

5. ¿Considera que la papa es un elemento importante para el turismo gastronómico del Cantón Ambato?

Figura 6. Pregunta 5



Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Análisis

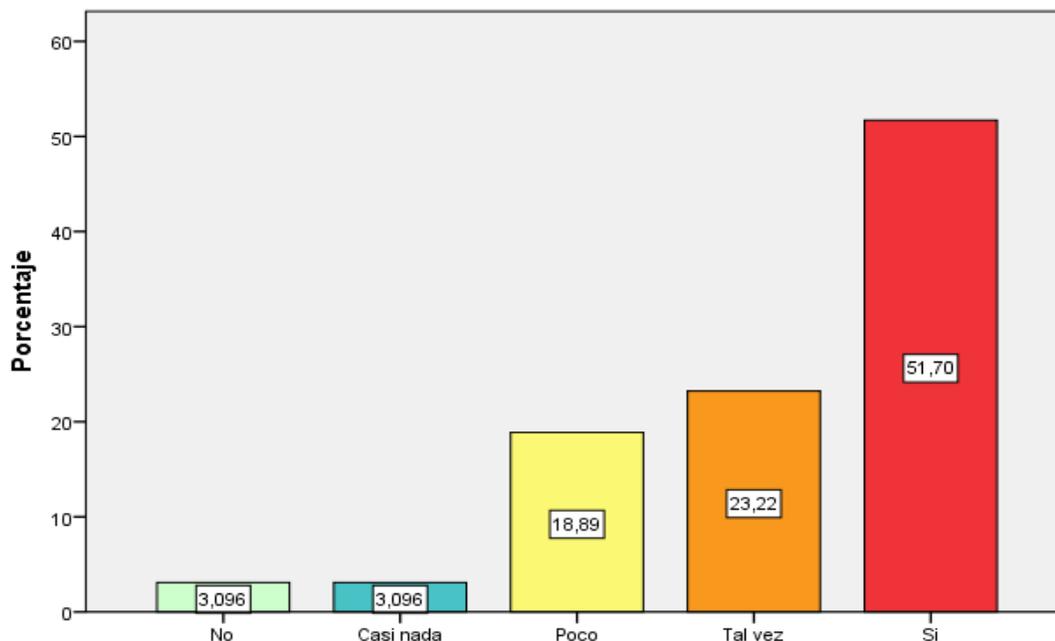
Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, el 59,75 considera que la papa es un elemento muy importante para el turismo gastronómico del Cantón Ambato, el 32,82% opina que es importante, para el 6,50% la papa es medianamente importante, un 0,61% responde que es poco importante, mientras que el 0,31% piensa que no es un elemento importante para el turismo gastronómico.

Interpretación

Ambato tiene un sinfín de platos típicos tradicionales los cuales contienen papa entre sus ingredientes por lo cual la población considera un elemento de vital importancia a este producto ya sea por su valor nutricional o por el sabor exquisito que lo complementa.

6. ¿Conoce usted las distintas variedades de papa existentes en la provincia de Tungurahua?

Figura 7. Pregunta 6



Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Análisis

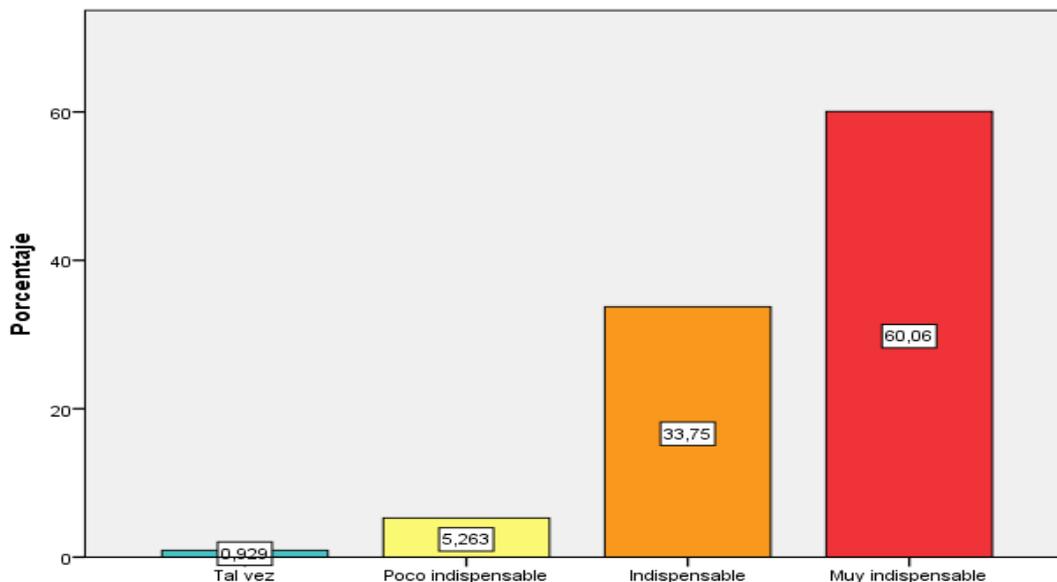
Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, el 51,70% conoce las variedades de papa existentes en la provincia de Tungurahua, el 23,22% asegura que tal vez y con dificultad logren reconocer todas las variedades de papa, el 18,89% conoce poco, para el 3,09% su conocimiento es casi nulo y para el 3,09% dice no conocer las variedades existentes de la papa.

Interpretación

La provincia de Tungurahua al ser una de las principales productoras de papa para el país ha hecho que la mayoría de su población tenga conocimiento como cultura general de las variedades de papa, aunque para una minoría el tema se desconozca esto principalmente en la gente joven.

7. ¿Encuentra a la papa indispensable en la alimentación de las personas?

Figura 8. Pregunta 7



Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Análisis

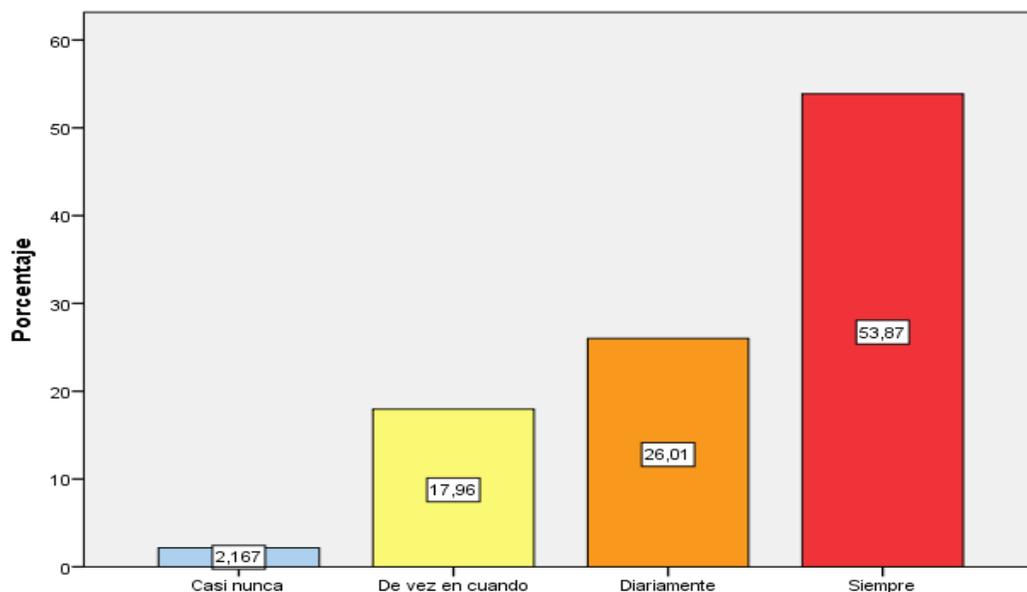
Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, el 60,08% encuentra a la papa muy indispensable en la alimentación, para el 33,75% es indispensable que la papa esté presente en sus alimentos, un 5,26% lo considera poco indispensable y un 0,92 no está seguro de tener a la papa muy presente en su alimentación cotidiana.

Interpretación

En el sector de la sierra específicamente en el Cantón Ambato la papa es un alimento que aporta un gran valor nutricional a sus comidas por lo cual lo mantienen como un producto indispensable en sus comidas y porque tienen mucha facilidad para adquirirlo, aunque esto puede variar dependiendo de las dietas que siguen las personas en cuanto a su salud se refiere.

8. ¿Con que frecuencia utiliza la papa en su alimentación convencional?

Figura 9. Pregunta 8



Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Análisis

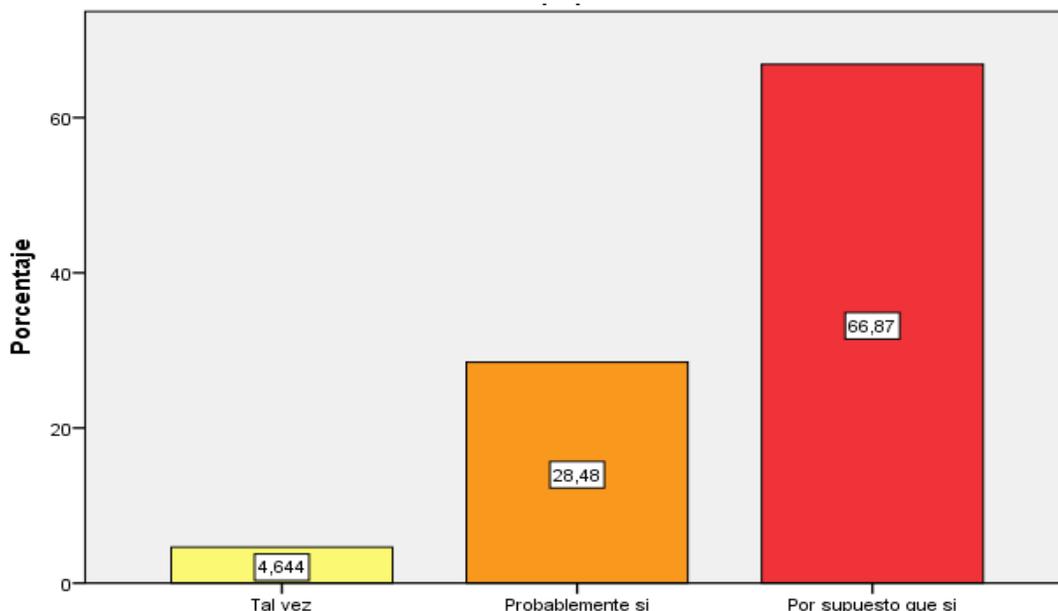
Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, 53,87% mantiene siempre presente a la papa en su alimentación convencional del día a día, para el 26,01% diariamente debe estar el producto en sus comidas, el 17,96% considera que de vez en cuando es importante consumir este producto y el 2,16% prefiere no consumir la papa, aunque a veces tengan que hacerlo por algún compromiso de fuerza mayor.

Interpretación

La papa contiene un gran valor nutricional esto ha hecho que sea un producto importante en la mesa de los ambateños y del ecuador manteniéndola presente en los distintos platillos a prepararse sean esta sopa, platos fuertes, tradicionales, entre otros, sin embargo, existen personas que prefieren no consumir el producto y mantener su dieta basada en alimentos que contengan un valor nutricional más saludable al que contiene la papa.

9. ¿Realizaría usted una visita gastronómica para probar platos que tengan como base a la papa?

Figura 10. Pregunta 9



Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Análisis

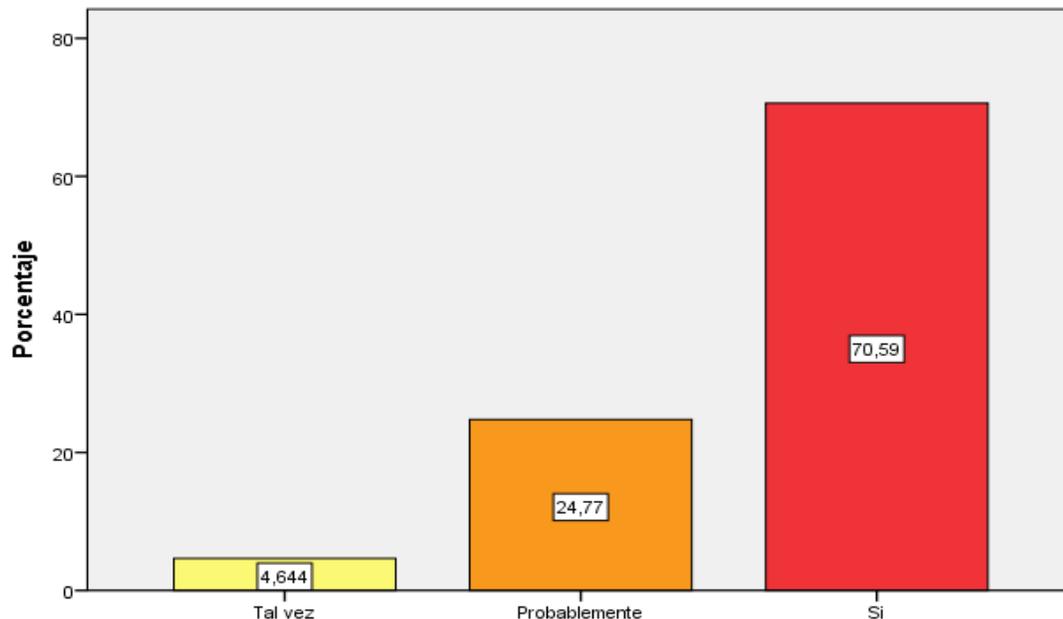
Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, el 66,87% asegura que realizaría una visita gastronómica para degustar platos que contengan papa en sus ingredientes, el 28,48% menciona que probablemente lo realizaría dependiendo de las circunstancias en los cuales se den y un 4,64% tal vez realizaría una visita gastronómica dependiendo de los productos que se oferten y complementen a la papa.

Interpretación

Las motivaciones guiadas a los destinos turísticos gastronómicos han hecho que se obtengan datos positivos y se pueda observar entusiasmo en la mayoría de encuestados al dar a conocer una degustación de platos cuyo ingrediente principal sea la papa, con diferentes formas de preparación y presentación.

10. ¿Considera que generar una ruta gastronómica en base a la papa aporte al crecimiento o reactivación del turismo en el cantón Ambato?

Figura 11. Pregunta 10



Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Análisis

Del total de la población que está conformada por 323 personas encuestadas que conforman el 100 %, el 70,59% considera que la generación de una ruta gastronómica de la papa sería un importante para la reactivación del turismo en el cantón, el 24,77% menciona que probablemente logre reactivar el turismo y el 4,64 dice que tal vez y complementando con otras actividades turísticas sea un aporte para el desarrollo turístico del cantón Ambato.

Interpretación

Una ruta turística gastronómica además de degustar de deliciosos platos, presenta en ellos identidad, cultura, tradiciones y costumbres que son parte de un determinado sector, por lo tanto, la población ambateña en su mayoría considera que sería importante el generar una ruta que realce sus platos típicos con un producto propio del cantón como es la papa.

Discusión

La investigación tuvo como objetivo determinar la importancia de la papa como patrimonio alimentario y así revalorizar el turismo gastronómico con los distintos platos típicos con los que cuenta el cantón Ambato, en los cuales la papa es un ingrediente muy importante que brinda el sabor y el complemento perfecto de la tradición e identidad culinaria que caracteriza a los ambateños.

El patrimonio alimentario tiene como uno de los rasgos principales su carácter simbólico y la capacidad de representar una identidad convirtiéndola así en una característica de las sociedades actuales en las cuales se necesita situar referencias socioculturales en relación a conceptos de tiempo y espacio (Matta, 2019), es por eso que la papa para la provincia de Tungurahua es muy importante y forma parte de su identidad, porque es una fuente de ingresos para muchas familias y su conocimiento en cultivo es muy determinante a la hora de cosechar y expender su producto.

Este producto es muy utilizado al momento de preparar los distintos platos típicos tradicionales con los que cuenta el cantón Ambato, uno de los que más destacan son los llapingachos en los cuales la papa es el ingrediente principal y su presentación es en forma de tortilla (Barrionuevo, 2017), es por eso que para muchos de sus habitantes y las personas encuestadas consideran que la creación de una ruta gastronómica que revalorice a la gastronomía tradicional y muestre como principal ingrediente a uno de los productos que más se cultiva en la provincia puede ser determinante a la hora de desarrollar el turismo gastronómico en el cantón.

Sim embargo aún cada vez existe más población a la que le resta importancia los temas de patrimonio gastronómico o productos que formen parte de su identidad como sociedad, por eso es importante dar a conocer el producto y mostrar sus cualidades positivas, así como su influencia para el turismo gastronómico (Casellas, 2017).

3.2 Verificación de la Hipótesis

Con la encuesta realizada a 323 personas del cantón Ambato se pudo obtener datos que permitieron la verificación de la hipótesis mediante la prueba del Chi cuadrado, mediante la tabulación de los datos obtenidos en la encuesta y después de procesar en el programa estadístico SPSS, y tomando en cuenta 4 preguntas que responden a los objetivos de la investigación se obtuvieron los siguientes resultados:

Figura 12. Prueba del Chi cuadrado

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de Conociendo que el patrimonio alimentario es algo simbólico de la cultura gastronómica de una sociedad, ¿Qué nivel de importancia considera que tiene la papa para el patrimonio alimentario? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de ¿Considera usted que la gastronomía típica cuyo elemento principal sea la papa se debería considerar como patrimonio alimentario? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías de ¿Considera que la papa es un elemento importante para el turismo gastronómico del cantón Ambato? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
4	Las categorías de ¿Considera que generar una ruta gastronómica en base a la papa aporte al crecimiento o reactivación del turismo en el cantón Ambato? 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.

Fuente: Programa Estadístico SPSS

Elaborado por: Medina, J (2021)

Con la información de la Tabla 3, se puede mencionar que la prueba de Chi cuadrado rechaza la hipótesis nula y aprueba la hipótesis alternativa dado que el nivel de significancia es de 0.5 entonces se llega a la conclusión que, la papa como patrimonio alimentario SI contribuye a la revalorización del turismo gastronómico del cantón Ambato.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En este capítulo se explica las distintas conclusiones que se han logrado obtener con el desarrollo del presente trabajo de investigación, las cuales fueron tomadas en cuenta en base al conocimiento adquirido lo cual ha permitido también generar las respectivas recomendaciones después del análisis investigativo.

4.1 Conclusiones

- El patrimonio alimentario son aquellos elementos alimenticios con una importancia relevantemente simbólica la cual forma parte de la cultura, identidad, tradiciones gastronómicas y costumbres de una sociedad, porque no se trata solo de la forma de preparar el alimento, si no que va ligado a la experiencia, a las practicas ancestrales las cuales son transmitidas de generación en generación construyendo social y culturalmente la identidad de una sociedad a través del tiempo.
- El patrimonio gastronómico del Ecuador es diverso por su pluriculturalidad con platos típicos e ingredientes que representan la riqueza de sus pueblos y sus tierras, uno de estos productos de gran importancia es la papa ya que no solo se encuentra presente en la cultura gastronómica nacional, sino que está presente en la gastronomía mundial y es parte de la revalorización de la identidad cultural y culinaria de la provincia de Tungurahua porque es una fuente económica importante para el sector agrícola del sector porque es un producto que se encuentra muy presente en la cocina ecuatoriana y en la mayoría de platos típicos tradicionales que se han creado a lo largo de la historia producto de la influencia entre el choque cultural de los incas con la conquista española.
- Es importante la implementación de una ruta gastronómica con este producto para revalorizar las tradiciones culinarias del cantón Ambato y desarrollar el turismo gastronómico del cantón Ambato que cuenta con una gran variedad de deliciosos

platos tradicionales en donde la papa es un ingrediente primordial tal es el caso del llapingacho un plato que es orgullo de los ambateños y del Ecuador.

4.2 Recomendaciones

- Difundir a las nuevas generaciones la importancia del patrimonio alimentario con productos que se encuentran presentes en la dieta diaria y que son parte de la industria agrícola de la provincia promoviendo el consumo de sus productos generando una identidad cultural para revalorizar los productos locales.
- Promover el consumo de la papa, evidenciando los valores nutricionales y las propiedades positivas que aporta al organismo del ser humano dependiendo de la cantidad y las distintas formas de preparación existentes con este producto.
- Motivar a las personas a visitar los distintos lugares que ofrecen platos típicos en donde la papa tienen diferentes presentaciones y variedades para su consumo y degustación, promoviendo así el interés por el turismo gastronómico en el cantón de Ambato.
- Realizar investigaciones gastronómicas con los cuales se puedan dar a conocer la importancia de los productos locales para así dar a conocer de mejor manera el patrimonio alimentario del cantón, la provincia y el país.

4.3 Propuesta

Tema

Ruta Turística Gastronómica en base a la papa como patrimonio alimentario en la ciudad de Ambato

La ruta turística gastronómica de la papa tiene como finalidad revalorizar los atractivos gastronómicos del cantón Ambato perteneciente a la provincia de Tungurahua, y verificar la importancia que tiene la papa en la preparación de los distintos platos típicos a presentarse durante el recorrido a realizarse, para lo cual se ha tomado en cuenta lugares de expendio de platos típicos como son los mercados y parroquias de la ciudad de Ambato.

Objetivos

Objetivo General

Generar una ruta de turismo gastronómico en base a la papa como patrimonio alimentario en la ciudad de Ambato.

Objetivos específicos

Analizar los atractivos turísticos que serán parte de la ruta turística gastronómica.

Diseñar la ruta turística gastronómica como potencial atractivo para la revalorización del turismo en la ciudad de Ambato.

Promover la ruta turística gastronómica en la ciudad de Ambato.

Introducción

La ciudad de Ambato es el cantón principal de la provincia de Tungurahua, se caracteriza por ser uno de los cantones con mayor actividad comercial a nivel nacional y es conocida como la tierra de las flores y de las frutas, popular por sus fiestas de carnaval en donde embellecen a la ciudad con un gran colorido, comparsas y carros alegóricos muy

llamativos, lo cual atrae a turistas nacionales y extranjeros y deja perplejo a más de uno con la belleza presentada durante las festividades (Barrionuevo, 2017).

También es conocida como la tierra de los Juanes por su cultura literaria con grandes nombres que destacan en la historia del Ecuador, pero uno de los principales atractivos es la gastronomía en donde destacan platos típicos importantes como el llapingacho, la fritada, papas con cuy, caldo de gallina, entre otros más, haciendo de este cantón el lugar perfecto para degustar platillos que contengan a la papa como ingrediente fundamental en la preparación de los mismos (Barrionuevo, 2017).

Ubicación Geográfica

La ciudad de Ambato se encuentra a 2.500 sobre el nivel del mar, con un clima que varía entre los 14 °C y 20 °C dependiendo de la estacionalidad, limita al norte con la provincia de Cotopaxi, al sur con la provincia de Chimborazo, al este con los cantones de Píllaro y Pelileo y al oeste con la provincia de Bolívar.

Figura 13. *Ubicación Geográfica de la ciudad de Ambato*



Fuente: *Google Maps (2022)*

Espacio o Territorio

El espacio en donde se efectuará el recorrido de la ruta gastronómica es la ciudad de Ambato empezando por Izamba con su fritada, para luego proseguir por Ficoa con los cuyes y conejos con papas, luego por Pinllo con su tradicional gallina de Pinllo y finalmente por el mercado central para degustar de los llapingachos y caldo de gallina y yahuarlocro.

Antecedentes

El cantón de Ambato tiene una población de 387 309 habitantes, con una superficie de aproximadamente 46, 5 kilómetros cuadrados, este cantón se divide en 9 parroquias urbanas que son: Atocha, Ficoa, Celiano Monge, Huachi Chico, Huachi Loreto, La Matriz, La Merced, La Península, Pishilata y San Francisco, y 18 rurales las cuales son: Ambatillo, Atahualpa, Augusto Martínez, Constantino Fernández, Cunchibamba, Huachi Grande, Izamba, Juan B. Vela, Montalvo, Pasa, Picaihua, Pilahuín, Quisapincha, San Bartolomé de Pinllo, San Fernando, Santa Rosa, Totoras y Unamunco.

Tabla 5. Datos generales del cantón Ambato

Coordenadas	<u>1°14'30"S 78°37'11"O</u>
Idioma Oficial	Español
Altitud	Media- 3500 msnm Máxima- 5020 msnm Mínima- 2000msnm
Limites	Norte- Provincia de Cotopaxi Sur- Provincia de Chimborazo Este- Provincias de Napo y Pastaza Oeste- Provincias de Cotopaxi y Bolívar
Gentilicio	Ambateño/a

Elaborado por: Medina (2022)

Alcance de la propuesta

El alcance de la propuesta de la creación de la ruta turística gastronómica será a nivel nacional, esto debido a la difusión y promoción de los visitantes que realicen el recorrido por los diferentes atractivos gastronómicos, que ayudará a la revalorización del turismo gastronómico del cantón Ambato, porque en la actualidad no existe una ruta específicamente realizada con el fin de proyectar la importancia de la papa y que sea visto como parte del patrimonio alimentario gastronómico de la ciudad por la incidencia que tiene este producto al momento de ser parte de cada uno de los platos típicos a degustar en la ruta turística.

Perfil del Turista

El perfil del turista tomado en cuenta para el recorrido a realizarse en la ruta turística gastronómica fue basado en el levantamiento de la información que se realizó con los instrumentos previamente usados, observando con la misma que tienen preferencias por el deleite de la gastronomía local, estos pueden ser de cualquier edad y género, siendo turistas locales o nacionales.

Desarrollo de la Propuesta

Análisis de los atractivos turísticos y su oferta

En la actualidad Ambato cuenta con un sinnúmero de alternativas en cuanto a variedad culinaria se refiere, completando la experiencia en la ciudad con una variada y moderna infraestructura arquitectónica, hotelera y de servicios afines donde se pueden degustar sus platos típicos.

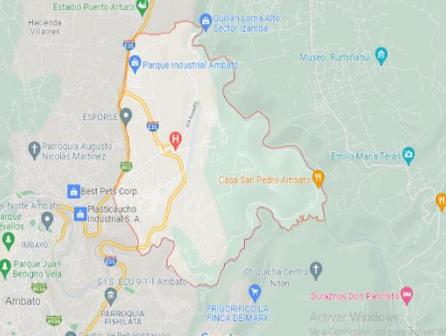
Los principales atractivos turísticos a conocer serán los gastronómicos los cuales son los que más resaltan en cada sector de visita y estos complementan al producto de la papa de manera importante en la preparación de los mismos, estos platos típicos tomados en cuenta son:

- Fritada
- Cuy con papas
- Gallina de Pinllo
- Llapingachos
- Caldo de Gallina
- Yahuarlocro

Primera parada Izamba

La parroquia de Izamba fue fundada por el 16 de junio de 1533 por Sebastián de Benalcázar, la gastronomía del lugar es una de las motivaciones que tienen los visitantes quienes degustan de sus platos típicos, los cuales hacen muy reconocida a la parroquia, el plato típico principal de la zona es la Fritada que es muy apetecida por sus moradores por su incomparable sabor, aunque también tiene otros platos típicos que son, las tortillas de tiesto, los tamales, la chicha, cuyo sabor es exquisito y muy famosos en el lugar (Nata, 2015).

Tabla 6. Fichas de Productos- Fritada

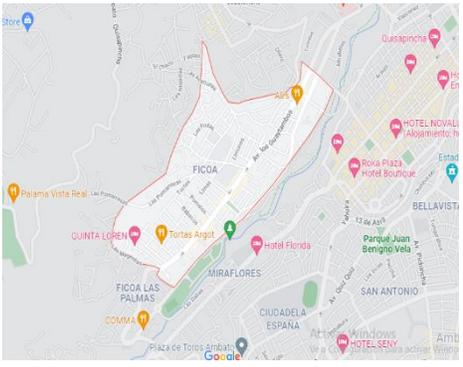
 MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS			
Tipo de Alimento			
Sopa ()	Plato Fuerte (x)	Bebida ()	Postre o bebida ()
Nombre de Producto	Fritada		
Ancestralidad	Prehispánico		Imagen del Producto 
	Criollo	X	
	Contemporáneo		
Época de Consumo	Cotidiano	X	
	Festivo		
	Estacional		
Lugar de Consumo	Izamba		
Descripción			
Es un plato típico tradicional del sector de la parroquia de Izamba, su principal componente es el cerdo, se lo acompaña de papas o mote dependiendo, tostado, maduro, una salsa de ají y bebidas tradicionales como la chicha de jora u alguna otra bebida a elección.			
Ingredientes			
Carne de cerdo Papas, Mote, Tostado Cebolla, Tomate, Limón Ajo, cilantro, Ají Achiote Sal y pimienta Manteca			
Preparación			
Realizar un refrito en una paila de bronce con la cebolla, manteca y ajo, después agregar la carne de cerdo y dejar cocinar por dos horas, cocinar el mote y las papas, formar tortillas de papa y freír en manteca de cerdo con achiote, Servir acompañado de tostado, mote y las tortillas de papa.			
Conservación	Común		X
	Escaso		
	En peligro		
Zona de Producción			
			

Elaborado por: Medina (2020)

Parada número dos- Ficoa

La parroquia de Ficoa se encuentra en el sector centro- norte de la ciudad de Ambato, uno de los atractivos culturales más importantes que se encuentran en este sector es la emblemática casa de Juan Montalvo quien fue uno de los representantes más icónicos de la literatura ambateña y ecuatoriana, también se puede encontrar el Jardín Botánico Atocha- La liria para los amantes de la naturaleza y botánica, su gastronomía no se queda atrás, puesto que por décadas es el lugar de expendio de platos típicos en los cuales se destacan los asaderos de cuyes y conejos acompañados de papas, estos negocios aportan al sector un progreso económico y tradición culinaria con gran demanda de clientes hasta la actualidad (Flores, 2016).

Tabla 7. Fichas de productos- Cuy con papas

 MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS			
Tipo de Alimento			
Sopa ()	Plato Fuerte (x)	Bebida ()	Postre o bebida ()
Nombre de Producto	Cuy con papas		
Ancestralidad	Prehispánico		Imagen del Producto
	Criollo	x	
	Contemporáneo		
Época de Consumo	Cotidiano	x	
	Festivo		
	Estacional		
Lugar de Consumo	Ficoa		
Descripción			
Es un plato típico tradicional del sector de la parroquia de Ficoa, su componente principal es el cuy que es una especie de animal el cual pesa aproximadamente un kilo y se lo encuentra mayormente en la región andina del Ecuador.			
Ingredientes			
Cuy Papas Comino Achiote Cebolla Orégano Pimienta y sal			
Preparación			
Se aliña al cuy con ajo, comino y sal y se lo deja en reposo por un día, después se barniza al cuy con acierte y achiote y se lo asa al carbón, se cocinan las papas con cebolla, orégano, cilantro, pimienta y sal. Se sirve al cuy acompañado de las papas cocinadas con hojas de lechuga, tomate y curtido de cebolla.			
Conservación	Común	X	Zona de Producción
	Escaso		
	En peligro		
			

Elaborado por: Medina (2020)

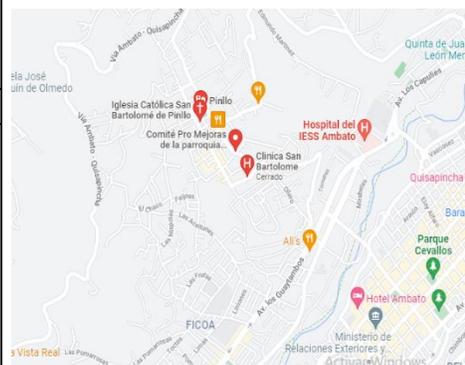
Parada número 3- Pinllo

La parroquia San Bartolomé de Pinllo pertenece al cantón Ambato, su nombre se debe a que antiguamente en el sector existía una gran cantidad de platas conocidas como lecheros o Pinllo, en la actualidad esta parroquia destaca por su gastronomía por su exquisito pan el cual tienen una melodía que dice “a los tiempos pan de Pinllo”, otro de sus platos típicos es la gallina de Pinllo que es realizada en horno de leña acompañada con papas y salsa (Ramos, 2017).

Tabla 8. Fichas de productos- Gallinas de Pinllo

 MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS			
Tipo de Alimento			
Sopa ()	Plato Fuerte (x)	Bebida ()	Postre o bebida ()
Nombre de Producto	Gallinas de Pinllo		
Ancestralidad	Prehispánico		Imagen del Producto 
	Criollo	x	
	Contemporáneo		
Época de Consumo	Cotidiano	x	
	Festivo		
	Estacional		
Lugar de Consumo	San Bartolomé de Pinllo		
Descripción			
Es un plato típico tradicional del sector de la parroquia de San Bartolomé de Pinllo, estas gallinas tienen una tradición de aproximadamente 71 años en el lugar y conservan aun su forma de preparación antigua lo cual hace un plato típico muy atractivo de degustar.			
Ingredientes			
Gallina Criolla Papas Cebolla Apio, cilantro			
Zona de Producción			

Ajo Comino Sal y pimienta		
Preparación		
Las gallinas se las preparan en un horno de leña con temperatura elevada, mientras tanto se ponen a cocinar las papas en agua con cebollas, ajo, sal y pimienta la misma que servirá para hacer la salsa que va bañada en las mismas. Una vez terminada la cocción de la gallina se la corta en presas y se sirve con las papas cocinadas en salsa, lechuga, tomate y aguacate.		
Conservación	Común	X
	Escaso	
	En peligro	

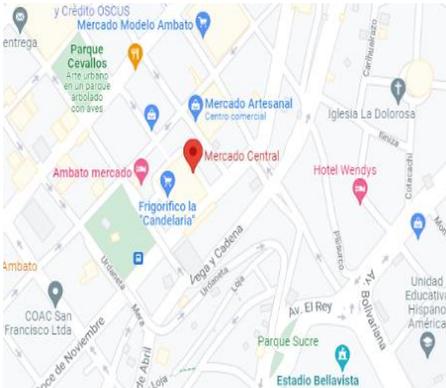


Elaborado por: Medina (2020)

Última parada- Mercado Central

El mercado central de Ambato se encuentra ubicado en la Av. 12 de noviembre y Marieta de Veintimilla, este consta de dos plantas en la primera podemos encontrar productos de primera necesidad como frutas, hortalizas, legumbres, tubérculos, carnes, y productos procesados como mantequilla y el tradicional chocolate ambateño, en la segunda planta se puede encontrar todo tipo de platos tradicionales, bebidas y alimentos para el consumo de las personas, entre los platos típicos que más destacan son el llapingacho, que es parte de la identidad y tradición culinaria de los ambateños con un sabor especial que solo en la ciudad de Ambato se puede encontrar (Barrionuevo, 2017).

Tabla 9. Fichas de productos- Llapingachos

 MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS			
Tipo de Alimento			
Sopa ()	Plato Fuerte (x)	Bebida ()	Postre o bebida ()
Nombre de Producto	Llapingachos		
Ancestralidad	Prehispánico		Imagen del Producto
	Criollo	x	
	Contemporáneo		
Época de Consumo	Cotidiano	x	
	Festivo		
	Estacional		
Lugar de Consumo	Mercado Central		
Descripción			
Es un plato típico tradicional de la ciudad de Ambato, tiene origen prehispánico y criollo y su principal ingrediente es la papa hechas tortillas las cuales contienen cebolla y en algunos casos queso, se acompaña de chorizo, huevo y ensalada.			
Ingredientes			
Papas Cebollas Comino Sal y pimienta Queso Chorizo Huevos y Aguacate			
Preparación			
Cocinar las papas en agua con sal hasta que estén suaves, retirar del agua y mientras están calientes aplastar hasta crear una masa homogénea. Realizar un refrito con cebolla y mesclar con la masa, hacer bolitas y rellenar de queso, formar una tortilla y freír. Acompañar con chorizo, huevos, aguacate, lechuga y tomate.			
Conservación	Común		X
	Escaso		
	En peligro		
Zona de Producción			
			

Elaborado por: Medina (2020)

Análisis de la demanda

Esta ruta turística gastronómica va dirigida a todo el público en especial aquellos que les gusta degustar de la gastronomía tradicional y tienen un favoritismo por consumir la papa en la oferta gastronómica existente a lo largo de las distintas paradas realizadas en la ruta.

Tabla 10. *Análisis de la demanda*

Estructura	Análisis
Motivación del viaje	Degustar de la gastronomía tradicional de la ciudad de Ambato revalorizando el turismo gastronómico del sector haciendo énfasis en el producto de la papa.
Producto	Papa
Tipo de Turista	Locales, nacionales y extranjeros
Fechas de visita	Durante todo el año, con más demanda en días festivos que son en febrero y noviembre.
Nivel de gasto	20 dólares por persona
Actividades	Se realizan visitas guiadas a través de los diferentes puntos marcados, conociendo más de la gastronomía tradicional existente, formas de preparación y la importancia de la papa como ingrediente fundamental en cada uno de los platos tradicionales. También se realiza fotografía y degustación.

Elaborado por: Medina (2020)

Diseño de la Ruta Gastronómica

Esta ruta turística gastronómica tendrá apoyo conjunto con la Cámara de Turismo Provincial de Tungurahua.

Accesibilidad

Luego de un breve recorrido en auto con un tiempo aproximado de una hora y media con tráfico, se pudo determinar que los atractivos cuentan con una buena accesibilidad, con vías en buen estado, señalética correctamente ubicada y puntos de referencia fáciles de encontrar, transporte público y privado en todo momento y a cualquier hora del día.

Atractivos Turísticos

Se referencian 4 atractivos que conforman la ruta turística los cuales son las parroquias Izamba, Ficoa, San Bartolomé de Pinllo y por último el Mercado Central de Ambato.

Facilidades

La ciudad de Ambato al ser cabecera cantonal de la provincia de Tungurahua cuenta con todas las facilidades al alcance del turista, como son transporte, servicio de hospedaje, gastronomía, seguridad, entre otros.

Servicios

Atractivos culturales

Alimentación

Recreación

Transporte

Actividades a realizarse

Visitar cada una de las parroquias y conocer los platos tradicionales que sobresalen en cada sector y degustar de los mismos, haciendo énfasis a la importancia de la papa en la preparación de cada uno de ellos.

Itinerario

Tabla 11. *Itinerario*

Hora	Actividades
10h00	Punto de encuentro en la parroquia Izamba del cantón Ambato, lugar del punto de salida de la ruta y palabras de bienvenida.
10h30- 11h30	Recorrido por la parroquia Izamba conociendo los distintos establecimientos gastronómicos donde expenden el plato tradicional de la Fritada.
11h30-12h00	Explicación de la preparación de la fritada y la importancia de la papa como ingrediente fundamental de la misma.
12h00-12h30	Degustación de la Fritada.
12h30- 13h00	Recorrido hacia la parroquia de Ficoa
13h00-13h30	Visita a los asaderos donde se realizan el plato tradicional del cuy y conejo asado con papas.
13h30-14h00	Explicación de su forma de preparación y cuál es el rol de la papa en este plato típico.
14h00-14h30	Degustación del plato típico del cuy asado con papas.
14h30-15h00	Recorrido hacia la parroquia de San Bartolomé de Pinllo
15h00-16h00	Información y recorrido por los atractivos gastronómicos de la parroquia.
16h00-16h30	Información de cómo se preparan las gallinas de Pinllo en los hornos de leña y el tipo de papa que se utiliza en esta preparación.
16h30-17h00	Degustación de la gallina de Pinllo.
17h00-17h30	Desplazamiento hacia el mercado central de la ciudad de Ambato.
17h30-18h00	Visita guiada por el mercado central, conociendo las variedades de papa ofertadas en el sitio así como también la preparación del plato tradicional de los llapingachos que es parte de la tradición gastronómica de los ambateños.
18h00-18h30	Degustación de los Llapingachos
18h30-19h00	Conclusiones de la importancia de la papa en la elaboración de los platos tradicionales y como parte del patrimonio alimentario y despedida.

Elaborado por: Medina (2020)

Producto Turístico

Nombre de la Ruta

Ruta Turística Gastronómica de la Papa

Ubicación

Ciudad de Ambato

Tiempo y distancia de Recorrido

Medio día con un recorrido de 22, 5 kilómetros

Producto

Figura 14. Ruta turística Gastronómica de la Papa



Elaborado por: Medina (2020)

Infografía

Figura 15. Infografía



Elaborado por: Medina (2020)

Conclusión:

El diseño de esta ruta turística beneficiara al cantón Ambato y ayudara a la revalorización del turismo gastronómico del sector, tomando en cuenta a la papa como parte del patrimonio alimentario de los ambateños dada su importancia en la preparación de los platos típicos, brindando ese sabor complementario para que la gastronomía del cantón sea exquisita.

Figura 16. Tríptico

RUTA TURÍSTICA DE LA PAPA



**Cantón Ambato
2021-2022**

MAPA GEOGRÁFICO DE LA RUTA TURÍSTICA




CONTACTOS:
jmedina1405@uta.edu.ec
0962932862


Mercado Central



El mercado central de Ambato se encuentra ubicado en la Av. 12 de noviembre y Marieta de Veintimilla

entre los platos típicos que más destacan son el llapingacho, que es parte de la identidad y tradición culinaria de los ambateños



Elaborado por: Medina (2020)

Figura 17. Tríptico ruta turística

San Bartolomé de Pinllo



La parroquia San Bartolomé de Pinllo pertenece al cantón Ambato, su nombre se debe a que antiguamente en el sector existía una gran cantidad de platas conocidas como lecheros o Pinllo

sus platos típicos es la gallina de Pinllo que es realizada en horno de leña acompañada con papas y salsa



FICOA



La parroquia de Ficoa se encuentra en el sector centro-norte de la ciudad de Ambato

es el lugar de expendio de platos típicos en los cuales se destacan los asaderos de cuyes y conejos acompañados de papas



IZAMBA



La parroquia de Izamba fue fundada por el 16 de junio de 1533 por Sebastián de Benalcázar

el plato típico principal de la zona es la Fritada



Elaborado por: Medina (2020)

Bibliografía

- Aimacaña, T. (2018). ANÁLISIS DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO. *Trabajo de Titulación*. Universidad de las Fuerzas Armadas, Latacunga.
- Alberda, A. (2020). Aportes al turismo gastronómico de Panamá desde una perspectiva arqueológica y antropológica. *Academia*, 15.
- Alulema, M. S. (2017). Conservación de la oca como patrimonio alimentario en el Cantón Píllaro. *Proyecto de Investigación*. UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ, Quito.
- Álvarez, M., & Sammartino, G. (2018). Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca - Argentina. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 7.
- Angarita, G. (2017). Ruta gastronómica de la papa en los municipios de Vantaquemada, Jenesan y Tumequé como aporte al desarrollo local en el departamento de Boyacá. *Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia*, 45-50.
- Aniceto, J. (2017). Gastronomía ancestral del Ecuador. *GoRaymi*.
- Armijos, S. (2020). La gastronomía, un imán turístico para el Ecuador. *Vistazo*, 8.
- Arroyo, M. (2018). Turismo y su impacto. *RECUS. REVISTA ELECTRÓNICA COOPERACIÓN UNIVERSIDAD SOCIEDAD*, 9-11.
- Astudillo, R. (2016). Identificación de la gastronomía típica y diseño de una ruta gastronómica en el cantón de Paltas de la provincia de Loja. *Universidad Nacional de Loja*, 16-22.
- Aye, D. (2020). La Mirada del Turista de John Urry. *SCRIBD*, 23-28.
- Baquerizo, S. (2020). Comida y platos típicos del Ecuador. *Cocina Casera*, 12.
- Barrionuevo, D. (2017). Guía gastronómica de los Mercados del centro urbano del cantón Ambato. *Universidad regional Autónoma de los Andes*, 72-73.
- Bessière, J. (2017). Patrimonio alimentario y turismo. *Hal.Archives*, 10.

- Botelho, D. (2018). LA GASTRONOMÍA COMO MARCA DE DESTINO . *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 11.
- Brito, L. M. (2018). LA GASTRONOMÍA COMO MARCA DE DESTINO. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 27, núm. 2, 2018, 12-13.
- Cabezas, K. (2019). POTENCIALIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN TERRITORIO CIUDAD ESMERALDAS – TACHINA - TABIAZO. *Tesis de Grado*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Esmeraldas.
- Calderón, J. (2017). Introducción al Turismo Gastronómico. *Revista Internacional de Turismo y Empresa*, 35-59.
- Carvajal, G. (2017). Ecuador Ancestral . *Universidad San Francisco de Quito*, 18-20.
- Casellas, E. (2017). Patrimonio Cultural un enfoque diverso y comprometido. *Patrimonio*, 54-63.
- Cazar, A. F. (2017). Experiencias del Turismo Creativo de la cocina ancestral otavaleña. *Holopraxis*, 10.
- Cevallos, A. (2016). Productos alimenticios andinos y su influencia en la cultura gastronomica del Cantón Ambato. *Universidad Técnica de Ambato*, 16.
- Chalacán, Y. (2021). Desarrollo turístico gastronómico a través de la gastronomía típica en los cantones Tulcán y Montúfar. *Repositorio de la Universidad Politécnica Estatal del Carchi*, 18.
- Chaparro, M. C. (2018). Patrimonio cultural tangible. *Colsan*, 10.
- Chicango, F. (2020). Propuesta de Ruta Gastronómica de Productos emblemáticos para la difusión del patrimonio cultural. *Repositorio Dspace*, 18.
- Ciro, C. (2016). Patrimonio Cultural. *OIBC*, 13-28.

- Cóndor, B. (2018). Identificación de papas producidas y cultivadas en la provincia de Tungurahua: sus características y sugerencia de usos en la cocina diaria. *Universidad San Francisco de Quito*, 16-22.
- Coque, M. (2016). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón ambato provincia de tungurahua. *Universidad Técnica de Ambato*, 19-21.
- Cordero, C. (2016). Patrimonio Cultural. *REVISTA DE LA UNIVERSIDAD DEL AZUAY*, 45-68.
- Córdova, F. (2019). Caracterización de la gastronomía típica de la ciudad de ambato en el desarrollo de la actividad turística local. *Universidad Regional Autónoma de los Andes*, 23-26.
- Córdova, F. (2019). Caracterización de la Gastronomía Típica de la ciudad de Ambato en el desarrollo de la actividad turística local". *Artículo Científico*. Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato.
- Coronado, J. (2018). El patrimonio urbano como oportunidad para recualificar las periferias metropolitanas. *Ciudad y Territorio*, 13-15.
- Delgado, G. (2017). Diseño de una ruta gastronómica en los cantones de Duran, Milagro y Naranjito. *Universidad de Guayaquil*, 22-24.
- Duhart, F. (2018). Consideraciones Transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria. *Sincronía*, 7-10.
- Espeitx. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS*, 2-10.
- Espeitx, E. (2014). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS-Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 10-12.
- Espeitx, E. (2018). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS*. Universidad de Zaragoza, España.
- Espinoza, T. (2020). Antropología culinaria en el turismo gastronómico, caso de estudio cantón Mocha. *Universidad Técnica de Ambato*, 17.

- Falcón, S. (2020). Estudio de la cocina tradicional en la ciudad de San Gabriel para promover el turismo gastronómico comunitario. *Universidad Técnica del Norte*, 11.
- Flores, E. (2016). Valor Turístico cultural de la gastronomía típica de la parroquia Atocha-Ficoa. *Universidad Técnica de Ambato*, 83.
- García, B. S. (2019). "PATRIMONIO ALIMENTARIO Y DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PALLATANGA". *Trabajo de Titulación*. Universidad Nacional del Chimborazo, Riobamba.
- Garrido, R. (2017). Rendimiento del Cultivo de la Papa. *Universidad Nacional del Chimborazo*, 23.
- Guerrero, L. M. (2017). Centro de Experimentación- Transferencia de arte culinario y turismo gastronómico en la parroquia San Antonio de Pichincha. *Trabajo de Graduación*. Universidad Central del Ecuador, Quito.
- Guevara, C. (2017). La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de Cuenca. *Universidad de Cuenca*.
- Gurría, M. (2015). *Introducción al Turismo*. México: Trillas.
- Gutiérrez, C. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas*, 3-7.
- Hernández, R. (2018). TURISMO GASTRONÓMICO La gastronomía tradicional de Córdoba. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 27, 2-19.
- Inca, L. (2015). Influencia de la papa nativa en la cocina ancestral ecuatoriana. *Escuela Superior Politécnica del Chimborazo*, 23.
- Jafari, J. (2018). LA CIENTIFIZACIÓN DEL TURISMO. *EVOLUCIÓN DE LAS CONSIDERACIONES SOBRE EL TURISMO*. Univ. de Wisconsin-Stout Menomonie, WI - EEUU.
- Jordá, M. (2017). DICCIONARIO PRÁCTICO DE GASTRONOMÍA Y SALUD. *Díaz de Santos*, 45-46.

- Larrea, C. A. (2019). "RENDIMIENTO DE SEMILLA PRE BÁSICA DE PAPA (Solanum tuberosum) VARIEDAD CHAUCHA ROJA, PROVENIENTE DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN AEROPÓNICO". *Investigación*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- Llano, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales. *Revista Colombiana de Geografía*, 9-15.
- Llanos, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales. *Revista Colombiana de Geografía*, 16-20.
- Macas, C. (2018). Moticaciones, valoración y satisfacción del turista en un destino gastronómico. *Espacios*, 15-19.
- Maita, J. (2017). Enfoque Cuantitativo. *Slideshare*, 1-19.
- Mantilla, D. (2017). Diseño de una ruta turística de la caña de azúcar . *Universidad Central del Ecuador*, 18.
- Martínez, B. (2018). Identificación de papas producidas y cultivadas en la provincia de Tungurahua: sus características y sugerencia de usos en la cocina diaria. *Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo*. Universidad San Francisco de Quito. USFQ, Quito.
- Martínez, F. (2020). La simplicidad como proceso creativo culinario. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 3-10.
- Matta, R. (2019). Patrimmonios Alimentarios entre consensos y tenciones. *Patrimonio Alimentario*, 30-34.
- Medina, X. (2020). La Proximidad de los Productos Alimentarios. *Revista de geografía Norte Grande*, 2-5.
- Mena, S. (2019). La gastronomía tradicional como atractivo turístico . *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 56-59.

- Méndez, A. F. (2015). EVALUACIÓN DE DIFERENTES ORÍGENES DE SEMILLA DE PAPA (*Solanum tuberosum* L.) PROVENIENTES DE TRES SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN DOS LOCALIDADES DE LA SIERRA ECUATORIANA. *Tesis de Grado*. Universidad Central del Ecuador, Quito.
- Merchán, M. C. (2017). LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL DESARROLLO DEL TURISMO INTERNO EN LA CIUDAD DE CUENCA. *Monografía*. Universidad de Cuenca, Cuenca.
- MINTUR. (2017). Introducción al Patrimonio. *Ministerio Coordinador de Patrimonio*, 46-80.
- MINTUR. (2017). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. *Ministerio de Turismo*, 13.
- Molina, L. (2019). Recetarios de Fedepalma. *Actualidad*, 18.
- Montecinos, S. (2017). Patrimonio alimentario de Chile. *Ciren- Centro de Información de Recursos Naturales y Culturales*, 8.
- Montenegro, E. (2017). Cocina Tradicional Ecuatoriana. *Universidad San Francisco de Quito*, 18.
- Morales, R. (2018). Turismo Gastronómico. *Universidad de Cuenca*.
- Morales, V. (2017). Estudio de la variación genética y ambiental sobre el contenido de hierro, zinc y vitamina c en catorce genotipos de papa (*Solanum tuberosum* L.). *DSpace ESPOCH*, 10.
- Moreira, R. (2015). Memória y património alimentario: la importancia de los saberes empíricos. *Alter*, 2-10.
- Mullo, V. (2020). Diagnóstico de la diversidad nativa de papa (*Solanum* spp.) y maíz (*Zea mays* L.) en seis comunidades de la provincia de Tungurahua. *DSpace ESPOCH*, 19.

- Nata, S. (2015). Sistema de difusión turística para la parroquia Izamba. *Universidad Autónoma de los Andes*, 75.
- Noroña, J. P., & Tipanquiza, J. (2010). Evaluación del comportamiento en el cultivo de papa (*Solanum tuberosum*). *Tesis*. Universidad Politécnica Salesiana- Sede Cuenca, Cuenca.
- Ortega, N. (2019). Patrimonio Alimentario. *Tesis*, 25-53.
- Pacheco, R. (2020). Gastronomía ancestral inspirada en culturas prehispánicas. *Ecuador Tour Guides*, 15.
- Paladines, G. L. (2018). Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del Turismo Sostenible: Caso Cantón San Vicente. *Trabajo de Titulación*. Universidad Laica "Eloy Alfaro de Manabí", Manabí.
- Pallo, E. (2019). Diagnóstico de la agrobiodiversidad nativa de papa (*Solanum spp.*) y maíz (*Zea mays l.*) en 5 comunidades de la provincia de Cotopaxi. *DSpace ESPOCH*, 13-17.
- Pandi, M. (2017). Plan de Negocios para la creación de un restaurante de comida ancestral en la parroquia Pilahuin. *Universidad Tecnológica Indoamérica*, 22.
- Parrondo, F. (2018). Turismo Gastronómico en Asturias. *Cuadernos de Turismo*, 23-35.
- Peñalba, J. (2019). Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural. *Vigías del patrimonio*, 20-24.
- Pérez, M. (2018). La actividad turística en el Ecuador. *ECA SINERGIA*, 8.
- Pesantes, M. S. (2021). La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí. *Gestión de Empresas Turísticas*. Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil, Guayaquil.
- Piñeiro, V. (2018). Implicaciones identitarias en la divulgación del patrimonio cultural a través de internet: Un estudio desde la teoría del framing. *Dadun*, 18.
- PLANDETUR. (2020). Turismo Sostenible. *Ecuador*, 3.

- Poyatos, M. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario. *Turismo Y Patrimonio Cultural*, 5,6.
- Prats, L. (2000). El concepto de Patrimonio Cultural. *Academia*, 13-16.
- Pujol, L. (2021). Recetas Ecuatorianas. *Recetas de Laylita*.
- Quito, A. (2019). Comidas típicas del Ecuador. *La comida ecuatoriana*, 12.
- Ramirez, D. (2018). Ecuador: Paraíso de las papas. *Gastronomía*, 10.
- Ramos, M. (2017). Documentación histórica de los atractivos turísticos de la parroquia San Bartolomé de Pinllo. *Universidad Técnica de Ambato*, 18.
- Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural y gastronómica en la provincia de Los Ríos. *Portal de revistas de la Universidad de Panamá*, 7-15.
- Robles, G. (2019). Fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica del Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 11-22.
- Rodríguez, G. (2021). Patrimonio cultural, turismo y desarrollo local: el caso de Santa Cruz-Galápagos, Ecuador. *TDX*, 17-27.
- Rojas, D. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. *Revista Espacios*, 5-8.
- Rojas, J. (2020). Método Fenomenológico. *Fenomenología*, 10.
- Saavedra, R. (2020). Patrimonio cultural, investigación e innovación en el marco del Horizonte 2020. *Revista PH 86*, 24-56.
- Salas, P. (2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador. *Revista Dilemas Contemporáneos*, 8-9.
- Salazar, A. (2018). Variables Intrínsecas del Patrimonio Cultural Alimentario Ecuatoriano. *Qualitas volumen 4*, 1-8.

- Salazar, D. (2012). VARIABLES INTRÍNSECAS DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO. *Carrera de Administración de Empresas Gastronómicas, Universidad Iberoamericana del Ecuador.* , 8.
- Salazar, J. (2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Revista científica Dominio de las ciencias*, 17-20.
- Saltos, G. (2018). Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible: caso de cantón San Vicente. *Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí*, 16-17.
- Sampieri, R. (2003). Metodología de la Investigación. *Sociales*, 45-57.
- Sánchez, P. (2017). Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. *Dialnet*, 93-109.
- Scotland, B. (2017). Identificación de los factores que inciden en la pérdida de los saberes ancestrales en la producción de papa en la parroquia Ambatillo. *Universidad Técnica de Ambato*.
- Soasti, G. (2018). Patrimonio Cultural. *Revista del Patrimonio Cultural del Ecuador*, 18-19.
- Solarte, C. (2017). Patrimonio Cultural Alimentario. *Cartografía de la Memoria*, 23-30.
- Sosa, M. (2020). ¿Representa el turismo culinario una oportunidad para valorizar el patrimonio agroalimentario? El caso del centro histórico de Quito. *Revista de Estudios Andaluces* , 136-155.
- Terán, P. (2018). La gastronomía ecuatoriana fortalece sus raíces con sabores ancestrales. *El comercio*, 17.
- Toapanta, E. (2018). DISEÑO DE UN PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE PECTINA EN MEDIO ÁCIDO A PARTIR DE LA CÁSCARA DE PAPA (Solanum tuberosum)”. *Escuela Superior Politécnica del Chimborazo*, 33-37.
- Torres, S. (2018). Sostenibilidad del Patrimonio. *PATRIMONIO*, 23-30.

- Tubón, S. I. (2017). LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO UN FACTOR DE DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN TISALEO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”. *Proyecto de Investigación*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- UNESCO. (2020). Patrimonio. *Sostenibilidad del Patrimonio*, 10.
- Unigarro, C. (2017). Sistemas Alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 21-34.
- Urriola, D. (2018). Nación de la papa. *UNIVERSIDAD FINIS TERRAE*, 23.
- Vázquez, J. (2017). Turismo Gastronómico: Una forma diferente de hacer turismo. *Entorno Turístico*, 3.
- Vega, V. (2019). Gastronomía ecuatoriana . *Dilemas Contemporáneos*, 7-8.
- Villacres, M. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 25-41.
- Villalva, M. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural. *Revista Chakiñan*, 10-15.
- Villalva, M., Guevara, R., Inga, C., & Aguamallo, F. (2020). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *SciELO Preprints*, 13.
- Vintimilla, H. N. (2019). “LA PAPA: PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO Y LA UNIVERSALIDAD DE SU USO”. *Investigacion*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, Ambato.
- Vintimilla, H. N. (2019). *La papa patrimonio alimentario ecuatoriano y la universalidad de su uso*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.

Yáñez, A. E., & Sarango, P. I. (2019). Estudio del patrimonio alimentario del cantón Huaquillas. *Trabajo de titulación de licenciatura*. UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, Guayaquil.

Yasaca, J. (2020). Patrimonio Cultural Alimentario y Desarrollo turístico de la comunidad Machángara, parroquia Cacha de la provincia del Chimborazo. *Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera*. Universidad Nacional del Chimborazo, Riobamba.

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta realizada a la población de Ambato

Preguntas Respuestas 324 Configuración

Patrimonio Alimentario y el Turismo Gastronómico: Caso de estudio de la Papa

Descripción del formulario

Nombre y Apellido *

Texto de respuesta corta

Ciudad *

Texto de respuesta corta

¿Conoce usted el término de Patrimonio Alimentario? *

No

Casi Nada

Poco

Tal vez

Sí

Conociendo que el patrimonio alimentario es algo simbólico de la cultura gastronómica de una sociedad ¿Qué nivel de importancia considera que tiene la papa para el patrimonio alimentario? *

Nada Importante

Poco Importante

Medianamente Importante

Importante

Muy Importante

¿Conoce usted el término de Patrimonio Alimentario? *

- No
- Casi Nada
- Poco
- Tal vez
- Sí

Conociendo que el patrimonio alimentario es algo simbólico de la cultura gastronómica de una sociedad ¿Qué nivel de importancia considera que tiene la papa para el patrimonio alimentario? *

- Nada Importante
- Poco Importante
- Medianamente Importante
- Importante
- Muy Importante

¿Considera que la papa es un elemento importante para el turismo gastronómico del cantón Ambato? *

- Nada importante
- Poco importante
- Medianamente importante
- Importante
- Muy importante

¿Conoce usted las distintas variedades de la papa existentes en la provincia de Tungurahua? *

- No
- Casi nada
- Poco
- Tal vez
- Si

¿Encuentra a la papa indispensable en la alimentación de las personas? *

- No
- Tal vez
- Poco indispensable
- Indispensable
- Muy indispensable

¿Con qué frecuencia utiliza la papa en su alimentación convencional? *

- Nunca
- Casi nunca
- De vez en cuando
- Diariamente
- Siempre

¿Realizaría usted una visita gastronómica para probar platos que tengan como base la papa? *

- No
- No tengo tiempo
- Tal vez
- Probablemente sí
- Por supuesto que sí

¿Considera que generar una ruta gastronómica en base a la papa aporte al crecimiento o reactivación del turismo en el cantón Ambato? *

- No
- De ningún modo
- Tal vez
- Probablemente
- Si

Anexo 2. Ficha de Productos Elaborados

 MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO DEL ECUADOR FICHA DE PRODUCTOS ELABORADOS				
Tipo de Alimento Sopa () Plato Fuerte () Bebida () Postre o bebida ()				
Nombre de Producto		Fritada		
Ancestralidad	Prehispánico		Imagen del Producto	
	Criollo			
	Contemporáneo			
Época de Consumo	Cotidiano			
	Festivo			
	Estacional			
Lugar de Consumo				
Descripción				
Ingredientes				
Zona de Producción				
Preparación				
Conservación	Común			
	Escaso			
	En peligro			