



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

TEMA:

**“LA GLOBALIZACION Y LA CULTURA GASTRONÓMICA EN LA CIUDAD DE
AMBATO”**

AUTOR: Sebastián Andrés Pineda Vásquez

TUTOR: Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

Ambato – Ecuador

2021

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Diego Fernando Melo Fiallos con C.c. 180301736-5 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema “LA GLOBALIZACION Y LA CULTURA GASTRONOMICA EN LA CIUDAD DE AMBATO”, desarrollado por el egresado Sebastián Andrés Pineda Vásquez, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

C.c. 180301736-5

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Deja constancia que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe son de exclusiva responsabilidad del autor.



Sebastián Andrés Pineda Vásquez

CC. 180449849-9

Autor

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal receptor del Trabajo de Investigación precedido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster e integrado por los la Ing. Sonia Paola Armas Arias, Magíster y Lic. Noemy Gaviño Ortíz, Magíster designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “LA GLOBALIZACION Y LA CULTURA GASTRONOMICA EN LA CIUDAD DE AMBATO”, elaborado y presentado por el señor Sebastián Andrés Pineda Vásquez, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

.....
Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto
Presidente y Miembro del Tribunal

.....
Lic. Noemy Hortencia Gaviño Ortiz Mg.
C.C. 1712434412
Miembro De Tribunal

.....
Ing. Sonia Paola Armas Arias Mg.
C.C. 1803202827
Miembro De Tribunal

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación primero a Dios que me ha concedido una oportunidad más para poder seguir y llegar hasta este momento tan importante de mi vida. A mi madre Nelly y a mi abuelita Matilde que me ayudaron con consejos y en todo lo que pudieron, sin ellas no sería lo que soy.

Sebastian Pineda Vásconez

AGRADECIMIENTOS

Primero, agradezco a Dios, porque con ayuda de Él, he podido superar cada obstáculo que se me ha presentado y siempre está conmigo.

Igualmente, a mi madre que sin sus consejos y apoyo ha dado todo por verme continuar y verme siempre feliz, por darme fuerzas en mis estudios y en mi carrera profesional, Gracias Mamá.

A mi abuelita, tíos y hermanos que son su apoyo he podido cumplir una meta más.

Sebastian Andrés Pineda Vásquez

INDICE DE CONTENIDO

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.....	ii
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	3
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	4
DEDICATORIA.....	6
AGRADECIMIENTOS	7
RESUMEN EJECUTIVO	12
ABSTRACT	13
CAPITULO I.....	14
MARCO TEORICO.....	14
1.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	14
1.2 DESCRIPCION DE OBJETIVOS.....	17
Objetivo específico 1. Analizar las características de la globalización alimentaria	17
Objetivo específico 2. Establecer la cultura gastronómica en la ciudad de Ambato.....	19
Objetivo específico 3. Proponer una herramienta virtual de la cultura gastronómica Ambateña.....	22
CAPITULO II	24
METODOLOGÍA	24
2.1 Materiales.....	24
Encuesta	24
Materiales y productos para la elaboración de la encuesta.....	24
2.2 Métodos.....	25
Metodología	25
Tipo	25
Modalidad.....	25
Población.....	25
CAPITULO III.....	27
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	27
3.1 Análisis e Interpretación de resultados.....	27
3.2 Verificación de hipótesis	42

Fórmula estadística Kolmogorov–Smirnov	44
CAPITULO IV	45
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	45
4.1 Conclusiones	45
4.2 Recomendaciones.....	46
ANEXOS.....	47
Anexo 1. Encuesta.....	47
Anexo 2. Información gastronomía ambateña.....	49
Anexo 3. Ruta del ágape.....	59
Anexo 4. Paginas y links.....	60

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Edad	28
Figura 2. Género.....	29
Figura 3. Pregunta 1	30
Figura 4. Pregunta 2	31
Figura 5. Pregunta 3	33
Figura 6. Pregunta 4	34
Figura 7. Pregunta 5	35
Figura 8. Pregunta 6	37
Figura 9. Pregunta 7	38
Figura 10. Pregunta 8	40
Figura 11. Pregunta 9	41
Figura 12: Prueba de Kolmogorov–Smirnov de una muestra Pregunta 1	42
Figura 13. Prueba de Kolmogorov–Smirnov de una muestra Pregunta 2	43
Figura 14. Prueba de Kolmogorov–Smirnov obtenida de una muestra Pregunta 3	43
Figura 15 Prueba de Kolmogorov-Smirnov de los rangos con signo de muestras relacionadas	44

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. División de equipos y materiales utilizados en la elaboración de la encuesta	24
Tabla 2 Edad	27
Tabla 3. Género	28
Tabla 4. ¿Qué tan importante considera usted a la cultura gastronómica de un sector?	30
Tabla 5. ¿Considera importante a la gastronomía dentro del turismo de una zona?	31
Tabla 6. ¿Qué impacto considera que la cultura gastronómica puede tener en una comunidad?... 32	
Tabla 7. ¿Considera que la globalización ha contribuido con la pérdida de la gastronomía local?	33
Tabla 8. ¿Qué importancia tiene la conservación de la gastronomía local Ambateña?.....	35
Tabla 9. ¿Cuál de los siguientes platos típicos ambateños considera que es de mayor importancia?	36
Tabla 10. Pregunta 7	38
Tabla 11. ¿Qué herramienta cree que es adecuada para la difusión y publicidad de la cultura gastronómica local?.....	39
Tabla 12. ¿Qué tan importante cree usted que es transmitir las tradiciones gastronómicas a las futuras generaciones?	41

RESUMEN EJECUTIVO

La globalización es un fenómeno que ha intervenido en todos los campos de la vida, como la manera de vestir, comer, comportarse de una misma forma a nivel mundial, lo que ha provocado la pérdida de tradiciones y costumbres locales que diferenciaba un pueblo de otro.

La cultura gastronómica es una forma tangible de conocer las costumbres de un determinado sitio, incluso se ha convertido en la motivación principal en la decisión de un destino, el incremento y desarrollo del turismo gastronómico encuentra su auge en la modernidad y en la necesidad de investigar nuevos sabores y texturas de alimentos que no se encuentran en la cotidianidad de su medio.

El Ecuador es un destino de gran riqueza gastronómica, la calidad de sus productos que en muchos casos son Premium a nivel mundial como el camarón, banano y cacao, acompañado de excentricidades como el consumo de cuy y gusanos de chonta, denotan la diversidad de climas que ofrece el país a muy poca distancia y la fácil obtención de productos de la costa en la sierra y viceversa, todos estos aspectos acompañados de la riqueza de saberes ancestrales de los pueblo lo convierten a Ecuador en un destino gastronómico importante.

La investigación estudia a la globalización y su impacto en la cultura gastronómica de la ciudad de Ambato, se recopila información del tema posterior se aplica una encuesta enfocada a determinar el conocimiento y la importancia de la cultura culinaria, la necesidad de preservación de la misma, la investigación es mixta, no experimental de tipo descriptiva y exploratoria. La población de estudio es una muestra de 203 personas conformada por hombres y mujeres de 20 a 50 años, usuarios de establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Ambato.

Se verificó la hipótesis a través de la prueba no paramétrica de Kolmogorov–Smirnov determinando que la globalización SI incide en la cultura gastronómica Ambateña, lo que demuestra la importancia de la gastronomía en el entorno turístico de la ciudad.

ABSTRACT

Globalization is a phenomenon that has intervened in all areas of life, such as the way of dressing, eating and behaving in the same way worldwide, which has caused the loss of local traditions and customs that differentiated one town from another.

The gastronomic culture is a tangible way of knowing the customs of a certain place, it has even become the main motivation in the decision of a destination, the increase and development of gastronomic tourism is booming in modernity and the need to investigate new flavors and textures of foods that are not found in the daily life of their environment.

Ecuador is a destination of great gastronomic richness, the quality of its products that in many cases are premium worldwide such as shrimp, bananas and cocoa, accompanied by eccentricities such as the consumption of guinea pig and chonta worms, denote the diversity of climates that the country offers within a short distance and the ease of obtaining products from the coast in the highlands and vice versa, all these aspects accompanied by the wealth of ancestral knowledge of the people make Ecuador an important gastronomic destination.

The research studies globalization and its impact on the gastronomic culture of the city of Ambato, information on the subject is collected and a survey is applied to determine the knowledge and importance of the culinary culture, the need to preserve it, the research is mixed, non-experimental, descriptive and exploratory. The study population is a sample of 203 people made up of men and women between 20 and 50 years old, users of food and beverage establishments in the city of Ambato.

The hypothesis was verified through the nonparametric Kolmogorov-Smirnov test, determining that globalization does have an impact on Ambato's gastronomic culture, which demonstrates the importance of gastronomy in the city's tourist environment.

CAPITULO I

MARCO TEORICO

1.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

La revisión bibliográfica para el presente proyecto de investigación se lo realiza de manera cronológica y ordenándolas de acuerdo a sus variables; esta estructura, además de mostrar las evidencias empíricas de cada variable, permitirá explicar resultados del proyecto.

La gastronomía

Según la investigación “**Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza?**”, define a la gastronomía desde tres perspectivas: Arte de preparar buena comida, afición al buen comer y conjunto de platos y usos culinarios. Tradicionalmente estos aspectos determinaban que lo que se produce en el lugar (materia prima), sea lo que se produce o transforma en el mismo, esto debido principalmente a la escasez de métodos de conservación de alimentos (Ascorbe, 2018).

En el estudio titulado “**Aproximación epistemológica a la gastronomía**”, determina a la gastronomía como el saber de la alimentación, desde el punto de vista académico se pueden determinar 3 enfoques principales: salud (biología), ciencias de la producción (economía) y ciencias sociales (culturas alimentarias) (Cartay, 2019).

La investigación titulada “**Análisis de satisfacción La gastronomía de Samborondón – Ecuador**”, señala que la gastronomía se ha convertido en un importante atractivo turístico de los pueblos con una característica esencial de tangibilidad, determinando que cada vez más personas se desplacen a un destino motivados por experimentar nuevas sensaciones que van más allá de lo gustativo (Carvache, Carvache, & Torres-Naranjo, 2017).

La investigación **“Turismo gastronómico. La gastronomía tradicional de Córdoba (España)”** menciona que la gastronomía es un reflejo de cada lugar siendo una forma importante de distinción de su cultura, convirtiéndose en una forma palpable de conocimiento y tradición, la potenciación de la comida local en un destino incrementa su valor considerablemente, aumentando el interés de turistas aficionados y expertos en el arte culinario **(Hernández & Dancausa, 2018)**.

Cultura gastronómica

En el trabajo titulado **“Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio”** define a la identidad cultural como la forma diferenciadora o la semejanza de un grupo de personas con otro, dependiendo de la situación se pueden fusionar las culturas o la más fuerte absorber a la otra, cabe destacar que se da este fenómeno en aspectos económicos, sociales, culturales y en todos los que intervenga la interacción humana **(Alonso, 2018)**.

El estudio denominado **“La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander”** indica que la gastronomía no solamente está compuesto por su relación directa con la cocina y los diversos prestadores de servicios de alimentación, sino que desde un enfoque cultural se compone de una serie de elementos tangibles como la materia prima propia del lugar e intangibles como los saberes ancestrales que determinan una serie de técnicas que enriquece las experiencias de los visitantes **(Castellón & Fontecha, 2018)**.

La investigación **“GASTRONOMÍA CREATIVA Análisis de la producción científica”** determina que las riquezas culturales están en plena revalorización, pero para el éxito de la misma ha sido necesaria su evolución, que ha tenido que basarse principalmente en la creatividad de su infraestructura, servicios y oferta. Teniendo siempre como problema en su progreso a la globalización que desplaza lo llamado tradicional **(Maldonado-Erazo, Álvarez-García, del Río-Rama, & Mora-Jácome, 2019)**.

En el estudio **“Arquitectura gastronómica con identidad cultural local en el marco de la globalización. Restaurantes de Lima moderna durante el boom culinario (1990-2015)”**

manifiesta que la gastronomía se convierte en una expresión cultural que puede ser con propia identidad o global, esta última está sumamente influenciada por ideas y estilos que esencialmente se basa en religión, música y costumbres impuestas externamente. La identidad cultural se contrapone a la globalización, resistiéndose al cambio y perpetuando sus conocimientos ancestrales **(Balerdi, 2018)**.

La globalización

En el trabajo titulado **“Globalización, integración comercial y bienestar”**, se define a la globalización como un proceso de integración mundial, pudiendo ser de bienes, dinero, servicios, etc. Esto ha reflejado en aspectos positivos como mejores relaciones entre países, desarrollando convenios y acuerdos, pero también negativos como la imposición de culturas extranjeras que resultan en la pérdida de tradiciones propias **(Requena, 2017)**.

El estudio titulado **“La globalización y su influencia en la agricultura”**, detalla a la globalización como un fenómeno que interviene en el ámbito económico, comercial, político y social. De este fenómeno se puede obtener aspectos positivos como la unificación mundial como un progreso ideológico, por el contrario, dentro de lo negativo se pierde la cultura del sitio, se profundiza las diferencias existentes entre países de primer mundo y en vías de desarrollo **(De León , 2018)**.

La investigación **“COMIENDO VIRTUALMENTE CON LOS OJOS Un estudio sobre el uso de Instagram por parte de los prestadores de servicios turísticos de gastronomía de Recife (Brasil)”** determina la importancia del uso de la tecnología y especialmente de las redes sociales (Instagram) en la promoción de productos y posterior éxito o fracaso de un negocio culinario **(Falcão, Dos Santos, Avelino, & Da Mota, 2017)**.

Según la investigación denominada **“Domesticate globalisation: Food and culture in the urbanisation of a rural area in Mexico”**, la globalización principalmente se caracteriza por la interacción de materias primas de lugares distantes que permiten la fusión de sabores y saberes propios y extraños, todo esto permitido por métodos de conservación eficientes y sobre todo por la facilidad al acceso de información mundial **(Bertran, 2017)**.

1.2 DESCRIPCION DE OBJETIVOS

Objetivo específico 1. Analizar las características de la globalización alimentaria.

Conceptos de Globalización

Se define a la globalización como la interdependencia cultural y económica obtenida por procesos de transnacionalización e internacionalización con efectos sociales que prácticamente han cambiado hábitos y costumbres en todo el mundo, llevando a acelerar procesos que se ven obligados por las políticas planteadas por los gobiernos locales (Ayuso Peraza & Castillo León, 2017).

Características de la Globalización

La globalización ha incrementado progresivamente la participación de países en desarrollo, quienes con su producción participan del intercambio de productos y servicios en el mercado global, la facilidad migratoria, unificación de moneda (Unión Europea), desarrollo de medios de transporte y tecnologías en comunicación a acompañado la evolución de este fenómeno, propiciando una mejora en las relaciones comerciales entre países (Solana González & Mínguez Fuentes, 2017).

Un sinnúmero de políticas tomadas por gobiernos de América Latina en los últimos años ha propiciado para el avance de la globalización en la región, la disminución de impuestos en artículos básicos y especializados por ejemplo han atentado a la estabilidad de empresas locales, pero por otra parte ha enriquecido la cultura y el alcance a productos que antes eran desconocidos, es importante destacar el papel que ha tenido la tecnología en especial por la facilidad que permite al acceso de la información y la comunicación (Solana González & Mínguez Fuentes, 2017).

Problemas de la Globalización

La globalización es un fenómeno de gran alcance cuyas consecuencias no generan un consenso debido a una serie de falencias suscitadas en su desarrollo, principalmente por una serie de políticas que no han sido direccionadas a equilibrar las oportunidades y más bien dan facilidades a grandes

transnacionales monopolizando sectores de producción e incluso desplazando a los negocios locales (**Márquez de la Rubia, 2017**).

Los procesos de globalización suscitados con mayor fuerza a mediados del siglo XX han potenciado el dominio del modelo capitalista sobre los sistemas de producción de alimentos, afectando de manera especial a países en vías de desarrollo, golpeando fuertemente al pequeño agricultor. En países de primer mundo el cambio de hábitos alimenticios ha propiciado a la compra-venta de alimentos transformados, siendo estos más económicos que la adquisición de materia prima, de esta manera propiciando el crecimiento de las grandes industrias (**Camacho-Vera, Cervantes-Escoto, Cesín-Vargas, & Palacios-Rangel, 2019**).

Globalización e identidad

En sociología la globalización es conocida como la conformación de comunidades interculturales, el comercio internacional y medios de comunicación mundiales, una de las maneras para evitar la pérdida de productos típicos es la conocida denominación de origen, la misma que vincula el producto con el lugar, permitiendo mantener la identidad de la mejor manera posible, logrando cierta singularidad en un mundo cada vez más globalizado (**Balardi, 2018**).

Las relaciones globales se han dado desde que se desarrollaron agrupaciones de diversos tipos, esto se ha evidenciado por la creación de sindicatos, empresas multinacionales, la banca mundial y principalmente el turismo por su vinculación a tendencias de consumo, que buscan en destinos lejos de casa experiencias tanto globalizadas como propias del lugar que lo identifica y diferencia de los demás (**Alonso, 2018**).

Globalización Alimentaria

El fenómeno de la globalización interviene de manera especial a la agricultura, que es el primer peldaño al hablar de alimentación, por un lado beneficiando el desarrollo de la actividad tecnificando sus procesos y dando la posibilidad de exportar productos de buena calidad a otras latitudes, abriendo plazas de trabajo, pero sin beneficiar a todos, otro problema es el monocultivo

de grandes extensiones que pueden causar daños al ecosistema, aspectos que no se previenen al realizar la actividad **(de León Lázaro, 2018)**.

Tendencias Culinarias

Las tendencias culinarias aparecen en respuesta del intercambio cultural, el desarrollo de las comunicaciones convencionales y las diversas migraciones. Las grandes ciudades hoy tienen una gran y variada oferta gastronómica que permite conocer otras culturas, siendo estas entre las más difundidas: la china, japonesa, italiana, francesa, peruana entre otras, convirtiéndose en ofertas multinacionales que en muchos casos se han adaptado y fusionado con las costumbres del lugar para deleite del comensal **(López Ojeda, Pérez Camacho, Guzmán Hernández, & Hernández López, 2017)**.

Objetivo específico 2. Establecer la cultura gastronómica en la ciudad de Ambato.

Historia de la Gastronomía

La alimentación es un acto propio de los seres vivos, nutre físicamente y cubre las necesidades calóricas para la función normal del organismo, por otra parte, desde un enfoque cultural es un compendio de saberes y tradiciones propias de un determinado lugar, siendo un eje diferenciador comprendido esencialmente por la materia prima producida en el sitio y por los procesos propios del lugar **(Hernández-Ramírez, 2018)**.

La gastronomía inicia cuando el hombre aparece en la tierra, tomando relevancia al descubrir el fuego, esto ha servido incluso para la evolución biológica del cerebro y por ende el desarrollo de un sinnúmero de tecnologías como lanzas que permitió la caza, la domesticación de animales y la agricultura hasta lo que hoy se conoce, finalmente ha permitido el desarrollo de tecnologías en conservación de alimentos que ha contribuido en la globalización alimentaria y poniendo como

único impedimento la capacidad adquisitiva (**Reyes Uribe, Guerra Avalos, & Quintero Villa, 2017**).

Antropología Culinaria

Partiendo que la antropología es el estudio de las manifestaciones sociales y culturales de las sociedades humanas a través de su historia, se ha desarrollado la antropología de la nutrición enfocada en el estudio del consumo de alimentos y sus efectos en el desarrollo evolutivo. Acercándose al estudio culinario se postula el triángulo culinario que comprende: lo crudo (alimento no modificado); lo cocido (técnica de cocción) y lo podrido que es la transformación natural de lo crudo, siendo el preámbulo de estudio de la antropología culinaria (**Cartay, 2019**).

Cultura

Se comprende como cultura a toda forma de expresión, es una caracterización de un pueblo, lo diferencia e identifica de otros a través de variados aspectos, una de las formas de expresión en la cultura es la gastronomía que se manifiesta a través de productos (materia prima) y de platos típicos locales que se convierten a posterior en íconos y la manifestación tangible de la misma, teniendo una serie de beneficios, entre ellos principalmente el económico (**Torres Oñate, Romero Fierro, & Fernanda Viteri, 2017**).

Elementos de la Cultura

Los elementos que engloban la cultura (economía, religión, social) moldean el carácter gastronómico de un lugar, esta expresa la misma de una forma tangible percibida por los sentidos creando un momento placentero. Un producto de calidad puede transformarse en turístico, siendo una motivación importante del viaje, siendo un fenómeno en alza alrededor del mundo (**Torres Oñate, Romero Fierro, & Fernanda Viteri, 2017**).

Los alimentos y bebidas son considerados símbolos de la cultura e identidad, transmiten sentimientos y recuerdos que conectan con un pasado, por lo que este tipo de prácticas han sido

considerados como tema de estudio para su rescate, conservación y preservación. La gastronomía indígena, sus expresiones y dinámica cultural se han vuelto tema de interés para la ciencia que busca respuestas a través de la convivencia en pueblos ancestrales (**Sánchez Valdés, Delgado-Cruz, & González Acosta, 2020**).

Los hábitos alimentarios propios de un determinado lugar visualizan sus saberes y tradiciones, estos dependen de factores geográficos, económicos, climáticos y sociales, constituyendo una identidad culinaria que nada más se diferenciada en tiempos antiguos por la jerarquización de la comunidad y en la actualidad por la capacidad adquisitiva del individuo, con salvedades de fiestas y festividades (**Gastal & Costa Beber, 2020**).

Cultura Gastronómica

El concepto de alimentario conjuga prácticas, procesos sociales y productos, incluyendo la obtención de la materia prima de estos y finalmente la forma de consumo que comprende fiestas, festividades, ritos, ceremonias y tradiciones que lo engloben. Se rescata de las culturas gastronómicas el uso de materia prima producida a nivel local en la preparación de cocina local (**Ascorbe, 2018**).

Turismo Gastronómico

La gastronomía se ha convertido en unos de las principales motivaciones al visitar un determinado lugar, en numerosos casos juega un rol central en la imagen del destino, dicha característica está enlazada con los esfuerzos gubernamentales en promocionar su jurisdicción a través de ferias gastronómicas y actividades de difusión cultural propuestas, de esta manera potencializar la riqueza gastronómica que poseen (**Kido Cruz, Díaz Carrión, & Kido Cruz, 2018**).

Ambato

La ciudad de Ambato se encuentra en el centro del Ecuador, es la capital de la provincia del Tungurahua, la celebración más representativa es la Fiesta de las Frutas y de las Flores, cuyo origen

data del sismo del 5 de agosto de 1949, esta festividad se ha convertido en la motivación de mayor importancia en la visita a la ciudad, en la misma destaca su gastronomía principalmente el pan y las frutas propias de la zona (MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2021).

Objetivo específico 3. Relacionar la globalización e impacto de la tecnología en la cultura gastronómica Ambateña

El desarrollo de tecnologías ha permitido cada vez una mejor interacción con la información y la comunicación, permitiendo la conexión en tiempo real sin importar distancias o situaciones, la era virtual ya es parte de nuestro día a día, el uso de dispositivos móviles ha revolucionado y cambiado para siempre la cotidianidad, convirtiéndose en un artículo indispensable para una infinidad de actividades e incluso trámites oficiales de todo tipo (Briceño Toledo, Correa Castillo, Valdés Montecinos, & Hadweh Briceño, 2020).

Internet, redes sociales y recursos virtuales

El internet y las redes sociales han cambiado totalmente los hábitos cotidianos, en los últimos años se han ido perfeccionando con el desarrollo de dispositivos móviles que se han convertido en parte del diario vivir para una serie de trámites y actividades de todo tipo, incluso la forma de consumo de productos y el desarrollo de las comunicaciones se han volcado a la tecnología por su dinamismo, bajo costo y universalidad de su uso (Falcão, Dos Santos, Avelino, & Da Mota, 2017).

El uso de recursos virtuales se convierte cada vez en la opción que se acopla a las necesidades actuales, entre sus ventajas están la flexibilización de horarios, personalización de necesidades, dinamización del contenido y facilidad de comunicación entre otras bondades de esta modalidad, en el turismo se acoplan de buena manera los instrumentos WEB 2.0, como los blogs que constituyen en experiencias informativas importantes que permiten conocer gran cantidad de información de un destino en forma interactiva (Díaz Pinzón, 2017).

Entornos Virtuales

Los entornos virtuales de enseñanza-aprendizaje van más allá de solamente ofrecer información, permite tratar datos del alcance obtenidos y la interacción del visitante, mientras fomenta el aprendizaje de un determinado tema, este tipo de tecnología se acopla a una serie de necesidades, que pueden ser utilizadas en disciplinas como el turismo, marketing, educación, publicidad e inclusive en entidades gubernamentales para promocionar sus destinos (Espino Román, Olaguez Torres, López Hernández, & Vásquez Martínez, 2020).

La tecnología y el Turismo

El sector turístico ha sufrido un gran cambio desde la aparición del internet, lo cual ha permitido mejorar las comunicaciones permitiendo la interacción del turista con su destino, por ejemplo el usuario ahora puede comunicarse directamente con los hoteles y decidir en cual alojarse, conocer avanzados datos del destino e inclusive comprar sus boletos de avión desde la comodidad de su casa, lo que hace que el viajero este mucho mejor preparado en el destino (Sánchez Jiménez, Fernández Allés, & Mier-Terán Franco, 2018).

CAPITULO II

METODOLOGÍA

Este capítulo trata sobre la descripción del uso de las técnicas para minimizar y aumentar eficacia en información y elaboración del proyecto, además recoge los procesos y áreas de conocimiento que intervienen en cada uno de estos, con sus métodos, niveles y modalidades de la investigación; por otro parte, describe los materiales que se aplicaron para realizar el trabajo.

2.1 Materiales

Encuesta

Con este instrumento se intenta medir el rango de conocimiento de las personas en cuanto a la gastronomía típica de la ciudad de Ambato y sus lugares de expendio, la encuesta cuenta con 10 ítems, en donde también se encuentra 2 ítems adicionales de datos generales como edad y género, se ha utilizado la Escala de Likert para responder cada pregunta, con opciones como: muy importante, importante, algo importante, poco importante, no es importante.

Materiales y productos para la elaboración de la encuesta

Tabla 1. División de equipos y materiales utilizados en la elaboración de la encuesta.

EQUIPOS	MATERIALES
Computador	Internet
Modem	Apuntes
	Google Forms

Fuente: Pineda, S. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

2.2 Métodos

Metodología

El enfoque utilizado en la investigación es mixto, mencionamos cualitativo debido a que, mediante técnicas de recolección de datos, en este caso fichas de lugares de expendio de platos típicos de Ambato, por otra parte, el método cuantitativo se evidencia en la aplicación de encuestas dirigida a turistas y/o visitantes, con el fin de conocer cuán importante es para ellos la gastronomía y su historia.

Tipo

Se utilizó dos tipos de investigación, descriptiva porque se intenta caracterizar y revalorar los platos típicos de la ciudad de Ambato y los lugares de expendio de alimentos, y exploratoria debido a que se obtendrá información acerca de temas de los cuales aún existen muchas interrogantes como la difusión de los restaurantes de la ciudad de Ambato mediante una herramienta tecnológica.

Modalidad

Se utilizó la modalidad virtual debido a que el trabajo de investigación se realizó a través de encuestas de google form, lo que permitió recolectar información destacada y fundamental para el desarrollo del mismo; se utilizó la modalidad bibliográfica debido a que se realizó una revisión de todos los estudios anteriores relacionados a la gastronomía tradicional de Ambato y de su antropología culinaria, como son tesis, revistas, papers, pdf, entre otros para obtener la información necesaria para la realización del presente estudio de investigación.

Población

La muestra de estudio está conformada por una muestra indeterminada de usuarios de entre 20 a 50 años que han visitado establecimientos de alimentación de la ciudad de Ambato y han degustado de sus platos típicos. La muestra se obtendrá con la siguiente formula:

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

Z_{α}^2 = nivel de confianza

p= probabilidad de éxito, o proporción esperada

q= probabilidad de fracaso

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

$Z_{\alpha}^2 = 1.962$

p= 0.05

q= 0.95

d= 3%

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

n= 203

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis e Interpretación de resultados

Objetivo: Identificar el conocimiento de la gastronomía típica de Ambato en consumidores que han visitado la ciudad, analizar e interpretar la información arrojada en las encuestas y en base a estos datos se hace una representación gráfica que permite presentar mejor y con más eficacia los resultados obtenidos

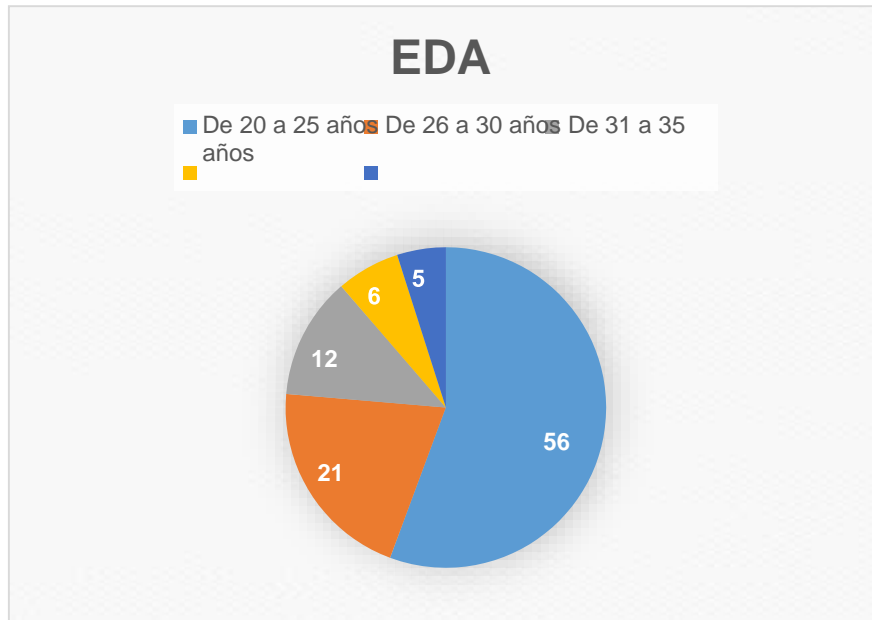
Tabla 2 Edad

EDAD	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
De 20 a 25 años	113	56%
De 26 a 30 años	42	21%
De 31 a 35 años	25	12%
De 36 a 40 años	13	6%
De 41 a 50 años	10	5%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuesta. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 1. Edad



Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Pineda, S. (2020)

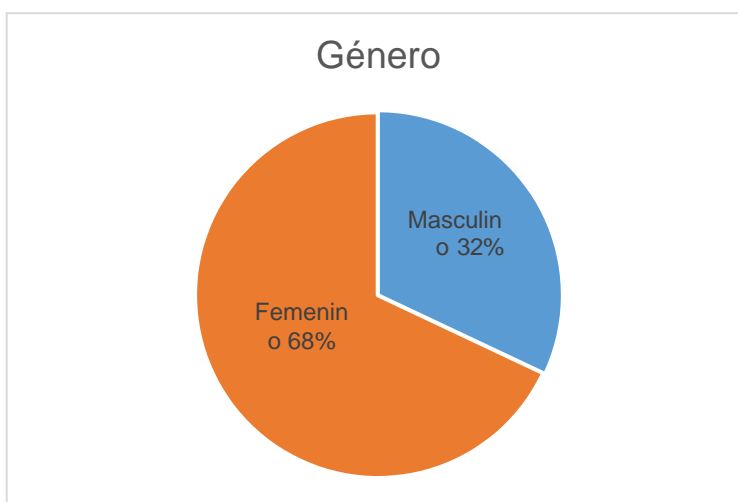
Tabla 3. Género

Género	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Masculino	65	32%
Femenino	138	68%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2020)

Autor: Pineda, S. (2020)

Figura 2. Género



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis. De las 203 personas encuestadas, 113 personas (56%) tienen una edad entre 20 a 25 años, 42 personas (21%) tienen una edad entre 26 a 30 años, 25 personas (12%) tienen una edad entre 31 a 35 años, 13 personas (6%) tienen una edad entre 36 a 40 años y 10 personas (5%) tienen una edad entre 41 a 50 años, En cuanto al género, 138 personas (68%) representan al femenino, mientras 65 personas (32%) representan al masculino.

Interpretación. Con base al análisis anterior, los encuestados presentan un perfil principalmente de entre 20 y 40 años, prevaleciendo el género femenino en el interés gastronómico.

Tabla 4. ¿Qué tan importante considera usted a la cultura gastronómica de un sector?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	152	75%
Importante	30	15%
Moderadamente importante	21	10%
De poca importancia	0	0%
Sin importancia	0	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 3. Pregunta 1



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 152 personas correspondiente al 75% consideran muy importante la cultura gastronómica de un sector, 30 personas correspondiente al 15% consideran que es importante, 21 personas correspondiente al 10% lo consideran moderadamente importante, mientras ninguna persona considera que no tenga importancia.

Interpretación. Los resultados indican que la cultura gastronómica es un tema de alto interés, esto debido que es una necesidad biológica y por tanto se tiene un conocimiento inclusive empírico de este tema.

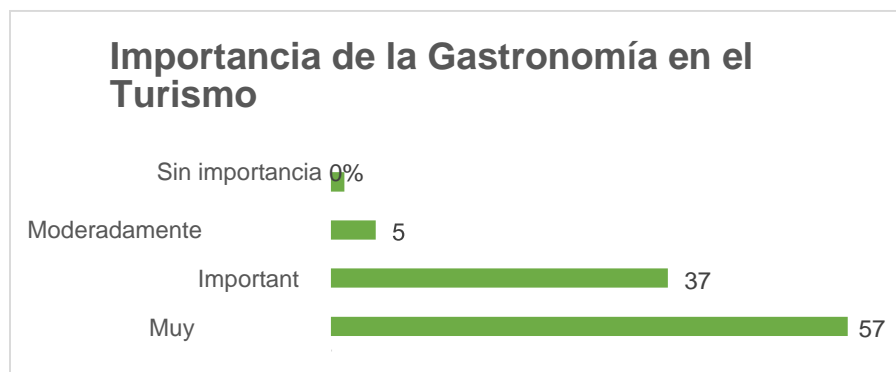
Tabla 5. ¿Considera importante a la gastronomía dentro del turismo de una zona?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	115	57%
Importante	75	37%
Moderadamente importante	10	5%
De poca importancia	3	1%
Sin importancia	0	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 4. Pregunta 2



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 115 personas correspondiente al 57% consideran muy importante a la gastronómica en la actividad turística, 75 personas correspondiente al 37% consideran que es importante, 10 personas correspondiente al 5% lo consideran moderadamente importante, 3 personas correspondiente al 1% consideran de poca importancia, mientras ninguna persona considera que no tenga importancia.

Interpretación. Alrededor del 99% de encuestados consideran que la gastronomía es un factor importante en la actividad turística, esto se debe esencialmente al valor productivo y lucrativo que representa la gastronomía a todo nivel, desde pequeños negocios hasta cadenas hoteleras.

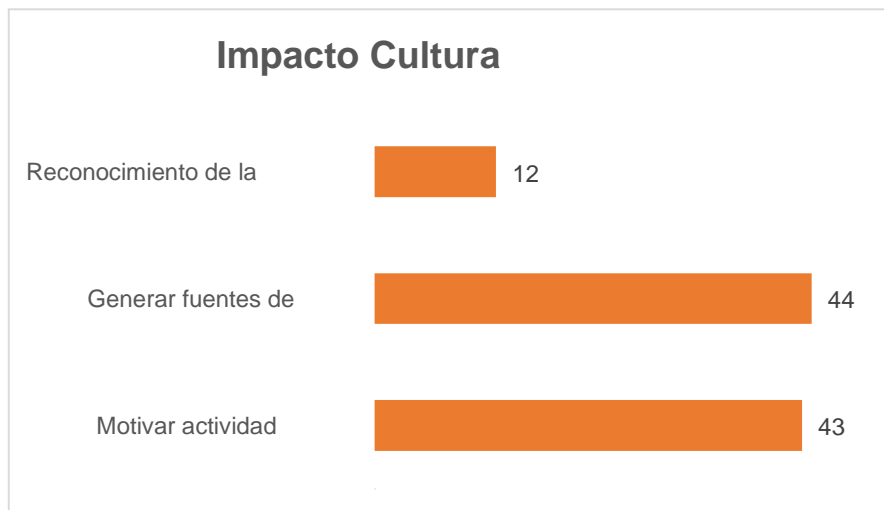
Tabla 6. ¿Qué impacto considera que la cultura gastronómica puede tener en una comunidad?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Motivar actividad turística	88	43%
Generar fuentes de trabajo	90	44%
Reconocimiento de la comunidad	25	12%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 5. Pregunta 3



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 90 personas correspondiente al 44% consideran que motiva la actividad turística, 88 personas correspondiente al 43% consideran que motiva la actividad turística, mientras 25 personas correspondiente al 12% consideran que obtienen un reconocimiento de la comunidad.

Interpretación. El impacto de la gastronomía en la actividad turística con respecto a la comunidad es muy importante debido a que se considera motivaciones principalmente económicas, atrayendo turista lo que genera fuentes de trabajo que impulsa al desarrollo de la comunidad.

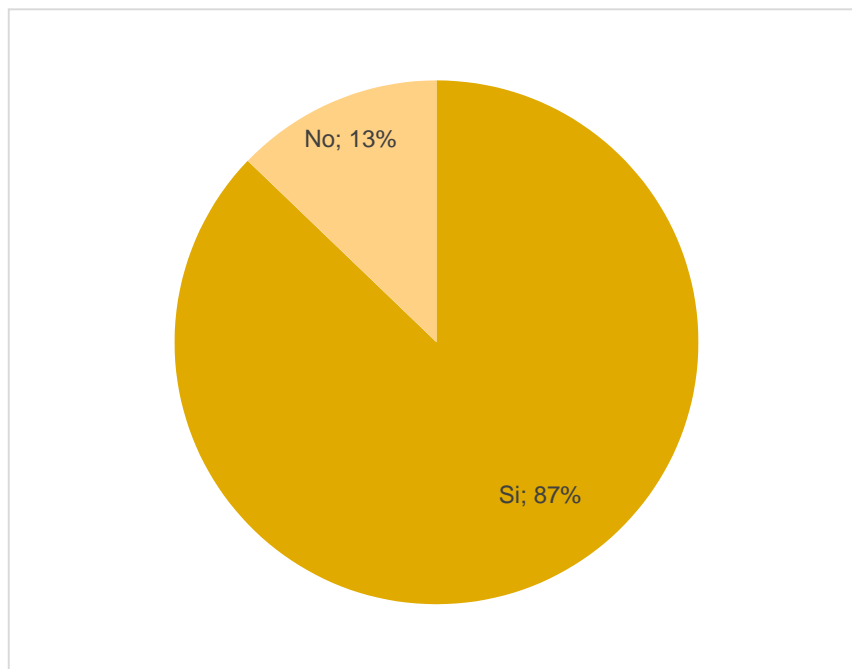
Tabla 7. ¿Considera que la globalización ha contribuido con la pérdida de la gastronomía local?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Si	177	87%
No	26	13%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 6. Pregunta 4



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 177 personas correspondiente al 87% consideran la globalización ha contribuido con la pérdida de la gastronomía local, mientras 26 personas correspondiente al 13% no lo considera.

Interpretación. De acuerdo a los datos obtenidos, las personas encuestadas consideran que la globalización tiene una importante influencia en la pérdida de costumbres, la apertura de franquicias principalmente de comida rápida en la ciudad ha influenciado en los cambios de hábitos en la ciudad.

Tabla 8. ¿Qué importancia tiene la conservación de la gastronomía local Ambateña?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	120	59%
Importante	68	33%
Moderadamente importante	15	7%
De poca importancia	0	0%
Sin importancia	0	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 7. Pregunta 5



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 120 personas correspondiente al 59% consideran muy importante a la conservación de la gastronomía local, 68 personas correspondiente al 33% consideran que es importante, 15 personas correspondiente al 7% lo consideran moderadamente importante, mientras ninguna persona considera que no tenga importancia.

Interpretación. Los encuestados consideran a la gastronomía es parte de la cultura por lo que es importante su conservación, manteniendo sus características propias con los saberes y sabores de sus ancestros. Siendo esta característica un atractivo turístico que motiva la visita del lugar.

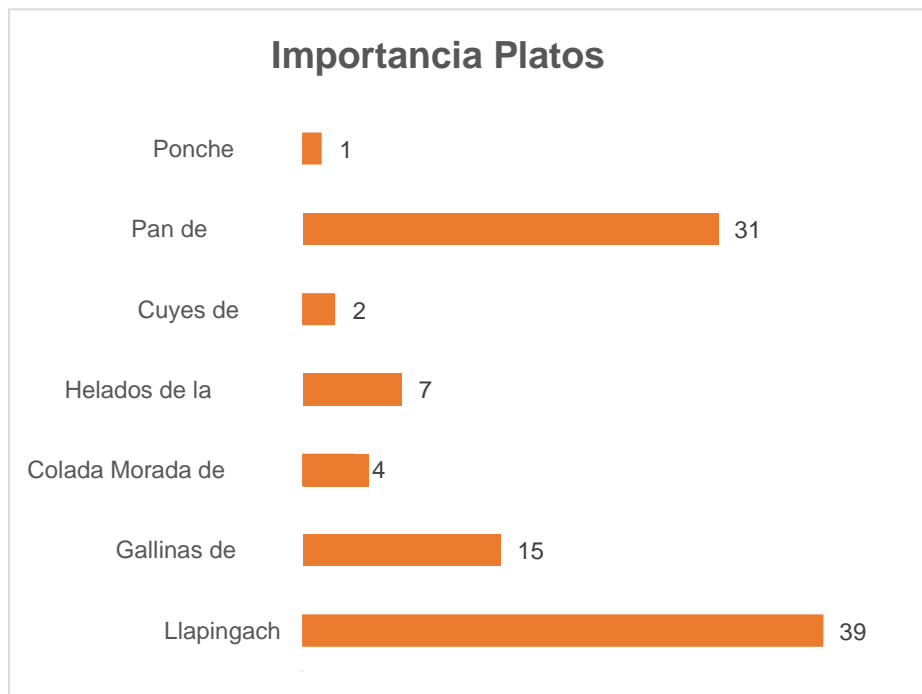
Tabla 9. ¿Cuál de los siguientes platos típicos ambateños considera que es de mayor importancia?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Llapingacho	79	39%
Gallinas de pinllo	30	15%
Colada Morada de Atocha	8	4%
Helados de la catedral	15	7%
Cuyes de Ficoa	5	2%
Pan de Ambato	63	31%
Ponche Suizo	3	1%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 8. Pregunta 6



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, determinan la importancia de los platos típicos; 79 personas (39%) Llapingacho, 63 personas (31%) Pan de Ambato, 30 personas (15%) Gallinas de Pinllo, 15 personas (7%) Helados de la catedral, 8 personas (4%) Colada Morada, 5 personas (2%) Cuyes de Ficoa y 3 personas (1%) Ponche Suizo.

Interpretación. Con base al análisis anterior, se puede evidenciar que los platos más representativos de la ciudad son los llapingachos y el pan de Ambato, estos dos platos tienen una tradición de varios años, en el caso del llapingacho principalmente su expendio se da en el mercado central, mientras el pan de Ambato tiene una serie de lugares tradicionales como en Pinllo y el parque Rodó.

Tabla 10. Pregunta 7

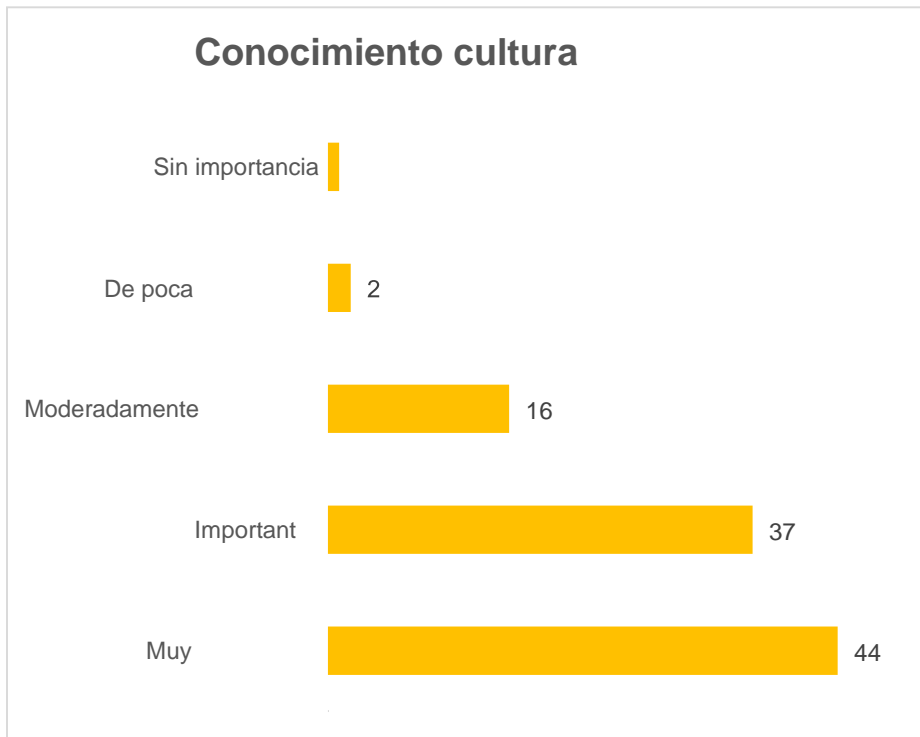
¿Cree usted importante que las personas conozcan la cultura gastronómica de Ambato?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	90	44%
Importante	75	37%
Moderadamente importante	32	16%
De poca importancia	4	2%
Sin importancia	2	1%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 9. Pregunta 7



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 90 personas (44%) considera muy importante el conocimiento de la cultura gastronómica local, 75 personas (37%) considera que es importante, 32 personas (16%) considera moderadamente importante, 4 personas correspondiente al (2%) considera de poca importancia y 2 personas correspondiente al (1%) considera sin importancia.

Interpretación. Alrededor del 97% de los encuestados manifiestan la importancia de conocer la cultura gastronómica local, representada en sus platos típicos, materia prima local, fiestas y festividades. La producción de gastronomía representa un redito económico importante tomando en cuenta que satisface una necesidad biológica.

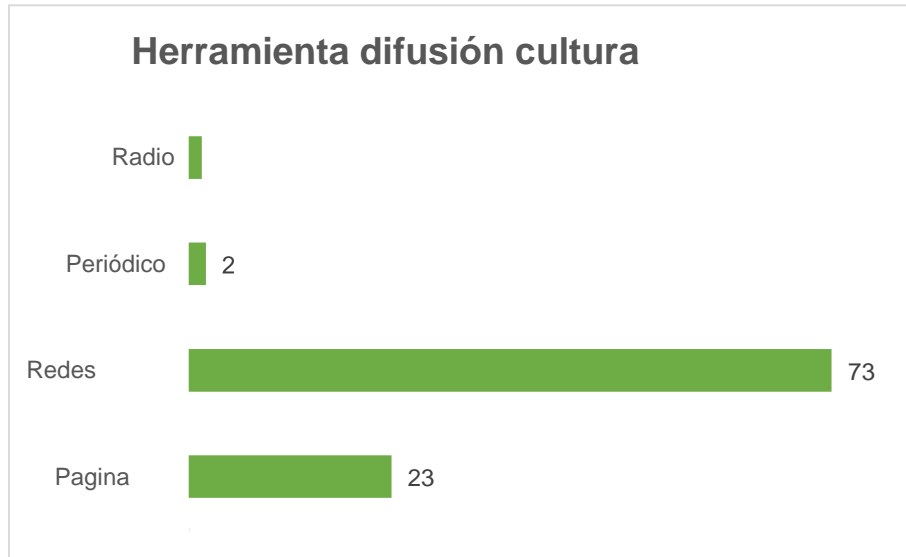
Tabla 11. ¿Qué herramienta cree que es adecuada para la difusión y publicidad de la cultura gastronómica local?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Página web	47	23%
Redes sociales	149	73%
Periódicos	4	2%
Radio	3	1%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 10. Pregunta 8



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, determinan la preferencia de herramienta de difusión de la cultura gastronómica en Ambato; 149 personas (73%) Redes Sociales, 47 personas (23%) página web, 4 personas (2%) periódicos y 3 personas (1%) Radio.

Interpretación. De acuerdo a los datos obtenidos, la mayoría de encuestados prefiere el uso de la tecnología actual y de preferencia desde sus dispositivos móviles, entre las redes sociales más usadas en el ámbito gastronómico está Instagram y Facebook. En muchos casos el uso de redes sociales enlaza a páginas web, finalmente el uso de medios convencionales como radio y televisión cada vez es menor especialmente en las nuevas generaciones.

Tabla 12. ¿Qué importante la transmisión de tradiciones gastronómicas a las futuras generaciones?

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Muy importante	151	74%
Importante	50	25%
Moderadamente importante	2	1%
De poca importancia	0	0%
Sin importancia	0	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 11. Pregunta 9



Fuente: Encuestas. (2021)

Autor: Pineda, S. (2021)

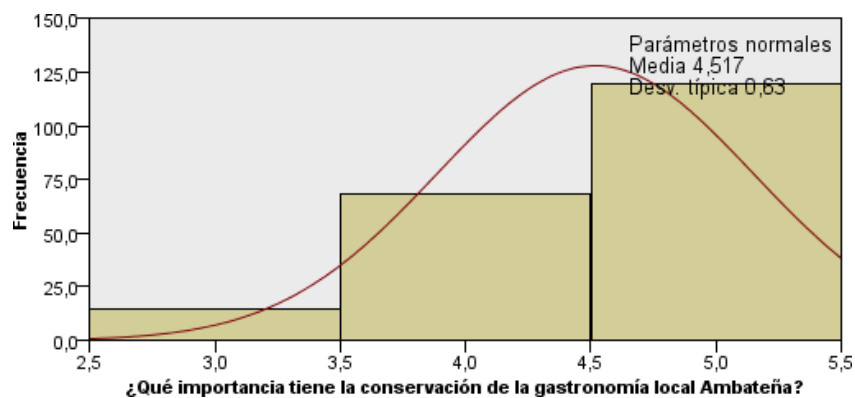
Análisis. De las 203 personas encuestadas que corresponden al 100%, 151 personas (74%) considera muy importante la transmisión de tradiciones culinarias, 50 personas (25%) considera que es importante, 2 personas (1%) considera moderadamente importante y ninguna persona lo considera sin importancia.

Interpretación. Los encuestados determinan una importancia vital en mantener las tradiciones culinarias de Ambato, tomando en cuenta esto para la cultura y el desarrollo del turismo que provocaría el desarrollo de la economía local.

3.2 Verificación de hipótesis

Una vez tabulado los resultados se realizó la verificación de la hipótesis e ingreso de datos en el programa estadístico SPSS, el que permitió gestionar, analizar y acceder la información; se aplicó la prueba estadística no paramétrica de Kolmogorov–Smirnov, que consiste en medir el grado de concordancia existente entre la distribución de un conjunto de datos y una distribución teórica específica.

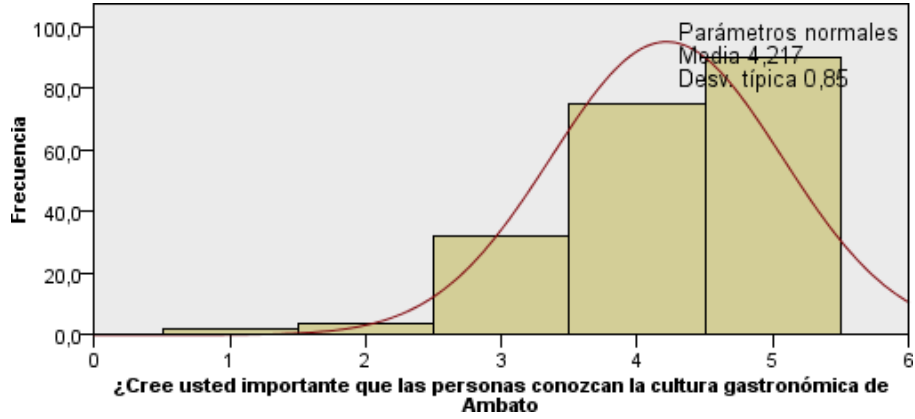
Figura 12: Prueba de Kolmogorov–Smirnov de una muestra Pregunta 1



Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Pineda, S. (2021)

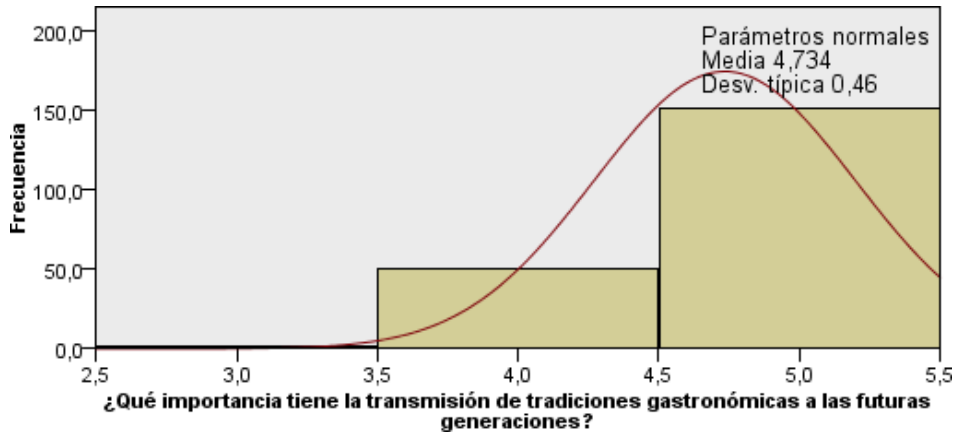
Figura 13. Prueba de Kolmogorov–Smirnov de una muestra Pregunta 2



Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Pineda, S. (2021)

Figura 14. Prueba de Kolmogorov–Smirnov obtenida de una muestra Pregunta 3



Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Pineda, S. (2021)

Fórmula estadística Kolmogorov–Smirnov

$$KS = \max_x |F_1(x) - F_2(x)|$$

Siendo $F_1(x)$ la función de distribución muestral y $F_2(x)$ la función teórica o correspondiente a la población normal especificada en la hipótesis nula. En el siguiente cuadro estadístico se realizó un análisis de la prueba de Kolmogorov-Smirnov que permite verificar si las puntuaciones que hemos obtenido de la muestra siguen o no una distribución normal.

Figura 15 Prueba de Kolmogorov-Smirnov de los rangos con signo de muestras relacionadas.

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	La distribución de ¿Qué importancia tiene la conservación de la gastronomía local Ambateña? es normal con la media 4,517 y la desviación típica 0,63.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	La distribución de ¿Cree usted importante que las personas conozcan la cultura gastronómica de Ambato es normal con la media 4,217 y la desviación típica 0,85.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	La distribución de ¿Qué importancia tiene la transmisión de tradiciones gastronómicas a las futuras generaciones? es normal con la media 4,734 y la desviación típica 0,46.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Pineda, S. (2021)

Análisis

Una vez realizada la Prueba estadística no paramétrica de Kolmogorov-Smirnov de una muestra, aplicada a 3 preguntas de la evaluación determinando en todos los casos el rechazo de la hipótesis nula, esta tiene un valor menor al 0,05 determinando que: La globalización SI incide en la cultura gastronómica Ambateña.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Al finalizar con el proyecto de investigación se han llegado a las siguientes conclusiones:

4.1 Conclusiones

- La globalización es un fenómeno que ha tenido un amplio estudio, tiene influencia prácticamente en todos los aspectos de la vida y determina los hábitos de las poblaciones, enfocado a la alimentación insta al consumo de alimentos procesados y al monocultivo o a la producción en masa, esto ha producido en especial en países en vías de desarrollo la pérdida de costumbres, saberes y tradiciones que han sido reemplazadas por el consumo de productos elaborados en grandes franquicias transnacionales de comida rápida o por la masificación de gastronomías como la italiana, francesa y asiática.
- La cultura gastronómica ambateña tiene una muy variada oferta, la misma que se ha encontrado en un constante cambio, teniendo preparaciones como el pan de Ambato y el llapingacho que se postulan como la gastronomía más representativa de la ciudad, la producción de frutas como manzanas, duraznos, claudias, capulíes entre otros, es inclusive celebrada en festividades como la Fiesta de las Flores y de las Frutas que conmemora el resurgimiento de la ciudad tras el terremoto de Ambato.
- La inclusión de las tecnologías virtuales en nuestra vida cotidiana se ha convertido en un antes y un después, el ámbito gastronómico no se encuentra alejado de esta realidad, en especial el uso de redes sociales y en especial Instagram que ha motivado el food-porn y los food-lovers entre otros hashtags de comida, que se comparten al momento de visitar establecimientos de alimentación, causando un impacto positivo en la difusión y promoción del negocio.

4.2 Recomendaciones

- Es importante la difusión de la gastronomía local desde los gobiernos locales, con el fin de promocionar platos típicos como el llapingacho, el pan ambateño, el pan de Pinillo, los helados de la catedral, el ponche suizo, la colada morada con empanadas de viento, las tortillas de maíz con chicha entre otros muchos productos que posee la ciudad.
- Propender a nuevos y antiguos negocios de expendio de alimentos en la inclusión en su carta de platos típicos ecuatorianos, de esta manera evitar la proliferación de la comida rápida y comida internacional, en especial la cocina italiana, francesa y asiática que han ganado una marcada presencia en la oferta culinaria de la ciudad.
- El valerse del uso de la tecnología es una estrategia que se puede tomar de la misma globalización para socializar a propios y extraños la riqueza gastronómica de la ciudad, en muchos casos estos establecimientos con comida tradicional se están perdiendo por la poca difusión y conocimiento que tienen las nuevas generaciones del mismo, el uso en especial de redes sociales puede llegar a ser un aliado en este objetivo.
- Se recomendaría educar a las nuevas generaciones en el conocimiento de su propia cultura, para así valorarla y apreciarla, la inclusión de información como patrimonio alimentario, antropología culinaria, nutrición y asignaturas afines determinarían un acercamiento a la gastronomía desde edades tempranas para mejorar los hábitos alimenticios actuales.

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta



UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACION
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA

Datos Generales

Edad

De 20 a 25 años	
De 26 a 30 años	
De 31 a 35 años	
De 36 a 40 años	
De 41 a 50 años	

Género

Masculino ()

Femenino ()

Preguntas:

1.- ¿Qué tan importante considera usted a la cultura gastronómica de un sector?

- a) Muy importante ()
- b) Importante ()
- c) Moderadamente importante ()
- d) De poca importancia ()
- c) Sin importancia ()

2.- ¿Considera importante a la gastronomía dentro del turismo de una zona?

- a) Muy importante ()
- b) Importante ()
- c) Moderadamente importante ()
- d) De poca importancia ()
- c) Sin importancia ()

3.- ¿Qué impacto considera que la cultura gastronómica puede tener en una comunidad?

- a) Motivar actividad turística ()

b) Generar fuentes de trabajo ()

c) Reconocimiento de la comunidad ()

4.- ¿Considera que la globalización ha contribuido con la pérdida de la gastronomía local?

a) Si ()

b) No ()

5.- ¿Qué importancia tiene la conservación de la gastronomía local Ambateña?

a) Muy importante ()

b) Importante ()

c) Moderadamente importante ()

d) De poca importancia ()

c) Sin importancia ()

6.- ¿Cuál de los siguientes platos típicos ambateños considera que es de mayor importancia?

a) Llapingacho ()

b) Gallinas de pinllo ()

c) Colada Morada de Atocha ()

d) Helados de la catedral ()

e) Cuyes de Ficoa ()

7.- ¿Cree usted importante que las personas conozcan la cultura gastronómica de Ambato?

a) Muy importante ()

b) Importante ()

c) Moderadamente importante ()

d) De poca importancia ()

c) Sin importancia ()

8.- ¿Qué herramienta cree que es adecuada para la difusión y publicidad de la cultura gastronómica local?

a) Pagina web ()

b) Redes sociales ()

c) Periódicos ()

d) Radio ()

9.- ¿Qué importante la transmisión de tradiciones gastronómicas a las futuras generaciones?

- a) Muy importante ()
- b) Importante ()
- c) Moderadamente importante ()
- d) De poca importancia ()
- e) Sin importancia ()

ANEXO 2

Información Gasronomía Ambateña

Llapingacho

LLAPINGACHO



Origen

El nombre de este plato proviene de la palabra kichwa “llapingue” que significa “aplastado”. La papa fue de los grandes descubrimientos del nuevo mundo a comienzos del año 1500, en la época de la conquista.

Ingredientes

- 2 libras de papas
- 1 litro de agua
- 2 cucharadas de achiote
- ½ libra de chorizo ambateño
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 aguacate
- 1 remolacha
- 2 hojas de lechuga
- Salsa de maní (opcional)
- Sal

<p>Preparación</p>	<p>Pelas las papas y cocinar en una olla con agua y sal. Cuando estas ya estén cocidas poner en recipiente y con un mazo de madera aplastar hasta convertir en un puré suave. Añadir 3 cucharadas de achiote, mezclar hasta que todos los ingredientes estén perfectamente fusionados.</p> <p>Coger una cuchara sopera de puré de papa, formar una bolita y luego dar golpes suavemente hasta coger una forma achatada de tortilla.</p> <p>En un sartén coloque manteca de cerdo y coloque una a una las tortillas, voltear hasta que queden doradas.</p> <p>Freír los chorizos cortados (2 cm de longitud) y los huevos.</p> <p>Sirva en un plato tendido colocando de 2 a 3 tortillas, los huevos fritos, los chorizos, las hojas de lechuga junto con la remolacha cocinada y picada en cuadritos, el encurtido y finalmente una tajada de aguacate. Opcional se acompaña con una salsa de maní.</p>
<p>Valor nutricional</p>	<p>Contiene, la papa (carbohidratos), el chorizó y huevo (proteínas), el aguacate y maní (grasas naturales).</p> <p>Equilibrado con legumbres, hortalizas y vegetales.</p>
<p>Lugares donde se puede encontrar</p>	<p>En los mercados y restaurantes de la ciudad.</p>

Elaborado por: Pineda, S. (2021)

Fuente: (Ministerio de Turismo , 2013)

Fritada

FRITADA



Origen	Sus orígenes se remontan a épocas del colonialismo español, a principios de los años 1800.	
Ingredientes	<ul style="list-style-type: none">- 3 libras de carne de cerdo cortada en pedazos medianos (1 libra de costilla y 2 libras de lomo)- 1 cucharada de comino molido- 10 dientes de ajo- 1 cebolla blanca cortada en trozos	<ul style="list-style-type: none">- 1 cebolla paiteña pequeña cortada en trozos- 3 tazas de agua <p>Acompañantes: plátano maduro frito, mote, encurtido de cebolla y tomate, choclo cocinado.</p>
Preparación	Sazonar la carne de cerdo con el comino molido, ajo machacado y sal. Dejar reposar por un par de horas, poner la carne de cerdo, la cebolla, los ajos enteros y el agua en una paila y cocinar hasta que se evapore el agua.	

	<p>Cuando la carne empieza a dorarse con una cuchara revuelva hasta que todos los trozos queden dorados.</p> <p>En la misma paila freír los plátanos, sirva la fritada con mote, plátano frito, encurtido, cholo cocinado y ají criollo.</p>
Valor nutricional	<p>El cerdo es considerado como carne blanca, debe consumirse con prudencia por su alto contenido en lípidos (grasas saturadas), su carne es rica en proteínas y la combinación con el mote (carbohidratos) proporciona muchas calorías.</p>
Lugares donde se puede encontrar	<p>En algunos restaurantes del cantón Ambato.</p>

Elaborado por: Pineda, S. (2021)

Fuente: (Ministerio de Turismo , 2013)

CUYES DE FICOA



Origen	El cuy es el animal emblemático de la cocina de los pueblos indígenas de la sierra ecuatoriana, se lo consume asado, aunque en los pueblos indígenas hace años atrás también lo consumían en sopas o en locro. Entre los campesinos y los mestizos el cuy siempre estaba presente en comidas de fiestas y homenajes, acompañado siempre de papas cocidas enteras, como signo de respeto y prosperidad.	
Ingredientes	<ul style="list-style-type: none">- 1 cuy- 2 libras de papa cocinada- 2 ramas de cebolla blanca- 2 ajos machacados	<ul style="list-style-type: none">- ½ taza de salsa de maní- Hojas de lechuga- Sal, comido, ajo al gusto- Sal

Preparación	<p>Lavar el cuy sacándole los intestinos, aliñar con sal, comino y ajo machacado, refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo coloque al cuy un palo de madera o varilla de extremo a extremo. Ase el cuy en carbón haciendo girar hasta que quede cocinado por dentro y por fuera y su piel tome una tonalidad dorada y crujiente.</p> <p>Se sirve sobre una hoja de lechuga, con papas cocinadas bañadas en salsa de maní y por supuesto el ají.</p>
Valor nutricional	Contiene, el cuy (proteína y 0 colesterol), la papa (carbohidratos)
Lugares donde se puede encontrar	Av. Los Guaytambos (Ficoa)

Elaborado por: Pineda, S. (2021)

Fuente: (Ministerio de Turismo , 2013)

COLADA MORADA Y EMPANADAS DE VIENTO



Origen

Tradición del mes de noviembre que se vende durante todo el año en Atocha, solo cambia su acompañado en lugar de guagua de pan se acompaña con una empanada de viento.

Ingredientes

Colada morada

- 1 libra de harina de maíz negro
- 20 naranjillas
- 2 libras de mora
- ½ libra de mortiño
- 1 piña
- 1 babaco
- 1 libra de frutillas
- 3 ishpingos
- 6 ramas de canela

- 15 bolitas de pimienta dulce

- 10 clavos de olor

- Hierbas aromáticas (hoja de naranja, hierbaluisa, arrayán)

Empanas de viento

- 15 discos medianos para empanadas fritas (masa)

- 2 ½ taza de queso desmenuzado

- 1 taza de cebolla blanca picada finamente

- ½ taza de azúcar para espolvorear

- Aceite para freír

<p>Preparación</p>	<p>Colada morada</p> <p>Poner a hervir en 10 litros de agua todas las hierbas y especias durante 15 minutos. Cocinar las naranjillas, retirar cuando estén suaves, licuar, cernir y reservar el jugo. En otro recipiente licuar el mortiño y la mora con un poco de agua, cernir y reservar. En otro recipiente con 2 litros de agua disolver la harina, cernir y poner a cocinar meciendo constantemente. Cuando este n estado de ebullición poner el jugo de la naranjilla, después el jugo del mortiño y de la mora, añadir azúcar al gusto. Mientras continúa hirviendo picar la piña y el babaco en cuadros pequeños y añadir a la colada. Dejar que siga hirviendo por 30 minutos sin dejar de mecer.</p> <p>Empanadas de viento</p> <p>Mezclar el quesillo y la cebolla blanca. Poner en el centro del interior de cada disco, tapar los discos y sellar presionando suavemente con los dedos. Freír en abundante aceite caliente. Se sirve con colada morada caliente y una empanada de viento</p>
<p>Valor nutricional</p>	<p>Contiene, la harina de maíz negro seco siendo un cereal con mayor volumen de producción mundial debido a su gran cantidad de vitamina A, B1, B3, B9, C, hierro, magnesio y potasio.</p>
<p>Lugares donde se puede encontrar</p>	<p>Barrio Atocha – Ficoa a lo largo de Av. Rodrigo Pachano y en la Parroquia de Pinillo del cantón Ambato.</p>

Elaborado por: Pineda, S. (2021)

Recuperado de: (Ministerio de Turismo , 2013)

JUGOS Y BATIDOS



<p>Origen</p>	<p>Han pasado más de cuatro décadas desde que Susy “la chinita”, como cariñosamente la conocen en el Mercado Central, comenzara con el sacrificado oficio de la elaboración de los jugos. Es un regalo de 15 años que le dio su madrina Gloria Urbina. Hasta la fecha se ha encargado de acreditar bien el negocio, brindando un buen trato y servicio a sus clientes.</p>		
<p>Ingredientes</p>	<p>Jugo de Guanábana</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 taza de pulpa de guanábana - ½ taza de leche - 5 gotas de vainilla - 4 cucharadas de azúcar - Hielo al gusto 	<p>Alfalfa</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 ramas de alfalfa - 2 naranjillas - 2 zanahorias - 2 tomates de árbol - 1 huevo 	<p>Mora y Coco</p> <ul style="list-style-type: none"> - ½ taza de mora - ½ taza de coco - 4 cucharadas de azúcar - 5 gotas de vainilla - Hielo al gusto

		- 2 tazas de agua - 4 cucharadas de azúcar	
Preparación	<p>Seleccionar frutas frescas. Para el jugo de alfalfa, lavar muy bien las ramas y junto con los demás ingredientes licuar con agua.</p> <p>Para el batido de guanábana, licuar la pulpa con leche, agregar hielo picado, azúcar y unas gotitas de vainilla.</p> <p>Para el jugo de mora y coco, preparar primero el batido de coco, licuando la fruta con leche, azúcar y vainilla, cernir el batido para después licuar con el batido de mora.</p>		
Valor nutricional	<p>La combinación de la fruta con los lácteos hace que estos batidos sean catalogados como fuente de vitaminas y proteínas. Los jugos son de alfalfa aportan hierro y ácido fólico.</p>		
Lugares donde se puede encontrar	<p>En los principales mercados del canto Ambato de lunes a domingo en un horario de 07h00 a 16h00.</p>		

Elaborado por: Pineda, S. (2021)

Recuperado de: (Ministerio de Turismo , 2013)

Anexo 3

Ruta del Ágape

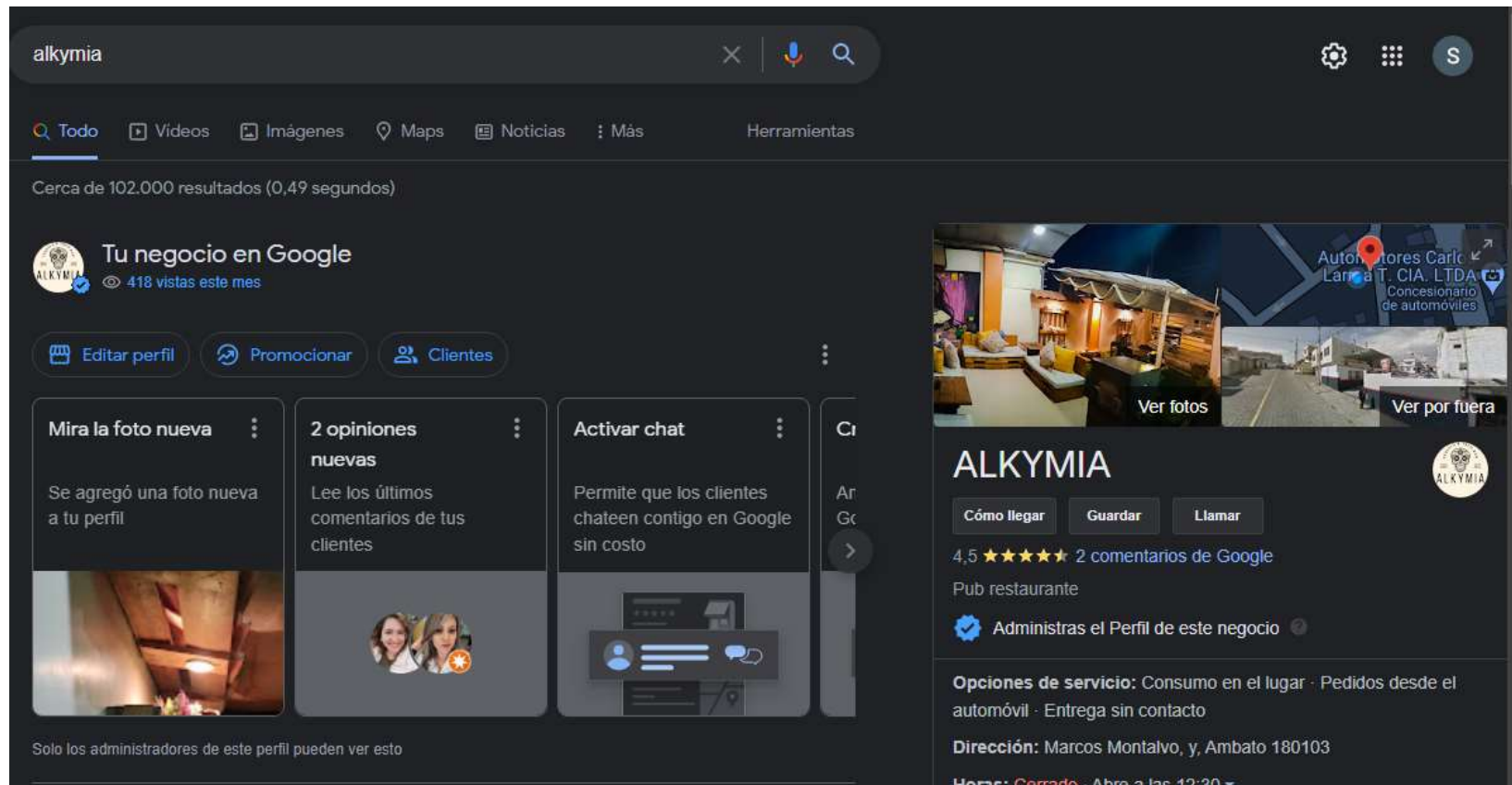


Fuente: Ruta del Ágape

Elaborado por: Montalvo (2019)

Anexo 4

Paginas y links
GOOGLE MI NEGOCIO



Elaborado por: Pineda, S. (2021)

Facebook

https://www.facebook.com/alkymia.amb/?show_switched_toast=1&show_invite_to_follow=0&show_switched_tooltip=0&show_podcast_settings=0&show_community_transition=0&show_community_review_changes=0

TEQUILA & TACO BAR
SINCE 2010
ALKYMIA

ALKYMIA

TEQUILA & TACO BAR
SINCE 2010
ALKYMIA

Alkymia Tequila & Taco bar

224 seguidores • 12 seguidos

Promocionar

Administrar

Publicaciones Información Menciones Seguidores Fotos Videos Ver más

Tik-Tok e Instagram

<https://www.instagram.com/alkymiaamb/?hl=es-la>

alkymiaamb

41 Publicaciones 208 Seguidores 97 Seguidos

Alkymia Tequila y Taco Bar
Restaurante tex-mex
- Martes a Sábado 15:00 a 22:00
Marcos Montalvo y Alonso Castillo - Ambato/Ecuador

Editar perfil Herramientas Estadísticas

Promociones Menú Clientes Felices Nueva

8 de marzo Día de la mujer 2X1
71 FFF
71 FFF

Inicio Buscar Subir Guardar Perfil

<https://www.tiktok.com/@alkymia.amb>

Alkymia tequila y taco bar

@alkymia.amb

109 Siguiendo 16 Seguidores 23 Me gusta

Editar perfil

martes a sábado 15h00 a 22h00

Jueves 3x1 en enchiladas

71 FFF 71 FFF

Inicio Tendencias Grabar Bandeja de entrada Perfil