



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación
Carrera de Turismo

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

**Tema: “La cocina local y el factor motivacional del visitante del cantón
Patate”**

Autora: Geraldly Vanessa Lesano Martínez

Tutora: Lic. Johanna Gabriela Monge Martínez, Mg.

AMBATO – ECUADOR

Julio, 2022

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema: **“La cocina local y el factor motivacional del visitante del cantón Patate”** de la alumna Geraldly Vanessa Lesano Martínez, 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, julio 2022

Lic. Johanna Gabriela Monge Martinez Mg.

C.C 1803149614

TUTORA

AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los criterios emitidos en el proyecto de investigación “**La cocina local y el factor motivacional del visitante del cantón Patate**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas, son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de éste trabajo de grado.

Ambato, julio 2022



Geraldine Vanessa Lesano Martínez

C.C.: 1805318597

AUTORA

DERECHOS DE AUTOR

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

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

Ambato, julio 2022



Geraldly Vanessa Lesano Martínez

C.C.:1805318597

AUTORA

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del tribunal examinador aprueban el proyecto de investigación, sobre el tema: “La cocina local y el factor motivacional del visitante del cantón Patate” de la alumna Geraldly Vanessa Lesano Martínez, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, julio 2022

Ing. Almeida Domínguez Jorge Armando Mg.

C.C.: 1803935012

Ing. Melo Fiallos Diego Fernando Mg.

C.C.:1803017365

DEDICATORIA

Esta etapa está llegando a su conclusión, me llevo los momentos buenos en mi corazón, me trajeron aprendizajes únicos que hicieron de mí una mejor persona, esto se lo dedico:

A mi hermana, quien tuvo que abandonarme para poder ser un angelito, por ser la persona que en las noches me escuchaba y siempre me acompañaba.

A mis padres, por acompañarme en esos días que ya no podía más, quienes me han encaminado a convertirme en una mujer trabajadora, luchadora, llena de fe y que un problema siempre tendrá una solución.

A mi hermano, ha sido mi pilar fundamental, pues es mi compañero de vida, por el cual sigo en constante lucha.

A mis abuelitos, siempre han estado al pendiente de sí, me falta algo o necesito algo, los cuales me enseñaron que todo esfuerzo tiene fruto.

A mis tíos y primos, por ser un apoyo incondicional, la ayuda brindada y acompañamiento en este transcurso de la vida.

A mis amigos y compañeros de aventuras Alisson, Martin, Darío, Jefferson, Jennifer, Genesis, Natali, Xiomara, Joselyn, Bryan, Luis, Ivan y Emilio.

Geraldly Vanessa Lesano Martínez

AGRADECIMIENTO

Primero agradezco a dios, por la salud, vida y aprendizajes, a mi hermana que me observa desde el cielo, a mis padres por ser mi motor, para no rendirme y dar constante lucha día tras día; de igual manera a la Universidad Técnica de Ambato la cual me abrió sus puertas para convertirse en mi segundo hogar, donde aprendí, crecí como persona, conocí amigos maravillosos, donde viví experiencias únicas las cuales me las llevo en el corazón.

Llegar a donde ahora me encuentro fue una lucha constante de altos y bajos, pero, sin embargo, no me dejaron caer, en el camino agradezco a mis docentes, pero en especial a mi tutora a la Lic. Mg, Johanna Gabriela Monge Martínez, por su apoyo, conocimientos brindados y paciencia en la elaboración de la presente investigación. A la Ing. Mg. María Fernanda Viteri, por ser como una madre, con su cariño, paciencia y enseñanza, me supo guiar para culminar esta etapa.

Geraldly Vanessa Lesano Martínez

ÍNDICE GENERAL

Tema	i
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	iii
DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE GENERAL	viii
RESUMEN EJECUTIVO	xvi
ABSTRACT	xvii

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos	1
Antecedentes	1
Teorías	4
Desarrollo Teórico de la variable dependiente: factor motivacional	5
Desarrollo Teórico de la variable independiente: cocina local	13
Objetivo General	19
Objetivo Específico	19

CAPITULO II
METODOLOGÍA

2.1. Materiales	21
2.2. Método	21
Enfoque	21
Diseño	22
Alcance.....	22
Población y muestra	23
Técnicas.....	24
Instrumentos	24

CAPITULO III
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Análisis y discusión de los resultados	27
Entrevista.....	27
Discusión.....	37
Ficha Atlas alimentaria	39
Discusión.....	44
Encuesta	45
Discusión.....	77
Verificación de la hipótesis	78

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones	80
Recomendaciones.....	81
Propuesta	82
Tema de la propuesta	82
Objetivo General	82
Objetivo específico.....	82
Justificación.....	83
Antecedentes	83
Variables	84
Propuesta.....	87
Guion del audio de los videos para la realización de la revista.....	89
Métodos de ingreso a la revista hablada	112
Conclusiones	124
Recomendaciones.....	124
BIBLIOGRAFIA	125

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	6
Tabla 2.....	17
Tabla 3.....	21
Tabla 4.....	25
Tabla 5.....	26
Tabla 6.....	26
Tabla 7.....	27
Tabla 8.....	28
Tabla 9.....	31
Tabla 10.....	33
Tabla 11.....	34
Tabla 12.....	36
Tabla 13.....	39
Tabla 14.....	40
Tabla 15.....	41
Tabla 16.....	42
Tabla 17.....	43
Tabla 18.....	78
Tabla 19.....	82
Tabla 20.....	89
Tabla 21.....	90
Tabla 22.....	93
Tabla 23.....	96
Tabla 24.....	99
Tabla 25.....	102
Tabla 26.....	104
Tabla 27.....	107
Tabla 28.....	109
Tabla 29.....	144

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	7
Figura 2	8
Figura 3	10
Figura 4	12
Figura 5	45
Figura 6	46
Figura 7	47
Figura 8	48
Figura 9	49
Figura 10	50
Figura 11	51
Figura 12	52
Figura 13	53
Figura 14	54
Figura 15	55
Figura 16	56
Figura 17	57
Figura 18	58
Figura 19	59
Figura 20	60
Figura 21	61
Figura 22	62
Figura 23	63
Figura 24	64
Figura 25	65
Figura 26	66
Figura 27	67
Figura 28	68

Figura 29	69
Figura 30	70
Figura 31	71
Figura 32	72
Figura 33	73
Figura 34	74
Figura 35	75
Figura 36	76
Figura 37	79
Figura 38	85
Figura 39	86
Figura 40	87
Figura 41	89
Figura 42	90
Figura 43	90
Figura 44	90
Figura 45	91
Figura 46	91
Figura 47	91
Figura 48	92
Figura 49	92
Figura 50	92
Figura 51	93
Figura 52	93
Figura 53	94
Figura 54	94
Figura 55	94
Figura 56	95
Figura 57	95
Figura 58	95
Figura 59	96

Figura 60	96
Figura 61	97
Figura 62	97
Figura 63	97
Figura 64	98
Figura 65	98
Figura 66	98
Figura 67	99
Figura 68	99
Figura 69	100
Figura 70	100
Figura 71	100
Figura 72	101
Figura 73	101
Figura 74	101
Figura 75	102
Figura 76	102
Figura 77	103
Figura 78	103
Figura 79	103
Figura 80	104
Figura 81	104
Figura 82	105
Figura 83	105
Figura 84	106
Figura 85	106
Figura 86	106
Figura 87	107
Figura 88	107
Figura 89	108
Figura 90	108

Figura 91	108
Figura 92	109
Figura 93	109
Figura 94	109
Figura 95	110
Figura 96	110
Figura 97	110
Figura 98	111
Figura 99	111
Figura 100	113
Figura 101	114
Figura 102	115
Figura 103	116
Figura 104	117
Figura 105	118
Figura 106	119
Figura 107	120
Figura 108	121
Figura 109	122
Figura 110	123

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1	138
Anexo 2	139
Anexo 3	140
Anexo 4	141
Anexo 5	142
Anexo 6	144
Anexo 7	145
Anexo 8	149

RESUMEN EJECUTIVO

Introducción: Ecuador cuenta con un patrimonio cultural inmaterial como es la gastronomía, colocando a la cocina local como uno de los principales motivos de visita, razón por la cual se debe proponer investigaciones que permitan mantener y potencializar los saberes culinarios. **Objetivos** identificar los factores de modificación y caracterizarla cocina local. La **metodología** de la investigación tiene un enfoque mixto, con un alcance descriptivo simple y exploratorio fenomenológico, por lo cual se utilizó técnicas e instrumentos como entrevistas, mismas que fueron realizadas a conocedores acerca de las características de la cocina local y los resultados comprueban que las historias, tradiciones y saberes culinarios enganchan a los turistas, pues buscan enriquecer sus conocimientos. Así mismo se realizó un levantamiento de información de las fichas atlas alimentario, con la ayuda de expertos, donde se especifican los ingredientes y el procedimiento de preparación de cada producto. Por último, se aplicó la técnica de la encuesta con una muestra de 130 turistas, con el objetivo de identificar los factores motivacionales del visitante, obteniendo como **resultado** que la gastronomía es uno de los puntos focales más importantes a la hora de visitar el cantón, seguido del clima cálido y la amabilidad de sus habitantes. Se **concluye** con la realización de una revista hablada, misma que contiene textos, videos y audios en donde se relata la historia del cantón y de sus platos típicos, busca adaptarse al turista, así como a los visitantes con capacidades especiales, como por ejemplo personas con dificultades visuales y auditivas.

PALABRAS CLAVES: Cocina local, factor motivacional, gastronomía, historia, saberes y turistas.

ABSTRACT

Introduction: Ecuador has an intangible cultural heritage such as gastronomy, placing local cuisine as one of the main reasons for visiting, which is why research should be proposed to maintain and enhance culinary knowledge. **Objectives** to identify the modifying factors and characterize the local cuisine. The research **methodology** has a mixed approach, with a simple descriptive and exploratory phenomenological scope, for which techniques and instruments such as interviews were used, which were carried out with connoisseurs about the characteristics of the local cuisine and the results prove that the stories, traditions and culinary knowledge hook tourists, as they seek to enrich their knowledge. Likewise, an information survey of the food atlas files was carried out, with the help of experts, where the ingredients and the preparation procedure of each product are specified. Finally, the survey technique was applied with a sample of 130 tourists, with the aim of identifying the motivational factors of the visitor, obtaining as a **result** that gastronomy is one of the most important focal points when visiting the canton. followed by the warm weather and the friendliness of its inhabitants. It **concludes** with the realization of a spoken magazine, which contains texts, videos and audios where the history of the canton and its typical dishes are told, seeking to adapt to tourists, as well as visitors with special abilities, such as people with visual and hearing difficulties.

KEYWORDS: Local cuisine, motivational factor, gastronomy, history, knowledge and tourists.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos

La presente investigación ha utilizado como pilar fundamental a fuentes bibliográficas como artículos científicos y tesis nacionales e internacionales, mismas que se presentan a continuación:

Antecedentes

Cocina Local

La investigación realizada por Flores (2019), caso de estudio “El motivo de participación en el turismo gastronómico en la comunidad de Mitla-México” manifiesta que los turistas llegan solo por visitar a la zona arqueológica, se puede evidenciar que los habitantes buscan rescatar no solo la cultura, quieren salvaguardar los saberes, costumbres y tradiciones del pueblo, pues la cocina local es un legado de la comunidad y pretenden interactuar una ruta entre el mezcal y los pueblos Mágicos, para mantener viva las tradiciones.

La investigación realizada por Xuwu (2015), caso de estudio “La comida loca y su significado en la China: el caso del suroeste de Hubei” menciona que los alimentos que se encuentran en Bezba-China sus habitantes han desarrollado un método alimentario que les ha permitido adaptarse de una excelente manera a su entorno y exportar los alimentos de esta comunidad a otros mercados con el fin de tener un turismo saludable.

La investigación realizada por Fusté (2016), caso de estudio “Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario” menciona que la gastronomía es un desarrollo local y también turístico, por esa razón examinan los recursos gastronómicos y menciona que para poder tener un plato bien elaborado debe de tener factores naturales como lo es el clima; identidad como lo es las técnicas de elaboración; cultura como lo son las

creencias, tradiciones y utensilios. Cada zona se muestra a través de su propia identidad cultural y gastronómica.

La investigación realizada por Calispa (2019), caso de estudio “Levantamiento de patrimonio gastronómico de las comunidades alta andina Quiroga e Imantag” el Cantón Cotacachi ha demostrado que por más que pase el tiempo su legado no se perderá y la mayor parte del patrimonio alimentario que se ha ido heredando por sus ancestros los Chificha, aún se puede evidenciar que las maneras de cocinar continúan presentes en los hogares del cantón. La gastronomía es completamente andina, con ingredientes originarios de la zona, con la conservación de técnicas culinarias, con algunos utensilios ancestrales y una parte de la comunidad aún utilizan la leña como un medio de cocción.

La investigación realizada por Norrild (2020), caso de estudio “Las cartas de menú de la ciudad de Buenos Aires” con el fin de potencializar el turismo, buscan aprovechar la evolución de la cocina local desde el siglo XX hasta la actualidad, mismo que continuará un orden, las cartas de menús serán el primer paso, seguido de las historias culinarias con el fin de realizar un itinerario y que el turista viva una experiencia única.

Factor Motivacional

La investigación realizada por López (2006), caso de estudio “La motivación turística en las aguas termales de Brasil” el factor motivacional siempre va a tener que ver mucho con la clase de información que tengan los turistas, el viajero regresa y promociona al lugar, si las instalaciones llenaron sus expectativas, hay que tener en mente que al visitante le llama la atención el turismo en masa, pero también es bueno recordar que la demanda jamás va a ser estática y se debe de llevar un control al factor motivacional.

La investigación realizada por Reza & Delgado (2020), caso de estudio “Motivaciones e intención de visita en la zona arqueológica de Clixtlahuaca México” el dato estadístico realizado a 395 turistas, mostraron que las motivaciones por disfrute y la accesibilidad no

son suficientes para alcanzar una visita positiva, por lo contrario, la zona cultural tuvo una buena acogida por su historia, conocimientos y por la riqueza cultural que ha llevado a este destino a tener un desplazamiento único, repetitivo y difundirlo por medio de redes sociales.

La investigación realizada por Guzman & López (2018), caso de estudio “Análisis del perfil sociodemográfico y de las motivaciones del turista que visita Quito” un destino único lleno de geografía y cultura. El turista que visita este lugar es altamente los extranjeros, jóvenes y con procedencia de Latinoamérica, aunque un 40% es de Norteamérica y Europa, siempre la procedencia del visitante va a determinar el gasto. El reconocimiento de la UNESCO como patrimonio de la humanidad a Quito permitió que este destino sea el más demandado del Ecuador.

La investigación realizada por Pardo & Rengifo (2017), caso de estudio “Factor motivacional y grupo de satisfacción del turista que visita la ciudad de Iquitos Perú” se pudo identificar que existe una concordancia estadística reveladora en los siguientes factores de motivación como son por descanso, monumental, gastronómica y los que están en busca de nuevas experiencias. El turista que visita un destino siempre va a obtener una satisfacción alta o baja, este resultado parte del cual fue la razón de su visita y depende de las actividades que oferten en el destino y como las manejen.

La investigación realizada por Runruil & Manner (2018), caso de estudio “Perfil del turista de la generación Z que visita Guayaquil” el visitante llega a la ciudad por comentarios de la gente, amigos, familia o información que se encontró en las redes sociales, internet o imágenes. El factor motivacional que influye mucho en los turistas, para querer visitar algún lugar es por las fotos posteadas por los visitantes en las redes sociales y los comentarios que les orillaron a querer ser parte de los imitadores de a dónde van.

Teorías

Sistema psicográfico de Plog

La teoría para analizar el proyecto de investigación es el sistema psicográfico de Plog, (1974) citado por Oviedo et al., (2009), mencionan que el objetivo principal es centrarse en el estudio de mercados, los cuales se dividen en 3 tipos de psicográficos de turistas:

- **Alocéntrico:** le llama mucho la atención los destinos que son desconocidos y más cuando no existido una visita previa de turistas, a este le gusta tener contacto con los ciudadanos, puede viajar solo como en grupo y su fuerte la naturaleza y deportes de aventura.
- **Mediocéntricos:** Buscan desestresarse y sus actividades debe de estar centrados en turismo de naturaleza, cultural, salud y placer.
- **Psicocéntrico:** prefieren destinos poco visitados, no tienen tanta interacción con los visitantes, no son aventureros, prefieren un entorno que sea familiar, evitan por completo realizar deportes.

El estudio de la demanda se centra en el análisis del estilo de vida, las personalidades, los intereses y las actividades que deseen cumplir. Los destinos turísticos van evolucionando llamando la atención de la demanda, tomando un cambio en el perfil del turista que visite el destino.

Metodología Sapiens

La teoría a analizar para el presente proyecto de investigación es la metodología de Sapiens (2014), citado por Ferran (2021), menciona que la actividad cotidiana íntimamente vinculada a los sentidos como es la satisfacción y el placer; si lo que se ha comido nos gusta más o menos, trata de un acierto específico en la combinación gustativa, para así poder entender y comprender; para según eso poder innovar, puesto que la parte que prima es el criterio del gusto personal. Hay que recalcar que comemos lo que comemos por una larga tradición que marca nuestra personalidad.

Sapiens es un modelo de investigación que centra en cualquier tema de investigación y que su única función es comprender sus finalidades como son aprender, comunicar, crear, enseñar e innovar. Busca ordenar el pasado, comprender el presente, para así establecer un futuro, siempre hay que mantener un orden, pues es la premisa para comprender de que estamos hablando (Ferran, 2021).

Se encarga del conocimiento que incentiva a la creatividad y la innovación; busca fundar experiencias gastronómicas, la revalorización de un producto, la razón del ¿Por qué se deja de consumir?; las creaciones gastronómicas no buscan un criterio personal, sino criterios equitativos de la demanda, este modelo busca representar el comienzo de la creación de la cocina busca acomodar cada creación, entregándoles un valor justo en la historia de la gastronomía.

Desarrollo Teórico de la variable dependiente: factor motivacional

Perfil del turista

Establece Guerrero et al. (2018), que el objetivo del perfil del turista es entregar información obtenida para lograr una idea clara y así proceder a la toma de decisiones, con el fin de mejorar la idea de visita para la oferta turística, consiguiendo nuevas iniciativas e innovadoras para aumentar la actividad turística y satisfacer sus necesidades; sin embargo, Modéjar et al. (2009), menciona que el perfil del turista, en primer lugar, considera las características descriptivas del turista y el consumo cultural y natural, en segundo lugar, analizar con precisión la motivación de la visita.

Menciona Sliberberg (1995), citado por Lavín et al. (2017), indica, en un estudio clásico, el perfil del turista cultural que posee esta cadena de esquemas asentados:

- Viene de lugares distantes hacia el destino.
- Tienen estudios.
- La visita es más por parte de las mujeres que de los hombres
- Suele ser en un rango de edad madura.

Así mismo, Alvaracín et al. (2018), mencionan que el fin del perfil turístico es comprender el comportamiento que tiene el turista, cuáles son sus consumos, que busca del destino y sus hábitos; se presentará el perfil del turista a continuación (ver tabla 1).

Tabla 1

Perfil del turista

Edad	Un 80 % de turista va desde los 16 hasta los 46 años.
Genero	54% Hombres. 46% Mujeres.
Ocupación	Empleados Privados 36% Empleados públicos 27% Estudiantes 22%
Estado civil	Solteros 48% Casados 37%
Interese de viajes	Cultura 31% Compras 6% Gastronomía 6% Vida nocturna 6%
Motivo de viaje	Turismo 51% Visita a familiares 20%
Hospedaje	Casa de familiares 69% Hoteles 25%
Estadía	De 1 a 3 días 72% De 2 a más veces al año 77%
Feridos con más visita	Navidad junto a fin de año con un 28 % En los difuntos con un 23% Carnaval 14% Verano 9%
Principales zonas	Costa 24% Sierra 57%
Medio de transporte	Publico 49% Auto privado 44% Aviones 4%

Nota. Para tener clara la idea del tipo de oferta que visita un destino. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Alvaracín et al. (2018).

En Latinoamérica se puede observar 9 países competidores y Ecuador se lleva el puesto número 8 en llegada de extranjeros, se logra observar en la (figura1), el ranking de los países competidores:

Figura 1

Ranking de los países competidores

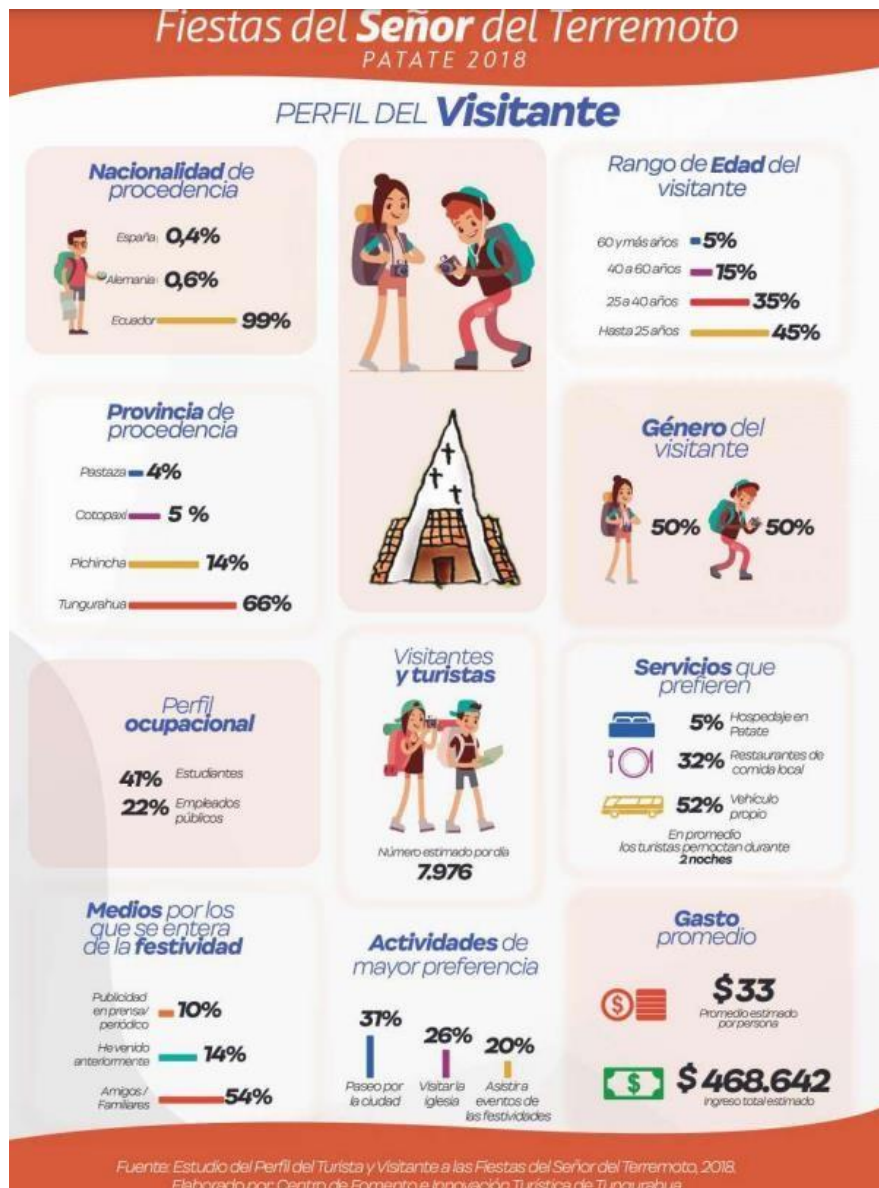
Región	Crecimiento 2016	Crecimiento 2017
1 México	35,0	36,7
2 Brazil	6,6	6,4
3 Argentina	5,6	5,8
4 Chile	5,4	5,6
5 Perú	3,7	3,9
6 Costa Rica	2,9	3,1
7 Colombia	2,5	2,6
8 Ecuador	1,4	1,6
9 Bolivia	1,0	1,0

Nota. Ecuador en el año 2016 ha obtenido 1,4 de llegada de extranjeros en cambio en el año 2017 aumento la entra a 1,6. Fuente: Alvaracín et al., (2018).

Según el Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua (2019), menciona que el boletín de estadística de turismo en Tungurahua se utiliza para establecer el tipo de perfil de turistas que se encarga del proceso de levantamiento y análisis de la historia, cultura y naturaleza que le motiva a visitar al cantón (Figura 2).

Figura 2

Boletín de estadística de turismo de Tungurahua



Nota. Modelo de gestión de Tungurahua para analizar el perfil del visitante. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente (Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua, 2019).

Motivación

La motivación del viaje ayuda a comprender mejor el comportamiento de los visitantes, por ello Araújo & Sevilha (2017), establece que esta se basa en dos conceptos: la anomia y la superación personal, que se consigue a través del descanso de la vida cotidiana y la satisfacción del reconocimiento personal a través del viaje. Cataño et al. (2003), indican que los consumidores son los apasionados por los viajes, con el fin de identificar los principales factores que motivan a quienes tienen ganas de viajar.

Por otra parte, Devesa et al. (2010), mencionan que al viajar es algo determinado, con objetivos claros, los cuales pueden tener ciertas razones para viajar, destinos específicos o algunas satisfacciones que cumplir. Estas variables son el motor principal del turista para viajar, la gran parte de las personas buscan escapar un momento del trabajo, de los estudios o de los problemas. Pearce (1993), citado por Devesa et al. (2010), menciona que la toma de decisiones del destino a visitar por parte del turista suele ser por visitas previas al destino o por referencias en redes sociales.

Así, Laguna y Palacios (2009) citado por Devesa et al. (2010), para que el turista tenga motivación, debe de tener satisfacción, sus principales indicadores es la amabilidad y trato de los empleados. Si el destino cumple y llena las expectativas del consumidor, el turista será el encargado de difundir su experiencia, recomendar y así mismo motivar a la visita del destino. Menciona Fernández et al. (2009), indica que un modelo ordenado sobre la autoridad de las motivaciones de ocio en las satisfacciones de la visita turística se observa en la (figura 3).

Figura 3

Motivación y satisfacción

Escala de motivación	Escala de satisfacción
<i>Enumere por su importancia estos posibles motivos de su visita la provincia de Segovia: (escala de 1 a 10 puntos)</i>	<i>Qué nota pondría a los siguientes aspectos de su visita: (escala de 1 a 10 puntos)</i>
<ul style="list-style-type: none">- Salir de la monotonía de las ciudades- Complemento a otras actividades o visitas- Cercanía de mi lugar de residencia- Contacto con la Naturaleza- Búsqueda de la tranquilidad- Práctica de deportes- Motivos gastronómicos- ...	<ul style="list-style-type: none">- Accesos e infraestructura viaria- señalización en carreteras- calidad de los alojamientos- visitas guiadas (si se han realizado)- trato humano recibido- Tranquilidad- conservación del patrimonio monumental/artístico- ...

Nota. El factor de motivación y los aspectos que impulsan a querer visitar un destino. Fuente: Fernandez, Garcia, & Palacios (2009)

Según Días & Cassar (2005), citado por Araújo & Sevilha (2017), la gran parte de las motivaciones de viaje suelen ser:

1. **Físicas:** en cuanto a la salud tanto física como mental, para así alejarse del estrés, tener un poco de descanso y entretenerse lejos de los problemas.
2. **Interpersonales:** esta se da por visita a familiares, amigos o desarrollo emocional.
3. **Culturales:** buscando conocer un poco de otras ciudades, sus culturas y tradiciones.

Dan (1977), citado por Araújo & Sevilha (2017), indica que las motivaciones de viaje van de dos conceptos:

1. **Anomia:** Es la sensación de aislamiento del diario vivir.
2. **Exaltación del ego:** necesidad de reconocimiento que se obtienen por parte del status.

Según la Organización Mundial del Turismo [OMT] (2003), las tres motivaciones son:

1. La Motivación Personal se subdivide en dos:

Contacto con la naturaleza, el ser humano merece un momento fuera de las grandes ciudades, salir de la rutina, del ruido, de la aglomeración y escaparse al aire puro, estar en contacto con la naturaleza con la flora y fauna única que la pacha mama ofrece.

Salir siempre va a traer conocimientos, un viaje se encuentra lleno de sorpresas, cosas nuevas por aprender, lugares únicos que se encargaran de enseñar un poco de sus costumbres, tradiciones e historias que te engancharan, son cosas que no se encontraran en los libros ni aprenderás en la escuela es un poco de la realidad del mundo.

2. Motivaciones Familiares se subdivide en uno:

Convivir en Familia, en la actualidad por la tecnología es algo imposible tener una conversación o comprenderse un poco, por lo que salir de viaje a conocer un nuevo lugar, a degustar gastronomía típica, realizar actividades al aire libre o deportes extremos te une un poco a la familia y te permite convivir y tener únicas e inigualables experiencias, los momentos en familia son los mejores retratos para compartir en redes.

3. Motivaciones sociales se subdivide en dos:

Imitación, los turistas son amates a difundir sus experiencias en redes, realizan desplazamientos de un destino a otro porque para la sociedad es muy importante encajar ante la sociedad, estar al nivel de los demás sin medir el gasto, aunque se endeuden. Imitar a los demás para no quedar fuera del grupo del yo igual lo, visite.

Distinguirse del grupo, cuando una persona sale de viaje, lo primero que hace es difundir en redes sociales en el destino que se encuentra mediante imágenes que motivan a la sociedad a querer visitar el destino por las impresionantes fotos que se observa en redes, pero ningún viaje es perfecto siempre tendrá sus pros y contras, pero la sociedad para sobresalir o imitar hacen hasta lo imposible.

Pirámide de Maslow

Ahora bien, UNADE (2020), menciona que la pirámide de Maslow es una teoría la cual habla del hombre, de las necesidades que nos lleva a actuar tal y como actuamos, nos ayuda analizar su manera de proceder y entender que es lo que se requiere para obtener satisfacción y plenitud. Según Doubront & Doubront (2020), indican que mientras cumplamos con ciertas necesidades básicas, anhelamos nuevas necesidades y mucho más complejas, el hombre está acostumbrado a perseguir objetivos, es muy significativo para el crecimiento personal, por esa razón las metas siempre van a variar dependiendo del tiempo o del espacio (ver figura 4).

Figura 4

Pirámide de Maslow



Nota. Son las necesidades del hombre su manera de proceder y actuar. Fuente: Doubront & Doubront, (2020, pág. 3).

Indican Doubront & Doubront (2020), que la parte fisiológica está encargada del funcionamiento corporal del ser humano, tomando en cuenta a la salud, alimentación y descanso. Según Monge et al. (2022), mencionan que los efectos del COVID-19 en el cantón Baños ha provocado una drástica caída en la zona turística, pero aun así este cantón ha sido uno de los lugares con más demanda. Baños cuenta con distintas actividades ideales para realizar en familia, aparte de ser un destino seguro en cuanto al cumplimiento de los protocolos de bioseguridad, también cabe mencionar que, el hecho de ser un destino cuyas principales atracciones se encuentran al aire libre brindan muchas más ventajas con respecto al cuidado de la salud de sus visitantes.

Señalan Doubront & Doubront (2020), que la parte autorrealización está encargada de los logros efectivos de los objetivos del ser humano, tomando en cuenta a la creatividad y aceptación a los hechos. Según Armas et al. (2022), mencionan que la tecnología es uno de los motores principales en todos los ámbitos, pero fue uno de los pilares fundamentales frente a la pandemia obteniendo ideas, estrategias de promocionar y comunicar acerca de los emprendimientos turísticos con el objetivo de llamar la atención de la demanda, brindando nuevos métodos que se ha aplicado ante la pandemia.

Desarrollo Teórico de la variable independiente: cocina local

La cocina forma un mecanismo de unión sobre varios aspectos de la vida de las localidades.

Cocina Local

Según establece Catillo (2021), la cocina local es un legado ancestral que permanece como parte de un pueblo, siendo su identidad y su herencia misma que mediante prácticas alimentarias, han sostenido ciertas modificaciones con el paso de los años, pero siempre conservando sus costumbres. Bahls et al. (2019), mencionan que la cocina local es un hábito alimentario de una zona que mantienen viva a su cultura; por lo tanto, la relación que existe con el Mesocéntrico que invita a degustar nuevos platos alejados de su sitio habitual.

Menciona Nikolic (2015), que la cocina local es una identidad regional, por esta razón los visitantes ven a la gastronomía como el rescate de la cultura de un lugar, un plato típico puede demostrar hábitos y ritos que esconde dicha comunidad. Nunes (2007), dice que al degustar de la cocina local, el turista halla las expresiones de la cultura con respecto a los saberes y sabores únicos del sitio.

De acuerdo con Matta (2011), los abuelos son quienes más técnicas ancestrales conservan y son los encargados de contribuir a su rescate de los saberes, es un sentimiento de identidad y de comunidad. Los adultos buscan rescatar, pero con el paso del tiempo y la globalización se ha podido observar que la cocina local ha tenido ciertas modificaciones, pero el platillo sigue siendo el mismo y el objetivo de complacer al paladar del comensal, continua firme. Tanto el presente como el pasado se juntan para que en el día a día se pueda degustar de la combinación de saberes ancestrales, de la tecnología y obtener un aporte actualizado. El presente busca rescatar, transformar y degustar; con el fin de presentar el mismo platillo solo que con una cierta alteración puede ser en la receta o en el método de elaboración (Meléndez & Cañez, 2009).

Es la creatividad humana donde mediante su identidad y secuencia promueven al respeto del legado y cultura.

Gastronomía

Según Fusté- Forné (2016), menciona que la gastronomía parte de un rasgo cultural, demostrando su identidad, como son los platos típicos que consigo traen ingredientes, técnicas culinarias, recetas e historias que son enraizadas de generación tras generación, la comunidad tiene una forma distintiva de preparar, servir y consumir son hábitos asociados de un pueblo que son tan diferentes y únicos; la gastronomía se ha desarrollado junto a la comunidad es una forma de conectar con la naturaleza y transmitir cultura. Las recetas tradicionales están representadas gracias a la mezcla de la materia prima, la comida es un punto esencial de cualquier desplazamiento, aprendiendo de la relación que mantienen el ser humano con los alimentos y su medio ambiente (Torres & Carvache, 2017).

Asimismo, Monroy (2004), establece que con el paso del tiempo el hombre ha demostrado que todo lo que se encuentre en su entorno puede ser un bien práctico para saciar sus necesidades fisiológicas básicas, como es alimentarse con el fin de mejorar su calidad de vida. Bahls et al. (2019), mencionan que es un hábito del ser humano mezclar sabores

tanto de origen animal como vegetal, hacer de un plato simple a un plato lleno de vida y sabor para así hacer de este un platillo agradable para el paladar.

“El ser humano ha confirmado que comer es algo fundamental que mueve los sentidos y provoca distintas emociones” (Oliveira, 2007). Según Pierre, citado por Monroy (2004), establece que la gastronomía no solo trata de la combinación de productos, es un arte donde trata de conocer todo sobre los alimentos, sus diferencias, sus usos y sus características. Mascarenhas & Gandara (2010), los turistas son atraídos por la conexión que existe hacia la gastronomía, es un rol importante, se encarga de satisfacer al paladar con la autenticidad de un pueblo, un destino no únicamente es naturaleza y cultura, es rescate y la realidad de un lugar.

Aspecto social y económico

Según Díaz (2017), establece que la alimentación es un ámbito de consumo y producción que tiene una alta demanda de movilidad nacional como internacional y se ve reflejado en los aspectos tanto sociales como económicos. Muñoz (2019), menciona que el visitante busca aprender en sus viajes conocer los aspectos culturales, técnicos y las historias detrás de la cocina. El turismo es un negocio que promueve la identidad, valora la cultura y contribuye generando altos ingresos económicos en las regiones.

Antropología culinaria

Menciona Garine (2016), que la antropología culinaria se basa en el estudio del ser humano, se ha encargado de relatar la clase de alimentación que se ha llevado con el paso de los años, por medio de la comida se ha observado, que puede existir comunicación, la cual nos permite entender al hombre; lo que quiere, lo que siente, como piensa y cómo actúa “comiendo se entiende la gente”. Según Contreras (1993), citado por Garine (2016), tanto en los pueblos como en las culturas existe una selección de todos los alimentos que se va a ingerir, puesto que los mismos cuentan con creencias, las cuales consideran lo que es malo o bueno, tanto para la salud como para el cuerpo del ser humano (Santana, 2005).

Establece Licona et al. (2019), que la antropología culinaria se encarga de conocer el origen, características y la estructura en la preparación de los platos típicos de un pueblo. Un plato es la representación de una cultura, su sabor, la mezcla de ingredientes y la técnica de cocción hace de este plato lleno de historia, identidad y saber. Mascarenhas & Gandara (2010), menciona que un plato tiene como función su elaboración, presentación y la unión de saberes, para la degustación y apreciación en otro grupo o cultura, las prácticas culinarias tienen un tiempo y un espacio determinado.

Según Dávalos Barrig (2017), la gastronomía y la antropología culinaria van juntas parten de la cocina hacia la alimentación y una práctica social es alimentarse, misma que involucra el preparar los alimentos como consumirlos. Valencia et al. (2017), mencionan que la diferencia entre los animales y el hombre es que el ser humano integra ingredientes básicos, los pasa por un proceso de condimentación, se les coloca en el fuego, continua con la cocción y para finalizar se alimenta con utensilios.

Técnicas Culinarias

Las técnicas culinarias, según Salas (2015), engloban distintos procesos, como es en frío/crudo, trata de obtener un nuevo resultado. Da comienzo con la limpieza y desinfección del producto para evitar las bacterias en los alimentos, seguido con la preparación de los instrumentos, para poder consumirlo tienen un proceso de pre elaboración y conservación para que el alimento sea más suave, obtener un nuevo aspecto, color, olor y sabor; para así poder obtener un buen plato esto conlleva tiempo y amor al arte, como es la cocina de un pueblo o cultura, es un campo que se encuentra en constante evolución los cuales han permitido tener nuevos resultados en las preparaciones (Ramírez Anaya, 2013).

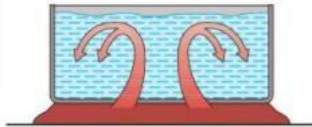
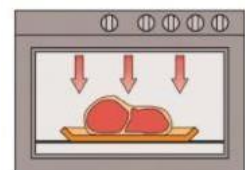
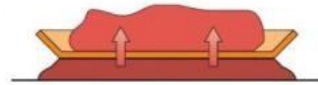
Por otra parte, Gil Martínez (2010), menciona que las técnicas culinarias es un proceso que se aplica a los alimentos para hacerlos comestibles y apetitosos. Para esta realización se debe de llevar un proceso de calor y así cumplirá las siguientes funciones:

- El calor ablandará la textura del alimento.
- Sufre alteración en el sabor.
- Destruye los microbios.

El calor para poder cumplir con la cocción sigue tres maneras, como se observa a continuación en la (tabla 2):

Tabla 2

Técnicas culinarias

Cocción		
		
Convención	Radiación	Contacto
Las partículas calientes suben. Las partículas frías bajan. Es un círculo permanente.	Las máquinas expulsan chispas de calor. Al chocar las chispas en los alimentos los calientan.	El proceso es: Fuente de calor Sartén u horno Carne Así es la manera más rápida de transmitir el calor al alimento.

Nota. Son las formas de cocción de un alimento. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Gil Martínez (2010).

Según Crespo & González (2016) Mencionan diversas formas de cocción para los alimentos, estas son:

Existe dos formas para cocer los alimentos, el primero es un líquido frío, el segundo es un líquido en ebullición. Esta técnica lo que busca es cocer a los alimentos con un agua de 100 °C y así se evitará perder los nutrientes.

La diferencia de ponchar es que el agua debe de estar en un punto de 70 °C, sumergimos al alimento, pero que no llegue a hervir el agua.

Mientras que al cocinar al vapor el alimento no debe de estar en contacto con el agua hervida, la cocción del alimento es por medio de la penetración del vapor que va desde la olla que está en ebullición con el agua.

El proceso de freír se introduce el alimento en aceite caliente con una temperatura de 160 °C, el alimento debe de ser introducido cuando el aceite se encuentre bien caliente.

Al horno este se encarga de mantener un calor seco sin necesidad de tapan, para poder obtener lo que queremos se debe de observar con que técnica se trabajara, esta puede ser al vapor, al baño maría o con aceite.

Portadores de Saberes ancestrales

Según Janin (2018), menciona que los ancianos son los encargados de transmitir sus conocimientos y saberes, se encargan de construir y preservar. Todo lo vivido y aprendido por nuestros abuelos y padres de por sí es transmitido dejando un legado a través del tiempo, las generaciones pasadas han marcado un presente que fija algunas de nuestras conductas. Los legados y tradiciones son parte de las generaciones futuras para que no sea un eterno presente mudo. Las tradiciones se encargan de vivir presentes en un pueblo, pero con el tiempo van cambiando, es la misma, pero con un toque de modernización. Macas (2005), señala que el pasado es de todos, porque todos han participado en su desarrollo, su rescate se ha visto reflejado en apreciar las costumbres, valorar las creencias y hacer de su legado un hábito.

Tal como relata Sánchez & Torres (2020), muestra el origen de la pérdida de saberes, depende mucho de los lugares, se ve reflejado el cambio en el ambiente, en la economía y en la cultura; la alta tasa de migraciones a zonas urbanas se ha visto reflejada la pérdida de los saberes, la migración experimenta cambios en los conocimientos ancestrales. Brown (2020), citado por Sánchez & Torres (2020), indica que “La educación es una de

las herramientas más importantes para resistir y rescatar los conocimientos ante la globalización”.

Asimismo, Villalva & Inga (2021), mencionan que los saberes ancestrales gastronómicos es una herramienta de dinamización del turismo que está encargado del aprovechamiento del patrimonio cultural inmaterial, en la actualidad se ha observado la pérdida de las técnicas y de la identidad en la cocción de las prácticas culinarias ancestrales, se ve reflejado en la sustitución de la cocina o el horno de leña por equipos modernos. González (2015), establece que las técnicas ancestrales es una marca propia de la cultura, se utilizaba para la preparación de los alimentos, es un saber otorgado por los adultos mayores con el fin de no perder su historia, su origen y la riqueza de la cocina ancestral.

Objetivo General

Analizar la cocina local y los factores de motivación del visitante en la parroquia La Matriz del cantón Patate.

Objetivo Específico

- Identificar los factores de motivación del visitante en la parroquia La Matriz del cantón Patate.

Se ejecutó una encuesta con 32 preguntas, 16 demográficas y 16 del factor de motivacional, por otra parte, se realizó en el programa SPSS, con el objetivo de realizar la encuesta a los turistas que visitan el cantón. Con una muestra de 130 turistas, el resultado de identificación del factor de motivación para visitar el cantón, son claros su clima cálido y acogedor; la gastronomía que es variada; el turismo de naturaleza apto para la realización de distintas actividades y el turismo religioso, la fe es lo que le motiva al turista a visitar el valle de la eterna primavera. Después de la obtención de datos, el

programa nos dio como resultado que cumple con una hipótesis alternativa (ver pág.51-83).

- Caracterizar la cocina local en la parroquia La Matriz del cantón Patate.

Se efectuó una entrevista y fichas del atlas alimentario a 5 expertos de la cocina local, la cual se contó con 22 preguntas, separada en 5 subtemas. Se obtuvo información de las arepas de zapallo que por medio del horno de leña y envuelto en hoja de achira se obtienen un producto lleno de proteínas; la chicha de uva la fermentación dura 5 días para obtener un buen producto, pero puede durar menos depende del gusto del cliente; empanadas de babaco nacieron para dar un nuevo uso a la fruta; vinos llanganates después de la fermentación lleva un proceso de añejado; espumillas este aperitivo se incrementó para tener una opción apta para los pequeños del hogar. Con la recolección en campo se busca proteger el legado, historias y cultura de los productos (ver pág.26-50).

- Diseñar una herramienta de difusión sobre a la cocina local como factor de motivación del visitante en la parroquia La Matriz del cantón Patate.

Se realizó una revista hablada con el objetivo de difundir información recogida a través de las entrevistas, encuestas y fichas, trata de una revista con textos, videos y audios en donde se relate la historia del cantón y de sus platos típicos. Busca un turismo accesible que permita que todos los turistas, independientemente de sus discapacidades especiales, ya sea auditiva o visual, puedan beneficiarse de una experiencia turística única (ver pág.88-136).

CAPITULO II

METODOLOGÍA

En el segundo capítulo, se puede evidenciar que se encuentra detallado el tipo de enfoque, diseños, alcance, las técnicas e instrumentos que se aplicaron y los materiales que se ocuparon para el desarrollo de la investigación.

1.1. Materiales

Los materiales que se utilizaron para la realización de la investigación, se detallarán a continuación (ver tabla 3):

Tabla 3

Recurso

RECURSOS	DETALLE	VALOR
Institucionales	Tutoría:	
Tecnológicos	Internet	\$20
	Computadora	\$800
	Celular	\$420
	Impresora	\$200
	Cámara	\$400
Materiales	Suministro de oficina	\$200
	Transporte	\$50
TOTAL \$2090		

Nota. Detalla el valor que se gastara para el desarrollo de la investigación. Elaborado por: Lesano (2022).

2.2. Método

Enfoque

El presente trabajo posee un enfoque mixto, donde Jicke (1979) citado por Otero Ortega (2018), menciona que este enfoque es una amalgama tanto cuantitativa y cualitativa donde se describirá las características o elementos que influyen en el levantamiento de información de la cocina local, misma que será corroborado con datos estadísticos para comprender el motivo de visita al cantón.

Diseño

Posterior a ello, el diseño tendrá un enfoque transversal, teniendo como objetivo el análisis de la cocina local y los factores de motivación del visitante en la parroquia La Matriz del cantón Patate. Por tal motivo, Hernández & De la Mora (2015, pág. 1), menciona que el diseño transversal es un estudio observacional que mide la exposición y los resultados en algún momento en tiempo y espacio.

Alcance

Alcance investigativo

Ahora bien, el trabajo posee un alcance de estudio descriptivo simple y exploratorio fenomenológico; donde la Universidad de Jean (2015), establece que el estudio descriptivo es el análisis de características que están encargadas de describir, al factor de motivación de visita con el fin analizar y entender que le motiva al turista a querer visitar el cantón; menciona Fuster (2019), que el método experimental fenomenológico se encarga de entender, aprende y conocer la esencia de la comunidad por medio de la interacción; se analizará a la cocina local desde la historia de vida.

Alcance territorial

La investigación se realizará en el Cantón Patate, localizado en la provincia de Tungurahua, con una distancia de 126 km desde la capital del Ecuador; limita al norte con Pillaro, al sur con Pelileo y Baños, al este con Baños y al oeste con Pelileo; cuenta con tres parroquias El Sucre, Los Andes y El Triunfo; este pequeño rincón es conocido como el Valle de la Eterna Primavera, su vocablo significa: El que estalla con estruendo; nombrado como primer pueblo mágico del Ecuador el 29 de septiembre del 2019, Patate se encuentra rodeado de imponentes montañas que albergan fauna única del país como son los osos de anteojos, historias del resurgimiento después de un terremoto y el hallazgo de la imagen del señor del terremoto, su cálido clima, viñedos y un aroma único a huertos

frutales, este cantón engalana sus calles con la cálida bienvenida de sus habitantes a todo aquel que venga a vivir una mágica experiencia.

Población y muestra

Asimismo, se aplicará el muestreo probabilístico aleatorio simple a encuestados y muestreados de diferentes grupos de población, por tal motivo Manzano Arrondo (1998) citado por Díaz De Rada (2004), menciona que la probabilidad de cada miembro en el universo es coleccionado en la muestra, donde se utilizará un proceso de selección que respeta tales probabilidades.

Por lo tanto, para la parte cuantitativa la población sería los visitantes, pues ellos analizarán, desde su punto de vista, la motivación para visitar al cantón, mientras que para la parte cualitativa la población se centraría en ciertos habitantes del cantón Patate, pues se recopilará información para conocer la gastronomía del cantón.

Con la ayuda del GEOVIT (2018), es el primer geoportal de viajes internos turísticos del Ecuador, se encarga de cuantificar la demanda interna de turismo, entregando un cálculo por provincia y cantón del año 2018 nos entregó un conteo de 211.551 visitantes en el cantón Patate. Para encontrar la población finita se debe de tener en cuenta que el error de estudio máximo aceptable es 5% con un nivel de confiabilidad de 95%. El tamaño de la muestra de la investigación sería 129 visitantes.

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

n: Tamaño de muestra.

N: Tamaño de la población

Z: Confianza

e: Error

p: Probabilidad que si ocurra

q=(1-p): Probabilidad que no ocurra

$$n = \frac{211.551 * 1.96^2_{\alpha} * 0.7 * 0.3}{0.05^2 * (211.551 - 1) + 1.96^2_{\alpha} * 0.7 * 0.3}$$

$$n = 128.02$$

La muestra a realizar al visitante del cantón Patate será **129** encuestados.

Técnicas

En general el trabajo posee un enfoque mixto y para la realización de la recolección de datos en la parte cualitativa se utilizará la Técnica de entrevista, menciona Díaz (2013), que trata de una conversación con el fin de recaudar datos del sujeto de estudio para así responder y aclarar dudas; Campos & Lule (2012), mencionan que la Técnica de observación estructurada se encarga de la descripción de un fenómeno con la ayuda de elementos técnicos, se realizará una triangulación hermenéutica en tablas donde se analizará la pregunta del entrevistado, datos bibliográfico y opinión del autor. Para la parte cuantitativa mencionan López & Fachelli (2015), que la técnica de la encuesta es un método de campo que se encarga en mediar las características de una población mediante la recolección de datos obtenidos emitidos por los encuestados, se realizara un chi-cuadrado donde se analizará las variables.

Instrumentos

Instrumento de recolección de datos cualitativo: Entrevista

Para el enfoque cualitativo, el instrumento a realizar es una entrevista a ciertos emprendimientos gastronómicos del cantón, misma que fue validada por tres expertos de la carrera de turismo, el Lic. Mg. Francisco Torres experto en gastronomía, el Ing. Diego Melo experto en hotelería y el Lic. Mg. Raúl Tamayo experto en turismo de aventura, para la comprobación de los resultados obtenidos se realizará la triangulación hermenéutica para poder sustentar la información recogida en campo con los entrevistados, datos bibliográficos y opinión del autor.

Instrumento de recolección de datos cualitativo: Fichas del atlas alimentario

Como segundo instrumento para el enfoque cualitativo es las fichas del atlas alimentario de los pueblos del Ecuador: Costa, Sierra y Oriente. Según Moya (s.f.), el propósito de esta ficha es revalorizar el saber tradicional sobre los hábitos alimentarios con el objetivo de reformar la cultura alimentaria del país. Para el levantamiento de información se realizará las fichas en campo de la cocina local de Patate, misma que será sustentada por expertos de la cocina del cantón.

Instrumento de recolección de datos cuantitativo: Encuestas

Por otra parte, para el enfoque cuantitativo el instrumento a utilizar es una encuesta, misma que cuenta con 32 preguntas, 11 son demográficas y todas las preguntas cuentan con 5 opciones de respuesta según la escala de Likert. Esta herramienta será de utilidad en la recolección de datos y permitirá conocer cuál es el motivo de visita al cantón por el turista, demostrando con ello si la gastronomía es uno de los factores que motiva al viajero.

Como primer punto se realizó una encuesta a 20 personas que conozcan el cantón Patate con el fin de realizar un plan piloto en el programa SPSS para así verificar si la encuesta es válida o se tendría que realizar cambios, 16 preguntas fueron aprobadas por el programa y se obtuvo un alfa de Cronbach aceptable (ver tabla 4).

Tabla 4

Fiabilidad

Estadísticos de fiabilidad	
<u>Alfa de Cronbach</u>	<u>N de elementos</u>
<u>.746</u>	<u>16</u>

Nota. Un Alfa de Cronbach aceptable. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: IBM SPSS Statistics 21 (2022).

Después de la verificación se realizó la encuesta a 130 turistas que visitan el cantón por medio de la herramienta de Google Forms, los datos obtenidos se introdujeron en el programa SPSS para verificar el chi-cuadrado y el alfa de Cronbach se observa el resultado en la (ver tabla 5).

Tabla 5
Fiabilidad

Estadísticos de fiabilidad	
<u>Alfa de Cronbach</u>	<u>N de elementos</u>
.913	16

Nota. Un Alfa de Cronbach excelente. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: IBM SPSS Statistics (2022).

El Alfa de Cronbach es un índice cuyo valor va desde el 0 hasta el 1 los valores que son más altos de este índice nos indican mayor consistencia, si el valor supera el 0,7 se habla de fiabilidad, en el caso de que no supere el 0,7 es un valor inconsistente o inestable. Entonces nuestro instrumento si es confiable, ya que se obtuvo un instrumento excelente. A continuación, se detallará el alfa de Cronbach y si se acopla o no a la fiabilidad (ver tabla 6).

Tabla 6
Alfa de Cronbach

Alfa de Cronbach	Decisión
Entre 1-0.9	Excelente
Entre 0.9-0.8	Bueno
Entre 0.8-0.7	Aceptable
Entre 0.7-0.6	Débil
Entre 0.6-0.5	Pobre
Menor a 0.5	No es aceptable

Nota. Índices de confiabilidad y consistencia. Elaborado por: Lesano (2022).

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Análisis y discusión de los resultados

La entrevista se realizó a 5 expertos de la cocina local del cantón Patate, pues debido a su experiencia y años de elaboración pudieron rescatar la historia, sus técnicas y permitieron plasmar la información obtenida en las fichas del atlas alimentario, con el fin de dar a conocer el legado de sus antepasados.

A cada pregunta de la encuesta se le realizó un análisis de los resultados que se obtuvo con la aplicación SPSS donde se explicó y ordeno la información presentada en cada gráfico emitida por la aplicación. La encuesta fue aplicada a una muestra de 130 turistas que han visitado el cantón Patate.

Entrevista

La entrevista fue realizada a la comunidad del cantón que está encargada de la realización de los platos típicos, junto con sus historias y legados, misma que nos supieron mencionar que ha pasado de generación tras generación (ver tabla7).

Tabla 7

Grupo a entrevistar

Entrevistados	Experto en la elaboración de:
Lic. Andrés Cárdenas	Arepas de zapallo.
Econ. Mónica Barrionuevo	Chicha de uva.
Sra. Elsa García	Empanadas de babaco.
Sr. Luis Freire	Vinos llanganates.
Sra. Carina Frutos	Espumillas.

Nota. Los expertos en la preparación de la cocina local del cantón Patate. Elaborado por: Lesano (2022).

Tabla 8

Arepas de Zapallo

COCINA LOCAL				
AREPAS DE ZAPALLO				
N	Preguntas	Entrevistado	Bibliografía	Comentario Personal
1	¿Quién fue el fundador del establecimiento, en qué año y que influencia tienen sus antepasados en el conocimiento para la elaboración de las arepas de zapallo?	<p>Negocio las delicias de Patate, la fundadora, mi abuelita Luisa Torres y continuo con el legado su nuera, mi madre Mariana Cisneros ha continuado de generación en generación, ahora me encuentro yo a cargo del establecimiento Andrés Cárdenas.</p> <p>El tiempo que se lleva realizando las arepas en el establecimiento aproximadamente son 40 años.</p> <p>Mi abuela paterna fue una influencia muy fuerte porque prácticamente mi madre le tenía un cariño muy profundo a mi abuelita y continuo su legado y ahora yo en la actualidad me encuentro manteniendo el legado de mi abuela, para no dejar morir la tradición de mi familia.</p>	<p>Lo que buscan los antepasados es potencializar los saberes que su legado continúa vivo en sus familias, aunque ciertos saberes han ingresado en el olvido y así han dejado de ser conocimientos (González & Alonso, 2016).</p>	<p>El turista busca historia, legado y las arepas están envueltas en todo eso, es una generación contécnicas y recetas secretas que hacen únicas y deliciosas para degustar. Un legado es una familia y la familia es la encargada de no dejar morir el legado y los patateños han demostrado que esta tradición va de largó.</p>
2	¿Qué técnicas, utensilios e ingredientes se utilizaba en la antigüedad?	<p>Las técnicas y utensilios que se utilizaba antes era solo rústico.</p> <p>Técnicas: Horno de leña.</p> <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para poder cernir el zapallo se empleaba un cedazo. • Un rallo para moler el zapallo. <p>El ingrediente principal es el zapallo, la harina de maíz, aliños de dulce, huevos, mantequilla y manteca. El ingrediente que le pone el toque especias es el amor que se</p>	<p>Un horno de leña es ahorro de energía, las comidas mantenían un mejor sabor, más saludable, son ideales para la preparación de alimentos que no contengan tanta grasa y reduce niveles de contaminación (Sierra, Guerrero, & Mejía, 2014).</p> <p>El cedazo, aparato que se utiliza para cernir está en riesgo de desaparecer, es considerado como patrimonio cultural</p>	<p>Se observó que con el paso del tiempo las técnicas e instrumentos si han cambiado, nuevos instrumentos que facilita el trabajo y permiten acelerar el proceso, aunque muchas de las veces el sabor o el olor puede variar, así nos supo manifestar Andrés el entrevistado que debido a la utilización del horno a gas el olor de las arepas tuvo un cierto cambio.</p>

		le ponen en el momento que se está realizando las arepas.	inmaterial vivo (Torres H. , 2019).	
3	¿Considera usted que ha cambiado o los procesos de elaboración de las arepas de zapallo con la utilización de nuevas maquinarias y el paso del tiempo hasta el día de hoy?	Antiguamente, las arepas se realizaban en los hornos de leña, aun en mi familia conservamos el horno, pero por cuestiones de producción y de costo utilizamos el horno de gas, el sabor si varía, pero todo está en la sazón, la receta que tenga la familia. Con el pasar del tiempo mencionan mis padres que, si se ha visto un cambio, pero mi familia ha tratado de mantener el legado de mi abuelita, la textura y el sabor. He visto que en otros lados han cambiado la receta, pero no lo veo bien, que se esté degradando a la receta de las arepas, hay que mantener la receta tradicional.	Pan con un color amarillo el cual tienen como ingrediente principal, el zapallo viene cubierto de hoja de achira, relleno de queso y preparado en horno de leña, este aperitivo tiene más de 200 años en el cantón (El comercio, 2014).	La receta se ha mantenido la misma desde que comenzó hasta el día de hoy en muchos establecimientos gastronómicos de Patate se puede observar que la gran parte ya no utiliza horno de leña, solo utilizan horno a gas y está más que comprobado que el olor si cambia, el horno de leña le da un olorsito único.
4	¿Qué destaca de la arepa patateña a diferencia de otros productos similares en el mundo?	Lo más importante de nuestras arepas de otros productos similares, estas son hechas a base de zapallo y harina de maíz, mismas que tienen una carga alimenticia muy fuerte para nuestro organismo, a mucha gente no les gusta el zapallo, pero en el momento que consumen las arepas no se dan cuenta de que están hechas de zapallo.	Los rellenos de las arepas venezolanas pueden tener cualquier tipo de ingredientes, pero son ingredientes salados como es el queso, huevo, aguacate, tomate, carne, pollo y entre otros productos alimenticios (El Mundo, 2022).	Las arepas de Patate son dulces y todo está mezclando y no se puede observar que ingredientes nomas tienen porque es una sola masa, mientras que las arepas de Venezuela son saladas y se las puede rellenar con cualquier tipo de ingrediente y se puede observar que nomás conlleva la arepa.
5	¿Cuál es su punto de vista acerca de la creciente cantidad de restaurantes de	Es algo positivo como vemos, el turismo acá en Patate va aumentando y también es una forma de dar una opción al turista, claro que nosotros como patateños deberíamos hacer que se prioricen la comida típica del cantón.	Los visitantes degustan de la comida típica de las comunidades, pues estos son platillos que han pasado por un lapso de historia y herencia, pero igual el turista exige comida introducida, aunque muchas de las veces la comida	Los turistas visitan el cantón para pasar un momento ameno en familia y la alimentación es un factor significativo en la vida del ser humano, los establecimientos gastronómicos extranjero son un apoyo para que el turista después de

	cocina extranjera?		extranjera no les produce tal intensidad de sentimiento e historia (Márquez & Rodríguez, 2010).	alimentarse busque los establecimientos con aperitivos, ya sea para llevar a la casa o para consumirlos en ese momento.
6	¿Qué platillos tradicionales del cantón han desaparecido en los últimos años?	Ya no se hacen muchos platos con base a granos, mi mamá nos comentaba que solían hacer sopa de chocho igual ya no se escucha que hagan el bizcochuelo es un postre.	Son riquezas gastronómicas de los pueblos que con el paso de los años se han ido desapareciendo, esto puede ser por el desconocimiento de la preparación del platillo, la falta de difusión, la adaptación de nuevos saberes y nuevas técnicas (Guerrero, 2014).	Las comunidades o familias han dejado morir a ciertos platos típicos, más es por la falta de interés de continuar con el legado o algunas veces es por desconocimiento de la preparación, pero si sería bueno intentar rescatar tradiciones que se les ha dejado en el olvido.
7	¿Qué importancia considera usted que tiene la gastronomía en el desarrollo del turismo?	La gastronomía es un pilar muy fundamental en el turismo, la gente que nos visita trata de alimentarse como pura necesidad y más si es algo típico del pueblo, pues las mismas están cargadas de mucha historia, de mucha cultura y la gente se alimenta del saber y de la historia familiar.	La gastronomía de platos tipos se está convirtiendo en una parte fundamental para el turismo, el consumo permite conocer, degustar y aprender de la cocina local, es considerada como una de las experiencias culturales, históricas y sensoriales únicas que puede apreciar el ser humano (Clemente, Hernández, & López, 2014)	La gastronomía es una de las fuentes principales en una comunidad, pues trae ingresos económicos, aparte de difundir sus costumbres, tradiciones y lugares tanto naturales como culturales.

Nota. Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de las arepas de zapallo de la antigüedad y del presente. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Cárdenas (2022).

Tabla 9

Chicha de uva

CHICHA DE UVA				
N	Preguntas	Entrevistado	Bibliografía	Comentario personal
1	¿Quién fue el fundador del establecimiento, en qué año y que influencia tienen sus antepasados en el conocimiento para la elaboración de la chicha de uva?	<p>Mis padres fueron los fundadores del establecimiento Lida Cisneros y Nelson Barrionuevo y Mónica Barrionuevo junto a mis hermanos, hijos y sobrinos estamos continuando con el legado que mis padres que nos han dejado.</p> <p>Se lleva realizando desde 1983, en Patate antiguamente había muchos cultivos de uvas en las riberas del río, de allí se comenzó a realizar la chicha de uva como una bebida refrescante con el fin de saciar la sed.</p> <p>Mis padres nos enseñaron el tiempo de maceración de la uva para que produzca una buena chicha y si pasa el tiempo pasaría hacer un vino, pero un vino artesanal que no contiene alcohol y no es industrializado.</p>	Lo que buscan los antepasados es potencializar los saberes y que su legado continúe vivo en sus familias, aunque ciertos saberes han ingresado en el olvido y así han dejado de ser conocimientos (González & Alonso, 2016).	Cuando un producto tiene tradición, legado o historia al turistale llama la atención, es bueno recalcar que la chicha de uva es un legado que comenzó por el cultivo de una en los viñedos que se encuentran a orillas del río patate y solo fue un producto preparado para calmar la sed.
2	¿Qué técnicas, utensilios e ingredientes se utilizaban en la antigüedad?	<p>Técnicas: Fermentación es de 4 a 5 días, depende mucho del gusto del cliente, la que tienen menos fermento es de 1 día y medio, está es apta hasta para los niños la pueden consumir.</p> <p>Utensilios: Toneles de barro o de madera para allí dar comienzo al descanso o fermentación de la uva.</p> <p>Ingredientes: La uva, la azúcar, aguas</p>	<p>La fermentación o también llamada "La vida sin aire" es la ausencia del oxígeno por microorganismos como la levadura y las bacterias, este proceso permite degradar a la azúcar y convertirlo en alcohol (Dacosta & Vázquez, 2007).</p> <p>Barril- Tonel es para la crianza de un vino, la vida útil de un barril oscila entre los ocho años y son aptos para la separación</p>	La chicha de uva lleva un proceso corto de fermentación, depende mucho del gusto del cliente, si les gusta bien fermentada puede durar hasta 5 días, pero así mismo los emprendimientos de Patate han buscado adaptarse al gusto de los turistas y tienen de todo tipo de

		aromáticas, pero el agua debe de estar hervida por el tiempo de fermentación para que no produzca daños al estómago.	de sedimentos durante 40 años (Ojeda , 2012).	fermentación hasta para la degustación de los niños.
3	¿Considera usted que han cambiado los procesos de elaboración de la chicha de uva con la utilización de nuevas maquinarias?	Antiguamente, las uvas se las aplastaba con las manos para sacarles el jugo, en la actualidad se utiliza la licuadora y de allí se les lleva a la fermentación en pundos de plástico ya no en los de barro.	Los suelos húmedos y el clima de Chile, convirtiendo en el mayor viñedo de toda América en los siglos XVII y XVIII, la diferencia entre la chicha cruda, esta tiene una elaboración sencilla de bajo en grado de alcohol. La chicha cocida son vinos espumantes, la cual entierran a los tanques bajo tierra para obtener el producto (Lacosta & Briones, 2015).	A pesar de que se les remplazó a los barriles por pundos de plástico, el producto continúa siendo el mismo, el amor que los patateños entregan en el momento que realizan la chicha ha permitido que no se note el cambio tanto en el sabor como en el olor continúa siendo esa chicha de uva única e inigualable.
4	¿Cuál es la diferencia entre la chicha de uva con los vinos Llanganates?	La chicha lleva un proceso simple, menos elaborado que el vino. El vino lleva grados de alcohol y la chicha no.	El vino se prepara oprimiendo la uva, se le agrega azúcar y levadura y se comienza la fermentación, luego se traslada y se coloca en toneles para añejarlo. La chicha lleva uva, azúcar y levadura, se le fermenta menos tiempo (Lacosta & Briones, 2015).	La diferencia es clara, tanto el entrevistado con en la parte bibliográfica mencionan que chicha es cuando se fermenta por 3 a 5 días, mientras que vino después de pasar una fermentación pasa a añejarlo para así obtener un buen vino, aunque igual conlleva tiempo.

Nota. Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de la chicha de uva de la antigüedad y del presente. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Barrionuevo (2022).

Tabla 10

Empanadas de babaco

EMPANADAS DE BABACO				
N	Preguntas	Entrevistado	Triangulación Hermenéutica	Comentario Personal
1	¿Quién fue el fundador del establecimiento, en qué año y que influencia tienen sus antepasados en el conocimiento para la elaboración de las empanadas de babaco?	Elsa García, mi establecimiento se llama tu heladería, yo fui la primera en realizar las empanadas de babaco mi receta es única y llevo realizando las empanadas de babaco desde 1986. Mi madre Mercedes Vasco me enseñó a realizar las empanadas y saque a la venta en mi establecimiento.	Lo que buscan los antepasados es potencializar los saberes y que su legado continúe vivo en sus familias, aunque ciertos saberes han ingresado en el olvido y así han dejado de ser conocimientos (González & Alonso, 2016).	Como nos supo mencionar doña Elsita ella si tiene miedo que el legado de su madre se pierda en algún momento, pues ella comenzó en el cantón Patate con las empanadas de babaco, lo que le pone feliz a doña Elsita es que otros emprendimientos estén realizando el producto, pero a ella le gustaría que sus hijos o nietos continúen con su legado e historia.
2	¿Qué técnicas, utensilios e ingredientes utilizaban en la antigüedad?	Técnica: El amasado Utensilios: El bolillo de madera este se utiliza para estirar la masa, la batea de madera y la paila para freír. Ingredientes: la harina, mantequilla, royal, sal, el babaco y el amor en el momento de prepararlas.	Amasado es presionar repetidamente varias sustancias sólidas con un líquido hasta obtener una masa y consiste en estirlo entre los dedos (Chagman & Zapata, 2010).	Es un producto que a pesar de la llegada de la globalización no ha cambiado continua firme con su técnica, utensilios e ingredientes; es un producto que ha tenido una aceptación moderada en el cantón Patate, según la encuesta realizada a 130 personas, 58 turistas mencionaron que las empanadas es su aperitivo favorito cuando visitan Patate.
3	¿Considera usted que ha cambiado los procesos de elaboración de las empanadas de babaco con la utilización de nuevas maquinarias?	Los procesos continúa siendo los mismos, mi masa continúa siendo la misma porque es la masa tradicional de mi madre y espero que mis hijos y mis nietos no los cambien, me gustaría que continúen con el legado de la familia.	Las empanadas nacieron para dar un nuevo uso al babaco llevan 10 años preparándolas es un bocadillo para cualquier tipo de edad, se ajusta al paladar del comensal (Goraymi, 2022).	El proceso continúa firme hasta el momento, un aperitivo es un legado de una familia y el turista busca eso, historias y legados.

Nota. Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de las empanadas de babaco de la antigüedad y del presente. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: García (2022).

Tabla 11

Vinos Llanganates

VINOS LLANGANATES				
N	Preguntas	Entrevistado	Bibliografía	Comentario Personal
1	¿Quién fue el fundador del establecimiento, en qué año y que influencia tienen sus antepasados en el conocimiento para la elaboración de los vinos llanganates?	<p>Luis Freire, este emprendimiento es familiar, llevamos 18 años en la realización de los vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Como fábrica de licores estamos desde el año 1988. • Desde el 2004 como industria legalmente constituida. • Como Quinta estamos desde el 2014. <p>El conocimiento vino de un tío que se fue a especializar en Italia, vivió un periodo de 7 años y allá aprendió a realizar los vinos y ese conocimiento lo trajopara acá, primero fue autoconsumo en la familia y luego lo lanzamos a la venta de a poco.</p>	<p>Lo que buscan los antepasados es potencializar los saberes y que su legado continúe vivo en sus familias, aunque ciertos saberes han ingresado en el olvido y así han dejado de ser conocimientos (González & Alonso, 2016).</p>	<p>Los vinos, como nos menciona el entrevistado, trajo su familia la idea desde Europa para darle comienzo aquí en el Ecuador y este es un legado que ni por el paso de los tiempos no han dejado de fabricarlos con sus mismas técnicas, utensilios y esperamos que este legado no se quede en el olvido.</p>
2	¿Qué técnicas, utensilios e ingredientes se utilizaba en la antigüedad?	<p>Técnicas: fermentación y sedimentación.</p> <p>Utensilios: Tanques de acero oxidable, tanques plásticos que son aptos para el consumo de la bebida.</p> <p>Ingredientes: Cualquier tipo de fruta, se procede a aplastar la fruta, se le introduce un fermento que vienen a ser una levadura, la de pan y pasa un proceso de 30 a 45 días, es la primera fase del vino y para que se añeje son 7 meses y alguno puede tardar 2</p>	<p>La fermentación o también llamada "La vida sin aire" es la usencia del oxígeno por microorganismos como la levadura y las bacterias, este proceso permite degradar a la azúcar y convertirlo en alcohol (Dacosta & Vázquez, 2007).</p> <p>Barril- Tonel es para la crianza de un vino, la vida útil de un barril oscila entre los ocho años y son aptos para la separación de sedimentos durante 40 años (Ojeda, 2012).</p>	<p>Como menciona el entrevistado y el autor, el vino lleva un proceso más largo que la chicha de uva, después de la fermentación pasa por un proceso de añejado, puede variar los años, puede ir desde 1 año hasta los 3 años. Los vinos que se encuentran en el cantón Patate buscan entregar el mejor producto al consumidor, este puede ir desde las frutas como es de uva,</p>

		años para allí entrar a la venta.		mora, mandarina y durazno.
3	¿Considera usted que ha cambiado los procesos de elaboración de los vinos llanganates con la utilización de nuevas maquinarias?	Los procesos no han cambiado incluso en los países desarrollados las maquinarias sirven más para acelerar los procesos tradicionales en mucho más tiempo, pero los métodos tradicionales antiguos que se utiliza hace milenios son los mejores y se obtienen mejores resultados, por eso nosotros utilizamos esa técnica y pues no hemos incrementado máquinas porque hubo un tiempo que incrementamos maquinaria y el resultado no fue el mismo y regresamos al método antiguo.	Los suelos húmedos y el clima de Chile, convirtiendo en el mayor viñedo de toda América en los siglos XVII y XVIII, la diferencia entre la chicha cruda, esta tiene una elaboración sencilla de bajo en grado de alcohol. La chicha cocida son vinos espumantes, la cual entierra a los tanques bajo tierra para obtener el producto (Lacosta & Briones, 2015).	Los vinos es un proceso que no tienen cambio, se mantienen desde los principios, tal vez han dejado de realizar algunas medidas porque han adaptado otras como es enterrar los barriles bajo tierra, ahora buscan lugares cálidos y alejados de la luz para así obtener el producto final.
4	¿Cuál es la diferencia entre los vinos llanganates con la chicha de uva?	La chicha es el primer proceso en el cual comienza el vino, la chicha es la parte tierna de la elaboración del vino, esta es considerada entre los primeros tres y 15 días es chicha, a partir de eso los procesos de sedimentación, purificación y filtración ya se transforma en vino el tiempo que tarda esto para que tome cuerpo, añejo y se transforme de una chicha sumamente tierna ya en un producto de algún aroma o sabor.	El vino se prepara oprimiendo la uva, se le agrega azúcar y levadura y se comienza la fermentación, luego se traslada y se coloca en toneles para añejarlo. La chicha lleva uva, azúcar y levadura, se le fermenta menos tiempo (Lacosta & Briones, 2015).	La diferencia es muy clara, la chicha de uva tiene un proceso corto de fermentación, pero el vino después de la fermentación, lleva un proceso de añejado, puede durar hasta 3 años y de allí 2 años en reserva que es en botella de vino y el producto está listo.
5	¿Considera usted que una revista hablada sería una buena opción para difundir información?	Cualquier medio de comunicación es bueno, sea escrito o visual, es lo que más llama la atención sin importar la edad.	Es una plataforma digital de ilustraciones que comienza el pensamiento opinante de la comunidad con el fin de comunicar a la gente de temas específicos hablando con la realidad (La Revista Hablada, 2015)	Como menciono el entrevistado cualquier medio es muy importante y va a funcionar para difundir información, pero que tienen de innovador este medio de comunicación se encarga de relatar por medio de una voz todo lo que se

			encuentra en texto o imágenes y busca facilitar el trabajo al turista de estar leyendo solo es cuestión de escuchar y ver las imágenes.	
6	¿Qué información considera usted que debería de estar en la revista?	Las historias que sean relatadas y recalando que todos los productos son naturales, nada de químicos ni saborizantes.	La historia del porqué, del cuándo, del dónde y del para que; el objetivo de estas preguntas es para tener un orden, rescatar momentos únicos, los cuales buscan explicar el pasado y dar respuesta a un sin número de preguntas (Pereyra, 1980).	La historia lo que busca es llenar espacios de preguntas que los únicos que las pueden explicar son las propias personas que han vivido o crecido escuchando la historia que está llenada de vida cuando una la escucha.

Nota. Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de los vinos llanganates de la antigüedad y del presente. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Freire (2022).

Tabla 12

Espumilla

ESPUMILLA				
N	Preguntas	Entrevistado	Bibliografía	
1	¿Quién fue el fundador del establecimiento, cuánto tiempo lleva realizando las espumillas y qué técnicas, utensilios e ingredientes se utiliza?	Soy Carina Frutos y mi establecimiento se llama el babaco gigantón, junto con mi esposo somos los creadores de las espumillas en el cantón Patate y llevamos realizando la espumilla 4 años, comenzamos con dos sabores con mandarina y durazno, en la actualidad contamos con más sabores para motivar al turista a que siempre que visite Patate pruebe un sabor nuevo. Técnica: Batir Utensilios: La batidora Ingredientes: La clara del huevo, azúcar y la fruta.	Batir consiste en mover cualquier tipo de líquido, este puede ser con la mano o con cualquier tipo de máquina, al momento de mover se le incorpora aire y así se convierte en un líquido con cuerpo y estable (Gomenz, 2002).	Como es un producto nuevo hasta el momento no ha sufrido cambios ni alteraciones, mejor se puede ver una adaptación en el pueblo como un aperitivo demandado por los turistas.

2	¿Qué le impulsó a dar comienzo a las espumillas?	Nosotros comenzamos con una sola máquina y la idea fue dar otro producto gastronómico al cantón, ya que Patate es conocido por la chicha y las arepas, pero hay niños que no les gusta ninguno de estos dos productos y sabemos muy bien que los niños aman el dulce.	La espumilla es un postre que se niega a desaparecer, es un aperitivo tradicional que sin importar la edad atrae mucho la atención tanto nacional como extranjero, pues su forma y sus colores incentivan a querer probarlo (La hora, 2017).	En la cuesta realizada a 130 turistas nos supieron mencionar 56 de ellos que la espumilla es uno de sus aperitivos por el cual visitan el cantón, hay que recordar que una familia siempre viene acompañada de un pequeño y este postre es justo para ellos para hacer de su día lleno de dulce y alegría.
---	--	---	--	--

Nota. Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de las espumillas. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Frutos (2022).

Discusión

Finalmente, se puede analizar al levantamiento de información sobre “La cocina local” se ha determinado que:

La cocina local es un legado tradicional de las comunidades que por medio de sus técnicas, procedimientos, utensilios y recetas únicas, se ha transmitido de generación tras generación, vienen rodeadas de historias únicas de la elaboración, son alimentos que están cultivados dentro de la comunidad (Requena, 2015).

En los resultados obtenidos lo que nos supieron mencionar los entrevistados, que como el pueblo es cultura e historia, el turista busca enriquecer sus conocimientos con información que solo los habitantes pueden contar o relatar, por esta razón el cantón se ha convertido en el más visitado (Arta & Curiel, 2015).

La gastronomía en los últimos años se ha convertido en el elemento más importante de las comunidades, pues debido a esta se ha incrementado el ingreso de turista a los pueblos y es por la amplia variedad de platos que ofrecen con el objetivo de rescatar y potencializar los saberes culinarios, hay que tener en cuenta que la gastronomía es un patrimonio cultural inmaterial (Nieto, 2020).


Dentro del cantón la gastronomía es uno de los factores motivacionales más importantes de los visitantes, pues como nos supieron mencionar los expertos, los platos del cantón están llenos de proteínas que favorece en su salud, aparte de ser platos que se adaptan a los turistas ya sea niño, joven o adulto mayor, son aperitivos únicos con una combinación de saberes tradicionales del cantón.

Ficha Atlas alimentaria

Está encargada de rescatar las costumbres alimentarias de los pueblos del Ecuador: Costa, Sierra y Amazonia con el fin de conocer sus métodos de elaboración. La ficha cumple la misión de indicar su forma de preparación, que ingredientes se utiliza, todas las propiedades que contiene, a que parroquia, cantón pertenece y su estado de conservación.

Tabla 13

Arepas de zapallo


PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Arepas de Zapallo
Ancestralidad	Colonial
Época de consumo	Todo el año
Lugar de consumo	Cantón Patate
	
Descripción	Aperitivo, dulce y pequeño.
Zonas Tradicionales de consumo	
Parroquia, Cantón	Época de consumo
La Matriz- Patate	Todo el año
Ingredientes	Formas de preparación
Zapallo Harina de maíz Hoja de achira Queso Aliño de dulce Huevos Mantequilla Manteca miel	Cocinar el zapallo y cernirlo, después se prepara la masa por 20 minutos, sus ingredientes son harina de maíz, aliño dulce, 8 huevos, mantequilla, el zapallo cernido y manteca. Se le lava a la hoja de achira y se la seca. Se procede a poner la masa en la hoja de achira, el queso se lo pone en la parte de arriba de la masa y de allí se le manda al horno de leña por unos 25 minutos y está listo el producto.
Propiedades	Es bajo en calorías y carbohidratos Vitamina A por el Zapallo Contiene un aminoácido de nombre triptófano Potasio
Estado de conservación	Conservado
Fuente	Andrés Cárdenas

Nota. Ficha del atlas alimentario, método de elaboración de las arepas de zapallo. Elaborado por: Lesano (2022) Fuente: Cárdenas (2022).

Análisis: Al ser un producto tradicional del cantón, presenta alimentos propios de la localidad, el turista busca enriquecer sus conocimientos con historias y las arepas están envueltas en todo eso, es una generación con técnicas y recetas secretas que hacen únicas y deliciosas para degustar, aparte de contener muchas propiedades que son sumamente importantes para el ser humano.

Tabla 14

Chicha de uva

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Chica de uva
Ancestralidad	Contemporáneo
Época de consumo	Todo el año
Lugar de consumo	Cantón Patate
	
Descripción	Bebida tradicional de uva con cero grados de alcohol solo pasa un proceso de fermentación.
Zonas Tradicionales de consumo	
Parroquia, Cantón	Época de consumo
La Matriz –Patate	Todo el año
Ingredientes	Formas de preparación
La uva Azúcar Aguas aromáticas	Se le coloca las uvas en una licuadora, se hierva el agua y se le pone las hiervas, en un pondo de plástico se coloca las aguas aromáticas, la azúcar y la uva triturada y se le deja descansar. La fermentación dura 5 días para obtener un buen producto, pero si se puede dejar fermentar hasta un día y así obtener un producto suave, este puede ser consumido hasta por niños.
Propiedades	Ácido fólico Vitamina B6
Estado de conservación	Conservado
Fuente	Mónica Barrionuevo

Nota. Ficha del atlas alimentario, método de elaboración de la chicha de uva. Elaborado por: Lesano (2022)

Fuente: Barrionuevo (2022).

Análisis: Al ser un producto tradicional del cantón, presenta alimentos propios de la localidad, es bueno recalcar que la chicha de uva es un legado que comenzó por el cultivo de uva en los viñedos que se encuentran a orillas del río patate y solo fue un producto preparado para calmar la sed, aparte de contener propiedades muy importantes para el ser humano.

Tabla 15

Empanadas de babaco

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Empanada de Babaco
Ancestralidad	Contemporáneo
Época de consumo	Todo el año
Lugar de consumo	Cantón Patate
	
Descripción	Aperitivo dulce de babaco con un pequeño tamaño.
Zonas Tradicionales de consumo	
Parroquia, Cantón	Época de consumo
La Matriz –Patate	Todo el año
Ingredientes	Formas de preparación
Harina Mantequilla Royal Sal Babaco levadura	Se prepara la masa, se coloca la harina, royal, sal, mantequilla y levadura, se le deja descansar a la masa por 30 minutos y cuando ya se tienen preparada la masa se crea la forma de una empanada y se le coloca el babaco y se le pasa al sartén.
Propiedades	Vitamina A, C y E Potasio Fibra
Estado de conservación	Conservado
Fuente	Elsa García


Nota. Ficha del atlas alimentario, método de elaboración de las empanadas de babaco. Elaborado por: Lesano (2022) Fuente: García (2022).

Análisis: Al ser un producto tradicional del cantón, presenta alimentos propios de la localidad, Es un producto que a pesar de la llegada de la globalización no ha cambiado continua firme con su técnica, utensilios e ingredientes; es un producto que ha tenido una aceptación moderada en el cantón Patate, el babaco contienen propiedades muy importantes para el ser humano.

Tabla 16

Vinos Llanganates

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Vinos Llanganates
Ancestralidad	Contemporáneo
Época de consumo	Todo el año
Lugar de consumo	Cantón Patate



Descripción	Bebida con frutas tradicionales del cantón.
Zonas Tradicionales de consumo	
Parroquia, Cantón	Época de consumo
La Matriz –Patate	Todo el año
Ingredientes	Formas de preparación
Frutas Azúcar Agua levadura	Cualquier tipo de fruta se procede a aplastar la fruta, se le introduce un fermento que vienen a ser una levadura, la del pan y pasa un proceso de 30 a 45 días, es la primera fase del vino y para que se añeje son 7 meses y algunos pueden tardar 2 años para de allí entrar a la venta.
Propiedades	Vitaminas Minerales Neutraliza a los reactivos del oxígeno
Estado de conservación	Conservado
Fuente	Luis Freire

Nota. Ficha atlas alimentario, método de elaboración de los vinos llanganates. Elaborado por: Lesano (2022)

Fuente: Freire (2022).

Análisis: Al ser un producto tradicional del cantón buscan entregar el mejor producto al consumidor, presenta alimentos propios de la localidad, este puede ir desde las frutas como es de uva, mora, mandarina y durazno, contienen propiedades únicas para el ser humano.

Tabla 17

Espumilla

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	Espumillas
Ancestralidad	Contemporáneo
Época de consumo	Todo el año
Lugar de consumo	Cantón Patate



Descripción	Aperitivo a base de huevo dulce y de distintas frutas del cantón Patate.
Zonas Tradicionales de consumo	
Parroquia, Cantón	Época de consumo
La Matriz –Patate	Todo el año
Ingredientes	Formas de preparación
Frutas Azúcar Huevos	En un bol se coloca las claras de los huevos, se coloca azúcar y fruta de cualquier preferencia y se licua con una máquina especial que los establecimientos del cantón Patate disponen.
Propiedades	Vitamina C
Estado de conservación	Conservado
Fuente Carina Frutos	

Nota. Ficha atlas alimentario, método de elaboración de las espumillas. Elaborado por: Lesano (2022)

Fuente: Frutos (2022).

Análisis: Al ser un producto tradicional del cantón, presenta alimentos propios de la localidad, como es un producto nuevo hasta el momento no ha sufrido cambios ni alteraciones, mejor se puede ver una adaptación en el pueblo como un aperitivo demandado por los turistas y contener propiedades muy importantes.

Discusión

De acuerdo con las fichas del atlas alimentario para el levantamiento de información de “La cocina local”:

La ficha del atlas alimentario representa el rescate de las costumbres alimentarias de los pueblos del Ecuador: Costa, Sierra y Amazonia con el objetivo de conocer sus métodos de elaboración (Nieto, 2020). Desempeñan la misión de indicar su forma de preparación, que ingredientes se utiliza, sus propiedades y recordar que cada uno de los alimentos brinda nutrientes, vitaminas y energía con el objetivo de que nuestro cuerpo funcione correctamente, estas mantienen beneficios y múltiples propiedades que se encargaba de la nutrición para la salud del ser humano (Gay, 2018).

Como resultado de las diversas fichas llenadas, se rescató que los establecimientos no cumplen con el mismo método de elaboración, que sus ingredientes siempre van a variar, pero que al final el producto siempre va a hacer el mismo.

Por otra parte, hay que recalcar que las fichas nos ayudaron a conocer un poco de su elaboración, los ingredientes que tienen, sus propiedades, el estado de conservación del producto es una medida de posibilidad de que un producto continúe existente en el presente o en el futuro. La fuente de donde se obtuvieron los datos, en este caso la información fue adquirida por los 5 expertos en la cocina local del cantón Patate.

Encuesta

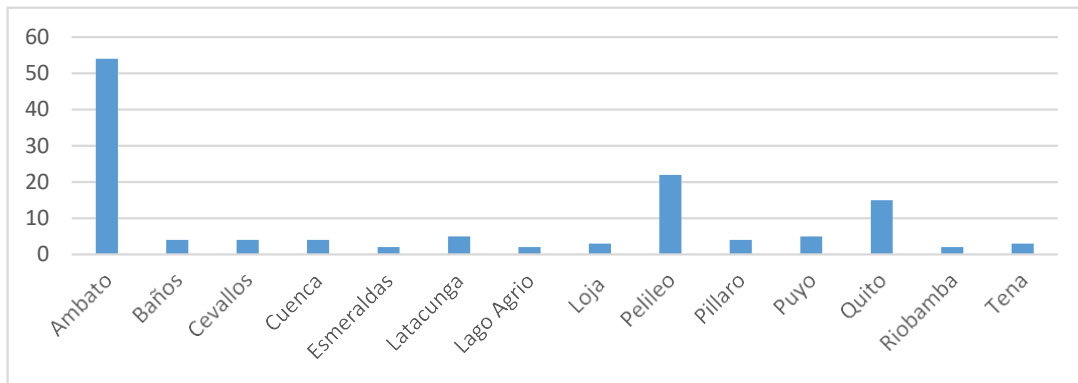
Encuesta aplicada al turista que visitan el cantón Patate con el fin de analizar el perfil del turista y el factor de motivación del visitante en dicho cantón.

Pregunta 1:

¿Lugar de residencia?

Figura 5

¿Lugar de Residencia?



Nota. El gráfico representa el ingreso de turistas al cantón Patate, desde distintos puntos de Ecuador. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

Los datos recogidos en la encuesta del lugar de residencia de 130 turistas que visitan el cantón Patate, se puede evidenciar que la gran parte de los visitantes es de la provincia de Tungurahua con un 54% de encuestados son de Ambato, seguido de un 23 % del cantón Pelileo, con un 4 % los cantones Baños, Pillaro y Cevallos. Con un 15 % la provincia de Pinchicha- Quito, de igual forma con un 5 % están las provincias de Pastaza- Puyo y Cotopaxi- Latacunga, seguido de un 4% de la provincia de Azuay- Cuenca, con un 3% están las provincias de Napo- Tena y Loja, por última con un 2% se encuentra las provincias de Chimborazo- Riobamba, Sucumbios- Lago Agrio y Esmeraldas.

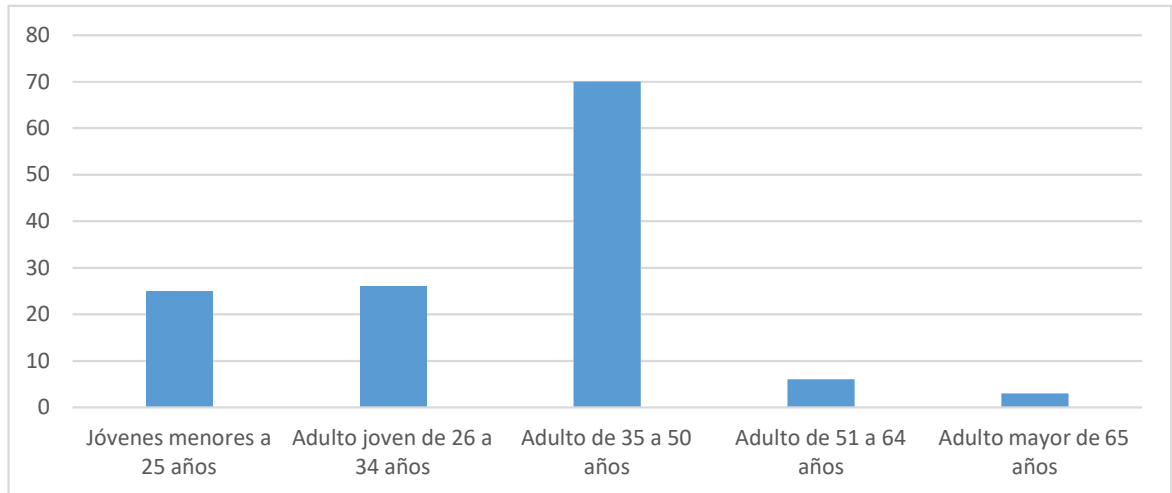
Según los datos se puede evidenciar que los turistas que más visitan a Patate son de los cantones vecinos, debido a su cercanía, clima y distintas actividades que ofrece el cantón, para poder pasar en familia y un momento ameno. Pues el valle de la eterna primavera tiene muchos lugares escondidos al cual motiva al turista a querer visitarlo, sin importar la distancia, como se pudo evidenciar el cantón tienen visitas que casi todo el Ecuador.

Pregunta 2:

¿Edad?

Figura 6

¿Edad?



Nota: La figura establece que el perfil de visitante del cantón regula en una edad de 35 a 50 años. Elaborado por: (2022).

Análisis

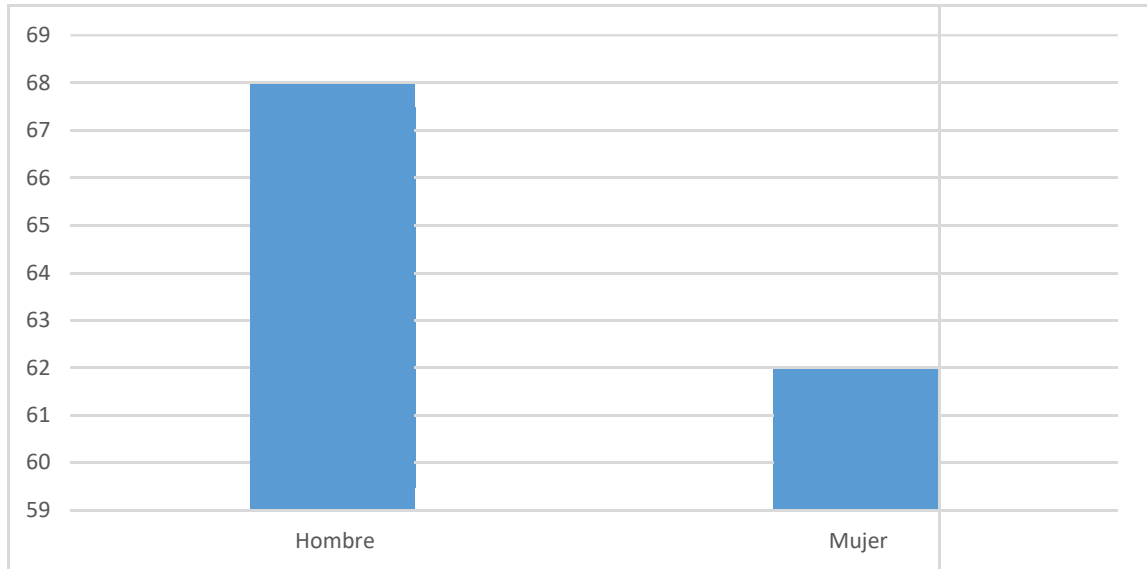
Los turistas que fueron encuestados nos dieron un porcentaje de 53.8% la cual forma parte de adulto de 35 a 50 años, según Ruiz (2015), menciona que desde los 35 años es el paso de adulto joven a la etapa intermedia de adultez, mientras que desde los 50 años es el paso a adultos maduros. Entonces la gran parte de visitantes del cantón son personas adultas, maduras, las cuales prefieren pasar en familia, lugares que no sean de caminar en exceso, durante su viaje también buscan degustar de la gastronomía típica de la zona, conocer un poco de la historia y religión del cantón.

Pregunta 3:

¿Sexo?

Figura 7

¿Sexo?



Nota. La figura representa que el ingreso al cantón, en el rango de sexo es por parte de los Hombres. Elaborado por Lesano (2022).

Análisis

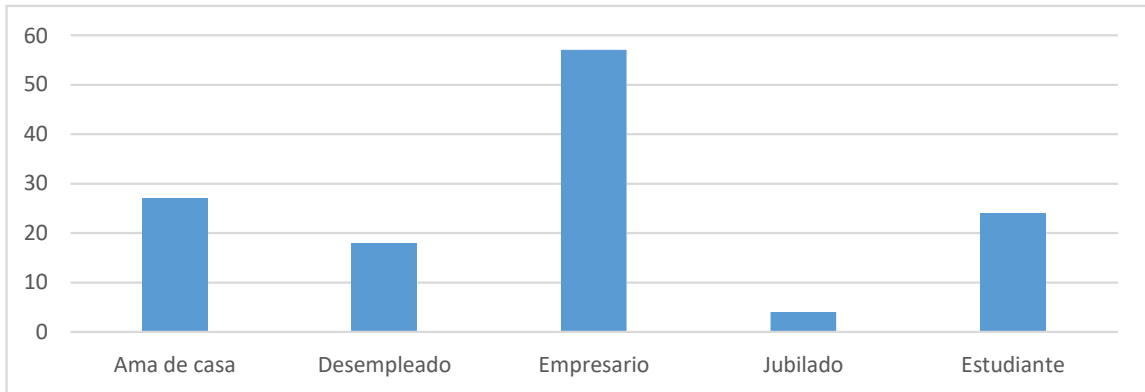
Se pudo evidenciar que la gran parte de visitantes del cantón es del 52,3% mismos que son turistas hombres, según el diario Prensa Malagueña, S.A., (2014), menciona que los hombres son los que más viajen, pues prefieren viajar solos con libertad de poder pasear donde ellos quieran sin necesidad de dar consulta o explicaciones a nadie y así poder conocer nuevas personas, aunque viajar solo es un casto un poco algo, pues se tiene que costear todo solo. Por esta razón, Patate es uno de los destinos más visitados por los hombres, pues aparte de ser un lugar agradable, sus costos son accesibles para cualquier turista.

Pregunta 4:

¿Ocupación?

Figura 8

¿Ocupación?



Nota. La figura establece que los turistas que más visitan al cantón son empresarios y según lo analizado, el viajar les permite obtener experiencia, perfeccionar sus emociones y desarrollar habilidades. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

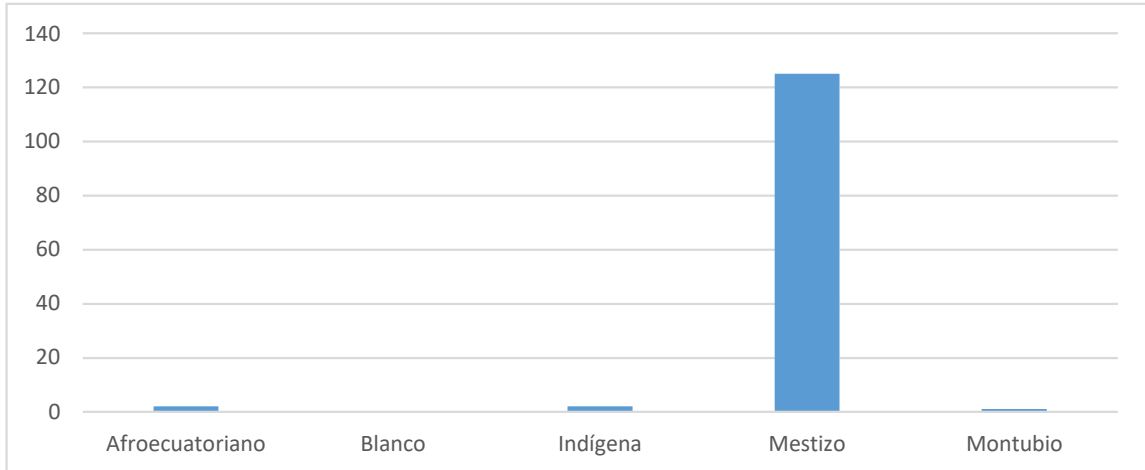
Con un 43,8% se puede evidenciar que los turistas que visita al cantón Patate son empresarios, según Carrillo (2015), menciona que un empresario sale de su zona de confort con el fin de adquirir conocimientos, innovación, habilidades y creatividad; aunque muchas de las veces sus viajes son por novedades en redes sociales. Según lo analizado, el viajar les permite obtener experiencia, perfeccionar sus emociones y desarrollar habilidades; el conocer otros sitios les permite tener nuevas ideas para sus emprendimientos, con esto les ayuda a mejorar e innovar. El 20,8% son amas de casa según lo analizado las mujeres prefieren estar un momento fuera de casa, pues bien, ser madres es un rol muy fuerte que implica esfuerzo tanto físico como psicológico, el cual consume energía, por esa razón deciden salir a distraer su mente, recuperar energía y Patate es un destino de relajación y tranquilidad.

Pregunta 5:

¿Etnia?

Figura 9

¿Etnia?



Nota. La figura establece que los turistas que visita el cantón son de etnia mestiza misma que es historia y cultura. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

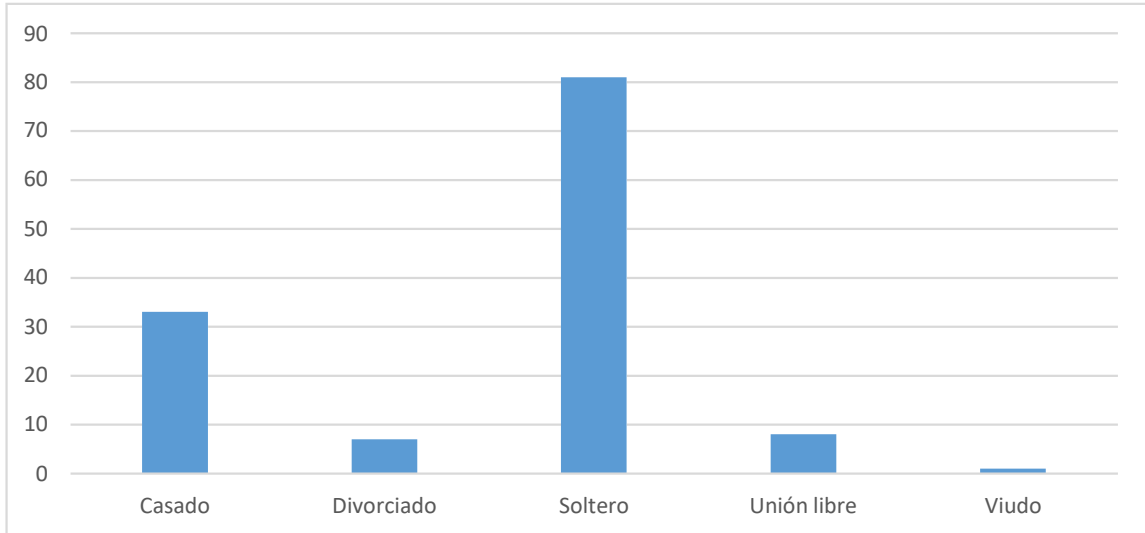
Según Bracho (2009), mención que la palabra mestizo viendo de la mixtura, esto es una mezcla de amerindios (Americanos- Indios) y Blancos (Europeos), quiere decir que es cuando nace un niño de padre y madre de dos razas diferentes, como es de padre europeo con una madre india o viceversa. El mestizaje es historia y cultura, el Ecuador cuenta con un 71,9% de mestizos, aunque el Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua (2016), menciona que en la provincia de Tungurahua se encuentra 4 pueblos de indígenas, estos son Tomabela, Chibuleo, Quisapincha y Salasaka. En la encuesta realizada a 130 personas se puedo evidenciar que 125 personas dieron su voto a mestizos y 2 personas pusieron en indígenas.

Pregunta 6:

¿Estado civil?

Figura 10

¿Estado civil?



Nota. La figura establece que el perfil de visita en el estado civil es soltero esto puede ser debido a que el cantón tiene mucho que ofrecer. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

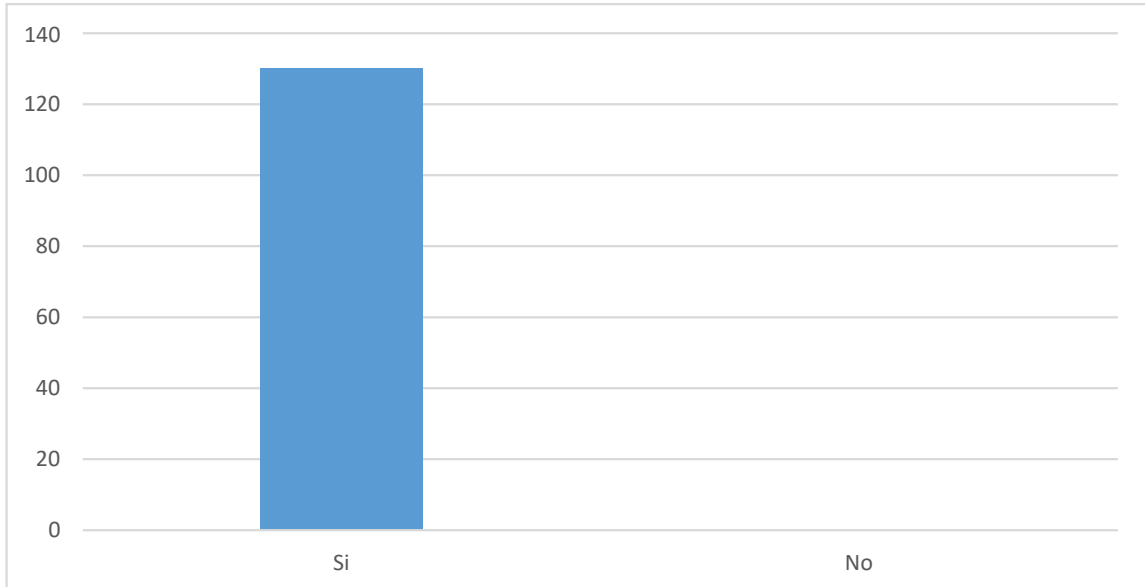
Se evidenció que un 62,3% de encuestados son solteros, pues nos supieron mencionar que el cantón tiene mucho que ofrecer, aparte de su clima que es agradable y acogedor, las actividades que se puede realizar en este cantón son variadas las cuales los solteros prefieren salir de la rutina del diario vivir y experimentar nuevas experiencias. Un 25,4% son casados, nos manifestaron que el cantón es un rincón agradable para compartir en familia y pasar un momento realizando las distintas actividades que ofrece el cantón pues cuenta con gran diversidad de actividades como para pasar en familia.

Pregunta 7:

¿Ha visitado Patate?

Figura 11

¿Ha visitado Patate?



Nota. La figura establece que el Valle de la Eterna Primavera cumple con las expectativas del visitante y les motiva a querer volver al cantón. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

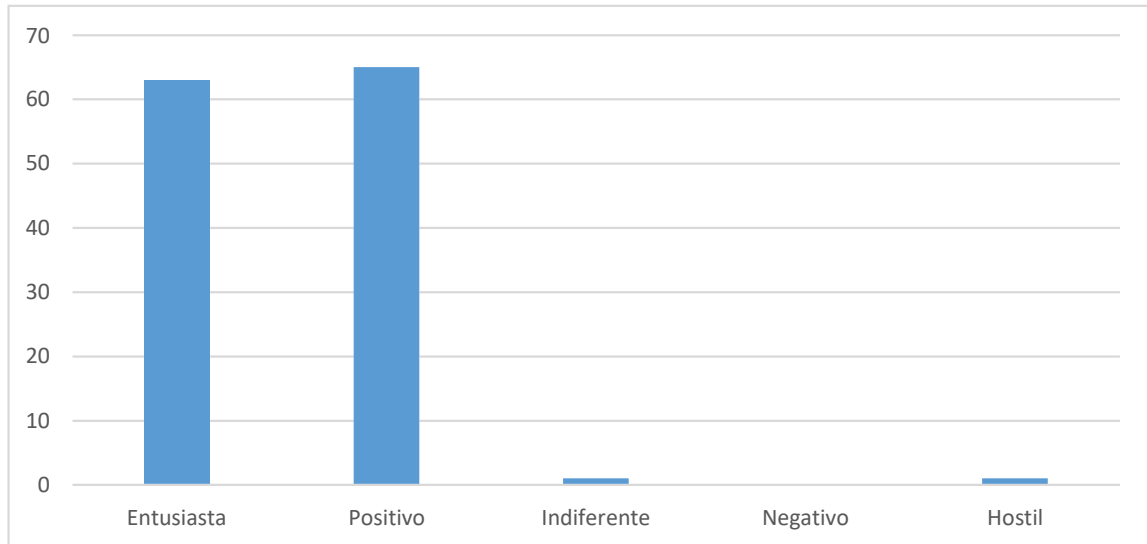
Todas las personas encuestadas nos supieron mencionar que, si conocen el cantón Patate, aparte de eso, nos supieron acotar que el cantón es un lugar acogedor, que su clima y la atención de su gente les emotiva a regresar. Es bueno mencionar que el cariño de los patateños ha permitido que muchos turistas difundan en redes al pueblito mágico para así tener nuevas visitas.

Pregunta 8:

¿Cómo se siente al visitar el cantón?

Figura 12

¿Cómo se siente al visitar el cantón?



Nota. La figura establece que el turista cuando visita el cantón se siente positivo esto es debido a la calidad y cariño de su gente. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

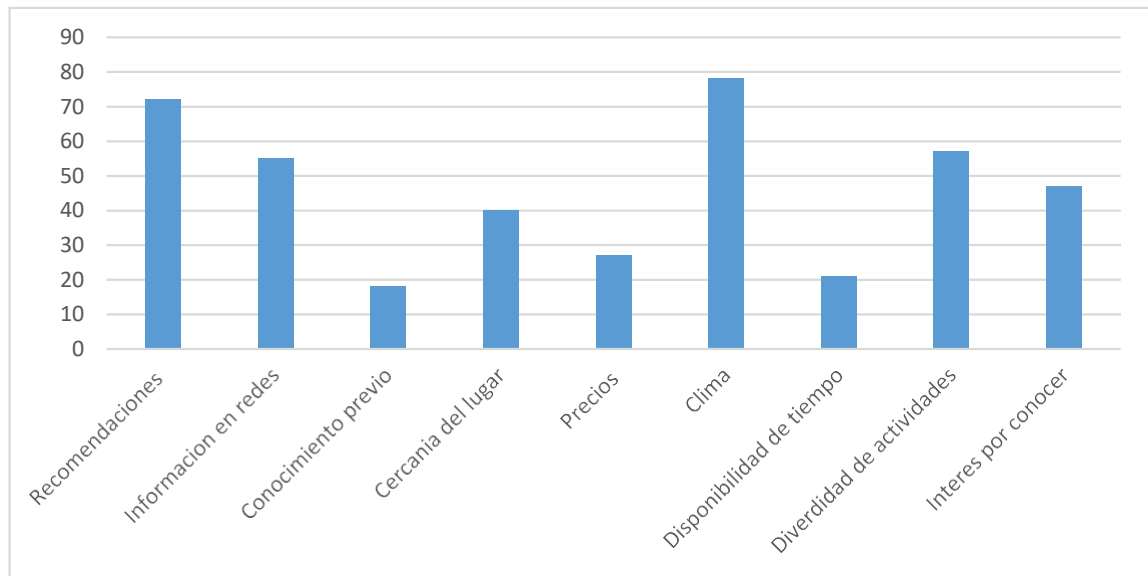
Se puede evidencia que casi existe un empate con Entusiasta 50% y Positivo 48% entonces al visitar al cantón los turistas se sienten bien por el cariño de la gente, porque si su respuesta fuera negativa se entendería que los patateños no ha sabido cómo tratar al turista y que el visitante no tendrá retorno al cantón, es bueno tener en cuenta que todo depende del cómo se le trata al turista si se le trata con delicadeza y cariño el turista siempre regresará, porque uno siempre regresa a donde le trataron bien.

Pregunta 9:

Dentro de estos factores escoja los que influyen para visitar al cantón

Figura 13

Factores que influyen para visitar al cantón



Nota. La figura establece que el factor que le motiva a querer visitar el cantón es por su cálido clima y por recomendaciones de la gente que visita y se siente como en casa. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

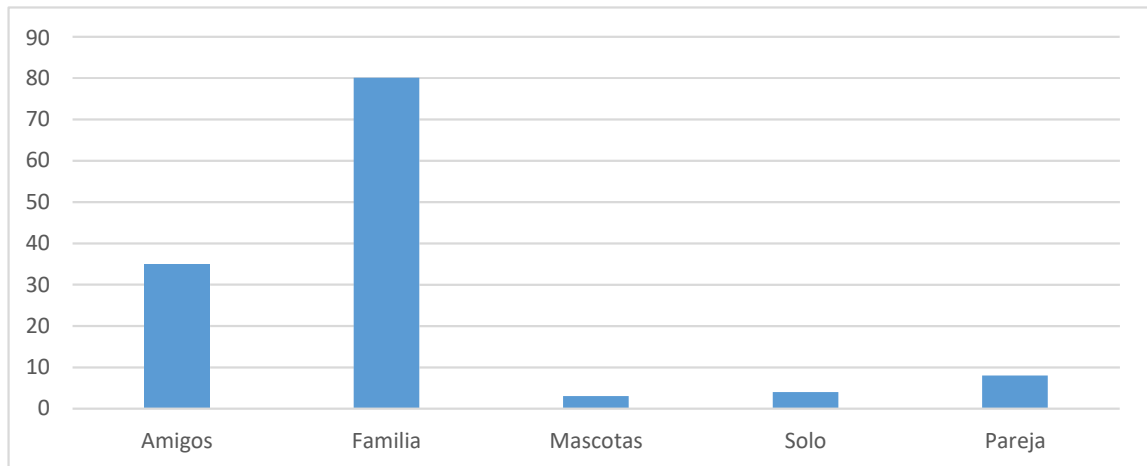
Se puede evidenciar que la visita al cantón es por su clima pues 78 de los encuestados mencionaron que lo que les influye a visitar es el clima acogedor, seguido de recomendaciones ya sea del de boca a boca, es bueno recalcar que muchas de las personas visitamos un destino por la opinión positiva que entrega otra persona, el valle de la eterna primavera tienen tantas actividades y como tercera opción el turista ha mencionado que influye mucho las actividades que el cantón les ofrece está apto para niños, para jóvenes y para personas adultas como para poder pasar un momento ameno en familia. Patate es un destino único que tienen todo en uno, desde gastronomía, turismo religioso hasta actividades en el aire libre.

Pregunta 10

¿Compañía habitual en los viajes?

Figura 14

¿Compañía habitual en los viajes?



Nota. La figura establece que la compañía habitual es en familia pues debido a que el cantón cuenta con sitios aptos para pasar un momento ameno con las personas que se ama. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

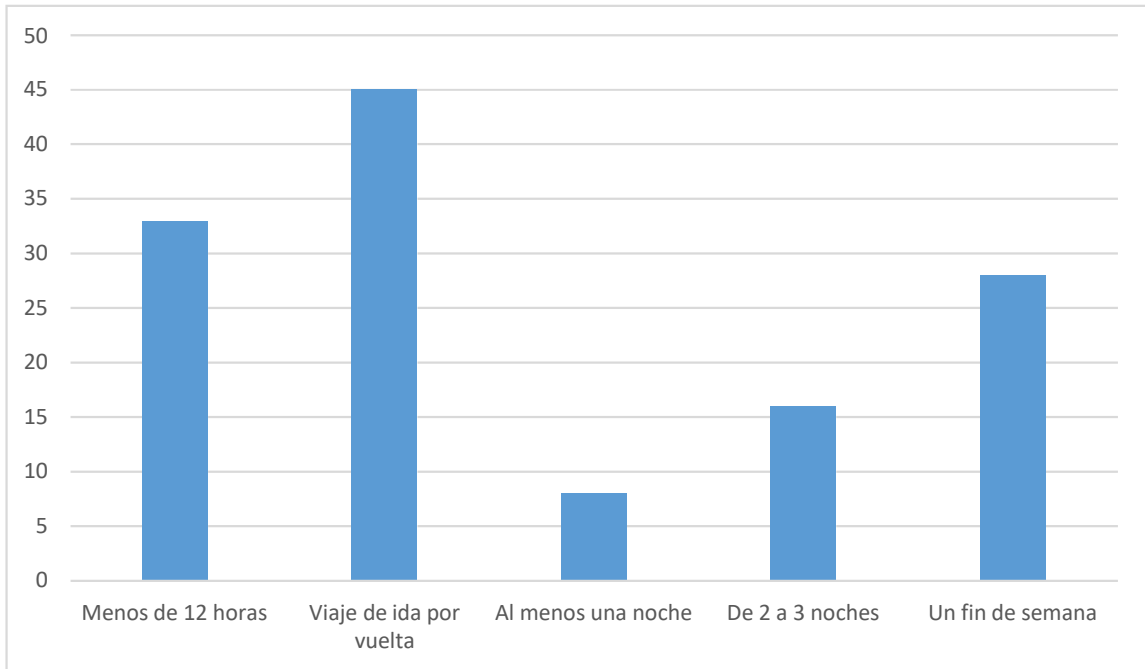
Se puede evidenciar que un 61,5% de los encuestados y su compañía habitual al cantón es en familia, pues Patate es un rincón para pasar en compañía del calor del hogar y ya sea en grupos de amigos, pues las actividades que ofrece el valle de la eterna primavera son aptas tanto para el más pequeño del hogar como para el adulto mayor.

Pregunta 11:

¿Número de días en el destino?

Figura 15

¿Número de días en el destino?



Nota. La figura establece que los turistas hacen una visita de ida por vuelta al cantón haciendo de su visita constante pues es un cantón cercano. Fuente: Google Forms (2022).

Análisis

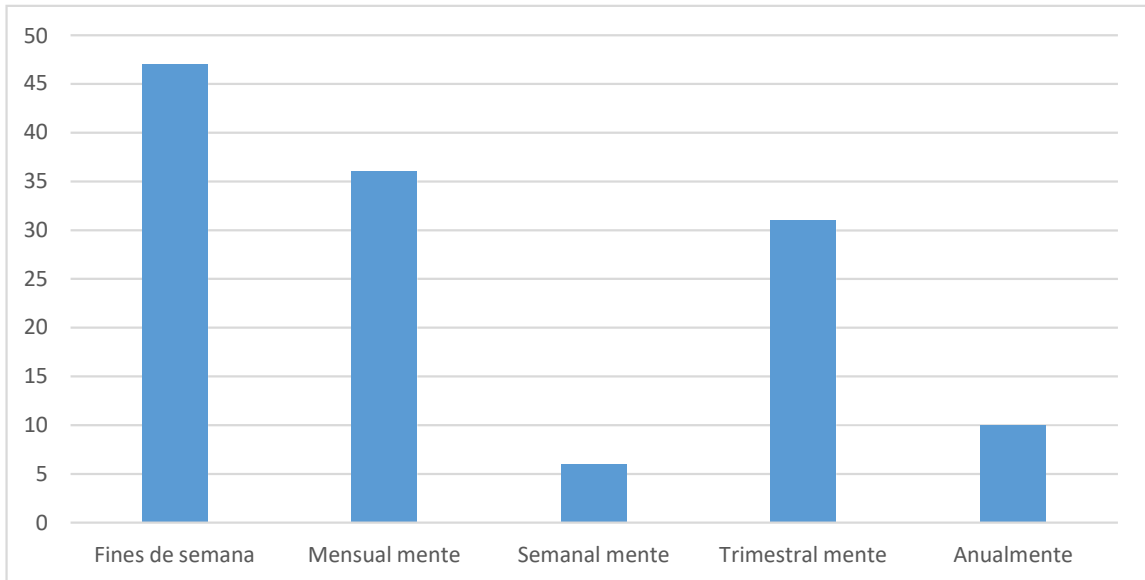
Se puede observar en la tabla que los encuestados prefieren un viaje de ida por vuelta con un 25,4%, pues como se pudo evidenciar en la primera pregunta, los turistas que visitan el valle de la eterna primavera son de cantones vecinos, por lo cual se les hace cerca poder darse una pequeña visita en Patate, degustar de la gastronomía típica, realizar actividades en el centro del cantón, realizar compras de frutas, plantas y pasar un momento ameno en familia.

Pregunta 12:

¿Frecuencia de visita al destino?

Figura 16

¿Frecuencia de visita al destino?



Nota. La figura establece que los fines de semana es el mejor momento para visitar y pasar en Familia.
Fuente: Google Forms (2022).

Análisis

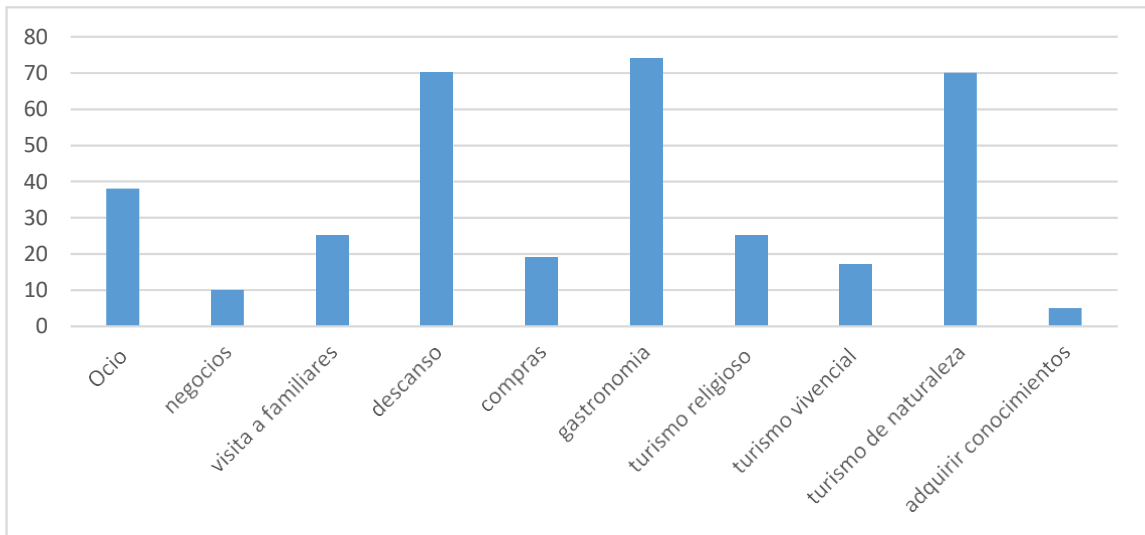
Según la tabla, el turista y su frecuencia de visita al cantón los encuestados ha respondido con un 36,2% que su frecuencia es los fines de semana, pues el cantón cuenta con una diversidad de actividades y gastronomía que al turista le incentiva a querer visitarlo todos los fines de semana aparte que su clima y la amabilidad de su gente permite el pronto regreso del turista.

Pregunta 13:

¿Factor motivacional de su visita?

Figura 17

¿Factor motivacional de su visita?



Nota. La figura establece que el descanso y la gastronomía es uno de los factores fundamentales para visitar el cantón. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

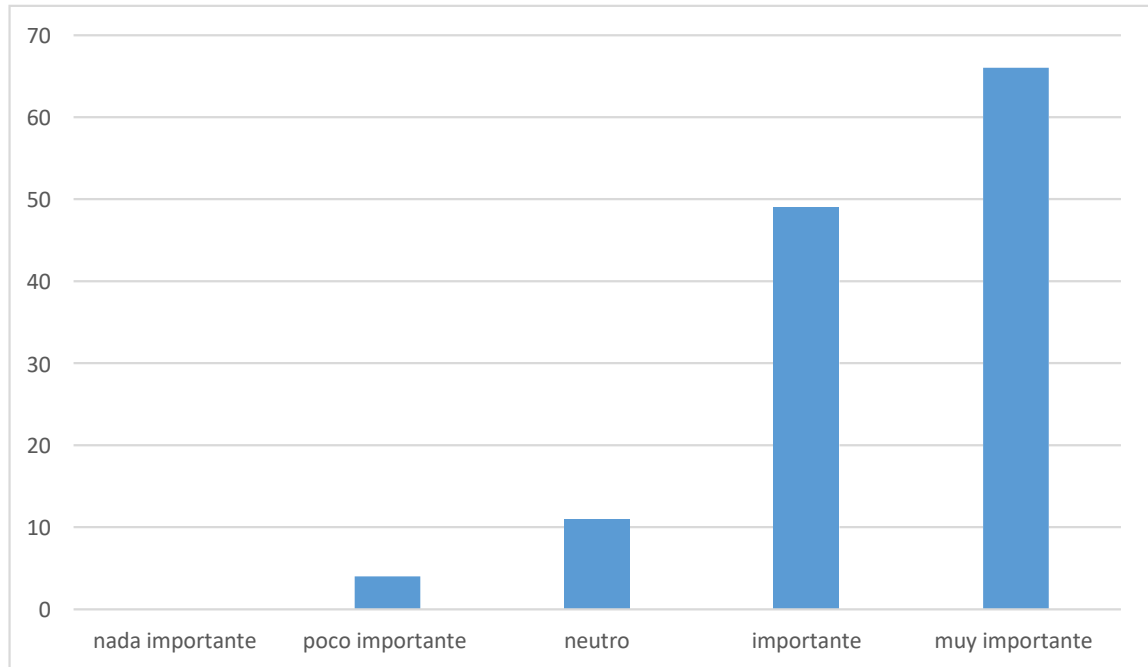
Es bueno recalcar que el cantón Patate tiene mucho que ofrecer al turista, actividades para el más pequeño del hogar como es el parque central, el parque infantil, la escalinata de la fe y la cascada de mundug, para las jóvenes piscinas, turismo de naturaleza, adquirir conocimientos y vinos artesanales, para el adulto mayor como es la gastronomía, turismo religioso y turismo en compras. Este cantón busca enamorar al turista con sus actividades, su clima y el cariño de su gente y que sea pronto su regreso al cantón.

Pregunta 14:

¿Qué tan importante es la comida en el viaje?

Figura 18

La comida en el viaje



Nota. La figura establece que la comida es muy importante en un viaje. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

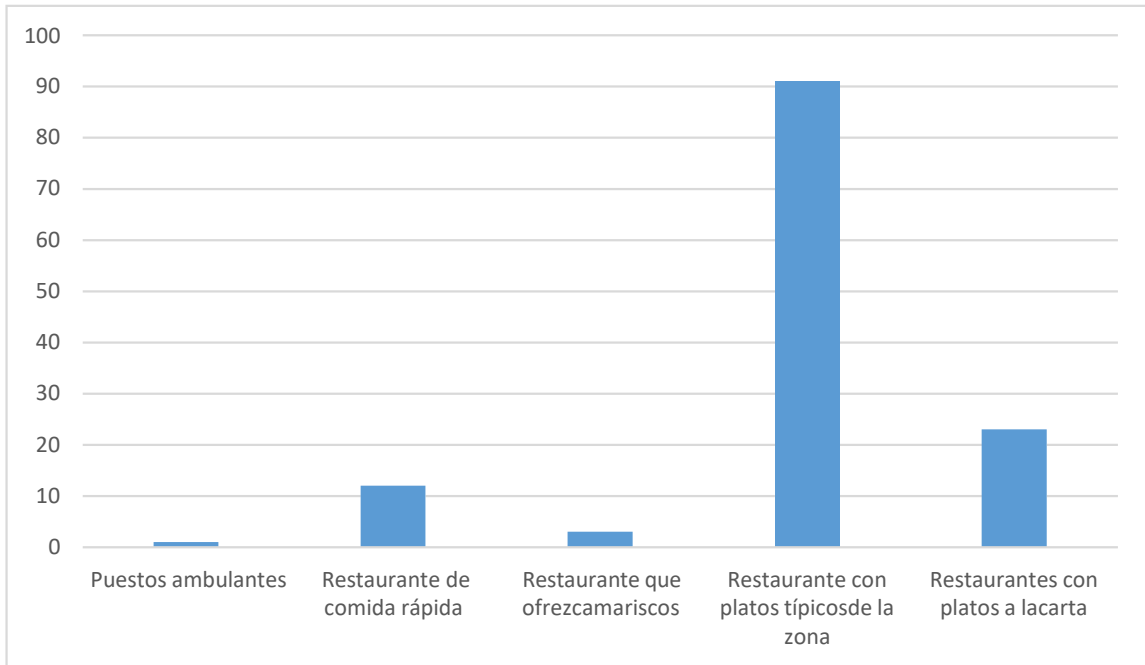
Se realizó la encuesta a 130 personas y 66 de ellos mencionaron que, al momento de escoger un destino para viajar, la alimentación es muy importante. Pues hay que tener en cuenta que un destino turístico ofrece actividades las cuales les permite interactuar con la naturaleza como con la comunidad misma que cuenta con una amplia variedad de alimentos y bebidas; recordando que la alimentación es una fuente primaria.

Pregunta 15:

¿Qué tipo de establecimientos prefiere a la hora de comer?

Figura 19

Establecimientos



Nota. La figura establece que el turista prefiere platos típicos por la historia, costumbres y tradiciones que guarda cada receta. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

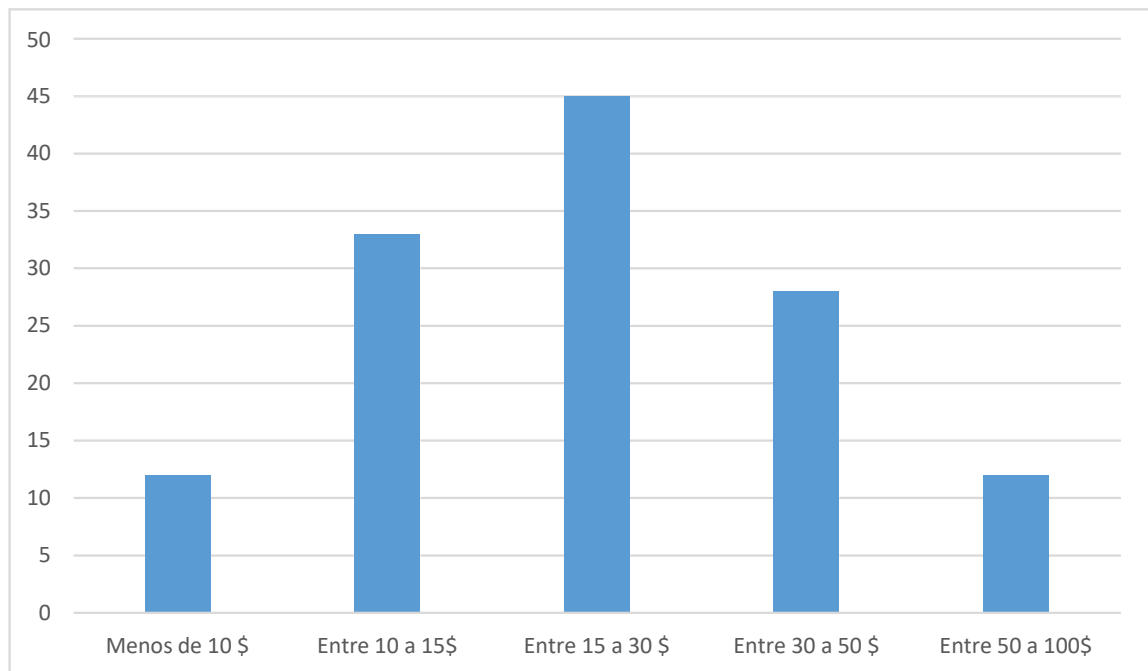
El turista siempre va a preferir a la hora de comer, degustar platillos hechos por la comunidad, nos supieron manifestar que los platillos típicos de la zona siempre van a tener un legado, una historia, ingredientes únicos y recetas que jamás van a ser igualadas en otra zona del país o del mundo. Por esta razón, 70% de los encuestados nos manifestaron que prefieren los platos típicos.

Pregunta 16:

¿Cuál es el gasto diario en alimentación cuando sale de viaje?

Figura 20

Gasto diario



Nota. La figura establece que el gasto es entre 15 a 30 dólares en su visita en el cantón. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

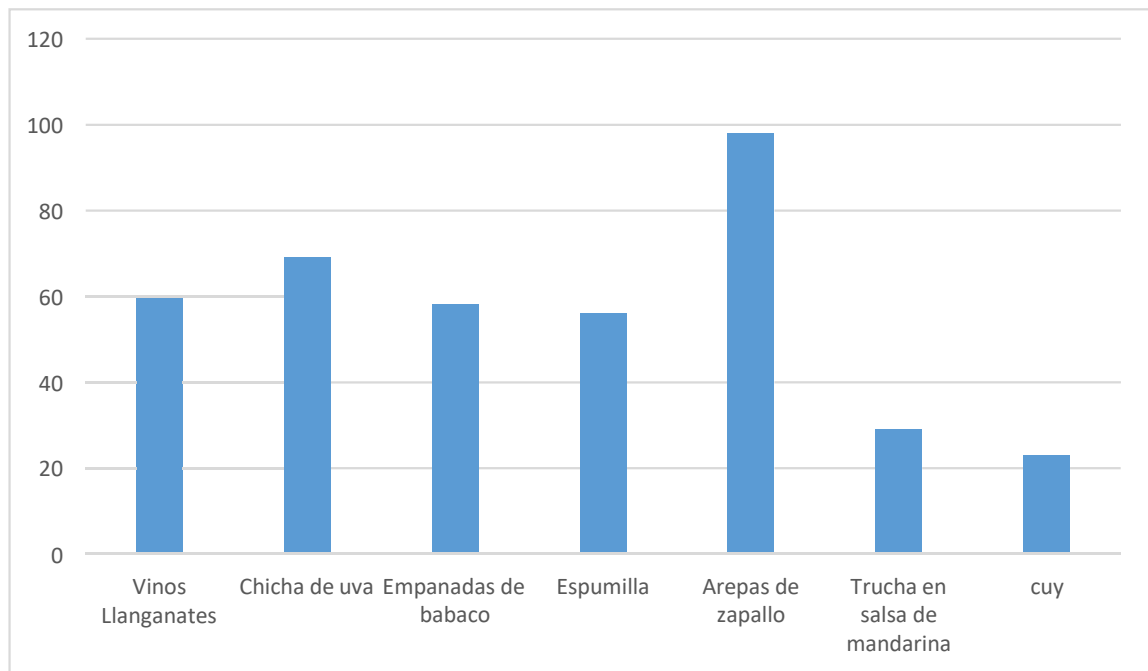
Se puede evidenciar que 44 encuestados mencionaron que el gasto diario en alimentación cuando salen de viaje regula entre los 15 a 30 dólares, pues debido a que el cantón Patate está rodeado de aperitivos, que el turista no puede salir del valle sin degustarlos y los precios pueden variar, se ajusta al bolsillo de cualquier visitante.

Pregunta 17:

¿Qué consume eventualmente cuando visita Patate?

Figura 21

Aperitivos Gastronómicos



Nota. La figura establece que uno de los aperitivos más demandados por los turistas es las arepas de zapallo.

Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

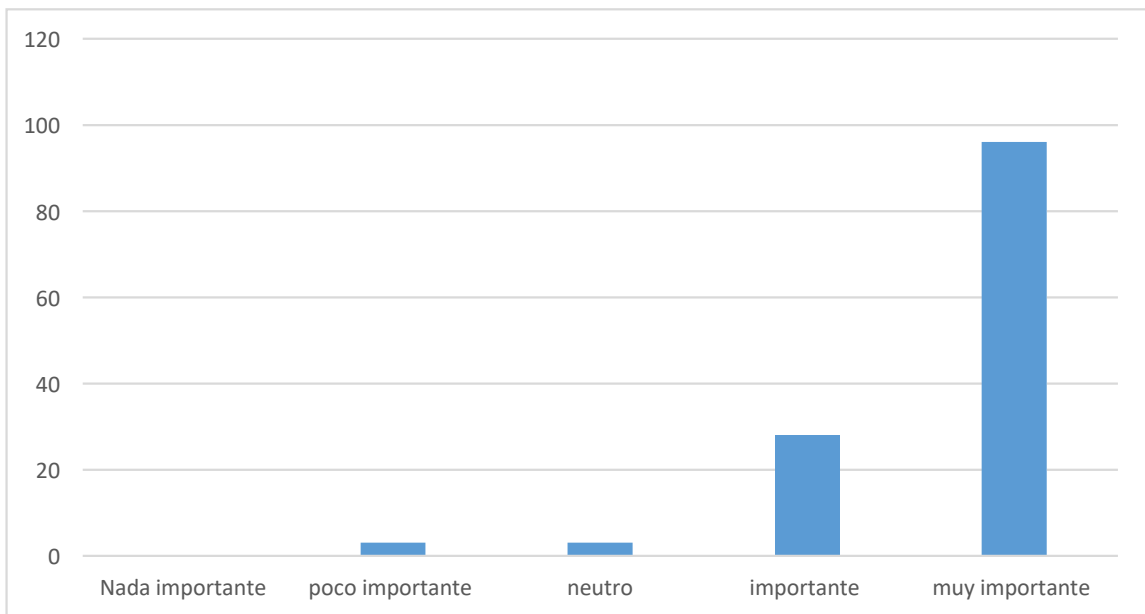
La gran parte de los encuestados mencionaron que el consumo habitual cuando visitan Patate es las arepas de zapallo, pues hay que tener presente que el cantón le dio comienzo a este pequeño aperitivo, que su receta es única e inigualable que la combinación de productos hace de este un aperitivo único para el paladar del comensal. Las arepas de zapallo son el fuerte del cantón.

Pregunta 18:

¿En el momento de comer que tan importante es el Sabor?

Figura 22

Que tan importante es el sabor



Nota. La figura establece que el sabor en el momento de consumir un producto es muy importante. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

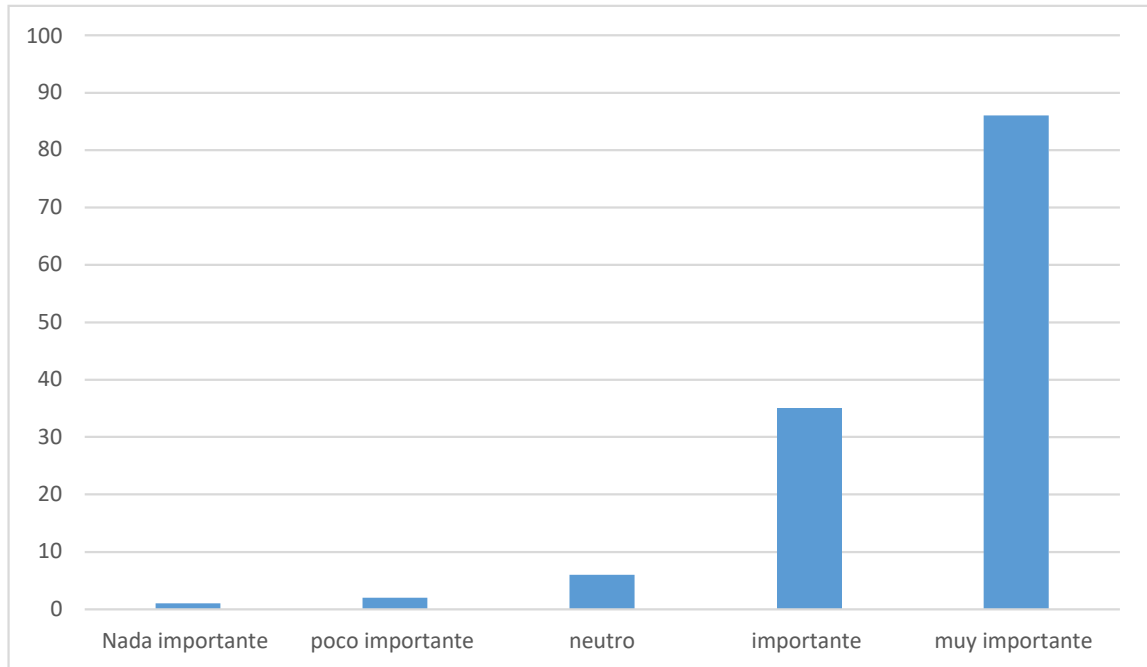
En el momento de comer mencionan 96 encuestados que es muy importante el sabor de la comida, pues debió a su sabor, el turista decide regresar al lugar, hay que tener en cuenta que el cantón Patate cuenta con muchos aperitivos y bebidas únicas del país debido al sabor que llena las expectativas del comensal y hace que el turista decida regresar al destino para poder consumirlas.

Pregunta 19:

¿En el momento de comer que tan importante la frescura del alimento?

Figura 23

La frescura del alimento



Nota. La figura establece que la frescura del alimento es muy importante y la gastronomía del cantón ha demostrado que cumple con todas las expectativas del turista. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

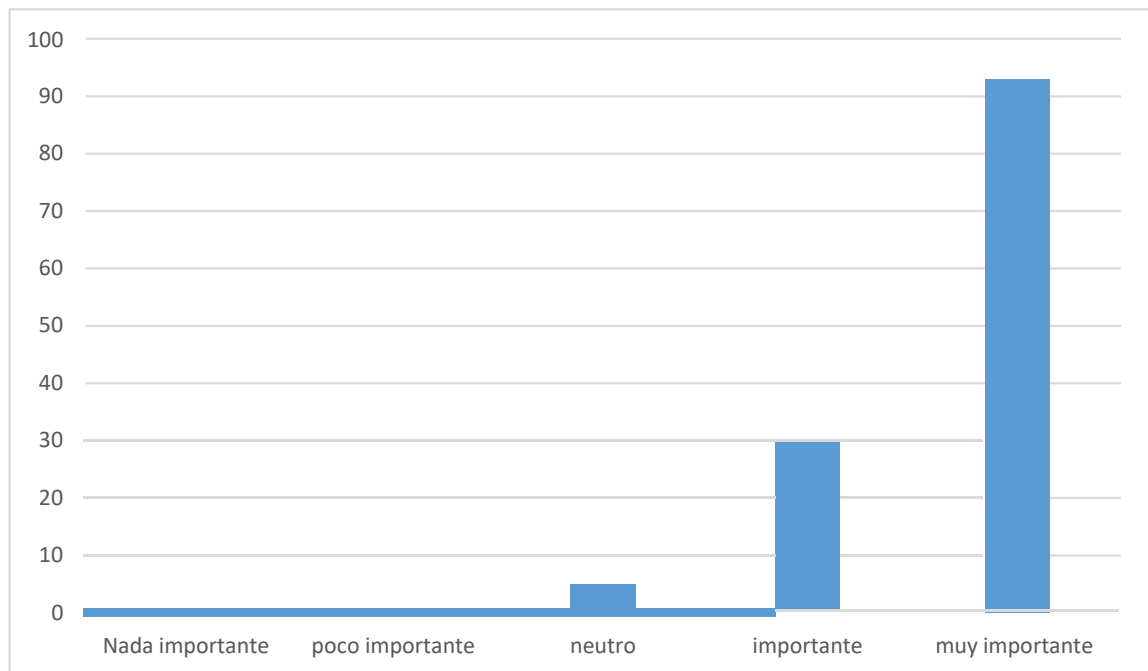
En el momento de comer mencionan 86 encuestados que la frescura en los alimentos es muy importante, cabe recalcar que cuando un alimento no está fresco no tienen el mismo sabor ni olor, en el caso de las arepas su contextura se volvería maciza y en el caso de la chicha de uva se convertiría en licor porque su fermentación se extendería. Patate busca dar la mejor experiencia a sus visitantes y una de ellas es en la alimentación, buscan entregar los mejores productos para que el turista regrese pronto al cantón.

Pregunta 20:

¿En el momento de comer que tan importante es la salubridad?

Figura 24

La salubridad en los alimentos



Nota. La figura establece que la salubridad es una parte muy importante por esa razón la población del cantón se encarga del cuidado y salubridad de sus productos. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

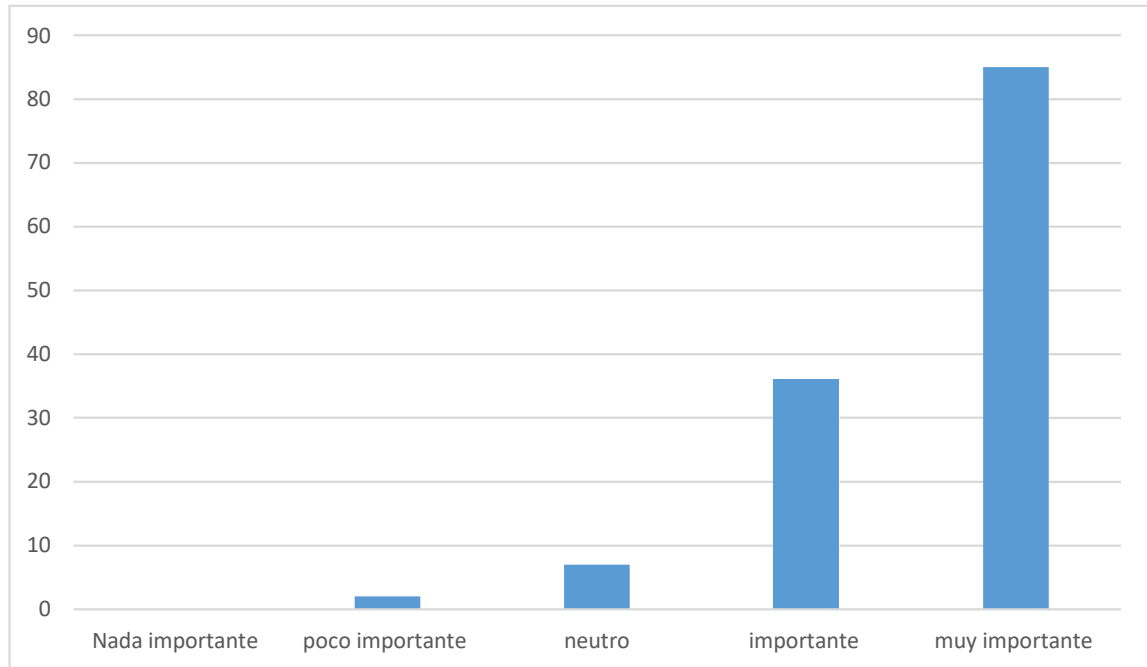
En el momento de comer 94 encuestados mencionan que la salubridad en un establecimiento es muy importante, pues si el establecimiento no se encuentra limpio deja mucho que pensar y los comensales no vuelven a ese lugar. Por eso los establecimientos del cantón Patate entregan lo mejor al turista, mientras más competencia exista los establecimientos buscan mejorar.

Pregunta 21:

¿En el momento de comer que tan importante es la atención del personal?

Figura 25

Atención del personal



Nota. La figura establece que la atención del personal es muy importante, pues el cantón se ha encargado de capacitar para entregar una buena atención. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

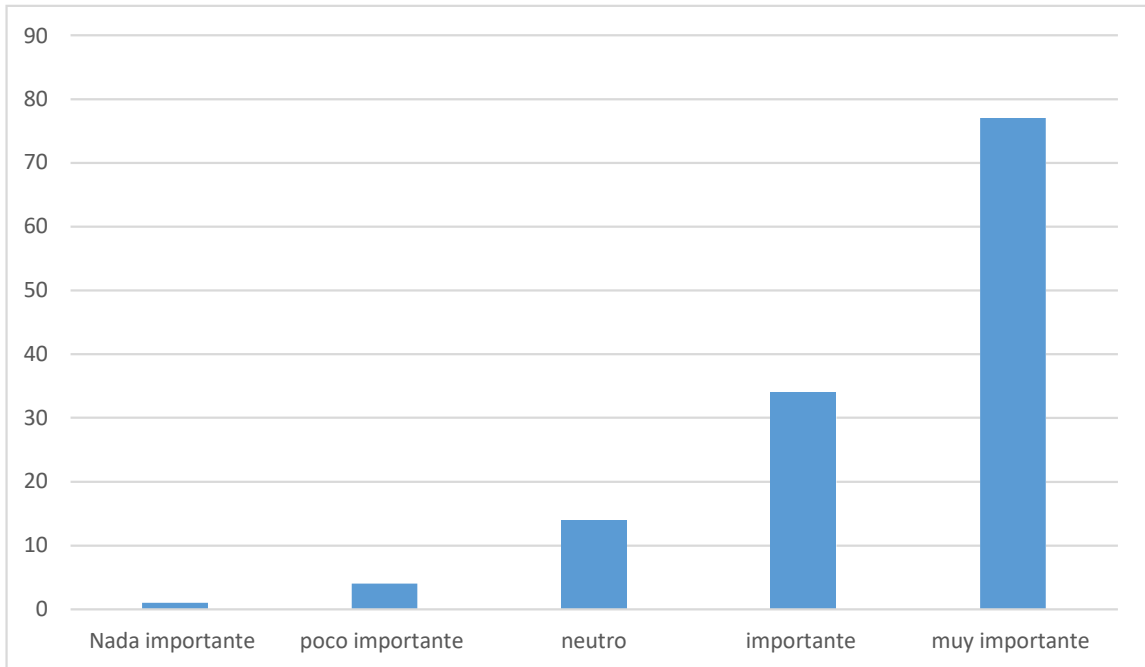
Cuando se llega a un establecimiento 86 encuestados mencionan que es muy importante la atención del personal, pues depende si el comensal decide regresar o no al establecimiento, el personal es la cara principal de un emprendimiento, si el personal no sabe cómo atender el visitante el mismo no regresara. Por esta razón, Patate se ha encargado de capacitar a los establecimientos del cómo incentivar al turista a volver a visitar el cantón.

Pregunta 22:

¿En el momento de comer que tan importante es el tiempo de espera?

Figura 26

Tiempo de espera



Nota. La figura establece que el tiempo de espera es muy importante y los establecimientos del cantón han buscado mejorar su atención. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

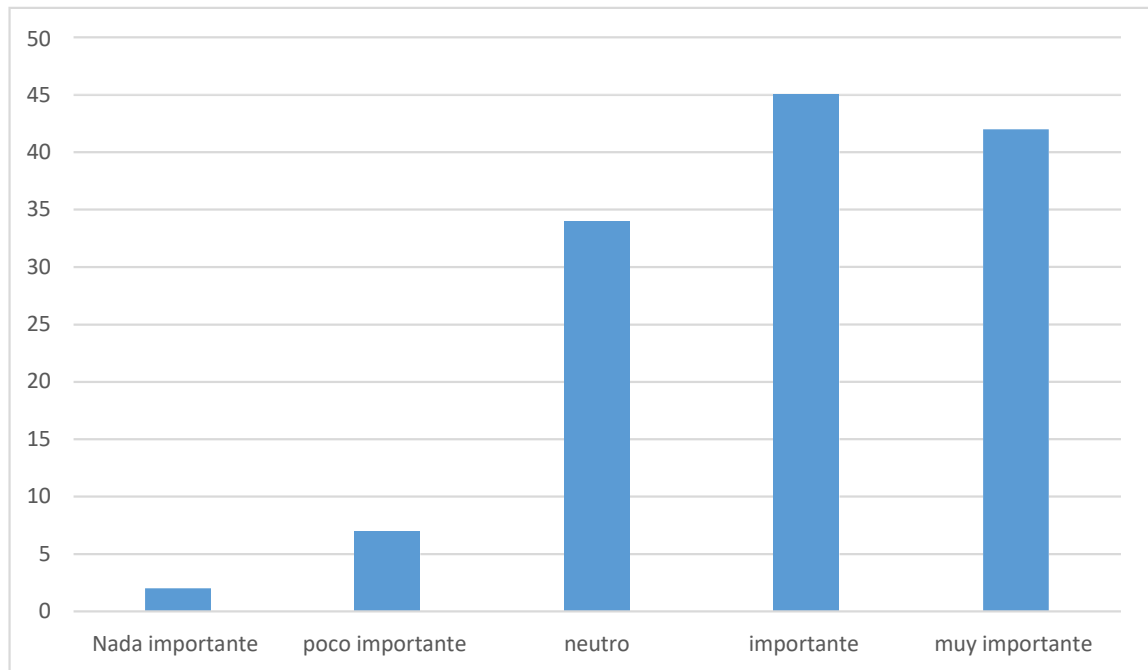
El tiempo de espera en un establecimiento es muy importante, mencionan 77 encuestados, cabe mencionar que el turista analiza donde se encuentra menos gente para poder ir a comer o comprar, por esta razón Patate busca entregar lo mejor y variado, cuenta con una amplia gama de establecimiento de comidas y bebidas con el fin de que el tiempo de espera sea menos y el turista se encuentre satisfecho.

Pregunta 23:

¿El aprendizaje que le otorga la comunidad que tan importante es la historia del platillo?

Figura 27

Aprendizaje de la historia del platillo



Nota. La figura establece que la historia del platillo es muy importante pues esta esconde tradición e historia. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

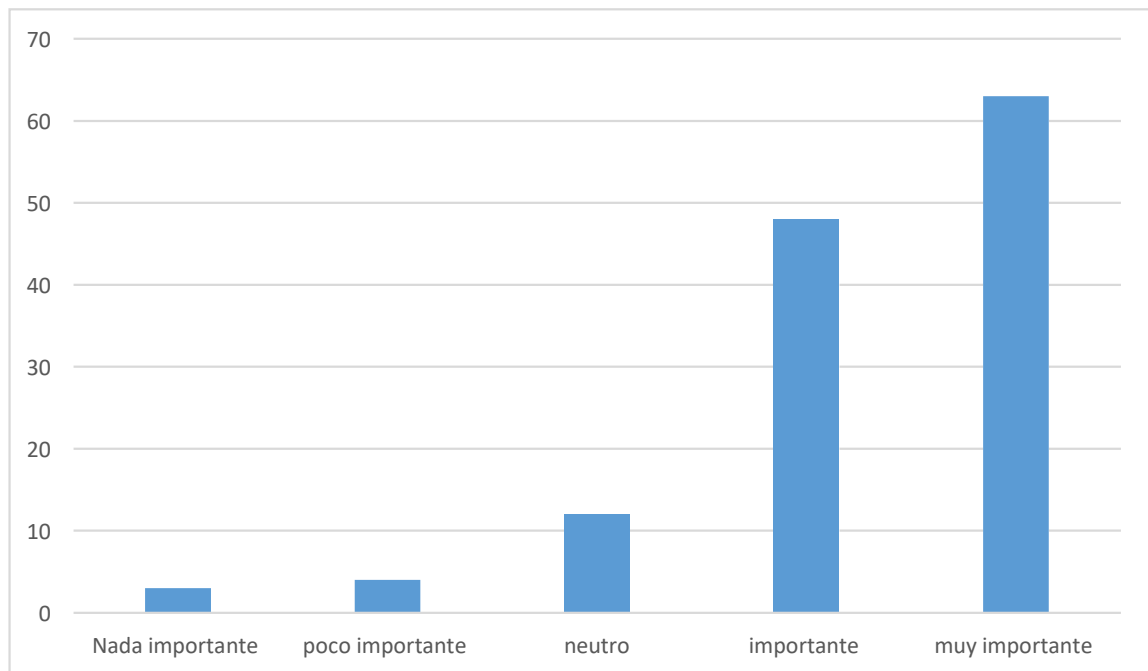
El aprendizaje que le otorga la comunidad acerca de la historia del platillo, se puede evidenciar en el gráfico que 45 encuestados mencionan que es importante, mientras que 42 encuestados mencionan que es muy importante, los emprendimientos del cantón nos mencionaron que las personas que suelen estar interesadas en la historia del platillo son las personas adultas mayores, pues la historia les intriga del dónde comenzó y como se dio el inicio en el cantón acerca de los platillos representativos.

Pregunta 24:

¿El aprendizaje que le otorga la comunidad que tan importante es los ingredientes?

Figura 28

Los ingredientes



Nota. La figura establece que es importante los ingredientes de cada uno de los platillos pues es importante saber cada uno de sus proteínas. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

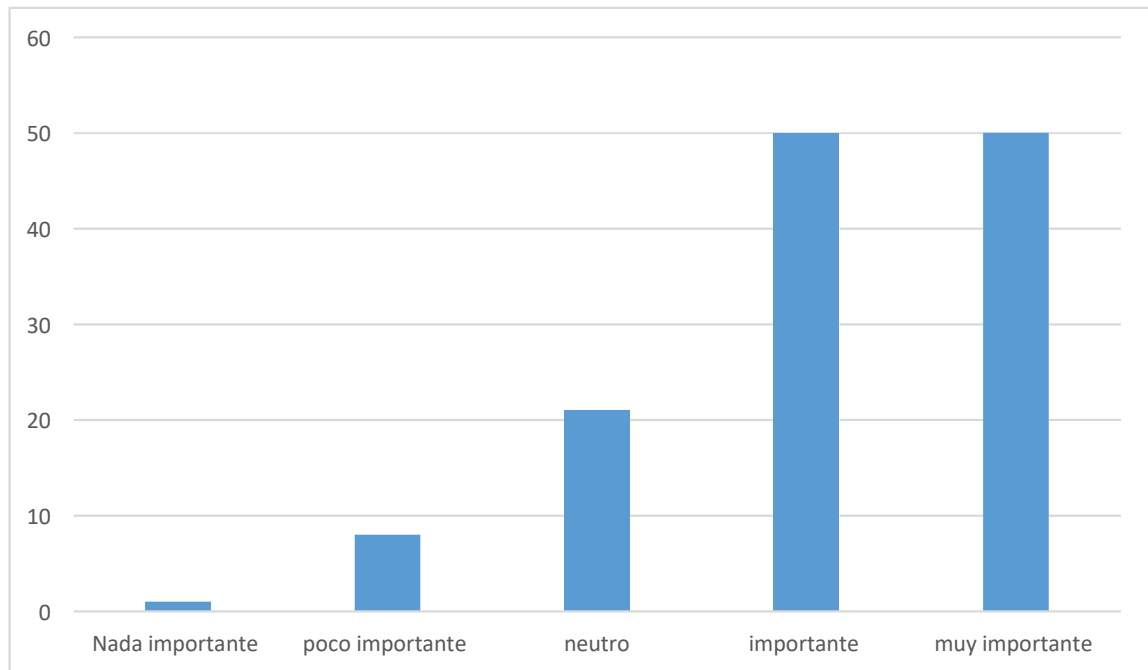
La comunidad se encarga de informar a los comensales, en la encuesta realizada nos supieron mencionar 63 turistas que el aprendizaje que les entregan de los ingredientes es muy importante, en el momento de comer un alimento es muy importante saber que se está ingiriendo que ingredientes tiene, porque a lo mejor el turista es alérgico a algún ingrediente, como también es importante las vitaminas que tienen cada uno de los alimentos.

Pregunta 25:

¿El aprendizaje que le otorga la comunidad que tan importante son los utensilios que se utilizan?

Figura 29

Los utensilios que se utilizaba



Nota. La figura establece que es importante saber qué tipo de utensilio se utilizaba en la antigüedad y su historia. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

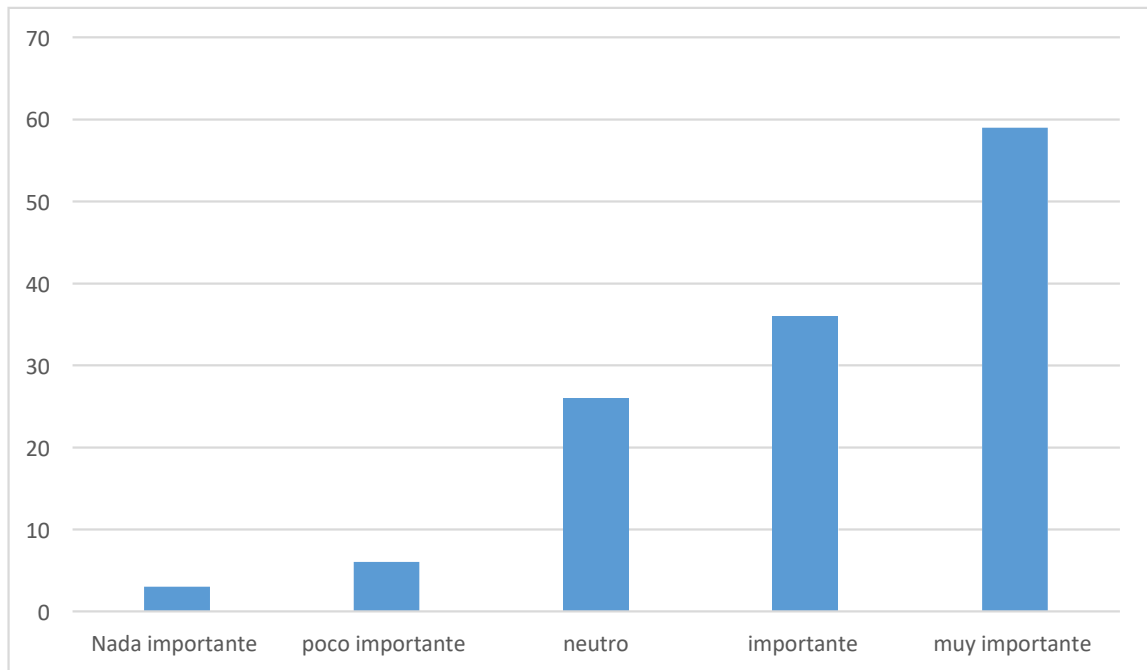
Según el aprendizaje que es entregado portarte de la comunidad, 52 encuestados mencionaron que los utensilios que se utiliza para la preparación de los alimentos es importante de saber, ya que ciertos utensilios han sido reemplazados debido a la globalización y ciertos productos han cambiado ya sea en su sabor o en su olor, pero continúan realizando con los mismos ingredientes.

Pregunta 26:

¿El aprendizaje que le otorga la comunidad que tan importante es la historia de la imagen del señor del terremoto?

Figura 30

La historia de la imagen del señor del terremoto



Nota. La figura establece que la historia de la imagen del señor del terremoto es muy importante pues muchas personas llegan de lejos para visitar la iglesia. Elaborado por: (2022).

Análisis

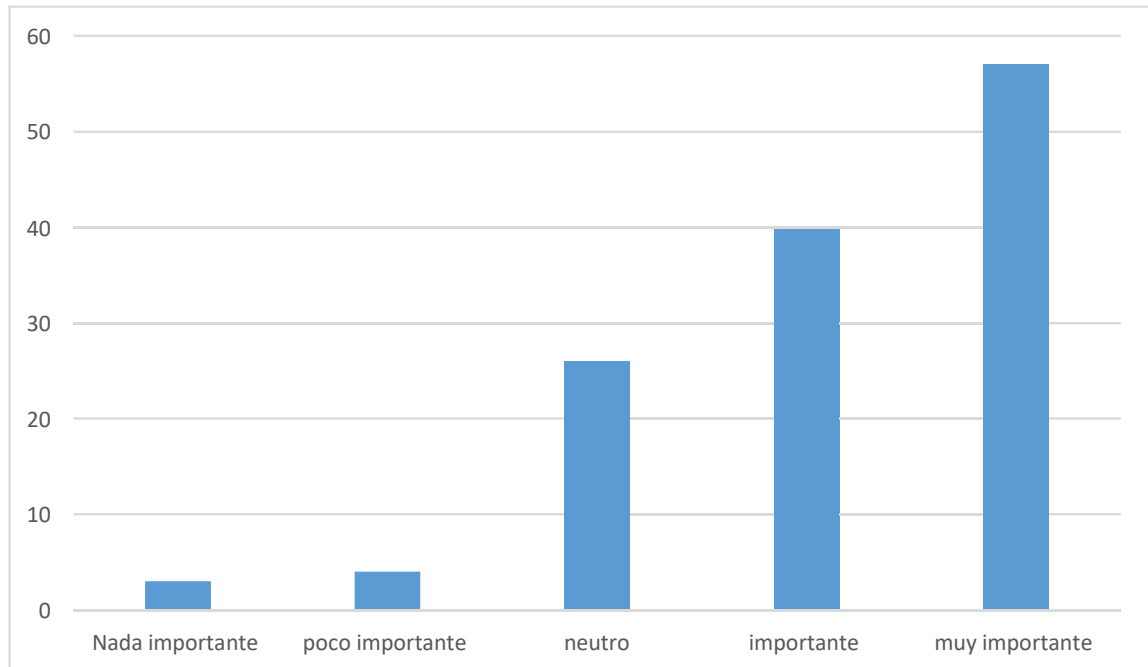
Según 57 encuestados, el aprendizaje que le otorga la comunidad acerca de la historia de la imagen del señor del terremoto es muy importante, los devotos del señor del terremoto creen mucho en sus milagros y visitan al cantón desde muy lejos solo para recorrer su capilla y escuchar un poco de su historia de cómo se escuchaba a lo lejos una campana tocar y tocar para así ser encontrado en las orillas del río patate bajo tierra.

Pregunta 27:

¿El aprendizaje que le otorga la comunidad que tan importante es la historia del terremoto?

Figura 31

La historia del terremoto



Nota. La figura establece que la historia del terremoto es muy importante mucho turista les interesa saber mucho como se resurgió el cantón de entre los escombros. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

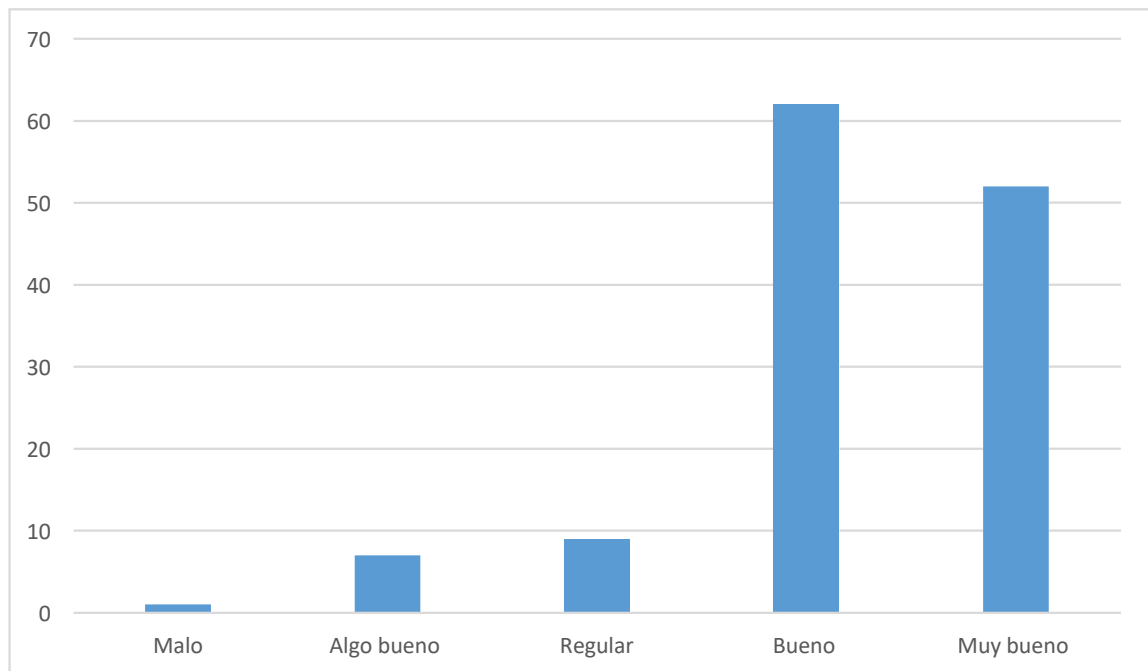
La historia del terremoto, mencionan 62 encuestados que es muy importante, porque demuestra cómo después de un terremoto de 8,3 de intensidad el 4 de febrero de 1797, el cantón salió adelante, busco como resurgir entre los escombros y en la actualidad fue el primer cantón declarado como pueblo mágico del Ecuador el 29 de septiembre del 2019.

Pregunta 28:

¿Los establecimientos cumplen con fácil ingreso?

Figura 32

Fácil ingreso



Nota. La figura establece que el cantón cuenta con un ingreso bueno para llegar a sus establecimientos el Gad busca mejorar sus vías de acceso. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

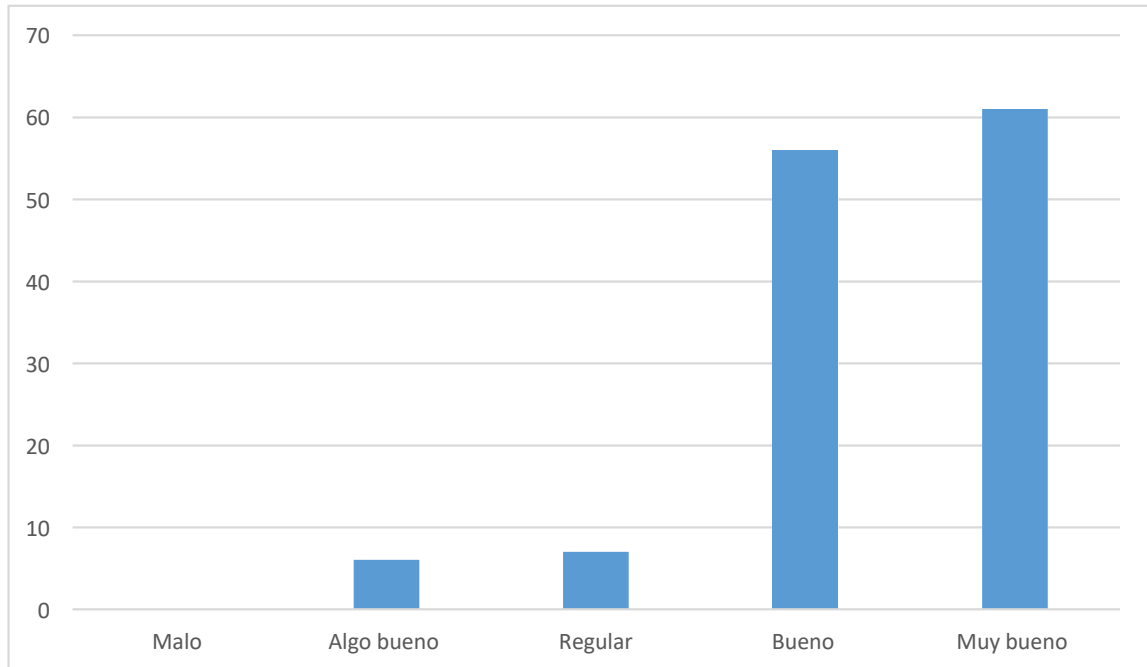
Los establecimientos que se encuentran en el centro del cantón cuentan con unas vías de segundo orden, que se centra en conectar cantones, en este caso es Pelileo- Patate, Baños- Patate o Pillaro- Patate. Los establecimientos que se encuentra en las parroquias o caseríos del cantón cuentan con vías de tercer orden. Por esta razón, 58 encuestados han manifestado que el ingreso hacia los establecimientos es bueno.

Pregunta 29:

¿Los establecimientos se encuentran siempre limpios?

Figura 33

Establecimientos limpios



Nota. La figura establece que los establecimientos siempre se encuentran en muy buen estado y satisfacen las necesidades del comensal. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

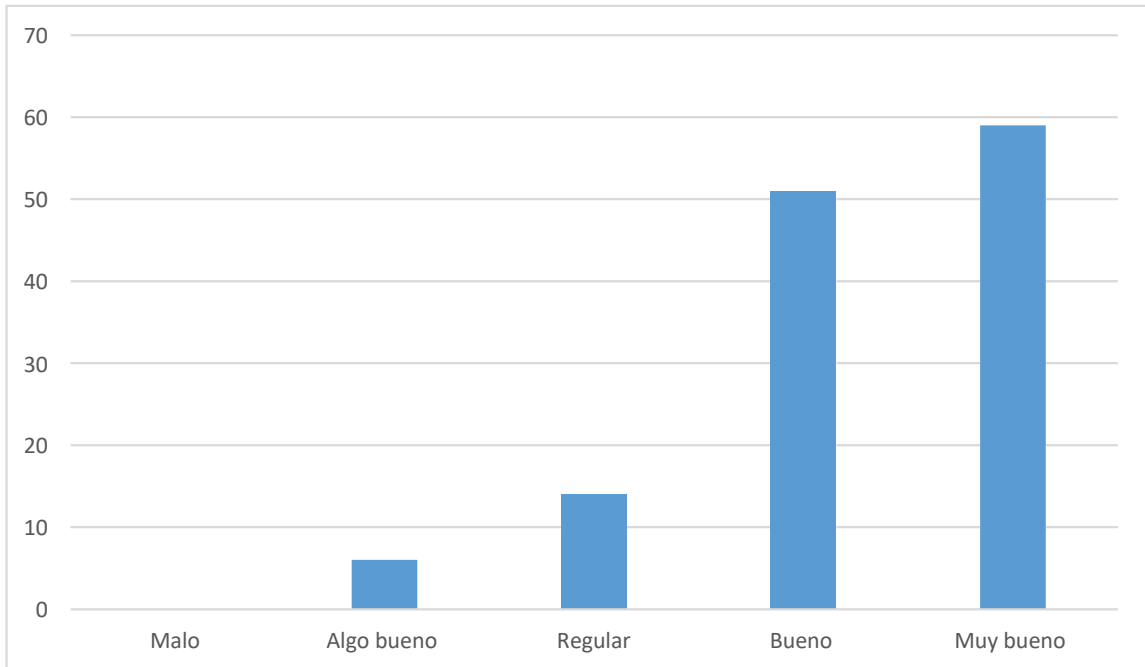
Los establecimientos se encuentran limpios 56 encuestados menciona que es bueno, mientras que 59 encuestados mencionan que es muy bueno, esto nos da a entender que la gran parte de los encuestados manifiestan que los establecimientos siempre buscan entregar lo mejor y que sus instalaciones se encuentren a la altura del turista y así el comensal se encuentren a gusto en el momento de comer.

Pregunta 30:

¿Los establecimientos cumplen con comodidad?

Figura 34

Comodidad en el establecimiento



Nota. La figura establece que los establecimientos cumplen con una muy buena comodidad por eso deciden regresar. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

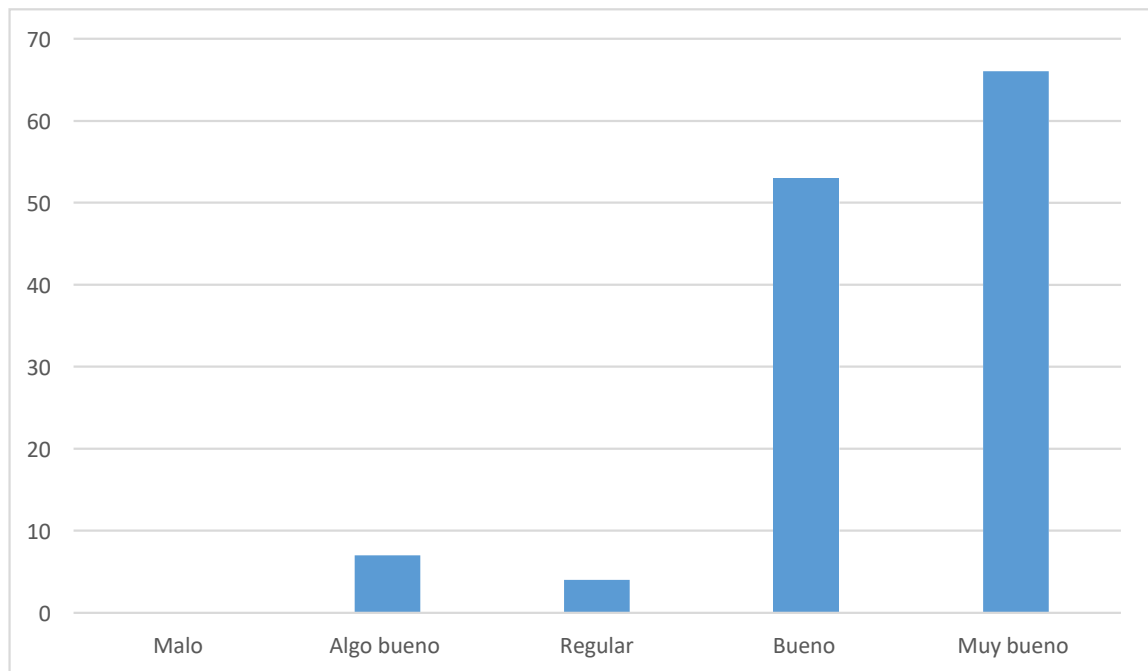
Al momento de comer es agradable sentirse seguro y cómodo en el lugar en el que se va a pasar un momento en familia, 65 encuestados mencionaron que los establecimientos cumplen con comodidad muy buena, ya que el cantón Patate con su clima y la calidad de su gente hace de sus establecimientos un lugar acogedor y cómodo para pasar un momento ameno.

Pregunta 31:

¿Los establecimientos cumplen con seguridad?

Figura 35

Seguridad



Nota. La figura establece que los turistas mencionan que si hay muy buena seguridad en los establecimientos y en sus alrededores. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

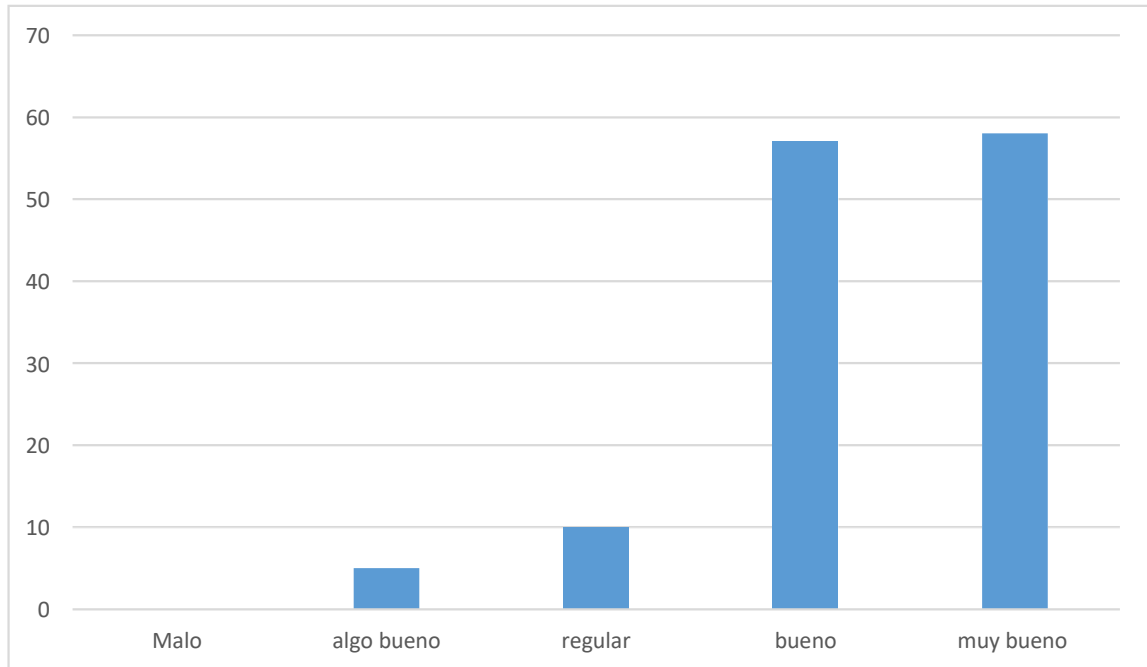
El cantón Patate busca la seguridad de su comunidad como de sus visitantes, por esta razón el Gad Municipal del cantón ha implementado policías tanto en carros, como en motos y como en caballos con el objetivo de salvaguardar la seguridad de todo el pueblo y así el visitante se sienta seguro y tenga un momento agradable en familia, por esta razón 62 encuestados mencionaron que es muy buena la seguridad.

Pregunta 32:

¿Los establecimientos cumplen con infraestructura?

Figura 36

La infraestructura



Nota. La figura establece que los establecimientos cuentan con una buena infraestructura, aunque se encuentra en constante renovación para siempre presentar algo nuevo al turista. Elaborado por: Lesano (2022).

Análisis

Se puede analizar que 60 de los encuestados han mencionado que los establecimientos cumplen con infraestructura buena, un establecimiento debe de cumplir con instalaciones actas para el desarrollo de sus actividades y así el lugar pueda ser utilizado y los establecimientos del cantón han buscado tener las mejores infraestructuras para que el turista se sienta cómodo.

Discusión

De acuerdo con la lista de los 130 encuestados para obtener “El factor motivacional del visitante al cantón Patate” se pudo conseguir datos claros y precisos que se detallarán a continuación:

Establece Guerrero & Tixilema (2018), que el objetivo del perfil del turista es entregar información obtenida para lograr una idea clara y así proceder a la toma de decisiones, para incrementar nuevas iniciativas, que estas sean innovadoras y así aumentar la actividad turística y satisfacer sus necesidades.

Después de analizar las encuestas rescatamos que el perfil del turista, que más visitan el cantón, son de los cantones vecinos, nos supieron mencionar que la cercanía del cantón les permite visitar cada fin de semana, su edad oscila entre los 35 a 50 años, el estado civil solteros, en el momento de viajar la gran parte de los entrevistados supieron mencionar que prefieren viajar en familia, pues el cantón tienen un sin número de actividades y así pasar un instante agradable, los turistas indicaron que se sienten positivos, pues la vibra de sus habitantes trae mucha tranquilidad y felicidad.

La motivación del viaje ayuda a comprender mejor el comportamiento de los visitantes, por ello Laguna & Palacios (2010), mencionan que viajar es algo determinado con objetivos claros, los cuales pueden tener ciertas razones para viajar, destinos específicos o algunas satisfacciones que cumplir, la toma de decisiones del destino a visitar por parte del turista suele ser por visitas previas al destino o por referencias en redes sociales (Vásconez & Guerra, 2021).

Los datos recogidos mencionan que el turista visita el cantón por su clima cálido y acogedor, pero también uno de sus factores es por recomendaciones, lo que más demanda el turista en el cantón es el turismo de naturaleza, religioso y la gastronomía, dejando en claro de lo que eventualmente consumen es las arepas de zapallo, la chicha de uva, las empanadas de babaco, los vinos llanganates y las espumillas; mencionaron los turistas que son aperitivos y bebidas que transmiten cultura y que tranquilamente se las pueden comprar e irse llevando a la casa o ingerirlas en ese momento.

Verificación de la hipótesis

En esta investigación se han planteado dos hipótesis, una será la hipótesis nula y la otra es la hipótesis alternativa. Estas hipótesis se muestran en la siguiente (tabla18).

Tabla 18

Verificación de Hipótesis

Hipótesis alternativa

La cocina local sí aporta al factor motivacional del visitante del cantón Patate

Hipótesis nula

La cocina local no aporta al factor motivacional del visitante del cantón Patate

Nota. Para establecer que hipótesis se adapta a la investigación. Elaborado por: Lesano (2022).

Para comprobar la hipótesis se utilizó el programa IBM SPSS Estadísticas 21 obteniendo así el Chi-Cuadrado, el cual es una prueba estadística que sirve para evaluar hipótesis acerca de la relación entre dos variables, a partir de esto se puede apreciar cuál va a ser la hipótesis que será aceptada y la que será rechazada.

Figura 37

Prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de ¿Qué tan importante es la comida en el viaje? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	.000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de ¿Factor motivacional de su visita? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	.000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías de ¿En el momento de comer que tan importante es el sabor? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	.000	Rechazar la hipótesis nula.
4	Las categorías de ¿Los establecimientos cumplen con infraestructura? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	.000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Nota. La hipótesis es alternativa y aprueba el chi cuadrado. Fuente: IBM SPSS Statistics 21 (2022).

Los datos que se obtuvieron en el SPSS han demostrado un valor de 0,05 que muestra la significancia asintótica y que unido el chi-cuadrado de una muestra y rechaza la hipótesis nula, esto quiere decir que acepta la hipótesis alternativa, la cual viene a ser la cocina local si aporta al factor motivacional del visitante del cantón Patate.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Factor motivacional ayuda a comprender un poco mejor al turista y el factor que le impulsa a querer viajar, pero estos viajes tienen objetivos claros, pueden ser salir de la rutina o tener un momento ameno lejos de su entorno habitual, para que el turista tenga motivación de retornar al lugar debe haber cumplido con sus necesidades como son la amabilidad de su gente que los lugares tanto naturales como culturales cumplan con información, mientras el destino cumpla y llena las expectativas el visitante lo recomienda y vuelve a visitarlo. Se realizó una encuesta como población los turistas que visitan el cantón con una muestra 130 visitantes y se obtuvo una hipótesis alternativa esto quiere decir que la cocina local si aporta al factor motivacional del visitante.
- La cocina local es un legado ancestral que pertenece a una comunidad que transmite cultura, identidad, costumbres, conocimientos y tradiciones únicas que solo un pueblo puede otorgar a lo largo de la historia y que se ha pasado de generación tras generación sin perder el legado de los antepasados. Hay que mantener en cuenta que la gastronomía no se nace sabiendo esta es aprendida por medio de la convivencia, la información fue recogida por la realización de entrevistas a 5 expertos de cocina local del cantón, mismos que dieron respuesta a las fichas del atlas alimentario.
- La revista hablada está encargada de difundir información recogida por las entrevistas, las encuestas y las fichas. Es necesario cambiar la visión de excepción en la creación de espacios y productos para públicos fijos y convertir en una visión comprensiva, esto quiere decir que sea apto para todas las personas que independientemente de sus discapacidades especiales, se puedan beneficiar de una experiencia turística completa, pues tienen los mismos deseos y los mismos propósitos que el resto al instante de viajar.

Recomendaciones

- Difundir la información recogida y poner en disposición a los turistas los estudios que se han analizado.
- Se le recomienda a las autoridades o personal encargado del turismo del cantón implementar señaléticas turísticas para que permita al turista llegar a los atractivos.
- Vías para el ingreso al cantón se encuentran deterioradas, tener más cuidado con eso porque es la carta de presentación del cantón.
- Información turística más visible, apesar que el canto cuenta con una oficina turística.
- La unidad del turismo difunda la información de sus caseríos o parroquias.
- No hay apoyo de las autoridades para la cámara de turismo del cantón.
- Que los establecimientos se sumen a la iniciativa del código QR.
- Capacitar al personal de los establecimientos constantemente, con relación a la atención al cliente, con el fin que enganchen al turista y le motiven a su pronto retorno.
- Que las autoridades tomen como guía a la revista para poder tener más alternativas para personas con discapacidades especiales y hacer de su estadía en el cantón agradable.
- El turista con discapacidad especial debería de poder acceder a un producto turístico accesible a sus necesidades, las autoridades deberían de analizar un poco más a cerca del turismo accesible y poner en práctica en el cantón.

Propuesta

Tema de la propuesta

Patate es cultura e historia caso de estudio parroquia la Matriz cantón Patate.

Tabla 19

Datos Informativos

Datos Informativos del cantón Patate	
Zona	3
Provincia	Tungurahua
Parroquias	La Matriz Los Andes El Sucre El Triunfo
Limites	Norte: Pillaro Sur: Baños Este: Baños Oeste: Pelileo
Temperatura	Desde los 16C° Hasta los 19C°
Altitud	2220 m.s.n.m.

Nota. Datos geográficos del cantón Patate. Elaborado por: Lesano (2022).

Objetivo General

Diseñar una herramienta de difusión sobre a la cocina local y factor de motivación del visitante en la parroquia, La Matriz del cantón Patate.

Objetivo específico

- Recopilar información de datos recogidos de la cocina local y del factor motivacional del visitante.
- Conocer la historia, cultura y características de la cocina local.
- Proponer una estructura para la realización de una revista hablada como una fuente de apoyo para personas con discapacidades especiales visuales o auditivas.

Justificación

La presente investigación tiene como intención ejecutar, identificar, detallar y analizar, diseñar una herramienta de difusión sobre a la cocina local como factores de motivación del visitante en la parroquia La Matriz del cantón Patate.

El cantón Patate fue declarado como el primer pueblo mágico del Ecuador por los atractivos turísticos, manifestaciones culturales y gastronómicas que han convertido a la localidad en un rincón mágico, sin embargo, no se ha realizado un estudio para identificar el factor de motivación de visita al cantón, además se considera que existe un escaso aprovechamiento de la cocina local como factor de motivación de visita razón por la que existe la necesidad de realizar esta investigación y difundirla mediante una revista hablada.

La investigación es factible porque la investigadora reside en el cantón y podrá acceder a las fuentes de información primaria y secundaria fácilmente.

Antecedentes

Cultura

Según Giménez (2009), caso de estudio “Cultura, identidad y memoria México” menciona que la cultura es la materia de construcción y que la memoria sería el principal nutriente individual o colectiva de un pasado, el cual su principal sustento es la identidad.

Historia

Según Mendoza (2017), caso de estudio “Historia de la ciencia México” menciona que la historia no es un hecho que lleve ordenadamente un proceso, esta trata de describir el proceso de evolución del hombre y detrás de ella se relata sus hechos, desarrollo y su trayectoria.

Difusión

Según Espinosa (2010), caso de estudio “Difusión y divulgación de la investigación científica” menciona que al momento de escribir el investigador lo que busca es poner en disposición a los lectores lo que ha analizado o estudiado, con el fin de difundir información y conocimientos verídicos.

Variables

Revista

Por otra parte, Mendoza & Paravic (2006), mencionan que el origen de la revista fue en el año de 1662 en Alemania, es una publicación impresa la cual puede contener entre dos o más temas, la misma que está editada de una manera habitual, tienen gráficos y está dirigida para cualquier tipo de público. La diferencia entre la revista y el periódico son claras, el periódico saca noticias o sucesos que acaban de pasar en tiempo real, mientras que la revista lleva un proceso de indagación, estudio, los temas son más complejos y siempre va a pasar una revisión por expertos (Ramírez & Martínez, 2016).

Revista electrónica

Es una revista diseñada en cualquier equipo o medio inteligente, esta tiene muchos beneficios, no hay que esperar tanto para la edición, permite fácilmente obtener su información, están en todas partes del mundo sin importar la hora, permite adicionar videos y audios. Está más que claro que las revistas están presentes en cualquier ámbito de investigación, es un mecanismo que se encuentra en constante actualización de su información y rapidez única para adquirir la información que dispone, las revistas electrónicas llevan una identificación normalizada (ISSN). Sus características son claras, facilidad de acceso, ventajas en el almacenamiento, tienen una actualización inmediata, en cualquier parte del mundo, es mucho más barata y gran variedad de formatos (González & Vega, 2003).

Revista Hablada

Es una plataforma digital que trae estudios, misma que está encargada de interactuar con expertos de un tema en específico, se dio en 1953 España, no se trata de una publicación que se imprime, trata de analizar el pasado, pero en la actualidad con la ayuda de expertos, en los cincuenta dio mucho de qué hablar y no fue bien acogida por la sociedad. La revista hablada es similar a la radio, se encarga de informar de un tema en específico, pero la diferencia es que en la revista hablada solo los conocedores del tema pueden hablar (Vicente, 2018).

Turismo accesible

Según Rodríguez (2018), menciona que millones de personas, poseen algún tipo de discapacidad, por lo que la accesibilidad y la adaptación a la infraestructura es el objetivo principal. La accesibilidad de las instalaciones, servicios y productos deberían de cumplir con un turismo más accesible, se detallará las necesidades especiales de la demanda (Molina & Cánoves, 2010) (Figura38):

Figura 38

Necesidades especiales

Personas con discapacidad permanente	Física o motora Sensorial Mental Discapacidades múltiples o plurideficiencias
Personas afectadas por la edad	Personas mayores Niños
Personas afectadas por circunstancias transitorias	Discapacidad transitoria física o comunicativa Mujeres embarazadas Personas con movilidad o comunicación reducida de forma puntual

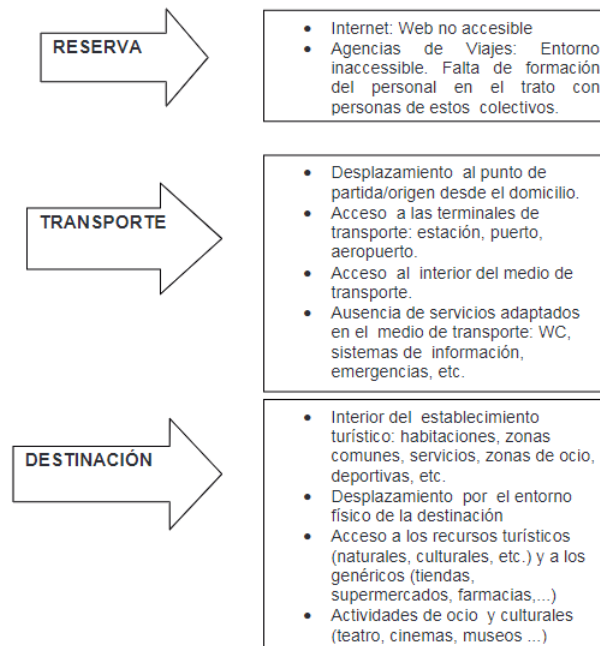
Nota. Las personas que se beneficiaría si las instalaciones cumplieran con el turismo accesible. Fuente Molina (2004).

Para la realización de un viaje cuando se está acompañado por una persona con discapacidades especiales, se encuentra restringida por una serie de barreras, cuando se debería poder acceder fácilmente a un producto turístico (Molina & Cánoves, 2010) (figura39).

Figura 39

Barreras de la planificación de un viaje

Barreras en la planificación de un viaje para personas con discapacidad



Nota. El cuadro indica las barreras que los turistas se cruzan cuando se van de viaje. Molina (2004).

Según Jurado & Fernández (2013), mencionan que las instituciones públicas o privadas podrían incluir la accesibilidad, no se trata de crear un producto exclusivo ya que este no es un mercado que necesita un producto especial. El objetivo trata de ampliar los productos que ya existen y que todas las personas independientemente de sus condiciones puedan beneficiarse de una experiencia turística profesional y completo. Un claro ejemplo de inclusión es el ecomuseo del delta del ebro en Tarragona España (Molina & Cánoves, 2010) (Figura 40).

Figura 40

El ecomuseo del delta del ebro

El Ecomuseo del Delta del Ebro

El Parc Natural del Delta del Ebro constituye uno de los paisajes más bellos y únicos de Cataluña, de importancia internacional por su diversidad de especies vertebradas, en su mayoría aves. El Ecomuseo, propone un recorrido adaptado para personas con discapacidad visual, a partir de la reproducción de una parte de la información en macro caracteres y formato braille.

Nota. Implementación un recorrido adaptando un formato braille. Molina (2004).

Artículos

Esta propuesta está fundamentada legalmente por La ley de turismo (2014):

Art. 3.- Principios de la actividad turística:

d) Conservación de los recursos culturales y naturales.

e) Participación de las comunidades para preservar las tradiciones y la identidad de su cultura, protegiendo su entorno.

Art.4.- Política con relación al sector turístico, debe de cumplir con lo siguiente:

b) Certifica el uso racional de los recursos culturales, históricos, naturales y arqueológicos.

Propuesta

Se puede evidenciar que cualquier pueblo o comunidad que transmiten cultura o historia son los más demandados por parte de los turistas, pues los pueblos esconden creencias, leyendas y costumbres que sin importar el paso del tiempo se han mantenido firmes y eso busca el visitante enriquecer sus conocimientos mediante los habitantes, que con sus historias enganchan al turista.

Según Monge (2014), menciona que Patate es un lugar lleno de vida y esconde lugares magníficos tanto en el centro del cantón como en sus parroquias y caseríos es flora, fauna y cultura única de la provincia. Por esta razón el presente trabajo mediante una revista hablada busca mostrar a un cantón mágico como es Patate, mismo que es cultura e historia, que por medio de los datos recogidos tanto encuestas, entrevistas y fichas se ha rescatado

el pasado y expuesto en el presente para aprender y enriquecer los conocimientos de los turistas por medio de una página, que con solo el código QR se lo puede encontrar en cualquier parte del cantón y obtener información relevante que los habitantes han rescatado y mantenido.

La revista hablada asimismo es apta para personas con discapacidades, como por ejemplo en el caso de que un visitante tenga “discapacidad visual” quiera conocer el cantón será una buena opción, ya que por medio del audio que dispone la revista se le permitirá conocer un poco de su historia y sus culturas. Así también, en el caso de una persona con “discapacidad auditiva” la revista por medio del texto y las imágenes le permitirá apreciar y aprender un poco más acerca del cantón.

Patate es cultura e historia

El nombre de esta revista hablada nace después de la investigación recogida a los entrevistados, lo que más resultaban era que quería que sus hijos y nietos sigan su legado y la “Historia”, del cómo comenzó todo se quedara impregnado en la memoria de los turistas y así se creó el nombre Patate es cultura e historia.

Aplicaciones

Canva

Es una herramienta encargada de diseñar formatos aptos para todo tipo de publicidad, fue creada en el 2012, permite el ingreso de fotos, videos y audios. Te permite descarga en formato JPG, PNG, PDF y video MP4. Puedes modificar su texto y cambiar de color, es una herramienta inteligente apta para materiales de mercadotecnia.

Heyzine

Es una herramienta para crear revistas online, te permite transformar un formato PDF en una revista, después de utilizar el canva para la realización del diseño con toda la información recogida lo transformamos a PDF y le subimos a heyzine la herramienta se encargará de crear una revista desde aquí la podremos subir los videos que se encontraran hechos en la cuenta de YouTube, la guardaremos y nos permitirá sacar un código QR.

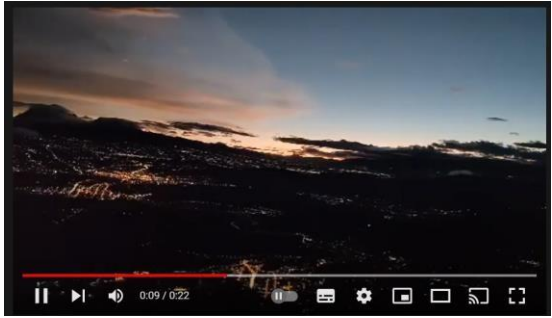
YouTube

Es una plataforma encargada de buscar videos o compartirlos, se creó en el año del 2005. Esta aplicación tendrá una función importante para la realización del presente proyecto, pues desde aquí obtendremos los videos que se agregara a la aplicación de heyzine para la realización de la revista hablada, las imágenes y los audios que se podrán observar en la revista serán de mi autoría. Mismo que su guion se encuentra a continuación (Tabla20).

Guion del audio de los videos para la realización de la revista.

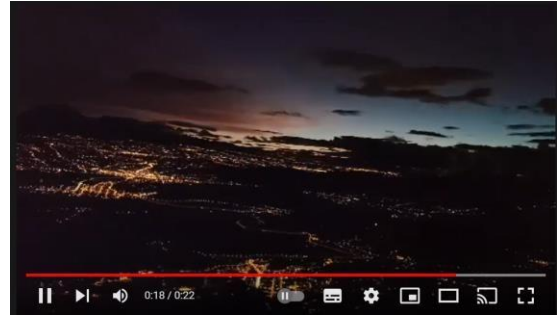
Tabla 20

Índice

Índice		
Escena	Audio	Imagen
1	Patate, valle que es engalanado sus calles con turistas tanto nacionales como extranjeros, que buscan enriquecer sus conocimientos mediante historias y creencias del cantón.	<p>Figura 41 <i>Patate</i></p>  <p>Nota. Atardecer valle de la eterna primavera.</p>

2 Es una experiencia única que espera por ti.



Figura 42
San Jorge



Nota. Vista del cantón desde el caserío San Jorge.

Nota. Conoce Patate desde su resurgimiento. Fuente: Lesano (2022).

Tabla 21
El Terremoto

El Terremoto			
Escena	Audio	Imagen	
1	Patate 12:30 pm del 4 de febrero de 1797, un terremoto de 8,3 de potencia como epicentro la ciudad de Riobamba (Gestión de riesgo y emergencia, 2019).	Figura 43 <i>Patate 1797</i>	
2	Un terremoto que acabaría con la vida de muchas personas y un pueblo completo envuelto en ruinas.	Figura 44 <i>Patate viejo</i>	

Nota. Patate después del terremoto. Fuente: El comercio (2019).

Nota. Patate valle de la eterna primavera.

-
- 3 Una tarde, a orillas del río patate un morador estaba pastando a sus animales y a lo lejos escucho una pequeña campana.

Figura 45
Patate



Nota. Orillas al río patate.

-
- 4 Ese sonar salía de una montaña que se vino abajo desde el cantón Pelileo.

Figura 46
Patate



Nota. Camino a Patate viejo.

-
- 5 El sonar de la campana cada vez era más fuerte y decidió llamar a más personar para que le ayude a escarbar y ver que se encuentra allí, era una pequeña figura de un hombrecito con una campana.

Figura 47
Señor del Terremoto



Nota. Imagen encontrada en el año de 1797.

-
- 6 Patate decidió quedarse con la imagen, pues esta llenaba de buena fe al cantón.

Figura 48
Patate



Nota. Patate decidió quedarse con la imagen del señor del terremoto.

-
- 7 Pelileo al enterarse de lo sucedido, decidió ir hasta Patate a reclamar la imagen, pues esta fue encontrada entre los escombros que bajo desde Pelileo grande.

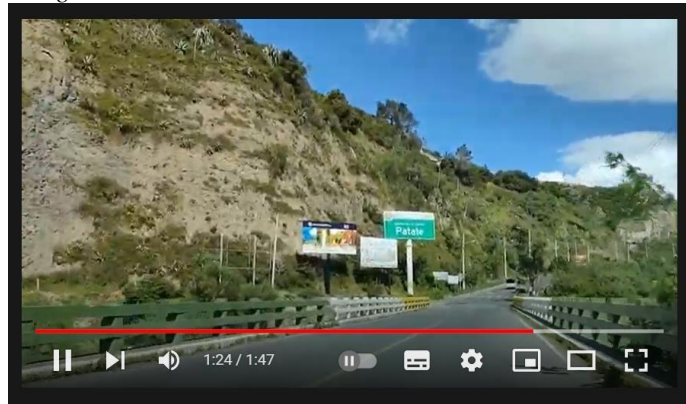
Figura 49
Pelileo



Nota. Pelileo reclamó la imagen al cantón Patate.

-
- 8 Tanto Patate como Pelileo comenzaron a forcejear y a la final decidieron entregársela a Pelileo, pero no se esperaron que en el momento que ellos iban a pasar el puente la imagen se pondría tan pesada que no podían ni moverla.

Figura 50
Imagen del señor del Terremoto



Nota. Patate y Pelileo forcejearon y a la final decidieron dejársela a Pelileo.

- 9 Entendieron que la imagen se quería quedar en Patate y así fue, desde allí muchos creyentes visitan el cantón porque la energía de la imagen es tan fuerte que les entrega un voto de fe.

Figura 51
El templete



Nota. La imagen se quedó en Patate y desde allí muchos creyente visitan el cantón.

Nota. *Patate es lucha, creencia e historia.* Fuente: *Gestión de riesgo y emergencia (2019).* Elaborado por: *Lesano (2022).*

Tabla 22
Patate es cultura e historia

PATATE ES CULTURA E HISTORIA		
Escena	Audio	Imagen
1	Patate su vocablo significa ‘El que estalla con estruendo’ este pequeño rincón es conocido como el Valle de la Eterna Primavera.	<p>Figura 52 <i>El que estalla con estruendo</i></p>

Nota. Patate lugar conocido como Valle de la Eterna Primavera.

-
- 2 Nombrado como primer pueblo mágico del Ecuador el 29 de septiembre del 2019 (El comercio, 2019).

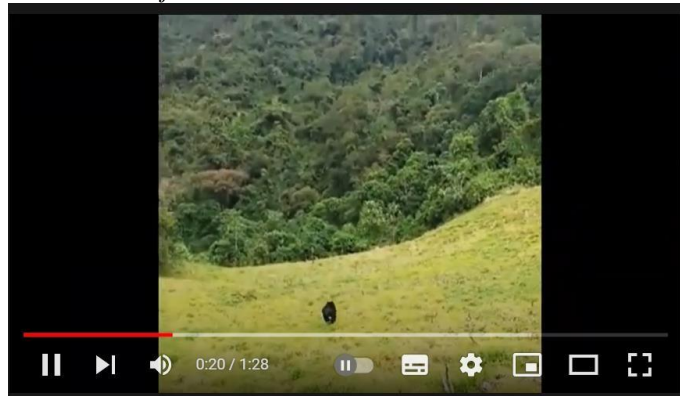
Figura 53
Pueblo Magico



Nota. Fue nombrado como primer pueblo mágico del Ecuador.

-
- 3 Se encuentra rodeado de imponentes montañas que albergan fauna única del país como son los osos de anteojos.

Figura 54
Osos de Anteojos



Nota. Patate alberga una fauna única en el país como lo son los osos de anteojos.

-
- 4 Historias del resurgimiento después de un terremoto y el hallazgo de la imagen del señor del terremoto.

Figura 55
Terremoto



Nota. Historia y resurgimiento después de un terremoto.

-
- 5 Su cálido clima, viñedos y un aroma único a huertos frutales.

Figura 56
Viñedos



Nota. Clima cálido y un aroma único a huertos frutales.

-
- 6 Este cantón engalana sus calles con la cálida bienvenida de sus habitantes a todo aquel que venga a vivir una mágica experiencia.

Figura 57
Cálida bienvenida



Nota. El cantón engalana sus calles con la bienvenida de sus habitantes a todo aquel que visite el lugar.

-
- 7 Patate un rincón que acoge a todo tipo de turistas tanto nacionales como extranjeros, con actividades que se ajustan a sus gustos o necesidades, estas pueden ser naturales o culturales, pero cumplen la misión de enseñar y proteger el legado.

Figura 58
Actividades




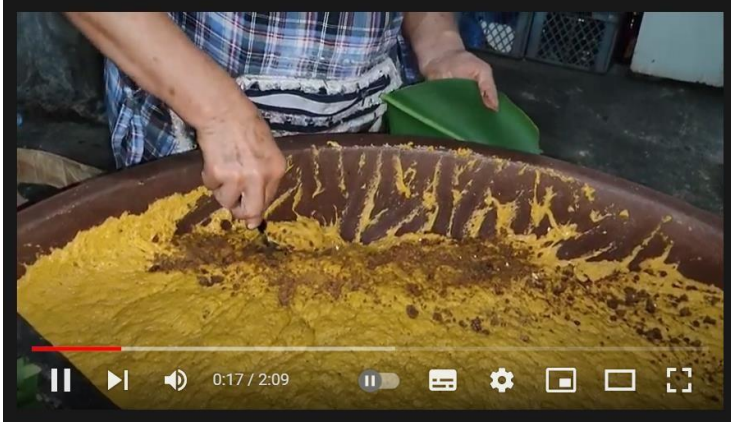
Nota. Patate rincón que acoge a todo tipo de turista tanto nacionales como extranjeros.

Nota. *Atractivos turísticos tanto naturales como culturales del cantón. Fuente: El comercio (2019). Elaborado por: Lesano (2022).*

Tabla 23

Arepas de zapallo

Arepas de Zapallo

Escena	Audio	Imagen
1	La arepa es un aperitivo de origen precolombino, muy conocido en los países de Venezuela y Colombia.	<p data-bbox="683 520 846 579">Figura 59 <i>3:00 am Patate</i></p>  <p data-bbox="683 995 1247 1022">Nota. La Arepa un aperitivo de origen precolombino.</p>
2	Cuentan que el origen de la receta se debe a la visita del libertador Simón Bolívar, el cual pidió que le preparen las arepas típicas de Venezuela.	<p data-bbox="683 1031 932 1089">Figura 60 <i>Masa Arepa de zapallo</i></p>  <p data-bbox="683 1520 1084 1547">Nota. Origen de la receta de la Arepa.</p>

3 Pero las cocineras del lugar no tenían idea de cómo hacer, así que le agregaron zapallo, queso, miel y las envolvieron en hojas de achira.

Figura 61
Queso



Nota Receta agregadas por las cocineras del lugar.

4 Fue de agrado del libertador que desde entonces se vienen realizando en las familias patateñas.

Figura 62
Hoja de achira



Nota. La acogida fue notable y desde entonces se realizan en las familias Patateñas

5 Este aperitivo tiene más de 200 años de historia en el cantón Patate.

Figura 63
Horno de leña



Nota. El aperitivo se lleva realizando por más de 200 años

- 6 Su olor y sabor son únicos, pues esto se debe a la cocción que cumple por medio del horno de leña. Para la preparación de la masa comienzan su elaboración a las 3am para así poder tener listo el producto.

Figura 64
Cocción



Nota. El olor y sabor que este aperitivo tiene es único.

- 7 **Ingredientes:** El zapallo es la materia prima para la elaboración, harina de maíz, queso, aliños de dulce, huevos, mantequilla, manteca, miel, hoja de achira y el ingrediente que le pone el toque especial, el amor que se le pone en el momento de prepararlo.

Figura 65
Ingredientes



Nota. El zapallo es la materia prima para su elaboración agregándose a este mas ingredientes que le dan el toque especial a este aperitivo.

- 8 **Propiedades:** Contiene bajo en calorías y carbohidratos. El zapallo es rico en Vitamina A. Ofrece un aminoácido de nombre triptófano. Y entrega bastante Potasio.

Figura 66
Propiedades



Nota. Ofrece un aminoácido y es rico en Vitamina A ya que uno de sus ingrediente lo contiene.

9 **Datos curiosos:** Patate antiguamente preparaba una amplia variedad de platos, pero que en la actualidad han desaparecido algunos de ellos son a base de granos como por ejemplo la sopa de chocho y también ciertos postres como los bizcochuelos.

Figura 67
Datos Curiosos



Nota. Antiguamente existían variedad de platos gastronómicos , pero en la actualidad estos han desaparecido.

Nota. *Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de las arepas de zapallo de la antigüedad y del presente. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Cárdenas (2022).*

Tabla 24
Chicha de uva

Chicha de uva		
Escena	Audio	Imagen
1	La chicha de uva es una bebida cuyo origen es de la colonia española.	<p>Figura 68 <i>Chicha de uva</i></p>

Nota. El origen de la chicha de uva es española.

-
- 2 Los jesuitas que llegaron al cantón Patate, trajeron las semillas de la uva y se empezó a cultivar en las riberas del río patate por su clima cálido.

Figura 69
La uva fermentada



Nota. Las semillas con la que se hace la chica llegaron por medio de los jesuitas.

-
- 3 La uva fue consumida como fruta por un largo periodo.

Figura 70
La uva



Nota. El consumo de la uva como fruta tuvo un largo periodo.

-
- 4 En aquellas épocas no existía refrigeradoras para conservar los alimentos y se buscó una forma para mantener a la uva y fue la fermentación

Figura 71
Método



Nota. La fermentación fue la forma con la cual se mantenía fría la chica de uva.

5 Como los indígenas sabían preparar distintas chichas, se dio paso a la fusión de la chicha con harinas y uvas para pasar el proceso de fermentación.

Figura 72
Fusión



Nota. El proceso de fermentación dio por la combinación de chicha con harinas y uvas.

6 **Ingredientes:** La uva, azúcar y aguas aromáticas.

Figura 73
Ingredientes



Nota. Contiene ingredientes accesibles.

7 **Datos curiosos:** La fermentación dura 5 días para obtener un buen producto, pero si se puede dejar fermentar hasta un día y así obtener un producto suave, este puede ser consumido hasta por niños.

Figura 74
Datos curiosos



Nota. Su fermentación puede ser de un día pero para obtener un buen producto es preferible fermentar hasta 5 días.

8 **Propiedades:**
Ácido fólico
Vitamina B6

Figura 75
Propiedades



Nota. Contiene Ácido fólico y Vitamina B6

Nota. Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de la chicha de uva de la antigüedad y del presente. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Barrionuevo (2022).

Tabla 25
Empanadas de Babaco

Empanadas de Babaco

Escena	Audio	Imagen
1	Las empanadas de babaco son un bocadillo.	Figura 76 <i>Tu heladería</i> A video frame showing the exterior of a building with a sign that reads "RESTAURANTE · HELADERÍA · CAFETERÍA". The building has a white facade and a brown sign. The video player interface shows a progress bar at 0:02 / 0:51.

Nota. El babaco convertido en empanada es un bocadillo.

-
- 2 Nacieron como iniciativa para dar un nuevo uso al babaco.

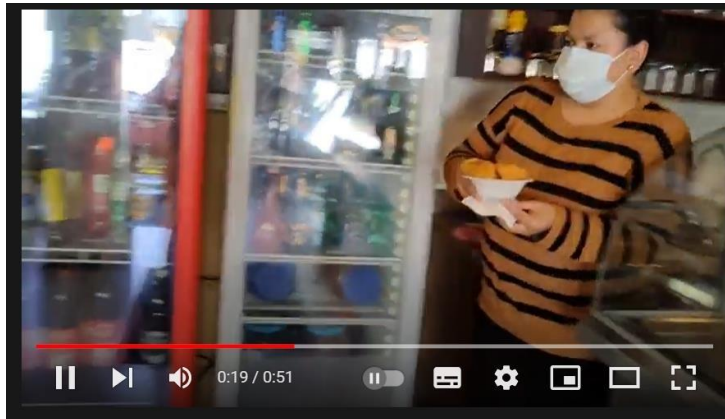
Figura 77
Empanadas de Babaco



Nota. Las empanadas se hicieron con el fin de un nuevo uso al babaco.

-
- 3 Se lleva realizando desde 1986 y se preparaba únicamente para consumo de la familia, pero, sin embargo, en la actualidad es un bocadillo muy demandado por los turistas.

Figura 78
1986



Nota. Se lo ha realizado desde 1986 y en la actualidad es un bocadillo de alta demanda.

-
- 4 **Ingredientes:**
Harina, mantequilla, royal, babaco y levadura.

Figura 79
Ingredientes



Nota. Contiene ingredientes accesibles.

5 **Propiedades:**
 Vitamina A, C y E
 Potasio
 Fibra

Figura 80
Propiedades



Nota. Contiene potasio, fibra y Vitaminas A, C y E.

Nota. *Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de las empanadas de babaco de la antigüedad y del presente. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: García (2022).*

Tabla 26
Vinos Llanganates

Vinos Llangantes		
Escena	Audio	Imagen
1	Este emprendimiento es familiar, llevan 18 años en la realización de los vinos.	<p>Figura 81 <i>Vinos Llanganates</i></p>

Nota. El emprendimiento lleva 18 años y proviene de una familia.

-
- 2 Como fábrica de licores están desde el año 1988. Desde el 2004 como industria legalmente constituida. Como quinta están desde el 2014.

Figura 82
Año 1988



Nota. Desde 1988 se encuentran como fábrica de licores y desde 2004 como industria legal.

-
- 3 Los vinos llanganates toman ese nombre debido a que Patate es una de las entradas que se dirige a los llanganates.

Figura 83
Vinos Llanganates



Nota. El nombre de los vinos se debe a que Patate es una de las entradas a los llanganates.

4 El conocimiento cedió de un familiar que se fue a especializar en Italia, vivió un periodo de 7 años y allá aprendió a realizar los vinos y ese conocimiento lo trajo para acá, primero fue autoconsumo en la familia y luego lo lanzó a la venta.

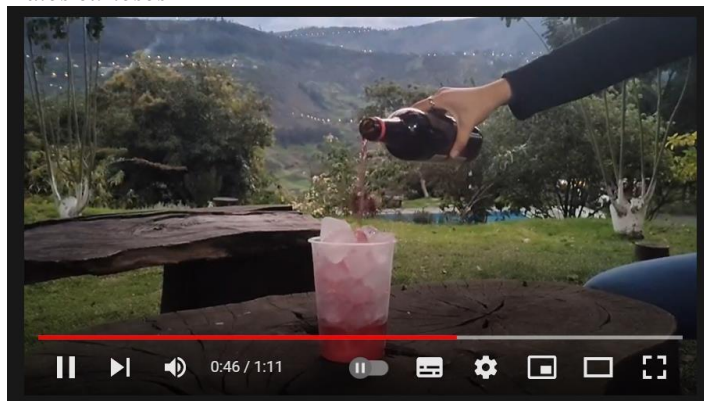
Figura 84
Vinos Llanganates



Nota. Su forma de fabricación se dio gracias al conocimiento de un familiar.

5 **Datos curiosos:** El vino, después de la fermentación, lleva un proceso de añejado, puede durar hasta 3 años y de allí 2 años en reserva que es en botella de vino y el producto está listo.

Figura 85
Datos curiosos



Nota. El añejado del vino dura hasta 3 años, con 2 años adicionales siendo reservado en botellas de vino.

6 **Ingredientes:** Frutas, azúcar, agua y levadura

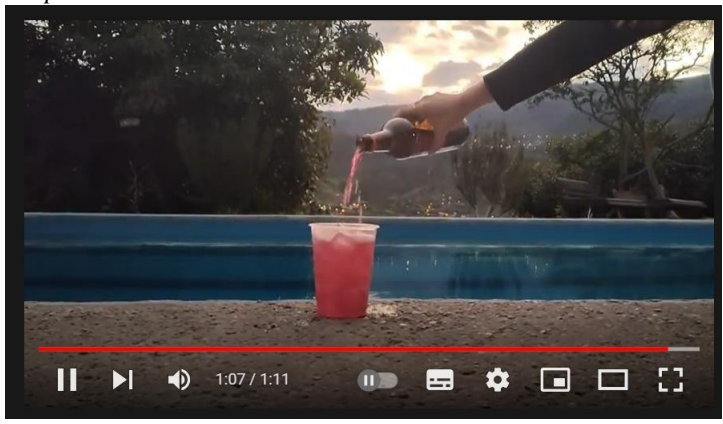
Figura 86
Ingredientes



Nota. Contiene ingredientes accesibles.

7 **Propiedades:**
 Vitaminas
 Minerales
 Neutraliza a los reactivos del oxígeno

Figura 87
Propiedades



Nota. Contiene vitaminas, minerales y neutraliza a los reactivos del oxígeno.

Nota. *Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de los vinos llanganates de la antigüedad y del presente. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Freire (2022).*

Tabla 27
Espumillas

Espumilla			
Escena	Audio	Imagen	Imagen
1	Las espumillas en el cantón dio comienzo en el año del 2018.	Figura 88 <i>Espumillas 2018</i>	A video frame showing industrial machinery for fruit processing. There are signs for 'FRUTOS VERDES', 'MANGO', and 'FRUTOS ROJOS'. The video player interface at the bottom shows a progress bar at 0:03 / 1:16.

Nota. Se comenzaron a fabricar desde el año 2018.

-
- 2 Patate es conocido por la chicha y las arepas, pero hay niños que no les gusta ninguno de estos dos productos y sabemos muy bien que ellos aman el dulce, se incrementó este aperitivo para tener una opción apta para los pequeños del hogar.

Figura 89
Espumillas



Nota. El producto es demandado por los pequeños del hogar.

- 3 **Ingredientes:** clara batida con un poco de zumo de frutas y azúcar.

Figura 90
Ingredientes



Nota. Contiene ingredientes como zumos de frutas, azúcar y clara de huevo.

- 4 Por siglos la espumilla mantuvo una dura labor de batir las claras con las fuerzas de los brazos.

Figura 91
Espumilla



Nota. Antiguamente se batía con la fuerza de los brazos.

5 Pero en la actualidad cuenta con muchos establecimientos que ofrecen este producto y la realizan con grandes batidoras eléctricas que facilitan el trabajo.

Figura 92
Batidoras eléctricas



Nota. Actualmente el producto es batido mediante batidoras eléctricas.

6 **Propiedades:** Vitamina C

Figura 93
Propiedades



Nota. Contiene Vitamina C.

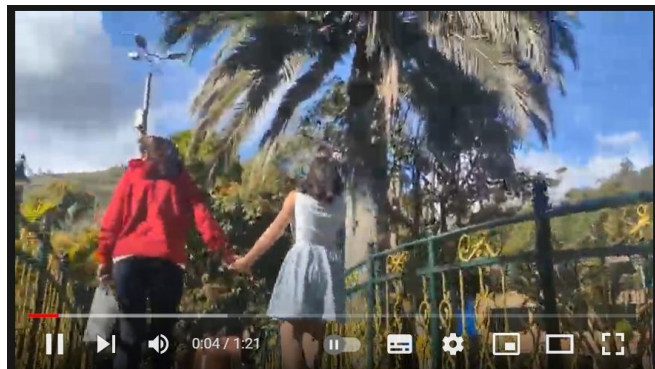
Nota. Método de elaboración, técnicas, ingredientes, utensilios e historia de las espumillas. Elaborado por: Lesano (2022). Fuente: Frutos (2022).

Tabla 28
Cierre

Cierre		
Escena	Audio	Imagen

1 Mediante los estudios realizados en el levantamiento de información por medio de una entrevistas, el factor motivación de visita al cantón es:

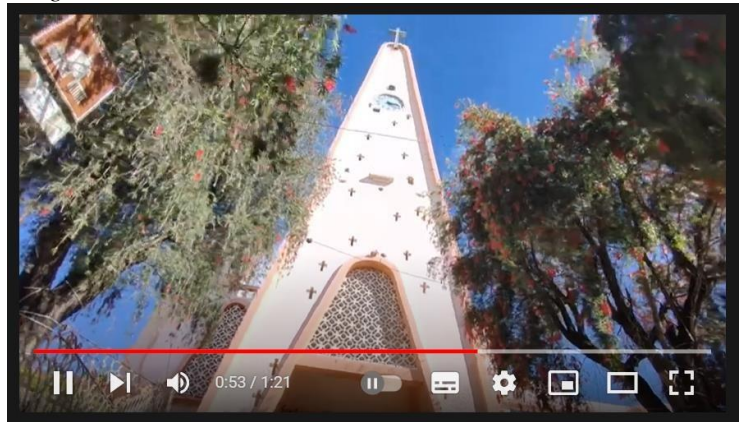
Figura 94
Factor motivacional



Nota. La información fue obtenida por medio de entrevistas.

-
- 5 La religión y sus historias detrás de una imagen y del terremoto.

Figura 98
Religión



Nota. Patate y su religión plasmada en una imagen.

-
- 6 Patate es cultura y tradición

Figura 99
Patate es cultura e historia



Nota. Patate símbolo de cultura y tradición.

Nota. *Patate es cultura e Historia.*

Métodos de ingreso a la revista hablada

Código QR

Es una de las evoluciones del código en barras, esta se la puede leer desde cualquier celular móvil, enseguida te lleva a un formato de herramienta el cual te permite abrirlo en cualquier parte del mundo, fue creado en el año de 1994, se utilizará en la revista hablada con el fin de facilitar la información analizada.



Enlace de lector

Desde el link emitido se podrá observar la revista hablada desde cualquier dispositivo móvil o computadoras con el objetivo de facilitar al visitante que pueda compartir la información a cualquier persona que se encuentre dentro o fuera del país.

<https://heyzine.com/flip-book/91b37cef94.html>

Revista Hablada

1. La revista cuenta con una portada de inicio misma que se encarga de explicar cuál va a hacer el lugar que se va a visitar.

Figura 100

Es cultura e Historia



Nota. Patate es un cantón lleno de historia y cultura que está acompañado de huertos frutales y gastronomía típica. Elaborado por Lesano: (2022).

2. Índice mismo que se explicará las hojas restantes.

Figura 101

Índice

CONTENIDO-PATATE

Índice

Patate, valle que es engalanado sus calles con turistas tanto nacionales como extranjeros, que buscan enriquecer sus conocimientos mediante historias y creencias del cantón.

Es una experiencia única que espera por ti.

- 03 Patate 1797
- 04 Patate es cultura e historia
- 05 Arepas de Zapallo
- 06 Chicha de Uva
- 07 Empanadas de Babaco
- 08 Vinos Llanganates
- 09 Espumilla
- 10 Factor motivacional



Nota. Patate y su historia por medio de una revista hablada. Elaborado por: Lesano (2022).

3. La historia del terremoto con el link de accesos para el video donde se explicará punto por punto el texto que se encontrará en la revista.

Figura 102

El terremoto

PATATE ES CULTURA E HISTORIA PÁGINA 5

El Terremoto

Patate 12:30 pm del 4 de febrero de 1797, un terremoto de 8,5 de potencia como epicentro la ciudad de Riobamba, un terremoto que acabaría con la vida de muchas personas y un pueblo completo envuelto en ruinas.

Una tarde, a orillas del río patate un morador estaba pastando a sus animales y a lo lejos escucho una pequeña campana, ese sonar salía de una montaña que se vino abajo desde el cantón Pelileo.


El sonar de la campana cada vez era más fuerte y decidió llamar a más personas para que le ayude a escarbar y ver que se encuentra allí, era una pequeña figura de un hombrecito con una campana.

Patate decidió quedarse con la imagen, pues esta llenaba de buena fe al cantón.

Pelileo al enterarse de lo sucedido, decidió ir hasta Patate a reclamar la imagen, pues esta fue encontrada entre los escombros que bajo desde Pelileo grande.

TANTO PATATE COMO PELILEO COMENZARON A FORCEJEAR Y A LA FINAL DECIDIERON ENTREGÁRSELA A PELILEO, PERO NO SE ESPERARON QUE EN EL MOMENTO QUE ELLOS IBAN A PASAR EL PUENTE LA IMAGEN SE PONDRÍA TAN PESADA QUE NO PODÍAN NI MOVERLA.

Entendieron que la imagen se quería quedar en Patate y así fue, desde allí muchos creyentes visitan el cantón porque la energía de la imagen es tan fuerte que les entrega un voto de fe.



The image shows a video player interface with a landscape of Patate, Ecuador. The title of the video is "Patate 1797." and there is a profile picture of a woman in the top left corner. The video player includes a progress bar, a play button, a volume icon, a subtitle icon, and a full screen icon.

Nota. Terremoto de 1797 como epicentro la ciudad de Riobamba. Elaborado por: Lesano (2022).

4. Patate es cultura e historia se encarga de explicar lo más relevante del cantón.

Figura 103

Patate es cultura e historia

PÁGINA 4

PATATE ES CULTURA E HISTORIA.

Vocablo "El que estalla con estruendo"

NOMBRADO COMO PRIMER PUEBLO MÁGICO DEL ECUADOR EL 29 DE SEPTIEMBRE DEL 2019

Se encuentra rodeado de imponentes montañas que albergan fauna única del país como son los osos de anteojos. Historias del resurgimiento después de un terremoto y el hallazgo de la imagen del señor del terremoto. Su cálido clima, viñedos y un aroma único a huertos frutales. Este cantón engalana sus calles con la cálida bienvenida de sus habitantes a todo aquel que venga a vivir una mágica experiencia. Patate un rincón que acoge a todo tipo de turistas tanto nacionales como extranjeros, con actividades que se ajustan a sus gustos o necesidades, estas pueden ser naturales o culturales, pero cumplen la misión de enseñar y proteger el legado.



Nota. Nombrado como primer pueblo mágico del Ecuador. Elaborado por: Lesano (2022).

5. Historia de las arepas de zapallo con el link de accesos para el video donde explicará punto por punto el texto que se encontrará en la revista.

Figura 104

Arepas de zapallo



AREPAS DE ZAPALLO

Arepas de Zapallo

La arepa es un aperitivo

DE ORIGEN PRECOLOMBINO, MUY CONOCIDO EN LOS PAÍSES DE VENEZUELA Y COLOMBIA.

Cuentan que el origen de la receta se debe a la visita del libertador Simón Bolívar, el cual pidió que le preparen las arepas típicas de Venezuela, pero las cocineras del lugar no tenían idea de cómo hacer, así que le agregaron zapallo, queso, miel y las envolvieron en hojas de achira.

Fue de agrado del libertador que desde entonces se vienen realizando en las familias patateñas.

Este aperitivo tiene más de 200 años de historia en el cantón Patate.

Ingredientes: El zapallo es la materia prima para la elaboración, harina de maíz, queso, aliños de dulce, huevos, mantequilla, manteca, miel, hoja de achira y el ingrediente que le pone el toque especial, el amor que se le pone en el momento de prepararlo.

Su olor y sabor son únicos, pues esto se debe a la cocción que cumple por medio del horno de leña.

Propiedades:

- Contiene bajo en calorías y carbohidratos.
- El zapallo es rico en Vitamina A.
- Ofrece un aminoácido de nombre triptófano.
- Y entrega bastante Potasio.

Datos curiosos: Patate antiguamente preparaba una amplia variedad de platos, pero que en la actualidad han desaparecido algunos de ellos son a base de granos como por ejemplo la sopa de chocho y también ciertos postres como los bizcochuelos.

PÁGINA 5

Nota. Las arepas llevan 200 años de historia en el cantón. Elaborado por: Lesano (2022).

6. Historia de la chicha de uva con el link de accesos para el video donde explicará punto por punto el texto que se encontrará en la revista.

Figura 105

Chicha de uva



CHICHA DE UVA

Chicha de uva

La chicha de uva es una bebida

CUYO ORIGEN SE REMONTA A LA COLONIA ESPAÑOLA.

Los jesuitas que llegaron al cantón Patate, trajeron las semillas de la uva y se empezó a cultivar en las riberas del río patate por su clima cálido. La uva fue consumida como fruta por un largo período.

En aquellas épocas no existía refrigeradoras para conservar los alimentos y se buscó una forma para mantener a la uva y fue la fermentación, como los indígenas sabían preparar distintas chichas, se dio paso a la fusión de la chicha con harinas y uvas para pasar el proceso de fermentación.

Datos curiosos: La fermentación dura 5 días para obtener un buen producto, pero si se puede dejar fermentar hasta un día y así obtener un producto suave, este puede ser consumido hasta por niños.

Ingredientes:

- Uvas
- Azúcar
- Aguas aromáticas.

Propiedades:

- Ácido fólico
- Vitamina B6

PÁGINA 6

Nota. Cultivar las uvas en las riberas del río patate. Elaborado por: Lesano (2022).

7. Historia de las empanadas de babaco con el link de accesos para el video donde explicará punto por punto el texto que se encontrará en la revista.

Figura 106

Empanadas de Babaco



EMPANADAS DE BABACO

Empanadas de babaco

Las empanadas de babaco son un bocadillo.

NACIERON COMO INICIATIVA PARA DAR UN NUEVO USO AL BABACO.

Se lleva realizando desde 1986 y se preparaba únicamente para consumo de la familia, pero, sin embargo, en la actualidad es uno bocadillo muy demandado por los turistas.

Ingredientes:

- Harina
- mantequilla
- royal
- babaco
- levadura.

Propiedades:

- Vitamina A, C y E
- Potasio
- Fibra

PÁGINA 7

Nota. Se dio a su elaboración en el año de 1986. Elaborado por: Lesano (2022).

8. Historia de los vinos del llanganates con el link de accesos para el video donde explicará punto por punto el texto que se encontrará en la revista.

Figura 107

Vinos Llanganates



VINOS LLANGANATES

Vinos Llanganates

Este emprendimiento es familiar, llevan 18 años en la realización de los vinos.

- COMO FÁBRICA DE LICORES ESTÁN DESDE EL AÑO 1988.
- DESDE EL 2004 COMO INDUSTRIA LEGALMENTE CONSTITUIDA.
- COMO QUINTA ESTÁN DESDE EL 2014.

Los vinos llanganates toman ese nombre debido a que Patate es una de las entradas que se dirige a los llanganates. El conocimiento cedió de un familiar que se fue a especializar en Italia, vivió un periodo de 7 años y allá aprendió a realizar los vinos y ese conocimiento lo trajo para acá, primero fue autoconsumo en la familia y luego lo lanzaron a la venta.

Dato importante: El vino, después de la fermentación, lleva un proceso de añejado, puede durar hasta 3 años y de allí 2 años en reserva que es en botella de vino y el producto está listo.

Ingredientes: Frutas, azúcar, agua y levadura

Propiedades:

- Vitaminas
- Minerales
- Neutraliza a los reactivos del oxígeno

Nota. Toma este nombre porque Patate es una de las entradas al Llanganates. Elaborado por: Lesano (2022).

9. Historia de las espumillas con el link de accesos para el video donde explicará punto por punto el texto que se encontrará en la revista

Figura 108

Espumillas



ESPUMILLA

Espumillas

Las espumillas en el cantón

DIO COMIENZO EN EL AÑO DEL 2018.

Patate es conocido por la chicha y las arepas, pero hay niños que no les gusta ninguno de estos dos productos y sabemos muy bien que los niños aman el dulce.

Ingredientes: clara batida con un poco de zumo de frutas y azúcar.

Por siglos la espumilla mantuvo una dura labor de batir las claras con las fuerza de los brazos.

Pero en la actualidad cuenta con muchos establecimientos que ofrecen este producto y la realizan con grandes batidoras electricas que facilitan el trabajo.

Propiedades:

- Vitamina C

PÁGINA 9

Nota. Se creó como aperitivo para los más pequeños del hogar. Elaborado por: Lesano (2022).

10. Factor motivacional que motiva a los turistas a querer visitar el cantón según los datos recogidos mediante la encuesta realizada al turista.

Figura 109

Factor motivacional

The infographic is set against a solid orange background. At the top left, it reads 'PATATE ES CULTURA E HISTORIA'. At the top right, it says 'PÁGINA 10'. The main text on the left states: 'Mediante los estudios realizados en el levantamiento de información por medio de una entrevista, el factor motivación de visitar al cantón es:'. To the right of this text is a bulleted list of four factors. Below the text and list is a video player interface with a play button and a title 'Factor motivacional'. The video frame shows a street scene with a large, colorful pillar and a decorative fence.

PATATE ES CULTURA E HISTORIA

PÁGINA 10

Mediante los estudios realizados en el levantamiento de información por medio de una entrevista, el factor motivación de visitar al cantón es:

- SU CÁLIDO CLIMA, QUE ACOMPAÑA A PASAR UN MOMENTO AGRADABLE Y ACOGEDOR EN FAMILIA.
- **LA GASTRONOMÍA, QUE ESTÁ LLENA DE HISTORIA QUE ENRIQUECEN SUS CONOCIMIENTOS.**
- LA NATURALEZA QUE ESCONDE FLORA Y FAUNA ÚNICA DEL PAÍS.
- **LA RELIGIÓN Y SUS HISTORIAS DETRÁS DE UNA IMAGEN Y DEL TERREMOTO.**

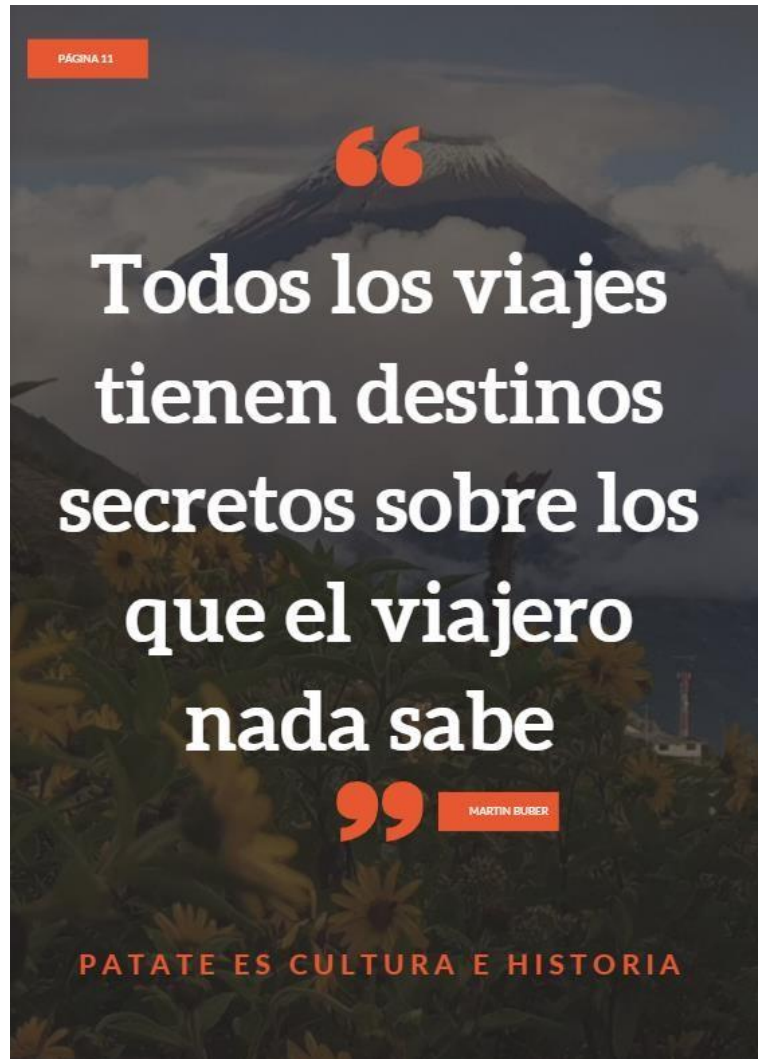
Factor motivacional

Nota. Los factores que impulsan al turista a visitar al cantón. Elaborado por: Lesano (2022).

11. Frase del turismo.

Figura 110

Frase



Nota. Patate es cultura e historia. Elaborado por: Lesano (2022).

Conclusiones

- La revista hablada rescata historias únicas como son el hallazgo de la imagen del señor del terremoto y el comienzo de los platos típicos del cantón.
- Caracteriza, técnicas, ingredientes y procesos de la cocina local del cantón.
- Se menciona los datos obtenidos de la entrevista acerca de cuáles son los factores motivaciones de los visitantes al cantón.
- El turista con discapacidad especial debería de poder acceder a un producto turístico accesible a sus necesidades, pues tiene los mismos deseos y necesidades de viajar.
- La revista hablada está apta para personas con discapacidades, como por ejemplo “auditivas” que por medio de imágenes y texto permitirá aprender y conocer un poco más. La “visuales” por medio del audio que se encuentra en la revista podrá escuchar todo lo que se encuentra en el texto de la revista.
- La revista hablada busca facilitar al visitante que por medio de un audio con imágenes vaya relatando cada palabra que se encuentre en la revista y así conocer un poco más de la historia del valle de la eterna primavera.

Recomendaciones

- Obtener información con la ayuda de las autoridades de otros platos típicos que con el paso del tiempo han desaparecido en el cantón, como por ejemplo la sopa de chocho y postres como los bizcochuelos.
- Rescatar la historia, datos curiosos y características de los platos típicos que con el paso del tiempo han desaparecido y así poder adjuntar en la revista hablada.
- Crear una reunión con las autoridades para poder presentar a la revista hablada, los beneficios que se tendría con la inclusión de un turismo accesibles como sería una revista apta para personas con distintas discapacidades especiales como son las auditivas y visuales.

BIBLIOGRAFIA

- Acurio, Y. (2021). *El perfil del visitante en la investigación gastronómica*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Recuperado el 14 de Junio de 2022, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32281/1/A11-%20Acurio%20Yessenia%20-%200503871196.pdf>
- Alvaracín et, al,. (2018). *Perfil de Turismo Internacional 2017*. Quito: Publicación del Ministerio de Turismo - MINTUR. Recuperado el 14 de Marzo de 2022, de <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Turismo-cifras/Publicaciones/Perfiles/PerfilesDeTurismoInternacional.pdf>
- Araújo , G., & Sevilha, M. (2017). Los viajeros y sus motivaciones. *Estudios y Perspetivas en turismo*, 26(1), 62-85. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180749182004.pdf>
- Araújo, G., & Sevilha, M. (2017). Los viajeros y sus motivaciones. *Dialnet*, 26(1), 62-85. Recuperado el 15 de Marzo de 2022, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6324197>
- Armas, S., González, A., Monge, J., & Infante, R. (2022). *Web 2.0 Education Tools as Support in Digital Marketing: Tungurahua Case Study*. Springer. Recuperado el 07 de Julio de 2022, de https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-96296-8_96
- Arta, A., & Curiel, E. (2015). *Turismo gastronómico y enológico*. Dykinson. Recuperado el 28 de Junio de 2022, de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/58117>
- Arteaga Calispa, D. (2019). *Levantamiento de Patrimonio Gastronómico de las comunidades alto andinas Quiroga e Imantag del Canton Cotacachi, Provincia de Imbabura*. UDLA. Recuperado el 30 de Abril de 2022, de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10530/1/UDLA-EC-TLG-2019-14.pdf>
- Bahls, A., Wendhausen, K., & Da Silva , E. (2019). Comprension de los conceptos de culinaria y gastronomía. *Scielo*, 28(2), 312-330. Recuperado el 20 de Abril de 2022, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322019000200004&script=sci_abstract&tlng=en

- Bracho, J. (2009). NARRATIVA E IDENTIDAD. EL MESTIZAJE Y SU REPRESENTACIÓN HISTORIOGRÁFICA. *Scielo*, 55. Recuperado el 01 de junio de 2022, de <http://www.scielo.org.mx/pdf/latinoam/n48/n48a4.pdf>
- Campos, G., & Lule, N. (2012). La observación, un método para el estudio de la realidad. *Dialnet*, VII(13), 45-60. Recuperado el 13 de junio de 2022, de <file:///C:/Users/geral/Downloads/Dialnet-LaObservacionUnMetodoParaElEstudioDeLaRealidad-3979972.pdf>
- Carrillo, M. (5 de Marzo de 2015). Por qué viajar te ayuda a tener más éxito como emprendedor. Recuperado el 31 de mayo de 2022, de https://cincodias.elpais.com/cincodias/2015/03/03/emprendedores/1425401301_501881.html
- Cataño, J., Moreno, A., García, S., & Crego, A. (2003). Aproximación psicosocial a la motivación turística. *Dialnet*(158), 5-42. Recuperado el 21 de Abril de 2022, de https://turismo.janium.net/janium/Objetos/REVISTAS_ESTUDIOS_TURISTICOS/91949.pdf
- Catillo, A. (2021). *Innovacion de la cocina local del Portoviejo*. Universidad Tecnica de Ambato, Turismo y Hoteleria . Ambato: Universidad Tecnica de Ambato. Recuperado el 30 de Diciembre de 2021, de https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/33552/1/Castillo%20Cede%203%20b1o%20Alexandra%20Cristina_Carrera%20de%20Turismo%20y%20Hoteleria%203%20ada.pdf
- Chagman, G., & Zapata, J. (2010). SUSTITUCIÓN PARCIAL DE HARINA DE TRIGO. *Scielo*, 76(4), 377-388. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <http://www.scielo.org.pe/pdf/rsqp/v76n4/a08v76n4.pdf>
- Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. *Dialnet*(9), 817-833. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <file:///C:/Users/geral/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>
- Crespo, E., & González, N. (2016). *Técnicas Culinarias* (Vol. 2). Madrid: Paraninfo. Recuperado el 08 de Marzo de 2022, de

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=CiaoCwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA19&dq=tecnicas+culinarias+&ots=pQYY-egLYl&sig=UIA9fwsYcRQIQyDR57tC0NzUCs4#v=onepage&q&f=true>

Dacosta, & Vázquez. (2007). Fermentación alcohólica. *Scielo*, VIII(4), 249-259. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <http://www.scielo.org.mx/pdf/iit/v8n4/v8n4a4.pdf>

Dávalos Barriga , N. (2017). *Panorama del turismo gastronómico en Ecuador*. Quito: Universidad de las Americas. Recuperado el 07 de Marzo de 2022, de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8099/1/UDLA-EC-TPE-2017-23.pdf>

Devesa, M., Laguna, M., & Palacios, A. (2010). Motivación, satisfacción y lealtad en el turismo: el caso de un destino de interior. *Reme*, XIII(35-36), 169-190. Recuperado el 15 de Marzo de 2022, de <http://reme.uji.es/articulos/numero35/article9/article9.pdf>

Díaz , L. (2013). La entrevista. *scielo*, 2(7), 162-167. Recuperado el 13 de Junio de 2022, de <http://www.scielo.org.mx/pdf/iem/v2n7/v2n7a9.pdf>

Diaz De Rada, V. (2004). Problemas de representatividad en las encuestas. *Universidad Pública de Navarra. Departamento de Sociología*(74), 45-66. Recuperado el 24 de Enero de 2022, de <file:///C:/Users/geral/Downloads/25793-Text%20de%20l'article-25717-1-10-20060309.pdf>

Doubront, M., & Doubront, L. (2020). Pirámide de Maslow. *Dissertare*, 5(2), 1-15. Recuperado el 21 de Abril de 2022, de <file:///C:/Users/geral/Downloads/2791-Texto%20del%20art%C3%ADculo-2887-2-10-20201004.pdf>

El comercio. (15 de Julio de 2014). La elaboración de las arepas y la chicha de uva una tradición de Patate. *La elaboración de las arepas y la chicha de uva una tradición de Patate*. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/elaboracion-arepas-chicha-uva-patate.html>

El comercio. (29 de septiembre de 2019). Patate es oficialmente un 'Pueblo Magico' del Pais. *Patate es oficialmente un 'Pueblo Magico' del Pais*. Recuperado el 23 de

Junio de 2022, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/patate-oficialmente-pueblo-magico-pais.html>

El Mundo. (13 de Abril de 2022). Arepas venezolanas. *Arepas rellenas venezolanas*. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <https://www.elmundo.es/yodona/lifestyle/2022/04/13/624ea438fc6c838e0f8b45b7.html>

Espinosa, V. (2010). DIFUSIÓN Y DIVULGACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA. *Scielo*, 28(3), 5-6. doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292010000300001>

Fernandez, M., Garcia, M., & Palacios, A. (2009). Un modelo estructural sobre la influencia de las motivaciones de ocio en la satisfacción de la visita turística. *Scielo*, 24(2), 253-268. Recuperado el 21 de Abril de 2022, de <https://scielo.isciii.es/pdf/rpto/v24n2/v24n2a07.pdf>

Ferran, A. (2021). *SAPIENS, una metodología para comprender la gastronomía*. Recuperado el 2022 de 05 de 2022, de [file:///C:/Users/geral/Downloads/299362-Article%20Text-418846-1-10-20151021%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/geral/Downloads/299362-Article%20Text-418846-1-10-20151021%20(2).pdf)

Flores, N. (Junio de 2019). Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. *Scielo*, 29(53), 1-16. doi:<https://doi.org/10.24836/es.v29i53.685>

Fusté- Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo*, 24(1), 4-16. Recuperado el 20 de Abril de 2022, de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797-36912016000100001&script=sci_arttext

Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo*, 24(1), 4-16. Recuperado el 12 de Mayo de 2022, de <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>

Fuster, D. (2019). Método fenomenológico. *scielo*, 7(1), 201-229. doi:<http://dx.doi.org/10.20511/pyr2019.v7n1.267>

Garine, I. (2016). Antropología de la Alimentación. *Cucsh*, 226. Recuperado el 08 de Marzo de 2022, de

http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf

Gay, A. (2018). *Nutrición*. España: Ministerio de Educación y formación profesional. Recuperado el 26 de Junio de 2022, de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/49456>

GEOVIT. (2018). *GEOVIT*. Recuperado el 30 de junio de 2022, de GEOVIT: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-19-17-01-51/movimientos-internos-geovit>

Gestión de riesgo y emergencia. (2019). Terremoto de 1797 ha sido el mas devastador. *Gobierno del Ecuador*. Recuperado el 23 de Junio de 2022, de <https://www.gestionderiesgos.gob.ec/el-terremoto-de-1797-ha-sido-el-mas-devastador-de-ecuador/#:~:text=El%20terremoto%20del%204%20de,de%20m%C3%A1s%20de%2012%20mil.>

Gil Martínez , A. (2010). *Técnica Culinarias*. Madrid: Akal. Recuperado el 08 de Marzo de 2022, de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=vlikstOp6KsC&oi=fnd&pg=PA5&dq=tecnicas+culinarias+&ots=upumLZsQH&sig=JCVFxFQPrIVwB6wC9Uz6k86dcVXU#v=onepage&q=tecnicas%20culinarias&f=true>

Giménez, G. (2009). Cultura, identidad y memoria Mexico. *Scielo*, 21(41), 7-29. Recuperado el 22 de Junio de 2022, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73722009000100001#:~:text=En%20esta%20perspectiva%20podemos%20definirla,hist%C3%B3ricamente%20espec%C3%ADficos%20y%20socialmente%20estructurados%22.

Gomez. (2002). Los secretos de las batidoras o la eficaz técnica del cocktail. *La mdiguera*(50), 78-78. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/42095/LA_MADRIGUERA_050_007.pdf?sequence=4

- González , M., & Alonso, J. (2016). Sberes Ancestrales. *10*(1), 165-194. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <https://www.seer.ufrgs.br/index.php/EspacoAmerindio/article/view/61734/37890>
- González, J., & Vega, J. (2003). LAS REVISTAS ELECTRÓNICAS: CARACTERÍSTICAS, FUENTES DE INFORMACIÓN Y MEDIOS DE ACCESO. *Anales de documentos*(6), 155-186. Recuperado el 24 de Junio de 2022, de <https://revistas.um.es/analesdoc/article/view/1971/1961>
- González Acosta, M. (2015). La energía de lo ancestral. *Redalyc.org*, *24*(3), 5-21. Recuperado el 21 de Abril de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/122/12242627001.pdf>
- Goraymi. (2022). *Empanas de Babaco*. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de Goraymi: <https://www.goraymi.com/es-ec/tungurahua/recetas/empanadas-babaco-a5pbsq61o>
- Guerrero, F. (2014). *Recetario de platos tipicos que han desaparecido*. Quito: Instituto Tecnológico superior turismo y Hotelería. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <http://45.184.226.39/bitstream/123456789/138/1/PARROQUIA%20TABACUNDO.PDF>
- Guzman, F., Carvache , W., Torres, M., & López , T. (2018). Análisis del perfil sociodemográfico y de las motivaciones del turista que visita Quito. *Scielo*, *28*(68), 77-90. Recuperado el 30 de Abril de 2022, de <http://www.scielo.org.co/pdf/inno/v28n68/0121-5051-inno-28-68-00077.pdf>
- Hernández, G., & De la Mora, J. (2015). Diseño de Estudios Epidemiológicos. El Estudio Transversal. *Medigraphic.com*, *32*(1), 26-34. Recuperado el 31 de Enero de 2022, de <https://www.medigraphic.com/pdfs/bolclinhosinfson/bis-2015/bis151f.pdf>
- Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua. (2016). *Pueblos indígenas*. Ambato. Recuperado el 02 de Junio de 2022, de <https://www.tungurahua.gob.ec/index.php/la-institucion-hgpt/pueblos-indigenas-de-la-provincia>
- Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua. (2019). *Boletín sobre estadística de turismo de Tungurahua*. Ambato: Comité de Turismo de Tungurahua. Recuperado

el 18 de Junio de 2022, de
file:///C:/Users/geral/Downloads/Bolet%C3%ADn%20WEB%20(2).pdf

Janin, B. (2018). La Transmisión a través de generaciones y sus avatares. *Universida de Ciencias Empresariales y Sociales*, 17-27. Recuperado el 30 de Diciembre de 2021, de <http://dspace.uces.edu.ar:8180/jspui/handle/123456789/4593>

Jurado, J., & Fernández, A. (2013). *Experiencias en turismo accesible en Andalucía y Portugal: especial atención al ámbito Alentejo-Algarve-provincia de Huelva*. Universidad de Huelva. Recuperado el 28 de Junio de 2022, de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/44460>

La hora. (12 de Noviembre de 2017). La espumilla, un postre de antaño. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <https://www.lahora.com.ec/revistas-y-suplementos/la-espumilla-un-postre-de-antano/>

La Revista Hablada. (2015). *La revista hablada*. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <https://www.larevistahablada.com/>

Lacosta, P., & Briones, F. (2015). Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile. *scielo*, 33(2), 87-96. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <https://www.scielo.cl/pdf/idesia/v33n2/art11.pdf>

Lavín, J., Martínez, C., Medina, F., & Viteri, W. (2017). Diferencias entre el perfil del turista cultural y el turista religioso. La festividad del Señor del Terremoto en Patate. *Redalyc.org*, 5(1), 142-154. Recuperado el 21 de Abril de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/4415/441550663012.pdf>

Ley de Turismo. (2014). *Ley 97*. Turismo.go.ec. Recuperado el 24 de Junio de 2022, de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Licon, E., Garcia, I., & Cortes, A. (2019). Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. *Ujaen*(19), 165-172. doi: <https://dx.doi.org/10.17561/rae.v19.15>

Lopes Breanner, E. (2006). La motivacion turistica en las aguas termales de Brasil. *Redalyc*.(42), 303-314. Recuperado el 30 de Abril de 2022, de <file:///C:/Users/geral/Downloads/Dialnet-LaMotivacionTuristica-2219497.pdf>

- López , P., & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona. Recuperado el 13 de Junio de 2022, de https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2016/163567/metinvsocua_a2016_cap2-3.pdf
- Macas, L. (2005). *La necesidad política de una reconstrucción epistémica de los saberes ancestrales*. Clacso. Recuperado el 09 de Marzo de 2022, de <http://biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/davalos/CapMacas.pdf>
- Márquez, L., & Rodríguez, S. (2010). *CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA FRANCESA EN LA CIUDAD*. Bogota: Javeriana. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/9218/tesis299.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Mascarenhas, R., & Gandara, J. (2010). La gastronomía como atractivo turístico. *Scielo*, 19(5), 776-791. Recuperado el 20 de Abril de 2022, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322010000500011
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Scielo*, 24(2), 196-207. Recuperado el 20 de Abril de 2022, de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-97632011000200006
- Meléndez Torres, J., & Cañez de la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Scielo*, 181-204. Recuperado el 03 de Marzo de 2022, de <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>
- Mendoza, B. (2017). La historia de la ciencia: ¿Qué es y para qué? *Scielo*, 21(2), 78-80. doi:<https://doi.org/10.1016/j.rodMex.2017.05.001>
- Mendoza, S., & Paravic, T. (2006). Origen, clasificación y desafíos de las Revistas Científicas. *Scielo*, 21(1). Recuperado el 24 de Junio de 2022, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-00872006000100003

- Molina , M., & Cánoves, G. (2010). TURISMO ACCESIBLE, TURISMO PARA TODOS: LA SITUACIÓN EN CATALUÑA Y ESPAÑA. *Universidad de Murcia*(25), 25-44. Recuperado el 28 de Junio de 2022, de <https://revistas.um.es/turismo/article/view/109561/104151>
- Mondéjar, J., Cordente, M., Modéjar, J., & Meseguer, M. (2009). Perfil del turista cultural: una aproximacion a través de sus motivaciones. 2, 52-58. Obtenido de <https://raco.cat/index.php/Hermus/article/view/314613/404773>
- Monge, J. (2014). “*LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA LA MATRIZ DEL CANTÓN PATATE, PROVINCIA DE TUNGURAHUA*”. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Recuperado el 07 de Julio de 2022, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/7920/1/FCHE-CHT-179.pdf>
- Monge, J., González, A., Armas, S., Ballesteros, L., & Hernández, A. (2022). *Examining the tourism image in pandemic using structured and unstructured techniques*. Ambato: Ponte academical journal. doi:10.21506/j.ponte.2022.2.1
- Monroy de Sada , P. (2004). *Introduccion a la Gastronomía*. (Limusa, Ed.) Mexico: Noriega. Recuperado el 02 de Marzo de 2022, de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=PvkjB8gN_EQC&oi=fnd&pg=PA7&dq=gastronomia+&ots=p_I7_o_TK7&sig=vDJC_IQJObhYJtIZaQkYBkEGFsM#v=onepage&q=gastronomia&f=false
- Moya, A. (s.f.). *Atlas Alimentario del Ecuador*. Cuenca: Flacsoandes. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56268.pdf>
- Nieto, A. (2020). *Gastronomía y turismo*. Fundación Universidad San Mateo. Recuperado el 26 de Junio de 2022, de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/187935>
- Nieto, A. (2020). *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. Fundación Universitaria San Mateo. Recuperado el 28 de Junio de 2022, de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/187935>
- Nikolic, M. (2015). Los discursos de la cocina nacional costarricense y la reubicación cultural de Guanacaste. *SciELO, 16*(2). Recuperado el 03 de Marzo de 2022, de

https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1409-469X2015000200001#1

- Norrild, J. (2020). LAS CARTAS DE MENÚ DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES. *Scielo*, 29, 561-586. Recuperado el 14 de Junio de 2022, de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v29n2/1851-1732-eypt-29-02-00561.pdf>
- Nunes dos Santos, C. (2007). Identida cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Scielo*, 16, 234-242. Recuperado el 20 de Abril de 2022, de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n2/v16n2a06.pdf>
- Ojeda , S. (2012). Nuevos orígenes de la madera de roble para la crianza de vinos. *Dianet*. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <file:///C:/Users/geral/Downloads/Dialnet-NuevosOrigenesDeLaMaderaDeRobleParaLaCrianzaDeVino-25841.pdf>
- Oliveira, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. *scielo*, 16, 261-282. Recuperado el 02 de Marzo de 2022, de <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v16n3/v16n3a01.pdf>
- OMT. (2003). Organización mundial del turismo. Recuperado el 30 de junio de 2022, de <https://www.unwto.org/es>
- Otero Ortega, A. (2018). Enfoques de Investigación. *researchgate*, 21. Recuperado el 15 de Enero de 2022, de https://www.researchgate.net/profile/Alfredo-Otero-Ortega/publication/326905435_ENFOQUES_DE_INVESTIGACION/links/5b6b7f9992851ca650526dfd/ENFOQUES-DE-INVESTIGACION.pdf
- Oviedo, P., Rivas, L., & Trujillo, M. (2009). Modelos de Turismo y políticas públicas de 1970 a 2003 en Mexico. *Redalyc*(103), 39-58. Recuperado el 11 de Enero de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/4560/456045209003.pdf>
- Pardo, G., & Rengifo, R. (2017). *FACTORES MOTIVACIONALES Y GRADO DE SATISFACCIÓN DEL TURISTA QUE VISITA LA CIUDAD DE IQUITOS*. IQUITOS - PERU: UNAP. Recuperado el 30 de Abril de 2022, de https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/6061/German_Tesis_Titulo_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Pereyra, C. (1980). *Historia para que?* Mexico: SigloXXI. Recuperado el 17 de Junio de 2022, de

https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=Z3UkBYjyTvEC&oi=fnd&pg=PA9&dq=qu%C3%A9+es+historia&ots=E89R4AYxDw&sig=iB5gwHrRhKtV0VTgEJvA9a_DxJ8#v=onepage&q=qu%C3%A9%20es%20historia&f=false

Prensa Malagueña, S.A. (11 de Julio de 2014). Los hombres viajan un 14% más en solitario que las mujeres. *Los hombres viajan un 14% más en solitario que las mujeres*. Recuperado el 30 de Mayo de 2022, de <https://www.diariosur.es/planes/viajes/201407/11/hombres-viajan-solitario-mujeres-20140711130559-rc.html>

Ramírez Anaya, J. (2013). *Influencia de las Técnica culinarias*. Granada: Universidad de Granada. Recuperado el 21 de Abril de 2022, de <https://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/30913/22622457.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ramírez, D., & Martínez, L. (2016). *Divulgacion y difusión del conocimiento de las revistas científicas*. Colombia: Univerdidad Nacional de Colombia. Recuperado el 24 de Junio de 2022, de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/129857>

Requena, J. (2015). *Cocina creativa*. Cooking, cocina. Recuperado el 28 de Junio de 2022, de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/117777>

Reza, M., Jimenéz, A., & Delgado, A. (2020). *Motivaciones e intención de visita en la zona arqueologica de Clixtlahuaca Mexico*. Mexico: Universidad de Murcia. Recuperado el 30 de Abril de 2022, de <http://eutm.es/grantour/index.php/grantour/article/view/174/73>

Rodríguez, D. (2018). TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA EL TURISMO INCLUSIVO. *Scielo*, 26(1), 125-146. doi:<https://doi.org/10.18359/rfce.3142>

Ruiz, M. (2015). Sub grupos de edad de la poblacion. *IX(190)*. Recuperado el 30 de Mayo de 2022, de <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-190.htm>

Runruil, N., & Manner , F. (2018). Perfil del turista de la generación Z que visita Guayaquil. *Kalpana*, 4-27. Recuperado el 30 de Abril de 2022, de <file:///C:/Users/geral/Downloads/Dialnet-PerfilDelTuristaDeLaGeneracionZQueVisitaGuayaquil-7003463.pdf>

- Salas, F. (2015). Técnicas Culinarias. *Editorial Síntesis*, 38-49. Recuperado el 30 de Diciembre de 2021, de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771914.pdf>
- Salazar , D., Guerrero, M., Núñez, J., Zambrano, N., & Tixilema, E. (2018). Peril del turista en funcion de sus motivaciones, gustos y preferencias. *Ciencia y Tecnología*, 2(4), 48-58. doi:<https://doi.org/10.33262/cienciadigital.v2i4>
- Sánchez , J., & Torres, L. (2020). Educación, etnobotánica y rescate de saberes ancestrales en el Ecuador. *Espacios*, 798, 158-170. Recuperado el 09 de Marzo de 2022, de <http://www.ifac.revistaespacios.com/a20v41n23/a20v41n23p14.pdf>
- Santana, A. (2005). Antropología turística. En A. Santana, *Antropología turística* (pág. 221). Editorial Ariel. Recuperado el 22 de Junio de 2022, de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/48256>
- Sierra, F., Guerrero, C., & Mejía, F. (2014). Determinación de la eficiencia de la cocción con leña en las veredas de Usme, Bogotá. *Scielo*, 17(2), 185-194. Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <http://scielo.sld.cu/pdf/im/v17n2/im10214.pdf>
- Torres, H. (2019). Un patrimonio cultural campesino que desaparece: análisis de los riesgos y amenazas del oficio y uso del cedazo en Tota (Boyacá). *San Gregorio*(21). Recuperado el 16 de Junio de 2022, de <https://revista.sangregorio.edu.ec/index.php/REVISTASANGREGORIO/article/view/365>
- Torres, M., & Carvache, F. (2017). La gastronomía de Samborondón- Ecuador. *Redalyc*, 26(3), 731-745. Recuperado el 30 de Diciembre de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180752116013.pdf>
- UNADE. (2020). *Pirámide de Maslow*. Universidad Americana de Europa. Recuperado el 30 de Diciembre de 2021, de <https://unade.edu.mx/para-que-sirve-la-piramide-de-maslow/>
- Universidad de Jean. (2015). *Fenomenologico*. Insitución. Recuperado el 01 de Febrero de 2022, de http://www.ujaen.es/investiga/tics_tfg/enfo_cuali.html
- Valencia, E., Garcia, I., & Cortés, A. (2017). EL ESPACIO CULINARIO. *Revista electronica*(19), 165-172. doi:<https://dx.doi.org/10.17561/rae.v19.15>

- Vásconez, C., & Guerra, P. (2021). *Enfoques de Turismo y Conservación II*. Universidad internacional del Ecuador. Recuperado el 28 de Junio de 2022, de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/198555>
- Vicente, E. (1 de Mayo de 2018). La revista hablada que no cuajó. *La voz de Almería* . Recuperado el 24 de Junio de 2022
- Villalva, M., & Inga, C. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL . *Scielo*(13). Recuperado el 09 de Marzo de 2022, de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2550-67222021000100129
- Xuwu. (2015). LA COMIDA LOCAL Y SU SIGNIFICADO EN LA CHINA CONTEMPORÁNEA: EL CASO DEL SUROESTE DE HUBEI. *Scielo*, 50(3), 651-678. Recuperado el 12 de Mayo de 2022, de <http://www.scielo.org.mx/pdf/ea/v50n3/2448-654X-50-03-00651.pdf>

ANEXOS

CARTA DE COMPROMISO

Anexo 1

Carta de compromiso

|Ambato, 19 de abril del 2022

Doctor
Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Integración Curricular
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Dennis Alberto Medina Araujo en mi calidad de Técnico de Turismo y Cultura del GAD Cantonal Patate, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular bajo el Tema: "**La cocina local y el factor motivacional del visitante del cantón Patate.**" propuesto por la estudiante ~~Gerald~~ ~~Vanessa~~ ~~Lesano~~ ~~Martínez~~, portadora de la Cédula de Ciudadanía No. 1805218597, estudiante de la Carrera de Turismo Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.

.....
Dennis Alberto Medina Araujo
1803238557
032870214
0999515803

EXPERTOS ENTREVISTA

Anexo 2
Entrevista

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN: ENTREVISTA

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

Apreciación General:

El instrumento recaba información relevante del tema y aborda las variables de estudio

Observaciones:

Sin observaciones

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Lic. Francisco Torres Oñate Mg.

Lugar de trabajo: Universidad Técnica de Ambato

Cargo que desempeña: Docente-Evaluador

Fecha: 31 de mayo del 2022

Firma.....



Verificar autenticidad por:
CAMILLO
FRANCISCO
TORRES OÑATE

Anexo 3
Entrevista

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN: ENTREVISTA

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

Apreciación General:

Observaciones:

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Ing. Diego Fernando Melo Fiallos

Lugar de trabajo: Universidad Técnica de Ambato

Cargo que desempeña: Docente-Evaluador

Fecha: 01 de junio del 2022



Firma.....

Anexo 4
Entrevista

INSTRUMENTO DE VALIDACIÓN: ENTREVISTA

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

Apreciación General:

El instrumento recaba información relevante del tema y aborda las variables de estudio.

Observaciones:

Sin observaciones

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable () Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Lic. Héctor Raúl Tamayo Soria

Lugar de trabajo: Universidad Técnica de Ambato

Cargo que desempeña: Docente-Evaluador

Fecha: 27 de mayo del 2022

Firma

HECTOR RAUL
TAMAYO SORIA

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



**LA COCINA LOCAL Y EL FACTOR MOTIVACIONAL DEL VISITANTE EN
EL CANTÓN PATATE CASO DE ESTUDIO LA MATRIZ.**

ENTREVISTA

Anexo 5

Entrevista a la comunidad de la cocina local

Arepas de Zapallo

1. ¿Quién fue el fundador del establecimiento, en qué año y que influencia tienen sus antepasados en el conocimiento para la elaboración de las arepas de zapallo?
2. ¿Qué técnicas, utensilios e ingredientes se utilizaba en la antigüedad?
3. ¿Considera usted que ha cambiado los procesos de elaboración de las arepas de zapallo con la utilización de nuevas maquinarias y el paso del tiempo hasta el día de hoy?
4. ¿Qué destaca de la arepa patateña a diferencia de otros productos similares en el mundo?
5. ¿Cuál es su punto de vista acerca de la creciente cantidad de restaurantes de cocina extranjera?
6. ¿Qué platillos tradicionales del cantón han desaparecido en los últimos años?
7. ¿Qué importancia considera usted que tiene la gastronomía en el desarrollo del turismo?

Chicha de uva

1. ¿Quién fue el fundador del establecimiento, en qué año y que influencia tienen sus antepasados en el conocimiento para la elaboración de la chicha de uva?
2. ¿Qué técnicas, utensilios e ingredientes que utilizaban en la antigüedad?
3. ¿Considera usted que ha cambiado los procesos de elaboración de la chicha de uva con la utilización de nuevas maquinarias?
4. ¿Cuál es la diferencia entre la chicha de uva con los vinos Llanganates?

Empanadas de babaco

1. ¿Quién fue el fundador del establecimiento, en qué año y que influencia tienen sus antepasados en el conocimiento para la elaboración de las empanadas de babaco?
2. ¿Qué técnicas, utensilios e ingredientes utilizaban en la antigüedad?
3. ¿Considera usted que ha cambiado los procesos de elaboración de las empanadas de babaco con la utilización de nuevas maquinarias?

Vinos llanganates

1. ¿Quién fue el fundador del establecimiento, en qué año y que influencia tienen sus antepasados en el conocimiento para la elaboración de los vinos llanganates?
2. ¿Qué técnicas, utensilios e ingredientes se utilizaba en la antigüedad?
3. ¿Considera usted que ha cambiado los procesos de elaboración de los vinos llanganates con la utilización de nuevas maquinarias?
4. ¿Cuál es la diferencia entre los vinos llanganates con la chicha de uva?
5. ¿Considera usted que una revista hablada tendría una buena opción para difundir información?
6. ¿Qué información considera usted que debería de estar en la revista?

Espumilla

1. ¿Quién fue el fundador del establecimiento, cuánto tiempo lleva realizando las espumillas y qué técnicas, utensilios e ingredientes se utiliza?
2. ¿Qué le impulso a dar comienzo a las espumillas?

FICHA ATLAS ALIMENTARIO

Anexo 6

Fichas realizadas a los expertos en la cocina local

Tabla 29

Atlas alimentario

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	
Ancestralidad	
Época de consumo	
Lugar de consumo	
Descripción	
Zonas Tradicionales de consumo	
Parroquia, Cantón	Época de consumo
Ingredientes	Formas de preparación
Propiedades	
Estado de conservación	
Fuente	

Nota. Para el levantamiento de información de la cocina local del cantón Patate. Elaborado por: Lesano (2022).

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



**LA COCINA LOCAL Y EL FACTOR MOTIVACIONAL DEL VISITANTE EN
EL CANTÓN PATATE CASO DE ESTUDIO LA MATRIZ.**
ENCUESTA

Anexo 7

Encuesta realizada a visitantes del cantón Patate

GEOGRÁFICO

1. ¿Lugar de residencia?

.....

DEMOGRÁFICO

2. ¿Edad?

- Y Jóvenes menores a 25 años
- Y Adulto joven de 26 a 34 años
- Y Adulto de 35 a 50 años
- Y Adulto de 51 a 64 años
- Y Adulto mayor de 65 años

3. ¿Sexo?

- Y Hombre
- Y Mujer

4. ¿Ocupación?

- Y Ama de casa
- Y Desempleado
- Y Empleado
- Y Estudiante
- Y Empresario
- Y Jubilado

5. ¿Etnia?

- Y Afroecuatoriano
- Y Blanco
- Y Indígena
- Y Mestizo
- Y Montubio

6. ¿Estado civil?

- Y Casado
- Y Divorciado
- Y Soltero
- Y Unión libre
- Y Viudo

7. ¿Ingreso económico?

- Y No tiene ingreso económico
- Y Menor de un salario básico
- Y 400 a 500 USD
- Y 501 a 1000 USD
- Y 1001 a 2000 USD

CONDUCTUAL

8. ¿Ha visitado Patate?

- Y Si
- Y No

9. ¿Cómo se siente al visitar el cantón?

- Y Entusiasta
- Y Positivo
- Y Indiferente
- Y Negativo
- Y Hostil

10. Dentro de estos factores escoja los que influyen para visitar al cantón.

- Y Recomendaciones
- Y Información en redes
- Y Conocimiento previo
- Y Cercanía del lugar
- Y Precios
- Y Clima
- Y Disponibilidad de tiempo
- Y Diversidad de actividades
- Y Interés por conocer

11. ¿Compañía habitual en los viajes?

- Y Amigos
- Y Familia
- Y Pareja
- Y Mascotas
- Y Solo

12. ¿Número de días en el destino?

- Y Menos de 12 horas
- Y Viaje de ida por vuelta
- Y Al menos una noche
- Y Un fin de semana
- Y De 2 a 3 noches

13. ¿Frecuencia de visita al destino?

- Y Fines de semana
- Y Mensual mente
- Y Semanal mente
- Y Trimestralmente
- Y Anualmente

14. ¿Factor motivacional de su visita?

- Y Ocio
- Y Negocios
- Y Visita a familiares
- Y Descanso
- Y Compras
- Y Gastronomía
- Y Turismo religioso
- Y Turismo vivencial
- Y Turismo de naturaleza
- Y Adquirir conocimientos

15. ¿Qué tan importante es la comida en el viaje?

- Y Muy importante
- Y Importante
- Y Neutro
- Y Poco importante
- Y Nada interesante

16. ¿Qué tipo de establecimientos prefiere a la hora de comer?

- Y Restaurantes con platos a la carta
- Y Restaurante que ofrezca mariscos
- Y Restaurante con platos típicos de la zona
- Y Restaurante de comida rápida
- Y Puestos ambulantes

17. ¿Cuál es el gasto diario en alimentación cuando sale de viaje?

- Y Menos de 10 \$
- Y Entre 10 a 15\$
- Y Entre 15 a 30 \$
- Y Entre 30 a 50 \$
- Y Entre 50 a 100\$

18. ¿Qué consume eventual mente cuando visita Patate?

- Y Arepas de zapallo
- Y Chicha de uva
- Y Vinos de Llangantes
- Y Empanadas de Babaco
- Y Trucha en salsa de mandarina
- Y Cuy
- Y Espumilla

19. ¿En el momento de comer que tan importante es...? Marque con una X

Elemento	Nada interesante	Poco interesante	Neutro	importante	Muy importante
El sabor					
La frescura					

La salubridad

La atención del personal

Tiempo de espera

20. ¿El aprendizaje que le otorga la comunidad que tan importante es..? Marque con una X

Elemento	Nada interesante	Poco importante	Neutro	Importante	Muy importante
Historia del platillo					
Ingredientes					
Utensilios que se utiliza					
Historia de la imagen del señor del terremoto					
Historia del terremoto					

21. Los establecimientos cumplen con los siguientes elementos marque con una X

Elemento	Muy bueno	Bueno	Regular	Poco importante	Malo
Fácil ingreso					
limpieza					
Comodidad					
Seguridad					
Infraestructura					

ENCUESTA

Anexo 8

Encuesta realizada en el google forms

