

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

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

**“La gastronomía típica en la actividad turística de Baños de Agua  
Santa”.**

**Autora:** López Sarabia Carlos Sarabia

**Tutor:** Lic. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

**Ambato - Ecuador**  
**Julio, 2022**

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

**“La gastronomía típica en la actividad turística de Baños de Agua Santa”**, del alumno Carlos Javier López Sarabia, 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

EL TUTOR

.....  
**Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.**

**C.C.: 1803318169**

## AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación **“La gastronomía típica en la actividad turística de Baños de Agua Santa”**, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor de este trabajo de grado.

Ambato, julio 2022

EL AUTOR



.....  
Carlos Javier López Sarabia

C.C.: 1805387097

## **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 de 2022

EL AUTOR



.....  
Carlos Javier López Sarabia

C.C.: 1805387097

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **“La gastronomía típica en la actividad turística de Baños de Agua Santa”**, de Carlos Javier López Sarabia, 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

Para constancia firman

---

LIC. MARIO GIOVANNI  
ROMO ROJAS, MG  
MIEMBRO CALIFICADOR  
C.C.: 1803156478

---

ING. MARIA FERNANDA  
VITERI TORO, MG  
MIEMBRO CALIFICADOR  
C.C.: 1802903888

## **DEDICATORIA**

*Esta tesis la dedico con mucho amor y cariño a mis padres, quienes siempre han estado de manera incondicional apoyándome en el transcurso de la vida, especialmente a mi madre Amada Sarabia, quien siempre me apoya en cada paso que doy en mi vida, cuidándome y alentándome para que no me dé por vencido.*

*Te amo mamá*

*A mi hermano Jairo David, compañero de vida, quien me enseñó que todo esfuerzo vale la pena sin importar lo pequeño que sea, y siempre me apoya en lo que yo haga, sin importar lo loco que esto fuera, él siempre está ahí.*

*A mi familia, quienes siempre han estado pendientes de mí, dándome sabios consejos y apoyándome en los tiempos más difíciles*

*Gracias a todos*

*Carlos Javier López Sarabia  
Junior*

## AGRADECIMIENTO

*Yo tenía el concepto equivocado de que todos mis logros eran solamente míos, esto es lo más alejado a la verdad, he sido alentado, apoyado, inspirado y tolerado, no solo por mi familia, sino por amigos y profesores que se han convertido en pilares importantes en mi vida.*

*Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato y a la Universidad Estatal Amazónica, mis almas mater, donde viví grandes experiencias, conocí grandiosos amigos y docentes apasionados por lo que hacen.*

*Mis agradecimientos infinitos a mi tutor, Lcdo. Francisco Torres por su paciencia y enseñanza, motivarme a no rendirme, guiándome en cada paso para poder realizar esta investigación.*

*A la Ing. María Fernanda Viteri, quien desde el día uno me apoyo y se convirtió una amiga y me demostró cada día su gran pasión y amor al enseñar, gracias por motivar, enseñar e inspirar.*

*A mis compañeros del Cuerpo de Bomberos de Baños de Agua Santa, quienes me motivaron a seguir estudiando y me enseñaron que el conocimiento también salva vidas.*

*Gracias al Gobierno Autónomo Descentralizado de Baños de Agua Santa, por la confianza brindada y apoyo brindado al realizar este proyecto.*

*No puede olvidarme de agradecer a la PhD. María Victoria Reyes, Mg. Fernando Ortega, Mg. Javier Barrera, Mg. Lorena Paredes, Mg. Daniel Sánchez, mis ex profesores en la Universidad Estatal Amazónica, quienes fueron mi primera motivación y apoyo en la vida universitaria, enseñándome lo hermoso que es el turismo.*

*Carlos Javier López Sarabia*

## ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE	
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO .....	iii
DERECHOS DE AUTOR .....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	v
DEDICATORIA .....	vi
AGRADECIMIENTO .....	vii
RESUMEN EJECUTIVO .....	xi
ABSTRACT.....	xii
CAPÍTULO I.....	11
MARCO TEORICO.....	11
1.1 Antecedentes investigativos.....	11
Teoría, modelo o posición filosófica.....	13
Desarrollo teórico de la variable Dependiente .....	15
<i>Gastronomía Típica</i> .....	15
Gastronomía Ecuatoriana .....	15
Historia de la cocina ecuatoriana .....	17
Identidad Gastronómica del Ecuador .....	19
Gastronómica e identidad cultural .....	20
Cocinas tradicionales del Ecuador .....	21
Gastronomía típica de la Sierra del Ecuador.....	23
Oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua .....	25
Platos típicos de la ciudad de Baños de Agua Santa .....	26
Causantes de la desvalorización de identidad gastronómica Baños de Agua Santa ..	28
Desarrollo de la variable Independiente.....	29
<i>Actividad Turística</i> .....	29
Actividad Turística en el Ecuador.....	29
Motivación de viaje y número de turistas que ingresan a Baños de Agua Santa.....	31
Actividad turística en Baños de Agua Santa .....	32
Tipos de restaurantes en Baños de Agua Santa.....	35
1.2. Objetivos .....	36
Objetivo General .....	36



Objetivos Específicos.....	36
CAPÍTULO II .....	37
METODOLOGÍA .....	37
2.1 Materiales.....	37
2.2 Métodos.....	37
Enfoque .....	37
Cualitativo.....	37
Diseño .....	38
No experimental – Transversal .....	38
Alcance.....	38
Alcance investigativo .....	38
Descriptivo.....	38
Alcance territorial .....	38
Técnicas.....	40
Instrumentos.....	41
CAPÍTULO III .....	42
RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	42
3.1 Análisis y discusión de los resultados.....	42
Discusión:.....	52
Fichas de productos elaborados del Atlas de Patrimonio Alimentario .....	53
Análisis de las fichas del Atlas Guía de Patrimonio Alimentario.....	60
3.2 Generación de la Hipótesis.....	60
CAPITULO IV.....	61
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	61
4.1 Conclusiones .....	61
4.2 Recomendaciones.....	62
PROPUESTA.....	63
MATERIALES DE REFERENCIA .....	73
Bibliografía .....	73
Anexos .....	78

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> <i>Mapa Base Cantón Baños de Agua Santa</i> .....	39
<b>Figura 2.</b> <i>Sanduche Baneño</i> .....	65
<b>Figura 3.</b> <i>Caldo de Gallina (Bebida alcohólica)</i> .....	66
<b>Figura 4.</b> <i>Dulce de guayaba</i> .....	67
<b>Figura 5.</b> <i>Melcochas</i> .....	68
<b>Figura 6.</b> <i>Caldo de gallina con camotes</i> .....	69
<b>Figura 7.</b> <i>Camotes con carne al jugo</i> .....	70
<b>Figura 8.</b> <i>Camotes con salsa de pepa de sambo</i> .....	70

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> <i>Recursos a usar para la realización de la investigación</i> .....	37
<b>Tabla 2</b> <i>Detalle de la muestra</i> .....	40
<b>Tabla 3</b> <i>Detalle de resultados y triangulación de información</i> .....	42
<b>Tabla 4</b> <i>Ficha N.- 1 de productos elaborados</i> .....	53
<b>Tabla 5</b> <i>Ficha N.- 2 de productos elaborados</i> .....	54
<b>Tabla 6</b> <i>Ficha N.- 3 de productos elaborados</i> .....	55
<b>Tabla 7</b> <i>Ficha N.- 4 de productos elaborados</i> .....	56
<b>Tabla 8</b> <i>Ficha N.- 5 de productos elaborados</i> .....	57
<b>Tabla 9</b> <i>Ficha N.- 6 de productos elaborados</i> .....	58
<b>Tabla 10</b> <i>Ficha N.- 7 de productos elaborados</i> .....	59
<b>Tabla 11</b> <i>Pautas para la producción del video.</i> .....	71

## **RESUMEN EJECUTIVO**

La gastronomía es parte importante de la identidad cultural de un pueblo, esta es transmitida de generación tras generación para realizar diferentes tipos de platos típicos, los que se convierten en un atractivo para los turistas que quieren explorar y conocer la cultura propia de un pueblo, a través de la cocina. La investigación promueve recuperar los platos propios de la cocina de Baños de Agua Santa, al paso de los años estos han desaparecido, y solo se encuentran en los recuerdos de las personas adultas y son pocas las veces que los preparan estos platos en los hogares, principalmente porque los ingredientes son escasos y las nuevas generaciones prefieren otros tipos de comida.

La metodología usada tiene un enfoque cualitativo con un diseño no experimental – transversal, apoyado en la teoría del funcionalismo de Bronislaw Malinowski y al modelo existencial de la sociedad industrial de Krippendorf. Se realizó entrevistas a un grupo de personas adultas mayores de 55 años, que nacieron, crecieron y actualmente residen en el cantón, los cuales a través de sus recuerdos y anécdotas relataron su conocimiento sobre los platos típicos de Baños y como se elaboran los mismo, además se identifica que se debe mantener cada uno de estos platos para ofertarlos a los turistas, pudiendo convertirse en una motivación más de visita al visitar Baños de Agua Santa.

**PALABRAS CLAVE: COCINA TRADICIONAL, MOTIVACIÓN DE VIAJE, PATRIMONIO CULINARIO, CAMOTE, TURISMO GASTRONÓMICO.**

## **ABSTRACT**

Gastronomy is an important part of the cultural identity of a town, which is transmitted from generation to generation to make different types of typical dishes, which become an attraction for tourists who want to explore and learn about the culture of a town through its cuisine. The research promotes the recovery of the typical dishes of Baños de Agua Santa's cuisine, which over the years have disappeared, and are only found in the memories of adults and are rarely prepared at home, mainly because the ingredients are scarce and the new generations are not interested in these foods.

The methodology used has a qualitative approach with a non-experimental - transversal design with a descriptive cut supported by Bronislaw Malinowski's functionalism theory and Krippendorff's existential model of industrial society. Interviews were conducted with a group of adults over 55 years old, who were born, grew up and currently reside in the town, who through their memories and anecdotes related their knowledge about the typical dishes of Baños and how they are made, and also identified that each of these dishes should be kept to offer them to tourists, which could become an additional motivation to visit Baños de Agua Santa.

**KEYWORDS: TRADITIONAL CUISINE, TRAVEL MOTIVATION, CULINARY HERITAGE, BAÑOS DE AGUA SANTA, GASTRONOMIC TOURISM.**

## CAPÍTULO I

### MARCO TEORICO

#### 1.1 Antecedentes investigativos

Al realizar esta investigación se toma en cuenta el artículo titulado **“Registro patrimonial culinario del cantón Baños de Agua Santa”** publicado por **Aguirre (2014)**, indica la importancia de la gastronomía en el desarrollo turístico de la ciudad de Baños de Agua Santa, para esta investigación la autora utiliza encuestas a personas de 65 a 85 años, dando como resultado identificar la verdadera cocina típica del cantón. Aguirre menciona que tener un registro patrimonial o de identidad gastronómica del cantón es muy importante porque promueve a la creación de nuevos emprendimientos que incluyan en su oferta los verdaderos platos típicos de la ciudad y para los emprendimientos existentes a la correcta utilización de estos platos.

A continuación, se utiliza información publicada por **Hurtado (2018)** con el título **“Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua”**, hace referencia que la gastronomía es un componente cultural muy importante para cada uno de los pueblos y sus cocinas puesto que estos denotan la agricultura, dieta y su forma de preparar los alimentos. Esta investigación permite realizar un análisis de la gastronomía de la ciudad, permitiendo una correcta valoración de la identidad gastronómica de la ciudad, conocer las raíces culinarias del cantón permitirá generar una imagen para los turistas que visitan la ciudad.

En la publicación llamada **“La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba”** publicado por **López-Guzmán, (2012)**, menciona que se debe tener en cuenta la gran importancia de la gastronomía en la actividad turística y su desarrollo como tal en la ciudad, es importante realizar un análisis gastronómico el cual identifique el plato o platos que son representativos de la ciudad, en la actualidad las cocinas tradicionales tienen una gran importancia ya que miles de turistas desean tener la idea de la comida propia de la ciudad a la que visitan, lo cual genera movimiento económico.

En el libro **“Ecuador Culinario”** su autor **Puente (2012)**, hace mención a la diversidad culinaria, el país cuenta con el potencial de convertirse en el nuevo destino

culinario pero para esto es importante que se conozca los orígenes y más importante aún respetar las costumbres y conocer los productos culinarios, de esta manera lograr conservar cada uno de los sabores y aromas por miles de años y pasarlos de generación tras generación.

En el estudio titulado **“Gastronomía ecuatoriana y turismo local”** se menciona que la gastronomía no solo cumple con la necesidad de comer y satisfacer el hambre, más bien se debe tener en cuenta como un contribuyente a la identidad gastronómica de determinado grupo social y de un territorio. Además, se menciona la importancia de reconocer a la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial lo que ayuda a que esta no se pierda y continúe siendo transmitida a otras generaciones como parte de su cultura (Vega, Freire, & Guananga, 2018).

Dentro de las abundantes actividades que se pueden realizar dentro en el campo turístico, se debe incluir a las preparaciones tradicionales como actividad para que los turistas tengan contacto de primera mano con la cultura a la que visitan. El autor Cervantes (2017), en su artículo titulado **“La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización”** hace referencia a que se debe usar la gastronomía como estrategia para el desarrollo turístico donde se pueda fomentar a la creación de rutas gastronómicas que oferten la gastronomía propia del lugar.

Torres, Fierro, & Viteri, (2017) en su publicación titulada **“Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural”** los autores hacen mención a la gastronomía ecuatoriana, esta se a caracterizado a lo largo de los años por su gran variedad de platos típicos, además de sus regiones han sido caracterizadas por la cocina heredada, lo cual aporta al desarrollo económico del país. Pero estos no solamente son un conjunto de platos típicos, estos engloban a las características de su cultura ya sea el clima, suelo, productos agrícolas, estilo de vida, etc. Esta gastronomía sobre sale por la textura, sabores únicos, gran variedad de ingredientes, hace que sea una motivación de visita de los turistas.

En la investigación nombrada **“Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua”** el autor hace referencia a la importancia de la gastronomía como parte de la cultura de un pueblo, cada preparación tradicional está

llena de cientos de años de recuerdos, técnicas y tradiciones lo cual hace que cada plato sea especial ya que constituyen en la agricultura, dieta, formas de conservar los alimentos, etc. La presencia de la gastronomía es fundamental en las poblaciones ya que representa un factor clave para dinamizar la economía (**Hurtado & Molina, 2018**).

La gastronomía es un buen comunicador de la cultura de un territorio, transmite a los turistas la oportunidad muy completa de conocer el lugar que están visitando, cubriendo la necesidad básica de alimentarse, los turistas tendrán una experiencia única e irrepetible. El autor del artículo **“La cocina local como motor turístico y económico sostenible”** se hace mención a que la gastronomía puede ayudar a la sostenibilidad turística ya sea ambiental, económica o sociocultural (**Navajo, 2020**).

En el estudio titulado **“Registro patrimonial culinario del cantón Baños de Agua Santa”** publicado por **Bastidas, (2015)**, expresa que la ciudad de Baños se enfoca en el turismo para tener su mayor fuente de ingresos, puesto que recibe miles de turistas durante todo el año. Por este motivo los habitantes de la ciudad han visto como oportunidad abrir establecimientos de expendio de alimentos y bebidas, pero cada uno de estos establecimientos se han enfocado en comida rápida y han dejado de lado la comida típica de Baños, el autor menciona que es importante la creación de un registro patrimonial de la gastronomía propia de la ciudad y además de incentivar la preparación y consumo de la misma.

### **Teoría, modelo o posición filosófica**

Para el presente trabajo investigativo se argumentará con bases teóricas las cuales tienen similitud al tema principal, por este motivo se toma en cuenta la Teoría del funcionalismo de Bronislaw Malinowski y al modelo existencial de la sociedad industrial de Krippendorf, se ha elegido esta teoría y modelo ya que hacen mención a la importancia de la cultura, además de hacer referencia a como lo empírico satisface necesidades básicas humanas que se han enseñado de generación tras generación, así también conocer cada una de las motivaciones de viaje por la que los turistas deciden viajar a Baños de Agua Santa.

## **Teoría del Funcionalismo de Bronislaw Malinowski**

La teoría del funcionalismo es una corriente teórica de las ciencias sociales que tiene más antigüedad. Esta teoría nace como resultado del evolucionismo y el particularismo histórico. Enfoca su estudio en la cultura y sus acontecimientos sociales como un grupo de humanos los cuales se organizan para poder satisfacer sus necesidades, cada una de las tareas, objetivos o metas que estos tienen para poder mantener su modelo cultural. El funcionalismo de Bronislaw Malinowski analiza y estudia a la sociedad tal y como la encuentra sin tener en cuenta su historia, esta intenta comprender como los elementos de la sociedad se mezclan con todo, creando un todo. Malinowski quería demostrar que muchas prácticas que a simple vista parecen irracionales terminan siendo racionales ya que estas pueden responder a ciertas necesidades ya sean estas sociales o psicológicas **(Hernández, 2015)**.

Para Malinowski el ámbito antropológico es lo más importante de la cultura, en esta se encuentra la satisfacción de las necesidades, el autor divide las necesidades, la una tiene como base lo físico, las necesidades del cuerpo, su función, crecimiento, etc. En cambio, las otras necesidades se enfocan en la cultura, su convicción, creencias, religión, lenguaje, etc. En este caso busca analizar desde la parte antropológica, histórica la verdadera identidad gastronómica que tiene el Ecuador, ya que por el hecho de ser un país turístico en ciertos lugares esta identidad se ha visto afectada de tal manera que no se conoce a ciencia exacta su identidad, como caso de estudio se toma a la ciudad de Baños de Agua Santa. El autor también hace referencia a lo empírico que los humanos hacen para satisfacer sus necesidades básicas, esto quiere decir que se fueron aprendiendo de generación tras generación sin la necesidad de que exista un estudio previo **(Cadenas, 2016)**.

## **Modelo existencial de la sociedad industrial, de Krippendorf**

Este autor realiza un análisis metódico a la sociedad, su tiempo libre, los viajes. Él se enfoca en el salir de casa, viajar y luego volver le surgió la duda de cuáles son las afectaciones que genera hacer estos viajes. Realizar estas actividades trae como consecuencia la generación de contaminantes al ambiente, agua, suelo, generación excesiva de ruido, basura y lo más importante genera que las comunidades propias del lugar o autóctonas se aculturicen, Pero también trae como consecuencia el aumento de



divisas o movimiento económico en las ciudades donde se realizan actividades turísticas y promueven el desarrollo de dichas ciudades. Basándose en este modelo se busca la forma de conocer la motivación de los turistas para el destino global que es Ecuador y luego al micro destino que es Baños de Agua Santa, conocer las expectativas que los turistas tienen al momento de visitar determinado destino, los turistas usualmente llegan al destino informados de su cultura, fiestas, religión, gastronomía, actividades turísticas que se puede realizar en el lugar. Un punto clave que destaca Krippendorf es que las personas viajan es por status o su influencia social, viéndolo de esta forma significaría tener prestigio ante la sociedad, el autor lo denomino como “maquinaria de las vacaciones” (Netto, 2012).

El autor lo que busca es la humanización de los viajes, manifiesta que los viajes deben ser más amigables, mejorar el tipo de empleo en la actividad turística dando prioridad a las personas que viven en el atractivo turístico, también fomenta a la capacitación del personal que da servicios turísticos, dar prioridad a las necesidades de los turistas. Se puede usar la identidad gastronómica como un motivo de viaje, puesto que muchos turistas quieren probar algo diferente como es la gastronomía propia de los lugares que visitan y llegan al destino con esa expectativa de probar algo autóctono del lugar, en el caso de la ciudad de Baños de Agua Santa se puede aprovechar esto ya que en la actualidad la ciudad mencionada genera mucha atracción a los turistas por sus numerosos atractivos turísticos y actividades que se pueden realizar. Se puede decir que este método tiene como objetivo el análisis de las razones o motivaciones para viajar y también busca generar un turismo más consciente (Franco, 2016).

## **Desarrollo teórico de la variable Dependiente**

### ***Gastronomía Típica***

### **Gastronomía Ecuatoriana**

El Ecuador es un país lleno de gastronomía, cuenta con una gran variedad de materia prima como las frutas, verduras, pescados y carnes. Este país tiene como base la cocina criolla o empírica, las cuales hacen un intercambio de productos propios del país (papas, maíz, cacao, yuca, mariscos, pescados, aves) con productos introducidos por

los españoles (ajo, cebolla, arroz, lenteja, trigo). Esta mezcla de culturas ha creado lo que en la actualidad conocemos como la gastronomía ecuatoriana. Cuando se piensa en gastronomía ecuatoriana, las personas idealizan un mercado o los pequeños puestos de calle que son llamados agachaditos ya que en estos se pueden encontrar gran variedad de comida ecuatoriana.

El Ecuador cuenta con una gastronomía muy extensa y variada a pesar de que es un país pequeño esto es porque tiene cuatro regiones (Costa, Sierra, Oriente e Insular) cada una de estas regiones tiene diferentes costumbres y tradiciones, la ubicación geográfica hace que las personas cocinen de diferentes formas las materias primas, dando como resultado platos exquisitos y auténticos. Al tener una gastronomía tan autentica ha hecho que las familias ecuatorianas ya no realicen estos platos en las fiestas o celebraciones, sino que estos platos están presentes en los menús de cada mesa del ecuatoriano, lo que ha ayudado a mantener y fortalecer sus raíces (**Macías, 2010**).

**Bravo (2019)** hace mención a los platos típicos ecuatorianos más conocidos, dividiéndolos por regiones:

**Región Costa:** Encebollado, Ceviche, Tapado arrecho, Cazuela de mariscos, Encocado de Pescado, Menestrón, Corviche, Bolón de verde, Viche de camarón, Bollo de pescado, Arroz con menestra, Seco de pollo, Caldo de salchicha, Tigrillo, Guatita, Empanadas de verde.

**Región Sierra:** Caldo de pata, Fritada, Cuy, Llapingacho, Locro de papas, Humitas, Hornado, Yahuarlocro, Mote pillo, Fanesca, Seco de chivo, Tortillas de maíz, Tripa miski, Choclos con queso, Chicha de jora, Quimbolitos.

**Región Amazónica:** Mayones o Chotacuros, Chicha de yuca o chonta, Maito de pescado.

**Región Insular:** Arroz con camarón, Sopa marinera.

Cada uno de estos platos mencionados tienen su propia tradición al momento de cocinarlos, usualmente tiene una receta, misma que es seguida al pie de la letra por los cocineros, logrando plasmar la historia de cada lugar, dejando en el paladar de los consumidores un sabor único y excepcional.

La gastronomía ecuatoriana llega a ser un recurso lleno de historia de cada uno de los pueblos, usando la gastronomía para generar su desarrollo turístico, a cada uno los turistas les gusta la comida ecuatoriana, siendo una motivación principal para elegir este país como su destino. Cada pueblo del país debe considerar a la gastronomía ecuatoriana como una oportunidad para enseñar a los visitantes la cultura y su herencia a través de la comida. El Ecuador se ha figurado como uno de los destinos más importantes de Latino América gracias a la gran diversidad de gastronómica y por su calidad de materia prima usada para la elaboración de estos platos **(Falcón, 2018)**.

### **Historia de la cocina ecuatoriana**

El autor **Macías (2010)** menciona que la historia de la cocina ecuatoriana y la divide por cada una de las regiones del país el autor menciona que se debe entender que la cocina emerge tras la necesidad de satisfacer un deseo que es el hambre, al pasar los años la cocina ha ido evolucionando, los primeros habitantes del continente, se quedan por la gran variedad de productos existentes, su clima, llanuras, valles interandinos y gran cantidad de especies que se pueden casar. Han seguido pasando los años y con los hallazgos arqueológicos encontrados se tiene una idea de cómo fue la cocina ecuatoriana en sus inicios y cada uno de sus instrumentos de cocina como son ollas, cazuelas, cántaros, ralladores, etc.

En la costa ecuatoriana desde sus inicios ha tenido gran variedad de género de peces no solo de mar sino también de río como son los camarones, los habitantes de esta región han logrado una gran combinación de sabores y como resultado grandes platos gastronómicos que se conservan hasta la actualidad, muchos de ellos aún conservan su presentación inicial como es el bollo y la tonga, este envuelto se preparaba para que los trabajadores de las bananeras puedan llevar su comida.

En sus inicios los ingredientes más usados por los habitantes de los Andes eran el maíz, papas y porotos, con el maíz cocinaban diferentes platos como tostado, canguil, mote, tortillas, humitas y la clásica chicha. Las papas usualmente se cocinaban o asaban, en pure se usaban para los Llapingachos o para hacer los diferentes locros. Los porotos los cocinaban para que sea un buen acompañante de los platos. En el caso de las carnes estas se obtenían por la caza y muy poco de la ganadería. Cabe recalcar que la cocina

andina ecuatoriana tenía como fuente principal a la naturaleza y dependía de sus condiciones climáticas. El chanco, gallinas, arroz, aparecen en la cocina ecuatoriana con la llegada de los españoles. Finalmente, la cocina de la amazonia se basa en la caza de animales salvajes y las tradiciones de los pueblos indígenas que habitan en la amazonia.

En el artículo **“Historia de la cocina ecuatoriana”** la autora **Sanchez (2017)** recalca que en la época de la colonia la riqueza natural ya existente en el país se mezcla con los productos traídos por los españoles, también aparecen las mezclas de sabores con lo picante ya que en el Ecuador tiene diferentes tipos de ají. Con la llegada del trigo comienza a aparecer los primeros panes en Guayaquil, pero su costo era demasiado elevado, por este motivo para el desayuno se preparaban los bolones, chifles, patacones o el pan de yuca. Es importante denotar que con la llegada de los españoles cambia mucho la alimentación de los indígenas la cual era en su mayoría vegetariana a base de productos de la tierra tales como: maíz, papas, choclo hortalizas, nabos, berros, zapallo, zambo, etc. Los habitantes del país si consumían carne en determinadas épocas, las carnes de animales más consumidas eran la llama y el cuy.

En la época prehispánica las elites del país decidieron adaptarse a la cocina francesa por este motivo varios de los presidentes en sus mesas tenían menús franceses, así se quiso separar a la alta sociedad con comida muy refinada y a la población en general con la comida normal y tradicional, gracias a esta a culturización francesa se pudo aplicar varias técnicas culinarias francesas a la cocina ecuatoriana lo cual mejoró este tipo de gastronomía, sabores y texturas muy diferentes a las ya conocidas, dando así el origen de la cocina mestiza.

La autora hace mención a que la dieta del país cambió completamente cuando animales como las vacas, chanchos, ovejas fueron introducidas al país, ya que muchas de estas carnes era demasiado costosa para que las familias de sectores populares las compren, los únicos que podían adquirirlas eran los adinerados y las personas pobres debían buscar la forma de cocinar algo con las partes del animal que los ricos desechaban. De esta forma nacen varios platillos típicos del Ecuador, como es el caso del librillo que es preparado con el estómago de la vaca. En la actualidad cada uno de estos platos son considerados verdaderos manjares por propios y extraños.

## **Identidad Gastronómica del Ecuador**

La identidad gastronómica es la unión de la tradición y el goce de la cocina, no hay duda que en el ámbito gastronómico el Ecuador tiene mucha diversidad y de donde escoger ya que cada una de las regiones tiene un sin número de productos que aportan a aumentar el sabor, aroma de los diferentes platos, además de aportar sus valores, orgullos, creencias que al momento de preparar y servir determinado plato no solo es algo exquisito y delicioso sino que también nos muestra un sentimiento, cultura y su identidad (**Triviño, 2019**).

La importancia de la identidad es muy importante ya que cuando se preparan estos platos típicos lo que se hace es contar una historia y al momento de usar los ingredientes adecuados, en el tiempo adecuado, fiesta adecuada logra que no pierda su origen y esencia. La gastronomía se mezcla con las tradiciones y costumbres que están presentes en la memoria colectiva de determinada sociedad y se relaciona con sus saberes culturales las que llegan a formar el patrimonio alimentario de un país, se podría decir que es la memoria gustativa de este país (**Mena, 2018**).

En su gran mayoría la gastronomía del Ecuador está relacionada con manifestaciones culinarias como las ancestrales, nativas y criollas, al unirse todas estas se convierte en la herencia cultural gastronómica ya que no solo es el plato típico que se cocina sino la historia que hay detrás, esto define la identidad de por qué se prepara este plato. Si se habla de la región costa que es completamente pesquero esta es su identidad y su historia, por eso en su mayoría de platos el pescado es la proteína principal, en el caso de la sierra que es una región agrícola sus platos son llenos de hortalizas, granos y tubérculos y en el caso de la amazonia al ser una región donde se encuentran la mayoría de nacionalidades indígenas su cocina está basada en los productos que tienen y en la caza de animales (**Sarmiento, 2015**).

En la publicación **“La cocina ecuatoriana con identidad definida”**, **Armendáris (2019)** recalca la importancia del valor de la identidad gastronómica de una nación ya que esta da un valor a la cocina ecuatoriana, esta es autónoma y su esencia se la encuentra en los productos del mar y de la tierra que son de primera calidad, aquí influye mucho el trabajo de los cocineros, estos deben seguir con las recetas originales

para así no quitar su valor, pero si deben encontrar la manera de realzar esta riqueza que tiene cada plato típico y transmitirlos de generación tras generación para que no se pierdan, lamentablemente muchos platos se han perdidos por el simple motivo de dejarlos de preparar o por la a culturización de las nuevas generaciones.

Además, el autor menciona q tener esta identidad gastronómica no solo es saber por qué se prepara determinado plato sino tener conocimiento desde sus raíces, como y donde se cosecho determinado producto, el tipo de carne, forma de cocción, esto hace que las personas le den más valor a lo propio del país y sus tradiciones además de enamorarse de los orígenes de cada plato.

### **Gastronómica e identidad cultural**

Se podría decir que la gastronomía de un país es su símbolo que muestra su cultura, naturaleza, materia prima que son usados para poder realizar estos platos típicos, tiene que ver como se sirven y su forma de comerlos ya que estos pueden estar influenciados en ciertos aspectos culturales de sus habitantes, se debe considerar que la gastronomía es una forma de comunicar y trasferir lo tradicional de un pueblo. Su identidad cultural no solo es la comida y sus tradiciones también se debe tener en cuenta los utensilios que se usan para prepararlos ya que cada uno de ellos tiene su propósito y uso específico al funcionar estos aspectos tenemos la idea de la identidad gastronómica, se habla de sus diferentes culturas, idiomas, conocimientos ancestrales, a través de cada plato y técnicas generan esta identidad, que a pesar de ser una mezcla de muchas culturas como es la española, indígena y afro, dando como resultado lo mestizo. En la actualidad la gastronomía ecuatoriana tiene rasgos específicos y propios por ejemplo el locro de papas o el encebollado, si un extranjero escucha estos nombres de platos lo primero que se le va a venir a la mente es Ecuador **(Fusté-Forné, 2016)**.

Las cocinas promueven muchos aprendizajes, las personas aprenden a comer por su preferencia, costumbre, sabor, acceso a alimento o por salud, todas estas condiciones dan una valoración, más importante aún es que este conocimiento se debe ir compartiendo a las generaciones venideras. Pero para lograr que la cocina tenga esta identidad no solo basta con saber cocinar determinado plato y enseñar a como se lo prepara también se debe transmitir la tradición oral, su legado cultural, memoria

colectiva. En las cocinas ecuatorianas se tiene una gran experiencia de sus habitantes, sus saberes llenos de relatos y conocimientos (**Solarte, 2010**).

La investigadora **Viteri (2017)** menciona que en el Ecuador sus habitantes preparan sus alimentos basándose en sus cosechas, lo que le ofrece el suelo según su temporada, por este motivo en el país se puede reconocer varios platos típicos que se realizan en determinadas fechas, generalmente festivas y también otros platos que son propios de culturas indígenas de pueblos ancestrales que viven en el territorio ecuatoriano. Al mencionar la gastronomía no solo se hace referencia a la mezcla de alimentos o platos típicos de determinado lugar, sino se hace referencia a cada una de las costumbres alimenticias, procesos, personas y su estilo de vida.

En el caso de la cocina ecuatoriana se encuentra que en su mayoría de platos tipos son dejados como herencias de las generaciones pasadas, las cuales en la actualidad son muy reconocidas por sus increíbles sabores, colores y variedad de texturas. La autora destaca que la gastronomía presenta una gran oportunidad para promover el turismo y su desarrollo económico ya que integra a todos los sectores profesionales y mediante estos se puede dar a conocer la identidad gastronómica y cultural que el Ecuador posee.

### **Cocinas tradicionales del Ecuador**

En el libro titulado “**Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador**” el autor **Barrera, (2017)** destaca que la comida del Ecuador es muy diversa gracias a todas las culturas y sus regiones, existen tres elementos que marcan a la cocina ecuatoriana la flora y fauna, raíces indígenas y raíz hispánica. Lo importante de la cocina tradicional es aparte de satisfacer la necesidad de alimentarse sino recordar las emociones de cuando se es niño, la familia, amigos y transportarse a un huerto o al campo.

La cocina tradicional ecuatoriana va de la mano con los productos que la tierra, ríos y del mar. Como menciona el autor la gastronomía del Ecuador se la divide por las regiones ya que cada una de estas tiene ingredientes únicos que hace especial a cada platillo, muchas de estas solo se preparan en determinadas ocasiones como fechas religiosas, bodas, bautizos.

En la tesis titulada **“Cocina tradicional Ecuatoria”** el autor **Solórzano (2016)** menciona que las cocinas indígenas de las regiones del Ecuador aún conservan cada uno de sus hábitos. El Ecuador a ser un país muy diverso en materia prima para la elaboración de platos típicos, dada a su privilegiada ubicación geográfica y su clima, estos son muy importantes porque durante todo el año se puede sembrar sin importar las épocas. Existen productos para elaborar los platos típicos que se usan específicamente en cada región a continuación se detalla cada región.

En la Costa y Galápagos por ser las regiones privilegiadas por el mar su cocina tradicional se basa en los pescados y mariscos obtenidos del océano pacífico, el condimento más usado o predilecto es la “chillangua” la cual es una hoja silvestre con sabor único, es también conocida como el “cilantro silvestre” o “cilantro de monte”. Usualmente en estas regiones es tradicional preparar los siguientes platos: encebollado, ceviche, sancocho de pescado, sopa marinera, encocado, corviche, entre otros.

En la Sierra es más común encontrar sopas ya que estas se las realizan para combatir el frío que hace en los andes, nunca puede faltar el ají, pues en el argot popular ecuatoriano se dice que “comida mala con ají resbala”, cabe destacar que existen muchas variaciones de preparación de ají y depende mucho de la zona y de que platos se va a acompañar. La carne que más se consume en esta región es la de cerdo ya que usualmente se la encuentra en la fritada y el hornado, en las zonas más altas de los andes es común el consumo de borrego y llama, además la carne que nunca puede faltar es la de cuy, esta es muy apetecida especialmente en las fiestas. Los platos más emblemáticos de esta región son: Locro de papas, locro de cuy, fritada, hornado, yahuarlocro, llapingacho, caldo de 31, tripa mishky, caldo de gallina, etc.

En la región amazónica su cocina tradicional es ex extravagante y exótica ya que están basados en las costumbres y tradiciones de las diferentes etnias que viven en esta región, ellos no usan tanto menaje para cocinar por lo que usan hojas como la de plátano o bijao, donde ellos realizan los maitos y otras preparaciones con estas hojas, depende de la época consumen la chicha de yuca o la chicha de chonta, estas son bebidas que son fermentadas al masticar la yuca o chonta, son consideradas bebidas



de fiesta. Los chontacuros o mayones no pueden faltar en su mesa además de las carnes de caza que son solo consumidas en días festivos

Cada una de estas regiones tiene muy marcada su cocina tradicional, cada plato con sus sabores únicos llenos de historias, han sido pasados de generación tras generación, lo que ha permitido que se mantengan hasta la actualidad como nuestra cocina tradicional y se sigan cocinando en las fiestas populares del Ecuador.

### **Gastronomía típica de la Sierra del Ecuador**

La gastronomía de la sierra es muy distintiva y llena de muchos ingredientes, cada provincia de esta región (Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja) pone algo característico a sus platos. Chimborazo prepara el tradicional Charqui, Imbabura con la utilización del cuy, Carchi con la chicha, Tungurahua con la colada morada, Loja por el café, Bolívar con los típicos chigiüiles y Pichincha con el pan de sambo, en todas las provincias de la sierra lo que nunca va a faltar es el ají (**Ponce, 2013**).

Es muy tradicional el uso del fogón a leña o carbón, uso de ollas grandes de barro. Hasta la actualidad en la cocina típica de la sierra es normal usar ingredientes como el maíz, achiote, papas, arvejas, trigo, habas. En muchas provincias de la sierra es muy distintivo el método de ahumar las carnes para su conservación, claro ejemplo de esta es Loja con su “cecina Lojana”. El maíz es uno de los productos estrella usados en la sierra ya que de este producto se pueden derivar varias preparaciones dependiendo si este tierno, maduro o seco, ya que es muy común encontrar el choclo mote, harina de maíz, mote, tostado, tamales, etc (**Ramírez, 2015**).

A continuación, **Ramírez (2015)** enlista los platos típicos de esta región, es importante recalcar que en muchas de las provincias los preparan, pero con alguna diferencia, la siguiente lista es generalizada a los platos existentes de la región sierra:

- Locro de papas
- Fritada
- Llapingachos
- Humitas

- Cuy
- Yahuarlocro
- Hornado
- Fanesca
- Mote pillo
- Hallullas con queso de hoja
- Caldo de gallina
- Ceviche de chochos
- Caldo de pata
- Chicha de jora
- Chugchucaras
- Empanadas de morocho
- Colada morada
- Guaguas de pan
- Quimbolitos
- Chicha de maíz
- Papas con cuero
- Sopa de habas
- Seco de chivo
- Sopa de quinua
- Tripa Miski
- Tortillas de maíz
- Menudo
- Morcilla
- Carnes coloradas
- Tamal de gallina
- Tamal de chicharrón
- Chigüiles

## **Oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua**

La página web Vive Tungurahua publicada por el **Centro de Fomento e Innovación Turística, (2021)** habla sobre la oferta turística que tiene la provincia de Tungurahua se debe tener en claro la ubicación geográfica. Esta provincia se ubica en la zona central de la sierra ecuatoriana, específicamente en la hoya oriental de Patate, la provincia está llena de volcanes uno de ellos que le da el nombre a esta provincia que es el volcán Tungurahua, el cual continúa en un proceso eruptivo desde el año 1999. Está dividida en un total de 9 cantones: Ambato es la capital de la provincia, Baños de Agua Santa, Cevallos, Mocha, Patate, Pelileo, Quero, Pillaro y Tisaleo.

Esta página web menciona que la provincia tiene un amplio catálogo en su oferta ya que esta provincia tiene mucha comida típica, las cuales están preparadas con productos agrícolas que se cultivan en la misma provincia, además de mantener aun en servicio varios restaurantes típicos. Cada cantón de la provincia de Tungurahua tiene su tradición culinaria bien marcada y aunque se pueden encontrar los mismos platos típicos en cada uno de los cantones cada uno de ellos le pone su toque y su forma de cocinar, lo cual hace distintiva a la cocina que se oferta a los turistas.

Dentro de la oferta gastronómica que tiene la provincia de Tungurahua de platos típicos llenos de sabor y tradición el **Centro de Fomento e Innovación Turística, (2021)** enlista los siguientes:

- Caldo de Gallina
- Caldo de pata
- Caldo de 31
- Caldo de morcilla
- Librillo
- Chicha de jora
- Chicha de uva
- Arepas
- Chinchulines
- Cholos con queso
- Chocolate

- Colada morada
- Choclo mote con mapahuirra
- Dulce de guayaba
- Fritada
- Hornado
- Gallinas de pinllo
- Pan de pinllo
- Jugo de caña
- Humitas
- Morocho
- Papas con cuero
- Tortilla de maíz
- Yahuarlocro
- Tostado
- Empanadas de tiesto rellenas de panela
- Melcochas
- Llapingacho

Todos estos platos se los puede encontrar de manera fácil en cada uno de los cantones de la ciudad gracias a que el turista quiere probar los diferentes platos típicos de la provincia de Tungurahua, estos son ofertas tanto a turistas nacional e internacional.

### **Platos típicos de la ciudad de Baños de Agua Santa**

Baños de Agua Santa está ubicado alrededor de colinas y a las faldas del volcán Tungurahua, llena de paisajes, ríos, tiene 20,000 habitantes. Está a 40 km de la capital de la provincia. Esta ciudad oferta a los turistas una gran variedad de actividades al aire libre. En cuanto a su gastronomía esta se caracteriza por sus platos tradicionales, bebidas y dulces, los cuales se han ido pasando generación tras generación. Esta oferta gastronómica se la puede encontrar en toda la ciudad, al transitar por las calles del cantón es común encontrar una gran diversidad de sus platos típicos. Se tiene un registro de 80 restaurantes en la ciudad de Baños de Agua Santa, dichos restaurantes no solo s ellos encuentran dentro de la ciudad si no es muy común encontrarlos en las zonas rurales (**Bastidas, 2015**).

En el cantón es muy común el cultivo de: Tomate riñón, Tomate de árbol, col, granadilla, mora, babaco, maíz, zanahoria blanca, frejol mandarina, naranjilla. Muchos de estos cultivos se los usa en la preparación de los platos típicos del cantón. A continuación, se hace referencia a algunos platos típicos y bebidas que se preparan en la ciudad de Baños (**Hurtado J. , 2018**)

En la tesis titulada “**Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua.**” Publicada por (**Villa, 2018**), el autor realiza una investigación minuciosa de los platos considerados propios del cantón los cuales se detalla a continuación no solo el nombre del plato sino una breve descripción de sus ingredientes.

#### **Sanduche Baneño (Bebida)**

Hace unos 25 años atrás en la ciudad había un bar muy cerca al puente del río Pastaza, este era muy conocido por vender jugo de caña acompañado con punta (puro o aguardiente), estas dos bebidas eran mezcladas para tomarlas y comúnmente era llamado “sanduche”.

#### **Caldo de gallina (Bebida)**

Esta es una bebida alcohólica tradicional en algunos lugares de la sierra ecuatoriana, tiene este nombre porque se prepara a base de caldo de gallina o res, el cual se lo debe dejar fermentar, algo muy particular de esta bebida es su gran cantidad de alcohol así que siempre para beberlo debían rebajarlo con agua, la cual generalmente era agua de lluvia.

#### **Dulce de guayaba (Dulce)**

Este dulce es elaborado a base del jugo de guayaba, se debe poner a hervir en una paila grande con el doble de azúcar, se hace hervir sin dejar de mecer, debe estar a fuego medio hasta que el agua se evapore y el azúcar se mezcle al final formara un dulce. Esta preparación se ha ido pasando de generación tras generación basándose en su tradición oral, conservando así su sencillez, pero sus únicos sabores.

#### **Melcocha (Dulce)**

Su nombre proviene del latín “mel” el cual significa miel, esta preparación a base de panela la cual se obtiene al poner a hervir el jugo de caña, una vez obtenida la panela se procede a derretir la panela, luego se la deja enfriar, mientras se va enfriando esta preparación va tomando una consistencia elástica y se la debe moldear colocándola en un gancho llamado “horcón” en el cual hay q batir esta preparación y para terminar se la pone en moldes y se empaca para degustar el producto

### **Caldo de gallina con camotes (Plato típico)**

A lo largo de toda la sierra ecuatoriana es muy común encontrar el clásico caldo de gallina criolla, depende de la ubicación serán los ingredientes que esta preparación tenga, en el caso de la ciudad de Baños de Agua Santa su distintivo es el camote, ya que este tubérculo crece de forma fácil en los fértiles campos que existen en el cantón. Su preparación es muy fácil como ingredientes tiene a la gallina criolla, cebolla blanca, arvejas, zanahoria, arrocillo y el camote que es cocinado aparte.

### **Camotes con salsa de pepa de sambo y Camotes con carne al jugo. (Plato típico)**

Este plato típico en la actualidad no es tan conocido, al paso de los años se ha ido perdiendo de la memoria colectiva de las personas de la ciudad de Baños. Su ingrediente principal es muy importante ya que su cultivo es muy fácil y no le afecta el clima cambiante que existe. Nace por la gran cantidad del camote y del fácil acceso a la carne de res. La salsa de pepa de sambo es a base de las pepas de sambo con un refrito de cebolla, ajo además lleva leche para darle su textura cremosa.

Los platos mencionados anteriormente son los considerados típicos de la ciudad de Baños, lamentablemente el caldo de gallina con camotes y los camotes con salsa de pepa de sambo, camotes con carne al jugo (estofado de carne) ya no se los encuentra en la oferta turística ya que se han perdido, puesto que existe la creencia de que no les va a gustar a los turistas.

### **Causantes de la desvalorización de identidad gastronómica Baños de Agua Santa**

La autora **Silva (2016)** hace mención a que la desvalorización de la identidad gastronómica del cantón ha sido notoria ya que los platos típicos propios de la ciudad se han ido perdiendo tales como son el caldo de gallina con camotes y los camotes con

salsa de pepa de sambo y estofado de carne. Esto se debe a que Baños de Agua Santa por ser un icono turístico se ha ido adaptando a diferente tipo de gastronomías debido a la demanda de los turistas.

Otro de los causantes que la autora expone es que la dieta alimenticia de los ciudadanos ha ido cambiando al pasar los años ya que los pobladores han cambiado sus productos tradicionales por nuevos productos o nuevas tendencias alimentarias las cuales hacen que a las nuevas generaciones ya no les guste los ingredientes de los platos tradicionales del cantón.

En la memoria colectiva de la ciudadanía existe el recuerdo de dichos platos típicos, pero al pasar las generaciones a los niños y jóvenes ya no muestran interés por este tipo de comida, ya que no les gusta y muchas veces ni siquiera las han probado, de esta forma la continuidad de la tradición y conocimiento de estos platos típicos no continua.

La ciudad de Baños de Agua Santa al ser un referente turístico del país se ha adaptado a nuevos tipos de comida, por lo que ahora se encuentra con facilidad todo tipo de cocina internacional ya que se ha visto envuelta en la globalización tanto económica, social y cultural. Por el hecho de querer ofertar mejores servicios se han adaptado a tipos de comida que los turistas quieren consumir, los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Baños han tenido que adaptarse con el fin de tener ventas. En la actualidad existen más de 80 restaurantes los cuales muchos ofertan diferentes tipos de comida los más populares, como de países extranjeros como México, Japón, Italia, Argentina, etc (Moreira, 2018).

## **Desarrollo de la variable Independiente**

### ***Actividad Turística***

#### **Actividad Turística en el Ecuador**

La actividad turística aporta de gran manera al crecimiento económico del país, ya que al llegar los turistas a los diferentes puntos del Ecuador dejan su dinero a cambio de un bien o servicio. Esto genera que se necesite más personas que trabajen en estos sectores lo cual lleva a la creación de nuevas plazas de trabajo, mejorar, capacitarse en atención al cliente y mejorar su infraestructura, pero no solo la infraestructura privada si no aquí

tiene mucho que ver la infraestructura del sector público, por este motivo es muy importante que los dos sectores trabajen junto para tener como resultado un mejor destino turístico. El turismo aporta de manera significativa al crecimiento económico del país ya que requiere de los demás sectores para poder llevar a cabo esta actividad **(Ronquillo, 2015)**.

En su investigación **Zapata, (2017)** hace referencia a que el Ecuador es un país mega diverso no solo en flora y fauna también diverso en su cultura, tradiciones, expresiones orales, gastronomía y turismo, se ha abierto paso a través de los años para marcarse como un país al cual los extranjeros quieren llegar, ya que quieren conocer los únicos y bellos lugares que el país ofrece, además les resulta muy atractiva la gastronomía autóctona del país ya que muchos de los turistas extranjeros llegan a considerarla exótica por sus ingredientes, en el caso de la cultura ecuatoriana es otro motivo para que los turistas lleguen ya que en todo el país está lleno de identidades culturales muy distintas las cuales llegan a ser muy atractivas. Por estos motivos el Ecuador ha hecho grandes esfuerzos a cambiado y creado políticas que aporten al sector turístico, ya que hace algunos años el hecho de invertir en este sector era desconocido y no era visto como una buena oportunidad. En la actualidad lo que se busca es que la actividad turística sea responsable y sostenible ya que se quiere conservar los atractivos para las futuras generaciones, se trabaja mucho para generar conciencia social, cultural y ambiental.

La autora hace énfasis en que el país ha invertido mucho dinero en diferentes campañas publicitarias como por ejemplo en el año 2015 el país destino \$3,8 millones de dólares, el cual fue visto por un estimado de 115 millones de personas en los Estados Unidos durante el Super Bowl, en su show intermedio apareció un video comercial que duro 30 segundos el cual tenía como objetivo promocionar al Ecuador mostrando imágenes de su flora y fauna, diversidad cultural, mostrando sus cuatro regiones y con el eslogan “All you need is Ecuador”, esta campaña fue lanzada con el objetivo de llegar a una gran cantidad de personas y motivarlos a viajar al país pudiendo así generar un aumento de divisas en el país por el movimiento de personas que ingresan al país, este comercial de igual forma motivo al turista ecuatoriano a conocer su país ya que por lo general el único turismo que se hacía era el de sol y playa y muchos no conocían o conocen otros atractivos del país.



## **Motivación de viaje y número de turistas que ingresan a Baños de Agua Santa**

En la publicación titulada “**Turismo de termalismo y bienestar como motivación turística, caso de estudio: Baños de Agua Santa**” su autor **Yano,( 2019)** explica que la motivación de viaje que tienen los turistas para elegir el destino turístico Baños de Agua Santa, el turismo de relajación y salud es una de las mayores motivaciones ya que la ciudad de Baños es conocida internacionalmente por las piscinas o balnearios ya que estos tienen agua proveniente de fuentes naturales que vienen desde el volcán Tungurahua, estas aguas tienen muchos beneficios para la salud. Otra motivación son los deportes extremos ya que estos deportes son bien catalogados por que los escenarios son los mejores y únicos para la práctica de estas actividades como son el rafting, kayak y cayoning.

Las fiestas y la vida nocturna son muy importante para los turistas, esta es otra motivación de viaje que el autor menciona, ya que Baños se caracteriza por su zona rosa donde se encuentran gran cantidad de bares y discotecas las cuales ofertan los turistas las mejores fiestas, además en fechas de fiestas de cantonización y fiestas por la virgen de Baños de Agua Santa es común encontrar fiestas en cada barrio. En el caso de la gastronomía de igual manera es una motivación porque la ciudad de Baños al encontrarse en centro de la región sierra es muy fácil encontrar muchos tipos de comida, no solo de la sierra si no es fácil encontrar comida de la costa y un poco de la amazonia, los turistas internacionales y nacionales gustan el probar la gastronomía autóctona del Ecuador.

En el caso de los turistas que ingresan a la ciudad de Baños es muy grande según el Departamento de Turismo del GAD estima que para el feriado de semana santa hubo un total de 400 000 turistas entre nacionales e internacionales los cuales se han motivado en el turismo religioso y las actividades de aventura que la ciudad oferta y durante todo el año se tiene un estimado de más de 1,000000 de turistas ingresaron al país en el año 2019 (**El Comercio, 2019**).

## **Actividad turística en Baños de Agua Santa**

Para conocer la actividad turística de esta ciudad **Rodríguez (2016)** explica que se debe conocer sobre la información general de esta ciudad. Baños de Agua Santa la cual se encuentra ubicada en las faldas del volcán Tungurahua a una altitud de 1.815 metros sobre el nivel de mar, según el censo del 2015 el cantón tiene un total de 22.833 habitantes. Hace mención que en el año 1999 los pobladores de esta ciudad tuvieron que evacuar por la erupción del volcán Tungurahua lo cual ocasionó la ruptura de la estructura social y económica de la población. En enero 5 del 2000 los ciudadanos del cantón retornan a la ciudad y empiezan el largo y arduo trabajo de reactivarse económicamente y tuvieron que aprender a vivir con el riesgo de la erupción del volcán Tungurahua, esta fue una gran oportunidad para reinventarse y llegar a ser una ciudad estrella en el ámbito turístico.

Después del retorno por la necesidad de la reactivación turística y gracias al territorio las personas generaron una nueva forma de hacer turismo el cual estaba basado en la aventura y los deportes extremos. El autor menciona que los ciudadanos aprovecharon la erupción del volcán para adaptar lugares seguros en donde se pueda observar la erupción del volcán. La mayoría de los empresarios turísticos de esa época tomaron la sabia decisión de mejorar sus servicios y productos de esta forma pudieron adaptarse a su nueva realidad.

El cantón Baños es caracterizado por la forma muy amigable de sus pobladores. Los turistas le conocen al cantón también por diferentes nombres como: “Pedacito de cielo”, “La puerta de el Dorado”, también es conocido por la gran riqueza natural, cultural, estos dan gran atractivo a la ciudad. Los turistas que visitan la ciudad tienen grandes experiencias en los diferentes atractivos turísticos, además por su diversidad de climas y su ubicación el cantón tiene una gran cantidad de paisajes únicos por lo cual son el lugar idóneo para descansar. También los turistas pueden probar la gran variedad de productos gastronómicos que oferta la ciudad, lo cual hace que Baños sea un atractivo turístico completo (**Bazurto, 2018**).

Baños es muy conocido por las actividades turísticas en la naturaleza su oferta es muy grande y diversa, a continuación, **Bazurto (2018)** enlista los diferentes lugares turísticos que tienen la ciudad:

**Termas:** estas termas se caracterizan por su agua que viene de una fuente del volcán Tungurahua y también por sus propiedades curativas.

- Termas de la Virgen
- Termas de Santa Ana
- Termas el Salado
- Balneario Santa Clara

**Cascadas:** a lo largo del territorio del cantón Baños se encuentran diferentes cascadas como las siguientes:

- Cascada de Agoyán
- Cascada Manto de la Novia
- Pailón del Diablo
- Cascada Bascún
- Cascada Chamana
- Cascada de Cashaurco
- Cascada el Roció de Machay
- Cascada Inés María
- Cascada de San Pedro
- Cascada de San Jorge
- Cascada de San Francisco
- Cascada de Ulba
- Cascada de la Virgen

**Miradores:** existen lugares idóneos alrededor de la ciudad donde se puede ver el volcán Tungurahua además de la ciudad.

- Casa del Árbol
- Mirador de la Virgen de Ventanas
- Mirador de Runtun
- Mirador de las Antenas

**Senderos de Baños de Agua Santa:** Al estar rodeado de montañas el cantón tiene muchos senderos naturales por los cuales caminar y dejar de lado lo cotidiano de la ciudad.

- Sendero de los Sauces
- Sendero de los Contrabandistas
- Sendero la Cara de Perro
- Sendero la Piedra de la Luz
- Sendero de la Virgen
- Sendero de Bella Vista

#### **Atractivos turísticos recreacionales y culturales**

- Parque de la familia
- Tarabita Manto de la Novia
- Tarabita de Agoyán
- Tarabita de San Pedro
- Canopy de Agoyán
- Parque de la Aventura San Martín
- Parque de la Aventura Río Blanco
- Basílica de Baños
- Exhibición de la Mama Tungurahua
- Laguna de Limonturo
- Turismo comunitario de Vizcaya
- Granja Turística de Panticucho
- El vuelo del Condor
- Columpio Fantasías de Volar
- Orquideario Río Verde
- Canopy de Puntzán
- Centro de Turismo Comunitario Pondoá

Sin duda Baños de Agua Santa es un destino muy privilegiado ya que hay muchos atractivos turísticos y actividades únicas llenas de belleza, otras actividades que se pueden realizar en esta ciudad son las actividades de aventura, ya que se ha utilizado cada uno de los recursos (**Centro de Fomento e Innovación Turística, 2021**).

### **Deportes extremos:**

- Rafting (Nivel 3, 3+ y 4)
- Cayoning
- Kayak
- Escalada
- Canopy
- Vía ferrata

### **Tipos de restaurantes en Baños de Agua Santa**

En la ciudad de Baños existen aproximadamente 100 restaurantes los cuales ofrecen una infinidad de comida los cuales satisfacen los paladares de los turistas nacionales e internacionales, una cantidad de estos restaurantes se encuentran en las zonas rurales como, Runtún, Rio Blanco, Rio Verde, Rio Negro. Cada uno de estos restaurantes están categorizados dependiendo los estándares de calidad al momento de atender a los clientes, es muy común encontrar la clasificación por estrellas, en Ecuador el ministerio de turismo es el ente que categorizan a los restaurantes dándoles la denominación de 5 a 1 tenedor (**Sánchez, 2015**).

Los restaurantes que existen en la ciudad de Baños son muy diversos, los turistas no tienen problemas al momento de elegir ya que los restaurantes ofrecen diferentes tipos de cocina como argentina, italiana, japonesa, francesa.

Cada uno de los restaurantes tiene su especialidad muchos son cafeterías las cuales tienen como plus la elaboración de su propio café, elaboración de postres y panes, en el caso de restaurantes se puede encontrar desde comida rápida hasta comida gourmet y para completar la oferta de los restaurantes hay una infinidad de opciones de heladerías y pastelerías (**Shaca, 2015**).

## **1.2. Objetivos**

### **Objetivo General**

Establecer la importancia de la cocina tradicional en la ciudad de Baños de Agua Santa y su oferta en la actividad turística.

### **Objetivos Específicos**

- Identificar la cocina tradicional, popular de la ciudad de Baños de Agua Santa.

Se investigó información de fuentes oficiales y publicaciones de otras investigaciones, las cuales fueron recolectadas de forma virtual y física, estas siendo plasmadas en el capítulo uno. Además, se realizó fichas del Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”, mismas que permiten plasmar la información sobre la cocina tradicional, popular de Baños de Agua Santa, encontrándose esta información en el capítulo dos. Mientras que en el capítulo tres se realiza un profundo análisis y discusión de la importancia de la cocina tradicional en la ciudad de Baños de Agua

- Describir la actividad turística que se realiza en el cantón.

Las actividades turísticas que se realizan en el cantón Baños de Agua Santa son muy variadas, en el capítulo uno se identifican estas actividades como los deportes extremos, diversión nocturna, atractivos recreacionales y culturales, termalismo, senderismo, información fue adquirida por búsqueda de información en artículos publicados y del departamento de Turismo de Baños de Agua Santa.

- Diseñar una herramienta de difusión de la cocina tradicional, popular de Baños de Agua Santa.

A través del capítulo cuatro se da cumplimiento a este objetivo, el cual consiste en la creación de un video tipo documental sobre la cocina tradicional, popular de Baños de Agua Santa, la cual a través de entrevistas a personas propias de la ciudad nos cuentan sus recuerdos y anécdotas lo cual sirve para recordar los platos típicos de Baños y a su vez este video ser compartido en diferentes plataformas digitales para llegar a más personas.

## CAPÍTULO II

### METODOLOGÍA

#### 2.1 Materiales

**Tabla 1**

*Recursos a usar para la realización de la investigación*

<b>RECURSOS</b>	<b>DETALLE</b>	<b>VALOR</b>
<b>Tecnológicos</b>	Computador	<b>900,00</b>
	Celular	<b>350,00</b>
	Conexión a internet	<b>100,00</b>
	Impresora	<b>200,00</b>
<b>Materiales</b>	Suministro de oficina	<b>30,00</b>
	Ingredientes para elaboración de platos	<b>200</b>
<b>Movilización</b>		<b>30,00</b>
<b>TOTAL \$1.780,00</b>		

**Nota:** Datos elaborados por López, C. (2022).

#### 2.2 Métodos

##### Enfoque

- **Cualitativa**

La presente investigación se basa en el enfoque cualitativo, esta investigación es la más flexible a diferencia de otras técnicas experimentales, se basa epistemológicamente en la fenomenología, hermenéutica y la interacción simbólica. El autor **Monje (2011)** explica que los actores sociales no son solo objetos de estudio, sino que estos se pueden expresar, ser observados como subjetividades que tienen la toma de decisiones y son capaces de reflexionar y de esta forma pueden construir un conocimiento de la realidad social, en este caso de la ciudad de Baños de Agua Santa, el cual se dará desde una perspectiva holística del conjunto interrelacionado de fenómenos sociales que se presentan en la presente investigación.

## **Diseño**

- **No experimental – Transversal**

Este tipo de investigación el autor **Sampieri (2014)** lo considera como sistemática y empírica la cual busca investigar y recopilar toda la información o datos de un solo momento, o tiempo determinado, como objetivo tiene describir a cada una de las variables a través del análisis de información y de esta forma conocer una comunidad, contexto, evento o situación para luego estudiar su repercusión.

## **Alcance**

### **Alcance investigativo**

- **Descriptivo**

Su objetivo es buscar cada una de las propiedades, perfiles y características de determinados grupos. Este alcance lo único q hace es medir y recoger información de una forma independiente, basándose en sus variables del tema de investigación (**Collado, 2014**).

Busca especificar al fenómeno que se está analizando sus características, propiedades. De igual forma su objetivo es describir los hechos y eventos midiendo y evaluando datos del objeto analizado además tiene la particularidad de que es muy flexible (**Rasu, 2016**).

Por medio de este alcance elegido se busca describir las dos variables del tema de investigación: Gastronómica típica y la Actividad turística. De esta forma se busca proponer una hipótesis correcta y obtener un conocimiento exacto sobre identidad gastronómica de la ciudad de Baños de Agua Santa para que esta no se pierda.

- **Alcance territorial**

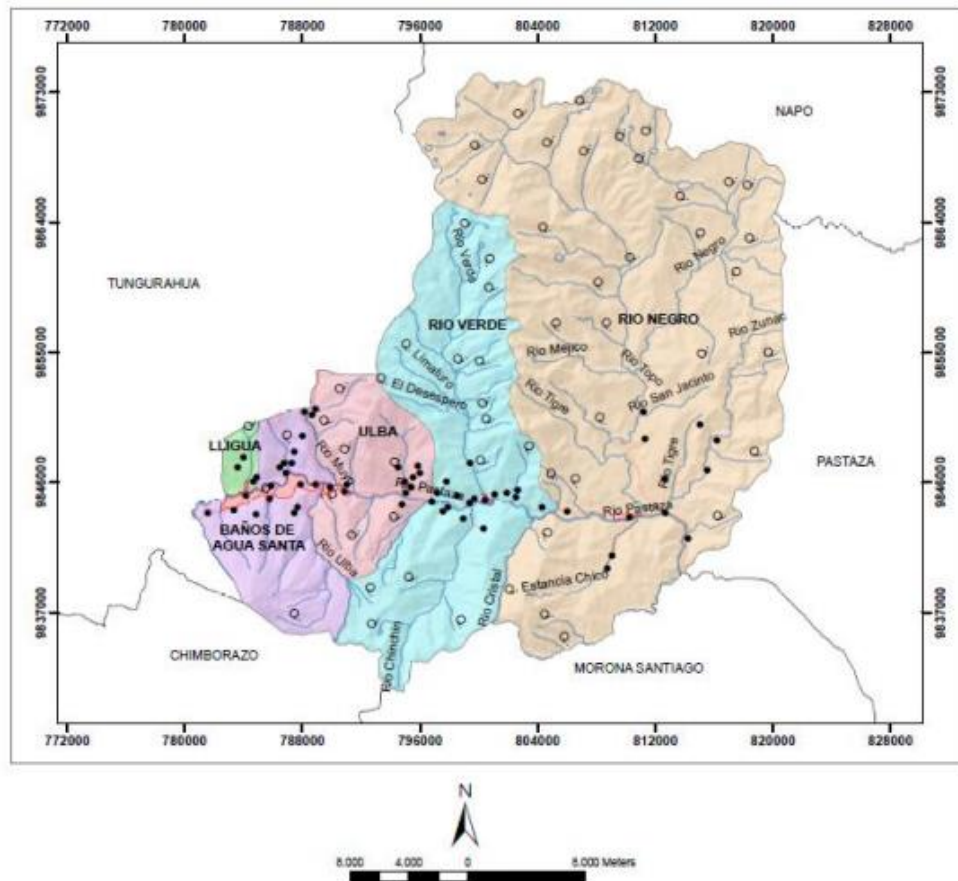
Esta investigación se realizará en el cantón Baños de Agua Santa perteneciente a la provincia de Tungurahua, ubicado en las siguientes coordenadas: 1° 23'34.20" S 78°25'36.75" O. La fecha de creación de este cantón es el 16 de diciembre de 1944, cuenta con una extensión de 1066km<sup>2</sup> y una altitud de 1176 m.s.n.m a 4992 m.s.n.m. Alrededor de sus puntos cardinales del cantón se encuentra, al Norte provincia de Napo (cantón Tena), al Sur la provincia de Chimborazo (cantón Penipe) y la provincia de



Morona Santiago, al Este la provincia de Pastaza (cantón Mera) y al Oeste la provincia de Tungurahua (cantones Patate y Pelileo) (GAD Baños de Agua Santa, 2014).

**Figura 1.**

Mapa Base Cantón Baños de Agua Santa



*Nota:* La imagen representa el territorio geo-político del cantón Baños. Obtenido de GAD Baños de Agua Santa, (2014).

- **Población y muestra**

La población a ser estudiada se enfoca en los habitantes de la ciudad de Baños de Agua Santa, personas mayores de 55 años, cumpliendo el requisito de haber crecido en la ciudad, esto ayudara a que la información que se quiere recabar sea más exacta y verídica.

Al ser una investigación de carácter social cualitativa basada en la subjetividad, se busca la representatividad de criterios. El muestreo planteado es no probabilístico

intencional por bola de nieve lo que permite seleccionar casos característicos delimitando la muestra al criterio del investigador.

**Tabla 1.**

*Detalle de la muestra*

<b>Muestra</b>	<b>Nombre y Apellido</b>	<b>Ocupación</b>	<b>Edad</b>
<b>Personas mayores de 55 años, que crecieron en la ciudad de Baños de Agua Santa</b>	María Fanny Sarabia Fiallos	Ama de casa	70
	Rosario Eloina Guevara Barriga	Profesora	96
	Ángel Vicente Barriga Carrasco	Capitán de Bomberos y Agricultor	59
	Mariana Condo	Cocinera	76
	Mónica de Roció López Guevara	Cocinera y ama de casa	57

*Nota:* Esta tabla muestra los datos informativos de las personas a ser encuestadas.

### **Técnicas**

En la presente investigación se hace uso de la técnica de la observación, la cual busca tener objetivos claros de la información a adquirir a través del instrumento planteado que en esta investigación será la “Ficha de productos elaborados del Manual metodológico para la Elaboración del Atlas Patrimonio Alimentario”, publicado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador (**Fabbri, 2020**). A la par se utilizará la entrevista, la cual es una conversación que tiene como único objetivo de obtener información, esta entrevista se realizara de cara a cara siguiendo la guía de conversación planteada como instrumento y validada por especialistas en el tema turístico. **Revisar anexo 3 y 4.**

## **Instrumentos**

En la encuesta se usará como instrumento la guía de conversación la cual es muy flexible con los encuestados, esta podrá adaptarse acorde a las necesidades del entrevistador siendo esta un conversatorio, el cual será fluido entre entrevistador y entrevistado, este instrumento se enfoca en preguntas, las cuales serán usadas como pauta, con el único fin de conseguir información relevante a la investigación, además se tendrá énfasis en la observación de su lenguaje corporal, sentimientos mostrados al momento de conversar sus conocimientos. Se pedirá autorización a cada uno de los entrevistados para ser grabado durante el conversatorio (**Galan, 2009**).

Otro instrumento a usar será la “Ficha de productos elaborados del Manual metodológico para la Elaboración del Atlas Patrimonio Alimentario”, esta ficha describe época de consumo, lugar, descripción, ingredientes, estado de conservación de cada uno de los platos típicos investigados y considerados típicos del cantón Baños de Agua Santa, al hacer uso de estas fichas de productos elaborados se tendrá como meta lograr la comprensión del lector de forma rápida y clara (**Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2017**).

**CAPÍTULO III**  
**RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

**3.1 Análisis y discusión de los resultados**

**Tabla 3.**

*Detalle de resultados y triangulación de información*

<b>Pautas para realizar la entrevista</b>	<b>Análisis Respuestas de los entrevistados</b>	<b>Reacción de los encuestados</b>	<b>Triangulación de información</b>
¿Recuerda cuáles son los platos típicos de Baños?	Todos los encuestados hacen referencia que los platos típicos de Baños de Agua Santa son: Caldo de gallina con camotes de dulce, Camotes en salsa de pepa de sambo, Camotes con carne al jugo (estofado de carne), siendo estos los más mencionados por los encuestados, de igual forma se menciona: Caldo de gallina (bebida alcohólica), Sanduche (bebida alcohólica), Melcocha y el Dulce de	Varios encuestados al contar cada uno de los platos típicos muestran mucha alegría al recordar estos platos, una persona menciona que se le hacía agua la boca solo de pensar en los camotes con carne al jugo, otros encuestados mostraron una sonrisa nostálgica por que recordaban	Aquí se observa como desde el ámbito histórico cada uno de los encuestados va enseñando un poco de la cultura, se puede notar como lo que indica Malinowski en su teoría donde se menciona que la importancia de la cultura está en la satisfacción de una necesidad. En este caso la necesidad tiene como base lo físico. Para satisfacer esta necesidad

	<p>Guayaba. Además, algunos mencionan a otras preparaciones como el cuy ya sea acompañado con camotes o papas, varios tipos de mote cocinado en leña y si había vacas para ordeñar mencionan que era muy común comer el mote con leche o las enteras de zanahoria con una salsa de cebolla y pan.</p>	<p>cuando eran jóvenes y también a su hogar de jóvenes.</p>	<p>(Alimentación) se crearon estos platos típicos.</p>
<p>¿Cuáles son los ingredientes más usados para la preparación de cada uno de los platos típicos de Baños?</p>	<p>Se expresa que los ingredientes más usados son los camotes, la gallina de campo, cebolla blanca con las hojas (parte verde), manteca de chanco, huevos, achiote, papa china, mote, leche, cuy, guayaba, caña de azúcar, zanahoria blanca, sambo, panela, estos son los más mencionados.</p>	<p>Cuando los encuestados recuerdan los ingredientes usados en estas preparaciones se puede observar una ligera mirada al techo como para recordar estos ingredientes.</p>	<p>En este punto se observa como la materia prima para realizar estos platillos se repiten en las respuestas de los entrevistados, demostrando que estos ingredientes están marcados en la cultura, lo que se busca aquí es encontrar la verdadera identidad gastronómica, desde el punto de vista de la antropología.</p>

<p>¿Cuáles eran los platos tradicionales que usted comía durante las fiestas de Baños?</p>	<p>Durante las fiestas de Baños según los encuestados hacen referencia a los camotes con salsa de pepa de sambo y a los camotes con carne al jugo (estofado de carne), ciertos días el caldo de gallina con camotes de dulce, como bebidas consumían el jugo de caña mezclado con puro (sanduche) y para amenizar las fiestas tomaban el caldo de gallina (bebida alcohólica) elaborada por el señor Tobías Guevara. Los encuestados también mencionaron a las tortillas con librilla, a los chigüiles como comida de fiesta específicamente para el domingo de ramos.</p>	<p>Al momento de recordar las fiestas de Baños y su comida cada uno de los encuestados presentan una expresión de tranquilidad acompañada con felicidad, en el caso de los hombres al recordar las bebidas alcohólicas se observa una risa picara al recordarse de sus anécdotas de fiesta y borrachera.</p>	<p>El cantón Baños al ser una ciudad turística, se puede recalcar que no solo los habitantes de la ciudad consumían estos platos tradicionales ya sea en sus hogares, al existir fiestas desde la parte histórica se hace mención a que habitantes de poblados aledaños visitaban el cantón por lo cual podemos aludir que este era el motivo “de viaje según el modelo existencial de “Krippendorf”. Se alude también a la teoría del funcionalismo de “Malinowski” puesto que estas fiestas pueden ser objeto de estudio para conocer cada uno de los elementos de esta sociedad (Baños) y aprender de cómo se satisfacen las necesidades.</p>
--	--	--	--

<p>¿Qué ingredientes recuerda usted de su niñez?</p>	<p>Los ingredientes que recuerdan los encuestados es el camote, el sambo que en sus casas lo usaban cuando estaba tierno para hacer sopa (locro de sambo) y cuando estaba maduro para hacer el dulce de sambo, cabe recalcar que de este producto se saca las pepas para hacer la salsa de pepa de sambo, el choclo, el maíz, leche, caña de azúcar, la guayaba que usualmente la comían bien madura o la hacían dulce que usualmente se lo acompañaba con un pan.</p>	<p>Aquí todos los participantes se emocionan al recordar su niñez, se observa cómo se llevan sus manos hacia su cara, algunos encuestados se observa que los ojos se vuelven cristalinos (llorosos) por la emoción de recordar su niñez.</p>	<p>Se usa la teoría del funcionalismo de “Malinowski” para conocer como desde algo tan simple como los ingredientes que cada uno de los entrevistados recuerdan, luego se transforman en un plato típico el cual será para satisfacer una necesidad, partiendo desde algo tan simple como un ingrediente hasta algo complejo como un plato típico,</p>
<p>¿Qué era lo que más cocinaban en su casa?</p>	<p>Los entrevistados mencionan lo siguiente: Entrevistado 1: no faltaba ni un día que no haya camotes cocinados, los cuales eran acompañados con salsa de pepa de sambo o salsa de cebolla y cada 15 días camotes con carne al jugo.</p>	<p>En este punto de la entrevista son muchas las emociones se pueden observar en los participantes, la que más se observa es los ojos lloros y en el caso de algunos de los encuestados lloraron al inicio se</p>	<p>Aquí se puede obtener información de la cultura y acontecimientos sociales, muchos de los entrevistados mencionaron que dentro de sus tradiciones estaba comer los camotes, esto como método para satisfacer una necesidad (hambre), otros mencionan prácticas social - económico</p>

	<p>Entrevistado 2: siempre había camotes, papa china, algunas veces era lo único que se comía en el día, pero nunca faltaba la comida, a mí me encantaba comer las papas chinas con café o chocolate.</p> <p>Entrevistado 3: lo que mi finada mamá siempre nos cocinaba era un caldo, pero lo delicioso era el refrito que era hecho con un preparado de manteca de chanco con ajo, comino y achiote, este caldo lo acompañaba siempre con camotes.</p> <p>Entrevistado 4: los camotes nunca podían faltar, siempre le ponía salsa de pepa de sambo y los días domingos era infaltable ir al mercado a comer camotes con carne al jugo o caldo de gallina con camotes de dulce.</p> <p>Entrevistado 5: el dulce de guayaba siempre había en mi casa, nos encantaba</p>	<p>nota que son lágrimas de tristeza al recordar momentos de su niñez, pero luego al ir contando sus experiencias se observa lágrimas de alegría por el hecho de recordar estos momentos. Una de las encuestadas menciona que “recordar estos alimentos le recuerdan su infancia feliz”</p>	<p>como el ir a la plaza o mercado a hacer las compras, esperar 15 días para lograr comer carne o pollo. Si se hace alusión a la parte historia los participantes mencionan que los camotes fueron un ingrediente importante en la cultura por las altas cantidades de cultivos existentes en los alrededores del cantón.</p>
--	--	---	---



	comerlo con galletas o pan, es lo que nunca faltaba durante todo el año otra cosa que siempre cocinaban era los camotes ya sea con salsa de pepa de sambo o con carne al jugo, aunque comer carne no era muy repetido, talvez una vez cada 15 días.		
¿Cuál era el plato típico que más le gustaba comer de niña/a?	En respuesta a esta interrogante los entrevistados respondieron en su mayoría que lo que más les gustaba comer era los camotes con salsa de pepa de sambo o carne al jugo, otros encuestados añadieron que les encantaba la melcocha porque al pasar por la calle Ambato (calle principal del cantón) les regalaban un pedazo de melcocha o un poco de dulce de guayaba.	La emoción en esta parte de la entrevista es muy evidente, cada uno de los participantes se muestran alegres la cual es notada en sus expresiones faciales.	En este punto se observa como los platos típicos se repiten en las respuestas de los entrevistados, demostrando que estas preparaciones están marcadas en la cultura, además de tener un gran significado sentimental, la mayoría de los participantes muestran emociones como la alegría, nostalgia al recordar cada una de las cosas que hacían desde niños.
¿Cocinaba usted estos platos típicos a sus hijos y familiares?	En su totalidad los encuestados indican que la frecuencia con la que cocinaban estos platos típicos ya no era mucha, por el hecho de no tener mucho tiempo para	Se observa la seguridad al expresar que, si cocinaban platos típicos en su hogar además de la felicidad al	Se hace alusión a como lo empírico satisface las necesidades humanas, la transmisión de los conocimientos a las siguientes generaciones como algo

	<p>hacerlas, al pasar los años se ha convertido difícil encontrar ciertos ingredientes como el camote ya que no se cultiva como antes en el cantón.</p>	<p>recordarlos, pero luego se muestran agobiados puesto que al pasar de los años se han cambiado las tradiciones por algo más rápido y fácil de preparar.</p>	<p>importante, pero el problema en este punto es por la dificultad de ahora conseguir algunos de los ingredientes y también por que las nuevas generaciones ya no muestran el interés por aprender a preparar estos platos típicos ya sea por la falta de tiempo o simplemente porque les ha dejado de gustar los sabores que tienen estos ingredientes.</p>
<p>¿Cuáles son los platos tradicionales que más se vendían en el cantón?</p>	<p>Lo que los entrevistados recuerdan es que en el mercado central todos los días se podía encontrar camotes con carne al jugo, una vez o dos por semana se encontraba camotes con salsa de pepa de sambo, también mencionan que en la plaza 5 de junio los miércoles y domingos se encontraba el caldo de gallina con camotes, hormado, fritada y humitas.</p>	<p>La felicidad que denotan los encuestados es evidente, sus manos, expresiones faciales expresan esta felicidad por el recuerdo de los días de antaño donde ellos acudían para degustar los platos típicos.</p>	<p>Al hablar de los platos tradicionales más vendidos en el cantón no solo se trata de conocer los que más compraban los habitantes de esta ciudad, sino de los turistas de aquellos años ya que se podría decir que visitar el cantón Baños era una motivación de viaje los cuales de seguro ya tenían conocimiento de la cultura de la ciudad, comida, fiestas y religión.</p>

<p>¿Considera usted que se han olvidado platos típicos de la ciudad?</p>	<p>Los encuestados consideran que si se han perdido en su totalidad los platos típicos del cantón Baños ya que ni en el mercado ni en la plaza se puede comprar y es por el hecho de que los ingredientes de estos platos típicos ya no son apetitosos para las nuevas generaciones lo que ha hecho que los vendedores de alimentos los quiten de sus menús o replacen por otros ingredientes como la papa. Además, se ha dejado de preparar estos platos típicos por la dificultad de adquirir la materia prima y como mencionan los encuestados no se los realiza para no desperdiciar la comida puesto que a los hijos y nietos no les gusta estas preparaciones.</p>	<p>En este punto se puede ver la cara de tristeza y agobio pues mencionan que se han olvidado estos platos típicos por el hecho de aculturizarse a las nuevas comidas que han llegado, asumen de igual forma la falta de tiempo para cocinar por sus trabajos como uno de los motivos para olvidar estos platos típicos. Hacen referencia a que si no se hace algo para rescatarla se va a perder por completo. Aquí se puede observar la tristeza en sus rostros.</p>	<p>Al hacer referencia la teoría del funcionalismo de Malinowski donde se menciona que es muy importante la cultura y los conocimientos que son pasados de forma empírica a las nuevas generaciones, en este caso encontramos un gran problema de preservar los conocimientos de la gastronomía típica del cantón ya sea por muchos factores como la dificultad de conseguir los ingredientes para estas preparaciones, aparición de platos novedosos mucho más llamativos y rápidos de hacer lo que ha hecho que las nuevas generaciones eviten el consumo de los platos típicos hasta llegar al punto de no gustarles. Si mencionamos al modelo existencial de Krippendorf se puede decir que al no ser la gastronomía típica de Baños una</p>
--	--	--	--

			motivación de viaje está a sido sustituida por otros tipos de motivaciones como el turismo de aventura.
¿Qué importancia tiene para usted la comida típica y el desarrollo del turismo de Baños?	La información que conceden los entrevistados es que, si sería muy importancia la gastronomía típica de Baños para mejorar el turismo del cantón ya que muchos turistas llegan para probar la comida típica de cantón, pero no existe un lugar donde comprarla, además recalcan que un restaurante que oferte en su menú los platos típicos del cantón sería muy bueno no solo para los turistas sino para las personas de Baños ya que esto ayudara a recordar su niñez y adolescencia al degustar estos platos.	La reacción de los encuestados es entusiasta al hablar sobre la comida típica y el desarrollo turístico de Baños, se muestran esperanzados ya que así no se perderá estos platos. Demuestran esperanza al saber que se podría rescatar los platos típicos de la ciudad.	El turismo en la ciudad de Baños se ha convertido en una gran motivación de viaje tanto para turistas nacionales y extranjeros, ya se tiene un gran conocimiento y oferta de actividades turísticas, a pesar de esto la gastronomía típica no es una motivación para los turistas, puesto que no se conoce con exactitud cuales son los platos típicos de la ciudad, otro motivo es la dificultad o la inexistencia de lugares donde encontrar estas preparaciones tradicionales. Los entrevistados se muestran optimistas al mencionar que sería muy bueno un restaurante donde se venda cada uno de los platos típicos mencionados respetando

			<p>cada una de las técnicas de cocción con las que se elaboraban dichos platos, siendo un plus o algo llamativo que sean cocinados en fogones de leña, lo cual se convertiría en un gran referente de la cocina típica del cantón Baños y llegaría a ser una motivación más para el ingreso de turistas a la ciudad.</p>
--	--	--	--

**Nota:** Esta tabla muestra la información recabada en las entrevistas y la triangulación de esta indagación. Datos obtenida de la entrevista aplicada por López, J (2022)


## **Discusión:**

El conocer los platos típicos de la ciudad de Baños es muy importante, así lo menciona **Aguirre, (2014)**, la autora recalca la importancia de conocer los platos representativos del cantón, plasmando esta información en fichas del INPC, al aplicar las entrevistas a un grupo selecto de personas que pudieron aportar con sus conocimientos para esta investigación, se pudo recabar mucha información de cada uno de los platos típicos de la ciudad, y para tener evidencia escrita para evitar la pérdida de estos conocimientos se ha realizado las fichas de productos elaborados del Atlas de patrimonio alimentario. Según **Hurtado J. (2018)** menciona en su investigación que la gastronomía es una actividad primordial que aporta el crecimiento socioeconómico de un pueblo y su identidad, en este caso de estudio se pudo observar como la venta de los platos típicos de la ciudad de Baños fue muy importante, un número importante de visitantes o turistas llegaban a las plazas y mercados en busca de estos platillos. En el caso de la motivación para viajar **López-Guzmán, (2012)** hacen referencia que el turismo gastronómico genera una motivación de viaje muy importante a la hora de elegir un destino a visitar, al consolidar la información dada por los encuestados se puede aludir a que es muy importante rescatar estos platos típicos y luego ofertarlos como un atractivo más de la ciudad, siendo esta oferta una gran apuesta para aumentar el turismo no solo nacional si no extranjeros que se motivarían a probar alimentos nuevos.

## Fichas de productos elaborados del Atlas de Patrimonio Alimentario


**Tabla 4.**

*Ficha N.- 1 de productos elaborados*

<b>Nombre del Producto</b>	Caldo de gallina con camotes	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Mercado en pocas cantidades, Hogares e pocas cantidades	
<b>Descripción</b>	Se trata de un caldo de gallina, el cual es acompañado de camote de dulce, la presa de la gallina y picado de hierbitas con cebolla blanca.	
<b>Zonas tradicionales de consumo</b>		
<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Cantón Baños de Agua Santa	Todo el año	Todo el cantón Baños y sus parroquias
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Se utiliza como género cárnico la gallina de campo usualmente recién sacrificado. Se usa arvejas, cebolla blanca, pimiento, apio, zanahoria amarilla, arrocillo, papa nabo y hierbitas. El acompañante principal es el camote de dulce	La técnica a utilizar en la elaboración de este caldo es la cocción por medio húmedo, se pone a hervir la gallina con abundante agua (depende del lugar muchos la despresan y cocinan, otros la cocinan entera), en la olla donde se prepara el caldo también se le agrega, arvejas, cebolla blanca, pimiento (cortado a la mitad y sacado las semillas), zanahoria amarilla, arrocillo y papa nabo, apio (colocado casi al final solo para dar un realce al caldo). El camote de dulce se pela y lava, luego se lo cocina partido a la mitad (se cocina en otra olla). Se pica un poco de cilantro, perejil (hierbitas) y cebolla blanca finamente, se mezcla estos dos para ponerlos una vez servido el caldo. Esta preparación se sirve en un plato hondo generalmente de barro.	
<b>Propiedades</b>	Comúnmente usado como dieta para las mujeres recién dadas a luz. Alto en vitaminas y proteínas.	
<b>Estado de conservación</b>	En peligro: esta preparación es conocida, pero es difícil de encontrarla a la venta y en los hogares se prepara muy poco por el hecho de que el camote ya no es del agrado de las nuevas generaciones o simplemente se sustituye por otros ingredientes como la papa.	

**Nota:** Información tomada de Barrera, J. P. (2016). Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador. Centro de Publicaciones PUCE. <https://catalogo.edipuce.edu.ec/elocio-de-las-cocinas-tradicionales-del-ecuador-fwfnh.html>. Ficha obtenida de Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”

**Tabla 5***Ficha N.- 2 de productos elaborados*

<b>Nombre del Producto</b>	Camotes con salsa de pepa de sambo	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Esta elaboración en ámbito privado, hogares en pocas cantidades.	
<b>Descripción</b>	Plato fuerte, el cual consiste en enteras de camote de sal, acompañado de salsa de pepa de sambo. Usualmente preparados en los hogares donde no se podía comprar cualquier tipo de carne.	

**Zonas tradicionales de consumo**


<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Cantón Baños de Agua Santa	Todo el año	Todo el cantón Baños y sus parroquias

<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>
Para este plato fuerte se usa camotes de sal. Para la salsa se usa pepas tostadas de sambo, cebolla blanca incluida la parte verde, leche y un poco de harina para espesar la salsa. (En algunos hogares se agregaban tomate picado con sal, lechuga y huevos frito)	Para cocinar las enteras de camote se usa la técnica de cocinado en medio húmedo, primero se pela el camote, se parte a la mitad y se lava bien al final se pone a hervir en abundante agua con un poco de sal. Para la salsa se usa la técnica de cocinado en combinación de medios, se hace un sofrito de la cebolla blanca con la parte verde, en una licuadora se procesa las pepas de sambo con dos tazas de leche, luego se incorpora el licuado al refrito, se deja hervir, se le agrega un poco de sal y si se desea espesar la salsa se pone un poco de harina y se deja hervir. Se sirve en un plato tendido, las enteras de camote se pone en la mitad, se los baña con la salsa. Depende del hogar se lo acompaña con tomate picado con sal, lechuga y huevos frito
<b>Propiedades</b>	Preparación alta en carbohidratos la cual aporta energía rápida para trabajar.
<b>Estado de conservación</b>	En peligro: esta preparación se ha olvidado lo cual la pone en peligro de desaparecer, la población mayor de 55 años la recuerda, pero las nuevas generaciones ya no tienen conocimiento de esta preparación.

**Nota:** Información tomada de Barrera, J. P. (2016). Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador. Centro de Publicaciones PUCE. <https://catalogo.edipuce.edu.ec/elocio-de-las-cocinas-tradicionales-del-ecuador-fwfnh.html>. Ficha obtenida de Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”



**Tabla 6***Ficha N.- 3 de productos elaborados*

<b>Nombre del Producto</b>	Camotes con carne al jugo	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Mercado en pocas cantidades, Hogares e pocas cantidades	
<b>Descripción</b>	Plato fuerte, el cual consiste en enteras de camote de sal, acompañado de carne al jugo (Estofado de carne). Usualmente preparados en los hogares los días domingos o días de feria, donde se podía comprar un poco de carne de res.	


**Zonas tradicionales de consumo**

<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Cantón Baños de Agua Santa	Todo el año	Todo el cantón Baños y sus parroquias

<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>
Para este plato fuerte se usa camotes de sal. Para la carne al jugo (Estofado de carne) se usa; carne de res si hueso, cebolla paiteña, tomate, ajo, arvejas, zanahoria amarilla, agua o caldo, sal al gusto y hierbitas. (En algunos hogares se agregaban tomate picado)	Para cocinar las enteras de camote se usa la técnica de cocinado en medio húmedo, primero se pela el camote se parte a la mitad, se lava bien y se la pone a hervir en abundante agua con un poco de sal. Para la carne al jugo (Estofado de carne) se usa la técnica de cocinado en combinación de medios, se hace un refrito con la cebolla paiteña, tomate y ajo. La carne se corta en cubos, se pone a sofreír junto a la cebolla y el ajo hasta que esté bien dorado, se agrega el agua o caldo, se adiciona las arvejas y las zanahorias amarillas picadas, se agrega sal al gusto y se deja cocinar por 40 min. Se sirve en un plato tendido, las enteras de camote se pone en la mitad y se los baña con la carne al jugo. Depende del hogar se lo acompaña con tomate picado y lechuga.
<b>Propiedades</b>	Preparación alta en carbohidratos la cual aporta energía rápida para trabajar. Además, una forma saludable de comer carne
<b>Estado de conservación</b>	En peligro: esta preparación se ha olvidado lo cual la pone en peligro de desaparecer, la población mayor de 55 años la recuerda, pero las nuevas generaciones ya no tienen conocimiento de esta preparación.

**Nota:** Información tomada de Barrera, J. P. (2016). Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador. Centro de Publicaciones PUCE. <https://catalogo.edipuce.edu.ec/elogia-de-las-cocinas-tradicionales-del-ecuador-fwfnh.html>. Ficha obtenida de Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”

**Tabla 7***Ficha N.- 4 de productos elaborados*


<b>Nombre del Producto</b>	Melcocha (Dulce)	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporáneo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Consumo generalizado en todo el año	
<b>Descripción</b>	Postre elaborado con pocos ingredientes, muy delicioso y apetecido.	

**Zonas tradicionales de consumo**

<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Cantón Baños de Agua Santa	Todo el año	Todo el cantón Baños
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Para preparar este postre se necesita 25 ladrillos de panela, 7 litros de agua, cascara de mandarina. Se coloca maní como aporte adicional para mejorar el sabor	Poner a hervir el jugo de caña, una vez obtenida la panela se procede a derretir la panela con las cascara de mandarina y luego se la deja enfriar, mientras se va enfriando esta preparación va tomando una consistencia elástica y se la debe moldear colocándola en un gancho llamado “horcón” en el cual hay q batir esta preparación y para terminar se la pone en moldes colocando maní en la mitad del dulce y se empaca para degustar el dulce.	
<b>Propiedades</b>	Ayuda a combatir el frío, fuente de energía además tiene varios componentes como glucosa, fructosa, minerales como el potasio, zinc, hierro, cobre y manganeso.	
<b>Estado de conservación</b>	Común: este postre se encuentra de forma abundante, en la ciudad de Baños existen muchos lugares donde las producen y muchos negocios que la ofertan.	

**Nota:** Información tomada de Barrera, J. P. (2016). Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador. Centro de Publicaciones PUCE. <https://catalogo.edipuce.edu.ec/elogia-de-las-cocinas-tradicionales-del-ecuador-fwfnh.html>. Ficha obtenida de Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”

**Tabla 8***Ficha N.- 5 de productos elaborados*


<b>Nombre del Producto</b>	Dulce de guayaba (Dulce)	
<b>Ancestralidad</b>	Contemporáneo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Consumo generalizado en todo el año	
<b>Descripción</b>	Postre elaborado a base de guayaba dulce, muy delicioso y apetecido.	

**Zonas tradicionales de consumo**

<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Cantón Baños de Agua Santa	Todo el año	Todo el cantón Baños
<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>	
Para preparar este postre se necesita guayabas maduras, agua, azúcar y canela. Se usa grajeas, coco, ajonjolí o maní para decorar el dulce de guayaba.	Se elige las guayabas maduras, se lava, luego se aplasta hasta obtener la pulpa de la guayaba, se coloca en una paila, comúnmente la paila debe ser de cobre y se la pone a cocinar a fuego lento, meciéndole espontáneamente para que no se asiente o queme y se le agrega el azúcar y un poco de agua. Luego se pone en moldes hasta que se enfríe y se decora con grajeas, coco, ajonjolí o maní.	
<b>Propiedades</b>	Rico en vitamina c.	
<b>Estado de conservación</b>	Común: este postre se encuentra de forma abundante, en la ciudad de Baños existen muchos lugares donde las producen y muchos negocios que la ofertan.	

**Nota:** Información tomada de Barrera, J. P. (2016). Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador. Centro de Publicaciones PUCE. <https://catalogo.edipuce.edu.ec/elogia-de-las-cocinas-tradicionales-del-ecuador-fwfnh.html>. Ficha obtenida de Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”

**Tabla 9.****Ficha N.- 6 de productos elaborados**

<b>Nombre del Producto</b>	Caldo de gallina (Bebida)	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Consumo generalizado en bares, cantinas y fiestas populares	
<b>Descripción</b>	Bebida alcohólica preparada a base de la fermentación del caldo y carne de gallina	


**Zonas tradicionales de consumo**

<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Cantón Baños de Agua Santa	Todo el año	Todo el cantón Baños y sus parroquias

<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>
Para esta bebida es necesario una gallina con sus plumas, miel de abeja, un litro de aguardiente (Puro), cebolla, apio, anís y agua lluvia.	Para prepara esta bebida se debe hervir la gallina con todas las plumas en una olla grande junto a la miel y el aguardiente (Puro), se la debe dejar cocinar hasta que la gallina se desintegre, se debe dejar enfriar por 12 horas y al final se debe tamizar para tener solo la bebida. Esta bebida termina siendo muy fuerte, se cuenta que el señor Tobías Guevara le agregaba agua de lluvia tibia.
<b>Propiedades</b>	Altos niveles de glucosa y calorías, bebida alcohólica que se debe beber con moderación
<b>Estado de conservación</b>	En peligro: esta preparación se ha olvidado ya que la persona que la preparaba el señor Tobías Guevara, quien era conocido como Señor J, el señor falleció hace muchos años y no existe una receta escrita de forma específica de la forma exacta de preparar esta receta, en la actualidad se prepara rara vez.

**Nota:** Información tomada de Barrera, J. P. (2016). Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador. Centro de Publicaciones PUCE. <https://catalogo.edipuce.edu.ec/elogia-de-las-cocinas-tradicionales-del-ecuador-fwfnh.html>. Ficha obtenida de Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”

**Tabla 10***Ficha N.- 7 de productos elaborados*

<b>Nombre del Producto</b>	Sanduche Baneño (Bebida)	
<b>Ancestralidad</b>	Criollo	
<b>Época de Consumo</b>	Cotidiano	
<b>Lugares de Consumo</b>	Consumo generalizado en bares, cantinas y fiestas populares	
<b>Descripción</b>	Bebida alcohólica preparada a base de jugo de caña y aguardiente	

**Zonas tradicionales de consumo**

<b>Parroquia, Cantón</b>	<b>Época de Consumo</b>	<b>Sectores (lugares)</b>
Cantón Baños de Agua Santa	Todo el año	Todo el cantón Baños y sus parroquias

<b>Ingredientes</b>	<b>Formas de preparación</b>
Para preparar esta bebida es necesario aguardiente (Puro), jugo de caña recién salido del trapiche, se puede usar hielo para enfriar la bebida y cañas para decorar.	Se debe colocar la misma medida de jugo de caña, la misma cantidad de aguardiente (Puro) y otra medida de jugo de caña, se mezcla bien y se sirve en vasos, si se desea se puede colocar hielos para enfriar la bebida.
<b>Propiedades</b>	Altos niveles de glucosa y calorías, bebida alcohólica que se debe beber con moderación
<b>Estado de conservación</b>	Común: esta preparación es conocida y de fácil acceso ya que se lo puede encontrar en los puestos de venta de cañas y jugo de caña que se encuentran en el terminal también se los puede comprar como cocteles en ciertos bares de la ciudad. Como es de fácil preparación se lo puede comprar los dos ingredientes por separado y luego preparar a gusto de las personas que lo van a consumir.

**Nota:** Información tomada de Barrera, J. P. (2016). Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador. Centro de Publicaciones PUCE. <https://catalogo.edipuce.edu.ec/elogio-de-las-cocinas-tradicionales-del-ecuador-fwfnh.html>. Ficha obtenida de Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”

## **Análisis de las fichas del Atlas Guía de Patrimonio Alimentario**

Cada una de las fichas de productos elaborados del Atlas de Patrimonio Alimentario recaba la información pertinente para tener un registro específico de la época y lugar de consumo, la mayoría de estos platos son criollos y de consumo cotidiano. Se ha visualizado que el lugar de consumo de estos platillos es difícil de encontrar a la venta, pero son elaboradas pocas veces en los hogares de los habitantes de Baños. En el caso de los ingredientes de los platos típicos se nota que resalta mucho el camote, siendo este el principal ingrediente utilizado, también se encuentra que es muy usado el jugo de caña, tanto para la elaboración de bebidas alcohólicas y de la melcocha. Además, esta ficha nos da una idea general de los ingredientes y como se preparan cada uno de estos platos típicos de la ciudad de Baños.

### **3.2 Generación de la Hipótesis**

A través de la investigación realizada sobre la Gastronomía típica en la actividad turística de Baños de Agua Santa, se ha generado la siguiente hipótesis:

“La cocina tradicional de Baños de Agua Santa aporta a la actividad turística convirtiéndose en una motivación principal de visita”.

## CAPITULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 Conclusiones

Al terminar el presente trabajo investigativo se llega a las siguientes conclusiones:

- El cantón Baños de Agua Santa existe una gran variedad de cocina tradicional, popular además de bebidas, siendo los platillos más importantes a recalcar: caldo de gallina con camotes de dulce, camotes en salsa de pepa de sambo, camotes con carne al jugo, el caldo de gallina (bebida alcohólica), sanduche baneño (bebida alcohólica), la melcocha y el dulce de guayaba, siendo estos de los platos tradicionales más representativo desde los inicios del cantón, cabe recalcar que estos platos se los realizaba durante todo el año y que cada hogar ponía su toque distintivo al momento de cocinar estas preparaciones, lo cual hace especial cada uno de estos platillos. De igual forma es muy importante mencionar a las fiestas y celebraciones religiosas dadas en el cantón donde era muy común encontrar estas bebidas alcohólicas para poder amenizar las celebraciones. En el caso de los dulces la calle Ambato (Calle principal) es un gran referente turístico ya que desde aquellos años los turistas llegaban a estas calles para poder probar la melcocha y el dulce de guayaba recién preparados.
- El turismo en el cantón Baños ha sido muy importante pues a lo largo de los años se ha convertido en un referente a nivel nacional e internacional, ofertando un sin número de actividades como son: El termalismo, visita a cascadas, senderismo y miradores, atractivos recreacionales, culturales, deportes extremos y diversión nocturna. Cada una de estas actividades han aportado significativamente al momento de ofertar diferentes productos turísticos. Al analizar cada una de las actividades turísticas se puede mencionar que la más conocidas o la que más motiva al turista a visitar la ciudad de Baños es la práctica de deportes extremos, puesto que la ciudad cuenta con escenarios únicos e irrepitibles donde practicar estos.

- Se ha decidido crear un video de difusión de la cocina tradicional, popular de Baños de Agua Santa, pues resulta mucho más fácil informar a las personas a través de esta herramienta, es de tipo documental donde se puede ver y escuchar las experiencias de las personas que colaboraron con esta investigación, dándonos a conocer cada uno de estos platos típicos mencionados en la presente investigación, de igual forma se cuenta con la participación del Alcalde de Baños y el director de Turismo de la ciudad los cuales hacen mención de la importancia de la gastronomía típica en la actividad turística de Baños.

#### **4.2 Recomendaciones**

- Ejecutar actividades vinculadas a festivales o ferias gastronómicas en las diferentes festividades que se realicen en el cantón, en donde se evidencie la cocina tradicional, y los turistas puedan degustar los platos típicos, pues cada preparación guarda un secreto de familia que se ha transmitido de generación en generación. Se recomienda a entidades como el municipio de Baños genere información y proyectos para lograr la conservación de estos platos típicos.
- La actividad turística de Baños es muy reconocida, esta oferta una gran variedad de actividades de ocio como el descanso, aventura y diversión a cada uno de los turistas, se recomienda realizar mucho énfasis en el turismo gastronómico, el cual deberá ser agregado a las diferentes actividades ofertadas en la ciudad de Baños.
- Finalmente, se recomienda que el producto de esta investigación se trate de un video documental el cual debería ser compartido dentro y fuera del cantón Baños usando diferentes plataformas digitales como Facebook, Instagram y YouTube, de esta forma lograr que los habitantes y demás personas puedan conocer y sobre todo revalorizar la cocina tradicional de Baños que se ha visto que se ha dejado de lado para dar importancia a la cocina de otros lugares.



## **Propuesta**

### **Objetivo**

Crear un video documental de la cocina tradicional de Baños de Agua Santa a través de historias y anécdotas de reconocidos ciudadanos del cantón.

### **Objetivos específicos**

- Identificar la cocina tradicional del cantón Baños de Agua Santa
- Diseñar un video documental de la cocina tradicional basado en vivencias de sus pobladores
- Difundir a través de redes sociales el material documental elaborado

### **Justificación**

Como propuesta se propone la creación de un video tipo documental el cual se tendrá como principales actores a cada uno de los entrevistados durante esta investigación, el cual se titulará “LA GASTRONOMIA TIPICA DE BAÑOS DE AGUA SANTA Y LA ACTIVIDAD TURISTICA” el cual cumplirá con el objetivo de informar sobre cada uno de los platos típicos de la ciudad, así como de la importancia que esta tiene para la actividad turística.

Este video se realizará en el cantón Baños donde se podrá obtener fotos, videos y las historias de las personas lo cual ayudará a mejorar el entendimiento de cada uno de estos platos típicos.

Este material se creará con el motivo de difundir información verídica y veraz de la cocina tradicional del cantón Baños de Agua Santa, en el cual se encontrará información relevante de cada uno de los platos típicos de Baños, ingredientes usados, lugares, fechas de preparación, para luego ser compartido en redes sociales, para generar una campaña de difusión en redes sociales logrando una revalorización de la cocina tradicional de Baños, siendo como primeros beneficiarios la población del cantón Baños de Agua Santa

## **Descripción**

Un video tipo documental es una representación no ficticia donde se utiliza material del presente, usando grabaciones, entrevistas, etc. Esta herramienta es perfecta para ilustrar factores emocionales de un tema específico además permite visualizar las emociones, expresiones que los participantes demuestran el participante al momento de contar sus experiencias.

En el video se entrevista al Sr. alcalde de Baños y el director de Turismo del municipio de Baños los cuales dan puntos de vista muy importante sobre la gastronomía y la importancia de esta en la actividad turística. Se entrevista a las siguientes personas:

- María Fanny Sarabia Fiallos (Ama de casa y Agricultora)
- Ángel Vicente Barriga Carrasco (Capitán de Bomberos y Agricultor)
- Mónica de Roció López Guevara (Cocinera y ama de casa)
- María del Carmen López Guevara (Profesora y ama de casa)

Además, se presentará la investigación minuciosa de los platos considerados propios del cantón información obtenida por las entrevistas realizadas que dieron como resultado el conocimiento de los siguientes platos:

### **Sanduche Baneño (Bebida)**

Hace unos 25 años atrás en la ciudad había un bar muy cerca al puente del río Pastaza, este era muy conocido por vender jugo de caña acompañado con punta (puro o aguardiente), estas dos bebidas eran mezcladas para tomarlas y comúnmente era llamado “sanduche”.

**Figura 2.**

*Sanduche Baneño*



*Nota:* La imagen representa la presentación final del sanduche baneño, listo para su degustación.

**Caldo de gallina (Bebida)**

Esta es una bebida alcohólica tradicional en algunos lugares de la sierra ecuatoriana, tiene este nombre porque se prepara a base de caldo de gallina o res, el cual se lo debe dejar fermentar, algo muy particular de esta bebida es su gran cantidad de alcohol así que siempre para beberlo debían rebajarlo con agua, la cual generalmente era agua de lluvia.

**Figura 3.**

*Caldo de Gallina (Bebida alcohólica)*



*Nota:* La imagen representa la presentación final del Caldo de gallina (bebida alcohólica), listo para su degustación.

**Dulce de guayaba (Dulce)**

Este dulce es elaborado a base del jugo de guayaba, se debe poner a hervir en una paila grande con el doble de azúcar, se hace hervir sin dejar de mecer, debe estar a fuego medio hasta que el agua se evapore y el azúcar se mezcle al final formara un dulce. Esta preparación se ha ido pasando de generación tras generación basándose en su tradición oral, conservando así su sencillez, pero sus únicos sabores.



**Figura 4.**

*Dulce de guayaba*



*Nota:* La imagen representa la presentación final del Dulce de guayaba, listo para su degustación.

**Melcocha (Dulce)**

Su nombre proviene del latín “mel” el cual significa miel, esta preparación a base de panela la cual se obtiene al poner a hervir el jugo de caña, una vez obtenida la panela se procede a derretir la panela, luego se la deja enfriar, mientras se va enfriando esta preparación va tomando una consistencia elástica y se la debe moldear colocándola en un gancho llamado “horcón” en el cual hay q batir esta preparación y para terminar se la pone en moldes y se empaca para degustar el producto.

**Figura 5.**

*Melcochas*



**Nota:** La imagen representa la presentación final de las melcochas, listo para su degustación.

### **Caldo de gallina con camotes (Plato típico)**

A lo largo de toda la sierra ecuatoriana es muy común encontrar el clásico caldo de gallina criolla, depende de la ubicación serán los ingredientes que esta preparación tenga, en el caso de la ciudad de Baños de Agua Santa su distintivo es el camote, ya que este tubérculo crece de forma fácil en los fértiles campos que existen en el cantón. Su preparación es muy fácil como ingredientes tiene a la gallina criolla, cebolla blanca, arvejas, zanahoria, arrocillo y el camote que es cocinado aparte.

**Figura 6**

*Caldo de gallina con camotes*



**Nota:** La imagen representa la presentación final del caldo de gallina con camotes, listo para su degustación.

**Camotes con salsa de pepa de sambo y Camotes con carne al jugo. (Plato típico)**

Este plato típico en la actualidad no es tan conocido, al paso de los años se ha ido perdiendo de la memoria colectiva de las personas de la ciudad de Baños. Su ingrediente principal es muy importante ya que su cultivo es muy fácil y no le afecta el clima cambiante que existe. Nace por la gran cantidad del camote y del fácil acceso a la carne de res. La salsa es a base de las pepas de sambo con un refrito de cebolla, ajo además lleva leche para darle su textura cremosa.



**Figura 7**

*Camotes con carne al jugo*



*Nota:* La imagen representa la presentación final de camotes con carne al jugo, listo para su degustación.

**Figura 8**

*Camotes con salsa de pepa de sambo*



*Nota:* La imagen representa la presentación final de camotes con salsa de pepa de sambo, listo para su degustación.



## Metodología

Para la creación de este video se dividió en tres pasos:

- 1. Preproducción:** Este es el paso más importante para la creación del video, se recabo toda la información necesaria, en este caso los platos típicos de la ciudad de Baños a través de entrevistas, luego se preparó pautas para la grabación, se eligió a dos autoridades del cantón para poder dar su comentario oportuno sobre la gastronomía y la importancia de esta en la actividad turística.
- 2. Producción:** Aquí se visitó a las autoridades y encuestados que ayudaron en esta investigación y luego de dar su autorización para grabar y tomar fotos, teniendo así una archivo digital y multimedia.
- 3. Posproducción:** Este es el último paso donde se edita cada uno de los archivos multimedia, se acomoda y se organiza para que la información sea más fácil de visualizar, al terminar este paso se obtiene como resultado el video listo para ser compartido.

## Pautas para realizar el video

**Tabla 11**

*Pautas para la producción del video.*

<b>Tema del video</b>	La gastronomía típica de Baños De Agua Santa y la actividad turística
<b>URL del video</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=0fROfOrhdUY">https://www.youtube.com/watch?v=0fROfOrhdUY</a>
<b>PAUTAS PARA REALIZAR EL VIDEO</b>	
<b>Alcalde de Baños</b>	Encargado de dar la introducción al video, luego dará una breve reseña con datos generales de la ciudad de Baños de Agua Santa y el turismo.
<b>Director de Turismo del GADBAS</b>	Facilitará información específica sobre el turismo, actividades turísticas y la importancia de la gastronomía de Baños de Agua Santa
<b>Entrevistado 1</b>	Contará a través de sus anécdotas sobre los Camotes con salsa de pepa de sambo

<b>Entrevistado 2</b>	Narrara sobre Camotes con carne al jugo y dulce de guayaba
<b>Entrevistado 3</b>	Relatara sobre Caldo de gallina con camotes, sanduche Baneño y algo breve sobre el caldo de gallina bebida
<b>Entrevistado 4</b>	La gastronomía típica a través de los años y su importa en el turismo
<b>Entrevistado 5</b>	Resumen de los platos típicos y la importancia de gastronomía en el turismo de baños para convertirse en una motivación de viaje. Al final invitara a visitar la ciudad de Baños de Agua Santa.

**Nota:** Esta tabla muestra la planificación y el contenido para la creación del video.

## MATERIALES DE REFERENCIA

### Bibliografía

- Aguirre, S. P. (2014). *Registro patrimonial culinario del cantón Baños de Agua Santa*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11122>
- Armendaris, M. (20 de Diciembre de 2019). *La cocina ecuatoriana con identidad definida*. Obtenido de Criterios Digital: <https://criteriosdigital.com/noticias/mauricioarmendaris/la-cocina-ecuatoriana-con-identidad-definida/>
- Barrera, J. P. (2017). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Quito: Centro de Publicaciones.
- Bastidas, S. P. (24 de Noviembre de 2015). *Registro patrimonial culinario del cantón Baños de Agua Santa*. Obtenido de DSpace ESPOCH: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11122>
- Bazurto, G. T. (2018). *Los recursos turísticos y la incidencia en el desarrollo de la actividad turística del cantón Baños de Agua Santa, provincia de Tungurahua*. Obtenido de Repositorio Universidad Estatal Península de Santa Elena: <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/4501>
- Bravo, Y. E. (Abril de 2019). *Estudio de la oferta de gastronomía típica ecuatoriana en la ciudad de Guayaquil para el diseño de un restaurante bufé*. Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/38965>
- Cadenas, H. (Enero de 2016). *La función del funcionalismo*. Obtenido de Scielo: <https://www.scielo.br/j/soc/a/ZFV8zMfNhBRMc38JqT8HknC/?lang=es&format=pdf>
- Centro de Fomento e Innovación Turística. (2021). *Vive tungurahua*. Obtenido de <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/rutas-gastronomicas/gastronomia-tungurahua-akprnt5jy>
- Cervantes, J. L. (2017). *La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización*. Obtenido de Realidad. Tendencias Y Desafíos En Turismo (CONDET): <http://revele.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/1834/1909>
- Collado, F. (2014). *metabase.uaem*. Obtenido de [http://metabase.uaem.mx/bitstream/handle/123456789/2792/510\\_06\\_color.pdf?sequence=1](http://metabase.uaem.mx/bitstream/handle/123456789/2792/510_06_color.pdf?sequence=1)
- El Comercio. (4 de mayo de 2019). *Los turistas llegaron a Baños de Agua Santa, en Tungurahua*. Obtenido de El comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/turistas-llegaron-banos-agua-santa.html>

- Fabbri, M. S. (2020). *Instituto Superior de Ciencias Humas*. Obtenido de <http://institutocienciashumanas.com/wp-content/uploads/2020/03/Las-t%C3%A9cnicas-de-investigaci%C3%B3n.pdf>
- Falcón, V. V. (01 de Septiembre de 2018). *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. Obtenido de Revista Dilemas Contemporáneos Educación, Política y Valores: <https://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615>
- Franco, A. I. (2016). Obtenido de UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL: [https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15989/mod\\_resource/content/0/Modelos%20tur%C3%ADsticos%20desde%20la%20teor%C3%ADa%20general%20de%20sistemas.pdf](https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15989/mod_resource/content/0/Modelos%20tur%C3%ADsticos%20desde%20la%20teor%C3%ADa%20general%20de%20sistemas.pdf)
- Fusté-Forné, F. (Junio de 2016). Obtenido de Scielo: [http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001)
- GAD Baños de Agua Santa. (15 de 11 de 2014). *Diagnostico del cantón Baños de Agua Santa*. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/1860000480001\\_Diagn%C3%B3stico%20GADBAS%20VF\\_16-03-2015\\_03-31-23.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1860000480001_Diagn%C3%B3stico%20GADBAS%20VF_16-03-2015_03-31-23.pdf)
- Galan, M. (29 de mayo de 2009). Obtenido de <https://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html>
- Hernandez, J. C. (2015). <https://www.academia.edu/>. Obtenido de <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/57304205/ElFuncionalismoSoc-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1626234583&Signature=JApQtIsX51K0-6PDOPaSo-SNY1UiTk2ZOA1J9e-dXtxiMMwKW9sSTzJWSGuhQpVAJ2YqcxMCeUJ4nNpqZbg3Nrj81-TzKQcCpdQgzl61LBuQbZFL8MFIHNpYJ9aY5-dm1j cq~RQ8G>
- Hurtado, J. (2018). *Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36094>
- Hurtado, M., & Molina, M. d. (2018). *Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua*. Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36094>
- López-Guzmán, T. &. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultura*, 10.

- Macías, L. d. (Febrero de 2010). *Creación de restaurante de gastronomía ecuatoriana*. Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/2589>
- Mena, A. M. (Diciembre de 2018). *Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias*. Obtenido de Innova Research Journal: <https://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/article/view/863/927>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (22 de octubre de 2017). Obtenido de <https://es.scribd.com/document/362274090/Guia-Patrimonio-Alimentario>
- Monje, C. (2011). Obtenido de Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa: <https://www.uv.mx/rmipe/files/2017/02/Guia-didactica-metodologia-de-la-investigacion.pdf>
- Moreira, J. Á. (2018). *INFLUENCIA DE LA GLOBALIZACIÓN EN LA PÉRDIDA DE LA*. Obtenido de Repositorio ESPE: <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/14390/T-ESPE-057731.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Navajo, J. (2 de Marzo de 2020). *La cocina local como motor turístico y económico sostenible*. Obtenido de The Conversation: <https://theconversation.com/la-cocina-local-como-motor-turistico-y-economico-sostenible-131870>
- Netto, A. P. (2012). *Entorno turístico*. Mexico: Trillas. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Teor%C3%ADa-del-Turismo-Conceptos-modelos-y-sistemas-de-Panosso-PDF.pdf>
- Ponce, S. A. (2013). *Cocina ecuatoriana con sabor a Sierra*. Obtenido de Universidad San Francisco de Quito: <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/2758>
- Puente, C. G. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito: Ediecuatorial.
- Ramirez, S. N. (2015). *Proyecto restaurante Marcus Apicius cocina ecuatoriana tradicional cocina tradicional y auténtica en la región Interandina del Ecuador; del Carchi al Macará recorriendo sabores de antaño*. Obtenido de Repositorio Digital de la Univeridad de San Francisco de Quito: <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/3388>
- Rasu, C. (2016). <http://www.formaciondocente.com.mx/>. Obtenido de [http://www.formaciondocente.com.mx/06\\_RinconInvestigacion/01\\_Documentos/El%20Alcance%20de%20la%20Investigacion.pdf](http://www.formaciondocente.com.mx/06_RinconInvestigacion/01_Documentos/El%20Alcance%20de%20la%20Investigacion.pdf)
- Rodriguez, G. (abril de 2016). *Resiliencia y Turismo: EL caso de la ciudad de Baños de Agua Santa - Ecuador*. Obtenido de Instituto Federal de Educacion, Ciencia y Tecnologia: <http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/view/4303>

- Ronquillo, S. S. (22 de Septiembre de 2015). *El Aporte de la Actividad Turística y el Ingreso de Divisas para el Ecuador*. Obtenido de Revista Empresarial de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil:  
<https://editorial.ucsg.edu.ec/ojs-empresarial/index.php/empresarial-ucsg/article/view/23/19>
- Sampieri, R. H. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico: MC Graw Hill / Interamericana editores S. A. DE C.V ed.
- Sanchez, C. (2017). *Historia de la cocina Ecuatoriana*. Obtenido de Academia:  
[https://www.academia.edu/32438234/HISTORIA\\_DE\\_LA\\_COCINA\\_ECUATORIANA\\_APOYO](https://www.academia.edu/32438234/HISTORIA_DE_LA_COCINA_ECUATORIANA_APOYO)
- Sánchez, M. N. (18 de Marzo de 2015). *Estudio de Pre Factibilidad de un restaurante de comida tradicional Ecuatorina en el cantón Baños, provincia de Tungurahua*. Obtenido de Repositorio Pontificia Universidad Católica del Ecuador:  
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/8785/Estudio%20de%20Pre%20factibilidad%20de%20un%20restaurante%20de%20Comida%20Tradicional.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sarmiento, I. (2015). *Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador: aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina*. Obtenido de Revista Española de Nutrición Comunitaria:  
[https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/NUTR\\_COMUN\\_4\\_2015\\_Sarmiento.pdf](https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/NUTR_COMUN_4_2015_Sarmiento.pdf)
- Shaca, M. A. (2015). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante temático sobre la cultura del cantón Baños De Agua Santa*. Obtenido de Repositoria ESPOCH: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11249>
- Silva, M. B. (2016). *Identificación de nuevos productos gastronómicos en la ciudad de Baños*. Obtenido de Repositorio Universidad Regional Autónoma de los Andes:  
<https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5753/1/PIUAETH003-2017.pdf>
- Solarte, C. U. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Obtenido de Flacso Ecuador:  
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Solórzano, E. A. (Diciembre de 2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Obtenido de Repositorio digital de la Universidad San Francisco de Quito:  
<http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/5933>
- Torres, F., Fierro, J. R., & Viteri, M. F. (2017). *Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural*. Obtenido de Revista De Comunicación De La SEECI, (44), 1-13.: <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.1-13>

- Triviño, K. (30 de Diciembre de 2019). *Fortalecimiento de la identidad Cultural - Gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador*. Obtenido de Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios:  
<http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/215/215974010/html/index.html>
- Vega, V., Freire, D., & Guananga, N. (Septiembre de 2018). *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. Obtenido de  
[https://www.researchgate.net/publication/328297398\\_Gastronomia\\_ecuatoriana\\_y\\_turismo\\_local](https://www.researchgate.net/publication/328297398_Gastronomia_ecuatoriana_y_turismo_local)
- Villa, M. J. (2018). *Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua*. Obtenido de Repositorio Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/36094>
- Viteri, M. F. (7 de Mayo de 2017). *Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural*. Obtenido de Revista de comunicación de la SEECI:  
<https://www.redalyc.org/jatsRepo/5235/523556567001/html/index.html>
- Yano, D. P. (2019). *Turismo de termalismo y bienestar como motivación turística, caso de estudio: Baños de Agua Santa*. Obtenido de Repositorio Universidad Técnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/30259>
- Zapata, T. E. (2017). *La actividad turística y el crecimiento económico del Ecuador*. Obtenido de Repositorio de la Universidad Técnica de Ambato:  
<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/25399>

## ANEXOS

### Anexo 1

#### Carta de compromiso de GAD Baños de Agua Santa.



Gobierno Autónomo Descentralizado  
Municipal Cantón Baños de Agua Santa

Baños de Agua Santa, abril 19, 2022  
GADBAS-A-2022-0019-O

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

De mi consideración:

Es grato dirigirme con un cordial y atento saludo.

En calidad de Alcalde del Cantón Baños de Agua Santa, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular bajo el Tema: "LA GASTRONOMÍA TÍPICA EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE BAÑOS DE AGUA SANTA" propuesto por el estudiante Carlos Javier López Sarabia, portador de la Cédula de Ciudadanía 1805387097, estudiante de la Carrera de Turismo de la 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 a través de la entrega de información que disponga las dependencias municipales que intervengan dentro del desarrollo del tema planteado.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Dr. Luis Eduardo Silva Luma  
ALCALDE DEL CANTÓN BAÑOS

Cédula de Ciudadanía: 1802094399  
No teléfono convencional: 2741-321, Ext. 103  
No teléfono celular: 0994165500  
Correo electrónico: [luis.silva@banos.gob.ec](mailto:luis.silva@banos.gob.ec)

**Dirección**  
Thomas Balduino y Rosaferrie, Baños -  
Ecuador

**Teléfonos**  
(593) 3 2741 321 / 2740 421

**Email**  
[gadbasc@banos.gob.ec](mailto:gadbasc@banos.gob.ec)

**Web**  
[www.municiptobanos.gob.ec](http://www.municiptobanos.gob.ec)



## Anexo 2

Formato del instrumento.

### Validación de Entrevista

**NOMBRE DEL PROYECTO:** LA GASTRONOMIA TIPICA EN LA ACTIVIDAD TURISTICA DE BAÑOS DE AGUA SANTA

**FACULTAD EJECUTORA:** Ciencias Humanas y de la Educación

**CARRERA EJECUTORA:** Carrera de Turismo

**DOCENTE TUTOR DEL PROYECTO:** Lic. Francisco Torres Mg.

**LOCALIDAD DONDE SE DESARROLLARÁ LA INVESTIGACIÓN:** CANTON BAÑOS DE AGUA SANTA

**Objetivo:** Identificar la cocina tradicional del cantón Baños de Agua Santa, identificando los ingredientes principales y la forma de preparar cada uno de estos platos típicos.

**Parámetros:**

1. ¿Cuáles eran los platos tradicionales que usted comía durante las fiestas de Baños?
2. ¿Recuerda cuales son los platos típicos de Baños?
3. ¿Qué ingredientes recuerda usted de su niñez?
4. ¿Qué era lo que más cocinaban en su casa?
5. ¿Cuál era el plato típico que más le gustaba comer de niña/a?
6. ¿Cuáles son los ingredientes más usados para la preparación de cada uno de los platos típicos de Baños?
7. ¿Cocinaba usted estos platos típicos a sus hijos y familiares?
8. ¿Considera usted que se han olvidado platos típicos de la ciudad?
9. ¿Cuáles son los platos tradicionales que más se vendían en el cantón?
10. ¿Qué importancia tiene para usted la comida típica y el desarrollo del turismo de Baños?

**Observaciones:** La entrevista será de tipo conversatorio, el cual será fluido entre entrevistador y entrevistado, este instrumento se enfoca en las preguntas mencionadas, las cuales serán usadas como pauta, con el único fin de conseguir información relevante a la investigación, además se tendrá énfasis en la observación de su lenguaje corporal, sentimientos mostrados al momento de conversar sus conocimientos. Se pedirá autorización a cada uno de los entrevistado para ser grabado durante el conversatorio.

### Anexo 3

Validación del instrumento.

#### Anexo 3: Instrumento para la validación

Yo, Cristhian Varela, con CI: 1802973352, de profesión Ing. Administración de Empresas Turísticas y ejerciendo actualmente como Director de Turismo en el Gad Municipal Baños de Agua Santa, hago constar que he revisado, con fines de validación el instrumento "Cuestionario para entrevista" y luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

CRITERIOS	APRECIACION			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Congruencia variable-criterio-indicador	X			
Amplitud y relevancia de contenidos	X			
Redacción de los ítems	X			
Pertinencia con el objetivo	X			
Ortografía	X			
Factibilidad de aplicación	x			

Opinión de aplicabilidad: Aplicable ( x )    Aplicable después de corregir ( )    No aplicable ( )

Validado por: Ing. Cristhian Varela

Especialidad del evaluador: Turismo

Fecha: 13 de julio del 2022



Firma digitalizada por:  
CRISTHIAN PERCY  
VARELA ALARCON

Firma: \_\_\_\_\_

## Anexo 4

Validación del instrumento.

### Anexo 3: Instrumento para la validación

Yo Ing. Maria Fernanda Viteri Toro, con cc 1802903888 de profesión Ingeniera en Turismo y Hotelería, y ejerciendo actualmente como docente de la carrera de Turismo en la Universidad Técnica de Ambato, hago constar que he revisado, con fines de validación el instrumento "Cuestionario para entrevista" y luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Congruencia variable-criterio-indicador	X			
Amplitud y relevancia de contenidos	X			
Redacción de los ítems	X			
Pertinencia con el objetivo	X			
Ortografía	X			
Factibilidad de aplicación	X			

**Opinión de aplicabilidad:** Aplicable ( X )    Aplicable después de corregir ( )    No aplicable ( )

**Validado por:** Ing. Maria Fernanda Viteri Toro

**Especialidad del evaluador:** Turismo

**Fecha:** 10 de junio del 2022



Verificado digitalmente por:  
MARIA  
FERNANDA  
VITERI TORO

**Firma:** \_\_\_\_\_

## Anexo 5

Grabación de material visual para la propuesta.





## Anexo 6

Entrevista a personas que conocen del tema



## Anexo 7

Entrevista a personas que conocen del tema



## Anexo 8

Preparación de platos típicos, para tomar fotos.



## Anexo 9

Grabación de material visual para la propuesta.

