



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada, Toluca, Estado de México. 7223898476*

RFC: AT1120618V12

Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.

<http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/>

Año: XI Número: 3 Artículo no.:107 Período: 1 de mayo al 31 de agosto del 2024

TÍTULO: Análisis de la gastronomía tradicional de Ambato y su contribución al fomento del turismo local.

AUTORES:

1. Máster. Erika Paola Gavilanes González.
2. Ing. Fernanda Gisselle Córdova Vásquez.
3. Máster. Lila Galicia Chávez Fonseca.
4. Máster. Diego Andrés Carrillo Rosero.

RESUMEN: Ambato se distingue por una rica variedad gastronómica que desempeña un papel crucial en el impulso del turismo local. La presente investigación se enfoca en la caracterización de la gastronomía ambateña, reconociendo su relevancia como expresión cultural y tradicional que atrae a los visitantes. El estudio, orientado hacia la demanda, adopta un enfoque cuantitativo-cualitativo con técnicas de investigación aplicadas mediante una metodología transversal. A través de encuestas a 196 participantes con un margen de error del 10% y un nivel de confianza del 95%, se revela la situación actual de la gastronomía local, platos típicos, sus orígenes e ingredientes. Además, se proponen acciones para fortalecer la gastronomía típica, buscando potenciar la competitividad de Ambato y estimular el turismo local.

PALABRAS CLAVES: oferta gastronómica, cultura, tradiciones, platos típicos, turismo local.

TITLE: Analysis of the traditional gastronomy of Ambato and its contribution to the promotion of local tourism.

AUTHORS:

1. Master. Erika Paola Gavilanes González.
2. Eng. Fernanda Gisselle Córdova Vásquez.
3. Master. Lila Galicia Chávez Fonseca.
4. Master. Diego Andrés Carrillo Rosero.

ABSTRACT: Ambato is distinguished by a rich gastronomic variety that plays a crucial role in the promotion of local tourism. This research focuses on the characterization of Ambato's gastronomy, recognizing its relevance as a cultural and traditional expression that attracts visitors. The study, oriented towards demand, adopts a quantitative-qualitative approach with research techniques applied through a cross-sectional methodology. Through surveys of 196 participants with a margin of error of 10% and a confidence level of 95%, it reveals the current situation of local gastronomy, typical dishes, their origins and ingredients. In addition, actions are proposed to strengthen typical gastronomy, seeking to enhance the competitiveness of Ambato and stimulate local tourism.

KEY WORDS: gastronomic offer, culture, traditions, typical dishes, local tourism.

INTRODUCCIÓN.

Las principales tendencias gastronómicas permiten conocer su heterogeneidad, considerando que forma parte de procesos más amplios, entre los que destaca la globalización, la diversificación de la oferta y la aparición de nuevos estilos de consumo.

“La gastronomía típica es parte del patrimonio de un destino; cada comida posee su propio espíritu integrado por un conjunto de elementos que lo identifican y caracterizan, los cuales no pueden ser transgredidas a riesgo de perder su identidad” (Oliviera, 2007).

Dentro del turismo, la gastronomía se ha convertido en una de las herramientas más importantes para el desarrollo socioeconómico del país, generando que cada sector se vuelva más competitivo y permita diversificar la oferta dentro de su zona turística; para ello son necesarios lineamientos que definan

seriedad, calidad y eficiencia del servicio o producto que se ofrece.

El turismo gastronómico es una tendencia reciente, considerando los nuevos comportamientos de los turistas actuales, cada vez más influenciados por nuevas sensaciones, experiencias, deseos por conocer y disfrutar de la comida local.

“En el desarrollo turístico local, la gastronomía tiene un rol particularmente importante a desempeñar, las actividades que ejecutan los turistas durante sus viajes no sólo por las características de un lugar sino por la promoción de un destino turístico” (Acerenza, 1991).

El turismo gastronómico permite el placer a través de la alimentación, teniendo una relación particularmente importante a desempeñar, no sólo por la gastronomía sino también por el turismo.

“Extendiendo el concepto, se puede denominar turismo gastronómico a las visitas donde la degustación de platos o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje” (Schlüter & Thiel, 2008).

“En la actualidad, se verifica la falta de inversiones para disponer de estructuras modernas y bien equipadas en los establecimientos que expenden los platos típicos; aplicando un presupuesto propio para esta finalidad de seguridad higiénica, infraestructura adecuada a nivel europeo con estrategias y políticas para capacitación, promoción, comercialización y venta de los servicios gastronómicos” (Fields, 2003).

En este contexto, el tema de gastronomía turística en Ecuador se vincula con el objetivo 2 del "Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 - Toda una Vida", que manifiesta: “afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas”, ya que se mejoran las relaciones turísticas y sociales (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017).

La gastronomía en Tungurahua, para Baptista (2015), “está vinculada a las tradiciones de la población, relacionados con la historia y cultura de la provincia que tiene secretos de los antepasados que han dejado como legado cultural”.

Ambato es un cantón de la provincia de Tungurahua, conformada por parroquias urbanas y rurales, que cuenta con diversos atractivos turísticos y una variedad de platos típicos que se preparan a base de recetas tradicionales en la que se utiliza materia prima con productos locales.

Los turistas, cuando viajan, siempre degustan la gastronomía típica del lugar visitado, es por lo que en esta investigación se identifican las características de los platos típicos de la ciudad, que lo vincularían con el desarrollo turístico local para mejorar el turismo en Ambato a través de la satisfacción de sus visitantes.

En este contexto, el objetivo de este artículo es caracterizar la gastronomía típica de la ciudad de Ambato en relación con el desarrollo turístico local, considerando como línea de investigación la identificación de productos turísticos.

DESARROLLO.

Métodos.

La metodología aplicada para esta investigación se basó en una modalidad cuantitativa -cualitativa; mediante un trabajo de campo para recabar información relacionada con las características de la gastronomía local, siendo un estudio de carácter descriptivo, ya que caracteriza la gastronomía típica de Ambato como factor indispensable en el desarrollo turístico local.

Es una investigación transversal, porque describe las variables, analizando su incidencia e interacción en un momento dado (Gómez, 2017).

El trabajo de campo inició con la información de la población objeto de estudio obtenida del Instituto Nacional de Estadística y Censos, como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 1. Población económicamente activa de Ambato Fuente: INEC.

P.E.A	MUJERES	51.168	RURAL	61.572	TOTAL	127.889
	HOMBRES	76.721	URBANO	66.317		

La determinación de la muestra fue aleatoria, en donde todos los elementos de la población tuvieron la posibilidad de ser seleccionados; estableciendo un 95% de nivel de confianza y un 10% de margen de error, permitiendo la obtención y recopilación de información relacionada con el tema investigado, que se obtuvo como resultado 196 personas a encuestar.

El diseño de la investigación se estructuró a través de técnicas e instrumentos como la encuesta directa y entrevista estructurada.

Para la encuesta directa, el instrumento fue un cuestionario que se aplicó de febrero hasta abril del 2019 en la ciudad de Ambato; mismo que constó de 10 preguntas cerradas y de opción múltiple, donde se preguntaba acerca del plato típico de la ciudad de Ambato, lugares de consumo, proyección de la gastronomía local a nivel nacional e internacional, grado de conocimiento del origen e historia de preparación de platos, y acciones encaminadas a fortalecer la gastronomía típica.

Se realizó la entrevista en la ciudad de Ambato al Sr Chef Christian Marcelo Sánchez, jefe del Restaurante Roca & Mar de la ciudad, considerado un especialista en el área gastronómica. La entrevista fue aplicada el 17 de abril del 2019, mediante un diálogo realizado con el chef cuyo objetivo fue caracterizar la gastronomía ambateña en base a los conocimientos y experiencias que tiene; se elaboraron preguntas abiertas diseñadas para obtener información de apoyo al desarrollo de la investigación.

La tabulación y análisis de los datos obtenidos se realizó mediante tablas y figuras a través de la elaboración de una base de datos a fin de procesar los correspondientes resultados.

Resultados.

Con respecto a lo establecido en esta investigación, se obtiene que el 36% manifiesta que se está fortaleciendo la gastronomía típica de la ciudad. El 60% atestigua que existe una variedad amplia de platos típicos. Un 51% conoce su origen, historia y significado. Del total de encuestados, el 80% considera que el plato típico de Ambato es el llapingacho.

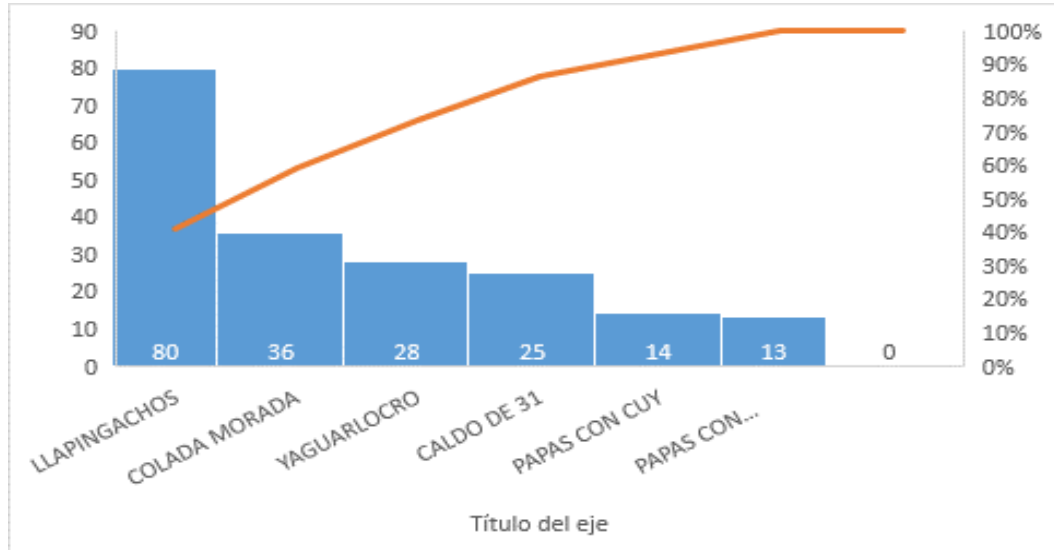


Figura 1. Platos típicos de Ambato. Fuente: Encuestas aplicadas en la investigación (2019).

De acuerdo con la Figura 1, se señala que el 36% de los encuestados consideran que el segundo principal plato típico de Ambato es la colada morada; además, el 28% manifiesta que el yaguarlocro es el plato típico de la ciudad y el 25% menciona al caldo de 31. Tan sólo un 14% indica a las papas con cuy. Acerca del nivel de conocimiento de los ingredientes de los platos mencionados, un 65% afirma conocer los ingredientes, mientras que un 35% manifiesta que de acuerdo con el plato mencionado no conocen sus ingredientes.

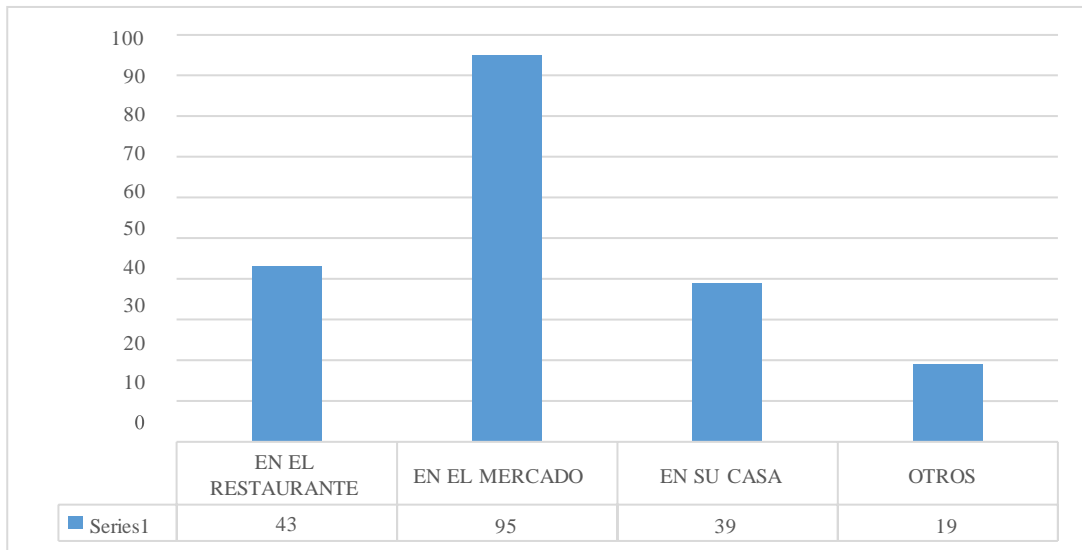


Figura 2. Lugares de consumo de los platos típicos de Ambato. Fuente: Encuestas aplicadas en la

De acuerdo a la Figura 2, se ha detectado, que el 95% considera al mercado como lugar de consumo de los platos típicos de Ambato; además, el 43% señala a los restaurantes.

Los resultados muestran, que el 73% de la población económicamente activa de la ciudad de Ambato creen que la gastronomía típica de la ciudad se podría proyectar a nivel nacional e internacional.

Acercas de los métodos de preparación de los platos típicos, el 55% de los encuestados están totalmente de acuerdo que se deben mantener en la actualidad, el 30% está de acuerdo, y un 15% manifiestan estar en desacuerdo de mantener los métodos de preparación de los platos típicos.

En cuanto a las acciones que se pueden desarrollar para fortalecer la gastronomía típica de la ciudad de Ambato, se recoge en la figura 3 las respuestas más importantes:

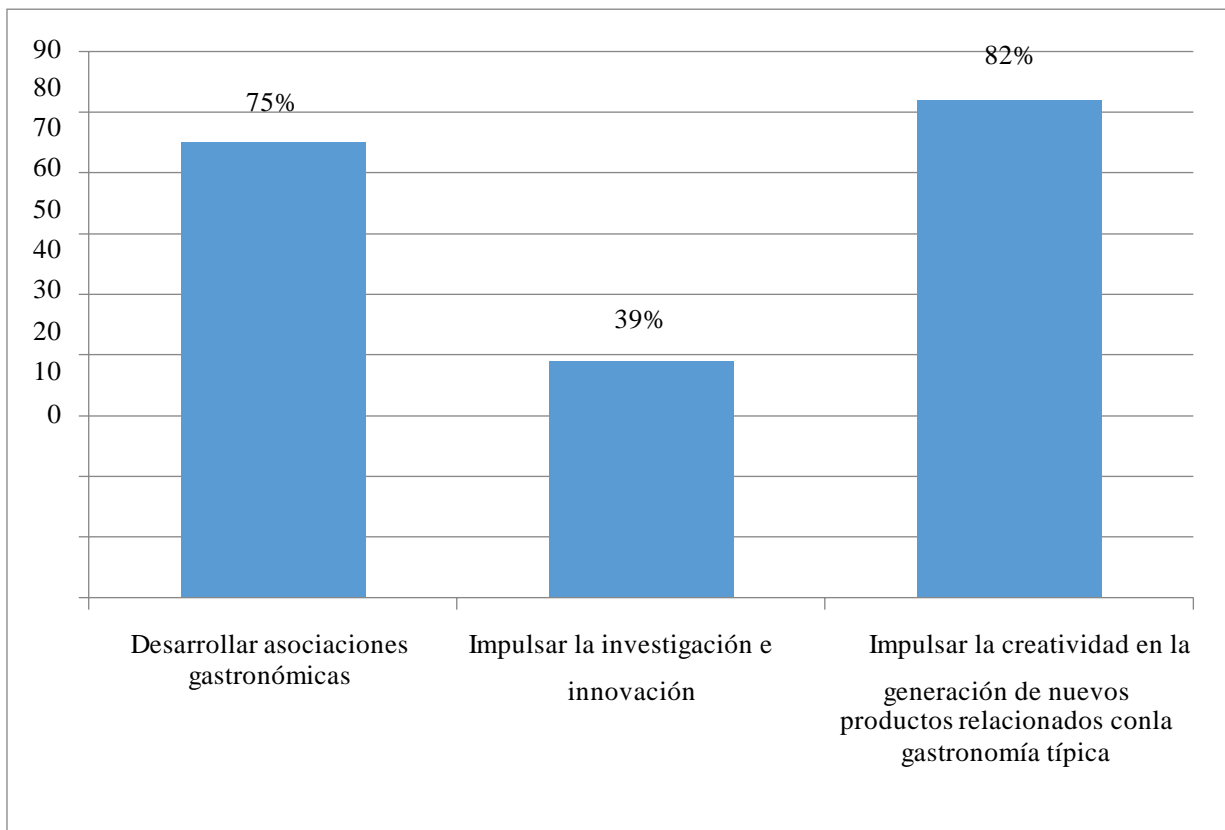


Figura 3. Acciones para fortalecer la gastronomía típica de la ciudad de Ambato. Fuente: Encuestas aplicadas en la investigación (2019).

Como se puede observar, en la Figura 3 el 82% de los encuestados proponen impulsar la creatividad de los profesionales con la generación de nuevos productos relacionados con la gastronomía local. Mientras que el 75% expresan que es importante crear asociaciones gastronómicas para su fortalecimiento. Además, el 39% afirman, que es necesario impulsar la investigación e innovación en gastronomía como parte esencial del desarrollo del turismo cultural de la ciudad.

En general, los resultados señalan alto nivel de conocimiento de los platos típicos de Ambato, siendo la variedad de oferta gastronómica de la ciudad el elemento fundamental para que se considere en el desarrollo turístico local, y de esta manera, impulsar acciones orientadas a fortalecer la gastronomía típica, especialmente en aquellos lugares donde se consume.

Se puede evidenciar coincidencia tanto en las encuestas aplicadas como en la entrevista realizada al Chef Christian Marcelo Sánchez, que los platos típicos de la ciudad son el Llapingacho, las gallinas de pinllo, la colada morada, el pan de pinllo, el yaguarlocro, el caldo de 31, el conejo, y el cuy con papas. El profesional entrevistado mencionó, que la capacitación a los restaurantes y profesionales del sector permitirá mejorar el servicio y la preparación de los platos típicos sin perder sus valores culturales, y considerando el potencial que tiene Ambato, se llegaría a convertir en un destino turístico gastronómico.

Discusión.

Solo se puede evaluar la importancia de la gastronomía en el turismo a partir de investigaciones y recolección de información de quienes están inmersos en estas actividades. Una vez que se conoce la opinión de la población local y profesionales del área, es indispensable realizar investigaciones que revelen la satisfacción de los visitantes.

Ayudadas en las palabras de Field (2003), “se observa que el acto de comer fuera de casa tiene una función social muy importante, ya que permite estrechar relaciones entre quienes viajan en grupo, e incluso, crear nuevas relaciones e interacciones con nuevas personas”.

En la investigación de Riley (2005), “se pone de manifiesto el rol que juega la gastronomía en la experiencia del turista”; en concordancia con este autor, se considera que el turista actual es más exigente; por lo tanto, debe tener una mayor elección de actividades gastronómicas que se caractericen por la calidad del servicio; de tal manera, que pueda sentir y experimentar vivencias y sabores que le hagan desear volver a visitar el destino.

La gastronomía es el elemento del legado cultural de un pueblo, asumiendo gran importancia como producto turístico cultural, siendo clave en la potenciación de un destino turístico; en este sentido, los resultados de la presente investigación evidencian la necesidad fortalecer la gastronomía sin perder su identidad cultural; mediante una mejora continúan en las preparaciones ancestrales y la difusión de la cultura y tradición de cada plato típico con el apoyo de medios de comunicación locales.

Es importante considerar la investigación de Mascarenhas & Gândara (2010), “en la que define al turismo gastronómico como una modalidad del turismo cultural”; de tal manera, que otro factor a tener en cuenta para que la gastronomía contribuya al desarrollo turístico de la ciudad de Ambato son las acciones que permitan su fortalecimiento para crear ventajas competitivas en el destino, misma que deben ser lideradas por las organizaciones públicas.

La gastronomía en Tungurahua se caracteriza por sus sabores, su preparación con mezclas que sus visitantes disfrutan en compañía de sus seres queridos, resaltando la preparación que tiene el cuy con papas, la colada morada, el morocho, los llapingachos, el caldo de gallina, las gallinas asadas con papas, las truchas, el ají de cuy, el yaguarlocro, las empanadas de morocho, el hornado con mote, las empanadas de viento, y muchas otras especialidades que se ofertan en las plazas y mercados, coincidiendo con la presente investigación, en que muchos de los platos de Tungurahua se preparan en Ambato, y de igual manera, se ofertan en las plazas y mercados de la ciudad.

Baptista (2015) en su investigación propone “articular la gastronomía de la provincia de Tungurahua con el turismo internacional, nacional, provincial y local para el desarrollo turístico local con la oferta

de variados productos con diferentes sabores alimenticios, mejorando la calidad de la comida, el valor agregado y atendiendo los requerimientos de la sociedad”. Se apoya la propuesta de Baptista (2015), con la consideración que se debe fortalecer los productos turísticos de la ciudad y el desarrollo del turismo nacional para una proyección internacional a largo plazo, una vez que se logre cumplir con las expectativas de los turistas internacionales, especialmente en lo relacionado con oferta de actividades, diversidad cultural y calidad.

Guerra (2014) identificó a la gastronomía como “un imán para el turismo local, ya que es apetecida por propios y extraños; su degustación es imprescindible para todo aquel que visita Tungurahua, siendo importante el arte culinario que gracias a la tierra productiva que tiene la provincia, le otorga a la preparación de los platos un sin número de insumos para elaborar deliciosas recetas”. Con lo que se coincide, al considerar, que la gastronomía es parte de la imagen general de un destino; por lo tanto, es fundamental generar acciones para fortalecer la gastronomía en las que se incluya el desarrollo de programas de calidad para los establecimientos que ofertan platos típicos.

Es importante definir un plan de conservación de la preparación ancestral de los platos para que no pierdan su identidad, revitalizando el patrimonio cultural que le rodea, destacando sus características y logrando que forme parte del desarrollo turístico local.

En lo referente a la diversidad de oferta gastronómica, en la investigación de Coque (2013), “los resultados evidencian que la cocina ambateña, brinda una gran variedad gastronómica con sabor único, debido a que muchos ingredientes y animales utilizados para la preparación de los platillos provienen de la zona andina con un toque de autenticidad”, coincidiendo con la presente investigación, ya que la variedad de platos típicos identificados hace que sea un factor indispensable para el fortalecimiento de la autenticidad de cada plato típico, influyendo directamente en el desarrollo turístico local.

CONCLUSIONES.

Actualmente, la gastronomía es un factor indispensable e irremplazable en el desarrollo turístico de un

destino, ya que se convierte en una de las principales motivaciones de desplazamiento de las personas, las cuales cada vez tienen más conocimiento de la cultura y tradiciones de las ciudades o pueblos que visitan; de ahí, que el marketing gastronómico ofrece una experiencia de visita que influye en la satisfacción del visitante.

En esta investigación se han presentado los principales resultados de un trabajo de campo que se desarrolló a través de encuestas de la población económicamente activa de la ciudad de Ambato con la finalidad de conocer las características de la gastronomía típica del destino. De estos resultados, se confirma la importancia de la gastronomía en el fortalecimiento del desarrollo turístico local.

En cuanto al principal plato típico de la ciudad, los resultados obtenidos señalan claramente al Llapingacho; de igual manera, se ha detectado, que la mayoría de personas desconocen el origen, historia y significado de cada plato típico. Los resultados destacan, que sí existe una variedad de platos típicos en la ciudad, entre los que destacan las gallinas de pinllo, la colada morada, el pan de pinllo, el yaguarlocro, el caldo de 31, el conejo, y el cuy con papas; además, y como elementos fundamentales, se sugiere que la gastronomía típica mejoraría con una preparación especializada de los chef y formación académica-técnica de alto nivel en los establecimientos turísticos que ofertan estos platos típicos.

Se concluye al culminar el presente estudio, que el caracterizar la gastronomía típica de la ciudad de Ambato sirve para fortalecer su preparación y se determinen acciones para mejorar la oferta gastronómica de la ciudad de acuerdo a la demanda actual, y de esta forma, se incluya esta actividad en el desarrollo turístico local.

Finalmente, se considera a la ciudad de Ambato, como un potencial de destino turístico gastronómico, ya que sus platos típicos están basados en una cultura con identidad propia, manteniendo su tradición, con insumos únicos, permitiendo conservar ese sabor exclusivo y característico, que solo en Ambato se puede encontrar.

Es fundamental, que desde los diferentes organismos públicos de la ciudad, se desarrollen acciones para fortalecer la gastronomía.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Acerenza, M. (1991). Administración del Turismo. Conceptualización y organización. Vol. 1. Trillas. México.
2. Gómez, C. (2017). La investigación científica y las formas de titulación, aspectos conceptuales y prácticos. Quito Ecuador: Editorial Jurídica del Ecuador.
3. Baptista.M. (2015). "O turismo na economia:una abordagem técnica, económica, social e cultural. Brasil: Lisboa: Instituto Nacional de Formacao Turistica.
4. Coque, M. (2013). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua (Bachelor's tesis de la Universidad Técnica de Ambato).
https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
5. Guerra, D. (2014). La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa (Master's tesis de la Universidad Técnica de Ambato).
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>
6. Fields, K. (2003). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. Tourism and gastronomy, 50-64.
7. Mascarenhas, R., & Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. Estudios y perspectivas en turismo, 19(5), 776-791.
<http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v19n5/v19n5a11.pdf>
8. Oliviera, S. (2007). La importancia de la gastronomía en el Turismo. Estudios y Perspectivas en Turismo, 16(3), 261-280. [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/33024812/v16n3a01-libre.pdf?1393940869=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLa importancia de la gastronomia en el t.pdf&Expires](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/33024812/v16n3a01-libre.pdf?1393940869=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLa%20importancia%20de%20la%20gastronomia%20en%20el%20t.pdf&Expires)

[=1703635615&Signature=JNjwwEqxuzKEUiPlejNAnt2~Va9rQUxTPoFCY9x1zwmnxTmCE6i7kVb~lVaTgL~Eo4vlg5UujSDOr5yKhHASltbHfTrRtxvebOoXqclnmy0RA6VkHITLrkFXkThtqfSI6ODWY-6Cm1t0S4oZ-jSp2bZb3pbIsPwdNiAPcEZfs2q09KvjQMVC~ixDFTwh2cSeJZT4zyzfpQzaHJobCsFLEfGpbrSKYxpZ01C3cMoO-6N6nMDOEi6RWVODb3xZbupSMIRzxNYZwtpR~hA846vOy1Doip7PxFuU48g8XwnhJt8kB LQ0vis1k4GBix5beXD66ACnl9Y6xh18~xrP~vAeA &Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](#)

9. Riley, M. (2005). Food and beverage management: A review of change. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17(1), 88-93.
10. Schlüter, R., & Thiel, D. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina. *Polo gastronómico Tomás Jofré*. 6(2), 249-268. https://www.pasosonline.org/Publicados/6208/PS0208_8.pdf
11. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida*. Quito-Ecuador: Senplades. <https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/EcuandorPlanNacionalTodaUnaVida20172021.pdf>

DATOS DE LOS AUTORES.

1. **Erika Paola Gavilanes González.** Magíster en Docencia de las Ciencias Administrativas y Económicas. Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Matriz Ambato, Ecuador. E-mail: ua.erikagavilanez@uniandes.edu.ec
2. **Fernanda Gisselle Córdova Vásquez.** Ingeniera en Dirección y Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. Egresada de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Matriz Ambato, Ecuador. E-mail: fernandacordova1995@gmail.com

3. Lila Galicia Chávez Fonseca. Magíster en Gerencia de la Educación Abierta. Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Matriz Ambato, Ecuador. E-mail: ua.lilachavez@uniandes.edu.ec

4. Diego Andrés Carrillo Rosero. Magíster en Administración de Empresas Mención Planeación Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Matriz Ambato, Ecuador. E-mail: ua.diegocarrillo@uniandes.edu.ec

RECIBIDO: 4 de enero del 2024.

APROBADO: 1 de febrero del 2024.