



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“EL IMPACTO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL EN LA
ELECCIÓN DE LUGARES TURÍSTICOS EN EL CANTÓN
RIOBAMBA”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA:

MICHELLE SALOMÉ ANALUIZA CARRERA

Riobamba – Ecuador

2024



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“EL IMPACTO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL EN LA
ELECCIÓN DE LUGARES TURÍSTICOS EN EL CANTÓN
RIOBAMBA”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA: MICHELLE SALOMÉ ANALUIZA CARRERA

DIRECTOR: ING. GIOVANNY LENIN HARO SOSA

Riobamba – Ecuador

2024

© 2024, Michelle Salomé Analuiza Carrera

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Michelle Salomé Analuiza Carrera declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 05 junio de 2024



Michelle Salomé Analuiza Carrera

1850194679

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; Tipo: Proyecto de Investigación, “**EL IMPACTO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL EN LA ELECCIÓN DE LUGARES TURÍSTICOS EN EL CANTÓN RIOBAMBA**”, realizado por la señorita: **MICHELLE SALOMÈ ANALUIZA CARRERA**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lic. Juan Carlos Salazar PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	 _____	2024-06-05
Ing. Giovanni Lenin Haro Sosa DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	 _____	2024-06-05
Ing. María Belén Bastidas Arauz ASESORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	 _____	2024-06-05

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de investigación principalmente a Dios por haberme dado la sabiduría, paciencia y fortaleza necesaria para culminar esta etapa de mi vida. A mis amados padres, David Analuiza y Cecilia Carrera, por ser mi apoyo incondicional durante todos estos años, por sus consejos, valores y por motivarme constantemente a alcanzar mis metas. A mis hermanos, Anabel y Samuel, por estar siempre a mi lado, celebrando mis logros y dándome ánimo en los momentos más difíciles. A mis profesores, por compartir sus conocimientos y enseñarme el valor del rigor académico. Este trabajo representa la culminación de un gran esfuerzo que no hubiese sido posible sin su apoyo incondicional.

Michelle

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme sabiduría, fuerza e inteligencia durante este camino universitario, a mi familia por estar siempre pendiente de mí, y a mis amigos por apoyarme en los momentos más difíciles. Mi gratitud a mi tutor Ing. Giovanni Haro por haberme guiado con su experiencia, conocimientos y dedicación durante todo el proceso de investigación, a mi asesora Ing. María Belén Bastidas por sus valiosos consejos y observaciones enriquecieron enormemente este trabajo. También quisiera agradecer sinceramente al Ministerio de Turismo de Riobamba por el respaldo brindado para poder llevar a cabo este proyecto mediante la publicación de la Guía Digital. A mi querida Carrera de Gastronomía por haberme formado profesionalmente, estoy muy agradecida con todos quienes me acompañaron en el camino e hicieron posible concretar este logro. Un Dios le pague con todos ustedes.

Michelle

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS	xiv
RESUMEN	xv
ABSTRACT.....	xvi
INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO I

1.	MARCO CONCEPTUAL Y TEÓRICO	4
1.1	Marco conceptual.....	4
<i>1.1.1</i>	<i>Antecedentes de la investigación.....</i>	<i>4</i>
<i>1.1.2</i>	<i>Gastronomía</i>	<i>4</i>
<i>1.1.3</i>	<i>Gastronomía del Ecuador</i>	<i>5</i>
<i>1.1.4</i>	<i>Gastronomía de la provincia de Chimborazo</i>	<i>5</i>
<i>1.1.5</i>	<i>Gastronomía del cantón Riobamba</i>	<i>5</i>
<i>1.1.6</i>	<i>Platos tradicionales.....</i>	<i>5</i>
<i>1.1.7</i>	<i>Turismo</i>	<i>6</i>
<i>1.1.8</i>	<i>Turismo cultural.....</i>	<i>6</i>
<i>1.1.9</i>	<i>Turismo gastronómico.....</i>	<i>6</i>
<i>1.1.10</i>	<i>Desarrollo local turístico.....</i>	<i>6</i>
<i>1.1.11</i>	<i>Atractivos turísticos</i>	<i>7</i>
<i>1.1.12</i>	<i>Turista.....</i>	<i>7</i>
<i>1.1.13</i>	<i>Cultura.....</i>	<i>7</i>
<i>1.1.14</i>	<i>Patrimonio</i>	<i>7</i>
<i>1.1.15</i>	<i>Patrimonio alimentario</i>	<i>7</i>
<i>1.1.16</i>	<i>Patrimonio cultural.....</i>	<i>8</i>

<i>1.1.17</i>	<i>Patrimonio natural</i>	8
<i>1.1.18</i>	<i>Percepción</i>	8
1.2	Marco teórico	9
<i>1.2.1</i>	<i>Valoración de la oferta gastronómica local en la elección del destino turístico</i>	9
<i>1.2.1.1</i>	<i>Aspectos culinarios</i>	9
1.2.1.1.1	Ingredientes frescos y productos locales.....	10
1.2.1.1.2	Variedad en los sabores, colores y texturas culinarias.....	10
1.2.1.1.3	Fusión de influencias culinarias de distintas culturas.	11
<i>1.2.1.2</i>	<i>Ambiente gastronómico en restaurantes</i>	11
1.2.1.2.1	El entorno y el servicio al cliente en un establecimiento gastronómico	11
1.2.1.3	<i>Calidad de los platillos tradicionales</i>	12
1.2.1.3.1	Calidad de los productos utilizados en la preparación de platillos tradicionales	12
1.2.1.3.2	Aromas y técnicas de cocción tradicionales	12
<i>1.2.1.4</i>	<i>Autenticidad de la gastronomía local.</i>	13
1.2.1.4.1	Platos tradicionales emblemáticos que representen la identidad gastronómica del lugar	13
<i>1.2.2</i>	<i>Elección del destino turístico en el cantón Riobamba</i>	15

CAPÍTULO II

2.	MARCO METODOLÓGICO	16
2.1	Localización	16
2.2	Temporalización	16
2.3	Diseño y tipo de investigación	16
2.4	Métodos de investigación	17
2.5	Enfoque de la investigación	17
2.6	Variables	18
<i>2.6.1</i>	<i>Descripción de variables</i>	18
2.7	Población y muestra	18
2.8	Operacionalización de variables	21

2.9	Técnicas e instrumentos de investigación	24
2.9.1	<i>Técnicas</i>	24
2.9.2	<i>Instrumento de recolección de datos</i>	24
2.9.3	<i>Instrumentos para procesar datos recopilados</i>	24
2.10	Descripción del procedimiento	25
2.10.1	<i>Diagrama de procesos</i>	25
2.10.2	<i>Descripción del diagrama de procesos</i>	25

CAPÍTULO III

3.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	27
3.1	Análisis e interpretación de resultados	27
3.1.1	<i>Perfil de la muestra</i>	27
3.1.2	<i>Valoración del modelo de medida</i>	28
3.1.2.1	<i>Confiabilidad y validez del constructo</i>	28
3.1.2.2	<i>Validez discriminante</i>	30
3.1.2.3	<i>Validez discriminante entre variables según: Fornell y Larcker</i>	31
3.1.2.4	<i>Estadísticos de colinealidad</i>	32
3.2	Valoración del modelo estructural	33
3.2.1	<i>Comprobación de hipótesis</i>	33
3.2.2	<i>Discusión</i>	35

CAPÍTULO IV

4.	MARCO PROPOSITIVO	37
4.1	Propuesta	37
4.1.1	<i>Modelo estructural de la guía digital</i>	37
4.1.2	<i>Descripción de la guía digital</i>	38
4.1.2.1	<i>Portada</i>	38
4.1.2.2	<i>Autores</i>	38

4.1.2.3	<i>Reseña Histórica de Riobamba</i>	38
4.1.2.4	<i>Introducción</i>	39
4.1.2.5	<i>Presentación</i>	39
4.1.2.6	<i>Ambiente gastronómico en restaurantes</i>	39
4.1.2.7	<i>Calidad de platillos tradicionales</i>	42
4.1.2.8	<i>Autenticidad de la gastronomía</i>	43
4.1.2.9	<i>Dulces emblemáticos que representen la gastronomía de Riobamba</i>	44
4.1.2.10	<i>Lugares turísticos de Riobamba</i>	45
4.1.2.11	<i>Ubicación de sectores de comida tradicional riobambeña</i>	48
4.1.2.12	<i>Glosario gastronómico ancestral</i>	52
4.1.2.13	<i>Contraportada</i>	53
	CONCLUSIONES	54
	RECOMENDACIONES	55
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 2-1: Turistas nacionales	19
Tabla 2-2: Operacionalización de variables.....	21
Tabla 3-1: Perfil de la muestra.....	27
Tabla 3-2: Confiabilidad y validez del constructo	29
Tabla 3-3: Validez discriminante	30
Tabla 3-4: Validez discriminante entre variables según: Fornell y Larcker	31
Tabla 3-5: Estadística de colinealidad VIF	32
Tabla 3-6: Resultados del modelo estructural.....	34
Tabla 4-1: Modelo estructural de la guía digital	37
Tabla 4-2: Ambiente gastronómico en restaurantes.....	40
Tabla 4-3: Calidad de platillos tradicionales.....	42
Tabla 4-4: Platos tradicionales emblemáticos que representen la identidad gastronómica del lugar	43
Tabla 4-5: Dulces emblemáticos que representen la gastronomía de Riobamba.....	44
Tabla 4-6: Lugares turísticos de Riobamba	45
Tabla 4-7: Sector “La Merced”	48
Tabla 4-8: Sector “Maldonado”	49
Tabla 4-9: Sector “Villa María”	49
Tabla 4-10: Sector “La Dolorosa”	50
Tabla 4-11: Sector “San Francisco”	50
Tabla 4-12: Sector “La Concepción”	51
Tabla 4-13: Sector “La Estación”	51
Tabla 4-14: Sector “Santa Rosa”	52
Tabla 4-15: Glosario gastronómico ancestral	52

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-1: Modelo Propuesto de hipótesis	9
Ilustración 2-1: Diagrama de procesos	25
Ilustración 4-1: Bandera de Riobamba	38
Ilustración 4-2: Música folklórica	40
Ilustración 4-3: Música ambiental	40
Ilustración 4-4: Decoración ancestral	40
Ilustración 4-5: Mantelería con diseños andinos	41
Ilustración 4-6: Ubicación de mesas	41
Ilustración 4-7: Vajilla de barro	41
Ilustración 4-8: Atención al cliente	42
Ilustración 4-9: Temperaturas de alimentos	42
Ilustración 4-10: Aromas tradicionales	42
Ilustración 4-11: Técnicas de cocción ancestrales	43
Ilustración 4-12: Hornado	43
Ilustración 4-13: Rompenucas	43
Ilustración 4-14: Cevichochos	44
Ilustración 4-15: Jugo de sal	44
Ilustración 4-16: Colaciones	44
Ilustración 4-17: Mojicones	45
Ilustración 4-18: Rompe muelas	45
Ilustración 4-19: Helados de frutas	45
Ilustración 4-20: Volcán Chimborazo	45
Ilustración 4-21: Parque Maldonado	46
Ilustración 4-22: Iglesia la Concepción	46
Ilustración 4-23: Parque Lineal Chibunga	46
Ilustración 4-24: Loma de Quito	47
Ilustración 4-25: Estación del Tren Riobamba	47
Ilustración 4-26: Catedral de Riobamba	48
Ilustración 4-27: Sector “La Merced”	48
Ilustración 4-28: Sector “Maldonado”	49
Ilustración 4-29: Sector “Villa María”	49
Ilustración 4-30: Sector “La Dolorosa”	50
Ilustración 4-31: Sector “San Francisco”	50

Ilustración 4-32: Sector “La Concepción”	51
Ilustración 4-33: Sector “La Estación”	51
Ilustración 4-34: Sector “Santa Rosa”	52

ÍNDICE DE ANEXOS

- ANEXO A:** MODELO DE ENCUESTA
- ANEXO B:** OFICIO DIRIGIDO ALA DIRECTORA ZONAL 6 – MINISTERIO DE TURISMO DANDO A CONOCER EL DESARROLLO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN Y SOLICITANDO LA AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE LA GUÍA DIGITAL
- ANEXO C:** GUÍA DIGITAL PUBLICADA: www.ECUADOR.travel

RESUMEN

En el Cantón Riobamba, la gastronomía local es un elemento cultural importante. Sin embargo, no se había estudiado a profundidad cómo este factor afectaba las decisiones de los turistas ni cómo podría haberse aprovechado para impulsar el turismo en la zona. Por lo tanto, el presente proyecto de investigación tiene como objetivo principal realizar un estudio sobre el impacto de la gastronomía local en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba. Para ello, se llevó a cabo un proceso metodológico no experimental, utilizando un enfoque cuantitativo con un método inductivo, el cual permitió determinar si las hipótesis formuladas eran válidas y estaban sustentadas por las mediciones y estudios estadísticos realizados sobre las variables correspondientes. La técnica principal para la recolección de datos fue una encuesta realizada a través de un cuestionario estructurado con escala de Likert de 5 puntos. Este instrumento se aplicó a una muestra de 300 turistas nacionales seleccionados mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia. Adicionalmente, se realizó una exhaustiva revisión bibliográfica para complementar la fundamentación del estudio. Como resultados del procesamiento de datos, se utilizó la modelización de trayectorias de mínimos cuadrados parciales (PLS) y modelización de ecuaciones estructurales (SEM), verificándose si aspectos como la calidad de los platos tradicionales, la autenticidad de la gastronomía local, el ambiente en los restaurantes y aspectos culinarios influyen significativamente en la elección de Riobamba como destino turístico. Se concluyó que, efectivamente, las tres variables mencionadas son determinantes en dicha elección turística; sin embargo, los aspectos culinarios no son relevantes en su decisión de visita. Como parte de este proyecto se desarrolló una completa guía digital, para fines académicos y empresariales, que contribuirá al posicionamiento de este destino y al impulso del turismo gastronómico local.

Palabras clave: <GASTRONOMÍA LOCAL>, <TURISMO GASTRONÓMICO>, <AUTENTICIDAD >, < CALIDAD >, <AMBIENTE >, < GUÍA DIGITAL >

0836-DBRA-UPT-2024



ABSTRACT

In Riobamba Canton, local gastronomy is an important cultural element. However, how this factor affects tourists' decisions and how it could have been used to boost tourism in the area had not been studied in depth. Therefore, the main objective of this research project is to carry out a study on the impact of local gastronomy for the selection of tourist sites in the canton of Riobamba. For this purpose, a non-experimental methodological process was carried out, using a quantitative approach with an inductive method, which made it possible to determine whether the hypotheses formulated were valid and supported by the measurements and statistical studies carried out on the corresponding variables. The main technique for data collection was a survey using a structured questionnaire with a 5-point Likert scale. This questionnaire was administered to a sample of 300 domestic tourists selected through non-probability convenience sampling. In addition, an exhaustive literature review was carried out to complement the rationale for the study. As results of the data processing, partial least squares (PLS) path modeling and structural equation modeling (SEM) were used to verify whether aspects such as the quality of traditional dishes, the authenticity of the local gastronomy, the atmosphere in restaurants and culinary aspects have a significant influence on the choice of Riobamba as a tourist destination. It was concluded that, indeed, the three variables mentioned above are determinant in this tourist choice; however, culinary aspects are not relevant in their decision to visit. As part of this project, a complete digital guide was developed for academic and business purposes, which will contribute to the placement of this destination and the promotion of local gastronomic tourism.

Keywords: <LOCAL GASTRONOMY>, <GASTRONOMIC TOURISM>, <AUTHENTICITY>, <QUALITY>, <ENVIRONMENT>, <DIGITAL GUIDE>.



Lic. María Yadira Cárdenas Moyano

C.I.: 0603368796

INTRODUCCIÓN

Planteamiento del problema

El turismo se ha emergido como un componente esencial para el crecimiento económico y social del cantón Riobamba, situado en la provincia de Chimborazo en Ecuador (Pacherres Nolivos et al., 2020, pág. 3). Con un rico patrimonio cultural y natural, la región posee un potencial significativo para atraer a visitantes interesados en explorar su oferta turística (Haro, 2015a, pág. 24). En este sentido, la gastronomía se ha consolidado como un elemento clave en la experiencia turística, ya que los viajeros buscan deleitarse con la autenticidad y singularidad de la comida local durante su estancia (Cuevas Álvarez et al., 2018, pág. 182). Sin embargo, a pesar de reconocer la importancia que la gastronomía podría tener en la elección de Riobamba como destino turístico, existe una falta de comprensión profunda sobre el impacto real que ejerce la oferta culinaria en las decisiones de los turistas que visitan la región. Aunque se acepta ampliamente que la gastronomía desempeña un papel relevante en la selección de destinos, no se ha llevado a cabo una investigación específica que aborde esta relación en el contexto del cantón (Carvache-Franco et al., 2018, pág. 153).

El problema central que motiva esta investigación es la falta de información y análisis sobre cómo la gastronomía local influye en la elección de lugares turísticos. Se desconoce en qué medida los visitantes valoran la gastronomía, qué aspectos culinarios son más influyentes y cómo es el ambiente gastronómico en los restaurantes. Además, surgen interrogantes sobre la percepción de los turistas acerca de la autenticidad y calidad de la gastronomía, así como las estrategias de promoción actuales están logrando posicionar eficazmente a Riobamba como un destino atractivo para los aficionados a la gastronomía (Salazar et al., 2018, pág. 4). Por consiguiente, se busca abordar esta laguna académica y arrojar luz sobre la influencia que ejerce la gastronomía, identificando los factores más relevantes para los turistas (Salazar Dzul et al., 2020, pág. 415).

Solo a través de un análisis profundo, se podrán diseñar estrategias efectivas para mejorar y promover el turismo gastronómico en la región, consolidando así a este cantón como un destino atractivo y distintivo para los turistas interesados en disfrutar de experiencias culinarias únicas y auténticas (Alonso-Sobrado & Sanz, 2020, págs.384-412). Los resultados de este estudio proporcionarán información valiosa para que los estudiantes, el sector gastronómico y la comunidad en general puedan conocer, valorar y aprovechar mejor el potencial de la cocina local. Esto permitirá un mayor beneficio para múltiples sectores, contribuyendo a un desarrollo sostenible y a una distribución más equitativa de los ingresos turísticos en la población.

Formulación del problema

Planteamiento general

- ¿Cómo influye la gastronomía local en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba?

Planteamientos Específicos

- ¿Cuál es la evolución de la gastronomía en Riobamba, de acuerdo a sus influencias culturales, ingredientes tradicionales y platillos representativos?
- ¿Cuáles son los factores gastronómicos más influyentes en la elección de Riobamba como destino turístico?
- ¿Cómo es la percepción de los turistas sobre la autenticidad y diversidad de la gastronomía local y su impacto de elección turística?

Justificación

La gastronomía de un lugar es un elemento sumamente cultural (Utrera Velázquez & Real Garlobo, 2020, pág. 3). Sobre todo, es un recurso que puede influir significativamente en la elección de destinos turísticos. En el caso de Riobamba posee una rica y variada tradición culinaria heredada de la cultura indígena especialmente Puruhá, que habitó esta zona de la sierra ecuatoriana (Lomas Badillo & Guaranga Chafra, 2023, pág. 138). Actualmente, la gastronomía riobambeña tiene mucho que ofrecer a los turistas, pues existen elementos claves que desean convertirse en factores relevantes al momento de elegir un destino turístico, como los aspectos culinarios más influyentes, ambiente gastronómico, autenticidad y calidad de platillos tradicionales, que les permita conectar con la verdadera esencia cultural gastronómica. Al existir pocos estudios que analicen la relación entre gastronomía y desarrollo turístico en el cantón, se desconoce el impacto e importancia que le otorgan los turistas. Es así que esta investigación busca identificar la percepción de los turistas por el cual la gastronomía local influye en su elección de Riobamba como destino turístico, y cómo se podría potenciar este recurso para así diversificar la oferta actual, y promover el turismo gastronómico en la región (Torres Oñate et al., 2017a, pág. 7).

Objetivos de la investigación

Objetivo General:

Analizar el impacto de la gastronomía en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba, con el fin de proporcionar información relevante para el desarrollo de estrategias orientadas a promover el turismo gastronómico en la región.

Objetivos Específicos:

- Realizar un estudio exhaustivo de la historia y evolución de la gastronomía de Riobamba, identificando influencias culturales, ingredientes y platillos tradicionales representativos.
- Identificar los factores gastronómicos más influyentes en la elección de Riobamba como destino turístico, a través de encuestas con turistas que visitan el lugar.
- Evaluar la percepción de los turistas sobre la autenticidad, calidad y diversidad de la gastronomía riobambeña.

CAPÍTULO I

1. MARCO CONCEPTUAL Y TEÓRICO

1.1 Marco conceptual

1.1.1 Antecedentes de la investigación

La gastronomía es un excelente transmisor de la cultura de un lugar, brindando a los turistas la oportunidad integral de conocer el territorio y tener una experiencia única e irreplicable a través de los sabores locales (Cerezo, 2020, pág. 115). La comida tradicional permite que los turistas experimenten de forma más profunda el destino, combinando el placer culinario con el descubrimiento de las tradiciones y la idiosincrasia local (Hernández Mogollón et al., 2015a, pág. 411). Para Ecuador, el turismo representa uno de los principales rubros generadores de divisas, empleo y redistribución de la riqueza, con un efecto integrador y complementario sobre múltiples actividades, esto se debe a que por cada puesto de trabajo directo que se crea en el sector turístico, se estima que se originan entre 6 y 3 empleos indirectos en otras ramas vinculadas como hotelería, gastronomía, transporte y artesanías (Santamaría-Freire & López-Pérez, 2019, págs. 417-418). De esta forma, el turismo tiene un alto efecto multiplicador en la economía ecuatoriana.

La gastronomía ecuatoriana se mantiene como una parte fundamental del patrimonio cultural nacional, con un valor propio e inherente (Unigarro, 2014, pág. 111). También puede constituir un valor agregado en la actividad turística, convirtiéndose en una oferta atractiva y distintiva de los diversos destinos turísticos del Ecuador, en donde se busca impulsar de forma sostenible y dar más valor a sus ciudades a través del turismo cultural gastronómico (Castro Alfaro & Marrugo-Salas, 2018, pág. 166). No es excepción para Riobamba que cuenta con una rica diversidad y tradición poseer un potencial considerable para atraer a visitantes interesados en deleitarse con sus platillos típicos y auténticos. Esto implica revalorizar las expresiones propias del lugar, la comida tradicional, la arquitectura local y las vivencias interculturales. Varios estudios señalan que la gastronomía ha sido considerada un elemento cultural intangible que se relaciona con la mejora de la atracción de los destinos turísticos (Fusté-Forné, 2016, pág. 7).

1.1.2 Gastronomía

El término proviene de la combinación de dos palabras griegas: *gastros* “estómago” y *nomos* “conocimiento” (Galarza Cachiguango et al., 2023, pág. 2). La gastronomía explora la relación entre las

personas y sus hábitos alimentarios, y es uno de los elementos concretos que configuran la cultura social, pudiendo también utilizarse como recurso turístico. La gastronomía también incluye la historia y el desarrollo de los alimentos y su impacto en la sociedad y la economía (Nunes dos Santos, 2007, pág. 238).

1.1.3 Gastronomía del Ecuador

Ecuador es un país pequeño pero extenso en gastronomía, puesto que tiene 4 regiones que son muy distintas, y por ello cuentan con tradiciones, costumbres y creencias diferentes. Debido a la ubicación geográfica podemos obtener diferentes productos e ingredientes que nos sirve para preparar distintos platillos insignia de cada región (Quintana Lombeida & Aguilar Herrera, 2018, pág. 335).

1.1.4 Gastronomía de la provincia de Chimborazo

La gastronomía de la provincia de Chimborazo tiene profundas raíces culinarias en la cultura Puruhá incaica. En la época prehispánica, el maíz era un alimento destacado tanto por su valor nutricional como por su importancia ceremonial (Robalino Vallejo et al., 2020, pág. 615). Además del maíz, otros tubérculos como las papas, mashuas, ocas y mellocos también formaban parte de su dieta diaria. Con la llegada de los españoles, se introdujeron nuevos alimentos como el trigo, la cebada, hortalizas, especias y condimentos, lo que enriqueció aún más la cocina local. A lo largo del tiempo, los métodos y técnicas de cocción también han evolucionado (Valarezo & Quintana, 2021, pág. 27). Hoy en día, cada plato emblemático de esta provincia es el resultado del conocimiento transmitido de generación en generación, así como de la habilidad para aprovechar los alimentos que ofrece el entorno y crear una variedad infinita de delicias gastronómicas (Bermeo Tamayo et al., 2020, pág. 177).

1.1.5 Gastronomía del cantón Riobamba

El cantón Riobamba, ubicado en la Sierra centro del Ecuador, cuenta con una gastronomía rica y variada, que refleja la mezcla de sabores e influencias ancestrales del pueblo Puruhá, combinado con la gastronomía española, puesto que con la llegada de los españoles eligieron este territorio para fundar su primera ciudad en territorio ecuatoriano, es así que somos partícipes de un sincretismo que dio a luz a diversas memorias gastronómicas (Moreno Guerra et al., 2020, pág. 373).

1.1.6 Platos tradicionales

Son aquellos que representan y distinguen la gastronomía de una localidad o región, preparados con ingredientes, sabores y técnicas culinarias que son propias de su cultura y tradición, es decir que se transmite de generación en generación, y forma parte de su identidad y autenticidad (Reyes & Martínez, 2018, pág. 299).

1.1.7 Turismo

El turismo es el conjunto de actividades que realizan las personas cuando viajan y se alojan en lugares fuera de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, negocios, estudio, religión u otras motivaciones (Organización Mundial del Turismo, 2006).

1.1.8 Turismo cultural

El turismo cultural se refiere a los viajes turísticos que tienen como motivación principal que el visitante conozca, comprenda y disfrute el conjunto de rasgos y elementos que caracterizan la identidad y patrimonio de una sociedad o grupo social en un destino determinado. Busca experimentar y aprender sobre la cultura de un sitio específico (Mora Forero, 2020, pág. 32). El turismo busca brindar la posibilidad de aprovechar el patrimonio cultural, pero esto requiere una adecuada planificación, organización y promoción, de modo que se generen recursos para conservar y desarrollar ese patrimonio. Incrementa la competitividad de los destinos, alargando la estadía y el gasto de los visitantes, y aumentando la satisfacción de turistas y anfitriones (Montoya, 2003, pág. 160).

1.1.9 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico se refiere a aquella modalidad turística en la que las personas eligen su destino motivadas en gran medida por experimentar y disfrutar la gastronomía del lugar (Hernández Rojas, 2018, pág. 15). Es decir, que los turistas se sientan atraídos a visitar ciertos sitios influenciados principalmente por el deseo de conocer, degustar y vivir experiencias relacionadas con la comida típica de esa localidad, así mismo poder conocer los rituales y costumbres relacionados con la comida del destino, así como también visitar museos y otras atracciones con esta temática gastronómica (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2014, pág. 300).

1.1.10 Desarrollo local turístico

El desarrollo turístico de un lugar no se debe juzgar únicamente por la cantidad de visitantes que recibe, sino por el bienestar que la actividad turística genera en la comunidad local (Orgaz Aguëra,

2013, p. 84). Es decir, se debe determinar el número óptimo de turistas basado en los recursos ambientales disponibles en la zona, la habilidad de la población para orientar la gestión turística, y la creación de productos y servicios que cubran las necesidades de los residentes, quienes deben ser los principales beneficiarios del proceso turístico, considerando también los intereses de las futuras generaciones (Vega Falcón, 2018, págs. 5–6).

1.1.11 Atractivos turísticos

Un atractivo turístico es un lugar que despierta interés en los visitantes y que se distingue por algún rasgo cultural, histórico, arquitectónico, natural, recreativo, gastronómico, arqueológico. Usualmente los atractivos turísticos son aquellos sitios o características especiales de un lugar que lo hacen llamativo para los turistas (Navarro, 2015, pág. 337).

1.1.12 Turista

Un turista es un visitante que consume productos o servicios turísticos en un lugar distinto al de su residencia habitual, independientemente de su ciudadanía, nacionalidad, género, idioma o religión. Permanece en el destino por lo menos 24 horas, pero no más de 6 meses en un periodo de un año, y es consumidor temporal de los atractivos y la oferta turística de un sitio que está de visita (Morillo Moreno, 2011, pág. 143).

1.1.13 Cultura

La cultura representa todo el legado social que una comunidad hereda y replica de manera intergeneracional para orientar el comportamiento, visión del mundo y maneras de vivir de las personas que pertenecen a ella (Llerena Oñate et al., 2023, pág. 320).

1.1.14 Patrimonio

El patrimonio representa aquello que viene de otras épocas o generaciones previas y que constituye un acervo importante y digno de protegerse para el disfrute y aprendizaje de las sociedades actuales y futuras (Gómez-Redondo et al., 2016, pág. 55).

1.1.15 Patrimonio alimentario

La cocina ecuatoriana, por su gran valor histórico y vasta riqueza culinaria, representa un patrimonio alimentario construido a través del intercambio de sabores de cada región del país. Cuando se habla de patrimonio culinario, no se trata sólo de preparar platos o bebidas tradicionales, sino también de la utilización de especies e ingredientes autóctonas en la preparación de recetas. Es importante tener en cuenta que las preparaciones, los conocimientos, las técnicas y las tradiciones se transmiten de generación en generación (Inga Aguagallo et al., 2023, pág. 5).

1.1.16 Patrimonio cultural

El patrimonio cultural es el conjunto de elementos que caracterizan la creatividad de un pueblo y que diferencian a las sociedades y grupos sociales entre sí, otorgándoles su sentido de identidad, ya sean heredados o de producción reciente, constituyen el patrimonio cultural. Es decir, el patrimonio cultural engloba aquellos bienes que son distintivos de su cultura y que proporcionan a sus integrantes un sentimiento de pertenencia, tanto los que provienen de tradiciones ancestrales como los generados en la actualidad (Carvajal et al., 2022a, pág. 130).

1.1.17 Patrimonio natural

El patrimonio natural se refiere al conjunto de elementos del medio ambiente que tienen un valor excepcional desde el punto de vista científico, de conservación y/o estético. Comprende aquellos hábitats de especies animales y vegetales que son fuente de vida y recursos para la humanidad. El patrimonio natural abarca sitios con rasgos naturales únicos y relevantes para la ciencia, la conservación de la biodiversidad y la apreciación de la belleza paisajística (Carvajal et al., 2022b, pág. 128).

1.1.18 Percepción

Es el proceso mediante el cual el cerebro humano analiza e interpreta las sensaciones captadas por los sentidos, ya sea de manera inconsciente o consciente, para construir una impresión o imagen mental de la realidad que nos rodea (Melgarejo Vargas, 1994, pág. 48).

1.2 Marco teórico

Valoración de la oferta gastronómica local en la elección de destino turístico

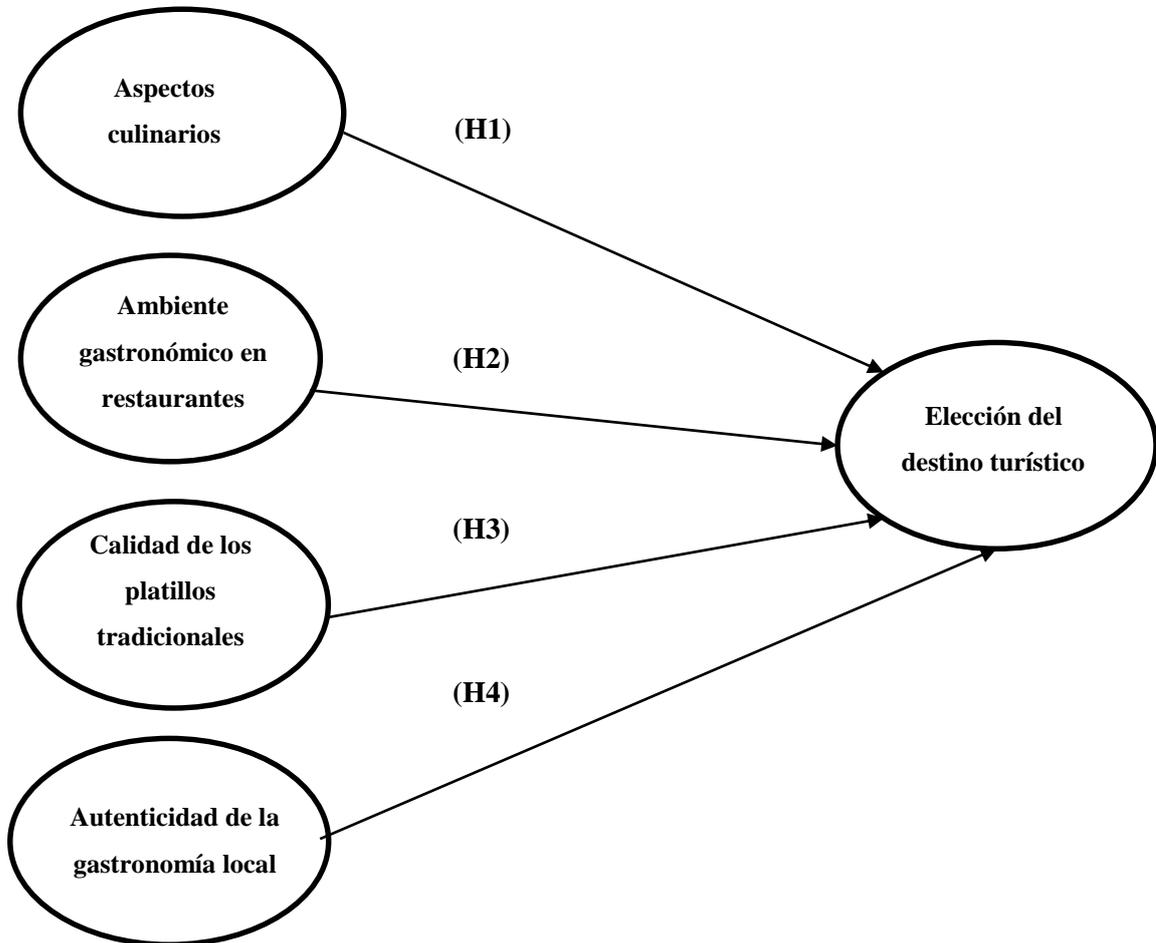


Ilustración 1-1: Modelo Propuesto de hipótesis

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

1.2.1 Valoración de la oferta gastronómica local en la elección del destino turístico

En este apartado se tomará en cuenta algunos aspectos que ayudará identificar si la valoración de la oferta gastronómica influye en la elección de un destino turístico. Para posterior analizar el grado de importancia, satisfacción y percepción que los potenciales turistas, asignan a los diferentes componentes que conforman la propuesta culinaria de un lugar, al momento de decidir ese sitio como su destino (Morales Vásquez & Gómez Ceballos, 2020, pág. 85).

1.2.1.1 Aspectos culinarios

1.2.1.1.1 Ingredientes frescos y productos locales.

Los ingredientes frescos recién cosechados como frutas, verduras y granos propios de Riobamba son claves para preservar toda la esencia y sabor en los platos tradicionales. El uso de productos frescos mantiene mejor su jugosidad, color y texturas, realzando enormemente la calidad de las preparaciones (Yentür & Demir, 2022, pág. 167). Existen platos íntimamente ligados a festividades religiosas y culturales, donde emplear productos locales refuerza la identidad culinaria (Pereira, 2009, pág. 85). Este sector tiene gran potencial para volverse un abastecedor interno de alimentos vitales, reduciendo importaciones y robusteciendo la seguridad alimentaria local. Al empoderar a productores locales y alentar la agricultura familiar, Riobamba puede convertirse en un destacado ejemplo de cómo la soberanía alimentaria coadyuva al bienestar comunitario y la conservación ambiental (Giunta, 2018, pág. 111).

1.2.1.1.2 Variedad en los sabores, colores y texturas culinarias.

En la oferta gastronómica podemos encontrar diversos platillos tradicionales, como bebidas, platos fuertes, postres entre otros, en donde se puede contrastar lo dulce, salado, ácido, picante y umami; que al momento de degustar resalten matices inesperados y sea una explosión de sabores en cada bocado (Cuza Valdés et al., 2022, pág. 79). Así mismo, la variedad de texturas como crujientes, cremosas, espumosas aportan sensaciones al paladar. Además, la riqueza cromática que influyen los ingredientes dentro de un plato es sumamente importante puesto que, despierta el apetito visualmente (Orbe Vargas, 2021, pág. 118). En un contexto cada vez más globalizado, la gastronomía se ha convertido en un vínculo que une a personas de distintas culturas, permitiendo a los comensales experimentar y valorar sabores, aromas y tradiciones culinarias de diversas partes del mundo (Greg, 2021, pág. 1045).

Los turistas que visitan la región tienen la oportunidad de probar y disfrutar de la auténtica comida local, lo cual contribuye a la difusión de la cultura gastronómica y al reconocimiento de los sabores y tradiciones únicas de la zona (Prat Forga & Valiente, 2014, págs. 262–263). En cuanto al aroma puede influir en los recuerdos y emociones del comensal cuando come en un restaurante, esto se debe a que las personas perciben olores que activan áreas específicas de su cerebro, lo cual a su vez genera emociones positivas como placer, relajación, satisfacción y otros valiosos recuerdos (Troncoso-Pantoja et al., 2019, pág. 53). Los aromas tienen el poder de evocar momentos y sensaciones del pasado en la mente de las personas cuando visitan un local gastronómico. Todos estos factores pueden influir en las preferencias de los turistas a la hora de degustar algún plato tradicional ofrecido en la emblemática ciudad de Riobamba.

1.2.1.1.3 Fusión de influencias culinarias de distintas culturas.

En la provincia de Chimborazo, la gastronomía popular tiene sus raíces en las tradiciones culinarias de las culturas puruhá e inca que habitaban esta región (Avalos et al., 2018, pág. 3). En la época prehispánica, el maíz era el alimento básico, cultivado no solo para el consumo, sino también para rituales (Arboleda Montoya & Rincón Marulanda, 2018, pág. 132). Tubérculos como papas, mellocos, mashua y ocas eran también indispensables en la dieta (Santillán et al., 2016, pág. 28). Con la llegada de los conquistadores españoles, los hábitos alimentarios sufren alteraciones, orientándose parte de la población al consumo de productos introducidos como trigo, cebada, nuevas hortalizas, y animales domésticos (Sánchez Téllez, 1995, pág. 217). El uso de ciertos ingredientes, condimentos, especias y procedimientos culinarios fueron modificándose con el paso del tiempo, con la eliminación o adición de algunos elementos.

1.2.1.2 *Ambiente gastronómico en restaurantes*

1.2.1.2.1 El entorno y el servicio al cliente en un establecimiento gastronómico

El objetivo principal de algunos turistas es visitar un establecimiento gastronómico en particular o disfrutar ampliamente de la cocina local, ya que esta representa una parte vital del carácter de cualquier destino turístico (Hernández Mogollón et al., 2015b, pág. 407). Degustar la comida tradicional serviría como material de aprendizaje general para lograr una mejor comprensión de la historia y valores del patrimonio cultural. Otro elemento influyente es la música o sonidos que acompañan el acto de comer pueden mejorar la satisfacción y el deleite del comensal (Calcaño et al., 2016, pág. 13). Tanto el servicio al cliente como el entorno que un local gastronómico ofrezca son factores clave, ya que influyen en la decisión del comensal sobre recomendar y volver a visitar ese sitio.

Más allá de solo degustar la comida, un aspecto crucial es cómo el lugar logra hacer sentir y lo que transmite sobre la esencia local (Confino, 2006, pág. 22). Para un turista esto también refleja la hospitalidad y autenticidad de anfitriones y residentes, permitiendo un encuentro más cercano con las tradiciones del destino, se puede decir que el trato y el ambiente en restaurantes, forma parte integral de vivir una experiencia gastronómica enriquecedora (Song & Kim, 2022, pág. 3335). Un claro ejemplo es el Mercado La Merced, que alberga una amplia variedad de comida tradicional. El trato hacia el cliente es muy particular, ya que los vendedores suelen elogiar y lanzar piropos para sacarles una sonrisa y hacerles sonrojar, esta forma de interactuar busca generar confianza y cercanía, estableciendo un vínculo con el comensal. Los puestos de este mercado desean que el

visitante se sienta cómodo y apreciado, como parte de la cálida hospitalidad y la autenticidad que distingue la gastronomía y cultura local.

1.2.1.3 Calidad de los platillos tradicionales

1.2.1.3.1 Calidad de los productos utilizados en la preparación de platillos tradicionales

La producción agropecuaria del cantón Riobamba comprende una amplia gama de productos, destacándose principalmente el tomate de árbol, tomate riñón, maíz y el fréjol como la leguminosa de mayor consumo (Aguilar Poaquizza et al., 2021, págs. 50–57). Estos cultivos se ubican geográficamente en áreas con condiciones aptas para la siembra En la provincia de Chimborazo, el tomate riñón presentó el mayor rendimiento en 2018 con 19,28 Tm/Ha, seguido del brócoli con 13,55 Tm/Ha y la papa con 7 Tm/Ha (PDOT, 2019a, pág. 83). Los agricultores y ganaderos de la zona se dedican a la crianza de distintas especies pecuarias como bovinos, porcinos y aves, contribuyendo a la diversificación y crecimiento del sector ganadero, mediante la implementación de prácticas pecuarias sostenibles han logrado aumentar la productividad y garantizar altos estándares de bienestar animal. Además, los productos pecuarios de calidad de esta región son reconocidos a escala nacional (Verdezoto Vargas & Viera Pico, 2018, pág. 48). Por otro lado, los alimentos cocinados deben mantenerse a temperaturas superiores a la zona de peligro (de 5 a 60 °C) antes de su consumo para evitar su contaminación por bacterias y otros contaminantes nocivos para la salud y así asegurar su calidad alimentaria (González et al., 2021, pág. 113).

1.2.1.3.2 Aromas y técnicas de cocción tradicionales

La cocina local es una poderosa herramienta en la competencia por atraer turistas y representa un recurso regional, una fuente de ventaja competitiva y un componente clave de la marca de un territorio (Gordin & Trabskaya, 2013, pág. 190). En consecuencia, los restaurantes tradicionales deben desarrollarse poniendo atención a las señales sensoriales (visuales, gustativas, olfativas, auditivas y táctiles) para aumentar la atención de los consumidores (Silaban et al., 2023, pág. 3). La gastronomía tradicional es un arma invaluable en la lucha por los turistas y un componente medular en la identidad y posicionamiento de un destino (Everett & Aitchison, 2008, pág. 152).

Los métodos de cocción resaltan el sabor de los platillos. Un ejemplo es la cocción en leña, la cual consiste en prender fuego a madera de árboles frutales con el fin de generar calor y aroma, cuando se cocina el hornado se hace en estos hornos a leña, y su sabor es inigualable (Guapisaca Vargas et al., 2021, pág. 640). Otra técnica es cocinar directamente en "tiestos" de barro sobre fogones

de leña, lo que aporta un aroma ahumado a panes y tortillas. Así mismo la utilización de la "paila de bronce", un recipiente de aleación cobre-estaño que conduce uniformemente el calor, ideal para preparaciones como helados y la tradicional fritada. Finalmente, el método "pachamanca" donde los alimentos se cocinan con el vapor de piedras calientes bajo tierra. Todas estas ancestrales técnicas resaltan los sabores autóctonos con procesos locales (Monje, 2015, págs. 18–27).

1.2.1.4 Autenticidad de la gastronomía local.

1.2.1.4.1 Platos tradicionales emblemáticos que representen la identidad gastronómica del lugar

Los restaurantes tradicionales deben mantener su autenticidad y sostenibilidad para potenciar la cocina local. La autenticidad percibida es fundamental en las decisiones turísticas por su impacto crucial en las intenciones y elección del destino (Antón et al., 2019a, pág. 2).

Algunos de los platillos más auténticos de la gastronomía riobambeña, valorados tanto por extranjeros como locales, son los siguientes:

- **Hornado**

El consumo de cerdo horneado es una práctica que vino de España.” Hornado” proviene de un plato llamado “cochinillo”(Antón et al., 2019b, pág. 9). Cuando llegó a América, la receta original fue modificada debido a la adición de especias, en España se marina con azafrán, pimienta, vino y clavo de olor, mientras que en Ecuador se adoba con chicha, cebolla, ajo y achiote reemplazando al azafrán. Siguiendo la tradición del hornado de Riobamba se lo cocina en un horno de leña, utilizando hojas de eucalipto, pues esto le da al cerdo una cocción y una textura única (Turismo de Riobamba., s.f.). Este platillo tiene distintas guarniciones, como el cariucho, las tradicionales tortillas de papas, mote y su infaltable chicha de jora. Gastronómicamente el hornado representa la herencia y creatividad culinaria de Riobamba, por eso es indispensable conocer el interés turístico que hay en este plato, puesto que puede ser aprovechado para rescatar y promover la amplia gastronomía local (Villalva & Inga, 2021, pág. 139).

- **Rompenucas**

Los turistas al recorrer las emblemáticas calles de Riobamba, y visitar los diferentes atractivos turísticos, hace que los rompenucas garanticen la frescura y calidad deseada, puesto que son bebidas elaboradas de frutas naturales enfriadas con el auténtico hielo del majestuoso Chimborazo. Se llama “rompenucas”, porque al primer sorbo se siente un frío extremo en la parte

de la “nuca”, puesto que se encuentra a una temperatura menos dos grados centígrados. Se dice que los negocios que surgieron tienen más de 70 años, porque existían los famosos hieleros que comercializaban los cubos de hielo, extraído desde las faldas del Chimborazo para preparar helados, granizados y jugos (Martínez, 2013a, pág. 68). En cuanto a las frutas utilizadas en las preparaciones, se pueden mencionar algunas importantes como la mora, frutilla, babaco y tomate de árbol, que constituyen alternativas productivas con gran potencial de expansión. La mora, por ejemplo, tiene buenos precios en el mercado, emplea mano de obra familiar, permite asociación con otros cultivos, es apta para elaborar pulpa, mermelada, jugos, etc. y su cosecha es permanente (Fonseca et al., 2020, pág. 593). Pero también se encuentran otros sabores como naranjilla, alfalfa, coco, zanahoria, entre otros. Estos jugos se preparan según el gusto de cada cliente, endulzándolos con miel de abeja, panela o azúcar. Se pica el hielo y se agrega a un vaso, luego se licua la fruta, se endulza, se le agrega un sorbete y están listos para servir.

- **Cevichochos**

Este manjar es uno de los platillos más representativos de la rica gastronomía de Riobamba, es muy apetecido por cualquier persona que se encuentre en esta linda ciudad, puesto que se encuentran en distintos sitios desde pequeños emprendimientos, hasta en grandes locales, su sabor inigualable hace que cualquier persona que visita o está de pasada debe probar este exquisito platillo puesto que son muy populares y a la vez forman parte de las tradiciones riobambeñas (Ministerio de Turismo, 2021). El chocho se cultiva principalmente en altitudes que van desde los 2.800 a 3.500 metros sobre el nivel del mar. En estas zonas las temperaturas promedio durante la etapa de crecimiento de la planta oscilan entre los 7 a 14 grados Celsius, mientras que la precipitación pluvial es alrededor de 300 milímetros. Este cultivo se desarrolla mejor en suelos con texturas franco arenosa o arcillosa y con un pH que va de 5.5 a 7.0 (Peralta et al., 2013, pág. 5).

Este producto forma parte fundamental de la identidad culinaria y del patrimonio gastronómico intangible de la zona. Además de ser una preparación sencilla, aporta variedad de nutrientes, proteínas, calcio entre otros. Para esta preparación se empieza realizando la base de jugo de tomate riñón, se licua y se salpimenta, posterior a ello se corta la cebolla en pluma y en agua con limón y sal, se lo deja reposar para que se pierda el amargo y picante de la cebolla, después colocamos el chocho y añadimos cuero de chanco y rectificamos sabores, por último, agregamos guarniciones a nuestro gusto como tostado, canguil, chifle incluso mote. Cada uno de estos acompañantes aporta una gran explosión de sabores al momento de degustar (Haro, 2015b, pág. 40).

- **Jugo de sal**

Esta emblemática bebida es parte fundamental de la gastronomía riobambeña y se ha logrado mantener firme con el paso del tiempo, hasta el punto de formar parte de su identidad. Muchos turistas quedan impresionados por su presentación y aunque a la primera vista no les cause deseo de probarlo, una vez que se atreven se han quedado sorprendido de su particular sabor, incluso ha sido motivo de su regreso a esta linda ciudad. Así mismo ha sido una bebida que ayuda a combatir la resaca, esto puede ser porque contiene huevo, y esta proteína ayuda a mejorar su estado de ánimo (Turismo Riobamba, s.f.). Para su preparación se lo elabora con huevos semifritos, picadillo de cilantro con cebolla blanca, a esto también se le agrega jugo de carne y el toque final que son gotas de limón. Esto se sirve en un vaso grande en donde se mezcla cada uno de estos ingredientes, para complementar esta delicia se lo acompaña con tortillas de papa (Martínez, 2013b, pág. 55).

La gastronomía de Riobamba se caracteriza por tener un sello de gran autenticidad basado en el uso de ingredientes locales, técnicas de preparación tradicionales y platillos fuertemente arraigados a la cultura y tradiciones de la región.

1.2.2 Elección del destino turístico en el cantón Riobamba

Riobamba, apodada la "Sultana de los Andes", a nivel turístico, se proyecta como un cantón lleno de oportunidades y desarrollo regional, con un entorno que fomenta la inversión, el comercio justo y la innovación. Riobamba tiene muchos atractivos turísticos para ofrecer, los cuales pueden estimular la economía local. En la provincia de Chimborazo se ha identificado 203 atractivos turísticos de los cuales el 37% son sitios naturales y el 63% manifestaciones culturales (PDOT, 2019b, págs. 93–227). Se comprende que el turismo es visto como una de las actividades económicas más importantes de Riobamba en todas sus modalidades; turismo comunitario, deportivo, tecnológico, patrimonial natural, histórico, cultural y sobre todo gastronómico.

El turismo masivo tradicionalmente solo deja un 5% del gasto en el destino, mientras que el turismo de aventura, ecológico y gastronómico deja un 65,6% a nivel local. Estas cifras evidencian que el mundo considera al turismo gastronómico una oportunidad. La gastronomía coadyuva a revitalizar y diversificar la oferta turística, aportando al desarrollo económico local (Malyuga et al., 2022, pág. 582).

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1 Localización

La presente investigación se llevó a cabo en el cantón Riobamba, perteneciente a la provincia de Chimborazo, Ecuador.

2.2 Temporalización

El presente proyecto de investigación se dio en un periodo de 5 meses, en lo que se recolecta toda la información suficiente e importante sobre el turismo gastronómico del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

2.3 Diseño y tipo de investigación

- **No experimental:**

Es un tipo de indagación sistemática y empírica en la cual el investigador no manipula las variables independientes debido a que sus manifestaciones ya han ocurrido o son intrínsecamente imposibles de manipular. Es decir, la investigación no experimental se basa simplemente en la observación de la variabilidad natural de las variables y la interpretación de su covariación para entender las relaciones entre ellas, sin introducir cambios de forma intencional como parte del estudio (Hernández Sampieri et al., 2013a, pág. 152).

- **Corte transversal:**

Consisten en recolectar datos en un único momento y tiempo determinado. Su propósito es describir las variables y analizar su incidencia e interrelación en ese momento específico (Hernández Sampieri et al., 2013b, pág. 154).

- **Investigación descriptiva:**

Es describir de forma objetiva las propiedades, particularidades y perfiles de personas, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno sometido a análisis (Nicomenes, 2018, pág. 2). El objetivo principal es describir con detalle el impacto de la gastronomía local en la

elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba, a través del enfoque cuantitativo, en donde se recopilarán datos y se obtendrá información detallada sobre los aspectos culinarios, la calidad en platillos tradicionales, autenticidad de la gastronomía local, y otros aspectos relevantes que influyen en la elección del destino turístico. Esta investigación implica la obtención de información que permita poner a prueba la hipótesis planteada en el estudio.

- **Investigación documental:**

Se llevó a cabo una exhaustiva revisión de literatura académica y fuentes especializadas, tales como artículos y tesis referentes al turismo gastronómico. Dicha revisión permitió construir un marco conceptual y teórico sólido, así como también contextualizar la presente investigación

- **Investigación correlacional:**

Es un tipo de estudio que busca identificar si existe alguna relación o asociación entre dos o más definiciones, conceptos o variables en un contexto determinado estos resultados cuantitativos de correlación se reportan luego como hipótesis en los hallazgos del estudio realizado (INTER, 2017, pág. 2).

2.4 Métodos de investigación

- **Método inductivo:**

El método inductivo parte de la observación y la recolección de datos empíricos para generar patrones y generalizaciones. En este método, el investigador obtiene información mediante la percepción sensorial y la organiza de forma sistemática para hallar regularidades y relaciones entre los datos. A partir de los patrones encontrados en observaciones específicas, se formula una hipótesis o teoría que explique los fenómenos observados en la realidad (Dávila Newman, 2006, págs. 186–203).

2.5 Enfoque de la investigación

- **Cuantitativo:**

Se llevará a cabo una encuesta estructurada a una muestra representativa de turistas nacionales que visitan el cantón Riobamba, está diseñada para obtener información cuantificable sobre cómo influye la gastronomía local en la elección de lugares turísticos.

2.6 Variables

- Variable independiente: Gastronomía local
- Variable dependiente: Destino turístico

2.6.1 Descripción de variables

Gastronomía local:

Se deduce que valorar la gastronomía local significa destacar las expresiones que se estiman emblemáticas de la idiosincrasia de los pueblos, reivindicando, la calidad de sus preparaciones, la hospitalidad y el servicio al comensal, de forma que se incentive un avance endógeno (Villagómez-Buele et al., 2022, págs. 2205–2212). La gastronomía de un lugar está principalmente ligada al origen autóctono, el acervo y la promoción de alimentos locales que procuran el deleite del turista (Torres Oñate et al., 2017b, pág. 3). Para numerosos viajeros, degustar la comida tradicional y tomar parte de la cultura culinaria local constituye una dimensión fundamental de la vivencia turística. No obstante, el turista gastronómico no solo proviene del extranjero, sino que los residentes o habitantes del lugar también pueden y deben identificarse y conocer de primera mano la calidad de la cocina de su ciudad o territorio (Salas Medina & Córdova Vásquez, 2020, pág. 4).

Destino turístico:

Un destino turístico es el producto de diversos procesos, contextos sociales, económicos y culturales, así como de elementos relacionados directamente con el desarrollo de la actividad turística, como son los prestadores de servicios turísticos y los propios turistas (Reza Segovia et al., 2021, pág. 4). Es decir, un destino integra distintas dinámicas, como la población local, las actividades productivas, el patrimonio, entre otros, que en conjunto dan forma al lugar como espacio turístico. Probar la auténtica comida local motiva a los turistas a explorar culturalmente el destino que visitan, lo cual representa una forma vivencial para que perciban y conozcan de primera mano una cultura diferente a la propia (Zhang et al., 2019, pág. 5).

2.7 Población y muestra

- **Población:**

Conformará un grupo de estudio representativo de turistas que llegan al cantón Riobamba, se procuró incorporar turistas nacionales, en donde se abarcará diversos perfiles, con el objetivo de obtener una perspectiva integral y variada sobre cómo la gastronomía impacta en la elección de destinos turísticos en la región.

Tabla 2-1: Turistas nacionales

Objeto de estudio	Población
Turistas nacionales	3104

Fuente: Boletín GADMR 2020

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

- **Muestra:**

Representa un segmento o parte de la población objeto de estudio, la cual exhibe las mismas particularidades y propiedades de dicho conjunto poblacional de interés (Condori Ojeda, 2020, pág. 2). Para esta investigación se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia.

Muestreo no probabilístico por conveniencia:

El muestreo por conveniencia se utiliza cuando se quiere seleccionar a una población considerando características comunes o por un juicio intencional del investigador (González, 2021, pág. 2). En este caso no se emplea un método estadístico de muestreo, por lo que no todos los integrantes de la población tienen la misma probabilidad de ser escogidos. En esta investigación se escogió una muestra de 300 personas que serán observadas de acuerdo con el criterio determinado subjetivamente por el investigador.

2.8 Operacionalización de variables

Tabla 2-2: Operacionalización de variables

VARIABLES	DIMENSIÓN	INDICADOR	ÍTEM	TÉCNICA E INSTRUMENTO
INDEPENDIENTE	Aspectos culinarios	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes y productos locales. • Sabores, aromas, colores y texturas culinarias • Fusión de técnicas e influencias culinarias 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cree usted que es importante el uso de ingredientes frescos para preservar la gastronomía local? • ¿Qué tan importante es para usted la presentación visual de un plato tradicional incluyendo variedad de colores, texturas al momento de degustar? • ¿Considera que las tradiciones culinarias ancestrales todavía se conservan en la gastronomía actual? 	<p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p>
	Ambiente gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> • El entorno y el servicio al cliente en un establecimiento gastronómico 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué tan importante es para usted que un restaurante transmita la esencia cultural y gastronomía local a través de su ambiente y decoración? • ¿Está de acuerdo que la música o sonidos que acompañan el acto de comer pueden mejorar la satisfacción y el deleite de la comida? 	<p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p>
Gastronomía local				<p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p>

<p>Calidad de los platillos tradicionales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de los productos utilizados en la preparación de platillos tradicionales • Aromas y técnicas de cocción tradicionales 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cree usted que el trato cálido y hospitalario del personal de un restaurante es igual o más importante que la sazón de sus platos? • ¿Para usted el aroma puede influir en los recuerdos y emociones cuando degusta algún platillo tradicional? • ¿Qué tan relevantes considera que son las técnicas de cocina ancestral para resaltar el sabor de la gastronomía local? • ¿Usted considera importante las buenas prácticas de manufactura de los alimentos que se va a utilizar dentro de un platillo? 	<p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p> <p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p>
<p>Autenticidad de la gastronomía local</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Platos tradicionales emblemáticos que representen la identidad gastronómica del lugar 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cree usted que el Hornado es el platillo insignia de la gastronomía riobambeña? • ¿Considera que los restaurantes tradicionales deben mantener su autenticidad y sostenibilidad para potenciar la cocina local? • ¿Es importante conocer acerca de la historia de cada platillo tradicional, para mejorar la experiencia gastronómica? 	<p>Técnica: Encuesta Instrumento: cuestionario</p>

DEPENDIENTE

Elección del
destino turístico

- Atractivos turísticos

Destino turístico

- ¿Usted considera que un destino turístico debe tener gran variedad de espacios recreativos?
- ¿Considera que los sitios turísticos tanto naturales y culturales son parte esencial durante su viaje?
- ¿Qué importancia tiene apreciar nuevas experiencias gastronómicas al elegir un destino?

Técnica: Encuesta

Instrumento: cuestionario

Técnica: Encuesta

Instrumento: cuestionario

Técnica: Encuesta

Instrumento: cuestionario

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

2.9 Técnicas e instrumentos de investigación

2.9.1 Técnicas

- **Encuesta:**

El objetivo de recabar información de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Es una de las pocas formas para examinar actitudes, valores, creencias y motivaciones; se adapta a todo tipo de datos y poblaciones, por otro lado, recoge información sobre eventos pasados de los encuestados y permite estandarizar los resultados para su análisis (Medina et al., 2023, pág. 23).

2.9.2 Instrumento de recolección de datos

Se realizará un cuestionario o serie de preguntas diseñadas para recolectar información (Mejía, 2005, pág. 70). Mediante la operacionalización de las variables se puede elaborar una encuesta a través de un cuestionario que incluye 15 interrogantes en escala de Likert con una valoración de 5 puntos, donde 1 significa muy en desacuerdo y 5 muy de acuerdo que nos ayudará a medir las respuestas en forma cuantitativa.

El instrumento se va a aplicar en plataformas de redes sociales como Facebook, WhatsApp e Instagram, la elección de estas redes ampliamente conocidas y utilizadas permitirá acceder directamente a la población objeto de estudio (Del Alcázar Ponce, 2020, pág. 4–6). Asimismo, emplear estas redes asegurará una recopilación ágil y optimizada de los datos requeridos, mediante medios que son cómodos y habituales para los participantes.

2.9.3 Instrumentos para procesar datos recopilados

Inicialmente, los datos obtenidos de los cuestionarios aplicados fueron descargados desde Google Forms en formato Excel, para poder organizar la información antes de procesarla. Posteriormente, se utilizó el software Smart PLS para realizar los análisis estadísticos correspondientes, ingresando todos los datos recopilados (Ringle et al., 2022). En este software se llevó a cabo un análisis de las cargas factoriales, examinando la relación entre las variables observables (indicadores) y las variables latentes (constructos). Para evaluar el modelo de medición, se aplicó la técnica de modelado de mínimos cuadrados parciales PLS, así como la modelización de

ecuaciones estructurales SEM para analizar la validez, confiabilidad y dimensionalidad de las escalas aplicadas (Henríquez-Ramírez et al., 2021, pág. 405). Asimismo, se analizaron los indicadores mediante la varianza extraída promedio AVE, según el criterio de Fornell y Larcker. Además, se utilizó el alfa de Cronbach y la fiabilidad compuesta para complementar el análisis estadístico (Binus University, 2021).

2.10 Descripción del procedimiento

2.10.1 Diagrama de procesos

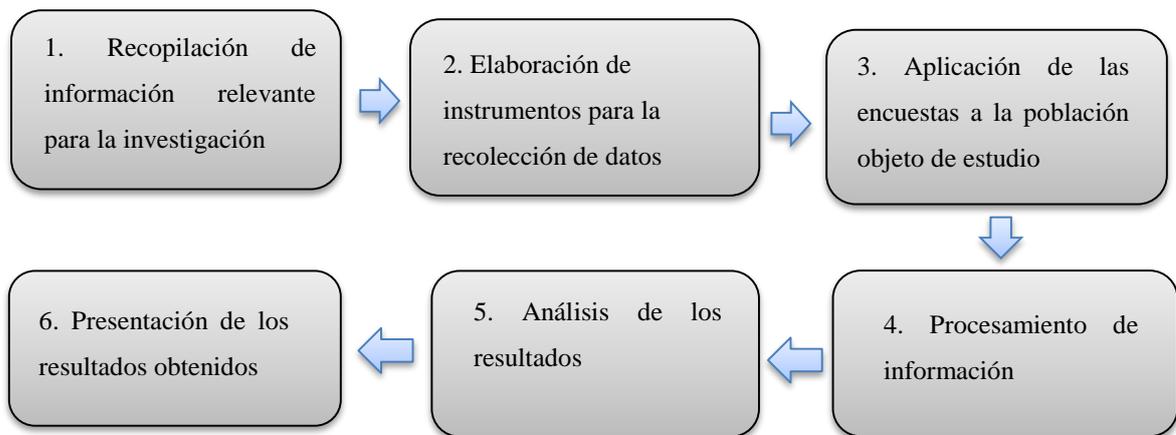


Ilustración 2-1: Diagrama de procesos

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

2.10.2 Descripción del diagrama de procesos

Se obtuvo información suficiente para desarrollar esta investigación mediante el uso de documentos bibliográficos, técnicas y herramientas que aportaron grandemente para el presente proyecto investigativo, continuación se detallada cada uno de los procesos:

- **Recopilación de información relevante para la investigación**

Para el desarrollo de este proyecto de investigación, se recopiló información de fuentes confiables y relevantes sobre el tema, incluyendo artículos académicos, monografías, libros, bases de datos y revistas científicas. El propósito fue obtener datos que ayuden a identificar y sustentar los factores relacionados con el impacto que tiene la gastronomía local en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba.

- **Elaboración de instrumentos para la recolección de datos**

El objetivo de la encuesta fue conocer la situación actual y real con respecto al impacto de la gastronomía local en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba. La información obtenida a través de este instrumento fue procesada posteriormente, con el fin de analizar e interpretar los datos recopilados sobre este tema de investigación.

- **Aplicación de las encuestas a la población objeto de estudio**

El instrumento se va a aplicar mediante las plataformas digitales para así poder recopilar la información de una manera ágil y eficiente, por ello es importante que cada pregunta sea clara, objetiva y que este directamente relacionada con las variables e hipótesis de investigación.

- **Procesamiento de información**

Utilizaremos el software Smart PLS para llevar a cabo los análisis estadísticos pertinentes, donde se cargarán todos los datos recopilados. Dentro de este programa, se llevará a cabo un análisis que examinará la relación entre los indicadores observados y los constructos latentes. Para evaluar el modelo, se empleará la modelización de mínimos cuadrados parciales (PLS) y modelización de ecuaciones estructurales (SEM), con el fin de analizar la validez, confiabilidad y dimensionalidad de los instrumentos utilizados

- **Análisis de los resultados**

La información obtenida se organizó sistemáticamente, lo que permitió tener una visión integral de los datos recopilados a través del software. El análisis exhaustivo de esta información fue esencial para cumplir con los objetivos planteados en la investigación, al caracterizar la situación actual del sector gastronómico riobambeño y su influencia en el turismo.

- **Presentación de los resultados obtenidos**

Una vez obtenida y procesada la información, con estos resultados podemos identificar que variables fueron comprobadas, para posteriormente realizar una guía digital como una estrategia que ayude a impulsar el turismo gastronómico.

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis e interpretación de resultados

3.1.1 Perfil de la muestra

Tabla 3-1: Perfil de la muestra

Género	%	Edad	%	Nivel de estudio	%	Ha visitado Riobamba	%	Región de donde visita Riobamba	%
Masculino	39	-18	6	Primaria	3	Si	100	Sierra	52
Femenino	59	18-25	51	Secundaria	32	No	0	Costa	25
Otros	2	26 - 35	26	Tercer nivel	51			Amazonía	22
		36 - 50	12	Cuarto nivel	14			Insular	1
		+50	5						

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Para la muestra, se obtuvo un total de 300 participantes, lo cual proporciona una comprensión integral de las características demográficas y socioeconómicas relevantes para interpretar los resultados de la investigación y comprender cómo influye el impacto de la gastronomía local en la elección de lugares turísticos.

En términos de género, se observa una mayor representación femenina, que constituye el 59% del total, en comparación con el 39% de participantes de género masculino. Además, un pequeño porcentaje, el 2%, se identifica con otro tipo de género. En cuanto a la edad, la mayoría de los participantes, un 51%, se encuentran en el rango de edad de 18 a 25 años. Le sigue el grupo de edad de 26 a 35 años, con un 26%. Un 12% corresponde a personas de entre 36 y 50 años, mientras que el 6% son menores de 18 años. Finalmente, el 5% son personas mayores de 50 años.

Respecto al nivel educativo, la mayoría de los encuestados, el 51%, tienen un nivel de educación de tercer nivel, seguido por un 32% con educación secundaria, un 14% con un título de cuarto

nivel y un 3% que han completado la educación primaria. Otro aspecto relevante es la experiencia previa de los participantes en Riobamba. El 100% de ellos han visitado este cantón. En cuanto a las regiones de origen de los visitantes, el 52% proviene de la región Sierra, el 25% de la región Costa, el 22% de la región Amazónica y el 1% de la región Insular.

3.1.2 Valoración del modelo de medida

Los modelos de medición formativa se componen de constructos latentes formados por indicadores que son causa o antecedente del constructo. Cada indicador representa una dimensión del significado de la variable latente, eliminar un indicador implica perder parte de su significado (Diamantopoulos & Siguaw, 2006, pág. 273). En contraste, en los modelos reflectivos los indicadores son manifestaciones intercambiables de la variable latente, con causalidad de ésta hacia los indicadores (Hanafiah, 2020, pág. 878). Independientemente del tipo de modelo, es necesario determinar la fiabilidad y validez de la medición para luego estimar el modelo estructural y poner a prueba las hipótesis. En PLS se evalúa la validez convergente y discriminante de las escalas. Entre los softwares disponibles, Smart PLS es uno de los más utilizados y recomendados para aplicar la técnica PLS. Se puede decir, establecer la calidad de las mediciones mediante el análisis de fiabilidad y validez es un paso esencial previo a la contrastación de hipótesis con PLS (Coltman et al., 2008, pág. 1252).

3.1.2.1 Confiabilidad y validez del constructo

Con el fin de analizar la validez, confiabilidad y dimensionalidad de las escalas de medición aplicadas en este estudio, se utilizó la técnica estadística de modelización de ecuaciones estructurales (SEM) mediante el software Smart PLS (Hair et al., 2021, pág. 111). Para garantizar la solidez de una escala de medición, es indispensable investigar ciertos aspectos clave. En primer lugar, se evaluó la validez de constructo mediante el análisis factorial confirmatorio incluido en SEM, examinando las cargas factoriales de los ítems o reactivos en sus respectivos constructos teóricos. Las cargas factoriales deben ser estadísticamente significativas y con valores superiores a 0,7 para verificar la validez (Bagozzi & Yi, 2012, pág. 19). En segundo lugar, se analizó la confiabilidad de las escalas calculando el alfa de Cronbach, que determina la consistencia interna basada en la correlación de los ítems, y la fiabilidad compuesta, que considera las cargas factoriales. Ambos indicadores deben superar el umbral de 0,7. Finalmente, se comprobó la dimensionalidad de cada constructo con la varianza extraída media (AVE), la cual debe ser mayor a 0,5 para confirmar que los ítems miden esencialmente una misma variable latente. Cumpliendo con estos criterios se garantiza contar con escalas válidas, confiables y unidimensionales para

llevar a cabo una modelización precisa de relaciones causales entre variables mediante SEM. Este rigor metodológico asegura la solidez de los hallazgos que se obtengan (Ávila, 2020, pág. 7).

Según el modelo planteado, se verificaron la validez, confiabilidad y dimensionalidad de las escalas aplicadas. Se observa (véase tabla 2) que los constructos presentan niveles adecuados de confiabilidad en general, con valores del alfa de Cronbach que oscilan entre 0,769 y 0,884, superando el punto de corte recomendado de 0,7. Asimismo, la fiabilidad compuesta muestra valores sólidos para todos los constructos, variando entre 0,864 y 0,929, también por encima del umbral mínimo. En cuanto a la validez convergente analizada con la varianza extraída media (AVE), los valores obtenidos se encuentran en un rango entre 0,682 y 0,81. Estos resultados indican que la mayor parte de los constructos cumplen el criterio de que los ítems explican una proporción significativa de la varianza del factor latente al que corresponden teóricamente.

Con base en estos resultados, se puede afirmar que el modelo de medición aplicado cuenta con adecuados niveles de fiabilidad y validez convergente de acuerdo con los estándares metodológicos establecidos. La mayoría de los constructos del modelo teórico propuesto muestran consistencia interna, confiabilidad y una dimensionalidad en sus escalas de medición, según se evidencia en el alfa, el CR y el AVE obtenidos para cada factor. Ello permite confirmar la solidez de las mediciones realizadas, proporcionando garantía para proseguir con el análisis de relaciones causales entre construcciones mediante la modelización de ecuaciones estructurales.

Tabla 3-2: Confiabilidad y validez del constructo

Constructos	A	CR	AVE
Aspectos culinarios	0,769	0,864	0,682
Ambiente gastronómico en restaurantes	0,850	0,909	0,769
Calidad de los platillos tradicionales	0,875	0,923	0,800
Autenticidad de la gastronomía local	0,841	0,904	0,759
Destino turístico	0,884	0,929	0,813
α = Alfa de Cronbach; CR = Fiabilidad compuesta; AVE = Varianza extraída media			

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

3.1.2.2 Validez discriminante

La validez discriminante garantiza que cada constructo mida un fenómeno único no capturado por otros constructos en el modelo. Técnicamente requiere que los constructos no estén correlacionados en exceso entre sí. El método de correlaciones heterotrait-monotrait (HTMT) evalúa esta validez comparando las correlaciones entre constructos (heterotrait) versus dentro de cada constructo (monotrait) (Salessi & Omar, 2018, pág. 527). El HTMT presenta ventajas al no necesitar análisis factorial ni calcular puntuaciones de constructos, basándose solo en la matriz de correlaciones disponible. No requiere medidas paralelas como otros métodos. Para interpretar el HTMT se compara con un umbral predefinido, generalmente 0.85 o 0.90. Si supera ese valor se concluye falta de validez discriminante entre esos dos constructos. Los autores discrepan sobre el umbral exacto (Birkeland & Buch, 2015, pág. 522).

Es decir, compara correlaciones heterotrait versus monotrait para evaluar si constructos están demasiado correlacionados y por tanto no son discriminantes entre sí, aportando una medida práctica de la validez discriminante. En la tabla 3 se puede observar que existe un valor de 0,936 entre dos constructos (AMG y AC) se concluye que sobre pasa el límite, por lo cual existe una falta de validez discriminante.

Tabla 3-3: Validez discriminante

	Aspectos culinarios (AC)	Ambiente gastronómico en restaurantes (AMG)	Calidad de los platillos tradicionales (CPT)	Autenticidad de la gastronomía local (AGL)	Destino turístico (DT)
Aspectos culinarios (AC)					
Ambiente gastronómico en restaurantes (AMG)	0,936				
Calidad de los platillos tradicionales (CPT)	0,875	0,893			
Autenticidad de la gastronomía local (AGL)	0,832	0,864	0,854		
Destino turístico (DT)	0,815	0,842	0,849	0,891	

3.1.2.3 Validez discriminante entre variables según: Fornell y Larcker

La validez discriminante también puede evaluarse calculando la varianza compartida entre cada constructo y el resto de variables latentes del modelo. Luego se compara con la raíz cuadrada de la varianza extraída (AVE) de ese constructo. Si esta raíz cuadrada es mayor que la varianza compartida con los demás factores (R^2), se establece la validez discriminante según el criterio de (Fornell & Larcker, 1981). En esta investigación, de acuerdo a los resultados mostrados en la Tabla 4, se observa que todas las variables latentes cumplen la condición de divergencia establecida por Fornell y Larcker. Específicamente, los valores de la raíz cuadrada del AVE son mayores a 0.5 en todos los casos, y también superiores a las correlaciones con los otros constructos, particularmente con aquel ubicado en la celda inferior izquierda de la matriz, como indica este criterio (Fornell & Larcker, 1981, págs. 382–388).

Por lo tanto, con base en el criterio de Fornell y Larcker, se puede afirmar que el instrumento aplicado cuenta con adecuada validez discriminante entre sus constructos, dado que cada uno parece medir un fenómeno único no representado por las otras variables latentes del modelo teórico. Los resultados respaldan que los constructos propuestos son distintos y diferenciables entre sí, aportando evidencia de la validez discriminante del modelo de medición evaluado a través de esta técnica estadística rigurosa y ampliamente utilizada (Villalva A., 2021, pág. 14).

Tabla 3-4: Validez discriminante entre variables según: Fornell y Larcker

	Aspectos culinarios (AC)	Ambiente gastronómico en restaurantes (AMG)	Calidad de los platillos tradicionales (CPT)	Autenticidad de la gastronomía local (AGL)	Destino turístico (DT)
Aspectos culinarios (AC)	0,826				
Ambiente gastronómico en restaurantes (AMG)	0,780	0,877			
Calidad de los platillos tradicionales (CPT)	0,731	0,769	0,894		

Autenticidad de la gastronomía local (AGL)	0,691	0,732	0,733	0,871	
Destino turístico (DT)	0,696	0,732	0,748	0,771	0,901

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

3.1.2.4 Estadísticos de colinealidad

En los modelos de medición formativa, el Factor de Inflación de la Varianza (VIF) es una medida clave para detectar la presencia de colinealidad entre los predictores que conforman un constructo. Generalmente se considera que un VIF mayor a 3.3 indica que existe colinealidad problemática y se debe pensar en excluir o combinar predictores para solucionarlo (Fildes & Belsley, 1993, págs. 88–89). Los valores de VIF mayores a 3.3 ya señalan niveles indeseables de multicolinealidad. En esta investigación, según los resultados de (véase tabla 5), la mayoría de los constructos formativos presentan valores de VIF inferiores a 3.3, lo que indica que no hay colinealidad significativa (Pedraza Sánchez & Araiza Vázquez, 2020, pág. 40).

Sin embargo, se observa un valor de 3.198 que es el más alto entre todos los obtenidos, y que se acerca al umbral problemático. Esto sugiere que probablemente exista cierto grado de colinealidad en ese constructo en particular, aunque no lo suficientemente severo para requerir modificaciones. El análisis de VIF realizado permite descartar problemas importantes de colinealidad en la mayor parte de constructos formativos del modelo, con excepción de un caso que muestra un VIF ligeramente elevado cercano a 3.3, lo cual debe tenerse en cuenta en la interpretación de resultados.

Tabla 3-5: Estadística de colinealidad VIF

	VIF
¿Cree que es importante el uso de ingredientes frescos para preservar la gastronomía local? (AC1)	2,046
¿Qué tan importante es para usted la presentación visual de un plato tradicional incluyendo variedad de colores, texturas al momento de degustar? (AC2)	1,751
¿Considera que las tradiciones culinarias ancestrales todavía se conservan en la gastronomía actual? (AC3)	1,396
¿Cree usted que el Hornado es el platillo insignia de la gastronomía riobambeña? (AGL1)	1,888

¿Considera que los restaurantes tradicionales deben mantener su autenticidad y sostenibilidad para potenciar la cocina local? (AGL2)	1,977
¿Es importante conocer acerca de la historia de cada platillo tradicional, para mejorar la experiencia gastronómica? (AGL3)	2,193
¿Qué tan importante es para usted que un restaurante transmita la esencia cultural y gastronomía local a través de su ambiente y decoración? (AMG1)	2,488
¿Está de acuerdo que la música o sonidos que acompañan el acto de comer pueden mejorar la satisfacción y el deleite de la comida? (AMG2)	1,999
¿Cree usted que el trato cálido y hospitalario del personal de un restaurante es igual o más importante que la sazón de sus platos? (AMG3)	1,977
¿Para usted el aroma puede influir en los recuerdos y emociones cuando degusta algún platillo tradicional? (CPT1)	2,626
¿Qué tan relevantes considera que son las técnicas de cocina ancestral para resaltar el sabor de la gastronomía local? (CPT2)	2,177
¿Usted considera importante las buenas prácticas de manufactura de los alimentos que se va a utilizar dentro de un platillo? (CPT3)	2,390
¿Usted considera que Riobamba tiene gran variedad de espacios recreativos? (DT1)	3,198
¿Considera que los sitios turísticos o culturales es parte esencial durante su viaje en Riobamba? (DT2)	2,058
¿Qué importancia tiene apreciar nuevas experiencias gastronómicas al elegir un destino? (DT3)	2,939

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

3.2 Valoración del modelo estructural

3.2.1 Comprobación de hipótesis

La evaluación del modelo estructural en PLS se realiza mediante la comprobación de las hipótesis planteadas. Esto implica analizar los coeficientes estandarizados de regresión (path coefficients) entre los constructos, examinando su magnitud y significancia estadística. Inicialmente se verifica que el signo algebraico de cada coeficiente coincida con la dirección de relación propuesta en la hipótesis. Si difieren en signo se considera que la hipótesis no está respaldada por los datos (Anderson & Gerbing, 1988, pág. 417). Luego se analiza la magnitud de los coeficientes estandarizados, que varían entre +1 y -1, donde valores altos denotan relaciones fuertes y valores cercanos a cero sugieren relaciones débiles entre constructos. La significancia estadística de los coeficientes se examina con la prueba t de Student. Si el valor t empírico excede el valor crítico, se determina que el coeficiente es significativamente distinto de cero, brindando soporte a la hipótesis. Pero si el valor t está por debajo del umbral crítico, se cuestiona la confianza en la distribución, y, por ende, el respaldo a la hipótesis (Martínez Ávila & Fierro Moreno, 2018, pág. 24).

Otra medida es el valor p, que indica la probabilidad de obtener en la muestra una diferencia igual o mayor a la observada, siendo muy pequeño cuando se demuestra un efecto. Así, un valor p menor al 5% lleva al rechazo de la hipótesis nula de ausencia de efecto, respaldando la hipótesis alternativa (Molina Arias, 2017, pág. 378). Pero un valor p mayor al 5% señala que no hay diferencias significativas entre los constructos examinados. Un valor-p pequeño (por ejemplo, menos de 0.05) indica la presencia de un efecto estadísticamente significativo y se rechaza la hipótesis nula. Un valor-p mayor o igual a 0.05 sugiere que no hay diferencias significativas entre los grupos comparados y no se rechaza la hipótesis nula (Lew, 2020, pág. 228). El modelo se centra y se ajusta a tres hipótesis específicas, las cuales están respaldadas por los coeficientes de trayectoria mencionados (véase tabla 6).

- H2: Ambiente gastronómico en restaurantes → Destino turístico
- H3: Calidad de platillos tradicionales → Destino turístico
- H4: Autenticidad de la gastronomía local → Destino turístico

La hipótesis de aspectos culinarios no pudo ser confirmada, ya que los coeficientes de trayectoria correspondientes no alcanzaron niveles significativos (con valores p superiores a 0,05). Es decir, los datos analizados no proporcionan soporte estadístico para establecer las relaciones sugeridas entre dichas variables. La falta de significancia impide respaldar las asociaciones que habían sido formulados en esa hipótesis específica.

Tabla 3-6: Resultados del modelo estructural

Hipótesis	Coefficientes Path	Estadísticos t	P Valores
H1: Aspectos culinarios →Destino turístico	0,117 ns	1,824	0,068
H2: Ambiente gastronómico en restaurantes → Destino turístico	0,162**	2,427	0,015
H3: Calidad de platillos tradicionales →Destino turístico	0,256*	4,009	0,000
H4: Autenticidad de la gastronomía local →Destino turístico	0,384*	5,653	0,000
* p < 0,01; **p < 0,05; ns (no significativo).			

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Para analizar el efecto de las variables dependientes e independientes seleccionadas para el estudio, se plantearon varias hipótesis. De estas, tres hipótesis fueron aceptadas, verificándose

cómo influye el impacto de la gastronomía local en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba. Específicamente, las hipótesis aceptadas fueron la H2 sobre el ambiente gastronómico en restaurantes, la H3 sobre la calidad de los platillos tradicionales y la H4 sobre la autenticidad de la gastronomía local. Los análisis estadísticos mostraron que estas tres variables tienen un efecto significativo en la decisión de los turistas de visitar Riobamba.

En cambio, la hipótesis H1 relacionada con los aspectos culinarios fue rechazada. Los datos indican que, para la muestra de participantes, los aspectos culinarios no son un factor determinante que influya en su decisión de viajar al cantón Riobamba.

3.2.2 *Discusión*

Según los autores Hernández et al. (2016) existen tendencias gastronómicas modernas que buscan rescatar aspectos básicos y tradicionales, como el uso de ingredientes locales frescos y de temporada (págs. 81–82). Por su parte Jaramillo Jiménez (2021) señala que la cocina actual aplica nuevas técnicas donde la física y la química transforman las elaboraciones tradicionales en propuestas artísticas, conjugando colores, texturas, aromas y sabores (pág. 15).

Relacionando estas ideas con nuestra investigación, podríamos decir que para los turistas nacionales que visitan Riobamba, aspectos culinarios como el uso de ingredientes frescos o las elaboradas presentaciones no son tan relevantes cuando buscan una experiencia gastronómica local. Lo que más les interesa es poder saborear los platos tradicionales. Aunque la presentación no sea prioridad, sí se debe cuidar la calidad, así como las técnicas ancestrales de preparación.

Según los autores Montoya Agudelo & Boyero Saavedra (2004) la atención al cliente en un restaurante implica brindar un servicio de calidad que genere una buena experiencia y fidelización (pág. 132). Por otro lado, Ferreira et al. (2016) señalan que, en restaurantes tradicionales, el foco está en la comida y el ambiente pasa a un segundo plano (pág. 216). El estudio de Moreira Junior et al. (2016) resalta la relevancia de la satisfacción del cliente en el contexto de restaurantes universitarios. Sus hallazgos indican que la satisfacción del comensal impacta directamente en la percepción de la calidad del servicio y la experiencia integral del restaurante (pág. 88).

Relacionando estas ideas con nuestros resultados podemos decir que el ambiente y la decoración de los restaurantes sí juegan un rol importante para los turistas, ya que permiten transmitir la esencia de la cultura y gastronomía local a los comensales. Asimismo, la calidez y hospitalidad en el trato del personal hacia los clientes es decisiva para ofrecer una experiencia positiva, tanto el ambiente acogedor como la cordialidad en la atención contribuyen a la satisfacción del turista.

Según lo expuesto por Tafur Garzón (2009), la inocuidad es uno de los elementos que, junto a las características nutricionales, organolépticas y comerciales, componen la calidad de los alimentos. Además, se menciona que las personas tienen derecho a ingerir comida que no contenga agentes dañinos para la salud (pág. 332). En nuestra investigación también hacemos énfasis que es importante que los platillos tradicionales de Riobamba cumplan con estándares de inocuidad y buenas prácticas de preparación. Esto para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria a los turistas.

Según lo planteado por el autor Falcón (2014) el turista gastronómico busca autenticidad y valorar la comida como una expresión de la cultura local (pág. 45). En nuestra investigación también resaltamos la importancia de la autenticidad en la gastronomía de Riobamba para motivar el turismo gastronómico. Coincidimos en que la comida tradicional es un componente fundamental de la cultura y puede inspirar los viajes.

CAPÍTULO IV

4. MARCO PROPOSITIVO

4.1 Propuesta

La propuesta de la presente guía digital surge de un análisis teórico y de los resultados de encuestas realizadas a turistas nacionales, gracias al software Smart PLS que ayudó a comprobar las hipótesis que influyen en la elección de lugares turísticos en Riobamba, las cuales fueron el ambiente gastronómico en restaurantes, la calidad de los platillos tradicionales y la autenticidad de la gastronomía local. Está diseñada en un formato digital y contienen fotografías e ilustraciones de alta calidad, además se incluyen secciones especiales como ubicación de sectores de comida tradicional riobambeña, un glosario gastronómico para ofrecer una experiencia integral sobre la gastronomía del cantón. Se busca promover de manera innovadora el turismo gastronómico, destacando la riqueza culinaria local y su vínculo con la cultura e identidad del cantón, se espera que atraiga a un mayor número de personas interesados en vivir experiencias gastronómicas auténticas, contribuyendo así al posicionamiento del destino y al desarrollo del sector turístico.

4.1.1 *Modelo estructural de la guía digital*

Tabla 4-1: Modelo estructural de la guía digital

1. Portada
2. Autores
3. Reseña Histórica de Riobamba
4. Introducción
5. Presentación
6. Ambiente local gastronómico en restaurantes
7. Calidad de platillos tradicionales
8. Autenticidad de la gastronomía
9. Dulces emblemáticos que representen la gastronomía de Riobamba
10. Lugares turísticos de Riobamba
11. Ubicación de sectores de comida tradicional riobambeña
12. Glosario gastronómico

13. Contraportada

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

4.1.2 Descripción de la guía digital

4.1.2.1 Portada

Nombre de la guía: Descubre Riobamba: Una experiencia culinaria auténtica.

4.1.2.2 Autores

Biografía de los autores

Tesista: Michelle Salomé Analuiza Carrera

Director de tesis: Ing. Ing. Giovanni Lenin Haro Sosa

Asesora de tesis: Ing. María Belén Bastidas Arauz

4.1.2.3 Reseña Histórica de Riobamba



Ilustración 4-1: Bandera de Riobamba

Fuente: (Google imágenes, 2024)

Riobamba es conocida por varios apodos que resaltan su importancia histórica y belleza, como "Cuna de la Nacionalidad Ecuatoriana" y "Sultana de los Andes". La ciudad original fue fundada en 1534 por Diego de Almagro en el antiguo asentamiento indígena de Liribamba, actual Cantón Colta. En 1575, el Capitán Antonio de Rivera y Ruy Díaz de Fuenmayor refundaron formalmente la ciudad con el nombre de San Pedro de Riobamba. En 1589 le cambiaron el nombre a "Villa del Villar don Pardo" en honor al Virrey Torres y Portugal, aunque este nombre fue olvidado y predominó Riobamba (Turismo Riobamba., s.f.).

La ciudad sufrió la gran tragedia del terremoto de 1797 que la devastó por completo. Tras esto, un grupo de notables liderados por José Antonio de Lizaraburu decidieron reconstruirla en la llanura de Tapi, convirtiéndola en la primera ciudad planificada del Ecuador, con un moderno trazado de calles amplias (La prensa Riobamba, 2020).

4.1.2.4 Introducción

La gastronomía es un excelente transmisor de la cultura de un lugar, brindando a los turistas la oportunidad integral de conocer el territorio y tener una experiencia única e irrepetible a través de los sabores locales (Nieto, 2020, págs. 35–36). El cantón Riobamba, ubicado en la provincia de Chimborazo en Ecuador, cuenta con una rica y variada gastronomía que refleja su historia, cultura e influencias indígenas Puruhá. Con el objetivo de promover la gastronomía local en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba, se diseñó una propuesta de guía digital que permita a la sociedad conocer y experimentar la rica y diversa oferta culinaria de la zona, se presenta de manera didáctica sobre el ambiente gastronómico en restaurantes, la calidad de platillos tradicionales y la autenticidad de la gastronomía local.

4.1.2.5 Presentación

Riobamba, la Sultana de los Andes, es una ciudad que cautiva con la majestuosidad de sus paisajes y la calidez de su gente, ubicada en el corazón de la serranía ecuatoriana, está rodeada de imponentes volcanes y montañas que le otorgan una belleza natural sin igual. Se respira historia en cada rincón, cuenta con hermosos parques, así como miradores donde se observa el majestuoso volcán Chimborazo en todo su esplendor, sus habitantes son gente trabajadora, emprendedora y orgullosa de sus costumbres. En Riobamba se vive el arte y la cultura de manera intensa, con coloridas festividades donde se conjugan tradición y folklore, la deliciosa gastronomía local, con sabores que evocan la herencia indígena, convierte a la ciudad en un destino ideal para el turismo gastronómico con sus espectaculares platos tradicionales como el exquisito hornado, juego de sal, los auténticos cevichochos y el delicioso rompenucas. La Sultana de Los Andes abre sus puertas con la calidez y la hospitalidad que caracterizan a esta bella ciudad ecuatoriana.

4.1.2.6 Ambiente gastronómico en restaurantes

Tabla 4-2: Ambiente gastronómico en restaurantes

<p>Música</p>	<p>Música folklórica ecuatoriana tradicional, tonadas, sanjuanitos, pasillos, albazos que evoquen la cultura popular.</p> <p>Música andina instrumental con zampoñas, quenenas, charangos y percusiones. Melodías lentas y relajantes de los Andes.</p>	 <p>Ilustración 4-2: Música folklórica Fuente: (Queenly, 2021)</p>
<p>Sonidos</p>	<p>Música ambiental con nature sounds, sonidos de viento, agua, aves, para evocar paisajes serranos.</p>	 <p>Ilustración 4-3: Música ambiental Fuente: (Pinterest, 2021)</p>
<p>Decoración</p>	<p>Artesanías y antigüedades como piezas de cerámica, objetos de madera o piedra.</p> <p>Fotografías antiguas en blanco y negro enmarcadas de paisajes andinos y gente nativa de la zona.</p>	 <p>Ilustración 4-4: Decoración ancestral Fuente: (Kier design, 2023)</p>

<p>Mantelería</p>	<p>Manteles de telar con diseños andinos tradicionales. Los colores tierra, bordados y flecos le dan un toque étnico.</p> <p>Servilletas de tela en tonos crudos o pasteles, con aplicaciones, flecos o deshilachado artesanal.</p> <p>Colocar detalles naturales como piñas pequeñas, ramas o flores andinas para decorar.</p>	 <p>Ilustración 4-5: Mantelería con diseños andinos</p> <p>Fuente: (Purma.arg, 2018)</p>
<p>Ubicación de mesas</p>	<p>Alternar mesas grandes (para 4-6 personas) con mesas más pequeñas (para 2-3). Esto aporta diversidad.</p> <p>Las mesas cuadradas tienen un diseño simple y elegante que se adapta bien a cualquier estilo de decoración rústica o ancestral.</p> <p>Dejar espacio suficiente entre los grupos de mesas para permitir el paso fluido. Unos 90-120 cm entre grupos.</p>	 <p>Ilustración 4-6: Ubicación de mesas</p> <p>Fuente: (Viva decora, 20)</p>
<p>Vajilla</p>	<p>Vajilla de barro, con formas rústicas y acabados artesanales. En tonos tierra o diseños étnicos.</p> <p>Vajillas de cerámica negra bruñida, de formas simples y elegantes.</p> <p>Platos de madera con diseños pintados a mano inspirados en la cultura.</p>	 <p>Ilustración 4-7: Vajilla de barro</p> <p>Fuente: (Oaxaca xamor, 2021)</p>

<p>Atención al cliente</p>	<p>Ser amables y cálidos en el trato, reflejando la hospitalidad de la cultura local.</p> <p>El personal debe estar bien informado sobre la historia y tradiciones que representa el restaurante, para responder preguntas de los comensales.</p> <p>Despedir siempre con una sonrisa y un agradecimiento sincero, invitando a volver.</p>	 <p>Ilustración 4-8: Atención al cliente Fuente: (Shutterstock, 2023)</p>
-----------------------------------	--	--

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

4.1.2.7 Calidad de platillos tradicionales

Tabla 4-3: Calidad de platillos tradicionales

<p>Temperaturas de alimentos adecuadas para su consumo</p>	<p>Los alimentos cocinados deben mantenerse a temperaturas superiores a la zona de peligro (de 5 a 57 °C) antes de su consumo para evitar su contaminación por bacterias y otros contaminantes nocivos para la salud y así asegurar su calidad alimentaria (ARCSA, 2016).</p>	 <p>Ilustración 4-9: Temperaturas de alimentos Fuente: (Manipulador de alimentos, 2016)</p>
<p>Aromas tradicionales</p>	<p>Ahumar: usar madera aromática para ahumar carnes y darles un sabor distintivo.</p>	 <p>Ilustración 4-10: Aromas tradicionales Fuente: (World travel gourmet, 2021)</p>

<p>Técnicas de cocción ancestrales</p>	<p>Pachamanca: cocción bajo tierra en hoyos con piedras calientes.</p> <p>Asar con leña: dar sabor ahumado en un asador de madera.</p> <p>Olla de barro: los alimentos cocinan más lento y adquieren sabor.</p>	 <p>Ilustración 4-11: Técnicas de cocción ancestrales</p> <p>Fuente: (Andina, 2021)</p>
---	---	---

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

4.1.2.8 Autenticidad de la gastronomía

Tabla 4-4: Platos tradicionales emblemáticos que representen la identidad gastronómica del lugar

<p>Hornado</p>	<p>El famoso y único hornado de Riobamba se cocina en horno de leña, utilizando hojas de eucalipto en una caja de madera. Esto le da al cerdo una cocción y una textura única. Este platillo tiene distintas guarniciones, como el cariucho, las tradicionales tortillas de papas, mote y su infaltable chicha de jora. Gastronómicamente el hornado representa la herencia y creatividad culinaria de Riobamba, por eso es indispensable conocer el interés turístico que hay en este plato, puesto que puede ser aprovechado para rescatar y promover la amplia gastronomía local (Hidalgo, 2010, pág. 25).</p>	 <p>Ilustración 4-12: Hornado</p> <p>Fuente: (Viajando x, 2022)</p>
<p>Rompenucas</p>	<p>Los rompenucas garantizan la frescura y calidad deseada, puesto que son bebidas elaboradas de frutas naturales enfriadas con el auténtico hielo del majestuoso Chimborazo. Se llama “rompenucas”, porque al primer sorbo se siente un frío extremo en la parte de la “nuca”. Estos jugos se preparan según el gusto de cada cliente, endulzándolos con miel de abeja, panela o azúcar (Diario El Mercurio, 2016, pág. 2).</p>	 <p>Ilustración 4-13: Rompenucas</p> <p>Fuente: (Riobamba Turismo, 2018)</p>

<p>Cevichochos</p>	<p>Este manjar es uno de los platillos más representativos de la rica gastronomía de Riobamba, es muy apetecido por cualquier persona que se encuentre en esta linda ciudad. Para esta preparación se empieza realizando la base de jugo de tomate riñón, se licua y se salpimenta, posterior a ello se corta la cebolla en pluma, después se coloca el chocho, se añade cuero y se rectifica sabores. Por último, se agrega guarniciones al gusto como tostado, canguil, chifle incluso mote. Cada uno de estos acompañantes aporta una gran explosión de sabores al momento de degustar (Turismo Riobamba, s.f.).</p>	 <p>Ilustración 4-14: Cevichochos Fuente: (El riobambeño, 2019)</p>
<p>Jugo de sal</p>	<p>Para su preparación se lo elabora con huevos semifritos, picadillo de cilantro con cebolla blanca, a esto también se le agrega jugo de carne y el toque final que son gotas de limón. Esto se sirve en un vaso grande en donde se mezcla cada uno de estos ingredientes, para complementar esta delicia se lo acompaña con tortillas de papa (Turismo Riobamba, s.f.).</p>	 <p>Ilustración 4-15: Jugo de sal Fuente: (Paulina Arcos, 2023)</p>

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

4.1.2.9 Dulces emblemáticos que representen la gastronomía de Riobamba

Tabla 4-5: Dulces emblemáticos que representen la gastronomía de Riobamba

<p>Colaciones</p>	<p>Las colaciones son deliciosos dulces redondos con un relleno de maní o almendra, elaborados con una mezcla de azúcar, agua, limón, esencias y algunos otros ingredientes secretos. Estas sabrosas golosinas han sido las delicias favoritas de grandes y pequeños en el cantón de Riobamba (Turismo de Riobamba, s.f.).</p>	 <p>Ilustración 4-16: Colaciones Fuente: (Riobamba Turismo, 2021)</p>
<p>Mojicones</p>	<p>Los mojicones son exquisitos bizcochos tradicionales de la región Sierra del Ecuador, sobre todo en Riobamba. Son elaborados con una masa de pan cortada en porciones pequeñas, para posterior ser empapada en panela. Este delicioso dulce, representan un legado gastronómico que forma parte de la</p>	

	rica herencia cultural (Amboya et al., 2021).	Ilustración 4-17: Mojicones Fuente: (Mojicones Dulce Sabor, 2022)
Rompe muelas	Conocido popularmente como "rompe muelas", este clásico dulce artesanal se elabora con azúcar, aromas líquidos y exquisitos sabores de frutas. Su nombre se debe a su consistencia dura y resistente, la cual desafía tanto a los dientes como al paladar al intentar diluirlo durante su degustación. Sin embargo, detrás de este caramelo crujiente se esconden años de rica tradición (El Universo, 2014).	 Ilustración 4-18: Rompe muelas Fuente: (El Diario de Riobamba, 2018)
Helados de frutas	Los helados son una auténtica tradición gastronómica de Riobamba que ha cautivado los paladares durante más de medio siglo. Estos exquisitos helados artesanales son elaborados con frutas naturales. Cada bocado es un viaje al pasado, evocando nostálgicos recuerdos de la infancia y transportando al comensal a un mundo de sabores intensos (Turismo Riobamba., s.f.).	 Ilustración 4-19: Helados de frutas Fuente: (Riobamba Turismo, 2021)

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

4.1.2.10 Lugares turísticos de Riobamba

Tabla 4-6: Lugares turísticos de Riobamba

Volcán Chimborazo	Está situado en la provincia de Chimborazo, aproximadamente a 150 kilómetros al sur de Quito. El volcán Chimborazo, que se eleva a una altura de 6.268 metros sobre el nivel del mar, es considerado el punto de la tierra más cercano al sol. El volcán Chimborazo ejerce una gran atracción sobre los apasionados del montañismo, que acuden con el propósito de	 Ilustración 4-20: Volcán Chimborazo Fuente: (Civitatís, 2021)
--------------------------	--	--

	alcanzar su majestuosa cumbre (Castro, 2016, pág. 154).	
Parque Maldonado	Está ubicado en las calles Primera Constituyente, entre 5 de junio y Eugenio Espejo. Se encuentra rodeado por edificios patrimoniales que albergan la administración eclesiástica, municipal y gubernamental. (Veloz, 2015, pág. 28).	 <p>Ilustración 4-21: Parque Maldonado Fuente: (Riobamba Turismo, 2019)</p>
Iglesia la Concepción	Esta magnífica construcción está ubicada en las calles José de Orozco y Cristóbal Colón. Dentro de la iglesia se encuentra el altar principal, donde se encuentra la imagen del Señor del Buen Suceso, el Patrono de la ciudad (Santillán & Chacón, 2016a, pág. 8).	 <p>Ilustración 4-22: Iglesia la Concepción Fuente: (El riobambeño, 2019)</p>
Parque Lineal Chibunga	El Parque Lineal o también conocido como “Parque Ecológico” está ubicado en la Avenida 9 de octubre y calle Reino Unido. Es un lugar muy popular para las familias que desean pasar tiempo juntos, pues cuenta con un entorno natural en donde ofrece áreas de descanso, como también un gimnasio al aire libre y juegos infantiles (González, 2021, pág. 19).	 <p>Ilustración 4-23: Parque Lineal Chibunga Fuente: (PlanetAndes, 2022)</p>

<p>Loma de Quito</p>	<p>Es un conjunto que integra a la Iglesia San Antonio de Padua, que está ubicada en las calles Argentinos y Juan Lavalle y el Parque 21 de abril, ubicado en Av. Miguel Ángel León y José Orozco. Su obra arquitectónica destaca por sus impresionantes cúpulas y sus cuadros interiores pintados por grandes artistas españoles, italianos y ecuatorianos (Santillán & Chacón, 2016b, pág. 5).</p>	 <p>Ilustración 4-24: Loma de Quito Fuente: (La Estación Riobamba, 2022)</p>
<p>Estación del Tren Riobamba</p>	<p>El tren de Alfaro ha tenido un impacto significativo en la movilidad, convirtiéndose hoy en día en un símbolo de turismo y cultura en la ciudad de Riobamba. Su llegada marcó un hito en la historia de la Sultana de los Andes, iniciando una época de prosperidad que dejó una profunda huella en la comunidad local. Ubicado en la Avenida Daniel León Borja y Carabobo (León Ortiz & Paucar Tixi, 2023, pág. 28).</p>	 <p>Ilustración 4-25: Estación del Tren Riobamba Fuente: (PlanetAndes, 2018)</p>

<p>Catedral de Riobamba</p>	<p>de La Catedral de Riobamba es un importante sitio turístico que simboliza la religiosidad católica y el sincretismo cultural entre la cultura indígena y española. Su fachada, construida en piedra calcárea blanca, exhibe relieves que reflejan esta fusión cultural y conserva vestigios de la Riobamba Colonial. Ubicada en las calles José Veloz y 5 de Junio (Santillán & Chacón, 2016c, pág. 11).</p>	 <p>Ilustración 4-26: Catedral de Riobamba Fuente: (Vlado, 2020)</p>
------------------------------------	---	---

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

4.1.2.11 Ubicación de sectores de comida tradicional riobambeña

Tabla 4-7: Sector “La Merced”

Sector	Descripción	Ubicación
<p>Sector “La Merced”</p>	<p>En este sector se encuentra la tradición del exquisito hornado, el delicioso jugo de sal, los espectaculares rompenucas. Especialmente en los mercados se mantiene viva la auténtica esencia de estos platillos representativos de la gastronomía riobambeña.</p>	 <p>Ilustración 4-27: Sector “La Merced” Fuente: (Google maps, 2020)</p>

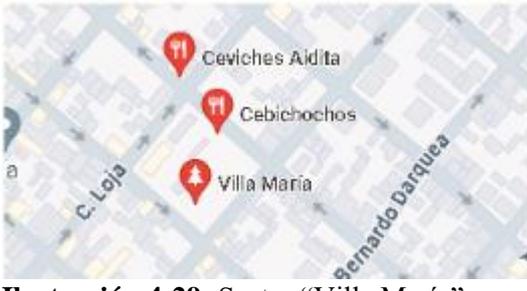
Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Tabla 4-8: Sector “Maldonado”

Establecimiento	Descripción	Ubicación
Sector “Maldonado”	A Riobamba se la conoce como la "Ciudad Bonita", precisamente por su centro histórico. Se observan museos, conventos, iglesias y edificios. Por otro lado, podemos encontrar los deliciosos helados de crema cubiertos de chocolate, así mismo se pueden encontrar deliciosos platillos tradicionales como hornado, ceviche de chochos, entre otros.	 <p>Ilustración 4-28: Sector “Maldonado” Fuente: (Google maps, 2020)</p>

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Tabla 4-9: Sector “Villa María”

Establecimiento	Descripción	Ubicación
Sector “Villa María”	Se puede encontrar gran variedad de deliciosos ceviches de chochos, pues se ha consolidado como un plato tradicional de la "Sultana de los Andes". Así mismo tienen la oportunidad de sumergirse en el encanto de sus emblemáticas calles.	 <p>Ilustración 4-29: Sector “Villa María” Fuente: (Google maps, 2020)</p>

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Tabla 4-10: Sector “La Dolorosa”

Establecimiento	Descripción	Reseñas
Sector “La Dolorosa”	Famoso por la emblemática Iglesia de la Dolorosa. Fue construida en homenaje a la Virgen Dolorosa, que recuerda el milagro que ocurrió en 1906, en el Colegio San Gabriel de Quito. En este sector también podemos encontrar una variada gastronomía como hornado acompañado con mote y tortillas de papa, fritada, entre otras delicias.	 <p>Ilustración 4-30: Sector “La Dolorosa” Fuente: (Google maps, 2020)</p>

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Tabla 4-11: Sector “San Francisco”

Establecimiento	Descripción	Reseñas
Sector “San Francisco”	El complejo arquitectónico de la Compañía de Jesús es sin duda la principal y más importante edificación, pues es el más bello templo católico de la ciudad. En este sector también encontramos la venta del mote, además encontramos los famosos helados de San Francisco que son hechos a base de jugo de frutas convirtiéndose en una tradición riobambeña.	 <p>Ilustración 4-31: Sector “San Francisco” Fuente: (Google maps, 2020)</p>

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Tabla 4-12: Sector “La Concepción”

Establecimiento	Descripción	Reseñas
Sector “La Concepción”	<p>Rebosante de imponentes iglesias y museos religiosos de gran relevancia, así como de majestuosos edificios patrimoniales y parques de incomparable belleza. Este emblemático sector de Riobamba se erige como el indiscutible Corazón Espiritual de la ciudad. En cuanto a gastronomía se encuentra desde platillos elaborados, los auténticos jugos de sal, rompenucas y hasta dulces tradicionales.</p>	 <p>Ilustración 4-32: Sector “La Concepción” Fuente: (Google maps, 2020)</p>

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Tabla 4-13: Sector “La Estación”

Establecimiento	Descripción	Reseñas
Sector “La Estación”	<p>En la actualidad este sector se consolida como un espacio de encuentro donde se realizan diferentes ferias, eventos artísticos y socio-culturales. La oferta gastronómica es amplia, pues se puede encontrar, hornado, llapingachos, fritada, jugos naturales, hasta las deliciosas colaciones.</p>	 <p>Ilustración 4-33: Sector “La Estación” Fuente: (Google maps, 2020)</p>

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Tabla 4-14: Sector “Santa Rosa”

Establecimiento	Descripción	Reseñas
Sector “Santa Rosa”	Uno de los barrios más pujantes y activos de Riobamba, gracias al incansable trabajo y empuje de decenas de hábiles artesanos, se ha convertido en la cuna de una de las procesiones católicas más emblemáticas e importantes de toda la Sierra centro: el pase del Niño Rey de Reyes. Aquí podemos encontrar los exquisitos mojicones, así también degustar el delicioso hornado, caldos, jugos, cevichochos entre otros.	 <p>Ilustración 4-34: Sector “Santa Rosa” Fuente: (Google maps, 2020)</p>

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

4.1.2.12 Glosario gastronómico ancestral

Tabla 4-15: Glosario gastronómico ancestral

Fuente: Glosario de Términos culinarios

<ul style="list-style-type: none"> <p>• Chicha:</p> <p>Bebida que se realiza a partir de la fermentación de diversos cereales y frutas. Forma parte integral de la cultura y las tradiciones de las comunidades indígenas ecuatoriana.</p> <p>• Chiriucho:</p> <p>Es un aderezo elaborado con trozos de ají rocoto, agua, sal, cilantro, cebolla y tomate.</p> <p>• Locro:</p> <p>Es una sopa espesa a base de papas y se lo acompaña con queso en cuadros y cilantro.</p> <p>• Llapingachos:</p>

Realizado por: Analuiza, Michelle, 2024

Plato que consiste en tortillas de papa, ensalada de remolacha con cebolla y tomate, chorizos, huevo frito, aguate y lechuga.

- **Mapawira:**

Palabra kichwa compuesta de dos vocablos, “mapa”, que significa sucio, y “wira”, que significa manteca. Esta “manteca oscura” se usa para mezclar con el mote o para dar sabor al llapingacho.

- **Mashua:**

Es una planta originaria principalmente de los Andes, cuya parte comestible son sus tubérculos. Posee altos niveles de compuestos fenólicos que ayudan a minimizar el riesgo de enfermedades causadas por estrés.

- **Pachamanca:**

Carne junto con granos y tubérculos que se cocinan entre piedras caldeadas o en un agujero que se abre en la tierra cubierto con piedras calientes.

- **Tushpa:**

Es un vocablo kichwa que significa “fogón”, que se refiere a un hogar para cocinar a leña

- **Ushu kutana rumi:**

Es una expresión kichwa que significa ají.

- **Ushka kamcha:**

Maíz tostado al que se le añade sal y ceniza para darle un sabor particular.

4.1.2.13 Contraportada

Fotografía de un collage de comida típica de Riobamba

Créditos a las fotografías y al Ministerio de Turismo de Riobamba

CONCLUSIONES

- Se ha realizado una investigación minuciosa y exhaustiva en diversos documentos, en donde se logró obtener información valiosa sobre las variables más influyentes en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba. Poniendo especial énfasis en el ambiente gastronómico en los restaurantes, la calidad de los platillos tradicionales, los aspectos culinarios y la autenticidad de la gastronomía local. Para obtener datos reales y precisos, se llevó a cabo encuestas a turistas nacionales que visitan el cantón. Esto permitió identificar de manera creíble cuáles de estos son los factores más determinantes en su decisión de viaje.
- La investigación reveló que los turistas otorgan gran importancia al ambiente gastronómico en los restaurantes, ya que es fundamental que transmitan su cultura a través de la decoración, y el trato hospitalario que ofrece un restaurante es igual de importante que la comida. Otro elemento es la calidad de los platillos tradicionales que considera que las técnicas culinarias ancestrales son esenciales para resaltar el sabor de los platos, y se evidenció que el plato insignia de Riobamba es el hornado. Los turistas consideran que los restaurantes deben mantener su autenticidad para potenciar la gastronomía local.
- Por otro lado, se ha identificado que los aspectos culinarios no influyen de manera significativa en la decisión de visitar un determinado destino turístico. Elementos como el uso de ingredientes frescos, la presentación visual con variedad de colores y texturas en los platillos tradicionales, según los resultados no son factores determinantes al momento de elegir un lugar para viajar. Si bien los aspectos culinarios representan un atractivo adicional, no se considera un elemento primordial en la toma de decisiones relacionadas con el turismo.
- Se implementó una guía digital como una estrategia de promover el turismo gastronómico, la cual será posteada en la página web del Ministerio de Turismo de Riobamba, en donde se expone información importante, además se incluyen secciones especiales, para ofrecer una experiencia integral sobre la gastronomía del cantón, brindando valiosos conocimientos para los estudiantes, autoridades locales y empresarios gastronómicos, quienes pueden aprovechar esta información para mejorar la oferta gastronómica y fortalecer la identidad culinaria de Riobamba.

RECOMENDACIONES

- Se tome en cuenta la guía digital proporcionada, pues se brinda información muy relevante acerca de los aspectos esenciales de la gastronomía. Esto no solo ayudará a atraer turistas tanto a nivel nacional como internacional, sino que también permitirá que muchos empresarios gastronómicos pongan en práctica estas herramientas en sus establecimientos para brindar una experiencia gastronómica memorable y atraer a un mayor número de visitantes.
- Se implemente en los restaurantes de comida tradicional una vajilla y mantelería acorde con la temática cultural riobambeña. Esto permitirá transmitir la esencia de la gastronomía local a través de detalles que evoquen la identidad y tradiciones de la región. Además, es fundamental capacitar al personal de servicio en aspectos clave como la atención al cliente, el respeto, la amabilidad para que los turistas se sientan cómodos.
- Se recomienda continuar utilizando las técnicas de cocción como el ahumado, pachamanca, ya que resaltan los sabores y aromas auténticos de la gastronomía local. Esto brindará a los turistas una verdadera experiencia gastronómica que los incentivará a visitar Riobamba para degustar su comida tradicional.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Poaquiza, J. B., Avalos Peñafiel, V. G., & Carrión Torres, M. V. (2021). Comercio justo una opción estratégica para mejorar el sistema de comercialización agrícola. *Investigación & Negocios*, 14(23), 49–63. <https://doi.org/10.38147/invneg.v14i23.127>
- Alonso-Sobrado, D., & Sanz, P. (2020). Identidad cultural gastronómica: análisis de la comunicación online de productos de turismo gastronómico. *Revista de Investigación Sobre Turismo y Patrimonio*, 3(2), 384–412. <https://jthr.es/index.php/journal/article/view/182>
- Amboya, K., Licuy, R., & Bravo, M. (2021). Bromatological Analysis of the Mojicón for Greater Consumption in the City of Riobamba. *ESPOCH Congresses: The Ecuadorian Journal of S.T.E.A.M.* <https://doi.org/10.18502/epoch.v1i5.9560>
- Anderson, J. C., & Gerbing, D. W. (1988). Structural Equation Modeling in Practice: A Review and Recommended Two-Step Approach. *Psychological Bulletin*, 103(3), 411. – 423. <https://doi.org/10.1037/0033-2909.103.3.411>
- Antón, C., Camarero, C., Laguna, M., & Buhalis, D. (2019). Impacts of authenticity, degree of adaptation and cultural contrast on travellers' memorable gastronomy experiences. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 28(7), 2–22. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1564106>
- Arboleda Montoya, L. M., & Rincón Marulanda, M. E. (2018). El maíz, el verdadero tesoro de El Dorado. In *Fondo Editorial Biogénesis*.
- ARCSA. (2016). *Guía de usuario manipulación y preparación de alimentos en albergues en situaciones de emergencia*. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.
- Avalos, M., Usca, M., & Avalos, Á. (2018). Cultura gastronómica del pueblo Puruhá de la parroquia cacha centro de la provincia de Chimborazo. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 1–13. <https://www.eumed.net/rev/caribe/index.html>
- Ávila, M. M. (2020). Los modelos de medida en las ciencias sociales: difusión del enfoque de ecuaciones estructurales (PLS-SEM). *Revista de Investigación Latinoamericana En Competitividad Organizacional*, 2(6), 1–9. <https://www.eumed.net/rev/rilco/06/ecuaciones-estructurales.html>
- Bagozzi, R. P., & Yi, Y. (2012). Specification, evaluation, and interpretation of structural equation models. *Journal of the Academy of Marketing Science*, 40(1), 8–34. <https://doi.org/10.1007/s11747-011-0278-x>
- Bermeo Tamayo, P. L., Elizalde Méndez, J. J., & Calle Iñiguez, M. P. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 16(2), 175–185. <https://doi.org/10.4067/s0718-235x2020000200175>

- Binus University. (2021). *Tiga Perhitungan Utama SMART PLS: Algorithm, Bootstrapping, dan Blindfolding*. Binus University. <https://accounting.binus.ac.id/2021/11/16/tiga-perhitungan-utama-smart-pls-algorithm-bootstrapping-dan-blindfolding/>
- Birkeland, I. K., & Buch, R. (2015). The dualistic model of passion for work: Discriminate and predictive validity with work engagement and workaholism. *Motivation and Emotion*, 39(3). <https://doi.org/10.1007/s11031-014-9462-x>
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Culinary-gastronomic tourism – a search for local food experiences. *Nutrition and Food Science*, 44(4), 294–309. <https://doi.org/10.1108/NFS-12-2013-0142>
- Calcaño, E., Vásquez, V., & Cuevas, K. (2016). “Estrategia de neuromarketing para la captación de nuevos clientes en Fela’s Place Restaurant” *Sustentantes*.
- Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, W., Molina Bravo, G., Arteaga Peñafiel, M., & Villagómez Buele, C. (2018). La demanda turística desde la perspectiva de la satisfacción, la actitud y las preferencias respecto a su gastronomía: el caso de Salitre (Ecuador). *Turismo y Sociedad*, 22, 151-165. <https://doi.org/10.18601/01207555.n22.08>
- Carvajal, S., Pérez Soliz, G. S., & Sandoval Sarmiento, L. J. (2022). Miradas del patrimonio cultural y natural, el patrimonio como recurso de desarrollo de las comunidades. *Cuadernos Del Centro de Estudios de Diseño y Comunicación*, 159, 127–134. <https://doi.org/10.18682/cdc.vi159.6819>
- Castro Alfaro, A., & Marrugo-Salas, L. (2018). Turismo sostenible. *Saber, Ciencia y Libertad*, 13(2), 161–174. <https://doi.org/10.18041/2382-3240/saber.2018v13n2.4631>
- Castro, D. (2016). El volcán Chimborazo “El Coloso de los Andes.” *Bionatura*, 1(3), 154–156. <https://doi.org/10.21931/RB/2016.01.03.10>
- Cerezo, A. (2020). Introducción al turismo y la gastronomía. In *Universidad de Malaga* (Issue July, pp. 1–210). <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/19643/introducci%20al%20turismo%20y%20la%20gastronom%20v3.pdf>
- Coltman, T., Devinney, T. M., Midgley, D. F., & Venaik, S. (2008). Formative versus reflective measurement models: Two applications of formative measurement. *Journal of Business Research*, 61(12), 1250–1262. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2008.01.013>
- Condori Ojeda, P. (2020). Sesión 4 Universo, población y muestra. In *Acta Académica* (pp. 1–15).
- Confino, A. (2006). Lo local, una esencia de toda nación *. *Revista De Historia Contemporánea*, 64(4), 19–31. <http://www.uncpress.unc.edu>

- Cuevas Álvarez, M. C., Pérez Mendoza, M., & Pecero Covarrubias, E. (2018). Preservación de la herencia cultural a través del turismo gastronómico. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), 177–189. <https://doi.org/10.19136/hitos.a24n68.2520>
- Cuza Valdés, D., Palao Fuentes, R., Cruz Aguilera, N., & Cruz Aguilera, A. (2022). Un paseo de sabores por el oriente cubano. *RECUS. Revista Electrónica Cooperación Universidad Sociedad*. ISSN 2528-8075, 7(1), 78–86. <https://doi.org/10.33936/recus.v7i1.4141>
- Dávila Newman, G. (2006). El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales. *Revista Educativa Laurus*, 12, 180–205. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=76109911>
- Del Alcázar Ponce, J. P. (2020). Ecuador Usuarios Digitales. In *Mentinho* (pp. 1–25).
- Diamantopoulos, A., & Sigauw, J. A. (2006). Formative versus reflective indicators in organizational measure development: A comparison and empirical illustration. *British Journal of Management*, 17(4), 263–282. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8551.2006.00500.x>
- Diario El Mercurio. (2016). El rompenucas, ancestral como el oficio de hielero del Chimborazo. In *Centro de documentación Cidap* (pp. 1–4).
- El Universo. (2014, octubre 15). *Los deliciosos caramelos de antaño, dulce evocación*. <https://www.eluniverso.com/noticias/2014/10/15/nota/4104876/estampas-portenas/>
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150–167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
- Falcón, J. P. (2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. *Redmarka. Revista de Marketing Aplicado*, 1(012), 35–67. <https://doi.org/10.17979/redma.2014.01.012.4816>
- Ferreira, M. R., Valduga, V., & Bahl, M. (2016). Baixa Gastronomia: caracterização e aproximações teórico-conceituais. *Revista Turismo Em Análise*, 27(1), 207–228. <https://doi.org/10.11606/issn.1984-4867.v27i1p207-228>
- Fildes, R., & Belsley, D. A. (1993). Conditioning Diagnostics: Collinearity and Weak Data in Regression. *The Journal of the Operational Research Society*, 44(1), 88–89. <https://doi.org/10.2307/2584439>
- Fonseca, G., Haro, J., Inca, A., & Abdo, P. (2020). Cadena Agro productiva Del Cultivo De Mora En La Parroquia El Altar, Chimborazo-Ecuador/Blackberry Crop Agroproductive Chain in El Altar Parish, Chimborazo-Ecuador. *KnE Engineering*, 576–596. <https://doi.org/10.18502/keg.v5i2.6280>

- Fornell, C., & Larcker, D. (1981). Fornell, C., & Larcker, D. F. (1981). Evaluating Structural Equation Models with Unobservable Variables and Measurement Error. *Journal of Marketing Research*, 18(1), 382–388.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24, 4–16. <https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>
- Galarza Cachiguango, I. S., Aguinaga del Hierro, C. A., & Guevara Aroca, F. X. (2023). Gastronomía. Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes. *TURPADE. Turismo, Patrimonio y Desarrollo*, 2(18), 1–16. <https://doi.org/10.21640/rt.v2i18.53>
- Giunta, I. (2018). Soberanía alimentaria entre derechos del buen vivir y políticas agrarias en Ecuador. *Theomai*, 38, 109–122. <http://www.revista-theomai.unq.edu.ar/numero38>
- Gómez-Redondo, C., Fontal, O., & Ibáñez-Extebarria, Á. (2016). Procesos de patrimonialización e identidad patrimonial con uso de TIC en torno al arte contemporáneo. *Artnodes*, 17(17), 52–63. https://www.researchgate.net/publication/322991967_Procesos_de_patrimonializacion_e_identificacion_patrimonial_con_uso_de_TIC_en_torno_al_arte_contemporaneo
- González, C. (2021). *Diseño de parque lineal-contemplativo “Río Chibunga” del cantón Riobamba, provincia de Chimborazo*.
- González, E., Calleja, C., Fernández, P., Marín, S., Rafecas, M., Rodríguez, D., & Talens, P. (2021). Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre las combinaciones tiempo temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento de las comidas preparadas. *Revista Del Comité Científico*, 3, 113–150. https://www.aesan.gob.es/aecosan/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/informe_recomendaciones_dieteticas.pdf
- González, O. H. (2021). Aproximación a los distintos tipos de muestreo no probabilístico que existen. *Revista Cubana de Medicina General Integral*, 37(3), 1–3. <https://revmgi.sld.cu/index.php/mgi/article/view/1442>
- Gordin, V., & Trabskaya, J. (2013). The role of gastronomic brands in tourist destination promotion: The case of St. Petersburg. *Place Branding and Public Diplomacy*, 9(3), 189–201. <https://doi.org/10.1057/pb.2013.23>
- Greg, R. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. In *International Journal of Contemporary Hospitality Management* (Vol. 33, Issue 3, pp. 1037–1058). Emerald Group Holdings Ltd. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>

- Guapisaca Vargas, Á., Herrera Calvo, M., Valverde Minchala, J., & Alvear Racines, X. (2021). Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del cañar. *Revista Alfa*, 5(15), 635–648. <https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v5i15.144>
- Hair, J. F., Jr., Hult, G. T. M., Ringle, C. M., & Sarstedt, M. (2021). A primer on partial least squares structural equations modeling (PLS-SEM). Sage Publications. *Journal of Tourism Research*, 6(2), 106–121.
- Hanafiah, M. H. (2020). FORMATIVE VS. REFLECTIVE MEASUREMENT MODEL: GUIDELINES FOR STRUCTURAL EQUATION MODELING RESEARCH. *International Journal of Analysis and Applications*, 18(5), 876–889. <https://doi.org/10.28924/2291-8639-18-2020-876>
- Haro, F. (2015). “La gastronomía tradicional y su impacto turístico en la ciudad de Riobamba provincia de Chimborazo. *Biomédica*, 1–163. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/10283>
- Henríquez-Ramírez, J., Asipuela-Girón, J., & Sánchez-González, I. (2021). Comportamiento del consumidor online y factores que intervienen en la decisión de compra en restaurantes. 593 *Digital Publisher CEIT*, 6(6), 391–404. <https://doi.org/10.33386/593dp.2021.6.783>
- Hernández, C., Tamayo, A., Castro, D., & Muñoz, I. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Ciencia Ergo-Sum*, 23, 76–84.
- Hernández Mogollón, J. M., Di-Clemente, E., & López Guzmán, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles*, 68, 407–427. <https://doi.org/10.21138/bage.1868>
- Hernández Rojas, R. D. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: Factores de análisis. *Revista Espacios*, 39(22), 15.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2013). Metodología de la Investigación Hernández Sampieri 6a Edición. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Hidalgo, N. (2010). *Platos típicos que pueden ser puestos en valor de los recursos gastronómicos típicos y tradicionales, con el fin de fomentar el desarrollo del turismo de la ciudad de Riobamba*. <http://dspace.utpl.edu.ec/handle/123456789/12942>
- Inga Aguagallo, C. F., Badillo Arévalo, P. A., Llerena Oñate, K. P., Silva Jiménez, V. N., & Guato Pozo, J. C. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 1–27. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810

- INTER. (2017). Investigación Correlacional Diseño de Investigación: Diferencias entre explicativo, descriptivo y correlacional. *Centro Universitario Interamericano*, 1–4. http://metodologiainter.weebly.com/uploads/1/9/2/6/19268119/investigacin_correlacional.pdf
- Jaramillo Jiménez, C. de J. (2021). *Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador*. 11–22. <https://doi.org/10.5281/zenodo.5866597>
- La prensa Riobamba. (2020). *486 años de la Fundación de Riobamba*.
- León Ortiz, C. D. R., & Paucar Tixi, R. D. (2023). *La Estación del Tren Riobamba; historia, patrimonio y prosperidad*. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11104>
- Lew, M. J. (2020). A Reckless Guide to P-values: Local Evidence, Global Errors. In *Handbook of Experimental Pharmacology* (Vol. 257, pp. 1–422). https://doi.org/10.1007/164_2019_286
- Llerena Oñate, K. P., Sánchez Guerrero, D. O., Lizano Saltos, V. C., & Ruíz Villegas, D. M. (2023). Gastronomía típica como identidad cultural. *Conciencia Digital*, 6(1.4), 316–332. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v6i1.4.2000>
- Lomas Badillo, E. R., & Guaranga Chafla, J. L. (2023). Cultura Puruhá: análisis del imaginario social de la población adulta joven del cantón Colta, Ecuador. *Conciencia Digital*, 6(2). <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v6i2.2556>
- Malyuga, N., Komarnytska, H., Androsova, O., Vovk, L., Sharova, S., & Smolinska, N. (2022). Enterprise Financial Project Management by Visual Analytics Tools. *Economic Affairs (New Delhi)*, 67(4), 563–571. <https://doi.org/10.46852/0424-2513.4.2022.24>
- Martínez, A. (2013). “Análisis del patrimonio cultural inmaterial culinario de la zona urbana del cantón Riobamba provincia de Chimborazo. Propuesta de difusión cultural 2012” [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <http://dspace.espech.edu.ec/handle/123456789/9614>
- Martínez Ávila, M., & Fierro Moreno, E. (2018). Aplicación de la técnica PLS-SEM en la gestión del conocimiento: un enfoque técnico práctico. *RIDE Revista Iberoamericana Para La Investigación y El Desarrollo Educativo*, 8(16), 1–35. <https://doi.org/10.23913/ride.v8i16.336>
- Medina, M., Rojas, R., Bustamante, W., Loaiza, R., Martel, C., & Castillo, R. (2023). Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación. In *Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación*. Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú. <https://doi.org/10.35622/inudi.b.080>
- Mejía, E. (2005). Técnicas e Instrumentos de Investigación. *Métodos, Técnicas e Instrumentos de Investigación, Primera ed* (9972-834-08-05), 1–246.
- Melgarejo Vargas, L. M. (1994). Sobre el concepto de percepción. *ALTERIDADES*, 48, 47–53. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74711353004>

- Ministerio de Turismo. (2021). *El ceviche de chochos: saludable, delicioso y tradicional*.
<https://www.turismo.gob.ec/el-ceviche-de-chochos-saludable-delicioso-y-tradicional/>
- Molina Arias, M. (2017). ¿Qué significa realmente el valor de p? *Pediatría de Atención Primaria*, 19(76), 377–381.
- Monje, M. S. (2015). Imbabura, deleite al estilo ancestral. *Imbabura, Ancestral Delight. Kalpana*, 13, 18–27. <https://publicaciones.udet.edu.ec/index.php/kalpana/article/view/59>
- Montoya Agudelo, C. A., & Boyero Saavedra, M. R. (2004). El CRM como herramienta para el servicio al cliente en la organización. *Visión de Futuro*, 17(1), 130–151. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=357935480005>
- Montoya, T. (2003). La gastronomía tradicional en el turismo rural. *Historia de La Alimentación Rural y Tradicional: Recetario de Almería.*, 159–161.
- Mora Forero, J. A. (2020). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. In *El turismo gastronómico sostenible. Ruta Bochica: potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia* (pp. 28–49). <https://doi.org/10.7476/9786289558272.0003>
- Morales Vásquez, N. E., & Gómez Ceballos, G. P. (2020). Identificación de la percepción del turista hacia el destino Cuenca-Ecuador, mediante la “Netnografía.” *Retos*, 10(19), 81–97. <https://doi.org/10.17163/ret.n19.2020.05>
- Moreira Junior, F. D. J., Pafiadache, C., Loose, L. H., Piaia, R., Scher, V. T., Peripolli, A., & Palm, B. (2016). Satisfação dos usuários do restaurante universitário da universidade federal de santa maria: uma análise descritiva. *Revista Sociais e Humanas*, 28(2), 83–108. <https://doi.org/10.5902/2317175814891>
- Moreno Guerra, A. M., Zurita Gallegos, R. M., & Robalino Vallejo, A. (2020). Costumbres Culinarias de la Sierra Ecuatoriana. *Conciencia Digital*, 3(3.1), 371–383. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v3i3.1.1442>
- Morillo Moreno, M. C. (2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Turismo y Producto Turístico. Evolución, Conceptos, Componentes y Clasificación*, 1, 135–158. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=465545890011>
- Navarro, D. (2015). Recursos turísticos y atractivos turísticos: conceptualización, clasificación y valoración. *Cuadernos de Turismo*, 35, 335–357. <https://doi.org/10.6018/turismo.35.221641>
- Nicomenes, E. (2018). Tipos de investigación: Metodología de la Investigación. *Repositorio Institucional USDG*.
- Nieto, A. (2020). Gastronomía y turismo: una reflexión cultural. In *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. Editorial Fundación Universitaria San Mateo. <https://doi.org/10.7476/9786289558210>

- Nunes dos Santos, C. (2007). SOMOS LO QUE COMEMOS. identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 16(2), 234–242. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713889006>
- Orbe Vargas, M. N. (2021). Colores y sabores del paladar español al mundo peruano en las Tradiciones peruanas de Ricardo Palma. *El Palma de La Juventud*, 3(3), 115–122. <https://doi.org/10.31381/epdlj.v3i3.4311>
- Organización Mundial del Turismo. (2006). OMT Introducción al Turismo. *Organización Mundial Del Turismo*.
- Orgaz Agüera, F. (2013). El turismo comunitario como herramienta para el desarrollo sostenible de destinos subdesarrollados. *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas*, 38(0), 79–91. https://doi.org/10.5209/rev_noma.2013.v38.42908
- Pacherres Nolivos, S., Vergara Romero, A., & Sorhegui Ortega, R. A. (2020). Responsabilidad social corporativa y el turismo sostenible. *REVISTA CIENTÍFICA ECOCIENCIA*, 7(2), 1–20. <https://doi.org/10.21855/ecociencia.72.340>
- PDOT. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia de Chimborazo* (pp. 13–261). <https://chimborazo.gob.ec/principal/wp-content/uploads/2022/06/PDOT.pdf>
- Pedraza Sánchez, E. Y., & Araiza Vázquez, M. de J. (2020). Aplicación de un modelo de ecuaciones estructurales para la medición de habilidades tecnológicas. *ACADEMO Revista de Investigación En Ciencias Sociales y Humanidades*, 7(1), 33–44. <https://doi.org/10.30545/academo.2020.ene-jun.4>
- Peralta, E., Murillo, Á., Mazón, N., Rivera, M., & Villacrés, E. (2013). Catálogo de variedades mejoradas de granos andinos: chocho, quinua y amaranto, para la sierra de Ecuador. In *INIAP -Estación Experimental Santa Catalina* (Vol. 3, pp. 1–71). <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/2713>
- Pereira, J. (2009). La fiesta popular tradicional del Ecuador. In *Ministerio de Cultura* (Vol. 2). <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52864.pdf>
- Prat Forga, J. M., & Valiente, G. C. (2014). The importance of satisfaction in relation to gastronomic tourism development. *Tourism Analysis*, 19(3), 261–272. <https://doi.org/10.3727/108354214X14029467968321>
- Quintana Lombeida, M. D., & Aguilar Herrera, J. (2018). Evaluación de las cervezas artesanales de producción nacional y su maridaje con la cocina ecuatoriana. *INNOVA Research Journal*, 3(8.1), 332–346. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n8.1.2018.828>
- Reyes, M., & Martínez, S. (2018). Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica ecuatoriana. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 28(2), 298–313. <https://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/603>

- Reza Segovia, A. V., Villarroel Noboa, J. M., Sánchez Mendoza, J. J., & Romero Gutiérrez, J. M. (2021). Potencial turístico de un destino: una mirada al desarrollo y evolución. Caso: Santo Domingo, Ecuador. *RICSH Revista Iberoamericana de Las Ciencias Sociales y Humanísticas*, 10(19), 1–25. <https://doi.org/10.23913/ricsh.v10i19.247>
- Ringle, C. M., Wende, S., & Becker, J.-M. (2022). “SmartPLS 4.” Oststeinbek: SmartPLS GmbH. <http://www.smartpls.com>.
- Robalino Vallejo, J. A., Moreno Guerra, A. M., Zurita Gallegos, R. M., & Peralta Saá, L. O. (2020). Memorias culinarias y representaciones tradicionales caracterizadas en la cultura ecuatoriana. *Horizontes. Revista de Investigación En Ciencias de La Educación*, 4(16), 613–633. <https://doi.org/10.33996/revistahorizontes.v4i16.141>
- Salas Medina, P. E., & Córdova Vásquez, F. G. (2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1–14. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2144>
- Salazar, D., Guerrero, M., Núñez, J., Zambrano, N., & Tixilema, E. (2018). Perfil del turista en función de sus motivaciones, gustos y preferencias. *Ciencia Digital*, 2(4), 1–11. <https://doi.org/10.33262/cienciadigital.v2i4.209>
- Salazar Dzul, B. R., González Damián, A., & Macías Ramírez, A. R. (2020). El turismo cultural y sus construcciones sociales como contribución a la gestión sostenible de los destinos turísticos. *Revista Rosa Dos Ventos*, 12(2), 406–428. <https://doi.org/10.18226/21789061.v12i2p406>
- Salessi, S., & Omar, A. (2018). Pasión por el Trabajo: Evidencias de Validez Discriminante, Predictiva e Incremental. *Psicologia: Ciência e Profissão*, 38(3), 522–536. <https://doi.org/10.1590/1982-37030004752017>
- Sánchez Téllez, C. (1995). El intercambio culinario tras el descubrimiento de América. *Estudios de Historia Social y Económica de América*, 12, 217–224.
- Santamaría-Freire, E. J., & López-Pérez, S. de los A. (2019). Beneficio social de la actividad turística en Ecuador. *Revista Venezolana de Gerencia*, 24(86), 417–434. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29059356007>
- Santillán, A., & Chacón, C. (2016). “Promoción turística de ‘las siete iglesias’ de Riobamba mediante una propuesta de un paseo virtual multimedia aplicando vista 360°” [Tesis de grado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <http://dspace.espace.edu.ec/handle/123456789/5890>
- Santillán, L. B., Moreno, M. J. P., Martínez-Monzó, J., & García-Segovia, P. (2016). Propiedades funcionales de tubérculos nativos de la región andina de Chimborazo (Ecuador): Una revisión. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 22(4), 28–33. <https://doi.org/10.14642/RENC.2016.22.4.5155>

- Silaban, P. H., Chen, W. K., Eunike, I. J., & Silalahi, A. D. K. (2023). Traditional restaurant managers' use of sensory marketing to maintain customer satisfaction: Findings from PLS-SEM and fsQCA. *Cogent Business and Management*, 10(1), 1–22. <https://doi.org/10.1080/23311975.2023.2196788>
- Song, H., & Kim, J. H. (2022). Effects of history, location and size of ethnic enclaves and ethnic restaurants on authentic cultural gastronomic experiences. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3332–3352. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-09-2021-1126>
- Tafur Garzón, M. allister. (2009). La inocuidad de alimentos y el comercio internacional. *Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias*, 22(3), 330–338.
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri Toro, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural / Gastronomic diversity and its contribution to cultural identity. *Revista de Comunicación de La SEECI*, 1–13. <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.1-13>
- Troncoso-Pantoja, C., Alarcón-Riveros, M., & Amaya-Placencia, A. (2019). Significado emocional de la alimentación en personas mayores. *Revista de La Facultad de Medicina*, 67(1), 51–55. <https://doi.org/10.15446/revfacmed.v67n1.64624>
- Turismo Riobamba. (s.f.). *Ruta de las huecas de Riobamba*. © Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba. Retrieved March 18, 2024, from <https://riobamba.com.ec/es-es/chimborazo/riobamba/rutas-gastronomicas/ruta-huecas-riobamba-aat0n60eg>
- Turismo de Riobamba. (s.f.). *Colaciones de Riobamba*. © Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba. Retrieved March 18, 2024, from <https://riobamba.com.ec/es-es/chimborazo/riobamba/recetas/colaciones-riobamba-aa8ffb997>
- Turismo de Riobamba. (s.f.). *Gastronomía Riobambeña*. © Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba. Retrieved March 18, 2024, from <https://riobamba.com.ec/es-es/chimborazo/riobamba/rutas-gastronomicas/gastronomia-riobambena-ai538tb5c>
- Turismo Riobamba. (s.f.). *Helados de San Francisco*. © Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba. Retrieved March 18, 2024, from <https://riobamba.com.ec/es-es/chimborazo/riobamba/recetas/helados-san-francisco-a4412f246>
- Turismo Riobamba. (s.f.). *Historia de Riobamba*. © Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba. Retrieved March 18, 2024, from <https://riobamba.com.ec/es-es/chimborazo/riobamba/historias/historia-riobamba-a64603b93>
- Turismo Riobamba. (s.f.). *Hornado de Riobamba*. © Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba. Retrieved March 18, 2024, from <https://riobamba.com.ec/es-es/chimborazo/riobamba/recetas/hornado-riobamba-aea4a2a90>
- Unigarro, C. (2014). Patrimonio Cultural Alimentario. In *Vulnerability, Uncertainty, and Risk: Quantification, Mitigation, and Management - Proceedings of the 2nd International*

Conference on Vulnerability and Risk Analysis and Management, ICVRAM 2014 and the 6th International Symposium on Uncertainty Modeling a. IPANC-CAB.

- Utrera Velázquez, A. I., & Real Garlobo, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2142>
- Valarezo, P., & Quintana, D. (2021). Gastronomía tradicional y demanda turística del cantón Penipe provincia de Chimborazo. *Revista de Investigación Enlace Universitario*, 20(2), 25–35. <https://doi.org/10.33789/enlace.20.2.94>
- Vega Falcón, V. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Gastronomía Ecuatoriana y Turismo Local.*, 1(69), 1–17.
- Veloz, D. (2015). “El monumento de Pedro Vicente Maldonado y la fuente de Neptuno del parque sucre y su incidencia comunicacional en los habitantes de 25 a 45 años de la ciudad de Riobamba, período 2000-2014.”
- Verdezoto Vargas, V., & Viera Pico, J. (2018). Caracterización de Sistemas de Producción Agropecuarios en el proyecto de riego Guarguallá-Licto, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. *Ciencia y Tecnología*, 11(1), 45–53. <https://doi.org/10.18779/cyt.v11i1.220>
- Villagómez-Buele, C., Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Carvache-Franco, W., Ramón-Casal, T., & Holguín-Ibarra, I. (2022). The Tourist Demand from the Perspective of Motivation and Satisfaction around Gastronomy: The Case of Olón, Ecuador. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 13(8), 2205–2212. [https://doi.org/10.14505/jemt.v13.8\(64\).12](https://doi.org/10.14505/jemt.v13.8(64).12)
- Villalva A., J. E. (2021). Structural equation models - PLS in engineering sciences: a brief guide for researchers through a case applied to the industry. *Athenea*, 2(4), 05–18. <https://doi.org/10.47460/athenea.v2i4.17>
- Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *CHAKIÑAN, REVISTA DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES*, 13, 129–142. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Yentür, F., & Demir, C. (2022). Travel agencies’ role in gastronomy tourism development and a gastronomy tour example. *Journal of Tourism Leisure and Hospitality*, 4(2), 165–171. <https://doi.org/10.48119/toleho.1175826>
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience. *Sustainability*, 11(12), 1–18. <https://doi.org/10.3390/su11123437>

Total 127 referencias bibliográficas



ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE ENCUESTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ENCUESTA

Tema: “El impacto de la gastronomía local en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba”

El propósito del presente cuestionario es obtener información sobre el impacto de la gastronomía local en la elección de lugares turísticos en el cantón Riobamba.

Los datos obtenidos son de carácter confidencial, esta información se utilizará únicamente con fines educativos para el presente proyecto de investigación.

Lea cuidadosamente y seleccione con una (x) según su criterio, tomando en cuenta la siguiente escala:

1. Muy en desacuerdo
2. Desacuerdo
3. Imparcial
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

ÍTEMS	PARÁMETROS				
	1	2	3	4	5
ASPECTOS CULINARIOS					
1. ¿Cree usted que es importante el uso de ingredientes frescos para preservar la gastronomía local?					
2. ¿Qué tan importante es para usted la presentación visual de un plato tradicional incluyendo variedad de colores, texturas al momento de degustar?					
3. ¿Considera que las tradiciones culinarias ancestrales todavía se conservan en la gastronomía actual?					
AMBIENTE GASTRONÓMICO EN RESTAURANTES	1	2	3	4	5
4. ¿Qué tan importante es para usted que un restaurante transmita la esencia cultural y gastronomía local a través de su ambiente y decoración?					
5. ¿Está de acuerdo que la música o sonidos que acompañan el acto de comer pueden mejorar la satisfacción y el deleite de la comida?					
6. ¿Cree usted que el trato cálido y hospitalario del personal de un restaurante es igual o más importante que la sazón de sus platos?					
CALIDAD DE LOS PLATILLOS TÍPICOS	1	2	3	4	5
7. ¿Para usted el aroma puede influir en los recuerdos y emociones cuando degusta algún platillo tradicional?					
8. ¿Qué tan relevantes considera que son las técnicas de cocina ancestral para resaltar el sabor de la gastronomía local?					
9. ¿Usted considera importante las buenas prácticas de manufactura de los alimentos que se va a utilizar dentro de un platillo?					
AUTENTICIDAD DE LA GASTRONOMÍA LOCAL	1	2	3	4	5
10. ¿Cree usted que el Hornado es el platillo insignia de la gastronomía riobambeña?					
11. ¿Considera que los restaurantes tradicionales deben mantener su					

autenticidad y sostenibilidad para potenciar la cocina local?					
12. ¿Piensa usted que es importante conocer acerca de la historia de cada platillo tradicional, para mejorar la experiencia gastronómica?					
DESTINO TURÍSTICO	1	2	3	4	5
13. ¿Usted considera que un destino turístico debe tener gran variedad de espacios recreativos?					
14. ¿Considera que los sitios turísticos tanto naturales y culturales son parte esencial durante su viaje?					
15. ¿Qué importancia tiene apreciar nuevas experiencias gastronómicas al elegir un destino?					

INFORMACION GENERAL

¿Cuál es su género?

<input type="checkbox"/>	Masculino
<input type="checkbox"/>	Femenino
<input type="checkbox"/>	Otros

¿Qué edad tiene usted?

<input type="checkbox"/>	Menos de 18 años
<input type="checkbox"/>	18 a 25 años
<input type="checkbox"/>	26 a 35 años
<input type="checkbox"/>	36 a 50 años
<input type="checkbox"/>	Más de 50 años

¿Cuál es su nivel de estudio?

<input type="checkbox"/>	Primaria
<input type="checkbox"/>	Secundaria
<input type="checkbox"/>	Tercer nivel
<input type="checkbox"/>	Cuarto nivel

¿Usted ha visitado la ciudad de Riobamba?

<input type="checkbox"/>	Si
<input type="checkbox"/>	No

¿Desde qué región usted visita Riobamba?

<input type="checkbox"/>	Sierra
<input type="checkbox"/>	Costa
<input type="checkbox"/>	Amazonía
<input type="checkbox"/>	Insular

**ANEXO B: OFICIO DIRIGIDO A LA DIRECTORA ZONAL 6 – MINISTERIO DE TURISMO
DANDO A CONOCER EL DESARROLLO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN Y
SOLICITANDO LA AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE LA GUÍA DIGITAL**

Riobamba, 6 de marzo de 2024

Magíster María Rosa Aguirre

DIRECTORA ZONAL 6 – MINISTERIO DE TURISMO

Presente. -

Con un cordial saludo, desde la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, la Facultad de Salud Pública y la Carrera de Gastronomía, nos dirigimos a usted para informarle sobre la modalidad de proyecto de investigación que hemos implementado como opción de tesis. En este contexto, la estudiante Michelle Analuiza Carrera ha desarrollado un tema de investigación titulado "EL IMPACTO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL EN LA ELECCIÓN DE LUGARES TURÍSTICOS EN EL CANTÓN RIOBAMBA", el cual estamos seguros aportará significativamente al sector del turismo y la gastronomía en nuestra región.

Este trabajo académico, si bien es relevante por sí mismo, consideramos que su impacto puede ir más allá del ámbito académico y convertirse en una valiosa herramienta para turistas nacionales y extranjeros, así como para empresarios gastronómicos y turísticos locales. Por esta razón, solicitamos respetuosamente su autorización y aprobación para difundir la propuesta de estudio de investigación, que se traduce en el desarrollo de una **Guía Digital**, a través de la plataforma del Ministerio de Turismo.

Agradeceríamos mucho si pudiera comunicarnos su respuesta, ya sea aceptando o rechazando la propuesta de la Guía Digital, a través de guiapux o al correo electrónico gharo@esPOCH.edu.ec o al m_bastidas@esPOCH.edu.ec

Agradecemos la atención prestada a esta solicitud y quedamos a disposición para cualquier consulta o aclaración adicional que pueda requerir.

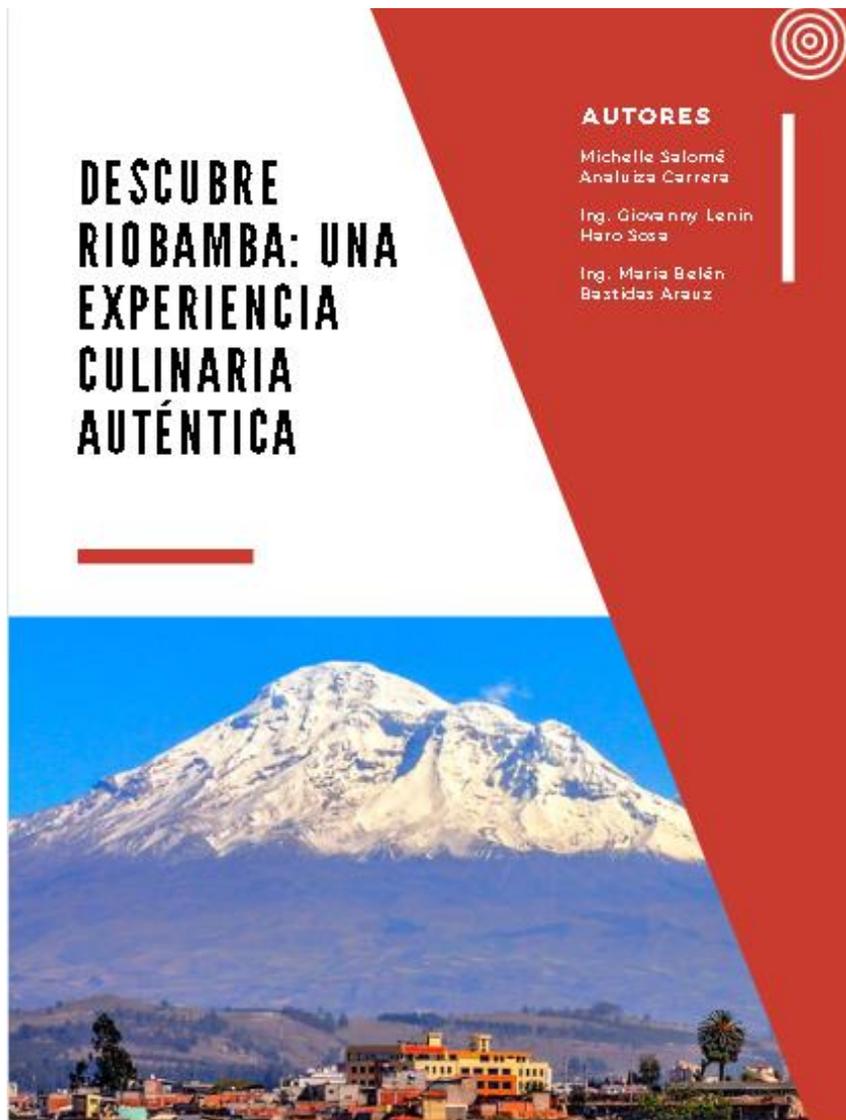
Atentamente,

Ing. Giovanni Haro Sosa

DIRECTOR DE TESIS

Ing. María Belén Bastidas

ASESOR DE TESIS





ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA
NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO

Fecha de entrega: 05/06/2024

INFORMACIÓN DEL AUTOR
Nombres – Apellidos: Michelle Salomé Analuiza Carrera
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciada en Gastronomía
 Ing. Giovanni Lenin Haro Sosa Director del Trabajo de Titulación  Ing. María Belén Bastidas Arauz Asesora del Trabajo de Titulación