



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

“ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA
CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA,
PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO
DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo en
Administración Turística y Hotelera

Autor: Christian David Pesantes Pérez

Tutor: Ing. Patricio Acuña

Quito, Mayo 2016

DECLARACIÓN DE APROBACIÓN TUTOR Y LECTOR

“ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA, PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

DECLARATORIA

Declaro mediante este escrito que el presente proyecto realizado es totalmente original evitando el plagio de textos u tesis que aportan considerablemente, citado las fuentes debidamente de acuerdo en las disposiciones legales que protegen los derechos de autor

Christian David Pesantes Pérez

C.I. 1721510616

CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Christian David Pesantes Pérez alumno de la Escuela de Administración
Turística y Hotelera, eximo expresamente concedo los derechos de autor de mi
investigación en favor al Instituto Tecnológico Superior "Cordillera"

Christian David Pesantes Pérez

C.I. 1721510616

CONTRATO DE CESIÓN SOBRE DERECHOS PROPIEDAD INTELECTUAL

Comparecen a la celebración del presente contrato de cesión y transferencia de derechos de propiedad intelectual, por una parte, el estudiante Christian David Pesantes Pérez

Por sus propios y personales derechos, a quien en lo posterior se lo denominará el “CEDENTE”; y, por otra parte, el INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO CORDILLERA, representado por su Rector el Ingeniero Ernesto Flores Córdova, a quien en lo posterior se le denominará el “CESIONARIO”, Los comparecientes son mayores de edad, domiciliados en esta ciudad de Quito Distrito Metropolitano, hábiles y capaces para contraer derechos y obligaciones, quienes acuerdan al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTE.- a) El cedente dentro del pensum de estudio en la carrera de ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, que imparte el Instituto Superior Tecnológico Cordillera, y con el objeto de obtener el título de Tecnólogo en Administración Turística Hotelera, el estudiante participa en el proyecto de grado denominado “ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA, PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, el cual incluye el diseño de guía turística, para lo cual ha implementado los conocimientos

“ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA, PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

adquiridos en su calidad de alumno. b) Por iniciativa y responsabilidad del Instituto Superior Tecnológico Cordillera se desarrolla la creación del recetario, motivo por el cual se regula de forma clara la cesión de derechos de autor que genera la obra literaria y que es producto del proyecto de grado, el mismo que culminado es de plena aplicación técnica, administrativa y de reproducción.

SEGUNDA: CESIÓN Y TRANSFERENCIA.- Con el antecedente indicado, el Cedente libre y voluntariamente cede y transfiere de manera perpetua y gratuita todos los derechos patrimoniales del programa de ordenador descrito en la cláusula anterior a favor del Cesionario, sin reservarse para sí ningún privilegio especial (código fuente, código objeto, diagramas de flujo, planos, manuales de uso, etc.) El Cesionario podrá explotar el recetario, por cualquier medio o procedimiento tal cual lo establece el Artículo 20 de la Ley de Propiedad Intelectual, esto es, realizar, autorizar, prohibir, entre otros: a) La reproducción a) La reproducción del recetario por cualquier forma o procedimiento; b) La comunicación pública del recetario; c) la distribución pública de ejemplares o copias, la comercialización, del recetario; e) La protección y registro en el IEPI del recetario, a nombre del Cesionario; f) Ejercer la protección jurídica del recetario; g) Los demás derechos establecidos en la Ley de Propiedad Intelectual y otros cuerpos legales que normen sobre la cesión de derechos de autor y derechos patrimoniales.

TERCERA: OBLIGACIÓN DEL CEDENTE.- El Cedente no podrá transferir a ningún tercero los derechos que conforman la estructura, secuencia y organización, que es el objeto del presente contrato, como tampoco emplearlo o utilizarlo a título personal, ya que siempre se deberá guardar la exclusividad a favor del Cesionario.

CUARTA: CUANTIA.- La cesión objeto del presente contrato, se realiza a título gratuito y por ende el Cesionario ni sus administradores deben cancelar valor alguno o regalías por este contrato y por los derechos que derivan al mismo.

QUINTA: PLAZO.- La vigencia del presente contrato es indefinida.

SEXTA: DOMICILIO, JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.- Las partes fijan como su domicilio la ciudad de Quito. Toda controversia o diferencia deriva de éste, será resuelta directamente entre las partes y, si esto no fuere factible, se solicitará la asistencia de un mediador del centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de Comercio de Quito. En el evento que el conflicto no fuere resuelto mediante este procedimiento, en el plazo de diez días calendario desde su inicio, pudiendo prorrogarse por mutuo acuerdo este plazo, las partes someterán sus controversias a la resolución de un árbitro, que se sujetará a lo dispuesto en la Ley de Arbitraje y Mediación, al Reglamento del centro de Arbitraje y Mediación de la cámara de Comercio de Quito, y a las siguientes normas: a) El árbitro será seleccionado conforme a lo establecido en la Ley de Arbitraje y Mediación; b) Las partes renuncian a la jurisdicción ordinaria, se obligan a acatar el laudo arbitral y se comprometen a no interponer ningún tipo de recurso en contra del laudo arbitral; c) Para la ejecución de medidas cautelares, el árbitro está facultado para solicitar el auxilio de los funcionarios públicos, judiciales, policiales y administrativos, sin que sea necesario recurrir a juez ordinario alguno; d) El procedimiento será confidencial y en derecho; e) El lugar de arbitraje serán las instalaciones del centro de arbitraje y mediación de la Cámara de Comercio de Quito, f) El idioma de arbitraje será el

español; y, g) La reconvención, en caso de haberla, seguirá los mismo procedimientos antes indicados para el juicio principal.

SEPTIMA: ACEPTACIÓN.- Las partes contratantes aceptan el contenido del presente contrato, por ser hecho en seguridad de sus respectivos intereses.

f) _____

f) _____

C.C. No 1721510616

Instituto Superior Tecnológico Cordillera

CEDENTE

CESIONARIO

AGRADECIMIENTO

Agradezco a todos los Docentes del Instituto Tecnológico Superior Cordillera que con su esfuerzo diario nos han encaminado a la superación, desarrollo y liderazgo; conduciéndonos por el sendero de la justicia e ideología en base a la verdad con el fin de ser el reflejo de nuestra patria, carrera y familia.

DEDICATORIA

A mis padres y abuelos por su apoyo incondicional

A mi hermana y amistades por su paciencia y apoyo

ÍNDICE GENERAL

DECLARACIÓN DE APROBACIÓN TUTOR Y LECTOR	i
DECLARATORIA	ii
CESIÓN DE DERECHOS	iii
CONTRATO DE CESIÓN SOBRE DERECHOS PROPIEDAD INTELECTUAL	iv
AGRADECIMIENTO	viii
DEDICATORIA	ix
ÍNDICE GENERAL	x
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS	xiv
Resumen ejecutivo	xvi
ABSTRACT	xvii
INTRODUCCIÓN	xviii
CAPÍTULO I	1
1.00 Antecedentes	1
1.01 Contexto	5
1.02 Justificación	9
1.03 Definición del problema (Matriz T)	10
CAPÍTULO II	13
2.00 Análisis de los involucrados	13
2.01 Mapeo de involucrados	13
2.02. Matriz de análisis	14
CAPÍTULO III	17
3.00 Problemas y Objetivos	17
3.01 Árbol de problemas	17
3.02 Árbol de objetivos	18
CAPÍTULO IV	19

4.00 Análisis de alternativas	19
4.02 Análisis de impacto de objetivo	23
4.03. Diagramas de estrategias.....	25
4.04. Matriz de marco lógico	27
CAPÍTULO V	29
5.00 Propuesta.....	29
5.01 Antecedentes	29
5.01.01. ¿Qué es un folleto?.....	29
5.01.01.02. Partes del folleto	30
5.01.01.02.01 Titular de tapa:	30
5.01.01.02.02 Titulares internos:	30
5.01.01.02.03 Texto:	30
5.01.01.02.04 Logotipo de cierre:.....	30
5.01.01.03. Tipos de folleto:	30
5.01.01.03.01 Díptico:	31
5.01.01.03.02 Tríptico:.....	31
5.01.01.03.03 Panfletos:.....	31
5.01.01.03.04 Encartes:.....	32
5.01.01.03.05 Propaganda:.....	32
5.01.01 Análisis FODA.....	33
5.01.02 Investigación de mercado.....	35
5.01.03 Instrumentos de investigación.....	35
5.01.03.01 La observación	35
5.01.03.02 La entrevista.....	35
5.01.04 Población y muestra	36
5.01.04.01 Población:	36

5.01.04.02 Muestra:	36
5.01.50 Análisis de la información	38
5.02. Descripción (de la herramienta o metodología que propone como solución).....	48
5.02.01. Descripción de la ruta	48
CAPÍTULO VI.....	73
6.00 Aspectos administrativos	73
6.01 Recurso	73
6.01.01 Recursos Humanos.....	73
6.01.02. Recursos Materiales	74
6.02.03 Presupuesto	75
6.03. Cronograma.....	76
CAPÍTULO VII	77
7.00 Conclusiones y Recomendaciones	77
7.01 Conclusiones	77
Bibliografía	79

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Definición de la Matriz T.....	10
Tabla N° 2: MATRIZ T.....	11
Tabla N° 3: Matriz de análisis	14
Tabla N° 4: Análisis de involucrados.....	15
Tabla N° 5: Escala de categorías	19
Tabla N° 6: Matriz de análisis de alternativas.....	20
Tabla N° 7: Análisis de impacto de los objetivos	23
Tabla N° 8: Matriz de marco lógico	27
Tabla N° 9: Análisis Foda	33
Tabla N° 10: Pregunta 1	38
Tabla N° 11: Pregunta 2	39
Tabla N° 12: Pregunta 3	40
Tabla N° 13: Pregunta 4	41
Tabla N° 14: Pregunta 5	42
Tabla N° 15: Pregunta 6	43
Tabla N° 16: Pregunta 7	44
Tabla N° 17: Pregunta 8	45
Tabla N° 18: Pregunta 9	46
Tabla N° 19: Pregunta 10	47
Tabla N° 20: Itinerario Día 1.....	49
Tabla N° 21: Día 2.....	50
Tabla N° 22: Recurso humano	73
Tabla N° 23: Recursos materiales	74
Tabla N° 24: Presupuesto	75

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1: MAPEO DE INVOLUCRADOS	13
Figura N° 2: Árbol de problemas	17
Figura N° 3: Árbol de objetivos	18
Figura N° 4: Diagrama de estrategias.....	25
Figura N° 5: Pregunta N° 1	38
Figura N° 6: Pregunta N° 2	39
Figura N° 7: Pregunta N° 3	40
Figura N° 8: Pregunta N° 4	41
Figura N° 9: Pregunta N° 5	42
Figura N° 10: Pregunta N° 6	43
Figura N° 11: Pregunta N° 7	44
Figura N° 12: Pregunta N° 8	45
Figura N° 13: Pregunta N° 9	46
Figura N° 14: Pregunta N° 10	47
Figura N° 15: Mapa de la ruta turística gastronómica de la ciudad de Ambato.....	51
Figura N° 16: Atractivos turísticos y platos típicos de cada una de las parroquias: ..	52
Figura N° 17: Guía turística portada	54
Figura N° 18: Guía turística índice.....	55
Figura N° 19: Guía turística provincia de Tungurahua	56
Figura N° 20: Guía turística provincia de Ambato.....	57
Figura N° 21: Guía turística parroquia de La zamba.....	58
Figura N° 22: Guía Turística Platos típicos.....	59
Figura N° 23: Guía turística Platos típicos	60
Figura N° 24: Guía turística parroquia Atocha	61
Figura N° 25: Guía turística atractivos de Atocha	62
Figura N° 26: Atocha Platos típicos	63
Figura N° 27: Empanadas Plato típico Atocha.....	64

Figura N° 28: Parroquia de Ficoa	65
Figura N° 29: Atractivo turístico Quinta de Juan León Mera	66
Figura N° 30: Plato típico Cuy o conejo	67
Figura N° 31: Plato típico helado de Ficoa	68
Figura N° 32: Parroquia Pinllo	69
Figura N° 33: Atractivo turístico Monumento a la primera imprenta	70
Figura N° 34: Plato típico gallina de Pinllo	71
Figura N° 35: Plato típico pan de Pinllo.....	72
Figura N° 36: Cronograma	76
Figura N° 37: Fritada.....	82
Figura N° 38: Fritada.....	82
Figura N° 39: Habas chumadoras.....	83
Figura N° 40: Gallina de Pinllo	83
Figura N° 41: Pan de Pinllo.....	84
Figura N° 42: Monumento a la primera imprenta	84
Figura N° 43: Quinta de Juan Montalvo	85
Figura N° 44: Helados de Ficoa	85
Figura N° 45: Conejo o cuy asado.....	86
Figura N° 46: Quinta de Juan León Mera	86
Figura N° 47: Empanadas al horno	87
Figura N° 48: Colada Morada	87

Resumen ejecutivo

La propuesta de la presente investigación ha sido desarrollada en relación y la guía de diferentes fuentes de información obtenidas de tesis que han sido acreditadas y justificadas como legales de su autor y con la tutoría del profesional, bajo esta ayuda se ha dado el desarrollo y se ha dado inicio a la investigación y planificación con un porcentaje alto en factibilidad sobre la elaboración de una RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA, PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA en la misma que se nombra y se detalla los atractivos turísticos y gastronómicos con su respectiva receta de cada una de las parroquias comprendidas para este proyecto que son las ya mencionadas. Entre los atractivos turísticos y gastronómicos expuestos en esta propuesta se encuentra por parte de la parroquia de Izamba encontramos habas chumadoras y fritada, en la parroquia de Pinllo tenemos el monumento a la primera imprenta, gallina y pan de Pinllo en la parroquia de Ficoa encontramos la Quinta de Juan Montalvo, helados, conejo y cuy asado y por último en la parroquia de Atocha tenemos la Quinta de Juan León Mera, empanadas al horno y colada morada.

ABSTRACT

The proposal of this research has been developed in relation and guidance of different sources of information obtained from theses that have been accredited and justified as legal by the author and with the guidance of professionals under this aid it has been given the development and he has begun the research and planning with a high percentage feasibility of developing a TOURIST ROUTE GOURMET CITY AMBATO INVOLVING THE PARISHES OF Izamba, Pinllo, Ficoa AND ATOCHA as a contribution to tourism development in the province of Tungurahua in same appointing and tourist attractions and restaurants with their respective detailed recipe for each of the parishes included for this project are those already mentioned. Among the tourist attractions and restaurants set out in this proposal is part of the parish of Izamba find chumadoras beans and fry, in the parish of Pinllo have the monument to the first printing, chicken and bread Pinllo in the parish of Ficoa find the Quinta de Juan Montalvo, ice cream, roasted guinea pig and rabbit and finally in the parish of Quinta de Atocha we Juan Leon Mera, empanadas baked and colada morada.

INTRODUCCIÓN

La elaboración de la “Ruta turística gastronómica de la ciudad de Ambato involucrando las parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha como aporte al desarrollo turístico de la provincia de Tungurahua” es importante ya que se da a conocer los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias ya mencionadas que al momento de degustar algo típico llegar a cada parroquia, como objetivo es dar información de lo que ofrece cada lugar y rescatar la cocina tradicional que tiene cada plato típico al momento de su degustación como su elaboración.

Logrando una satisfacción primero a los turistas nacionales e internacionales que visitan esta ciudad y sus parroquias que al momento de conocer de esta ruta turística gastronómica van a querer visitarla constantemente segundo los establecimiento turísticos y gastronómicos van a aumentar su acogida y su producción con este resultado tendrán un mayor aporte económico el mismo que servirá al desarrollo turístico de la provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO I

1.00 Antecedentes

TEMA: “ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA, PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

TEMA: “Las rutas turísticas y su influencia en el desarrollo económico de la comunidad la estancia de la parroquia San Fernando del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua”

AUTOR: Paucar Camacho María Carmen

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

AÑO: 2015

CONCLUSIÓN: De la presente tesis se puede obtener la mayor información posible en función a las rutas turísticas de la Provincia de Tungurahua. (Hernandez Freire, Alba , Paucar Camacho, & María Carmen, 2015)

TEMA: “La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua”

AUTOR: Coque Arboleda Mayra Alexandra

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

AÑO: 2013

CONCLUSIÓN: De la tesis se puede conseguir información sobre la influencia de la gastronomía ancestral y sus tradiciones culturales de la ciudad de Ambato. (Coque , 2013)

TEMA: “La preparación ancestral alimenticia y el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua.

AUTOR: Salazar Aldas Ximena Giovanna

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

AÑO: 2013

CONCLUSIÓN: Del presente proyecto se utilizara la información respecto a la elaboración de cada plato representativo que va influir en el desarrollo gastronómico.(Salazar, 2013)

TEMA: “Investigación de la cocina tradicional ecuatoriana en las comunidades de Pilahuín y Huapante de los cantones de Ambato y Píllaro de la provincia de Tungurahua y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda”

AUTOR: Sofía Cristina Moreno Maldonado

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

AÑO: 2013

CONCLUSIÓN: De la presente tesis se tomara la información necesaria en base a los cantones cercanos de la ciudad de Ambato que ofrecen una gastronomía tradicional que ayudan al desarrollo a la provincia de Tungurahua. (Moreno, 2013)

TEMA: Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Tungurahua.

AUTOR: Martínez Paredes María Fernanda

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

AÑO: 2012

CONCLUSIÓN: De la presente tesis se utilizara gran parte la información gastronómica de Tungurahua.(Paredes, 2012)

TEMA: Estudio para la creación de la ruta gastronómica del pan en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Bolívar.

AUTOR: Calle Sánchez David

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

AÑO: 2013

CONCLUSIÓN: De la presente tesis se tomara el modelo de investigación ya que se centra en la elaboración de una ruta gastronómica.(Calle, 2013)

“ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA, PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

TEMA: “la gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha y Ficoa”

AUTOR: Guerra Salgado Danny José

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

AÑO: 2013

CONCLUSIÓN: De la presente tesis se utilizara la parte de la gastronomía tradicional de las parroquias Atocha y Ficoa que ayudara a la elaboración de la ruta gastronómica.(Guerra, 2013)

TEMA: Estudio de la tradición culinaria de la ciudad de Ambato y propuesta gastronómica.

AUTOR: Calero Guevara Andrés Efraín

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

AÑO: 2012

CONCLUSIÓN: Del presente proyecto se tomara la información necesaria sobre las tradiciones gastronómicas de Ambato.(Calero, 2012)

1.01 Contexto

Ecuador, oficialmente denominado República de Ecuador, es un país de América ubicado en la región noroccidental de América del Sur. Limita al norte con Colombia, al oeste con el océano Pacífico y al sur y al este con Perú. El océano Pacífico baña la costa occidental y lo separa de las Islas Galápagos ubicadas mil kilómetros al oeste. El territorio continental es surcado de norte a sur por una sección volcánica de la cordillera de los Andes, a cuyos flancos occidentales y oriental se presentan respectivamente el golfo de Guayaquil y una llanura boscosa, y la Amazonía. Ecuador posee un área de 283 561 km², lo que lo transforma en el cuarto país más pequeño de América del Sur, y posee una población que supera los 16 millones de habitantes, lo que transforma en el octavo país más poblado de Latinoamérica. Es el país más densamente poblado de Sudamérica y el quinto en el continente. Es el país con la más alta concentración de ríos por kilómetro cuadrado en el mundo, el de mayor diversidad por kilómetro cuadrado en el planeta y uno de los países con mayor biodiversidad, teniendo un sinnúmero de especies animales y vegetales. La capital del país es Quito, y la ciudad más grande del país es Guayaquil. La lengua oficial de Ecuador es el español, hablado por un 98% de la población, junto a otras trece lenguas indígenas reconocidas, incluyendo kichwa y shuar. Tanto en la Costa como en el Oriente del país, la temperatura oscila entre los 20 °C y 33 °C, mientras que en la sierra, esta suele estar entre los 3 °C y 26 °C por la altura de las ciudades. La estación húmeda se extiende entre diciembre y mayo en la costa, entre noviembre a abril en la sierra y de enero a septiembre en la Amazonía. Las

islas Galápagos tienen un clima más bien templado y su temperatura oscila entre 22 y 32 °C, aproximadamente.

La provincia de Tungurahua se encuentra ubicada en el centro de la Sierra Ecuatoriana, su capital es Ambato. Posee una superficie de 3.334 kilómetros cuadrados y se encuentra a 2.557 metros de altitud.

En extensión territorial es la provincia más pequeña del Ecuador.”, representando el 1.24% de la superficie nacional y una densidad poblacional de 134.9 Hab./Km²., siendo una de las más altas del país. Tungurahua se encuentra ubicado en los hemisferios Sur y Occidental, está comprendida entre los paralelos 00°55'00"S y 01°35'00" y los meridianos 78°06'51" y 78°55'49". Pocas regiones pueden seducir a sus visitantes con tanta facilidad como lo hace la provincia ecuatoriana de Tungurahua. Con su clima templado, húmedo y fresco, esta provincia ubicada al sur de Cotopaxi es una región de picos majestuosos, terrenos que constituyen todo un desafío y el rítmico desfile del Carnaval.

De calzado, cuero, confecciones, textil, vestido, muebles, productos químicos, alimentos y bebidas. la metalmecánica y además el turismo rural que es lo más significativo con, las diversas culturas indígenas que encontramos como los Salasacas, Pilahuinas, Chibuleos, Quisapinchas, Tambolomas, Santa rosas, los de San Fernando de pasa y los de Ambatillo.

Acorde a las estadísticas, existen 542.583 habitantes en la provincia de Tungurahua, de los cuales 241.327 habitan en la ciudad de Ambato la capital provincial. La población está distribuida en forma irregular, tiene un alto grado de industrialización, especialmente en lo que respecta a la producción carrocera, textil, y en la industria del cuero, existe una notable migración de las zonas rurales a las ciudades. Los Quisapinchas, Pilahuines, Chibuleos, Salasacas, Píllaros y Pasas son los principales grupos étnicos de la provincia de Tungurahua.

Ambato ciudad ecuatoriana, capital de la provincia de Tungurahua. Es también conocida como Cuna de los Tres Juanes, Tierrita Linda, Jardín del Ecuador y Ciudad de las Flores, Frutas y el Pan. Su clima es templado seco, se encuentra a 2.500 metros sobre el nivel del mar, la ciudad tiene una población de 165.185 habitantes, su temperatura media es de 16 °C. Está asentada en la ribera del río homónimo. Ambato ha sido cuna de varios hombres ilustres, entre los cuales figuran: Juan Montalvo (ensayista del siglo XIX), Juan León Mera (escritor, analista literario y autor de la letra del Himno Nacional del Ecuador) y Juan Benigno Vela (periodista y político liberal). Por este motivo, se la conoce como la "Cuna de los Tres Juanes".

Ambato brinda una gran variedad gastronómica, su plato más característico son las tortillas con chorizo (llapingachos), que consta de tortillas de papa, chorizo, huevos fritos y aguacate, destacan también, el caucara, la fritada, guaguamama, chinchulines, el yaguarlocro, el seco de gallina, las afamadas gallinas asadas y el pan de Pinllo, el pan de Ambato es muy conocido en el país desde la época de la colonia por su inigualable sabor muy apreciado en las familias de Quito y Guayaquil, están

también las empanadas de viento, y bebidas como la colada morada y el chocolate, en fin, una variedad muy extensa de platos que se pueden degustar en los remodelados mercados y plazas y en otros lugares estratégicamente ubicados en toda la urbe. Los ambateños gustan de comer y de la variedad, por ello existen también lugares de gran aceptación de comida internacional como la china, italiana, mexicana.

Ambato, décima ciudad del Ecuador, es poseedora de un motor industrial y comercial de gran importancia para la economía del centro del país y del Ecuador, gracias a las industrias predominantes que se encuentran en la ciudad. Se dedican primordialmente a la curtiduría, es así como en la ciudad se encuentra la fábrica de calzado más grande del país y una de las más importantes de la región. Otro sector industrial que tiene su sede en Ambato es el de la industria metal-mecánica dedicada a la manufactura de vehículos de transporte masivo. Otras industrias que son vitales para el desarrollo industrial de la ciudad son la industria textil, alimenticia, del vidrio, automotriz, entre otras. La banca también considera a Ambato una zona clave para abrir sucursales y agencias debido al comercio de la ciudad: la gran mayoría de bancos y aseguradoras del Ecuador tienen su sede en Ambato, además las cooperativas de ahorro y crédito más grandes del país tienen su matriz en la ciudad, así como las más grandes financieras del Ecuador.

1.02 Justificación

Este proyecto se ejecuta con el fin de realizar una ruta turística gastronómica para conservar su tradición que son de años y dar a conocer cada atractivo turístico y cada plato representativo de cada parroquia tanto a los turistas extranjeros como nacionales ya que muchas veces viajan a la ciudad de Ambato Provincia de Tungurahua y no saben las riquezas que están a disposición para cada turista. También nos vamos a enfocar a mantener la elaboración tradicional de la gastronomía y conservar los atractivos turísticos que quizá estén en mal estado con esto difundir al cuidado y al mantenimiento que debe tener cada atractivo.

Manejaremos formas de publicidad para promocionar lo que ofrece cada parroquia de adentro hacia afuera es decir dar a conocer a los alrededores de cada parroquia y de ahí mandar la misma oferta publicitaria a la ciudad de Ambato para que conlleve a un mejor desarrollo turístico y gastronómico de la provincia de Tungurahua. Por medio de este proyecto a realizarse nos servirá para un incremento en el desarrollo económico siendo beneficiados la ciudad de Ambato sus parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha aportando a cada local gastronómico que busca ser reconocido y visitado por turistas nacionales y extranjeros no solo en temporadas de vacaciones sino en todo el año y obtener un aporte económico para los mismos.

1.03 Definición del problema (Matriz T)

Tabla N° 1: Definición de la Matriz T

1	Bajo
2	Medio Bajo
3	Medio
4	Medio Alto
5	Alto

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: Este cuadro representa la calificación como se va a desarrollar la tabla N°2 con la menor calificación que sería 1- bajo, 2- sería medio bajo, 3- sería medio, 4- sería medio alto, hasta la mayor calificación sería 5- alto, de esta manera en la siguiente tabla se consiguiera la calificación de cada uno de los puntos que se exponen tanto como factible o como supuestos que niegan la factibilidad del plan de tesis, la motivación de la creación de una ruta turística gastronómica es dar a conocer las especialidades gastronómicas que se ofrece en la ciudad de Ambato y sus parroquias que mencionamos.

Tabla N° 2: MATRIZ T

Falta de promoción turística y gastronómica de la ciudad de Ambato y sus parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha.	Es la carencia que tiene cada parroquia al momento de dar a conocer su producto gastronómico a los turistas nacionales y extranjeros ya que los productos tradicionales que son base para la elaboración de cada plato típico se obtiene por temporadas y esto hace que se complique en la elaboración del mismo e impide un avance gastronómico en cada parroquia y sus alrededores.				Promoción para los atractivos turísticos y gastronómicos de la ciudad de Ambato y sus parroquias para un aporte al desarrollo turístico
FUERZAS IMPULSADORAS	I	PC	I	PC	FUERZAS BLOQUEADORAS
Fomentar la publicidad turística y gastronómica en cada sector mencionado	3	5	4	3	Desinterés por parte de de las autoridades de cada parroquia
Uso adecuado de los atractivos turísticos y su gastronomía	4	5	4	3	Explotación masiva de los atractivos turísticos
Ampliar la publicidad desde las parroquias hacia la ciudad de Ambato	3	5	3	3	Falta de recursos y de interés por parte del municipio
Conservar en buen estado los atractivos y mantener la elaboración tradicional de la gastronomía en cada parroquia	4	5	2	3	Mala elaboración de cada plato típico por parte de los restaurantes de cada parroquia
Elaboración de una guía turística para dar a conocer cada atractivo del mismo	4	5	3	3	Escasa información de la gastronomía y atractivos a ofrecer por parte de las parroquias mencionadas

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis de la Matriz T: En esta tabla consideramos la posibilidad a realizarse una ruta turística gastronómica ya que nos enfocamos en el problema que es la insuficiencia del producto principal para la elaboración de cada plato típico ya que los mismo se obtienen por temporadas ya que el clima influye bastante y no se tiene todo un siempre los producto necesarios, llevando a cabo ventajas y desventajas reflejado en las fuerzas impulsadoras y bloqueadoras las mismas que nos permiten observar y analizar que si es posible realizar el mismo con esto recuperamos las tradiciones y podemos promocionar lo que se ofrece en la ciudad y sus parroquias.

Con esto podemos satisfacer las necesidades que tiene cada cliente al momento de elegir y degustar el plato típico que tenga cada parroquia y así mostrar un mejor servicio representado en cada restaurante que pone a su disponibilidad gran variedad de gastronomía. Que lleva a cabo un proceso de elaboración y recuperación de recetas típicas pero mediante la tabla de la matriz T observamos y analizamos los altos y bajos que tiene cada fuerza sea impulsadora o bloqueadora que nos dará como resultado la factibilidad de reforzar y mejorar los déficit que tiene cada parroquia y sus restaurantes al momento de ofertar y dar a conocer la gran variedad gastronómica que tiene a disposición para los turistas nacionales y extranjeros y obtener grandes beneficios que servirán como un aporte al desarrollo turístico.

CAPÍTULO II

2.00 Análisis de los involucrados

2.01 Mapeo de involucrados



Figura N° 1: MAPEO DE INVOLUCRADOS

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: En este mencionado gráfico podemos observar y analizar los involucrados directos e indirectos que nos ayudarán a la realización del proyecto y poder realizar cada objetivo de nuestra ruta turística y gastronómica.

2.02. Matriz de análisis

Tabla N° 3: Matriz de análisis

BENEFICIARIOS	DIRECTOS	INDIRECTOS	%
Comunidad de cada parroquia	✓		20 %
Restaurantes	✓		25 %
Turistas Nacionales		✓	10 %
Turistas Extranjeros		✓	15 %
Investigador		✓	15 %
ITSCO		✓	15 %
TOTAL		100 %	

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: En esta tabla podemos observar el porcentaje que le corresponde a cada beneficiario sea directo o indirecto y así analizar y llegar a un total de 100% que esto nos ayudara a una mejor realización de nuestra ruta turística gastronómica.

Reflejando en cada porcentaje el valor asignado a cada beneficiario según nuestro punto de vista los mismo que serán de mucha utilidad en nuestro proyecto a realizar.

2.03 Matriz de análisis de involucrados

Tabla N° 4: Análisis de involucrados

Actores involucrados	Interés sobre el problema central	Problemas percibidos	Recursos, mandatos y capacidades	Intereses sobre el proyecto	Conflictos potenciales
Comunidad de cada parroquia Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha	Fomentar planes de promoción	Desinterés por parte de las parroquias	Dar un apoyo constante a cada sector	Incitar al turismo gastronómico	Carente consumo y visitas por parte de cada parroquia
Restaurantes	Desconocimiento de los atractivos gastronómicos	Escasa publicidad de los establecimientos	Revalorizar los establecimientos de cada parroquia	Promoción de los atractivos gastronómicos	Escasa promoción por parte de los establecimientos
Turistas Nacionales	Contribuir en relación al consumo	Escasa información de los lugares	Respaldo por parte de la comunidad	Recibir resultados positivos de los trabajos	Carente
Institución	Aporta con oportunidades a estudiantes e investigadores	Aumentar la información sobre el turismo gastronómico	Apoyo por parte de la institución	Fomentar el conocimiento de la gastronomía	Dar a conocer el turismo gastronómico de cada parroquia

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: En esta tabla encontramos varios subtemas como los actores involucrados, interés sobre el problema central, problemas percibidos, recursos, interés sobre el proyecto y conflictos potenciales los mismos que se reflejan en el proyecto al momento de la elaboración de la ruta turística gastronómica se refleja el déficit, desinterés por parte de las parroquias una vez establecido los problemas buscamos una solución que aporten a cada subtema.

Con esto se puede llevar a cabo la ruta e ir llenando los espacios vacíos con esto tener una mejor visión hacia lo turístico y gastronómico y brindar un buen servicio a cada turista que visite la ciudad de Ambato con sus parroquias respectivas.

CAPÍTULO III

3.00 Problemas y Objetivos

3.01 Árbol de problemas

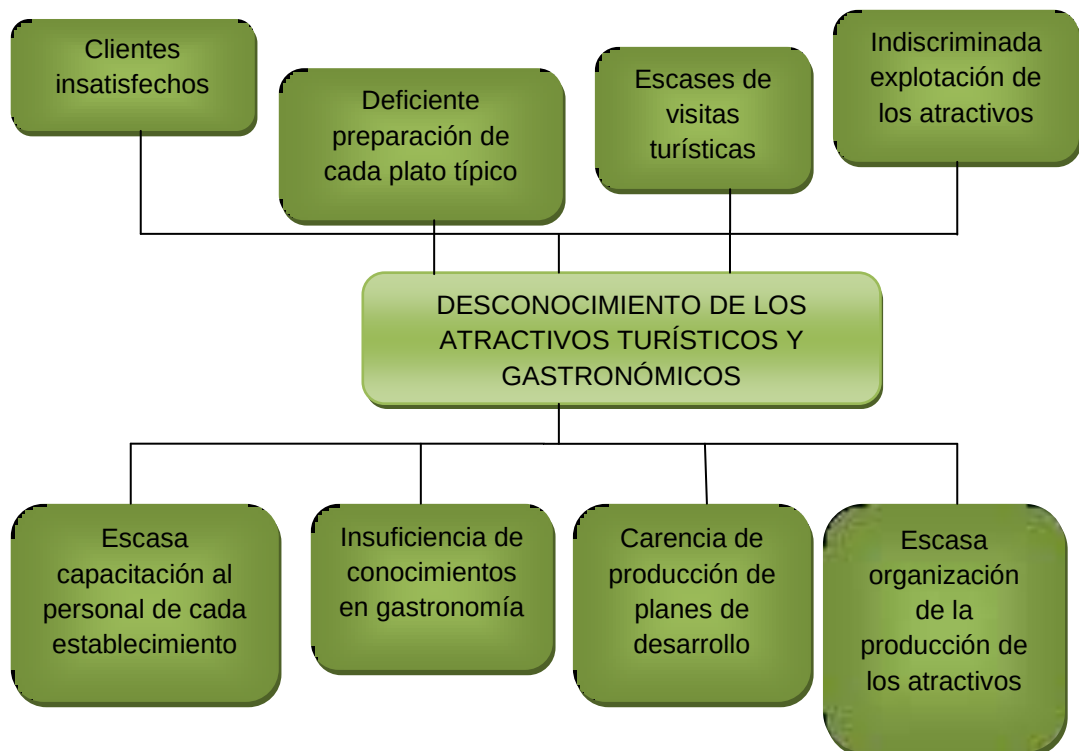


Figura N° 2: Árbol de problemas

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: Con este cuadro que es el árbol de problemas analizamos los principales problemas que tienen efectos y causas que se involucran en nuestra ruta turística y con esto analizaremos cada uno para realizarlo en objetivo para que nos ayude a cada problema mencionado. Con esto conllevar a una mejor elaboración de nuestra ruta turística gastronómica y analizar cada problema que son falencias al momento de elaborar nuestra ruta turística gastronómica.

3.02 Árbol de objetivos



Figura N° 3: Árbol de objetivos

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: Mediante este árbol de objetivos ya nos vamos acercando a algo más claro y concreto ya que con los objetivos las falencias de los problemas se van disminuyendo y vamos aclarando nuestro propósito en la elaboración de la ruta turística y gastronómica. Con los objetivos mencionados ya no habrá problemas al momento de desarrollar nuestra ruta por que los mismos son claros y concretos al instante de enfocarnos a nuestro proyecto a cumplirse.

CAPÍTULO IV

4.00 Análisis de alternativas

Tabla N° 5: Escala de categorías

Escala	Categoría
1 - 5	Baja
6 - 10	Media Baja
11 - 17	Media Alta
18 - 25	Alta

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: En esta tabla tenemos una escala de categorías que va ser calificada en el siguiente cuadro con una manera de calificación que va de 1 – 5 baja, 6 – 10 media baja, 11 – 17 media alta y de 18 – 25 alta las mismas que nos permiten darle una escala a cada objetivo teniendo en cuenta el impacto sobre el propósito y la factibilidad técnica, financiera, social y política las mismas que arrojaran un total y dependiendo de eso le asignaremos una categoría.

Tabla N° 6: Matriz de análisis de alternativas

Objetivos	Impacto sobre el propósito	Factibilidad técnica	Factibilidad financiera	Factibilidad social	Factibilidad política	Total	Categoría
Satisfacer las necesidades del cliente al 100% en todo aspecto	3	4	1	3	1	12	Media alta
Elaboración de manuales gastronómicos para su correcta elaboración	4	3	2	1	1	11	Media alta
Fomentar promoción publicitaria para aumentar las visitas turísticas	4	3	3	1	1	13	Media alta
Campañas de mantenimiento de los atractivos	3	2	1	2	1	9	Media baja

“ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA, PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

Capacitación a cada persona de los establecimientos para una mejor atención al cliente	4	3	2	1	2	12	Media alta
Realizar cursos de capacitación gastronómicos	3	2	3	2	1	11	Media alta
Publicidad continúa de los atractivos y su gastronomía	4	3	3	2	1	13	Media alta
Conservar el atractivo intacto para los turistas	3	3	2	2	2	12	Media alta

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: En este cuadro se medirá el grado de fiabilidad que tiene cada objetivo que fue extraído del árbol de objetivos el mismo que tendrá una calificación y dependiendo eso se les dará una categoría sobre el impacto del propósito y la factibilidad técnica, factibilidad financiera, factibilidad social y factibilidad política que tiene esta matriz de análisis de alternativas. Hemos puesto una escala en cada objetivo que a nuestro parecer tiene validez al momento de ser reflejado en la elaboración de nuestra ruta turística gastronómica cada objetivo planteado es para una mejoría y para reforzar las falencias que tiene cada problema al momento de ejecutarse nuestro proyecto al momento de sumar cada escala obtenemos como resultado la mayoría de las categorías son media alta esto quiere decir que nuestro proyecto de la ruta gastronómica tiene sentido al poder realizarse y lleva a una factibilidad positiva ya que con los objetivos planteados y con su categoría respectiva no habrá problemas al momento de ejecutar nuestro proyecto.

Gracias a esta matriz vemos que nuestro proyecto es factible realizarlo ya que ayudara a la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua y a las parroquias detalladas obteniendo un aporte económico y un aporte al desarrollo turístico ayudando a rescatar, mantener las tradiciones gastronómicas y sean más reconocidas por turistas nacionales y extranjeros mostrando la riqueza gastronómica a ofrecer.

4.02 Análisis de impacto de objetivo

Tabla N° 7: Análisis de impacto de los objetivos

O B J E T I V O S	Factibilidad de lograrse	Impacto en género	Impacto ambiental	Relevancia	Sostenibilidad	Total
	Alta Media	Alta Media	Alta Media	Alta Media	Alta Media	
	Baja	Baja	Baja	Baja	Baja	
	4 2 1	4 2 1	4 2 1	4 2 1	4 2 1	
	Mínimos recursos para lograr un gran alcance	Participación de especialistas en gastronomía	Evita la contaminación en el ambiente	Revivir costumbres gastronómicas	Obtener una gran promoción del turismo	22 a 32 baja
	Optimiza recursos pedagógicos	Aumento de personal nacional	Ayuda que a la comunidad este consiente del medio ambiente	Conservar la receta tradicional de cada plato típico	Fortalecer los atractivos turísticos gastronómicos	33 a 44 media baja
		Participación de la comunidad	Ayuda que el ambiente sea más productivo	Comunidad y parroquias satisfechas por el desarrollo gastronómico	Obtener un mejor reconocimiento en la gastronomía	45 a 65 media alta
		Participación de cada parroquia Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha	Ayuda a la salud del consumidor	Desarrollar el turismo en zonas potenciales	Fortalecer la economía gastronómica	66 a 88 alta
	6	10	16	14	14	60

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: Esta tabla nos ayuda de una manera más concreta en la factibilidad de elaboración de este proyecto con los impactos a generarse, relevancia y sostenibilidad que tiene cada objetivo que mencionamos en la tabla obteniendo como resultado un puntaje que tiene categoría que demuestra la factibilidad que tiene el proyecto al momento de su elaboración.

Obteniendo un total de 60 representando la categoría media alta la misma que expresa que no tendrá impacto en lo que se refiere el ecosistema, en el ámbito que habrá impacto es en el de género ya que se involucran directamente hombres y mujeres al momento de la creación de la ruta turística gastronómica ya que intervienen en la actividad de turismo y gastronomía y dar un aporte al desarrollo turístico de la provincia de Tungurahua los mismo que se realizarán mediante los porcentajes obtenidos y su efectividad será en plazo indefinido ya que las parroquias tendrán un turismo relevante al momento de llegar los turistas a cada sector.

4.03. Diagramas de estrategias

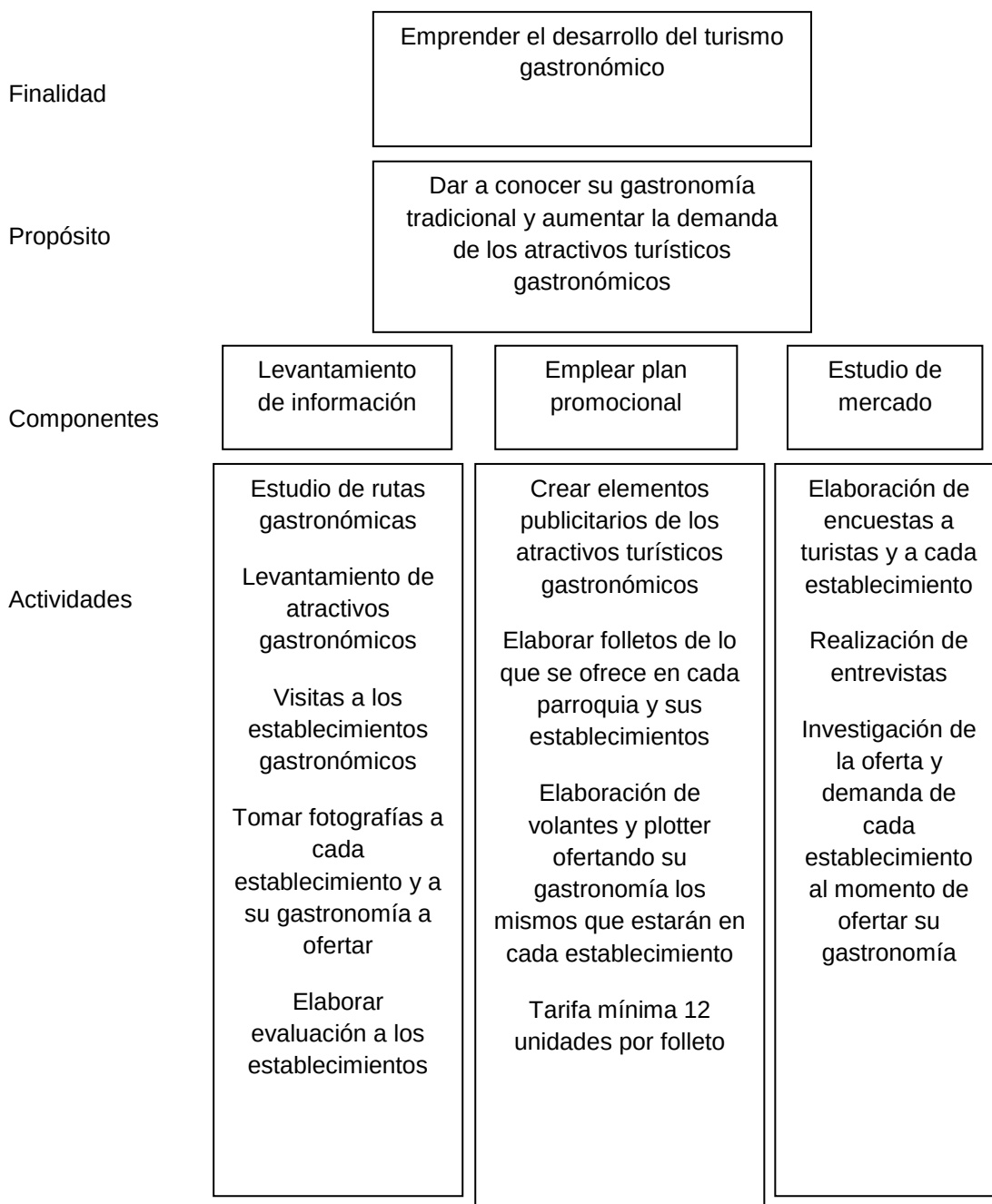


Figura N° 4: Diagrama de estrategias

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: En el diagrama de estrategias encontramos partes muy importantes que debemos tomar al momento de la elaboración de nuestra ruta turística gastronómica. Como primer punto tenemos la finalidad de la ruta es decir lo que vamos a conseguir con nuestra ruta después viene el propósito que va ser lo que queremos de la ruta es decir un resultado de la misma, continuando tenemos los componentes que son los medios que vamos a utilizar para obtener información la misma que nos permita tener ideas claras y relevantes al momento de la creación de nuestra ruta y por último tenemos las actividades las mismas que se utilizaran en un orden adecuado para la realización de nuestra ruta.

En si el diagrama de estrategias contiene bases fundamentales al momento de realizar proyectos que nos orientan y nos dan un mejor punto de vista en cada paso a seguir que es una ayuda importante en nuestra ruta turística gastronómica ya que tenemos una visión más precisa en cada tema a realizarse.

4.04. Matriz de marco lógico

Tabla N° 8: Matriz de marco lógico

Fin Aumentar la visita de turistas	Indicadores Satisfacción por parte de los turistas de provincias cercanas	Medidas de verificación Encuestas Visitas al sector	Supuestos Costos accesibles Vías en buen estado
Propósito Dar conocer la gastronomía y turismo del sector	Aumento de visitas	Entrevistas a personal de gastronomía	Afluencia constante de turistas nacionales y extranjeros
Componentes Buena manipulación de alimentos Planta hotelera en buen estado	Personal capacitado en cada establecimiento de cada parroquia. Por ejemplo se capacita 10 restaurantes y se mejoran 4 de ellos	Encuestas Entrevistas Evaluaciones a los restaurantes	Una mejor satisfacción del cliente
Actividades Capacitación Convenios municipales Publicidad Levantamiento de información	Acreditación y expansión en el mercado	Entrevistas Asistencia a las capacitaciones	Mejor categorización de cada establecimiento en cada parroquia

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: En la matriz de marco lógico encontramos el fin, propósito, componentes y actividades todas estas vinculadas a nuestro proyecto ya que cada una tiene gran importancia al momento de elaborar nuestra ruta turística gastronómica también encontramos indicadores, medidas de verificación y supuestos que todos son reflejados en el tema de nuestro proyecto.

El matriz de marco lógico en su totalidad es bueno ya que en el mismo ponemos las cosas más relevantes y de mayor utilidad que serán beneficio en nuestro proyecto al momento de realizarlo y establecer las cosas que queremos en el mismo y ser más concisos con nuestras ideas y propósitos a alcanzar, mediante este cuadro obtenemos buenos resultados que son factibles es decir lo que queremos en este momento que tendrán gran acogida en un tiempo limitado una vez elaborada la ruta turística gastronómica servirá y será un aporte al desarrollo turístico de la misma.

CAPÍTULO V

5.00 Propuesta

5.01 Antecedentes

Para este proyecto la información ha sido obtenida en su gran mayoría de tesis que están aprobadas las mismas que en su totalidad se basan en los atractivos turísticos de la ciudad de Ambato y de su gastronomía que tienen las parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha ya que la gastronomía endémica sigue intacta pero lo que se ha perdido es la promoción de los establecimientos que se encargan de la producción de la cultura gastronómica, por eso es la elaboración de este proyecto que conjuntamente con los atractivos turísticos y gastronómicos tendrán un crecimiento el mismo que será un aporte al desarrollo turístico de la provincia de Tungurahua.

5.01.01. ¿Qué es un folleto?

Un folleto es un pequeño documento diseñado para ser entregado a mano o por correo.

Un folleto de tres cuerpos se halla escrito al frente y al dorso y se pliega hacia el centro desde ambos lados. El folleto es un ejemplo de un documento de tamaño específico con el cuál usted debe trabajar. No se puede agregar una página de más. Su texto e imágenes deben caber dentro de un espacio preciso, o de lo contrario el folleto no se doblará correctamente. Una plantilla o muestra, sería muy útil para un documento como ese. Una vez que se ha creado esa muestra, hacer un folleto se

vuelve una tarea muy fácil. Sólo necesitará reemplazar el texto temporario, mientras mantiene con cuidado su ubicación en la página.(ilustrated español)

5.01.01.02. Partes del folleto

5.01.01.02.01 Titular de tapa:

El título general, normalmente el más llamativo.

5.01.01.02.02 Titulares internos:

Los subtítulos que llevará de acuerdo al tema

5.01.01.02.03 Texto:

Debe ser de calidad, resumido y legible. El texto debe presentar información en secciones, para facilitar la lectura y hace más entendible al lector. Así, es adecuado que la información vaya de lo más sencillo a lo complejo, y de lo central a lo accesorio, tomando en cuenta para quién va dirigido y para qué sirve la información.

5.01.01.02.04 Logotipo de cierre:

Muchas veces utilizamos el slogan o frase final que cierra la información.
(groppe)

5.01.01.03. Tipos de folleto:

Los folletos pueden ser clasificados según la cantidad de cuerpos que posean en:

5.01.01.03.01 Díptico:

En este caso el papel se pliega en dos cuerpos. Son muy utilizados como publicidad de conceptos básicos por ejemplo de un artículo, acontecimiento o industria en particular. Es común que sean enviados por correo o que sean entregados casa por casa o son dejados para que la gente los tome, en ciertos lugares estratégicos como mostradores. A su vez está compuesto por tres partes, tapa, contratapa y en su interior el contenido.

5.01.01.03.02 Tríptico:

En este caso el papel es plegado hasta formar tres cuerpos. También es utilizado para transmitir conceptos básicos y como medio de publicidad. Su forma de distribución es la misma que en el caso anterior, ya sea correo, casa por casa, entre otros. También se encuentra dividido en tres partes, tapa, contra tapa e interior y se recomienda la inclusión de al menos tres imágenes, una por columna.

Existen además otras clases de folletos, pueden ser distinguidos los:

5.01.01.03.03 Panfletos:

En este caso el impacto sobre el lector se debe a la agresividad o a las denuncias que son realizadas en este tipo de folletos. Muchas veces son utilizados como medios de propagandas en campañas políticas. En sus orígenes su formato era de octavilla, es decir con ocho recuadros o imágenes principales. En la actualidad muchas veces suele ser utilizado este formato ya que resulta muy económico y tienen un alto impacto sobre el lector.

5.01.01.03.04 Encartes:

Estos folletos pueden ser vistos en una o varias hojas. Son colocadas en el interior de diarios o revistas. Esto genera que las personas le dediquen un poco más de atención ya que suelen estar sueltos o al menos sobre salen. Además para aumentar este afecto muchas veces suelen ser adicionadas pequeñas muestras del producto que se intenta publicitar.

5.01.01.03.05 Propaganda:

Suele ser bastante pequeños. Son entregados en mano, generalmente en lugares donde hay mucha gente como en puertas de centros comerciales o mismos en las calles. Suelen ser textos muy cortos y claros. Pueden ser clasificados según su contenido en: publicidad; promueven ciertos negocios o productos, informativo; anuncian al lector información general como reuniones, charlas, etc. Por otro lado se encuentran los de recaudo, que intentan que el lector done dinero para una determinada causa o fundación y por último aquellos panfletos que tiene como objetivo la denuncia de una persona o situación concreta. (tiposde.org)

5.01.01 Análisis FODA

Tabla N° 9: Análisis Foda

Factor Interno Factor externo	Fortalezas	Debilidades
	Las parroquias siguen conservando la cultura gastronómica	Procedimientos promocionales no existentes
Oportunidades	Estrategias (FO)	Estrategias (DA)
Establecimientos gastronómicos accesibles hacia los turistas	Fomentar la visita de turistas, y su patrimonio alimenticio	Influir al turista a visitar los establecimientos gastronómicos de cada parroquia
Amenazas	Estrategias (FO)	Estrategias (DA)
Desinterés por parte de las entidades municipales	Apoyo conjunto y constante por parte del municipio	Escaso consumo de atractivos turísticos y gastronómicos por parte de turista local

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: En este cuadro FODA encontramos lo que es fortalezas, debilidades, oportunidades, amenazas y estrategias cabe recalcar que cada una tiene un aporte al momento de elaborar nuestra ruta turística y gastronómica, ya sean los aspectos negativos como debilidades y amenazas estos nos servirán a reflejar el déficit que tiene nuestro proyecto y convertirlo en algo positivo y sea eficiente en la ruta.

En cambio los otros aspectos son de mucho interés aparte que son positivos ayudan a tener una ideología más clara que ayudaran a futuro en este proyecto que refleja lo que queremos y buscamos por parte de los objetivos mencionados en el análisis FODA con esto buscamos perfeccionar nuestro proyecto y llenar los espacios vacíos que con el tiempo serán aspectos positivos y reales, como resultado serán beneficiados tanto la provincia de Tungurahua la ciudad de Ambato y sus parroquias Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha como aporte al desarrollo turístico.

5.01.02 Investigación de mercado

La investigación de mercado es una técnica que permite recopilar datos, de cualquier aspecto que se desee conocer para, posteriormente, interpretarlos y hacer uso de ellos. Sirven al comerciante o empresario para realizar una adecuada toma de decisiones y para lograr la satisfacción de sus clientes. (Quennedit, 2008)

5.01.03 Instrumentos de investigación

5.01.03.01 La observación

El objetivo de la observación es obtener información de primera mano de los sujetos que están evidenciando el hecho observado. Es una de las principales herramientas que utiliza el ser humano para ponerse en contacto con el mundo exterior cuando la observación es cotidiana da lugar al sentido común y al conocimiento cultural y cuando es sistemática y propositiva tiene fines científicos

5.01.03.02 La entrevista

El objetivo de la entrevista es encontrar lo que es importante y significativo para los informantes y descubrir acontecimientos y dimensiones subjetivas de las personas tales como creencias, pensamientos, valores etc.

5.01.04 Población y muestra

5.01.04.01 Población:

Es el conjunto total de individuos, objetos o medidas que poseen algunas características comunes observables en un lugar y en un momento determinado.

Cuando se vaya a llevar a cabo alguna investigación debe de tenerse en cuenta algunas características esenciales al seleccionarse la población bajo estudio.

5.01.04.02 Muestra:

La muestra es un subconjunto fielmente representativo de la población. (metodología de la investigación)

Formula

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q (1 + z)^2}{(N - 1) \varepsilon^2 + p \cdot q (1 + z)^2}$$

En donde:

n: Tamaño de la muestra

N: Población o universo

Z: Base al nivel de confianza 95 %

p: Probabilidad del éxito 50 %

q: Probabilidad de fracaso 50 %

E: Margen de error 5 %

**Autor de la
formula**

George C. Canavos (Canavos, 1998)

$$n = \frac{504.583 * 0.50 * 0.50 (1.95)^2}{(504.583 - 1)(0.05)^2 + 0.50 * 0.50(1.95)^2}$$

$$n = \frac{126.14575 * 38.025}{503.583 * 2.5 + 0.25 * 38.025}$$

$$n = \frac{479.6692144}{1.259.908125}$$

$$n = 380$$

5.01.50 Análisis de la información

Pregunta 1

- ¿Cuál es su motivación frecuente al momento de viajar?

Tabla N° 10: Pregunta 1

Negocios	Recreación	Salud	Otros
73	260	18	29

Elaborado por: Christian Pesantes

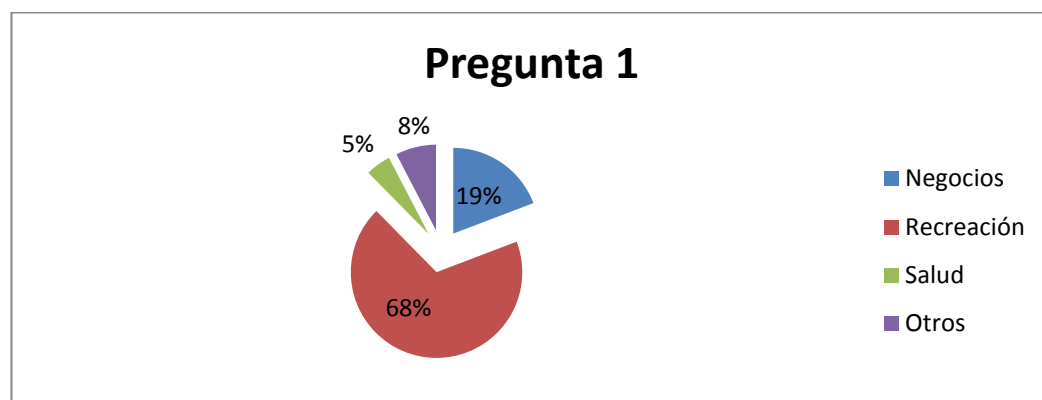


Figura N° 5: Pregunta N° 1

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: La mayoría de personas viajan por recreación con un 68% siguiéndole negocios con 19% salud 5% y otros 5%.

Pregunta 2

2) ¿Al momento de salir de viaje hacia qué región le gustaría viajar?

Tabla N° 11: Pregunta 2

Costa	Sierra	Oriente	Insular
107	226	28	19

Elaborado por: Christian Pesantes

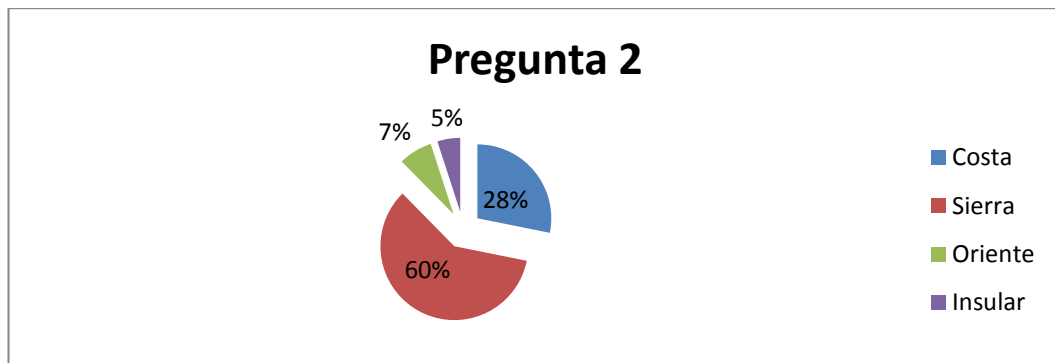


Figura N° 6: Pregunta N° 2

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: La mayoría de personas viajan hacia la región sierra con un total de 226 personas que es el 60 % las demás personas deciden viajar a la costa con 28% al oriente con 7% y a la región insular con 5%.

Pregunta 3

3) ¿Viajaría hacia la provincia de Tungurahua?

Tabla N° 12: Pregunta 3

Si	No
347	33

Elaborado por: Christian Pesantes

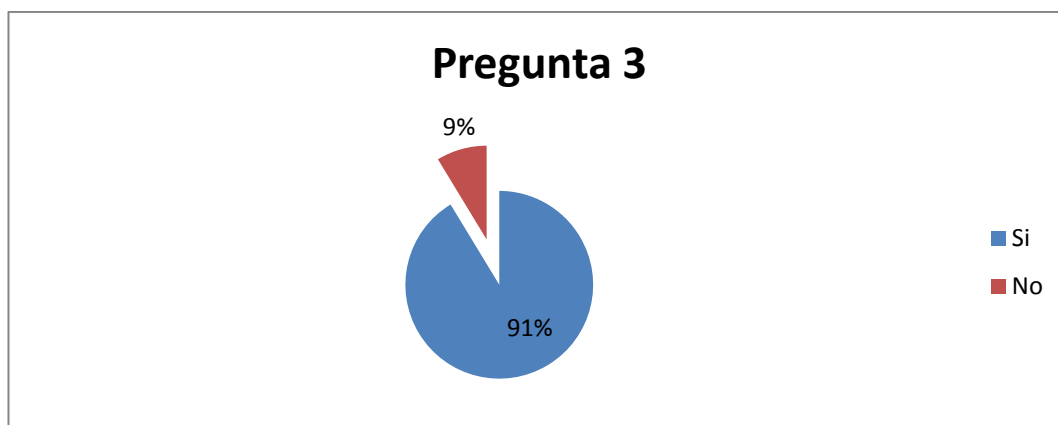


Figura N° 7: Pregunta N° 3

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: Con un total de 347 personas dicen que si viajaran a Tungurahua es decir un 91% y el otro 9 % que son 33 personas no viajaran a Tungurahua.

Pregunta 4

4) ¿Considera importantes los atractivos turísticos gastronómicos?

Tabla N° 13: Pregunta 4

Si	No
362	18

Elaborado por: Christian Pesantes

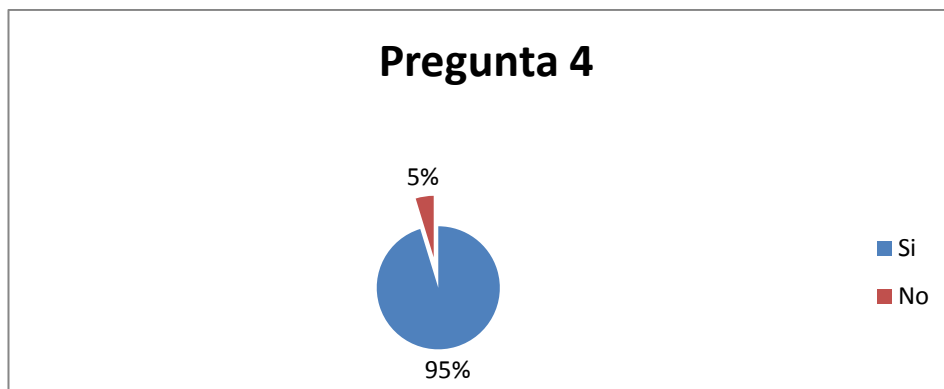


Figura N° 8: Pregunta N° 4

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis:

El 72% de personas consideran importantes los atractivos

Pregunta 5

5) ¿Desearía conocer los atractivos turísticos gastronómicos de Ambato?

Tabla N° 14: Pregunta 5

Si	No
343	37

Elaborado por: Christian Pesantes

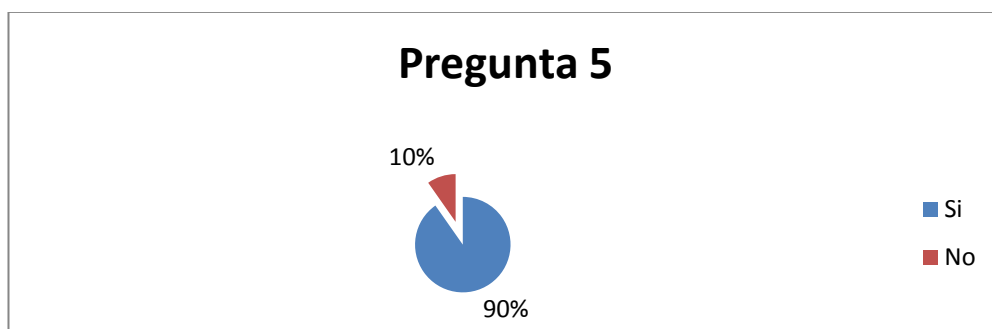


Figura N° 9: Pregunta N° 5

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis:

Las personas encuestadas con un 72% desearon querer conocer los atractivos turísticos y el 28% no desean.

Pregunta 6

6) ¿Le gustaría conocer una ruta turística gastronómica de Ambato incluyendo sus parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha con sus respectivos atractivos turísticos gastronómicos?

Tabla N° 15: Pregunta 6

Si	No
358	22

Elaborado por: Christian Pesantes

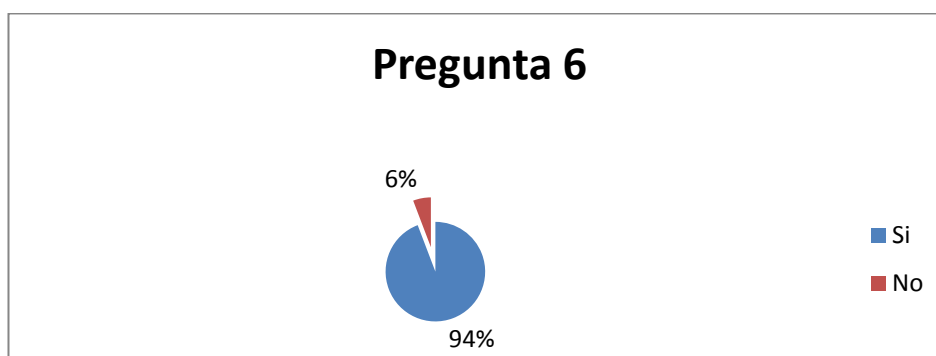


Figura N° 10: Pregunta N° 6

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: La mayoría de personas con un 94% desean conocer la ruta mencionada y el 6% de personas descartaron no querer conocer la ruta.

Pregunta 7

7) ¿Le gustaría obtener un folleto de la ruta turística gastronómica de Ambato con sus parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y atocha?

Tabla N° 16: Pregunta 7

Si	No
372	8

Elaborado por: Christian Pesantes

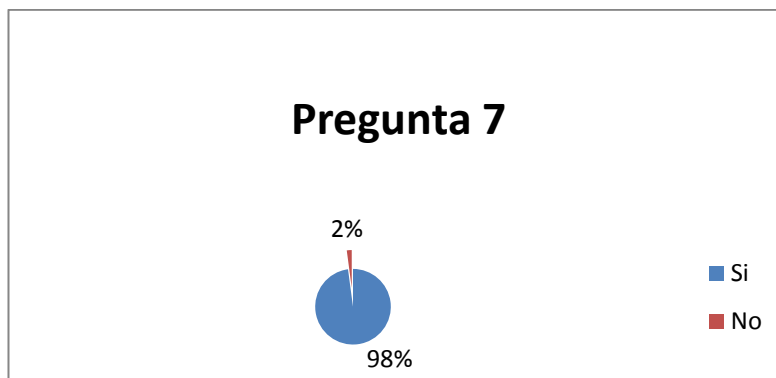


Figura N° 11: Pregunta N° 7

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis: La gran parte de encuestados quieren obtener el folleto gastronómico con un 98%, y el 2% de personas no les interesa obtener el folleto.

Pregunta 8

8) ¿Estaría de acuerdo que se implementen locales gastronómicos con las tradicionales comidas típicas de las parroquias Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha de la ciudad de Ambato en todas las provincias del País?

Tabla N° 17: Pregunta 8

Si está de acuerdo	No está de acuerdo
349	31

Elaborado por: Christian Pesantes

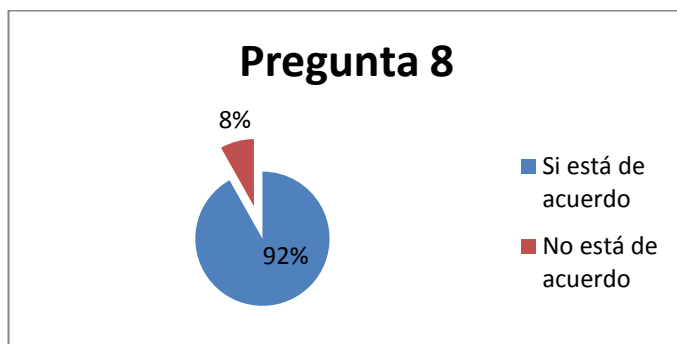


Figura N° 12: Pregunta N° 8

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis:

Total de personas encuestadas están de acuerdo que se implementen comidas tradicionales en todas las provincias con 92% y el 8% de encuestados no están de acuerdo en que se implementen.

Pregunta 9

9) ¿Al momento de viajar a su ruta turística gastronómica le gustaría disfrutar de los aspectos?

Tabla N° 18: Pregunta 9

Culinarios	Turístico	Culturales	Todos
117	86	74	103

Elaborado por: Christian Pesantes

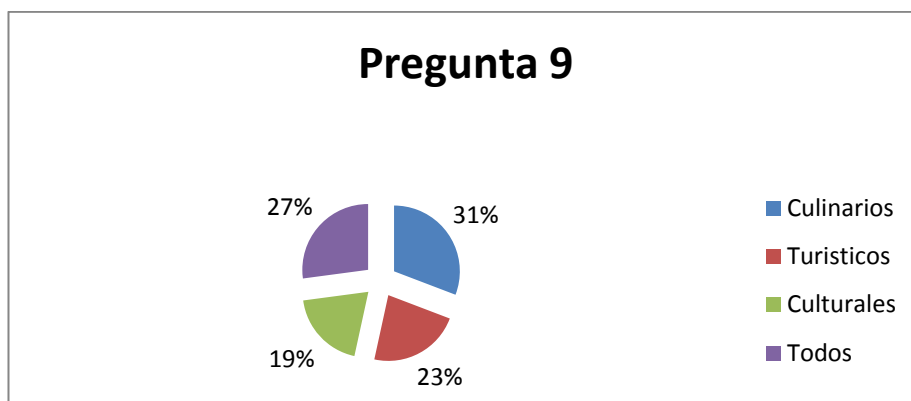


Figura N° 13: Pregunta N° 9

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis:

Las personas al momento de viajar se inclinan con un 58% al aspecto culinario, turísticos con un 23%, culturales con 10%, y el resto de encuestados optaron con todas las respuestas con un 27%.

Pregunta 10

10) ¿Al momento de degustar la gastronomía de cada lugar usted prefiere los platos endémicos y más representativos del lugar?

Tabla N° 19: Pregunta 10

Si	No
356	24

Elaborado por: Christian Pesantes

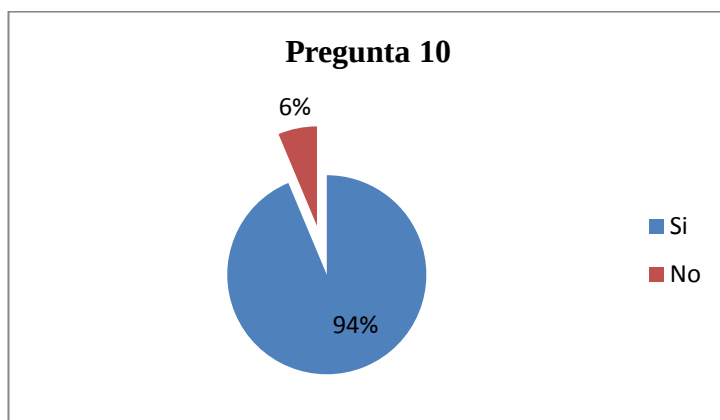


Figura N° 14: Pregunta N° 10

Elaborado por: Christian Pesantes

Análisis:

El 94% de personas encuestadas opinaron que desearían degustar los platos endémicos del lugar, en cambio el 6% de personas está dispuesto a degustar diferentes platos que no son endémicos.

5.02. Descripción (de la herramienta o metodología que propone como solución)

5.02.01. Descripción de la ruta

La presente ruta va a relevar los atractivos turísticos y atractivos gastronómicos de las parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha pertenecientes a la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua. La primera parroquia a visitar es Izamba en la misma vamos a degustar de sus platos típicos que es LA FRITADA Y SUS HABAS CHUMADORAS, la segunda parroquia a visitar es Atocha aquí visitaremos como atractivo turístico la QUINTA DE JUAN LEON MERA y podremos degustar de la COLADA MORADA Y SUS EMPANADAS AL HORNO cabe recalcar que aquí encontraremos la colada morada todos los días es decir en todo el año. La tercera parroquia a visitar es Ficoa entre los atractivos turísticos tenemos la QUINTA DE JUAN MONTALVO y su gastronomía tradicional tenemos EL CONEJO, CUY ASADO Y SUS HELADOS y la última parroquia a visitar es Pinllo con un atractivo turístico que es EL MONUMENTO A LA PRIMERA IMPRENTA y podremos degustar de su gastronomía que es LA GALLINA Y PAN DE PINLLO. Esta presente ruta se va a llevar a cabo en dos días en los cuales visitaremos cada atractivo y degustaremos su gastronomía mencionadas, a continuación tenemos un cronograma establecido para llevar a cabo esta ruta turística gastronómica.

Tabla N° 20: Itinerario Día 1

HORA	DESCRIPCIÓN
07:30	Salida de Quito (Terminal Quitumbe)
10:00	Llegada Ambato
10:30	Refrigerio
11:30	Llegada al hotel Imperial
12:00	Salida a la parroquia de Izamba
12:30	Llegada a la parroquia de Izamba
12:45	Almuerzo en Izamba (Fritada y habas chumadoras)
15:00	Salida a la parroquia de Atocha
15:30	Llegada a la parroquia de Atocha
15:45	Visita a la Quinta de Juan León Mera
18:00	Cena en Atocha (Empanadas al horno y colada morada)
19:00	Regreso al hotel Imperial

Elaborado por: Christian Pesantes

Tabla N° 21: Día 2

HORA	DESCRIPCIÓN
08:00	Box lunch
09:00	Salida a la parroquia de Ficoa
09:30	Llegada a la parroquia de Ficoa
10:00	Visita a la Quinta de Juan Montalvo
11:30	Degustación de los helados de Ficoa
12:00	Almuerzo en Ficoa conejo o cuy asado
14:00	Salida a la parroquia de Pinllo
14:30	Llegada a la parroquia de Pinllo
15:00	Visita al monumento a la primera imprensa
17:00	Degustación de la gallina y pan de Pinllo
18:30	Regreso al Hotel Imperial
19:00	Llegada al hotel Imperial
19:30	Retorno a Quito
22:00	Llegada a Quito

Elaborado por: Christian Pesantes

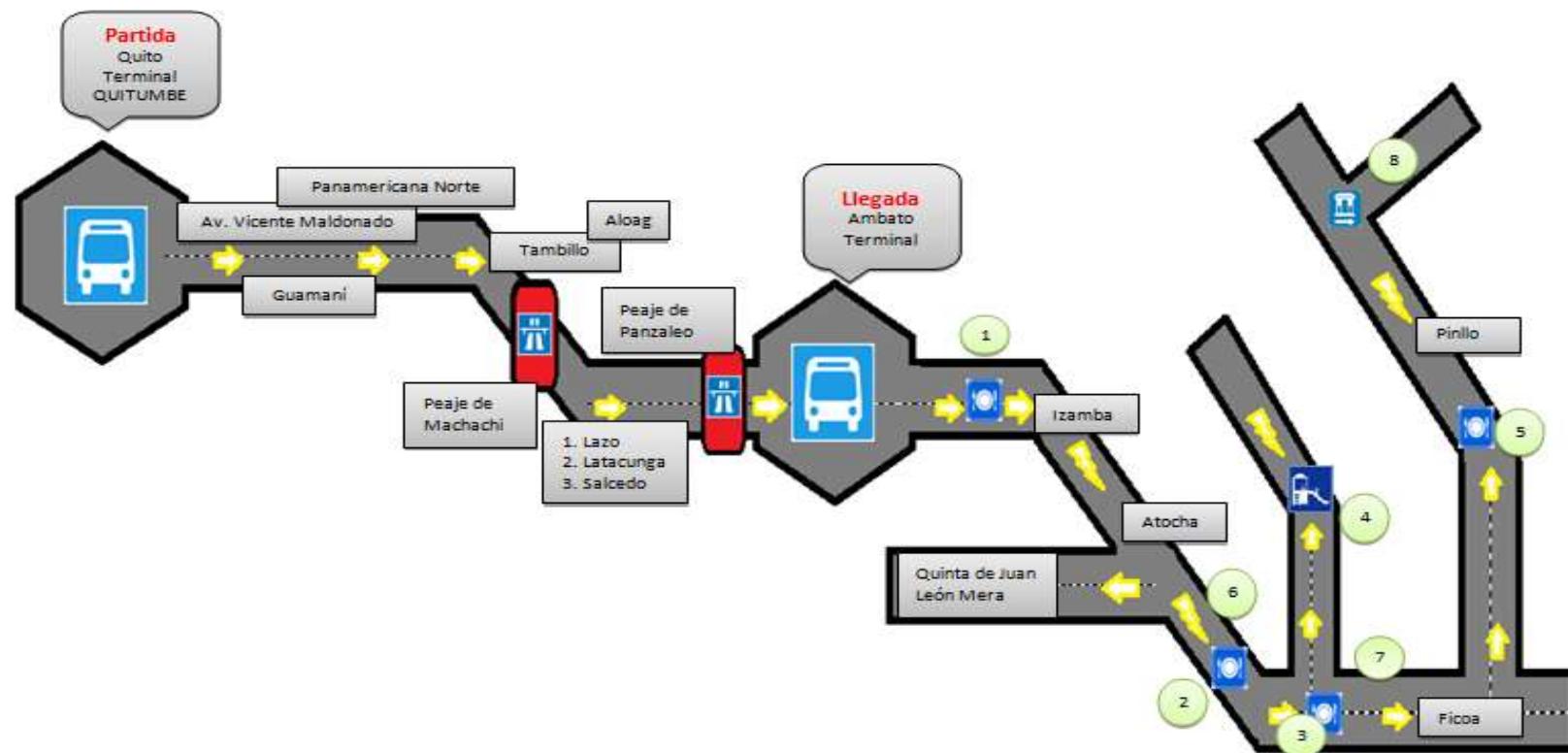


Figura N° 15: Mapa de la ruta turística gastronómica de la ciudad de Ambato

Elaborado por: Christian Pesantes

“ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA, PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

Atractivos Gastronómicos:

1. Fritadas, Habas chumadoras
2. Colada Morada, Empanadas al Horno
3. Helado de Ficoa
4. Conejo o cuya asado
5. Gallina y Pan de Pinllo

Atractivos Turísticos:

6. Quinta de Juan León Mera
7. Quinta de Juan Montalvo
8. Monumento a la Primera Imprenta

Figura N° 16: Atractivos turísticos y platos típicos de cada una de las parroquias:

Elaborado por: Christian Pesantes

Izamba:

- Fritada
- Habas chumadoras

Atocha:

- Quinta de Juan León Mera
- Empanadas al horno
- Colada morada

Ficoa:

- Quinta de Juan Montalvo
- Conejo y Cuy asado
- Helados

Pinllo:

- Monumento a la primera imprenta
- Gallina de Pinllo
- Pan de Pinllo

Formulación del proceso de aplicación de la propuesta

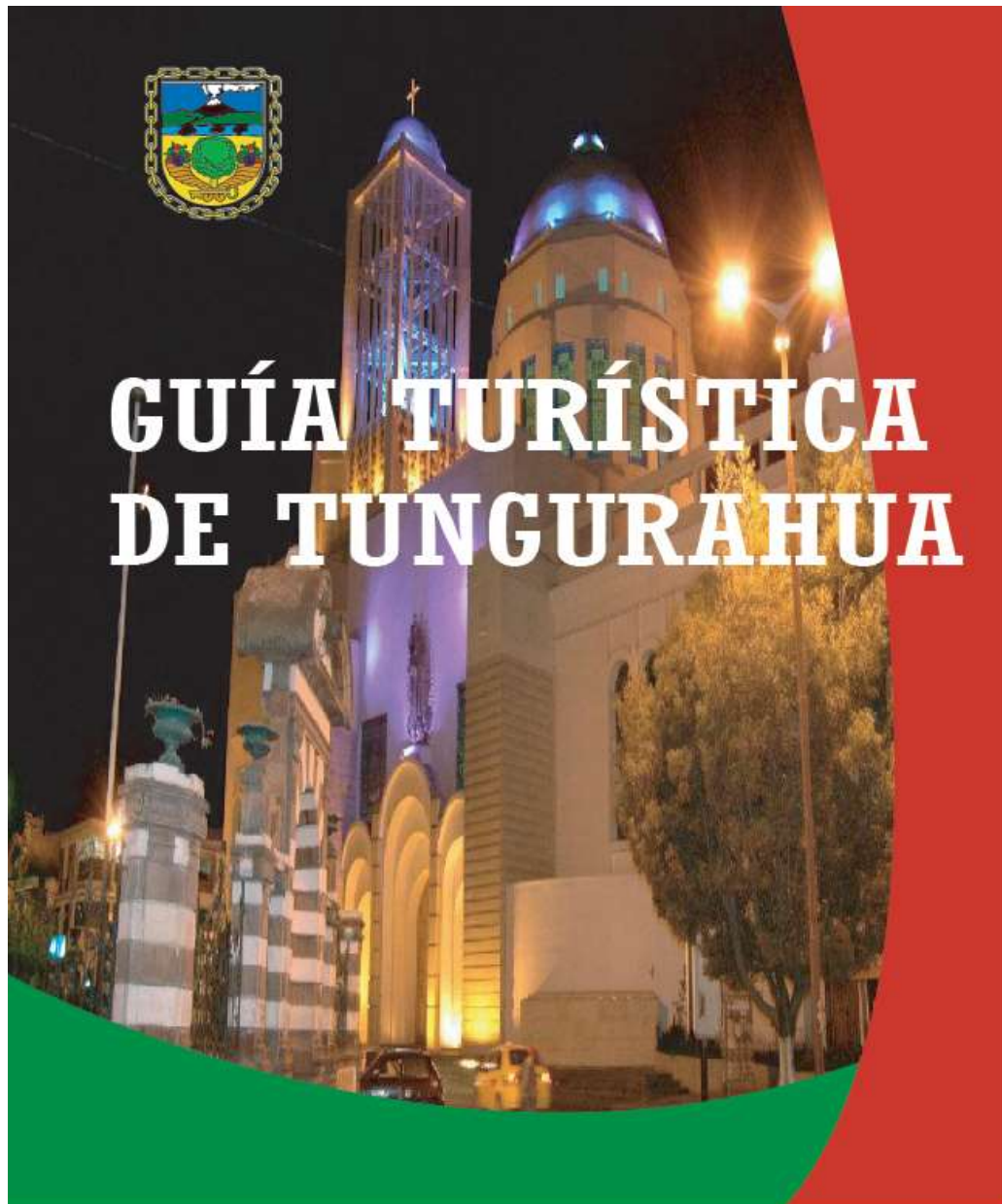


Figura N° 17: Guía turística portada

Elaborado por: Christian Pesantes

“ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD DE AMBATO INVOLUCRANDO LAS PARROQUIAS DE IZAMBA, PINLLO, FICOA Y ATOCHA COMO APOORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

Ruta.....	3
Itinerario.....	4
Provincia de Tungurahua.....	7
Ciudad de Ambato.....	8
Parroquia Izamba.....	9
Plato típico.....	10
Parroquia Atocha.....	12
Atractivo turístico.....	13
Plato típico.....	14
Parroquia Ficoa.....	16
Historia.....	17
Atractivo turístico.....	18
Plato típico.....	19
Parroquia Pinllo.....	20
Atractivo turístico.....	21
Plato típico.....	22

Í
N
D
I
C
E

Figura N° 18: Guía turística índice

Elaborado por: Christian Pesantes



Figura N° 19: Guía turística provincia de Tungurahua

Elaborado por: Christian Pesantes

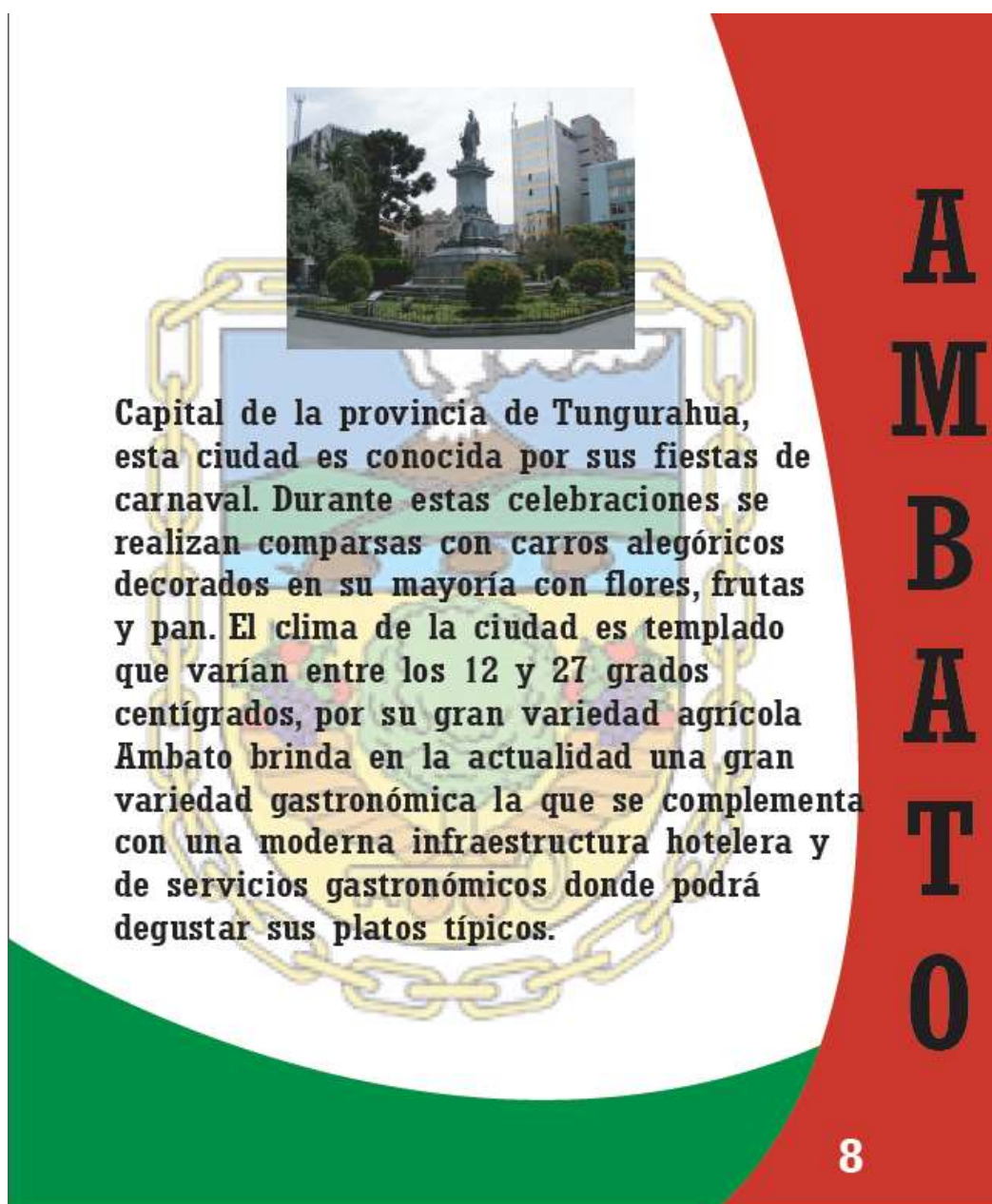


Figura N° 20: Guía turística provincia de Ambato

Elaborado por: Christian Pesantes

La parroquia rural Izamba está ubicada a 10 minutos del centro de Ambato. Las personas se dedican al cultivo de hortalizas, crianza de animales menores y en menor proporción al comercio. Izamba fue fundada el 16 de junio de 1533, por el primer encomendero Sebastián de Benalcázar y sus límites fueron extendidos en 1539 por el Capitán Gonzalo Pizarro.



Accesos
Av. Panamericana y Av. Capulí

IZAMBA

PARROQUIA

9

Figura N° 21: Guía turística parroquia de La zamba

Elaborado por: Christian Pesantes

LAS HABAS CHUMADORAS

Tiene una tradición de 50 años este plato consta de una buena porción de habas, mote, chochos, tostado, lechuga, cebolla y tomate acompañada indispensablemente de la chicha huevona

PREPARACIÓN

La chicha huevona es a base de la chicha de jora, cerveza, gaseosa (al gusto del cliente), huevos, panela y puntas



IZAMBA

PLATO TÍPICO

10

Figura N° 22: Guía Turística Platos típicos

Elaborado por: Christian Pesantes

FRITADA



INGREDIENTES

5 libras de carne de chancho
3 ramas de cebolla blanca
1 ramillete de culantro
Ajo, comino, sal, pimienta, mote cocinado,
chifles, aguacates, maduros.

PREPARACIÓN

Una vez la carne lavada, aliñe con ajo, sal, comino, pimienta, pase la carne en una cacerola ancha con un poquito de agua, ramas de cebolla y el ramillete de culantro y deje que se cocine hasta que se comience a secar el agua, en este punto es preferible poner aceite y mover la carne para que no se pegue hasta que esté dorada. Prepare cebolla curtida y mézclela con tomate picado. Sirva en un plato pedazos de la fritada, mote, chifles, maduro, aguacate y sobre el mote la salsa de cebolla.

IZAMBA

PLATO TÍPICO

11

Figura N° 23: Guía turística Platos típicos

Elaborado por: Christian Pesantes



Figura N° 24: Guía turística parroquia Atocha

Elaborado por: Christian Pesantes

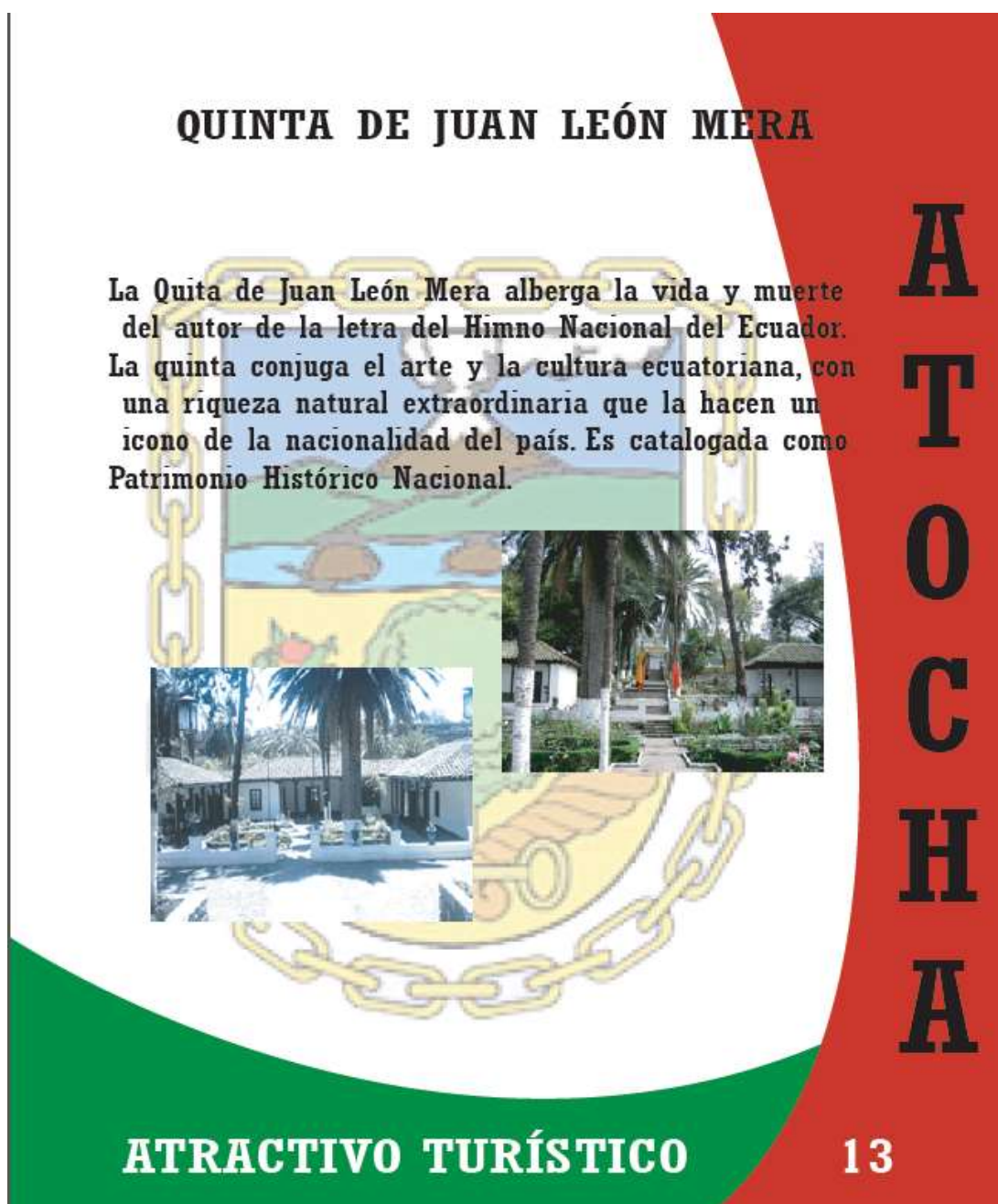


Figura N° 25: Guía turística atractivos de Atocha

Elaborado por: Christian Pesantes

COLADA MORADA

8 tazas de agua.
1 libra de harina morada.
½ libra de moras limpias.
½ libra de ciruelas pasas sin semilla.
5 clavos de olor, pimientos olorosos.
2 libras de mora 2 libras de mortiño.
1 libra de azúcar.
1 libra de harina de maíz negro o una libra de maicena.
5 naranjillas.
3 rajitas grandes de canela 1 ramita de ishpingo.
5 bolitas de pimienta dulce.
5 clavos de olor.
5 hojas de naranja.
5 hojas de arrayán.
Si desea también puede usar hierva luisa al gusto

PREPARACIÓN

En un recipiente con poca agua cocine el mortiño durante 10 minutos después licuar y sernir varias veces, también licue las moras y las naranjillas y cirnalas en un recipiente en este coloque la harina o maicena y el azúcar luego dejamos hervir durante 15 a 20 minutos meza con una cuchara de palo constantemente. Aparte en una cacerola ponemos a hervir todas las especies una vez que suelte su fragancia apagamos el fuego y colocamos las hojas de naranja y arrayan y tape el recipiente. Cierna esta preparación en la olla que cocino la colada morada se puede servir con trozos de piña, habaco frutilla u otros,



A
T
O
C
H
A

PLATO TÍPICO

14

Figura N° 26: Atocha Platos típicos

Elaborado por: Christian Pesantes

EMPANADAS AL HORNO

8 tazas de harina cernida
3 huevos
3/4 tazas de azúcar
2 tazas de manteca de cerdo
2 1/2 tazas de agua tibia
1 onza de levadura
3 tazas de queso desmenuzado
1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Unir la harina con la manteca de cerdo con las manos, añada uno a uno los huevos, el agua, el azúcar, la sal, y la levadura diluida en el agua tibia. Formar una masa suave y elástica, cúbrala con un trapo húmedo y deje reposar por tres horas. Con un rodillo estire la masa y forme círculo, dentro de ellos ponga un poco de queso y forme empanadas. Tápelas con un trapo seco y déjelas reposar por una hora. Pinte la superficie de la empanada con huevo batido y llévelas al horno a temperatura media. Cinco minutos antes que estén, vuélvalas a pintar con el huevo y espolvoréelas azúcar granulada.



A
T
O
C
H
A

PLATO TÍPICO

15

Figura N° 27: Empanadas Plato típico Atocha

Elaborado por: Christian Pesantes



Figura N° 28: Parroquia de Ficoa

Elaborado por: Christian Pesantes

QUINTA DE JUAN LEÓN MERA

Se encuentra en la Av. Los Guaytambos, Sector Ficoa Las Palmas, en la parte occidental de la ciudad. La Quinta de Juan Montalvo tiene aproximadamente 200 años de existencia y cuenta actualmente con una hectárea de extensión. Dentro de este sitio se encuentra la casa que perteneció a este ilustre escritor. En su interior se han adecuado 3 salas que exhiben los mobiliarios de la época así como objetos importantes entre los que se destacan un piano, la cama, cuadros y cartas de uno de los más grandes escritores de nuestra ciudad y el país. En la parte exterior existe una pileta llamada "de los deseos" ubicada en un pequeño rincón de la Quinta que adorna sus jardines y entorno. En el lugar se respira un ambiente de paz y tranquilidad rodeada de árboles y varios letreros interpretativos con frases célebres de Juan Montalvo. Este fue uno de los lugares más queridos del Cervantes de América



Accesos
Av. Rodrigo Pachano y Av. Guaitambo

F
I
C
O
A

ATRACTIVO TURÍSTICO

17

Figura N° 29: Atractivo turístico Quinta de Juan León Mera

Elaborado por: Christian Pesantes

Cuy o conejo



INGREDIENTES

1 Cuy o conejo
2 libras de papas cocinadas
2 ramas de cebolla blanca
½ taza de salsa de maní
Hojas de lechuga
Sal, pimienta, comino y ajo al gusto

PREPARACIÓN

Lavar el cuy o conejo sacarles las vísceras, aliñelo con sal, pimienta, comino y ajo machacado, refrie una cebolla blanca sobre el cuy desde la cabeza hasta las patas. Hecelo sobre carbón haciéndole girar hasta que este se cocine por dentro y por fuera úntele achiote de vez en cuando, se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocinadas bañadas en salsa de maní.

**F
I
C
O
A**

PLATO TÍPICO

18

Figura N° 30: Plato típico Cuy o conejo

Elaborado por: Christian Pesantes

HELADOS DE FICOA

INGREDIENTES

Pulpa de fruta natural
4 tazas de leche
2 tazas de crema (nata)
8 cucharas de azúcar
Vainilla
Paletas de helado

PREPARACIÓN

Primero seleccionamos una fruta, procedemos a licuar la misma con azúcar, vainilla, crema y leche, se deja enfriar por unos minutos. Coloque en los moldes de helados colocando las paletas en cada recipiente y refrigérelos durante 3 horas.



**F
I
C
O
A**

PLATO TÍPICO

19

Figura N° 31: Plato típico helado de Ficoa

Elaborado por: Christian Pesantes

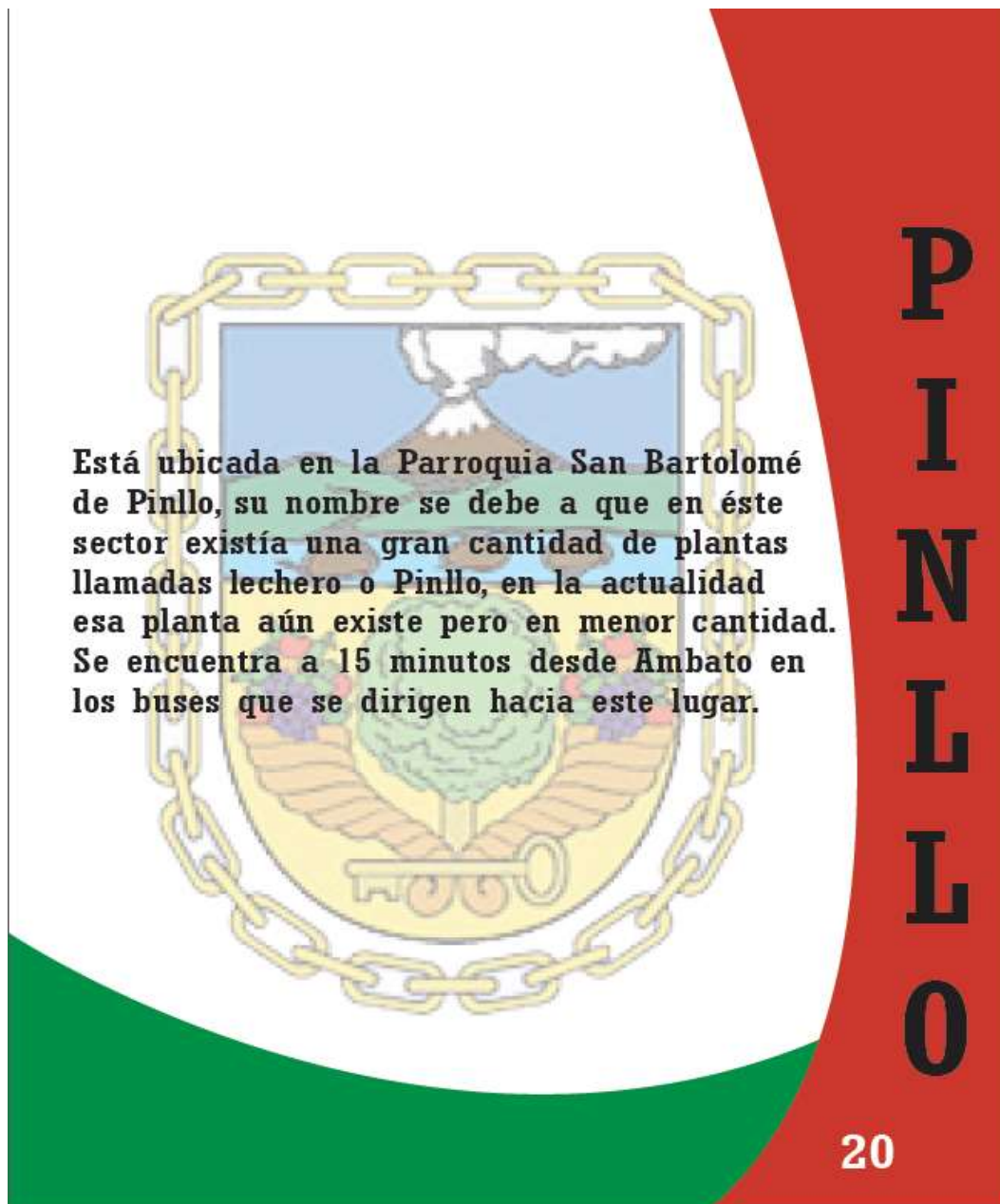
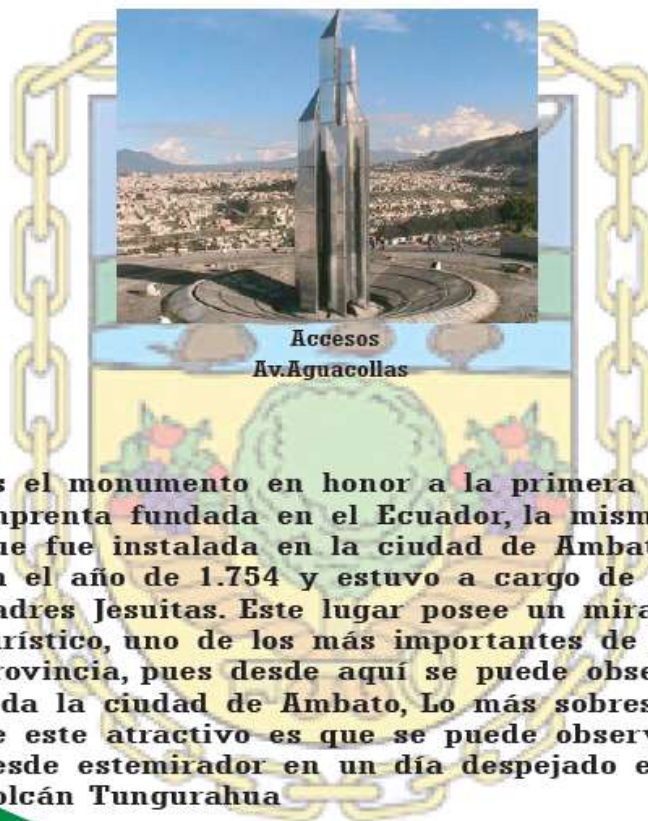


Figura N° 32: Parroquia Pinllo

Elaborado por: Christian Pesantes

MONUMENTO A LA PRIMERA IMPRENTA



Es el monumento en honor a la primera imprenta fundada en el Ecuador, la misma que fue instalada en la ciudad de Ambato, en el año de 1.754 y estuvo a cargo de los Padres Jesuitas. Este lugar posee un mirador turístico, uno de los más importantes de la provincia, pues desde aquí se puede observar toda la ciudad de Ambato, Lo más sobresaliente de este atractivo es que se puede observar desde este mirador en un día despejado el volcán Tungurahua

P
I
N
L
L
O

ATRACTIVO TURISTICO

21

Figura N° 33: Atractivo turístico Monumento a la primera imprenta

Elaborado por: Christian Pesantes

GALLINA DE PINLLO

INGREDIENTES

1 Gallina criolla entera

1 cebolla paiteña

Ajo

Apio

Comino, mostaza y sal

PREPARACIÓN

Las gallinas se preparan en horno de leña el secreto del sabor esta en dejar la gallina en los condimento por lo menos un día el condimento que le da el sabor se prepara con cebolla paiteña, ajo, apio, comino, mostaza y sal todos estos licuados. Cuando la carne tome sabor va al horno allí permanece por lo menos dos horas, luego va al plato se sirve con una buena porción de papas cocinadas y salsa de maní.



P
I
N
L
L
O

PLATO TÍPICO

22

Figura N° 34: Plato típico gallina de Pinllo

Elaborado por: Christian Pesantes

PAN DE PINLLO

INGREDIENTES

4 onzas de manteca
1/2 libra de harina de castilla
1 1/2 tazas de miel de raspadura
1 1/2 libras de harina integral
3 huevos
1 onza de levadura
1 taza de agua tibia.

PREPARACIÓN

Preparar la levadura en el agua tibia y mezclar con un poquito de harina de castilla. Dejar reposar 15 minutos hasta que haga burbujas.

Mezclar las 2 harinas, hacer un hoyo en la mitad. Combinar la levadura con la miel y colocarla en el hoyo, ir mezclando con la manteca desleída tibia, los huevos (uno a uno). Amasar bien y dejar leudar hasta el otro día. Hacer los panes y llevar al horno.



P
I
N
L
L
O

PLATO TÍPICO

23

Figura N° 35: Plato típico pan de Pinllo

Elaborado por: Christian Pesantes

CAPÍTULO VI

6.00 Aspectos administrativos

6.01 Recurso

6.01.01 Recursos Humanos

Tabla N° 22: Recurso humano

Responsables de la investigación	Christian Pesantes
Tutor	Ing. Patricio Acuña
Lector:	Lcda. Karla Ulloa
Profesora de proyectos	Ing. Gissela Paredes
Diseñador	Adilson Portilla
Personas	Encuestadas
Parroquias	Izamba
	Pinllo
	Ficoa
	Atocha

Elaborado por: Christian Pesantes

6.01.02. Recursos Materiales

Tabla N° 23: Recursos materiales

Recursos Tecnológicos	1.Se ha utilizado el internet
	2.Flash memory
	3.Cartuchos de Tinta
Recursos Económicos	1.Dinero para transporte
	2.Viáticos
	3.Distribución de información
	4.Impresiones
	5.Folletos
	6.Encuestas
Recursos de Movilidad	1.Trasporte Público
	2.Trasporte Privado

Elaborado por: Christian Pesantes

6.02.03 Presupuesto

Tabla N° 24: Presupuesto

Cantidad	Detalle	Total
	Internet	30
380	Impresión de encuestas	8
4	Folletos	40
1	Empastado	8
4	Anillados	28
2	CD	3
1	Diseño	30
1	Flash memory	10
	Viáticos	30
	Trasporte	30
	Degustación de platos típicos	50
3	Recarga de Cartuchos	18
Total		275.00

Elaborado por: Christian Pesantes

6.03. Cronograma

Cronograma de actividades																												
Actividad	Octubre				Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
Presentación del tema	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	X																											
Aprobación del tema			X																									
Capítulo I					X																							
Capítulo II							X																					
Capítulo III									X																			
Capítulo IV										X																		
Capítulo V													x															
Capítulo VI														x														
Capítulo VII																	x											
Sustentación del proyecto																					x						x	

Figura N° 36: Cronograma

Elaborado por: Christian Pesantes

CAPÍTULO VII

7.00 Conclusiones y Recomendaciones

7.01 Conclusiones

- ❖ El resultado obtenido en este plan de tesis lleva a cabo en una sola meta y objetivo que es demostrar que la ciudad de Ambato involucrando las parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y atocha como aporte al desarrollo turístico de la provincia de Tungurahua” tiene suficientes atractivos turísticos para salir de la zona deprimida en la que se encuentra.
- ❖ Al presente desde el punto de vista del investigador se determina que el turismo en estas parroquias se las ha explotado pero de una forma baja pues esto quiere decir que las parroquias de este plan son altamente potenciales en la actividad turística gastronómica.
- ❖ Con esta Ruta turística gastronómica de la ciudad de Ambato involucrando las parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha como aporte al desarrollo turístico de la provincia de Tungurahua se logró que los locales comerciales de gastronomía consiguieran incrementar sus ventas y las familias propietarias de estos locales lograran mejorar su calidad de vida obteniendo más recursos productos de dichas ventas.

- ❖ Por medio de esta ruta turística gastronómica buscamos fomentar que sea reconocida la gastronomía de la Parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha de la provincia de Tungurahua y así aportar a la entrada de turistas nacionales y extranjeros a dicha provincia.

7.02 Recomendaciones

- ❖ Motivar a los diferentes habitantes y propietarios de los puntos gastronómicos distintas parroquias a que arreglen, renueven las instalaciones y mantenga un adecuado aseo para que logre captar la atención de los diferentes turistas nacionales y extranjeros.
- ❖ Crear una campaña publicitaria que demuestre la gastronomía de las Parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha de la provincia de Tungurahua, para colocarse como punto gastronómico a nivel nacional e internacional.
- ❖ Capacitar a los diferentes habitantes y propietarios de los locales gastronómicos de las Parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha de la provincia de Tungurahua a que brinden una mejor atención a los turistas, para lograr que ellos prefieran visitar la gastronomía de dichas parroquias como primera alternativa.

Bibliografía

- Academia*. (2013). Recuperado el jueves de febrero de 2016, de Academia:
http://www.academia.edu/6251321/M%C3%A9todos_t%C3%A9cnicas_e_instrumentos_de_investigaci%C3%B3n
- Calero, A. (2012). <http://repositorio.ute.edu.ec>. Obtenido de <http://repositorio.ute.edu.ec>:
<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11725>
- Calle, D. (2013). <http://repositorio.ute.edu.ec/>. Obtenido de <http://repositorio.ute.edu.ec/>:
<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11847>
- Canavos, G. C. (1998). *Probabilidad y estadística*.
- Coque, M. (Agosto de 2013). <http://repo.uta.edu.ec>. Obtenido de <http://repo.uta.edu.ec>: <http://repo.uta.edu.ec/handle/123456789/5177>
- groppe*. (s.f.). Recuperado el Jueves de febrero de 2016, de groppe:
<http://www.groppeimprenta.com/catalogos-blog/29-partes-de-un-folleto.html>
- Guerra, D. (2013). <http://repositorio.uta.edu.ec>. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec>:
<http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/6761>
- Hernandez Freire, Alba, P., Paucar Camacho, & María Carmen. (2015 de Abril de 2015). <http://repo.uta.edu.ec>. Recuperado el 2016, de <http://repo.uta.edu.ec>:
<http://repo.uta.edu.ec/handle/123456789/9323>
- ilustrated español*. (s.f.). Recuperado el jueves de febrero de 2016, de illustrated español: <http://www.jegsworks.com/lessons-sp/words/brochure/brochure.htm>
- metodologia de la investigacion*. (s.f.). Recuperado el jueves de febrero de 2016, de metodoligia de la investigacion:
<http://metodologiaeninvestigacion.blogspot.com/2010/07/poblacion-y-muestra.html>

- Moreno, S. (2013). *http://repositorio.ute.edu.ec*. Obtenido de *http://repositorio.ute.edu.ec: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13138/1/53194_1.pdf*
- Paredes, M. (2012). *http://repositorio.ute.edu.ec*. Obtenido de *http://repositorio.ute.edu.ec: http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/11675*
- Quennedit. (2008). *promode*. washington. Recuperado el jueves de febrero de 2016, de promode: *http://www.contactopyme.gob.mx/promode/invmdo.asp*
- Salazar, X. (2013). *http://repositorio.uta.edu.ec*. Obtenido de *http://repositorio.uta.edu.ec: http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5655/1/SALAZAR%20XI MENA.pdf*
- tiposde.org*. (s.f.). Recuperado el Jueves de Febrero de 2016, de *tiposde.org: http://www.tiposde.org/documentos/637-tipos-de-folletos/*

ANEXOS



Figura N° 37: Fritada

Fuente: <http://gastronomiaenambato.blogspot.com/p/otras-recetas.html>



Figura N° 38: Fritada

Fuente: <http://gastronomiaenambato.blogspot.com/p/otras-recetas.html>



Figura N° 39: Habas chumadoras

Fuente: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11650/1/45601_1.pdf



Figura N° 40: Gallina de Pinllo

Fuente: <http://platostipicosambatomochatisaleo.blogspot.com/>



Figura N° 41: Pan de Pinllo

Fuente: <http://platostipicosambatomochatisaleo.blogspot.com/>



Figura N° 42: Monumento a la primera imprenta

Fuente <http://www.localidades.org/ecuador/tungurahua/ambato/informacion/25100/>



Figura N° 43: Quinta de Juan Montalvo

Fuente: <http://www.paisturistico.com/ecuador/ambato/atractivos/montalvoquinta>



Figura N° 44: Helados de Ficoa

Fuente: <https://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag>



Figura N° 45: Conejo o cuy asado

Fuente: <http://platostipicosambatomochatisaleo.blogspot.com/>



Figura N° 46: Quinta de Juan León Mera

Fuente: <http://pocketbloggers.com/la-magica-quinta-de-juan-leon-mera/#.VxZ2OdR97Dc>



Figura N° 47: Empanadas al horno

Fuente: http://www.onlinerecipeguide.com/14/es/Empanada_de_Ambato/155/3355



Figura N° 48: Colada Morada

Fuente: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11650/1/45601_1.pdf

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR "CORDILLERA"

La presente encuesta tiene como objetivo dar a conocer los atractivos turísticos gastronómicos de la ciudad de Ambato involucrando las parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha.

Marque con una X según su criterio.

Encuesta

1) ¿Cuál es su motivación frecuente al momento de viajar?

Negocios _ Recreación _ Salud _ Otros _

2) ¿Al momento de salir de viaje hacia qué región le gustaría viajar?

Costa _ Sierra _ Oriente _ Insular _

3) ¿Viajaría hacia la provincia de Tungurahua?

Si _ No _

4) ¿Considera importantes los atractivos turísticos gastronómicos?

Si _ No _

5) ¿Desearía conocer los atractivos turísticos gastronómicos de Ambato?

Si _ No _

6) ¿Le gustaría conocer una ruta turística gastronómica de Ambato incluyendo sus parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha con sus respectivos atractivos turísticos gastronómicos?

Si _ No _

7) ¿Le gustaría obtener un folleto de la ruta turística gastronómica de Ambato con sus parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y atocha?

Si _ No _

8) ¿Estaría de acuerdo que se implementen locales gastronómicos con las tradicionales comidas típicas de las parroquias Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha de la ciudad de Ambato en todas las provincias del País?

Si está de acuerdo _ No está de acuerdo _

9) ¿Al momento de viajar a su ruta turística gastronómica le gustaría disfrutar de los aspectos?

Culinarios _ Turísticos _ Culturales _ Todos _

10) ¿Al momento de degustar la gastronomía de cada lugar usted prefiere los platos endémicos y más representativos del lugar?

Si _ No