



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

ADMINISTRACIÓN
turística  **hotelera**

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

**“ESTUDIO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y SU APOORTE AL
DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ,
PROVINCIA DE COTOPAXI”**

**AUTORAS: SRTAS. CHASIGUASIN VILCA, EVELYN THALIA
ROMERO SANDOVAL, DANIELA ELIZABETH**

DIRECTOR: ECO. BRAZALEZ HERRERA, DIEGO FABRICIO MSc.

**27 de FEBRERO del 2024
LATACUNGA**



CONTENIDO

Capítulo I

- Planteamiento del Problema
- Formulación del Problema
- Justificación
- Objetivos de la Investigación
- Marco Metodológico

Capítulo II

- Marco Contextual
- Análisis Macroentorno
- Análisis Microentorno

Capítulo III

- Marco Teórico
- Patrimonio Alimentario
- Constructos del Patrimonio Alimentario
- Desarrollo del Turismo gastronómico
- Constructos del Desarrollo del Turismo Gastronómico

Capítulo IV

- Diagnóstico y Análisis de Resultados
- Alpha de Cronbach
- Análisis e interpretación de resultados de encuestas.

Capítulo V

- Conclusiones y Recomendaciones

- Referencias Bibliográficas y Anexos



RESUMEN

Objetivo: Estudiar el patrimonio alimentario y su aporte al desarrollo del Turismo gastronómico del Cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi.

Metodología: Se utilizó una metodología cuantitativa y correlacional, con un enfoque descriptivo y analítico. La técnica de recolección de datos fue una encuesta aplicada a empresas turísticas, y se emplearon técnicas de análisis de componentes principales y regresión lineal.

Hipótesis: El Patrimonio Alimentario impacta en el desarrollo del Turismo Gastronómico del Cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi.

Resultados: Los resultados mostraron que el modelo de regresión explicó el 76.59% de la variabilidad en la variable dependiente Turismo Gastronómico. El coeficiente de regresión para la variable Patrimonio Alimentario fue de 0.940336, lo que indica que un aumento en el patrimonio alimentario se asoció con un aumento significativo en el turismo gastronómico en el Cantón Saquisilí. La investigación permite aceptar la hipótesis evidenciando que el patrimonio alimentario aporta al desarrollo del turismo gastronómico en 0.94 unidades, y es estadísticamente significativo, demostrando que los resultados no son hechos al azar.

Novedades: Estos hallazgos respaldan la necesidad de preservar las prácticas culinarias ancestrales y el uso de ingredientes autóctonos como estrategias para fortalecer el turismo gastronómico y promover el desarrollo sostenible en el Cantón Saquisilí.

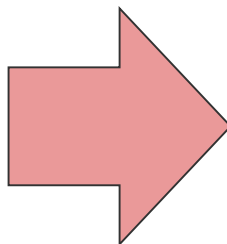
Objetivo General

- Estudiar el patrimonio alimentario y su aporte al desarrollo del Turismo gastronómico del Cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi.

Objetivos Específicos

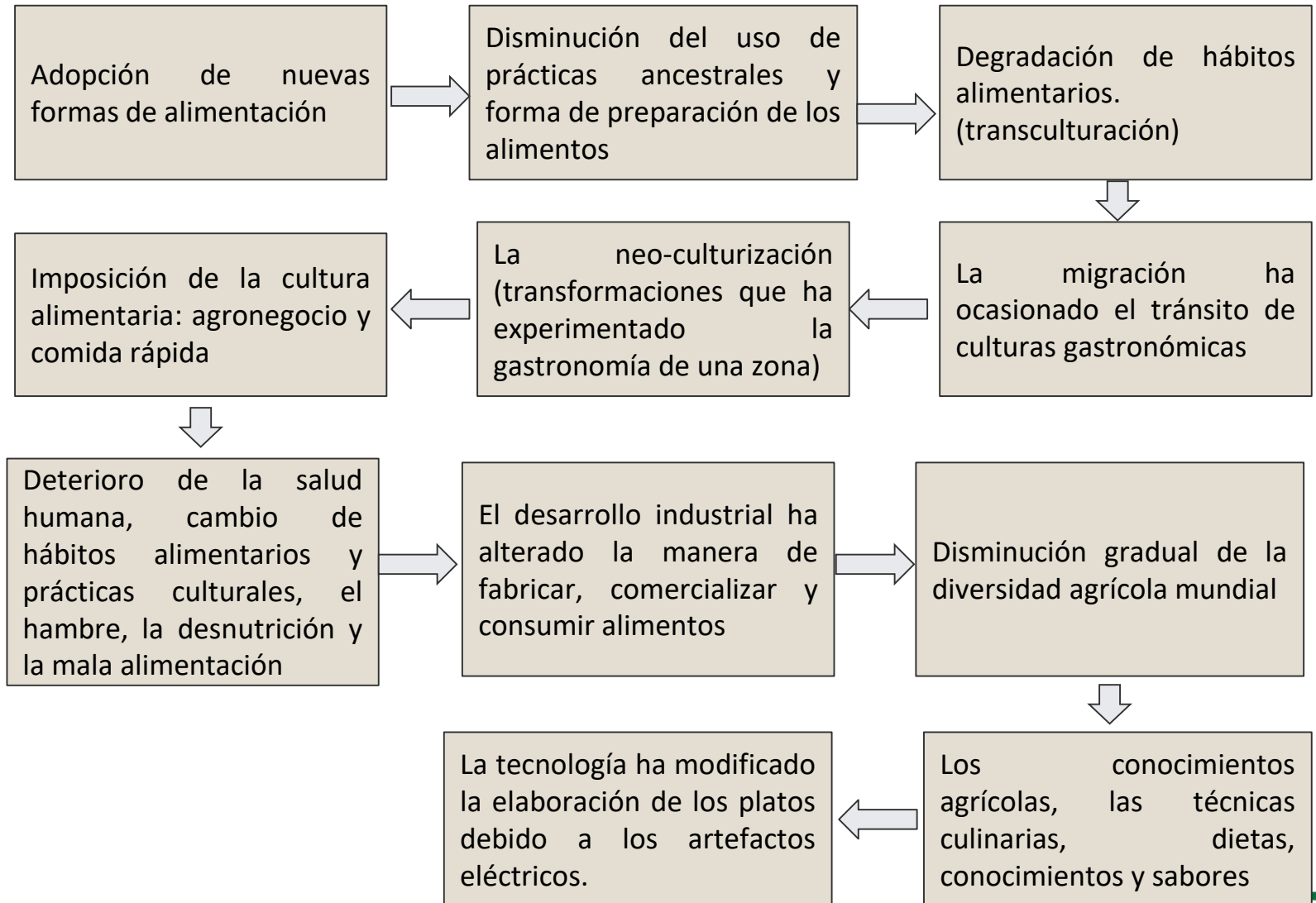
- Definir la fundamentación teórica y conceptual que sustentan las variables de la investigación.
- Construir los constructos de las variables para el diseño del modelo de la investigación
- Medir el patrimonio alimentario de las empresas gastronómicas del cantón Saquisilí.
- Medir el desarrollo del turismo gastronómico mediante las empresas gastronómicas del cantón Saquisilí.
- Crear índices, correlacionar las variables, medir la incidencia de las variables y rechazar o aceptar la hipótesis.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA



¿Cómo incide el estudio del Patrimonio Alimentario en el desarrollo del turismo gastronómico del Cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi?

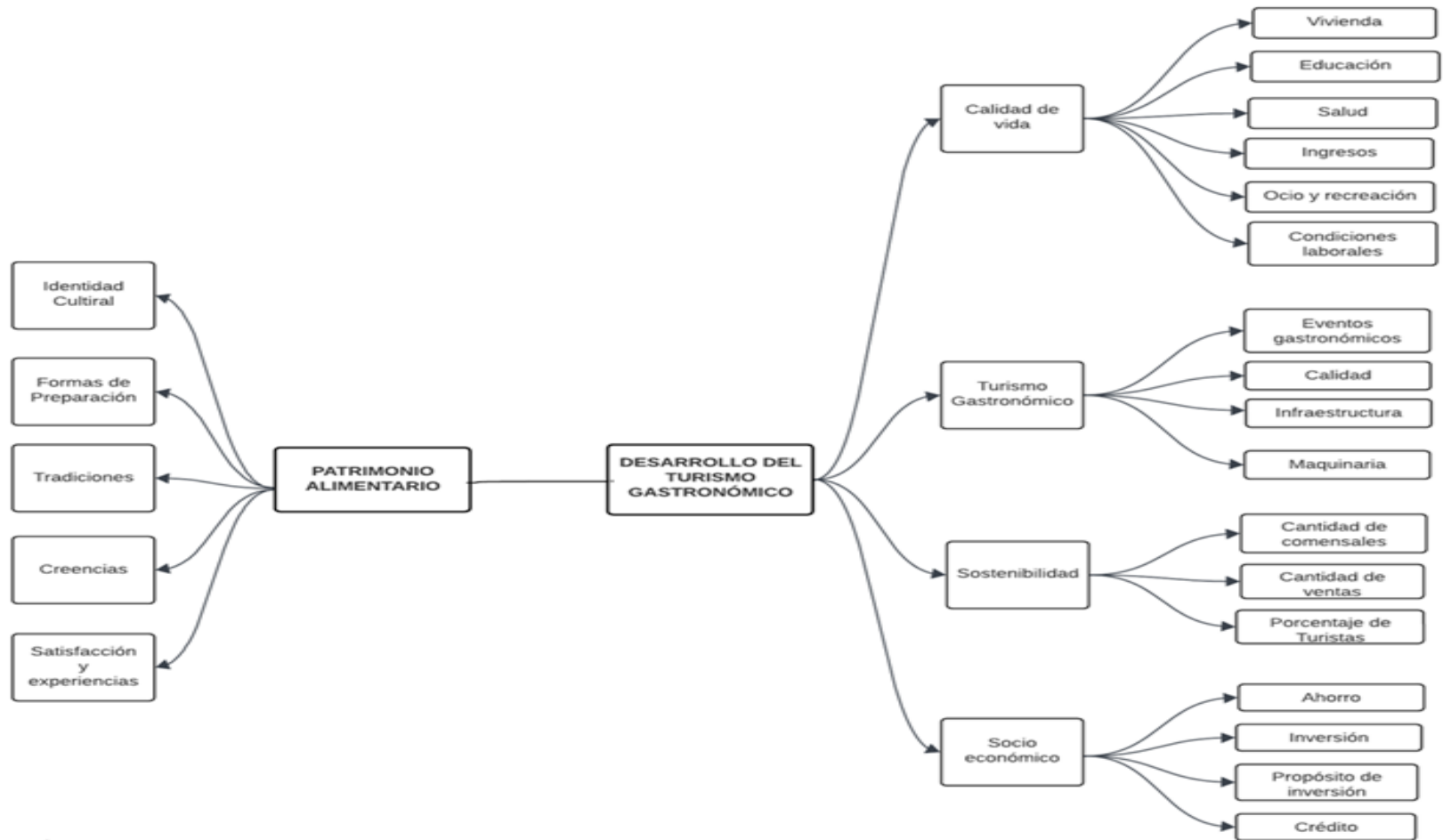
CADENA DE PROBLEMAS



JUSTIFICACIÓN

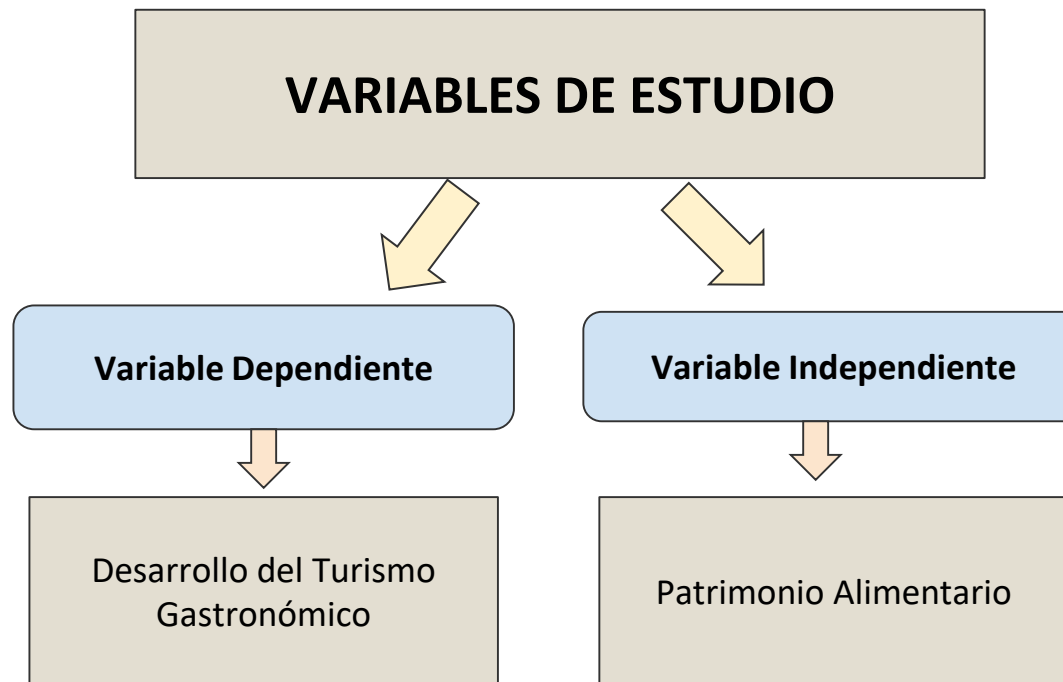
- El patrimonio culinario se reconoce como un elemento clave que impulsa el crecimiento de diferentes sectores y contribuye al desarrollo de las comunidades al ser un conjunto de tradiciones y conocimientos que representa la riqueza cultural y social de un grupo humano (Moreira, 2006).
- La difusión constante del turismo y el patrimonio alimentario permite incentivar a mejorar la calidad en los servicios de los productos y establecimientos obteniendo beneficios permanentes logrando ofertar al patrimonio alimentario de manera segura e impulsar la economía de los sectores (Aguagallo et al., 2023).
- La investigación aportará en el ámbito económico, en que con los resultados se podrá saber a ciencia cierta si es conveniente o no invertir en empresas gastronómicas de comida típica o local, acrecentar la oferta y por ende indirectamente se creará nuevas plazas de empleo lo que proporciona un crecimiento de la zona.
- Con respecto al ámbito social, una revalorización de la cultura gastronómica al saber cuánto en realidad representa del total de la gastronomía y tradiciones de Saquisilí la comida local en relación a otros platos.
- Desde la práctica: mediante la investigación se pretende generar conciencia en la sociedad con el fin de revalorizar el Patrimonio Alimentario a través del consumo de productos autóctonos del cantón, promoviendo hábitos alimentarios como herencia.

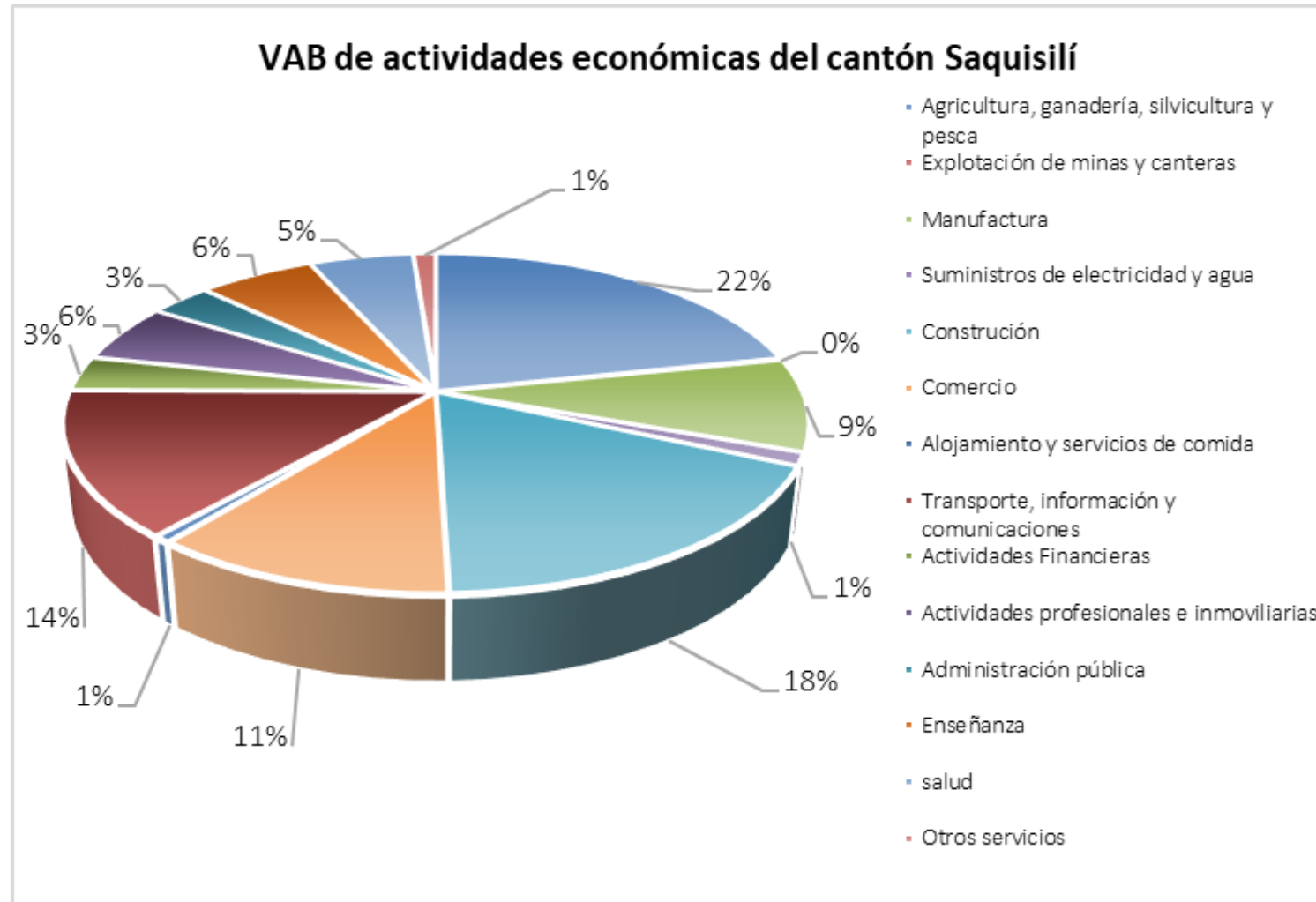
DISEÑO DE INVESTIGACIÓN



Nota. Tomado de (Aguagallo et al., 2023); (Unigarro, 2015); (Fierro & Herrera, 2018); (Peña et al., 2020); (Martínez & Poyatos, 2019); (Forero, 2020).

El Patrimonio Alimentario impacta en el desarrollo del Turismo Gastronómico del Cantón Saquisilí, Provincia de Cotopaxi.





Dentro de otros servicios se encuentra inmerso el turismo, en donde representa el 0.10% del total de los servicios, por lo tanto, se demuestra que la actividad turística no representa una fuerte actividad económica dentro del cantón.

(Banco Central del Ecuador, 2018)

MARCO TEÓRICO

PATRIMONIO ALIMENTARIO

el Patrimonio Alimentario es un conjunto de prácticas y consumo y producción de alimentos, conocimientos y sabores ancestrales (Fierro & Herrera, 2018), además de saberes, tradiciones determinado a través de las formas de producción, formas de preparación (técnicas específicas culinarias, combinación de ingredientes, métodos de cocción), tiempos de consumo (Unigarro, 2015) y creencias reflejadas en la práctica diaria (Moreira, 2006) que representan la unión de las personas a través de la identidad cultural (Aguagallo et al., 2023).



El patrimonio alimentario atribuye impactos directos e indirectos sobre las economías locales (Garufi, 2015), es visto como un recurso para atraer visitantes y permite generar ingresos económicos dentro de un territorio (Santana, 2003)

Constructos: Identidad cultural, Formas de Preparación, Tradiciones, Creencias, Satisfacción y experiencias.

DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

El Desarrollo del Turismo Gastronómico se basa en la gastronomía que siempre ha estado ligada al turismo y es conocida como un producto turístico a partir de ello nace el estudio del turismo gastronómico donde los turistas buscan la satisfacción del viaje mediante la apreciación y disfrute de la gastronomía (Mazón et al., 2012) por lo tanto los turistas cada vez se vuelven más selectivos y consumen alimentos de calidad generando así contribución económica para los destinos (Blanco & Herrera, 2011).



El desarrollo del turismo gastronómico involucran ciertos rasgos que están vinculados con la cocina tradicional, entre ellos la herencia, la singularidad, la autenticidad de ingredientes y métodos de preparación (Reyes, 2016), también hace referencia a la visita de turistas a los establecimientos de alimentos y bebidas, su gasto y consumo produce el crecimiento de las empresas (Castillo, 2011).

Constructos: Calidad de vida, Turismo gastronómico, sostenibilidad y socio-económico

MARCO METODOLÓGICO

Enfoque: cuantitativo, correlacional, de campo y se emplearon técnicas de análisis de componentes principales y regresión lineal.

Población: Las empresas de alimentos y bebida del cantón legalmente catastradas por el GADMIC Saquisilí.

Muestra: con un muestreo de 13 establecimientos de alimentos y bebidas, n=13 empresas.

Instrumentos:

- Encuesta mediante el uso de cuestionarios.
- Uso del paquete estadístico STATA

Validez: por correspondencia teórica e items

Confiabilidad: prueba piloto, Alpha de Cronbach.

Herramientas estadísticas: Primero se establece componentes principales permiten formar la variable (patrimonio alimentario y Desarrollo del Turismo Gastronómico) para luego trasladarla a una función de dependencia, segundo la construcción de índices, tercero correlación de Pearson y regresión lineal.

DIAGNÓSTICO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Alpha de Cronbach

A continuación se muestran los resultados obtenidos de la investigación para lo cual para el cuestionario se realizó una prueba piloto, se corrigió y se obtuvo un coeficiente razonable, según el Alpha de Cronbach

Patrimonio Alimentario



Average interitem correlation:	0.2472
Number of items in the scale:	30
Scale reliability coefficient:	0.9079

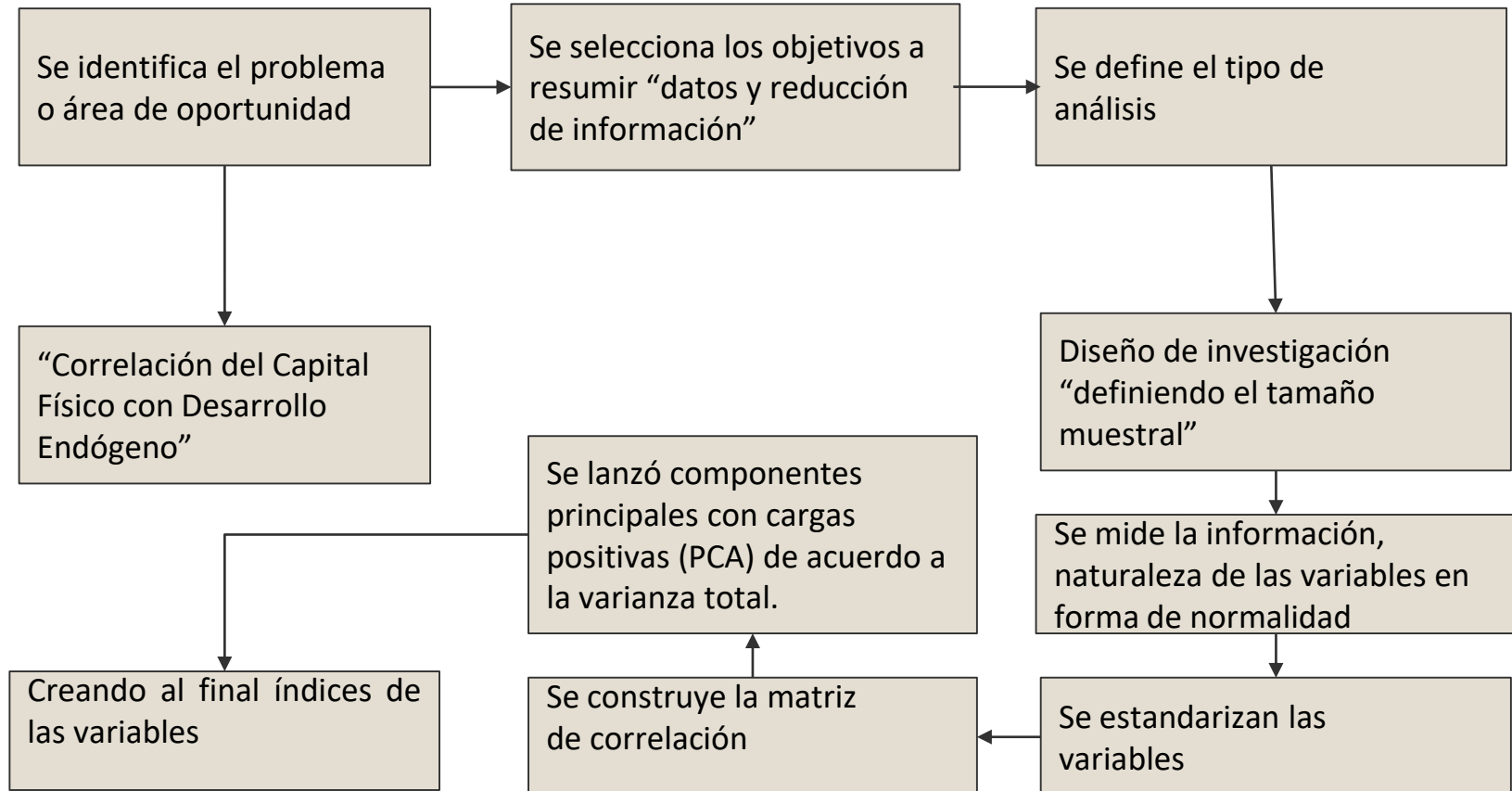
Desarrollo del Turismo
Gastronómico



Average interitem correlation:	0.3231
Number of items in the scale:	30
Scale reliability coefficient:	0.9347

PROCEDIMIENTO PARA LA RECOLECCIÓN

Para poder responder a la hipótesis se hizo el proceso de correlación que consiste en



Este proceso se explica en las siguientes tablas y cuadros.

ESTANDARIZACIÓN DE LOS RESULTADOS

PATRIMONIO ALIMENTARIO

PZ2	PZ3	PZ4	PZ5	PZ6	PZ7	PZ8	PZ9	PZ10	PZ11	PZ12	PZ13	PZ14	PZ15	PZ16	PZ17	PZ18	PZ20	PZ21	PZ22	PZ23	PZ24	PZ25	PZ26	PZ27	PZ28	PZ29	PZ30	PZ31	PZ32
-0.4	-1.4	-0.7	-0.4	1	0.8	0.1	-1.4	-0.7	-0.5	-1.2	-1.1	-0.7	-0.2	-3.5	-0.8	-0.3	-1.8	0.6	1	-0.2	-0.3	0.4	-0.7	-1.1	-1	-0.2	1	1.2	-2
-2.1	1.3	-0.7	1.4	-0.6	0	1.1	-1.4	-1.6	-1.5	-1.8	-1.4	-1.7	1	0.3	-0.8	-0.3	-1.8	-2.4	-1.5	-2.5	-1.8	-1.9	-1	-1.1	2.1	-0.5	1	0.3	0.8
-0.4	0.6	1.5	-0.5	1	-1.8	-1.4	0.8	0.5	0.1	0.4	1.2	1	1	0.3	-0.8	-0.3	0.5	0.6	-0.1	-0.6	-1.1	0.7	-0.7	-1.1	-0.9	3.4	1.9	1.2	-1.1
-1	-0.1	-0.7	0.3	-0.6	0.8	1.1	1.1	-0.4	-0.2	-0.2	1.2	1.3	-0.2	0.3	1.3	-0.3	0.5	0.6	-1.5	0.5	-0.7	-1.9	-1	-1.1	-0.8	0.1	0.1	-2.6	0.2
0.2	-1.1	-0.7	-1.6	1	0.6	-1.4	1.1	1.1	1.4	1	1.2	1.3	0.6	0.3	-0.8	-0.3	0.5	1	1	0.9	1.6	1	1.7	1.3	-0.8	0.1	0.1	-0.2	0.8
1.3	1.3	-0.7	-0.8	1	-1.7	1.1	0.8	1.1	1.4	1	1.5	1.3	1	0.3	-0.8	-0.3	-1.8	1.4	1	0.9	1.6	1	1.7	1.6	-0.8	-0.5	-1.8	-1.1	0.5
1.9	-0.4	-0.7	1.6	-2.2	0.8	0.5	0.6	1.1	0.8	1	0.2	0.3	0.2	0.3	1.3	-0.3	0.5	0.2	0.7	0.5	0.1	0	0.5	0.7	1.2	-0.2	-0.9	-0.2	0.8
-0.4	0.6	-0.7	0.2	-0.6	0.3	0.5	0.3	0.5	0.1	0.7	-0.1	-0.4	0.6	0.3	1.3	-0.3	0.5	0.2	0.5	0.5	0.1	0.7	-0.7	0.4	0.2	-0.5	0.1	-0.2	0.2
0.2	-0.1	1.5	0.7	-0.6	0.6	0.1	-0.3	0.5	0.5	0.7	-0.1	-0.4	-0.6	0.3	1.3	-0.3	0.5	0.2	0.5	0.1	-0.3	-0.3	-0.4	-0.2	0.2	-0.5	-0.9	0.3	0.8
0.7	0.3	1.5	1	-0.6	0.6	-0.2	0.3	0.5	0.1	0.7	-0.1	0.3	0.2	0.3	1.3	-0.3	0.5	0.2	-0.1	0.1	0.1	0	0.8	0.4	0.5	-0.5	-0.9	-0.2	0.2
-1	-1.4	1.5	-0.8	1	-1.8	-1.5	-1.4	-1.6	-1.5	-0.8	-1.1	-0.7	-1.4	0.3	-0.8	-0.3	0.5	-1.5	-1	-1.7	-1.1	-1.2	-0.4	-0.5	-0.4	-0.2	-0.9	1.2	-2
0.7	1.3	-0.7	0.5	-0.6	0	1	0.8	0.8	0.8	0.4	-0.1	-0	0.2	0.3	-0.8	3.5	0.5	-0.3	1	0.5	1.2	0.4	1.1	1.6	1.5	-0.2	1	-0.2	0.8
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO

	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28	P29	P210	P211	P212	P213	P214	P215	P216	P217	P218	P219	P220	P221	P222	P223	P224	P225	P226	P227	P228	P229	P230
3																														
4																														
5	-0.48	-0.51	-1.88	-2.08	-1.09	0.21	-1.17	-1.14	1.43	-1.46	-1.01	-1.27	-1.14	0.00	-0.56	-1.58	-0.43	-1.42	0.90	-0.75	-1.12	-1.83	-1.28	-0.67	1.07	0.72	-2.09	0.64	-0.03	-0.15
5	-0.48	-0.10	-0.62	-0.23	-0.47	-1.58	-1.17	-0.78	-0.26	-0.19	-1.01	-1.27	-0.74	-1.27	-1.02	-0.69	1.16	0.52	-0.47	-0.76	-1.12	0.55	-1.16	-0.52	1.07	-0.13	-0.20	1.43	-0.46	-0.42
7	1.09	1.56	-0.62	-0.60	-1.09	-1.58	-0.37	-0.42	0.30	-1.88	-1.01	-1.60	-1.14	0.42	-1.93	-1.58	-2.01	-0.94	-0.70	-0.75	1.60	-0.24	1.19	-0.33	0.17	-0.98	0.55	0.24	1.68	-0.40
3	1.09	-0.51	0.65	0.14	0.14	1.10	1.23	1.03	-0.26	1.07	1.17	0.71	1.66	0.85	-0.11	-0.24	-0.03	-0.94	3.04	2.70	-0.37	-0.64	0.09	0.05	0.62	-1.40	0.55	-0.15	0.82	3.45
3	1.09	0.32	0.65	1.25	-1.09	-0.69	0.03	-0.78	-1.38	1.07	-1.01	0.38	-0.34	0.42	1.26	-0.24	-0.03	-0.94	-0.47	-0.12	-0.96	-1.03	-1.16	-0.67	-1.62	0.72	0.17	1.03	-0.46	-0.40
0	0.30	1.14	1.07	0.88	1.07	1.10	1.23	1.39	-0.26	0.65	-0.46	0.71	1.66	1.27	0.81	1.10	1.16	1.50	-0.67	-0.73	-0.77	0.94	-1.00	-0.52	0.17	0.29	0.17	0.64	0.82	-0.17
1	1.09	1.56	1.91	1.25	1.68	-1.58	1.63	2.11	2.55	-0.62	2.27	1.37	1.66	1.27	1.72	1.55	1.55	1.50	0.75	-0.65	0.02	1.34	1.82	3.09	0.62	1.56	1.31	1.43	1.25	-0.09
2	-1.27	0.32	0.23	0.51	1.07	0.21	0.43	0.31	0.30	1.07	-0.46	0.71	-0.34	-1.27	-0.11	0.65	0.37	1.01	-0.40	0.53	1.60	0.94	0.56	-0.33	-0.72	0.72	0.55	-0.15	-0.03	-0.21
3	-0.48	-0.51	0.65	0.88	1.07	1.10	0.03	0.31	-0.82	0.65	0.08	0.71	-0.34	0.00	0.35	1.10	-0.43	0.04	-0.32	0.31	0.02	0.15	-0.06	-0.33	0.17	0.72	0.93	-0.94	0.40	-0.28
4	-0.48	-0.51	-0.19	0.14	0.76	0.21	0.03	-1.14	-0.82	0.23	-0.46	0.38	-0.74	-0.42	0.35	0.65	-0.03	0.52	-0.40	-0.34	0.02	0.55	0.25	-0.33	0.17	0.29	0.55	-0.55	-0.03	-0.28
5	-0.48	0.32	0.23	0.14	0.14	0.21	0.43	0.31	-0.82	0.23	0.08	0.71	0.06	-0.85	0.35	0.65	0.76	0.52	-0.47	-0.12	0.42	0.55	0.88	-0.33	0.17	0.29	0.17	-0.55	-1.32	-0.36
6	1.09	-2.16	-1.46	-1.71	-1.09	1.10	-1.97	-1.14	-0.26	-1.46	0.63	-1.60	-0.74	-1.70	-1.48	-1.13	-1.61	-1.42	-0.47	-0.73	-0.96	-1.83	-1.00	-0.33	-2.51	-2.24	-2.09	-2.13	-2.17	-0.40
7	-2.05	-0.92	-0.62	-0.60	-1.09	0.21	-0.37	-0.06	0.30	0.65	1.17	0.05	0.46	1.27	0.35	-0.24	-0.43	0.04	-0.32	1.40	1.60	0.55	0.88	1.19	0.62	-0.55	-0.58	-0.94	-0.46	-0.28
8	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
9	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
10	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00

Análisis de Componentes principales (PCA)

Patrimonio Alimentario

Principal components/correlation

Number of obs - 13
 Number of comp. - 12
 Trace - 30
 Rho - 1.0000

Rotation: (unrotated = principal)

Component	Eigenvalue	Difference	Proportion	Cumulative
Comp1	10.5395	5.2159	0.3513	0.3513
Comp2	5.32361	2.05778	0.1775	0.5288
Comp3	3.26583	.3847	0.1089	0.6376
Comp4	2.88113	.652731	0.0960	0.7337
Comp5	2.2284	.37141	0.0743	0.8079
Comp6	1.85699	.195005	0.0619	0.8698
Comp7	1.66199	.883336	0.0554	0.9252
Comp8	.778652	.11735	0.0260	0.9512
Comp9	.661302	.287648	0.0220	0.9732
Comp10	.373654	.087926	0.0125	0.9857
Comp11	.285728	.142529	0.0095	0.9952
Comp12	.143199	.143199	0.0048	1.0000
Comp13	0	0	0.0000	1.0000
Comp14	0	0	0.0000	1.0000
Comp15	0	0	0.0000	1.0000
Comp16	0	0	0.0000	1.0000
Comp17	0	0	0.0000	1.0000
Comp18	0	0	0.0000	1.0000
Comp19	0	0	0.0000	1.0000
Comp20	0	0	0.0000	1.0000
Comp21	0	0	0.0000	1.0000
Comp22	0	0	0.0000	1.0000
Comp23	0	0	0.0000	1.0000
Comp24	0	0	0.0000	1.0000
Comp25	0	0	0.0000	1.0000
Comp26	0	0	0.0000	1.0000
Comp27	0	0	0.0000	1.0000
Comp28	0	0	0.0000	1.0000
Comp29	0	0	0.0000	1.0000
Comp30	0	.	0.0000	1.0000



Principal components (eigenvectors)

Variable	Comp1	Comp2	Comp3	Comp4	Comp5	Comp6	Comp7	Comp8	Comp9	Comp10	Comp11
pz2	0.2346	-0.0400	-0.1852	-0.0478	0.1641	0.1437	-0.0612	-0.0083	0.2941	-0.5643	0.1974
pz3	0.1022	0.2355	0.2282	0.2523	0.0376	-0.1684	0.0247	0.1424	0.4587	0.2439	0.0782
pz4	-0.0557	-0.0865	0.2658	-0.2135	0.3325	0.1915	-0.2350	-0.1544	0.1453	0.3668	0.5153
pz5	0.0051	0.3858	0.0920	-0.0034	0.0396	0.2809	-0.0621	-0.0593	0.0619	-0.1645	0.1523
pz6	-0.0689	-0.3744	0.0161	0.1426	-0.0519	-0.2132	-0.0804	0.0052	0.0108	0.3067	0.1632
pz7	0.0119	0.1557	-0.3207	-0.1771	-0.2051	0.2116	0.3040	0.1450	-0.2770	0.1401	0.3522
pz8	0.0729	0.3252	-0.0425	0.1782	-0.2810	-0.0307	-0.0681	-0.1914	0.3121	0.0400	-0.0495
pz9	0.2689	0.0190	0.2068	-0.0720	-0.0690	-0.0792	0.1615	-0.0941	-0.0847	-0.0390	-0.0489
pz10	0.2930	0.0047	0.0828	0.0167	0.0457	0.1813	0.0111	0.0685	-0.0134	0.0432	-0.0234
pz11	0.2987	-0.0233	0.0390	0.0571	-0.0192	0.0863	-0.0261	0.0121	-0.1136	0.0637	0.0681
pz12	0.2799	0.0056	0.1209	-0.0938	0.1027	0.1461	-0.1026	0.0053	-0.0456	0.1428	-0.1933
pz13	0.2440	-0.0759	0.2598	-0.0739	-0.1741	-0.1214	-0.0144	-0.0270	-0.0544	-0.0806	0.0401
pz14	0.2392	-0.0932	0.2359	-0.0891	-0.1710	-0.0587	-0.0522	-0.2193	-0.1848	-0.1304	0.0777
pz15	0.1465	0.1138	0.3066	0.2792	-0.1378	0.1106	-0.0932	0.2126	-0.2226	0.0992	-0.1510
pz16	0.0838	0.1339	0.1639	-0.2074	0.3234	-0.4238	0.0210	0.2424	0.0252	-0.0260	-0.1088
pz17	0.0860	0.2264	0.0043	-0.4022	-0.0857	0.2468	-0.0526	0.0165	0.1405	0.2318	-0.1904
pz18	0.0788	0.0939	-0.0637	0.2644	0.2498	-0.0689	0.3878	-0.5769	0.1119	0.1215	0.0663
pz20	0.0624	-0.0250	0.0551	-0.4144	0.3140	0.0044	0.3369	-0.1393	-0.0929	0.0963	-0.2491
pz21	0.2394	-0.1803	0.0198	-0.0639	-0.2648	0.1316	-0.0003	-0.0355	0.1452	0.0766	0.1190
pz22	0.2192	-0.0868	-0.0878	0.2204	0.0514	0.3544	-0.0685	-0.0640	-0.0680	0.1506	-0.1959
pz23	0.2310	-0.0958	-0.2260	-0.1590	-0.1161	-0.0302	0.2109	0.0351	0.2517	0.0331	0.0268
pz24	0.2401	-0.1207	-0.2674	0.0887	0.0559	-0.1490	0.0549	-0.0064	-0.0085	0.0940	0.0477
pz25	0.1622	-0.2502	-0.1526	0.1095	0.1166	0.1162	0.1370	0.3918	0.3030	0.0526	-0.0920
pz26	0.2463	-0.0482	-0.0856	0.1553	0.1760	-0.0928	-0.1838	-0.0954	-0.3140	-0.1080	0.2770
pz27	0.2523	0.0151	-0.1711	0.1299	0.2355	-0.1249	-0.0736	-0.0292	-0.0939	0.0357	-0.2037
pz28	-0.0085	0.3721	-0.0024	0.1758	0.2486	0.0813	0.0382	0.0575	-0.1408	-0.1032	0.0153
pz29	-0.0061	-0.1975	0.4192	0.0043	0.0223	0.0843	0.2803	0.1148	0.1308	-0.3511	0.1258
pz30	-0.1097	-0.0420	0.2029	0.2269	-0.0772	0.1332	0.5598	0.0535	-0.1084	0.0722	0.0448
pz31	-0.1539	-0.1770	0.0242	0.1685	0.3254	0.3555	-0.0279	0.1699	-0.0302	-0.0025	-0.0545
pz32	0.1730	0.2645	-0.0678	-0.0137	0.0562	-0.1974	0.1125	0.3967	-0.1242	0.1107	0.3462

Variable	Comp12	Unexplained
pz2	0.0746	0
pz3	0.1998	0
pz4	0.0598	0
pz5	0.0882	0
pz6	0.0441	0
pz7	0.1407	0
pz8	-0.1672	0
pz9	0.1352	0
pz10	-0.1031	0
pz11	-0.3258	0
pz12	-0.0763	0
pz13	-0.1845	0
pz14	0.1176	0
pz15	0.3311	0
pz16	-0.1072	0
pz17	0.1917	0
pz18	-0.0846	0
pz20	0.0578	0
pz21	-0.0186	0
pz22	-0.3326	0
pz23	0.0340	0
pz24	0.1001	0
pz25	0.2463	0
pz26	0.3242	0
pz27	0.1506	0
pz28	0.0853	0
pz29	-0.0875	0
pz30	0.1007	0
pz31	-0.1674	0
pz32	-0.4156	0



Análisis de Componentes principales (PCA)

Desarrollo del Turismo Gastronómico

Principal components/correlation

Number of obs = 13
Number of comp. = 12
Trace = 30
Rho = 1.0000

Rotation: (unrotated = principal)

Component	Eigenvalue	Difference	Proportion	Cumulative
Comp1	12.1685	7.947	0.4056	0.4056
Comp2	4.22148	.557116	0.1407	0.5463
Comp3	3.66436	.97788	0.1221	0.6685
Comp4	2.68648	.670018	0.0895	0.7580
Comp5	2.01646	.19527	0.0672	0.8252
Comp6	1.82119	.770037	0.0607	0.8859
Comp7	1.05115	.176214	0.0350	0.9210
Comp8	.874941	.157847	0.0292	0.9502
Comp9	.717094	.311731	0.0239	0.9741
Comp10	.405362	.146589	0.0135	0.9876
Comp11	.258774	.144548	0.0086	0.9962
Comp12	.114225	.114225	0.0038	1.0000
Comp13	0	0	0.0000	1.0000
Comp14	0	0	0.0000	1.0000
Comp15	0	0	0.0000	1.0000
Comp16	0	0	0.0000	1.0000
Comp17	0	0	0.0000	1.0000
Comp18	0	0	0.0000	1.0000
Comp19	0	0	0.0000	1.0000
Comp20	0	0	0.0000	1.0000
Comp21	0	0	0.0000	1.0000
Comp22	0	0	0.0000	1.0000
Comp23	0	0	0.0000	1.0000
Comp24	0	0	0.0000	1.0000
Comp25	0	0	0.0000	1.0000
Comp26	0	0	0.0000	1.0000
Comp27	0	0	0.0000	1.0000
Comp28	0	0	0.0000	1.0000
Comp29	0	0	0.0000	1.0000
Comp30	0	.	0.0000	1.0000



Variable	Comp1	Comp2	Comp3	Comp4	Comp5	Comp6	Comp7	Comp8	Comp9	Comp10	Comp11
pz1	0.0014	0.0698	0.2060	0.3282	0.0694	-0.5220	0.1269	-0.0638	0.0362	-0.0662	-0.1274
pz2	0.1797	-0.2551	0.1775	0.0989	0.2278	-0.0795	0.0352	0.0966	-0.0959	0.3143	-0.2625
pz3	0.2662	0.0243	-0.0566	0.1043	0.0665	-0.2033	-0.0131	-0.0520	-0.0086	-0.0417	0.0466
pz4	0.2398	-0.0498	-0.1650	0.1180	0.1732	-0.1625	-0.1060	-0.1267	0.0153	-0.1028	0.1887
pz5	0.2322	-0.0232	-0.1207	-0.0315	-0.0854	-0.0409	0.4015	0.1485	0.2983	-0.0859	0.1991
pz6	-0.0323	0.3285	-0.2584	-0.0180	-0.0754	0.0410	0.1594	0.5241	0.0408	0.0794	-0.0534
pz7	0.2690	0.0817	0.0256	0.0638	0.1148	-0.0353	0.0346	0.1005	0.0222	0.1903	-0.2526
pz8	0.2519	0.0952	0.0976	-0.0102	-0.0672	-0.0882	0.1638	0.1305	-0.1764	0.2381	-0.0022
pz9	0.0727	-0.0800	0.3796	-0.1071	-0.3434	0.0650	0.0357	0.1076	0.1814	0.3271	0.3147
pz10	0.1540	0.1648	-0.3252	0.0619	0.1555	0.1849	-0.1921	-0.1548	-0.0841	0.1310	0.2487
pz11	0.1389	0.2522	0.1356	-0.2216	-0.3175	-0.1752	-0.0553	-0.1407	-0.0395	-0.1825	0.0307
pz12	0.2546	0.1072	-0.1704	-0.0042	-0.0179	-0.0123	-0.1216	0.0307	0.1946	0.0813	-0.1770
pz13	0.2227	0.2178	0.0586	0.0793	-0.1346	-0.0476	0.0393	0.0762	-0.3970	0.1188	-0.0396
pz14	0.1632	0.0929	0.2238	0.0784	0.0733	0.0480	-0.4253	0.4107	-0.2966	-0.2283	0.0094
pz15	0.2233	0.0179	-0.1420	0.1166	-0.1843	-0.0184	-0.4217	0.0602	0.1108	-0.0447	-0.1546
pz16	0.2455	-0.0099	-0.2251	-0.0554	-0.1134	-0.0812	0.0850	0.0935	0.1115	-0.1560	-0.0205
pz17	0.2057	-0.0972	-0.1115	0.1757	-0.2608	0.2070	0.1281	-0.2531	-0.1485	0.1223	-0.1556
pz18	0.2232	-0.1790	-0.1418	-0.1079	-0.1243	0.0678	0.2488	-0.0008	-0.2259	0.0270	0.0994
pz19	0.0598	0.3452	0.2406	0.1678	-0.0474	0.1826	0.0970	-0.1502	0.3071	0.0582	-0.0583
pz20	0.0696	0.3966	-0.0129	-0.1083	0.2024	0.2262	-0.1410	-0.2015	0.0077	0.0964	0.1624
pz21	0.0655	-0.0367	0.0572	-0.5004	0.3120	0.0305	-0.1045	0.0295	0.0090	0.3397	0.0262
pz22	0.2264	-0.1612	-0.0846	-0.2098	0.0360	0.1008	0.1844	-0.1043	-0.2526	-0.1108	0.0669
pz23	0.1554	-0.0153	0.1773	-0.4157	0.1114	-0.1150	-0.0244	-0.1285	0.1636	-0.0034	-0.4003
pz24	0.1726	0.0218	0.2399	-0.2100	-0.3043	-0.1270	-0.2028	-0.1706	-0.0119	-0.1711	0.1865
pz25	0.1047	-0.0634	0.2137	-0.0088	0.0086	0.5477	0.1385	0.0613	-0.0399	-0.4336	-0.3289
pz26	0.1714	-0.2553	-0.0754	0.1051	-0.1195	0.1675	-0.2376	0.1189	0.4658	0.0999	-0.0369
pz27	0.2349	-0.0545	-0.0193	-0.0370	0.3244	-0.0964	0.0830	-0.1629	0.1513	-0.2866	0.0646
pz28	0.1187	-0.2406	0.1875	0.3526	0.0183	0.1726	-0.0864	-0.2109	-0.0683	0.1671	0.1384
pz29	0.1598	-0.0599	0.2914	0.0760	0.3050	0.0653	0.0861	0.3140	0.0938	-0.1590	0.3924
pz30	0.0620	0.3976	0.1435	0.1494	0.1463	0.1286	0.2034	-0.1696	0.0637	0.0519	-0.0279

Variable	Comp12	Unexplained
pz1	0.0983	0
pz2	-0.0754	0
pz3	-0.2332	0
pz4	-0.1985	0
pz5	0.1316	0
pz6	-0.0428	0
pz7	0.2547	0
pz8	-0.6111	0
pz9	0.0424	0
pz10	0.0235	0
pz11	-0.1595	0
pz12	0.0903	0
pz13	0.0374	0
pz14	0.1416	0
pz15	0.2341	0
pz16	-0.0112	0
pz17	0.0370	0
pz18	0.2851	0
pz19	0.0916	0
pz20	-0.1351	0
pz21	0.0451	0
pz22	0.1819	0
pz23	0.0863	0
pz24	0.0601	0
pz25	-0.2440	0
pz26	-0.2167	0
pz27	-0.0829	0
pz28	0.0379	0
pz29	0.1156	0
pz30	0.1935	0



Índices del Patrimonio Alimentario y Desarrollo del Turismo Gastronómico

N°	ÍNDICE DE PATRIMONIO ALIMENTARIO	ÍNDICE DEL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONOMICO
1	-3.452782	-4.51527
2	-2.941256	-1.84415
3	-5.309578	-2.43767
4	-0.359511	1.83369
5	0.074045	-0.45611
6	3.760563	3.38709
7	4.791502	7.08416
8	2.708907	1.57107
9	0.988365	1.23353
10	0.433431	0.07313
11	1.302041	0.89263
12	-4.758516	-6.80223
13	2.762790	-0.01987

Correlación Positiva alta

```
. pwcorr patrimonioalimentario turismogastronomico, sig
```

	patrim~o	turism~o
patrimonio~o	1.0000	
turismogas~o	0.8751 0.0001	1.0000

A medida que se promueve y se desarrolla el turismo gastronómico en una región o país, aumenta la valoración y preservación del patrimonio alimentario y cultural relacionado con la comida.

Regresión Lineal

```
. reg turismogastronomico patrimonioalimentario
```

Source	SS	df	MS	Number of obs	=	13
Model	111.832374	1	111.832374	F(1, 11)	=	35.98
Residual	34.1892901	11	3.10811728	Prob > F	=	0.0001
				R-squared	=	0.7659
				Adj R-squared	=	0.7446
Total	146.021664	12	12.168472	Root MSE	=	1.763

turismogastronomico	Coef.	Std. Err.	t	P> t	[95% Conf. Interval]	
patrimonioalimentario	.940336	.1567646	6.00	0.000	.5952994	1.285372
_cons	-9.38e-08	.4889642	-0.00	1.000	-1.076203	1.076203

Existe una relación positivamente significativa entre el turismo gastronómico y el patrimonio alimentario en el cantón Saquisilí. A medida que aumenta el patrimonio alimentario, se espera que también aumente el turismo gastronómico

CONCLUSIONES

- La investigación permite aceptar la hipótesis evidenciando que el patrimonio alimentario aporta al desarrollo del turismo gastronómico en 0.94 unidades, y es estadísticamente significativo, demostrando que los resultados no son hechos al azar.
- Colaboración entre los actores locales: Es importante fomentar la colaboración entre los restaurantes, los puestos de comida del mercado, los productores locales, las asociaciones gastronómicas y las autoridades turísticas.
- Diversificación de la oferta gastronómica: Se puede fomentar la innovación y la diversificación de la oferta gastronómica mediante la introducción de platos y productos auténticos, la incorporación de ingredientes locales y la adaptación a las tendencias y preferencias de los turistas. Esto ayudará a atraer visitantes, así como a diferenciar al cantón Saquisilí de otros destinos gastronómicos.
- Evaluación y monitoreo continuo: para medir el impacto del turismo gastronómico a lo largo del tiempo. Esto permitirá realizar ajustes y mejoras en las estrategias y acciones implementadas, así como identificar nuevas oportunidades de desarrollo.
- En conclusión, esta investigación ha demostrado que el patrimonio alimentario tiene un impacto positivo y significativo en el turismo gastronómico en el cantón Saquisilí. Los restaurantes del catastro turístico se benefician de la gastronomía local. Los valores estadísticos obtenidos respaldan la relación entre el patrimonio alimentario y el turismo gastronómico.

RECOMENDACIONES

- Difundir el patrimonio alimentario: Desarrollar campañas de promoción y difusión del patrimonio alimentario del Cantón Saquisilí, destacando los platos tradicionales, las técnicas culinarias locales, los ingredientes autóctonos y la historia culinaria de la región. Esto puede incluir la creación de materiales promocionales, como folletos, guías gastronómicas y contenido en línea, para informar tanto a los residentes locales como a los turistas sobre la riqueza gastronómica de la zona.
- Capacitación y formación en gastronomía local: Impulsar programas de capacitación y formación dirigidos a chefs, emprendedores gastronómicos y personas interesadas en el sector alimentario. Estos programas pueden incluir talleres, cursos y actividades prácticas que fomenten la valoración y el conocimiento del patrimonio alimentario local, así como el desarrollo de habilidades culinarias auténticas.
- Creación de rutas gastronómicas: Establecer rutas gastronómicas que permitan a los turistas explorar y disfrutar de la diversidad culinaria del Cantón Saquisilí. Estas rutas pueden incluir visitas a restaurantes, mercados locales, granjas y otros lugares relevantes para la producción y la cultura alimentaria de la región. La promoción de estas rutas gastronómicas puede atraer a turistas interesados en experiencias culinarias auténticas y generar un mayor flujo de visitantes al cantón.
- Apoyo a productores locales: Establecer alianzas y programas de apoyo a los productores locales de alimentos y bebidas del Cantón Saquisilí. Esto puede incluir la creación de mercados de agricultores, la promoción de productos locales en establecimientos gastronómicos y la facilitación de canales de distribución para que los productos locales lleguen a los restaurantes y establecimientos turísticos. Apoyar a los productores locales fortalecerá la cadena de suministro local, fomentará la economía regional y contribuirá a la preservación del patrimonio alimentario.

