

RESUMEN

En el presente trabajo de titulación, se han revisado y analizado las bases, teóricas y conceptos que sirvieron de soporte para la investigación, además se ha identificado los aspectos del macro y micro entorno para determinar los factores que afectan a la parroquia a su vez se incluye también un análisis FODA donde se observan las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas permitiendo generar un diagnóstico situacional con enfoque turístico de Amaguaña. La gastronomía es un factor relevante en todo el ámbito turístico, siempre y cuando tenga un valor agregado o una diferenciación con el resto; la Parroquia de Amaguaña es rica en cultura, historia, gente y en saberes culinarios ancestrales los cuales con el paso del tiempo se están perdiendo y otros ya han sido olvidados. Tomando en cuenta la necesidad de recuperar las costumbres gastronómicas del sector, se plantean nuevas alternativas de marketing para el rescate de las costumbres gastronómicas ancestrales como: la elaboración de recetarios, planificación de carpas gastronómicas y talleres de vinculación, con la finalidad de potenciar el interés en identidad gastronómica sin dejar de lado la búsqueda de nuevas ideas y generar nuevos servicios y tendencias a ofrecer a los turistas, lo que resulta beneficioso y marca la diferencia con la competencia. La investigación se enfoca en la necesidad de rescatar la cultura y tradición culinaria, basándose en potencializar el desarrollo ancestral y diferenciar el sincretismo gastronómico para recuperar e inmortalizar las tradiciones culinarias de un pueblo milenario.

PALABRAS CLAVE

- **ALTERNATIVAS DE MARKETING**
- **COSTUMBRES GASTRONÓMICAS**
- **DESARROLLO ANCESTRAL**
- **SINCRETISMO GASTRONÓMICO**
- **TRADICIONES CULINARIAS**