



Turismo de experiencia y la cocina tradicional Ambateña

Experience tourism and traditional Ambateña cuisine

Experimemente o turismo e a culinária tradicional Ambateña

Francisco Torres-Oñate ^I

cf.torres@uta.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-9411-5401>

Daniel Sánchez-Guerrero ^{II}

do.sanchez@uta.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-3104-9125>

Sonia López-Pérez ^{III}

sda.lopez@uta.edu.ec

<https://orcid.org/1111-2222-3333-4444>

Mario Romo-Rojas ^{IV}

mg.romo@uta.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-5577-6362>

Correspondencia: cf.torres@uta.edu.ec

Ciencias Técnicas y Aplicadas

Artículo de Investigación

* **Recibido:** 30 de diciembre de 2023 * **Aceptado:** 23 de enero de 2024 * **Publicado:** 02 de febrero de 2024

- I. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.
- II. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.
- III. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.
- IV. Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.

Resumen

La cocina tradicional en Ambato se caracteriza por los saberes y sabores de sus platillos, determinando una identidad que lo caracteriza y lo convierte en una motivación de visita importante, la parroquia San Bartolomé de Pinllo se distingue principalmente por su pan y gallinas, cuyas preparaciones satisfacen a paladares de propios y extraños que, al mantener sus técnicas originales recordando añoranzas a quien lo degusta, la ciudad al tener una ubicación estratégica facilita el intercambio de productos permitiendo disponer de materias primas de buena calidad. La investigación permitió exponer a la cocina tradicional como una alternativa de turismo desarrollando experiencias culinarias, determinando la satisfacción de los visitantes a la parroquia. La metodología utilizada tiene un enfoque cuantitativo, no experimental-transeccional, se estructuró un instrumento (encuesta) basado en el modelo de (Huete-Alcocer & Hernandez-Rojas, 2022) determinando la satisfacción de la experiencia gastronómica en restaurantes tradicionales y el modelo de (Cha & Borchgrevink, 2018) que evalúa la satisfacción, para la medición se utilizó la escala de Likert, el instrumento se aplicó a 203 usuarios de los establecimientos de cocina tradicional del sector. El trabajo destaca aspectos positivos de los negocios de comida como la autenticidad del sabor y calidad de la experiencia, mientras denota falencias en accesibilidad y hospitalidad los que se deben trabajar a futuro, finalmente la elaboración de un FODA corrobora el problema de accesibilidad y pone en evidencia la escasa difusión del turismo en la zona por medios tecnológicos (redes sociales).

Palabras clave: Cocina Popular; Experiencia Culinaria; Turismo Gastronómico; Tradición.

Abstract

The traditional cuisine in Ambato is characterized by the knowledge and flavors of its dishes, determining an identity that characterizes it and makes it an important motivation for visiting, the San Bartolomé de Pinllo parish is distinguished mainly by its bread and chickens, whose preparations satisfy to the palates of locals and foreigners that, by maintaining its original techniques, reminding those who taste it of longing, the city, having a strategic location, facilitates the exchange of products, allowing good quality raw materials to be available. The research allowed us to expose traditional cuisine as an alternative for tourism, developing culinary experiences, determining the satisfaction of visitors to the parish. The methodology used has a quantitative, non-experimental-transsectional approach, an instrument (survey) was structured

based on the model of (Huete-Alcocer & Hernandez-Rojas, 2022) determining the satisfaction of the gastronomic experience in traditional restaurants and the model of (Cha & Borchgrevink, 2018), which evaluates satisfaction, the Likert scale was used for measurement; the instrument was applied to 203 users of traditional cuisine establishments in the sector. The work highlights positive aspects of food businesses such as the authenticity of the flavor and quality of the experience, while denoting shortcomings in accessibility and hospitality, which must be worked on in the future. Finally, the preparation of a SWOT corroborates the accessibility problem and highlights It shows the limited diffusion of tourism in the area through technological means (social networks).

Keywords: Popular Cuisine; Culinary experience; Gastronomic tourism; Tradition.

Resumo

A cozinha tradicional de Ambato caracteriza-se pelo conhecimento e sabores dos seus pratos, determinando uma identidade que a caracteriza e a torna uma importante motivação para a visita, a freguesia de San Bartolomé de Pinllo distingue-se principalmente pelo seu pão e frangos, cujos preparativos satisfazem aos paladares de cariocas e estrangeiros que, ao manter as suas técnicas originais, lembrando saudade a quem a prova, a cidade, tendo uma localização estratégica, facilita a troca de produtos, permitindo a disponibilidade de matérias-primas de boa qualidade. A investigação permitiu expor a cozinha tradicional como alternativa de turismo, desenvolvendo experiências culinárias, determinando a satisfação dos visitantes da freguesia. A metodologia utilizada tem uma abordagem quantitativa, não experimental-transseccional, um instrumento (pesquisa) foi estruturado com base no modelo de (Huete-Alcocer & Hernandez-Rojas, 2022) determinar a satisfação da experiência gastronômica em restaurantes tradicionais e o modelo do (Cha & Borchgrevink, 2018), que avalia a satisfação, utilizou-se para mensuração a escala Likert, o instrumento foi aplicado a 203 usuários de estabelecimentos de cozinha tradicional do setor. O trabalho destaca aspectos positivos dos negócios do setor alimentício como a autenticidade do sabor e a qualidade da experiência, ao mesmo tempo em que denota deficiências de acessibilidade e hospitalidade, que devem ser trabalhadas no futuro. Por fim, a elaboração de uma SWOT corrobora o problema da acessibilidade e destaques Mostra a limitada difusão do turismo na região através de meios tecnológicos (redes sociais).

Palavras-chave: Culinária Popular; Experiência culinária; Turismo gastronômico; Tradição.

Introducción

Ecuador cuenta con atractivos naturales y culturales, distribuidos en cuatro regiones que alberga microclimas lo cual permite la diversidad de ingredientes que enriquece a una multiplicidad de tradiciones en torno a la alimentación (Centro de Fomento e Innovación Turística, 2018). Los hábitos alimentarios sufren en gran medida con la introducción desequilibrada de nuevos negocios y franquicias de comida rápida que, promueven alimentos procesados que simbolizan formas de consumo vigentes en los países industrializados (Castellón & Fontecha, 2018). La creación del “mapa gastronómico del Ecuador”, ha contribuido con la difusión turística de la cocina ecuatoriana, en el mismo se destaca un plato representativo por cada provincia del país, mencionado documento ha sido difundido en ferias y eventos turísticos nacionales y del exterior (Salazar-Yacelga & Garrido-Patrel, 2021). De las pocas investigaciones encontradas, se destaca la realizada en la provincia de Manabí, en donde se menciona la importancia de la alimentación como un factor de motivación en la visita al destino (Calderón, 2017).

La valorización de la gastronomía, principalmente dentro de la experiencia turística, ha captado el interés de los viajeros desde los años 60 del siglo XX. El rechazo a la estandarización alimenticia lleva a los individuos a la búsqueda de productos auténticos, naturales, de vuelta a las raíces, a la cocina del territorio, ocasionando que las “cocinas locales”, consideradas expresiones de la identidad de los pueblos adquieran relevancia (Castillo Linares et al., 2018). Según Torres-Oñate et al., (2017) la alimentación es mucho más que el acto de comer y saciar el hambre, la práctica alimentaria tiene una gran cantidad de significados, desde la elección de qué es o no comestible, hasta en el modo de prepararlo, servirlo y consumirlo (Molina Molina et al., 2018). Se entiende por gastronomía al conocimiento razonado a la alimentación, lo que determina el grado apetitoso propio de cada sustancia (Brillat-Savarin, 2001).

La identidad cultural de un pueblo puede convertirlo en un atractivo turístico, la comida es un producto muy valorado especialmente por visitantes extranjeros (Páez-Quinde et al., 2020), tal es el caso del boom peruano en la gastronomía mundial, cuyo éxito ha motivado su estudio, resaltando la calidad de sus ingredientes, así como los procesos de elaboración y la presentación final (Balerdi, 2018). El turismo se establece como una actividad formal gracias a la prestación de sus servicios, entre ellos la alimentación (Santana, 1997). El turismo gastronómico funge como un elemento diferenciador del destino donde aproximadamente un 20% del presupuesto del turista está destinado al consumo de alimentos (Hernández & Dancausa, 2018). La competitividad del destino

depende de la calidad de su servicios, en donde la alimentación tiene un lugar privilegiado, que genera experiencias y valor agregado para el turista (Organización Mundial del Turismo [OMT] y Baque Culinary Center, 2019). Las costumbres gastronómicas están arraigadas a prácticas sociales, valores y la creatividad de un pueblo. Los saberes ancestrales atraen principalmente a visitantes extranjeros, motivados por conocer las tradiciones manifestadas en técnicas culinarias del país (Hernández-Ramírez, 2018).

La experiencia turística tiene como fin “escapar de la rutina”, y no solo corresponde al viaje, sino a un momento previo, a la planificación y se extiende hasta el recuerdo y la reflexión del evento (Gama Garduño & Favila Cisneros, 2018). La experiencia se personaliza y difiere de acuerdo con los antecedentes de los individuos, sus gustos, valores, personalidad y las circunstancias que rodean esa experiencia (Barradas Salas & Cano Hernández, 2016). De hecho, el turismo actual promueve la preservación del entorno natural y cultural del destino, rescata conocimientos y espacios con el fin de compartir la cotidianidad del lugar (Torres Oñate et al., 2017).

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua, ciudad conocida por la celebración de la Fiesta de la Fruta y de las Flores, los principales platos de la cocina ambateña son: el caldo de 31, los chinchulines, quimbolitos, el llapingacho ambateño (tortillas de papa con chorizo) y el caldo de librillo, entre otras preparaciones (Dirección técnica provincial de Tungurahua, 2013). San Bartolomé de Pinllo es una parroquia rural del cantón Ambato, creada un 9 de octubre de 1858 (GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017). El desarrollo turístico ha ido de la mano de emprendimientos tradicionales de cocina tradicional, siendo los más destacados el pan y la gallina de Pinllo, siendo su principal motivación de visita (Global Constructora Cía. Ltda., 2015). El pan de Pinllo es un alimento con una larga tradición en la parroquia, el cual consiste en el uso de dos tipos de harinas, la Miraflores (molinera tradicional ambateña) y el trigo nacional de Guaranda, acompañado de manteca de cerdo, sal y poca levadura, lo que hace que este pan tenga buena consistencia (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2008). Las gallinas de Pinllo nacen en el año 1948, tras la creación de la picantería denominada “Casa El Recreo”, de la familia Villacreses-Lagos, en la cual se ofertaba tres platillos tradicionales: la gallina criolla, el cuy y el conejo, acompañados de papas cocinadas y salsa de maní. En un inicio su atención se daba solo bajo pedido, la preparación de la gallina es una receta heredada de la madre de doña Ernestina Lagos, esta tradición se mantiene hasta la actualidad (Dirección técnica provincial de Tungurahua, 2013). Finalmente, la investigación busca realizar un análisis de la cocina tradicional de la

parroquia San Bartolomé de Pinllo como una alternativa de experiencia turística en la ciudad de Ambato.

Materiales y métodos

La investigación tendrá un enfoque cuantitativo, positivista, deductivo con la aplicación de técnicas cuantitativas (encuesta) basadas en el modelo de (Huete-Alcocer & Hernandez-Rojas, 2022). El tipo de investigación será no experimental-transeccional, debido a que el desarrollo del estudio consta en un solo periodo de tiempo. Se realizará un alcance investigativo descriptivo con el fin de establecer la realidad del lugar de estudio. El instrumento utilizado está basado en el modelo de (Huete-Alcocer & Hernandez-Rojas, 2022) que se basa en la satisfacción con la experiencia gastronómica en restaurantes tradicionales. Se complementó con el modelo de (Cha & Borchgrevink, 2018) con dimensiones de satisfacción y experiencia, utilizando una escala de Likert de 5 puntos que van desde muy en desacuerdo (1) a muy de acuerdo (5).

La muestra de estudio está conformada por una población indeterminada de usuarios que acuden a establecimientos de cocina tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo en la ciudad de Ambato. Obteniendo una muestra de 203 personas. Para el tratamiento de los datos se utilizó el programa estadístico SPSS 21.

Resultados

Se aplicó el cálculo de fiabilidad del Alfa de Cronbach, considerando 12 ítems del instrumento, como se visualiza en la Fig. 1 se obtiene 0,935 determinando una fiabilidad EXCELENTE del instrumento.

Tabla 1. Alfa de Cronbach

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,935	12

Datos tomados del programa estadístico SPSS

Se evaluó a la cocina tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo tomando en cuenta dos aspectos: motivación y satisfacción, (ver Fig. 1) en donde se visualiza que los visitantes tienen una

muy buena satisfacción de la cocina, lo que responde a la atención al cliente y calidad de alimentos mientras, que la motivación es ligeramente más baja y la cual se debería trabajar a través de la difusión.

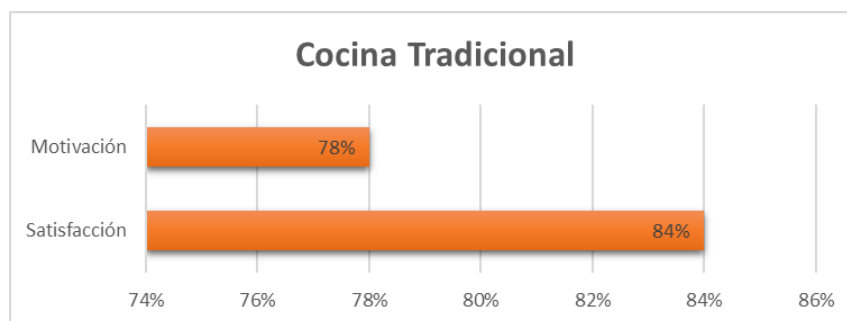


Fig. 1: Evaluación de la motivación y satisfacción de la cocina tradicional de Pinllo

Otra variable de estudiada está enfocada a la experiencia percibida en la parroquia en los establecimientos de comida tradicional (ver Fig. 2), evaluando parámetros de higiene, autenticidad (alimentos), presentación (platos), calidad de la experiencia, información en redes, accesibilidad, instalaciones, ambientación, calidad-precio y hospitalidad, en donde se encuentra falencias en el uso de redes sociales y accesibilidad los establecimientos, por otra parte, la autenticidad de la comida caracteriza al lugar, así como la experiencia vivida del visitante.



Fig. 2: Evaluación de la experiencia culinaria en la parroquia Pinllo

Se aplica la prueba estadística de Chi-Cuadrado para determinar la existencia de diferencias significativas entre resultados esperados y observados, como se muestra en la tabla 2 se obtiene una significancia asintótica de 0,000 lo que rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa “La cocina tradicional ambateña SI aporta a la experiencia turística de la parroquia San Bartolomé de Pinllo”.

*Tabla. 2: Pruebas de chi-cuadrado EXPERIENCIA * COCINA_TRADICIONAL*

	Valor	gl	Sig. (bilateral)	asintótica
Chi-cuadrado de Pearson	226,016 ^a	16	,000	
Razón de verosimilitudes	141,389	16	,000	
Asociación lineal por lineal	92,440	1	,000	
N de casos válidos	203			

Nota: a. 16 casillas (64,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,01. Tomado del Programa Estadístico SPSS (2022)

Discusión

La investigación tuvo como objetivo un análisis de la cocina tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo como una alternativa de experiencia turística en la ciudad de Ambato.

Lemoine (2018) indica que los establecimientos de restauración no solo ofertan comida, sino también son importante factores como ambientación, música, decoración y estilo que contribuya a la experiencia del comensal. De igual manera, la investigación determina importante a aspectos como instalaciones, accesibilidad, hospitalidad y ambientación que contribuyen a la creación de experiencias culinarias que van mucho más allá de solo ofertar alimentos.

La gastronomía en la parroquia Pinllo es un factor importante en la economía de sus habitantes, esto se evidencia en la cantidad de establecimientos de alimentos, en especial de cocina tradicional como es el caso del pan y la gallina de Pinllo; González Figueroa (2018) menciona en su investigación que el rubro destinando por el turista a la alimentación es de un 20% de su presupuesto total de viaje, lo que determina la importancia de esta actividad en la economía del Turismo.

El uso de productos tradicionales de un mismo entorno geográfico y cultural expresa la riqueza de sus saberes y sabores, lo que destaca la cocina tradicional enfocada a un sitio específico (Hernández

& Dancausa, 2018), basado en este criterio la investigación resalta aspectos como la autenticidad que es una clara fortaleza de su comida y la motivación de visita que es un punto por trabajar con estrategias de turismo 2.0 apoyado por redes sociales.

Conclusiones

Se diagnosticó a la cocina tradicional de la parroquia Pinllo realizando una revisión documental basada en información de fuentes oficiales como el Instituto Nacional del Patrimonio Cultural y el GAD parroquial de Pinllo, así como investigaciones académicas de diversas instituciones educativas, identificando que la cocina tradicional del lugar está representada principalmente en dos preparaciones: el pan y la gallina de Pinllo, cabe recalcar que en la parroquia se encuentra una gran cantidad de establecimientos de cocina tradicional en donde se oferta fritada, morcilla, llapingachos, caldo de gallina entre otros platos.

A través de encuestas se determinó la experiencia del visitante a través de la satisfacción en los establecimientos de cocina tradicional de Pinllo, donde se identificaron aspectos positivos como autenticidad de los alimentos, calidad de la experiencia y presentación de platos que se ha desarrollado con el crecimiento constante de los establecimientos, por otra parte, como aspectos a mejorar esta la accesibilidad a los establecimientos y el manejo de redes sociales.

Referencias

1. Balerdi, J. (2018). Arquitectura gastronómica con identidad cultural local en el marco de la globalización. Restaurantes de Lima moderna durante el boom culinario (1990-2015). POSMODERNIDAD, 87-104.
2. Barradas Salas, P., & Cano Hernández, A. (2016). La experiencia gastronómica del turista en Bahías de Huatulco. Revista Temas de Ciencia y Tecnología, 57-63. http://www.utm.mx/edi_anteriores/temas59/T59_2Nota.pdf
3. Brillat-Savarin, J. (2001). Fisiología del Gusto. Barcelona: Óptima.
4. Calderón, J. (2017). Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta-Ecuador. Revista internacional de turismo y empresa, 25-32. <https://doi.org/https://doi.org/10.21071/riturem.v1i2.10215>

5. Castellón, L., & Fontecha, J. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y Sociedad*, 167-193.
6. Castillo Linares, E., Santoyo Cortés, V., Muñoz, M., & Rodríguez Padrón, B. (2018). Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 22-38.
7. Centro de Fomento e Innovación Turística. (22 de Octubre de 2018). Tungurahua Turismo. Retrieved 17 de Noviembre de 2021, from Tungurahua Turismo: <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/ambato/recetas/receta-gallinas-pinllo-abc2052b0>
8. Cha, J., & Borchgrevink, C. (2018). Customers' perceptions in value and food safety on customer satisfaction and loyalty in restaurant environments: moderating roles of gender and restaurant types. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 1-19. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/1528008X.2018.1512934>
9. Dirección técnica provincial de Tungurahua. (2013). *Guía Gastronómica de Tungurahua*. Gobierno Provincial del Tungurahua.
10. Fuentelsaz Gallego, C. (2004). Cálculo del tamaño de la muestra. *Matronas Profesión*, 5(18), 5-13. <https://www.federacion-matronas.org/wp-content/uploads/2018/01/vol5n18pag5-13.pdf>
11. GAD de San Bartolomé de Pinllo. (19 de Octubre de 2017). GAD de San Bartolome de Pinllo, 1.0. Retrieved 17 de Noviembre de 2021, from GAD de San Bartolome de Pinllo: <https://gadpinllo.gob.ec/turismo/>
12. Gama Garduño, M., & Favila Cisneros, H. (2018). Una aproximación a la experiencia turística desde la Antropología del Turismo: una mirada mutua al encuentro entre turistas y locales. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 197-211. <https://doi.org/https://doi.org/10.25145/j.pasos.2018.16.013>
13. Global Constructora Cía. Ltda. (2015). *Elaboración del plan de desarrollo y ordenamiento territorial (PDyOT) de la parroquia rural San Bartolomé de Pinllo*. Ambato: Gobierno autónomo descentralizado parroquial San Bartolomé de Pinllo. http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1865017990001_PDYOT-PINLLO%202015_15-05-2015_20-43-06.pdf

14. González Figueroa, J. (2018). La identidad de la cocina mexicana. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía*, 03 - 15.
15. Hernández, R., & Dancausa, M. (2018). Turismo gastronómico. La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 413-430.
16. Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), 154-176. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>
17. Huete-Alcocer, N., & Hernandez-Rojas, R. (2022). Does local cuisine influence the image of a World Heritage destination and subsequent loyalty to that destination? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1-9. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100470>
18. Lemoine, F., Otero, B., Carvajal, G., & Almeida, E. (2018). El servicio de gastronomía y su impacto para el desarrollo turístico en Bahía de Caráquez. *TRANSITARE*, 53-68.
19. Molina Molina, G., Palacios Palma, P., & Torres Chávez, O. (2018). Diagnóstico de la cultura alimentaria de la parroquia urbana de Portoviejo, Manabí, Ecuador. *CIDE*, 103-113.
20. Organización Mundial del Turismo [OMT] y Baque Culinary Center. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. Madrid: Organización Mundial del Turismo. <https://doi.org/https://doi.org/10.18111/9789284420995>
21. Páez-Quinde, C., Torres-Oñate, F., Viteri, M.-F., & Porras, M.-E. (2020). M-learning as Support Tool in the Diffusion of the Traditional Food: Case Study Ambato. *Advances in Intelligent Systems and Computing*, 327–335. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-3-030-40274-7_33
22. Salazar-Yacelga, J. C., & Garrido-Patrel, A. M. (2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Revista Dominio de las Ciencias*, 1071-1088. <https://doi.org/https://doi.org/10.23857/pocaip>
23. Santana, A. (1997). *Antropología y turismo*. Barcelona, España: Ariel S.A. <https://0110o2qs6-y-https-elibro-net.uta.metaproxy.org/es/ereader/uta/48256>
24. Torres-Oñate, F., Viteri, M., Infante-Paredes, R., & Donato-Moreira, S. (2017). Heritage Cooking as Tourist Motivation: Ambato Case Study. *Advances in Science, Technology & Innovation*, 109-114. https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-3-030-10804-5_11

© 2024 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>).