

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI



FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

CARRERA DE TURISMO

Tema: “La gastronomía tradicional y el turismo cultural del cantón Cayambe”

Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención del
título de Licenciado en Turismo

AUTOR: Pabón Guaman Esteban Andrés

TUTOR: Ing. Lucero Lima Gustavo A, MSc

Tulcán, 2024.

CERTIFICADO DEL TUTOR

Certifico que el estudiante Pabón Guaman Esteban Andrés con el número de cédula 1723849921 respectivamente ha desarrollado el Trabajo de Integración Curricular: "La gastronomía tradicional y el turismo cultural del cantón Cayambe"

Este trabajo se sujeta a las normas y metodología dispuesta en el Reglamento de la Unidad de Integración Curricular, Titulación e Incorporación de la UPEC, por lo tanto, autorizo la presentación de la sustentación para la calificación respectiva

Ing. Lucero Lima Gustavo A, MSc.

TUTOR

Tulcán, mayo de 2024

AUTORÍA DE TRABAJO

El presente Trabajo de Integración Curricular constituye un requisito previo para la obtención del título de Licenciado en la Carrera de turismo de la Facultad de Industrias Agropecuarias y Ciencias Ambientales

Yo, Pabón Guaman Esteban Andrés con cédula de identidad número 172384992 respectivamente declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica, personal y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.



Pabón Guaman Esteban Andrés

AUTOR

Tulcán, mayo de 2024

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Yo Pabón Guaman Esteban Andrés declaro ser autor de los criterios emitidos en el Trabajo de Integración Curricular: "La gastronomía tradicional y el turismo cultural del cantón Cayambe" y eximo expresamente a la Universidad Politécnica Estatal del Carchi y a sus representantes de posibles reclamos o acciones legales.



Pabón Guaman Esteban Andrés

AUTOR

Tulcán, mayo de 2024

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todos aquellos que contribuyeron de manera significativa al desarrollo del estudio. En primer lugar, deseo reconocer y agradecer a la carrera de turismo por brindarme las herramientas y el apoyo necesario para llevar a cabo este proyecto. Sin su respaldo y orientación, no habría sido posible alcanzar este logro.

Asimismo, quiero extender mi gratitud hacia mis profesores, en especial a dos de ellos, MSc. Elizabeth Guevara y MSc. Javier Chandi, cuya dedicación y entusiasmo fueron fuentes de inspiración durante todo el proceso de investigación. Su orientación y motivación fueron fundamentales para mantenerme enfocado y comprometido con mi trabajo. Fueron pilares en casi todo el camino de mi carrera.

También quiero agradecer sinceramente a los pobladores del cantón por su amabilidad, colaboración y disposición para compartir su conocimiento y experiencias. Su participación activa fue esencial para enriquecer mi estudio y obtener información relevante.

Por último, agradezco al área de turismo del GAD de Cayambe por proporcionarme información valiosa y apoyar mi investigación. Su colaboración fue fundamental para obtener datos significativos y completar mi estudio de manera exitosa.

Esteban Andrés Pabón Guaman

DEDICATORIA

Con gratitud y profundo cariño, dedico este trabajo a mis pilares fundamentales, Laura Guaman y José Pabón, mis amados padres, cuyo constante amor y apoyo han sido la fuerza propulsora detrás de este gran logro. A mis queridos hermanos, Alex y Sami, quienes han compartido cada paso de este viaje y han sido un faro de apoyo incondicional en los momentos más desafiantes.

Extendiendo mi dedicatoria más allá, reconozco a mi familia extendida, primos y tías, cuya presencia ha sido una fuente inagotable de aliento, orientación e inspiración en mi desarrollo personal y profesional. A mi abue, cuyo legado de sabiduría y amor perdura más allá de su ausencia física, iluminando mi camino en los momentos de oscuridad.

Además, quiero expresar mi profundo afición hacia una persona muy especial, 'KCW', cuya presencia ha dejado una huella imborrable en cada etapa de mi trayectoria académica.

Por último, pero no menos importante, dedico este trabajo a todos aquellos cuyas contribuciones, ya sea de forma conocida o anónima, han enriquecido este viaje. A los amigos que brindaron su apoyo incondicional y a todas las personas cuyo impacto ha sido parte de mi historia. Gracias por formar parte de este camino hacia el conocimiento y el crecimiento.

Esteban Andrés Pabón Guaman

ÍNDICE

RESUMEN	11
ABSTRACT	12
INTRODUCCIÓN	13
I. EL PROBLEMA	15
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	15
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	16
1.3. JUSTIFICACIÓN	16
1.4. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	18
1.4.1. Objetivo General	18
1.4.2. Objetivos Específicos	18
1.4.3. Preguntas de Investigación	18
II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	19
2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	19
2.2. MARCO TEÓRICO	22
2.2.1. Gastronomía tradicional	22
2.2.2. Turismo Cultural	28
III. METODOLOGÍA	33
3.1. ENFOQUE METODOLÓGICO	33
3.1.1. Enfoque	33
3.2. IDEA A DEFENDER	34
3.3. DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	34
3.3.1. Definición	34
3.3.1.1. Gastronomía tradicional	35
3.3.1.2. Turismo cultural	37
3.3.2. Operalización de variables	38

3.4. MÉTODOS UTILIZADOS	39
3.4.1. Limitaciones del Estudio	40
3.4.2. Método cuantitativo	40
3.5. ANÁLISIS ESTADÍSTICO	40
3.5.1. Tamaño de la muestra.....	41
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	42
4.1. RESULTADOS	42
4.1.1. Resultados de las encuestas	42
4.1.2. Resultados de la entrevista.....	58
4.1.2.1. Entrevista con Pedro Avellaneda del Centro de Arte Contemporáneo Wasicuy:.....	58
4.1.2.2. Entrevista con Blanca Usiña, presidenta de la asociación APROCUY .	60
4.1.3. Resultados sobre los platos tradicionales de cantón Cayambe	62
4.1.4. Resultados del estadístico chi ²	68
4.2. DISCUSIÓN	71
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	74
5.1. CONCLUSIONES	74
5.2. RECOMENDACIONES	75
VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	77
VII. ANEXOS	80

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operalización de variables.....	38
Tabla 2. Pregunta 1	42
Tabla 3. Pregunta 2	44
Tabla 4. Pregunta 3	45
Tabla 5. Pregunta 4	46
Tabla 6. Pregunta 5	47
Tabla 7. Pregunta 6	48

Tabla 8. Pregunta 7	49
Tabla 9. Pregunta 8	51
Tabla 10. Pregunta 9	52
Tabla 11. Pregunta 10	53
Tabla 12. Pregunta 11	54
Tabla 13. Pregunta 12	55
Tabla 14. Pregunta 13	56
Tabla 15. Cruce de las variables dependiente e independiente	68
Tabla 16. Frecuencias esperadas obtenidas mediante Excel	69
Tabla 17. Resultados obtenidos mediante la fórmula de chi2	70
Tabla 18. Resultados de chi2	71
Tabla 19. Primer Resultado de las evaluaciones del instrumento	83
Tabla 20. Segundo Resultado de las evaluaciones del instrumento	84
Tabla 21. Ultimo Resultado de las evaluaciones del instrumento	85

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Resultados en porcentajes de la tabla 2.....	43
Figura 2. Resultados en porcentajes de la tabla 3.....	44
Figura 3. Resultados en porcentajes de la tabla 4.....	45
Figura 4. Resultados en porcentajes de la tabla 5.....	46
Figura 5. Resultados en porcentajes de la tabla 6.....	47
Figura 6. Resultados en porcentajes de la tabla 7.....	49
Figura 7. Resultados en porcentajes de la tabla 8.....	50
Figura 8. Resultados en porcentajes de la tabla 9.....	51
Figura 9. Resultados en porcentajes de la tabla 10.....	52
Figura 10. Resultados en porcentajes de la tabla 11	53
Figura 11. Resultados en porcentajes de la tabla 12.....	54
Figura 12. Resultados en porcentajes de la tabla 13.....	55
Figura 13. Resultados en porcentajes de la tabla 14.....	56
Figura 14. QR de la entrevista en audio	93
Figura 15. QR de la entrevista en audio de Wasicuy	95

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Acta de la sustentación de Predefensa del TIC.....	80
Anexo 2. Certificado del abstract por parte de idiomas	81
Anexo 3. Validación del instrumento	83
Anexo 4. Instrumentos	86
Anexo 5. Entrevistas completas	93

RESUMEN

El cantón Cayambe es un verdadero tesoro de riqueza cultural, donde la gastronomía tradicional y el turismo cultural se entrelazan para preservar la identidad y fomentar el desarrollo sostenible. A medida que emergen nuevas tendencias culturales y creencias, los conocimientos ancestrales corren el riesgo de perderse. Por ello, esta investigación surge con el propósito de evaluar cómo estas tradiciones están relacionadas con el turismo cultural en la región. La metodología adoptada se basa en enfoques fenomenológicos, etnográficos y narrativos, utilizando entrevistas profundas para elaborar un inventario de saberes ancestrales vinculados a la gastronomía tradicional y el turismo cultural en el cantón. Este método se centra en recopilar testimonios y relatos de personas con conocimientos profundos sobre las tradiciones y la gastronomía local. Los resultados obtenidos revelan la existencia de una amplia gama de saberes y prácticas relacionadas con la gastronomía tradicional, que contribuyen significativamente al desarrollo del turismo cultural en la región. Se identifican y jerarquizan elementos culturales específicos, tales como platos tradicionales, técnicas culinarias ancestrales y relatos históricos asociados a la gastronomía local. Estos hallazgos proporcionan una base sólida para el desarrollo de estrategias que promuevan el turismo cultural en el cantón Cayambe, aprovechando la riqueza de su gastronomía tradicional como una poderosa herramienta para atraer a turistas interesados en experiencias auténticas y en la preservación de la identidad cultural local. Esta intersección entre gastronomía y turismo no solo revitaliza la economía local, sino que también asegura la continuidad y el aprecio de las tradiciones culturales de Cayambe para las futuras generaciones.

Palabras Claves: Gastronomía tradicional, Turismo cultural, Saberes ancestrales.

ABSTRACT

Cayambe canton is a true treasure of cultural wealth, where traditional gastronomy and cultural tourism are linked to preserve identity and promote sustainable development. As new cultural trends and beliefs emerge, ancient knowledge is at risk of being lost. Therefore, this research arises to evaluate how these traditions are related to cultural tourism in the region. The methodology adopted is based on phenomenological, ethnographic, and narrative approaches, using in-depth interviews to develop an inventory of ancestral knowledge linked to traditional gastronomy and cultural tourism in the canton. This method focuses on collecting testimonies and stories from people with a vast knowledge of local traditions and gastronomy. The results obtained reveal the existence of a wide range of knowledge and practices related to traditional gastronomy, which contribute significantly to the development of cultural tourism in the region. Specific cultural elements are identified and prioritized, such as traditional dishes, ancestral culinary techniques, and historical stories associated with local gastronomy. These findings provide a solid basis for the development of strategies that promote cultural tourism in the Cayambe canton, taking advantage of the richness of its traditional gastronomy as a powerful tool to attract tourists interested in authentic experiences and the preservation of local cultural identity. This intersection between gastronomy and tourism not only revitalizes the local economy but also ensures the continuity and appreciation of Cayambe's cultural traditions for future generations.

Keywords: Traditional gastronomy, cultural tourism, ancestral knowledge.

INTRODUCCIÓN

El turismo cultural y la gastronomía tradicional son dos elementos fundamentales que han desempeñado un papel significativo en la promoción y preservación de la identidad cultural de diferentes sociedades alrededor del mundo. A medida que la globalización y la homogeneización cultural continúan expandiéndose, la importancia de salvaguardar y promover la diversidad cultural se vuelve cada vez más apremiante.

En este contexto, el turismo cultural se ha convertido en una herramienta poderosa para la conservación y promoción de las tradiciones culturales, al tiempo que impulsa el desarrollo económico en las comunidades locales. Las atracciones culturales, como los sitios históricos, los festivales tradicionales y los eventos culturales, atraen a viajeros interesados en explorar y experimentar de primera mano las costumbres y prácticas culturales de un destino.

No obstante, la cultura de una región no está completa sin su gastronomía tradicional. La comida, más allá de su función básica de satisfacer las necesidades alimenticias, es un reflejo de la historia, los valores, la identidad y las tradiciones de un pueblo. La gastronomía tradicional, con sus recetas centenarias y técnicas culinarias transmitidas de generación en generación, es un patrimonio cultural invaluable.

Esta tesis se enfocará en la relación intrínseca entre el turismo cultural y la gastronomía tradicional. Se explorará cómo la comida local y los platos autóctonos se han convertido en atractivos turísticos por derecho propio, atrayendo a viajeros que desean deleitarse con sabores auténticos y descubrir la historia y la cultura que se encuentran detrás de cada bocado.

Además, se examinarán los beneficios y desafíos que surgen de esta interacción entre el turismo cultural y la gastronomía tradicional. Se analizará cómo el turismo contribuye al desarrollo económico del sector, fomenta la preservación de las tradiciones culinarias y fortalece el sentido de pertenencia y orgullo cultural en las comunidades receptoras. Al mismo tiempo, también se abordarán las preocupaciones relacionadas con la autenticidad, la comercialización excesiva y la preservación de las prácticas culinarias tradicionales en un entorno turístico en constante cambio.

Esta investigación tiene como objetivo explorar y comprender la importancia del turismo cultural y la gastronomía tradicional como elementos clave para la preservación de la cultura y el desarrollo sostenible. Al analizar las interacciones entre ambos, se espera brindar una visión integral y proporcionar recomendaciones que puedan beneficiar tanto a los destinos turísticos como a las comunidades locales, asegurando la conservación y promoción de su patrimonio cultural y culinario.

I. EL PROBLEMA

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

A pesar del creciente interés en el turismo cultural y la gastronomía tradicional, existe una falta de comprensión sobre el impacto de este tipo de turismo en la preservación y promoción de la gastronomía ancestral en el cantón Cayambe. Es necesario llevar a cabo una investigación crítica para analizar cómo el turismo cultural afecta la práctica, transmisión y sostenibilidad de la gastronomía ancestral en la región.

El cantón Cayambe cuenta con platos icónicos de la cultura andina que utilizan diversos productos agrícolas emblemáticos de los Andes, así como técnicas ancestrales y utensilios que en la actualidad han sido desplazados por opciones más recientes. Estos aspectos merecen ser recuperados, ya que son expresiones de identidad y orgullo ancestral.

No obstante, los procesos globalizados y las ocupaciones económicas complementarias en el cantón han afectado significativamente el fortalecimiento de los conocimientos gastronómicos. La falta de conocimiento sobre la gastronomía ancestral por parte de los habitantes locales, la ausencia de planes de acción y la escasa información gastronómica promueven el descuido y el olvido de las raíces culinarias, además de no saber aprovechar el potencial turístico basado en estas expresiones.

La falta de conciencia acerca del valor turístico y cultural de la gastronomía tradicional del cantón ha resultado en la pérdida de sus propias raíces y prácticas ancestrales, lo que afecta negativamente la identidad culinaria de la cocina cayambeña y disminuye la afluencia turística, teniendo un impacto directo en el desarrollo económico de la región.

Algunos factores que influyen directamente en esta problemática incluyen el reducido entendimiento en la población acerca de las ventajas del desarrollo del turismo, lo que ha causado desmotivación para explorar nuevos potenciales económicos como el turismo cultural. Además, existe un preocupante desinterés en

preservar y transmitir la narración de sus propios antepasados, lo que resulta en la pérdida de tradiciones ancestrales.

Finalmente, el desinterés por mantener la identidad gastronómica y los saberes secretos ancestrales ha llevado a muchas personas a abandonar la preparación de comidas tradicionales en favor de prácticas gastronómicas más rápidas y económicas, lo que afecta negativamente la riqueza culinaria y cultural del cantón.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El desaprovechamiento de la gastronomía tradicional genera la limitada difusión de los saberes ancestrales provocando el escaso desarrollo del turismo cultural en el cantón Cayambe en el año 2022.

1.3. JUSTIFICACIÓN

El turismo cultural y la gastronomía tradicional son dos áreas que han despertado un creciente interés debido a su potencial para preservar y promover el patrimonio cultural y gastronómico de una región. Estas dos industrias están estrechamente relacionadas, ya que la gastronomía tradicional forma parte integral de la cultura de una comunidad y puede servir como una herramienta poderosa para atraer turistas interesados en experiencias auténticas y enriquecedoras.

El turismo cultural y la gastronomía tradicional tienen el potencial de preservar y transmitir tradiciones, conocimientos y prácticas ancestrales que de otra manera podrían perderse con el tiempo. A través del turismo, se puede fomentar la valoración y conservación de la cultura local, incluyendo recetas tradicionales, técnicas de preparación de alimentos, festividades y rituales culinarios.

La gastronomía ancestral es un elemento fundamental de la identidad cultural de una comunidad. Al combinar el turismo cultural con la gastronomía, se ofrece a los visitantes la oportunidad de conocer y experimentar de primera mano los sabores, aromas y técnicas culinarias que han sido transmitidos de generación en generación. Esto fortalece la autoestima y el sentido de pertenencia de las comunidades, así como la apreciación por la diversidad cultural.

Además, el turismo cultural y la gastronomía ancestral pueden impulsar el desarrollo económico de comunidades locales. La promoción de la gastronomía ancestral atrae a turistas interesados en la autenticidad y la cultura local, lo que puede aumentar la demanda de productos y servicios locales. Esto genera oportunidades

de empleo y emprendimiento para los habitantes locales, fomentando la economía de manera sostenible.

Estos beneficios pueden ser alcanzados si el turismo cultural y la gastronomía ancestral se abordan desde una perspectiva de turismo sostenible, promoviendo prácticas responsables que minimicen el impacto negativo en el medio ambiente y en la cultura local. Esto implica el uso de ingredientes locales y sostenibles, el respeto a los derechos de las comunidades y la conservación de los recursos naturales y culturales.

En este sentido, una investigación dedicada a reavivar y enaltecer la esencia culinaria ancestral que define esta región se torna fundamental. Esta investigación se adentra en un viaje de descubrimiento, donde la gastronomía tradicional se erige como un pilar de la identidad local, pero también como un arte en constante evolución.

La necesidad de rescatar y potenciar esta herencia culinaria se hace evidente en medio de una realidad donde las raíces se desdibujan y, con ellas, la memoria de sabores y técnicas transmitidas de generación en generación. Es imperativo, entonces, explorar el desconocimiento que yace en torno a esta ancestralidad gastronómica, especialmente entre aquellos dedicados a la culinaria en esta tierra sagrada.

En este contexto, la investigación se erige como un faro de luz, no solo para identificar las brechas en el entendimiento de la propia historia culinaria, sino también para trazar nuevos caminos hacia la revitalización y promoción de la gastronomía cayambeña. Cada descubrimiento, cada plato característico desenterrado, se convierte en un valioso aporte a la sociedad, en un renacer de la memoria gustativa que conecta con las raíces más profundas.

El valor de este análisis radica en el estudio de la gastronomía tradicional del cantón Cayambe como muestra de la identidad de sus pobladores, quienes mayormente son nativos y mestizos. La introducción de nuevos productos alimenticios ha desencadenado variaciones en la cultura gastronómica de esta urbe. De esta forma, esta investigación va a ser un aporte para el rescate de los conocimientos tradicionales gastronómicos de estas parroquias, con el fin de que sirvan como herramientas para la concientización de los valores que tienen, a través del estudio de esa gastronomía que se realizará en estos pueblos.

Quienes primordialmente se beneficiarán con esta investigación serán los alumnos de instituciones educativas. Del mismo modo, serán bastante beneficiados los mismos pobladores de este cantón, ya que a través de esta investigación se puede conceptualizar la riqueza ancestral gastronómica y cultural existente en este sitio.

1.4. OBJETIVOS Y PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1.4.1. Objetivo General

Analizar la gastronomía tradicional en la difusión de los saberes ancestrales del cantón Cayambe y su aporte al desarrollo del turismo cultural en el sector.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Sustentar bibliográficamente la gastronomía tradicional y el turismo cultural para el respaldo de la información.
- Documentar la gastronomía tradicional del cantón Cayambe, identificando los platos típicos, ingredientes autóctonos y técnicas culinarias ancestrales utilizadas en la región.
- Examinar el turismo cultural que posee el cantón Cayambe para el reconocimiento de los factores que influyen en la gastronomía.
- Evaluar la relación entre la gastronomía tradicional y el desarrollo del turismo cultural en el sector mediante el uso del análisis estadístico chi-cuadrado (χ^2).

1.4.3. Preguntas de Investigación

- ¿Cuáles son los platos típicos, ingredientes autóctonos y técnicas culinarias de la gastronomía tradicional del cantón Cayambe?
- ¿En qué estado se encuentra el turismo cultural en el cantón Cayambe?
- ¿Cuál es la relación de la gastronomía tradicional con el desarrollo del turismo cultural en el sector?

II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

En la siguiente sección se hace referencia a diversas investigaciones científicas relacionadas con el tema de estudio. Estas investigaciones incluyen artículos científicos de revistas y tesis, entre otras fuentes relevantes. A continuación, se presentan los trabajos más destacados y pertinentes en relación con el tema de investigación.

En el primer caso de estudio investigativo, se hace referencia a la cultura gastronómica de la parroquia rural de Cangahua. El objetivo principal de este fue investigar la cultura gastronómica de la parroquia con el fin de identificar las preparaciones culinarias características de la región. Para lograrlo, se emplearon diversos enfoques de investigación, incluyendo el modelo histórico y el modelo descriptivo. Además, se recurrió a la investigación documental (Alvarado, 2015).

Como resultado del estudio, se pudo concluir que la gastronomía desempeña un papel fundamental en la identidad de la parroquia de Cangahua, la cual se caracteriza por una amplia y variada gama de platos autóctonos producidos gracias a la riqueza de los suelos de la región. Se recomendó que la gastronomía de Cangahua participe en ferias tanto a nivel nacional como internacional, como medida para promoverla de manera más amplia. Para llevar a cabo esta recomendación, es esencial que la Junta Parroquial defina presupuestos adecuados que permitan la realización de dichas ferias.

En la siguiente investigación, se elabora una guía gastronómica para el fomento del turismo en el cantón Cevallos (Flores, 2015). La metodología utilizada incluyó la recolección de datos importantes del sector mediante entrevistas y fichas obtenidas gracias a la investigación de campo, tomando como datos principales a los turistas y visitantes de estos lugares.

El autor de esta investigación hizo un análisis estratégico, aplicó encuestas al sector gubernamental del cantón y a proyectos relacionados con la gastronomía. Utilizó

datos como los catastros y otros documentos facilitados por el GAD para evaluar lo que han hecho, tomando en cuenta otras investigaciones y la guía de la OMT para un plan gastronómico turístico. También se consideraron las opiniones de dirigentes y trabajadores del sector turístico del cantón para conocer más a fondo sobre los proyectos que estos tienen o si hay algún problema en cuanto al manejo del turismo gastronómico del cantón. Además, se encuestó a emprendedores para evaluar las facilidades que les brinda el municipio en cuanto al turismo gastronómico.

Antes de realizar el análisis, se observó que la mayoría de las personas, tanto locales como turistas, prefieren la comida tradicional. Se puede inferir que muchos turistas optan por opciones económicas, pero se olvidan de la buena atención y servicio.

En el Proyecto de Investigación que se llevó a cabo en la ciudad de Riobamba, ubicada en la provincia de Chimborazo, el objetivo fue estudiar la gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural local (Badillo, 2020). Para lograr este propósito, se adoptó un enfoque mixto y descriptivo, mediante un diseño no experimental que combinó métodos documentales y de campo.

Con un enfoque transversal, esta investigación capturó datos significativos recurriendo a encuestas meticulosamente diseñadas y validadas por expertos, sometidas a rigurosas pruebas de confiabilidad. A través de estos instrumentos, se exploró el conocimiento arraigado en los gerentes de establecimientos gastronómicos tradicionales acerca de la culinaria ancestral, al tiempo que se sondeó la percepción de los turistas en relación con el turismo cultural y su vinculación con las delicias locales.

Las encuestas se convirtieron en ventanas hacia la comprensión, permitiendo trazar el mapa del saber gastronómico entre los líderes culinarios locales y revelando los hilos que conectan el turismo cultural con la riqueza gastronómica de la región. Cada respuesta recopilada se convirtió en un fragmento valioso, moldeando un retrato vívido de la interacción entre la comunidad anfitriona y sus visitantes, enraizado en la experiencia sensorial compartida de la mesa.

Los datos recopilados fueron procesados utilizando el programa SPSS, mediante el cual se verificaron y aceptaron las hipótesis planteadas en la investigación. Los resultados indican que la gastronomía ancestral tiene una influencia significativa en el turismo cultural de la ciudad.

Basándonos en estos hallazgos, se propone elaborar un listado con procesos culinarios ancestrales con el objetivo de rescatar y difundir la gastronomía ancestral de la ciudad. Este listado no solo contribuirá a conservar las tradiciones culinarias, sino que también servirá como una herramienta para crear conciencia en la comunidad sobre la riqueza cultural que posee en su herencia gastronómica.

En el siguiente proyecto de tesis, se tiene como objetivo el diseño de una ruta de turismo gastronómico para la parroquia de Natabuela, buscando rescatar y promover la gastronomía y cultura local (Huaca, 2015). Esta ruta incluye fotografías de los lugares turísticos naturales, opciones de hospedaje y alimentación. Gran parte de la población mestiza desconoce la existencia de la población y su rica cultura en Natabuela, así como los platos típicos ancestrales basados en el grano de maíz, como la chicha de jora, el champús y la colada de maíz o "Boda", que tradicionalmente se preparan para festividades religiosas y culturales.

El estudio de esta investigación se centra en presentar los atractivos turísticos naturales y culturales de la parroquia San Francisco de Natabuela, ubicada en el cantón Antonio Ante, provincia de Imbabura. El propósito es contribuir al desarrollo tanto del turismo cultural como del turismo gastronómico. Cabe destacar que el turismo gastronómico no se limita únicamente a la comida, sino que también implica la inmersión en las costumbres y tradiciones presentes en las manifestaciones culturales y religiosas de la zona de Natabuela.

Para la investigación, se recopilieron datos de 20 personas mayores de edad con el fin de conocer más acerca de las recetas y las formas tradicionales de preparar los tres platos típicos de la región. Estas elaboraciones culinarias se siguen de acuerdo con las costumbres y tradiciones locales, sin importar la condición o el estatus de quienes las preparan. Los resultados de la investigación concluyeron que el proyecto de crear una ruta gastronómica tiene un impacto medio positivo y es totalmente factible y viable para la parroquia.

Con este proyecto, se espera que la ruta de turismo gastronómico promueva el conocimiento y aprecio por la cultura local, así como contribuya al desarrollo socioeconómico de la comunidad de Natabuela a través del turismo cultural y gastronómico.

Por último, se presenta un trabajo que se centra en estudiar la identidad cultural de Sevilla por medio del turismo gastronómico (Alonso, 2017). El objetivo de este estudio

es examinar la influencia de la identidad cultural a través del turismo gastronómico en la provincia de Sevilla. Se llevó a cabo una indagación interpretativa con el propósito de comprender la realidad de la identidad cultural a través del turismo gastronómico en la región. Se optó por un enfoque metodológico cualitativo y se utilizó la técnica de entrevistas abiertas.

Se tomaron muestras, incluyendo tanto hombres como mujeres, y los resultados mostraron cómo se integra la identidad cultural en la oferta turística gastronómica. Varios entrevistados originarios del lugar asociaron el término "identidad gastronómica" a los productos locales y a la forma tradicional de consumirlos. Por otro lado, en la provincia se observó una percepción más unificada, relacionando la herencia cultural con la manera actual de disfrutar un plato típico.

Esta investigación contribuye a comprender la importancia del turismo gastronómico como una herramienta para preservar y promover la identidad cultural en la provincia de Sevilla, destacando la relevancia de los productos y las tradiciones locales en la experiencia turística.

2.2. MARCO TEÓRICO

Con el fin de enriquecer nuestra comprensión y respaldar la investigación en cuestión, se ha explorado una variedad de temas relevantes. A continuación, se presentarán algunos conceptos clave que facilitarán la interpretación del estudio.

2.2.1. Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional emerge como un componente esencial del turismo cultural, una poderosa fuerza que no solo satisface el apetito, sino que también alimenta el alma del viajero ávido de experiencias auténticas y significativas. Esta idea se refleja en el trabajo de (Flores E., 2016), quien destaca que la gastronomía es un elemento fundamental para explorar la autenticidad y la diversidad cultural de un destino.

La gastronomía tradicional. Es la variable más importante para la presente investigación porque es el punto clave para encontrar y documentar toda la información que se recabe en el sitio.

Unigarro (2010) describe la gastronomía tradicional como aquellos platos y preparaciones culinarias que son únicos de una región y que no se pueden encontrar ni disfrutar fuera de ella. Lo típico en este contexto se refiere a comidas que, al estar

lejos de su lugar de origen, resultan inaccesibles para las personas, haciendo que estas recetas sean exclusivas y características de un territorio específico.

Aunque la percepción de lo tradicional puede variar ampliamente entre individuos, lo fundamental es que estas preparaciones culinarias se graban profundamente en la memoria colectiva. Este fenómeno se debe a la transmisión de conocimientos culinarios de una generación a otra, asegurando que las técnicas, ingredientes y sabores perduren a lo largo del tiempo y mantengan viva la herencia cultural de una comunidad. Así, la gastronomía tradicional no solo satisface el paladar, sino que también sirve como un vínculo tangible con el pasado y una expresión de identidad cultural.

El turismo gastronómico se fundamenta en la valorización del patrimonio alimentario y culinario nacional, incluyendo platos nacionales, regionales y locales, así como alimentos autóctonos y comidas típicas y clásicas que contribuyen a fortalecer la identidad de la nación y promover su desarrollo turístico.

En todos los rincones del mundo, nos encontramos con viajeros que no solo buscan descubrir nuevos destinos, sino que también se embarcan en una aventura culinaria inigualable. Esto resuena con fuerza en esta realidad global, donde la gastronomía se convierte en un faro que guía los pasos de aquellos que buscan experiencias sensoriales memorables (Flores E., 2016).

Se describe de manera acertada la importancia del turismo gastronómico como una actividad que atrae a muchos viajeros y que contribuye a valorizar el patrimonio culinario y alimentario de un país. La gastronomía es un componente esencial de la cultura y la identidad de un lugar, y el turismo gastronómico permite a los viajeros sumergirse en esta riqueza cultural, disfrutando de la diversidad de sabores y platos que cada región tiene para ofrecer.

El turismo gastronómico no solo beneficia a los viajeros al proporcionarles experiencias únicas y memorables, sino que también tiene un impacto positivo en la economía local y en la promoción de la identidad nacional. A través de la valorización y promoción de los platos y alimentos locales, se pueden preservar tradiciones culinarias y fomentar el desarrollo turístico sostenible en diversas regiones.

Se parte del supuesto de que la gastronomía desempeña un papel fundamental en el deseo de viajar para muchas personas, quienes comparten motivaciones similares, ya sean físicas, culturales, interpersonales o relacionadas con el estatus y el prestigio.

Para una gran cantidad de turistas, una de las razones principales que los atrae a explorar nuevos destinos es la oportunidad de experimentar la diversidad gastronómica que cada lugar ofrece, en busca del placer y la satisfacción que la comida puede brindar (Fields, 2002).

Cada plato culinario se distingue no solo por los ingredientes utilizados, sino también por el contexto en el que se consume, las técnicas de preparación y el estilo de servicio. Estas características no solo reflejan la riqueza de la cultura de una comunidad, sino que también sirven como símbolos de identidad, arraigados en diversas normas y valores culturales. Este hecho subraya la importancia de la comida como un elemento central en la expresión cultural, lo que despierta un genuino interés por descubrir prácticas, rituales y tradiciones arraigadas en la gastronomía local.

Moreira (2006) enfatiza que la gastronomía, como elemento central de la cultura, juega un papel importante en el turismo cultural, contribuyendo a la preservación y transmisión de la identidad cultural de una región. La comida como una forma de placer abre la posibilidad de desarrollar la gastronomía como un segmento y atractivo turístico. La gran mayoría de los turistas buscan aprender y conocer la cultura local, probar platos autóctonos y degustar los platos más clásicos del lugar, todo ello diferente a lo que están acostumbrados a consumir en su vida diaria.

Esto resalta adecuadamente la importancia de la gastronomía en el turismo y cómo la comida puede ser una motivación importante para viajar y conocer diferentes culturas. La experiencia gastronómica puede ser una fuente significativa de placer para los viajeros, y al probar platos locales, pueden conectar de manera más profunda con la identidad y tradiciones de cada lugar que visitan.

Además, se destaca cómo el turismo cultural no solo contribuye a la valorización de tradiciones y bienes culturales, sino que también busca preservarlos y transmitirlos para una mayor apreciación y conocimiento. La comida, como elemento central de la cultura, juega un papel importante en este contexto.

La gastronomía como motivación turística está estrechamente vinculada al turismo cultural. Este vínculo resalta cómo el turismo refuerza la importancia de las tradiciones gastronómicas, otorgándoles mayor visibilidad. El turismo contribuye a valorizar la gastronomía como una oferta distintiva y auténtica, buscada por los visitantes. (Hjalager, 2000).

La actual apreciación de las tradiciones culinarias como herramienta para fomentar la identidad cultural tiene como resultado fortalecer un sentimiento arraigado al lugar, cultivando un apego a las raíces y despertando un interés intrínseco por la singularidad de una cultura específica, arraigada en un momento y espacio determinados.

Hasta hace unas décadas, la valoración del patrimonio estaba principalmente reservada a expertos en áreas como el arte, la historia o la ciencia. No obstante, con la progresiva democratización y apertura hacia la diversidad en todo el mundo, hemos observado un incremento gradual en la participación ciudadana en la preservación de estos activos. Esto ha provocado que elementos antes considerados periféricos, como las manifestaciones de protesta, las lenguas autóctonas y la gastronomía, se conviertan en aspectos identitarios de gran relevancia y fundamentales para el turismo cultural de las comunidades.

Los distintos valores reflejados en un patrimonio tangible o intangible crean espacios de diálogo intercultural y, a través de estos, se alcanzan consensos sobre los métodos para conservar estos activos. Estos valores abstractos se materializan y transmiten a través de bienes y manifestaciones culturales que forman la base de aspiraciones y discursos identitarios colectivos. Cada objeto o manifestación incorpora una gama de valores que lo convierten en un símbolo de identidad. Algunos valores trascienden lo material, adquiriendo una importancia más profunda en la vida colectiva.

El proceso de valoración de un patrimonio cultural es una tarea que involucra a toda la sociedad, requiriendo una reflexión sobre la herencia recibida y su interacción con las nuevas expresiones culturales. Es esencial que la comunidad entienda el significado de un espacio y la importancia de su conservación, ya que es en la conciencia de sus habitantes donde comienza la batalla por preservar su legado cultural.

En Ecuador, la gastronomía se destaca por conservar esencias propias de su historia, enriquecida por la amplia diversidad de alimentos existentes en todas sus regiones. Esto la convierte en un ícono que representa la identidad nacional y universal del país. La gastronomía ecuatoriana se nutre de conocimientos de sincretismo entre las culturas ancestrales y la colonial, y se adapta a las diferentes regiones, lo que ha dado lugar a una variada oferta de platos bastante atractivos, manteniendo su preparación clásica propia del área (Carvajal, 2016).

La identidad alimentaria local está intrínsecamente conectada con los conocimientos predominantemente experimentales que la sustentan. Estos saberes alimentarios y culinarios están siendo valorados de diversas maneras y no pueden ser disociados de otras formas de transmisión del conocimiento.

Desde una perspectiva social, la gastronomía tiene una estrecha interacción con la economía, ya que la alimentación es fundamental en la vida del ser humano y juega un papel importante en la identidad cultural de un lugar. La gastronomía se convierte en una forma de identificación de una ciudad o región, ya que ciertos platos clásicos se asocian con espacios específicos, lo que motiva a los turistas y amantes de los sabores y conocimientos a visitar los lugares donde se desarrolla esta actividad culinaria.

En el caso del cantón Cayambe, la riqueza de su gastronomía se ha convertido en un atractivo turístico debido a su gran valor gastronómico, que forma parte del patrimonio cultural tangible y destaca la agricultura como una actividad económica y social primordial en el área rural. Los productos locales son utilizados para preparar diversos platos ancestrales que reflejan la originalidad y trascendencia de nuestros antepasados.

La gastronomía tradicional es una disciplina de gran valor histórico, que se basa en mantener los conocimientos a través de la experimentación de varias personas arraigadas a la cocina. Cada día, ponen a disposición las experiencias culinarias adquiridas de sus antepasados, quienes dejaron su legado de sabores y conocimientos en cada rincón del mundo, que hoy forman parte de la alimentación de la humanidad.

Por otro lado, en las casas de la sociedad, eran las mujeres quienes se encargaban de la cocina. A partir del siglo XV, se clasificaron los utensilios de cocina para facilitar las tareas. Estos se dividieron en dos categorías: los utensilios que entraban en contacto con el fuego, como las ollas y los tiestos; y los que no entraban en contacto con el fuego, como los cántaros y las piedras de moler (Pazos, 2008).

La riqueza histórica y cultural de la gastronomía ecuatoriana es invaluable y representa una parte fundamental de la identidad nacional. Preservar y valorar estas tradiciones culinarias es esencial para mantener viva nuestra herencia y transmitirla a las futuras generaciones.

Los españoles también introdujeron en Ecuador ciertos productos cárnicos y vegetales, así como algunas técnicas de cocción. Entre las técnicas que trajeron se pueden mencionar la cocción a vapor y la fritura en sartén; además, introdujeron molinos con agua que resultaron ideales para procesar cereales como la cebada, el trigo y el maíz.

El adobo y la marinada de alimentos con especias, además de la sal, también fueron traídos por los españoles. A lo largo de la historia, los colonizadores reemplazaron algunos alimentos que los incas consumían a diario, como el cuy y la llama, por carne de res y cerdo. La influencia española en la cocina ecuatoriana trajo nuevas experiencias, y la adopción exitosa de ingredientes como cerdo, borrego, pavos y gallinas ha sido uno de los hechos más significativos y enriquecedores para la gastronomía ecuatoriana.

En el cantón Cayambe, se pueden encontrar una variedad de establecimientos que ofrecen gastronomía tradicional, donde es posible degustar platos como el uchú-jacú, colada de churos, papas con cuy, el sango, tortillas de chuno, habas tiernas con ocas, la mashua, el champús, el guarango, el mishki, la chicha de jora y otras preparaciones típicas que se realizan en los diversos pueblos y comunidades de la región. Estos platos forman parte de la historia y tradición de la población, y su difusión es de suma importancia para el desarrollo turístico del sector.

Mejía, Mejía y Bravo (2014) Investigaciones recientes, han subrayado el valor de la gastronomía como una perspectiva más amplia, es importante destacar cómo la gastronomía tradicional no solo es un reflejo de la historia y la cultura de un lugar, sino que también desempeña un papel crucial en la economía y el desarrollo sostenible de las comunidades locales, subrayando el valor de la gastronomía como un recurso turístico que puede impulsar la economía local, crear empleos y promover la conservación de las tradiciones culinarias.

La gastronomía tradicional, en el contexto del turismo cultural, se convierte en un puente entre el pasado y el presente, conectando a las generaciones actuales con sus raíces históricas y transmitiendo un legado invaluable de saberes y técnicas culinarias. Esto se refleja en la diversidad de platos y recetas que han perdurado a lo largo del tiempo, preservando la autenticidad y la identidad cultural de una región.

La importancia de la gastronomía como elemento distintivo en el turismo cultural ha sido reconocida por diversos estudios, como el de (Hjalager, 2000), que resalta cómo

el turismo refuerza la relevancia de las tradiciones gastronómicas, otorgándoles una mayor visibilidad y atrayendo a visitantes en busca de experiencias auténticas y memorables.

En el caso específico de Ecuador, la riqueza y diversidad de su gastronomía reflejan la fusión de influencias culturales a lo largo de su historia, desde las tradiciones culinarias de las culturas precolombinas hasta las aportaciones de los colonizadores españoles. Esta mezcla única de sabores, ingredientes y técnicas culinarias ha dado lugar a una cocina ecléctica y vibrante que atrae a turistas de todo el mundo (Acosta, 2017).

Sin embargo, a pesar de su importancia cultural y turística, la gastronomía tradicional ecuatoriana enfrenta desafíos en la actualidad, como la pérdida de prácticas culinarias ancestrales y la homogeneización de la dieta debido a la influencia de la comida rápida y la globalización alimentaria. Es fundamental, por lo tanto, promover la valoración y preservación de la gastronomía tradicional como parte integral del patrimonio cultural del país.

La gastronomía tradicional emerge como un componente fundamental del turismo cultural, enriqueciendo la experiencia del viajero y contribuyendo al desarrollo socioeconómico de las comunidades locales. Su papel como vehículo de identidad cultural y patrimonio inmaterial la convierte en un recurso invaluable que merece ser protegido y promovido para las futuras generaciones.

2.2.2. Turismo Cultural

El turismo cultural ha evolucionado significativamente a lo largo del tiempo, consolidándose como una industria de gran importancia económica. Sin embargo, ha tardado en ser identificado claramente dentro del contexto temático. Se define como un movimiento de personas motivado esencialmente por aspectos culturales, tales como viajes de estudios, festivales u otros eventos culturales, visitas a monumentos, lugares históricos, folklore, arte o peregrinación (OMT, 1985).

El turismo artístico, religioso y lúdico-festivo forman parte integral del turismo cultural. La globalización, más que una tendencia o fenómeno, se ha convertido en una realidad que conecta a diferentes naciones diariamente a través de diversos sectores de la vida cotidiana. El turismo cultural, en su naturaleza cambiante y espontánea, es heterogéneo. La cultura, un legado patrimonial en constante transformación debido a interacciones de civilizaciones y factores económicos, políticos y sociales, no puede

ser controlada en su totalidad. En el ámbito turístico, los componentes culturales pueden manifestarse de manera tangible o intangible, o incluso en las actividades diarias.

La actividad turística, como una de las mayores manifestaciones de la globalización, permite a las personas conocer no solo su territorio de origen sino también otros lugares del mundo de manera inmediata y estandarizada en términos de información y consumo. En este contexto, el turismo cultural emerge como una oportunidad para revalorizar, preservar y recuperar los recursos culturales que identifican a cada sociedad en un mundo globalizado. Además, genera conciencia sobre la importancia de preservar el patrimonio, tanto tangible como intangible.

La interacción entre turismo y patrimonio se empezó a forjar a finales del siglo XX, cuando este último se convirtió en un atractivo turístico. El crecimiento del turismo cultural está vinculado a la aparición de turistas interesados en conocer la naturaleza y las civilizaciones, buscando experiencias auténticas alejadas del modelo turístico de masas. Esta forma de turismo afecta al patrimonio, que no solo se manifiesta como recurso turístico sino de diversas maneras (Llorenç, 1998).

Con el tiempo, la población ha mostrado una inclinación hacia la búsqueda y valoración del patrimonio cultural, que representa las tradiciones y prácticas del pasado. Las zonas turísticas reconocen la oportunidad de incorporar nuevos productos al mercado, adaptando y posicionando una amplia gama de recursos antiguos para integrarlos en la oferta, es decir, "viejos recursos para nuevos turismo".

Las actividades dentro del turismo cultural varían según el destino, pero incluyen visitas a museos, inmuebles históricos, monumentos, iglesias y sitios arqueológicos; participación en eventos culturales locales; degustación de gastronomía tradicional; visitas a ferias, paseos y encuentros de artesanos.

El turismo cultural se divide en dos parámetros importantes: patrimonio tangible e intangible. La UNESCO define el patrimonio cultural tangible como monumentos, conjuntos y sitios de valor excepcional desde perspectivas históricas, artísticas o científicas. Esta definición subraya el valor mundial excepcional de los objetos culturales, considerando aspectos como la ciencia, la historia y la estética. Para esta organización, es fundamental que todos los objetos y sitios considerados "patrimoniales" tengan un impacto a nivel mundial, afectando potencialmente los intereses culturales de todas las naciones. Sin embargo, esta concepción excluye una

infinidad de bienes culturales cuyo valor radica en su carácter intangible, como los saberes y conocimientos transmitidos de generación en generación, que son depósitos de memoria y tradiciones.

El patrimonio cultural intangible, definido como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con las herramientas, objetos, instrumentos y espacios culturales que forman parte del patrimonio de una sociedad o grupo, es un referente único e irrepetible. Su capacidad de ser recreado repetidamente según el contexto de las sociedades y grupos lo hace genuino y frágil en su esencia, lo que requiere una salvaguardia urgente y consciente.

El turismo, en todas sus formas y manifestaciones, genera impactos tanto positivos como negativos en el medio ambiente, la sociedad y la economía. Por lo tanto, no debe considerarse como una solución mágica para resolver los problemas del subdesarrollo, ni como una fuerza destructiva que inevitablemente borra la diversidad e identidad de los pueblos (Gonzales, 2002).

La interacción entre patrimonio y turismo presenta diversas oportunidades y beneficios, como la diversificación de la oferta turística, reducción de la estacionalidad de los destinos, nuevos usos para inmuebles y la re-funcionalización y puesta en valor de inmuebles y sitios históricos. Sin embargo, una planificación inadecuada puede ocasionar efectos negativos como la sobrecarga de los sitios, pérdida de autenticidad de los mismos y la expulsión de pobladores locales, conocida como gentrificación.

Los turistas interesados en el patrimonio cultural suelen ser sensibles a las manifestaciones culturales presentes en los sitios que visitan. No obstante, esta sensibilidad no implica necesariamente un profundo conocimiento del patrimonio. Para estos turistas, disfrutar del patrimonio cultural debe ser una experiencia placentera y recreativa. Aunque el turismo cultural implica una búsqueda de conocimiento, los turistas no necesariamente desean "charlas y explicaciones interminables", sino vivir experiencias significativas y enriquecedoras. Por lo tanto, la gestión del turismo cultural debe equilibrar el entretenimiento y la divulgación cultural (Ostelea, 2021).

El turismo cultural se caracteriza por ofrecer a los viajeros una variedad de experiencias destinadas a satisfacer su curiosidad y sumergirlos en civilizaciones diversas o distantes. A través del arte, tradiciones, arquitecturas, prácticas y

monumentos de interés histórico, se busca provocar sensaciones intelectuales, emocionales y psicológicas en los visitantes. Esta conexión con lo desconocido despierta una sensibilidad única que enriquece la experiencia de viaje y permite una comprensión más profunda de las culturas y sociedades que se visitan (Stebbins, 1996).

El turista cultural se ve impulsado por una mezcla multidimensional de objetivos, ya que no busca una sola experiencia, sino un conjunto de ellas. El elemento clave en la oferta de turismo cultural es el individuo que lo consume, convirtiéndose así en un consumidor de productos culturales y contribuyendo a la preservación, creación y conservación de civilizaciones. Este proceso se logra al convertir un elemento o tradición cultural en un recurso más, que luego se transforma en un producto experiencial, culminando en la satisfacción final del turista. Así, se logra no solo brindar una experiencia enriquecedora al viajero, sino también impulsar la valorización y preservación de la cultura que se visita (Santana, 2003).

La culminación de este plan conduce a una mezcla de goce y vivencia, que crea una imaginaria capaz de integrar al viajero en un ámbito colectivo que él siente como propio y auténtico. Esto convierte cualquier cultura o elemento clasificado como raro, extraño o atractivo a la mirada en un material primario para esta industria, propenso a convertirse en recursos-productos, especialmente orientados a aquellos turistas que buscan vivencias inolvidables y significativas.

En la actualidad, el turismo cultural se reconoce como una parte esencial de la oferta turística, con una amplia gama de subproductos. No obstante, conceptualizar lo que se considera cultura o producto cultural puede ser complejo: con una mentalidad abierta, se puede encontrar contenido cultural en una variedad de ofertas turísticas convencionales, aunque sea hasta cierto nivel.

Por lo tanto, no es extraño limitar su definición a la oferta relacionada con el turismo patrimonial: museos, recorridos históricos, inmuebles y monumentos de trascendencia arquitectónica, histórica o religiosa, así como instituciones de preservación de la naturaleza y eventos vinculados a la cultura local o clásica, como fiestas regionales, ferias folclóricas, festivales de arte, conciertos, ferias del libro, entre otros.

Desde la perspectiva del desarrollo económico local, el turismo cultural puede desempeñar un papel importante, siempre que haya una distribución justa de sus beneficios. Ha permitido abrir insólitos y variados horizontes para las economías

locales, regionales, nacionales e internacionales, añadiendo un valor significativo al turismo tradicional de masas. Con un enfoque adecuado, el turismo cultural puede ser un motor para el crecimiento sostenible y la preservación de la identidad cultural de los destinos.

III. METODOLOGÍA

3.1. ENFOQUE METODOLÓGICO

3.1.1. Enfoque

Para explorar la relación entre la gastronomía tradicional y el turismo cultural en el cantón Cayambe, se adoptó un enfoque de investigación cualitativo. Este enfoque permite una comprensión profunda y detallada de las prácticas culinarias, los saberes ancestrales y las experiencias de los actores involucrados, tales como cocineros, pobladores y expertos en cultura local.

La investigación cualitativa se llevó a cabo mediante entrevistas en profundidad. Las entrevistas en profundidad se utilizaron para comprender los aspectos culturales, históricos y sociales relacionados con la gastronomía tradicional, así como su influencia en el turismo cultural en la región. A través de estas entrevistas, se recogieron narrativas y significados atribuidos por los actores a la gastronomía tradicional y su nexo con el turismo cultural.

En si el enfoque cualitativo permitió explorar en profundidad la gastronomía tradicional y su relación con el turismo cultural en el cantón Cayambe, a través de entrevistas en profundidad. Los datos cualitativos recopilados ofrecen una comprensión rica y detallada de los aspectos culturales e históricos involucrados. Los elementos cuantitativos respaldaron y complementaron los hallazgos cualitativos, brindando una visión más completa del impacto de la gastronomía tradicional en el turismo cultural en la región.

3.1.2. Tipo de Investigación

Se emplearon varios tipos de investigaciones para profundizar en la relación entre la gastronomía tradicional y el turismo cultural en el cantón Cayambe:

Estudio fenomenológico: Este enfoque implicó explorar en profundidad las experiencias y perspectivas de los dueños de restaurantes del cantón respecto a la gastronomía tradicional y su relación con el turismo cultural. Se llevaron a cabo entrevistas en profundidad para obtener una comprensión detallada de sus vivencias y los significados asociados con la comida y las prácticas culturales.

Estudio etnográfico: Se realizó un estudio etnográfico para sumergirse en la cultura local y observar las interacciones de los pobladores con la gastronomía tradicional en un entorno cultural real. Se emplearon observaciones participantes para capturar las prácticas culinarias, las tradiciones y las experiencias de los pobladores en relación con su patrimonio gastronómico.

Estudio narrativo: Se utilizó este enfoque para recopilar y analizar las historias y narrativas de los actores involucrados en la gastronomía tradicional y el turismo cultural. A través de estas narrativas, se buscó comprender cómo construyen significados y cómo se ven afectados por su participación en estas prácticas culturales.

Estos enfoques cualitativos proporcionaron una comprensión más rica y profunda de la relación entre la gastronomía tradicional y el turismo cultural en la región, explorando las experiencias, prácticas y significados de los actores involucrados en su contexto natural.

3.2. IDEA A DEFENDER

¿La gastronomía tradicional del cantón Cayambe influye en el desarrollo del turismo cultural?

3.3. DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

3.3.1. Definición

Gastronomía tradicional

La gastronomía estudia la relación del ser humano con los alimentos, incluyendo el entorno del cual obtiene los recursos alimenticios y la manera en que los utiliza, así como los aspectos sociales y culturales presentes en cada sociedad. La gastronomía abarca un conjunto de conocimientos relacionados con el arte culinario, recetas, ingredientes, técnicas y procedimientos culinarios, así como su evolución histórica. Esta diversidad ha permitido que la gastronomía sea concebida de múltiples formas en el ámbito culinario. (López, 2015)

Turismo cultural

El turismo cultural implica una conexión emocional y cognitiva con una comunidad que comparte una identidad cultural única. Esta identidad no es rígida, sino que evoluciona y se enriquece mediante la interacción con otras culturas y el intercambio de ideas. Es un proceso dinámico en el que la cultura se moldea y transforma,

manteniendo su esencia, pero también absorbiendo elementos externos que enriquecen su diversidad y vitalidad (Molano & Lucia, 2007).

El turismo cultural es una forma de viajar que se enfoca en satisfacer las necesidades y motivaciones particulares de los viajeros, lo que hace que su definición sea altamente subjetiva. En este tipo de turismo, los elementos culturales se hacen presentes de manera tangible, ya sea a través de objetos materiales o inmateriales, y también pueden manifestarse en las actividades cotidianas de la vida de una comunidad.

El enfoque principal del turismo cultural está puesto en la formación y la comprensión de los bienes culturales y las manifestaciones de la tradición de una determinada comunidad o región. Es una modalidad de turismo más formal y educativa, donde el turista busca trascender la mera recreación y utilizar su tiempo libre para enriquecerse culturalmente. A través de esta experiencia, los viajeros obtienen conocimientos profundos acerca de las sociedades locales que visitan.

En términos más específicos, la definición real y operacional del turismo cultural puede variar dependiendo de las preferencias y expectativas individuales de cada turista. Algunos pueden centrarse en visitar museos y sitios históricos, mientras que otros pueden estar más interesados en participar en festivales tradicionales y actividades culturales autóctonas. En cualquier caso, el turismo cultural es una valiosa forma de conectar con otras culturas y promover el respeto y la comprensión entre diferentes comunidades.

3.3.1.1. Gastronomía tradicional

Varios autores han considerado que la gastronomía debe ser analizada desde dos perspectivas: la académica y la mercadológica. Esto posibilita un mejor conocimiento y comprensión del tema en cuestión. Con ello se han planteado los siguientes puntos para analizarlo con más detalle la gastronomía.

Cultural-Social

La gastronomía tiene un carácter personal que se ha transmitido a lo largo de la historia, trayendo consigo conocimientos culturales que perduran en la sociedad actual a través de saberes y sabores ancestrales, convirtiéndose en parte del patrimonio cultural intangible del cantón (Bahls & Wendhausen Krause, 2019).

La cultura es como un tejido social que engloba las diferentes maneras y expresiones de una sociedad determinada.

En otras palabras, implica prácticas, tradiciones, vestimenta, alimentación, valores y comportamientos, entre otros aspectos. Con el paso del tiempo, el ser humano ha fortalecido estos conocimientos sin perder la esencia cultural transmitida por sus antepasados. Por lo tanto, la cultura representa una herencia social reflejada en tradiciones, creencias y otros aspectos compartidos de generación en generación.

Científico-Técnica

Esta perspectiva se caracteriza por su enfoque objetivo, ya que permite descubrir técnicas a través de la investigación científica y empírica relacionadas con la preparación de diversos platos. Con el paso del tiempo, estos conocimientos se han vuelto sumamente importantes para las generaciones, permitiendo avanzar con un legado en la preparación de una amplia variedad de platillos que forman parte de la identidad de cada zona o territorio (Perez & Gardey, 2008).

En la segunda mitad del siglo XX, la introducción de la ciencia en la vida diaria experimentó una aceleración excepcional con la revolución científico-técnica. A partir de esta etapa, la historia empezó a adoptar nuevos enfoques, transformándose en la actualidad en una fuente impulsora para la aplicación de técnicas que son tan esenciales como la investigación en la vida cotidiana. Esto se ha visto especialmente favorecido por los avances tecnológicos que caracterizan al mundo actual.

Alimentario-Fisiológica

La ingesta de alimentos es una necesidad biológica elemental que es esencial para la conservación de la vida. Este proceso está regulado por señales químicas que el organismo utiliza para mantener el equilibrio, ya sea a través de sensaciones de apetito o saciedad. Además, la alimentación puede estar motivada por el placer de disfrutar el sabor de un alimento.

Esta perspectiva también permite conocer los componentes de los alimentos y los diferentes métodos de cocción, lo cual depende de la investigación y la experiencia para lograr una sazón exquisita en la preparación de los platillos. Estos conocimientos culinarios distintivos caracterizan a cada zona o territorio.

Ambas magnitudes, la fisiología del cuerpo y los aspectos alimentarios, son abordadas objetivamente a través de la indagación técnica y experimental, lo que proporciona un mayor entendimiento de las raíces gastronómicas.

3.3.1.2. Turismo cultural

Patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural no se circunscribe únicamente a monumentos y colecciones de objetos, sino que abarca igualmente tradiciones o expresiones vivas legadas por nuestros antepasados y transmitidas a las generaciones venideras. Esto incluye tradiciones verbales, manifestaciones artísticas, normas sociales, rituales, festividades, saberes sobre la naturaleza y el universo, así como habilidades y técnicas asociadas a la artesanía clásica.

A pesar de su delicadeza, el patrimonio cultural intangible desempeña un papel fundamental en la preservación de la diversidad cultural frente a la creciente influencia de la globalización. La comprensión del patrimonio cultural intangible de distintas sociedades fomenta el diálogo entre civilizaciones y fomenta el respeto hacia otras formas de vida.

El valor del patrimonio cultural intangible radica no solo en las expresiones culturales en sí mismas, sino en el conjunto de conocimientos y técnicas transmitidos de una generación a otra. El costo social y económico de esta transmisión de saberes es relevante tanto para grupos minoritarios como mayoritarios dentro de una sociedad, y tiene igual importancia tanto para naciones en desarrollo como para naciones desarrolladas. (UNESCO, s.f)

3.3.2. Operalización de variables

Ahora después de esta introducción detallada, podemos proceder a presentar la tabla 1 que opera las variables mencionadas anteriormente.

Tabla 1. Operalización de variables

Variables	Concepto	Dimensiones	Indicadores	Técnicas	Instrumentos	Fuente
Gastronomía tradicional	La gastronomía estudia la interacción del ser humano con su ingesta de alimentos, el ámbito natural de cual recibe recursos alimenticios y la forma en que los usa, así como los puntos sociales que se establecen en cada sociedad.	<ul style="list-style-type: none"> - Cultural-social - Científico-Técnica - Alimentario-fisiológica 	<ul style="list-style-type: none"> - Historia - Costumbres - Tradiciones - Materiales y técnicas - Métodos de cocción - Materia prima - Seguridad alimentaria 	- Entrevista	- Cuestionario	<ul style="list-style-type: none"> - Propietarios de restaurantes que ofrezcan Gastronomía tradicional - Personas mayores de 60 años que pertenezcan al cantón
Turismo cultural	El turismo cultural constituye una forma de turismo que obedece a necesidades y motivos propios de los clientes por lo cual su delimitación es enormemente subjetiva.	<ul style="list-style-type: none"> - Patrimonio cultural inmaterial 	<ul style="list-style-type: none"> - Artístico e histórico - Saberes tradicionales y creencias - Celebraciones y conocimientos - Lugares simbólicos 	- Encuesta	- Cuestionario	<ul style="list-style-type: none"> - Pobladores del cantón Cayambe

3.4. MÉTODOS UTILIZADOS

En el estudio del turismo cultural y la gastronomía tradicional, se aplicó un enfoque cualitativo de investigación para obtener una comprensión profunda y contextualizada de estos fenómenos en su entorno natural. Este enfoque se basó en la recopilación de datos sin intervenir directamente en los eventos o variables.

Para ello, se emplearon diferentes métodos cualitativos y se utilizaron diversos instrumentos que permitieron explorar en detalle las experiencias y perspectivas de los actores involucrados.

Entrevistas en profundidad: para obtener información detallada sobre las percepciones y experiencias relacionadas con la gastronomía tradicional y su impacto en el turismo cultural, se realizaron entrevistas en profundidad a dos propietarios de establecimientos de comida y a una persona de 60 años, seleccionada por su conocimiento y experiencia en la gastronomía local.

El enfoque cualitativo profundo de la investigación se centra en obtener una comprensión profunda y rica de las experiencias y perspectivas individuales, lo cual se logra mediante entrevistas detalladas y extensas con un número reducido de participantes (Castaño y Quecedo, 2002).

Los propietarios de establecimientos de comida fueron seleccionados por su conocimiento y experiencia directa con la gastronomía tradicional y su interacción con turistas. La persona de 60 años fue escogida por su profundo conocimiento de las prácticas culinarias ancestrales y su influencia en la cultura local.

En algunos casos, la disponibilidad de los participantes dispuestos a compartir sus experiencias de manera detallada y abierta puede ser limitada. Las entrevistas realizadas proporcionaron datos suficientes para abordar los objetivos de la investigación de manera significativa (Sandoval, 2022).

Uno de los aspectos clave del enfoque cualitativo fue la inmersión del investigador en el entorno cultural. Esta inmersión, a través de la participación en eventos gastronómicos y la interacción directa con los pobladores, permitió una mayor empatía y conexión con los actores involucrados, lo que enriqueció la interpretación y análisis de los datos recopilados. Esto permitió obtener una visión holística y detallada de la relación entre el turismo cultural y la gastronomía tradicional, y cómo estas prácticas culturales influyen en la identidad y experiencia de la región.

3.4.1. Limitaciones del Estudio

La principal limitación de este estudio es el número reducido de entrevistas realizadas. Si bien el enfoque cualitativo permite una exploración detallada y profunda de los temas estudiados, la generalización de los resultados puede estar limitada. Sin embargo, se considera que las entrevistas realizadas proporcionan una perspectiva valiosa y representativa de las experiencias y percepciones de los actores clave en la gastronomía tradicional y el turismo cultural en el cantón Cayambe.

3.4.2. Método cuantitativo

Si bien el enfoque cualitativo fue el principal de esta investigación, también se consideraron elementos cuantitativos para complementar los hallazgos. Se diseñaron encuestas y cuestionarios para recopilar datos numéricos sobre la percepción de los turistas respecto a la influencia de la gastronomía tradicional en el turismo cultural. Estos datos cuantitativos ayudaron a obtener una visión general y estadística de ciertos aspectos relacionados con el tema, proporcionando un equilibrio entre la profundidad cualitativa y la amplitud cuantitativa.

3.5. ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Para llevar a cabo este análisis, se utilizó el análisis estadístico denominado chi-cuadrado (χ^2). Generalmente, el estadístico chi-cuadrado se emplea en el análisis de datos categóricos y es más común en investigaciones cuantitativas donde las variables son medidas o contadas en términos numéricos. En el enfoque cualitativo, que se basa en la recopilación y análisis de datos no numéricos, el estadístico chi-cuadrado no se utiliza directamente, ya que no se trabaja con datos cuantitativos.

Sin embargo, en algunas ocasiones, los investigadores cualitativos pueden complementar su análisis con métodos cuantitativos para agregar un nivel de objetividad o para ilustrar patrones generales encontrados en los datos cualitativos. En este caso, podría ser posible aplicar el estadístico chi-cuadrado si se convierte el contenido cualitativo en datos categóricos o codificados numéricamente.

En esta investigación, por ejemplo, se usa percepciones de la gastronomía tradicional, se asignan códigos numéricos a las diferentes categorías de percepciones, tales como "positivas", "neutrales" o "negativas". Luego, se recopilan las frecuencias de cada categoría en las entrevistas y se usan esos datos codificados para aplicar una prueba de chi-cuadrado, evaluando si hay asociaciones

significativas entre las percepciones y otras variables categóricas, como la edad o el género de los participantes.

Es fundamental obtener una muestra representativa de la población total. Al trabajar con una población grande, como la del cantón Cayambe, se requiere un tamaño de muestra adecuado para obtener resultados estadísticamente significativos y representativos. En este caso, se consideraron habitantes de 20 años en adelante.

Se utilizó un muestreo aleatorio, que se refiere a la selección de un subconjunto de la población total de manera que cada individuo tenga la misma probabilidad de ser seleccionado. Este enfoque permite obtener conclusiones válidas sobre la población general a partir del análisis de la muestra seleccionada.

Además, se aplicó el estadístico chi-cuadrado, una herramienta ampliamente utilizada en el análisis de datos para determinar la dependencia o independencia entre dos variables categóricas. En este caso, se analizó la relación entre dos variables de investigación: la gastronomía tradicional y el turismo cultural.

3.5.1. Tamaño de la muestra

Se tomo el siguiente parámetro para la obtención de la muestra

N: Tamaño de la población total: 61 158

e: margen de error (en este caso: 5%)

Z: Tomando en cuenta que se escogió un 95%, el valor es de 1.96

p: Probabilidad (en este caso como no se conoce la probabilidad debe ser de 50%)

$$\frac{\frac{Z^2 * p * (1 - p)}{e^2}}{1 + \frac{Z^2 + p(1 - p)}{e^2 N}}$$

$$\frac{\frac{1.96^2 * 0.5 * (1 - 0.5)}{0.05^2}}{1 + \frac{1.96^2 + 0.5(1 - 0.5)}{0.05^2 61158}}$$

$$\frac{\frac{0.9604075}{0.0025}}{1 + \frac{0.9604075}{152.895}}$$

$$\frac{384.163}{1.0076286} = 381.25 = 381$$

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS

4.1.1. Resultados de las encuestas

Evaluación de la Importancia de la Gastronomía Tradicional y el Turismo Cultural: Perspectivas de la Comunidad Local

La gastronomía tradicional no solo es una expresión culinaria, sino un vínculo invaluable con la riqueza cultural y la identidad de una región. En nuestro estudio, hemos explorado cómo la comunidad percibe este patrimonio gastronómico y su relación con el turismo cultural. El cuestionario, compuesto por trece preguntas, abordó aspectos cruciales que van desde la valoración de la gastronomía hasta la importancia de preservar las tradiciones locales.

Las primeras cinco preguntas se centraron en comprender la percepción general sobre la riqueza cultural de nuestra región y el papel fundamental que desempeña la gastronomía tradicional en el desarrollo del turismo cultural. A medida que avanzamos, exploramos diferentes dimensiones sobre el turismo cultural, desde aspectos artísticos e históricos hasta la preservación de saberes, tradiciones y creencias asociadas con la gastronomía local.

A continuación, se presenta un resumen de las primeras 5 respuestas obtenidas a través de nuestras encuestas, respaldadas por tablas y figuras que ilustran los resultados. Tabla 2 a 6 y Figura 1 a 5

Tabla 2. Pregunta 1

¿Considera que la gastronomía tradicional es un aspecto importante de la cultura del lugar?	Resultado
Totalmente de acuerdo	347
Desacuerdo	30
Neutro	4
Total, general	381

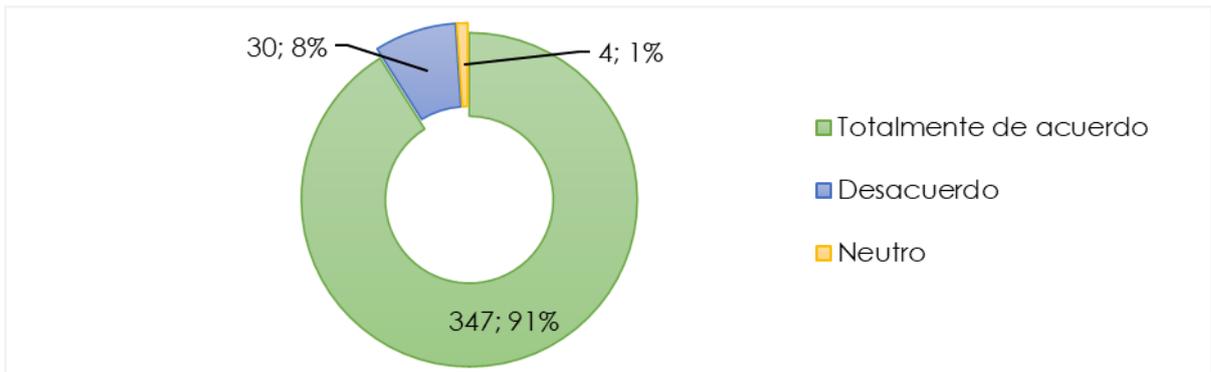


Figura 1. Resultados en porcentajes de la tabla 2

La mayoría de las personas encuestadas consideran que la gastronomía tradicional es un aspecto importante de la cultura del lugar. Dando que los pobladores del cantón sienten que la gastronomía es parte fundamental de la cultura que existe en el cantón.

Esto revela una tendencia significativa: la mayoría de los encuestados expresan un fuerte sentimiento de conexión entre la gastronomía tradicional y la identidad cultural del lugar. Este hallazgo sugiere que la gastronomía no solo se percibe como una parte integral, sino que se la considera un pilar fundamental de la cultura local dentro del cantón.

La alta proporción de respuestas que indican acuerdo o total acuerdo con la importancia de la gastronomía tradicional respalda la noción de que esta forma culinaria representa un vínculo vital con las tradiciones arraigadas en la comunidad. Este consenso refleja una valoración compartida entre los pobladores del cantón sobre el papel central que desempeña la gastronomía en la preservación y transmisión de la identidad cultural a través de las generaciones.

La percepción generalizada de la gastronomía como un aspecto clave de la cultura local subraya su relevancia en la vida cotidiana y en las celebraciones festivas, consolidándola como un elemento esencial en la construcción y mantenimiento del tejido social en el cantón. Este análisis inicial sugiere que la gastronomía tradicional no solo se aprecia por sus cualidades culinarias, sino que se valora profundamente por su capacidad para preservar las tradiciones y fortalecer el sentido de pertenencia a la comunidad

Tabla 3. Pregunta 2

¿Cree que la gastronomía tradicional puede influir en la percepción y experiencia de un destino turístico?	Resultados
Totalmente de acuerdo	371
Neutro	10
Desacuerdo	0
Total, general	381

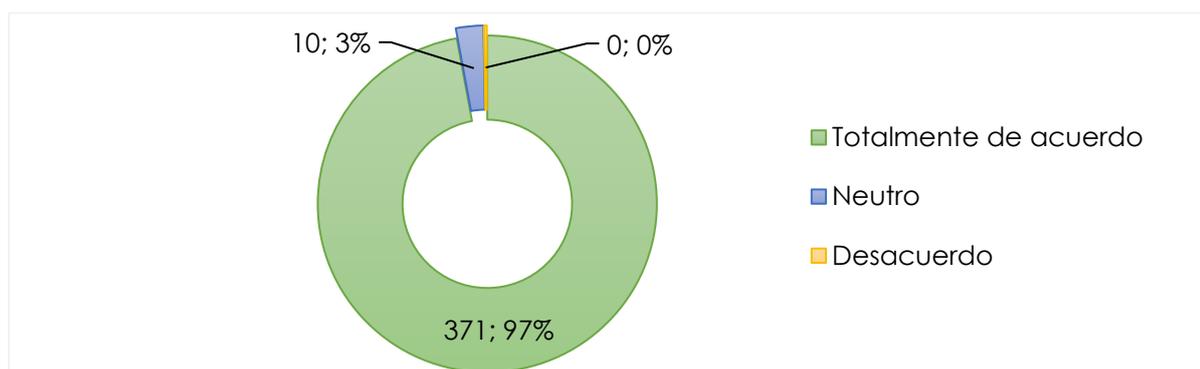


Figura 2. Resultados en porcentajes de la tabla 3

El análisis de los datos recopilados en respuesta a la pregunta 2 revela un consenso abrumador entre los encuestados sobre el impacto positivo de la gastronomía tradicional en la percepción y experiencia de los destinos turísticos en el cantón. La cifra del 97% de los encuestados que están totalmente de acuerdo con esta afirmación indica una fuerte convicción en la influencia positiva que ejerce la gastronomía tradicional en la atracción y satisfacción de los visitantes.

Es notable que no se registró ninguna respuesta que expresara desacuerdo con esta idea. Esta unanimidad sugiere que la comunidad local reconoce de manera unánime el valor estratégico de la gastronomía tradicional como un componente clave para enriquecer la experiencia turística y promover los destinos locales.

Este alto nivel de acuerdo subraya la percepción compartida entre los encuestados de que la gastronomía tradicional no solo es un aspecto importante de la cultura local, sino también un recurso invaluable para potenciar el atractivo turístico de la región. Esta conclusión respalda la idea de que la gastronomía tradicional no solo satisface las necesidades culinarias de los visitantes, sino que también enriquece su experiencia cultural, contribuyendo así al desarrollo sostenible del turismo en el cantón.

Tabla 4. Pregunta 3

¿Siente satisfacción general con la oferta gastronómica tradicional que existe en el cantón?	Resultados
Totalmente de acuerdo	266
Neutro	111
Desacuerdo	4
Total, general	381

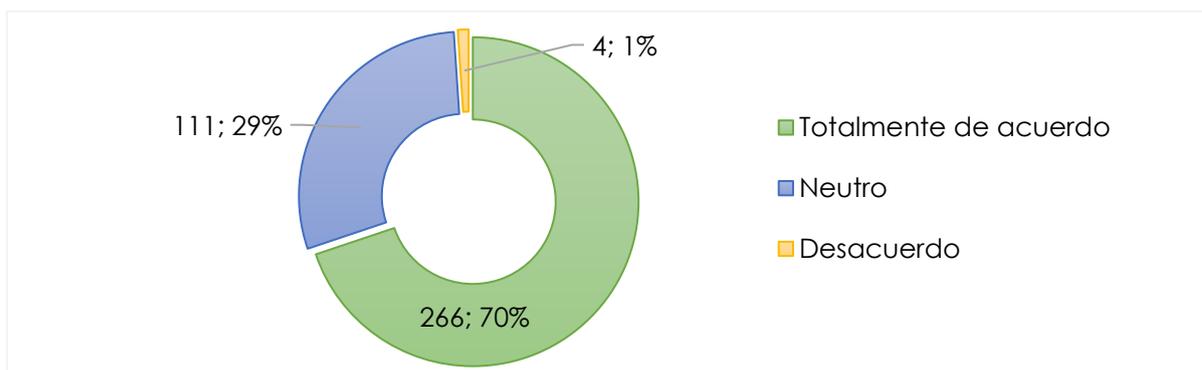


Figura 3. Resultados en porcentajes de la tabla 4

Los datos obtenidos en respuesta a la pregunta 3 revela una percepción mixta entre los encuestados con respecto a la oferta gastronómica tradicional del cantón. Si bien la mayoría de las personas encuestadas expresan satisfacción con la oferta gastronómica, un grupo más pequeño muestra desacuerdo con la calidad de esta.

Esta divergencia de opiniones sugiere una variedad de experiencias y expectativas entre los residentes locales en cuanto a la calidad y diversidad de la gastronomía tradicional disponible en el cantón. Mientras que algunos pueden sentirse plenamente satisfechos con la oferta existente, otros pueden percibir áreas de mejora o insatisfacción en ciertos aspectos de la gastronomía local.

Es importante destacar que la presencia de opiniones divergentes sobre la oferta gastronómica tradicional indica una apertura a la mejora y el desarrollo en el sector. Este reconocimiento de áreas de mejora sugiere un compromiso por parte de la comunidad local de valorar y preservar su gastronomía, al mismo tiempo que están dispuestos a adaptarse y evolucionar para satisfacer las necesidades cambiantes de los residentes y visitantes del cantón.

En resumen, mientras que la mayoría de las personas encuestadas expresan satisfacción con la oferta gastronómica tradicional del cantón, la existencia de opiniones divergentes resalta la importancia de seguir trabajando en la mejora

continúa y el desarrollo de la gastronomía local como un activo cultural y turístico fundamental para el cantón.

Tabla 5. Pregunta 4

¿Cree que el turismo cultural contribuye a la promoción y preservación de la gastronomía tradicional en los destinos turísticos?	Resultados
Totalmente de acuerdo	342
Neutro	22
Desacuerdo	17
Total, general	381

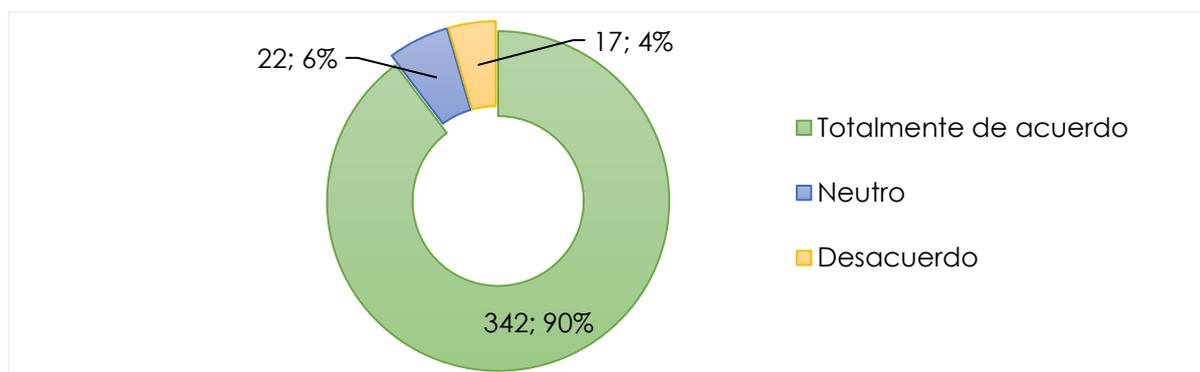


Figura 4. Resultados en porcentajes de la tabla 5

Los datos recopilados en respuesta a la pregunta 5 revelan una fuerte creencia entre la mayoría de los encuestados (90%) en el papel significativo que desempeña el turismo cultural en la promoción y preservación de la gastronomía tradicional en los destinos turísticos. Esta alta proporción de personas que están totalmente de acuerdo sugiere un reconocimiento generalizado de los beneficios que el turismo cultural puede aportar a la promoción y conservación de la gastronomía tradicional.

Este hallazgo indica que la mayoría de los encuestados valoran el intercambio cultural y la exposición de la gastronomía tradicional a través del turismo como medios efectivos para su promoción y conservación. Esta perspectiva refleja una comprensión profunda de cómo el turismo cultural puede servir como una plataforma para compartir y preservar las tradiciones culinarias locales, al tiempo que proporciona una experiencia enriquecedora para los visitantes.

Sin embargo, un pequeño porcentaje de encuestados expresaron su desacuerdo con la idea de que el turismo cultural tenga un impacto significativo en la promoción y preservación de la gastronomía tradicional en los destinos turísticos. Es posible que estas personas consideren que otros factores son más influyentes en la promoción y

preservación de la gastronomía tradicional, o que no perciban un efecto significativo del turismo cultural en este sentido.

En conclusión, aunque la gran mayoría de los encuestados reconocen el papel crucial del turismo cultural en la promoción y preservación de la gastronomía tradicional, la existencia de opiniones divergentes destaca la necesidad de un enfoque equilibrado y reflexivo en el desarrollo de estrategias para aprovechar al máximo el potencial del turismo cultural en este contexto.

Tabla 6. Pregunta 5

¿Ha notado algún impacto económico en las comunidades locales debido al turismo gastronómico?	Resultados
Totalmente de acuerdo	239
Neutro	102
Desacuerdo	40
Total, general	381

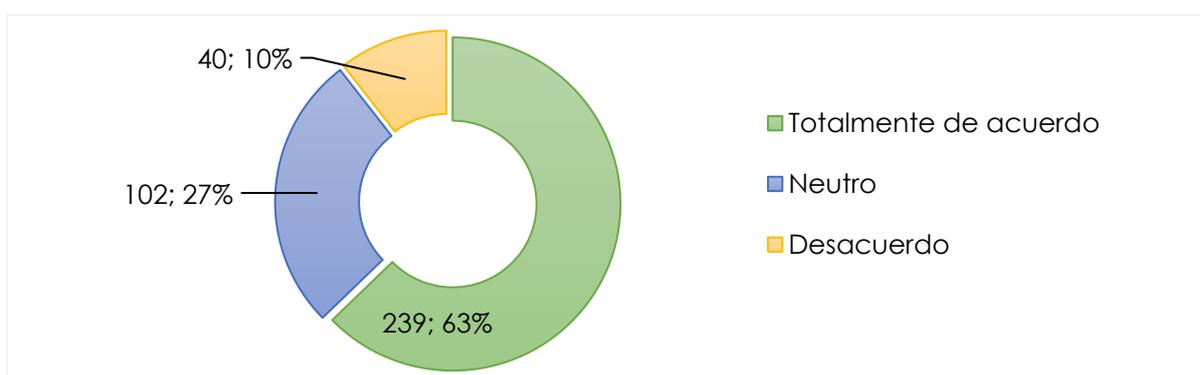


Figura 5. Resultados en porcentajes de la tabla 6

Los resultados obtenidos revelan una diversidad de opiniones entre los encuestados con respecto al impacto económico del turismo gastronómico en las comunidades locales. Una mayoría considerable expresó estar totalmente de acuerdo, lo que sugiere que perciben un impacto económico positivo derivado del turismo gastronómico en sus comunidades. Esta cifra refleja una percepción generalizada de un aumento en la actividad económica y el desarrollo local como resultado directo de esta forma específica de turismo.

Por otro lado, un segmento significativo de encuestados mostraron su desacuerdo con la idea de que el turismo gastronómico tenga un impacto económico positivo en las comunidades locales. Esta postura puede indicar una percepción diferente sobre los efectos económicos del turismo gastronómico o posiblemente reflejar

preocupaciones sobre la distribución equitativa de los beneficios económicos entre la comunidad local.

La existencia de opiniones divergentes y una proporción considerable de respuestas neutrales subraya la complejidad y las múltiples facetas de este tema. Estos hallazgos resaltan la importancia de una evaluación exhaustiva y contextualizada del impacto económico del turismo gastronómico en diferentes comunidades locales, así como la necesidad de políticas y estrategias que aborden las preocupaciones y maximicen los beneficios para todas las partes involucradas.

Los resultados de la encuesta muestran un claro y sólido respaldo hacia la importancia y el valor atribuido a la gastronomía tradicional en la región. En general, existe una alta valoración de la gastronomía tradicional como un elemento crucial de la identidad cultural y el patrimonio de la región. La mayoría de los encuestados expresaron un fuerte apoyo a la preservación de las prácticas culinarias ancestrales, reconociendo su papel fundamental en la conservación de las tradiciones culturales locales y en la promoción del turismo cultural sostenible.

Aspecto artístico e histórico:

En esta sección comienza con las dimensiones del turismo cultural, exploramos la percepción de los encuestados sobre el aspecto artístico e histórico de la gastronomía tradicional en esta región. A través de las preguntas 6 y 7, indagamos en la relación entre la gastronomía y la preservación de la historia y la cultura local. Mediante las tablas 7 y 6, con sus respectivas figuras 6 y 7, buscamos comprender mejor cómo se percibe la relación entre la gastronomía tradicional y el aspecto artístico e histórico del turismo cultural.

Tabla 7. Pregunta 6

¿Considera que la gastronomía tradicional de nuestra región refleja el arte culinario histórico?	Resultados
Totalmente de acuerdo	360
Neutro	21
Desacuerdo	0
Total, general	381

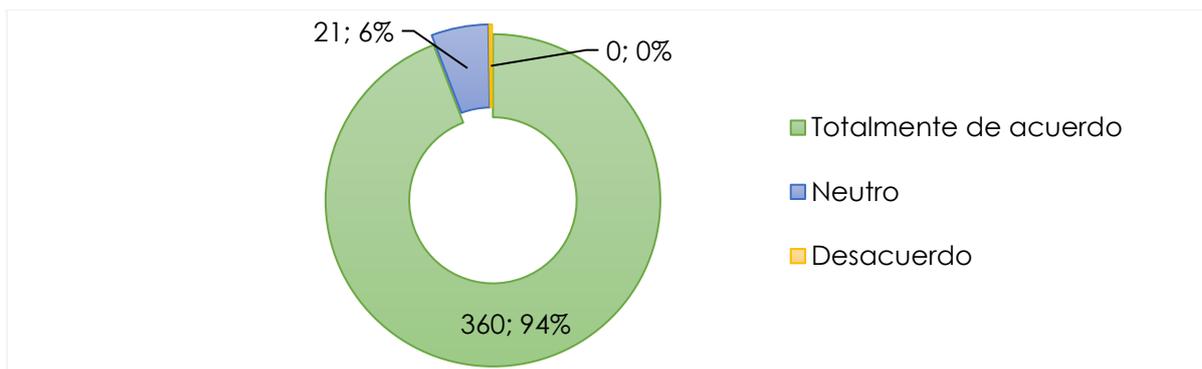


Figura 6. Resultados en porcentajes de la tabla 7

Se resalta un acuerdo marcado entre los encuestados, quienes valoran profundamente la gastronomía tradicional como un auténtico vínculo con el legado culinario histórico de la región. Es particularmente notable que ninguna persona haya expresado desacuerdo con esta afirmación, lo que sugiere una percepción unánime sobre la estrecha relación entre la gastronomía y la historia culinaria.

La ausencia significativa de respuestas neutro apunta a que la mayoría de los encuestados tienen una postura clara y afirmativa respecto a este aspecto. Esta tendencia refleja una apreciación arraigada de la gastronomía tradicional como un tesoro cultural que encarna la identidad y las tradiciones de la comunidad local.

Es esclarecedor observar que la gastronomía tradicional es considerada no solo como una forma de alimentación, sino también como un testimonio vivo de las costumbres y la historia de la región. Esta valoración positiva destaca el papel crucial que desempeña la gastronomía en la preservación y transmisión del patrimonio cultural a través de las generaciones. Los resultados revelan una profunda conexión emocional y cultural con la gastronomía tradicional, enfatizando su importancia como portadora de la memoria histórica y como fuente de orgullo para la comunidad local.

Tabla 8. Pregunta 7

¿Cree que los platos tradicionales de nuestra región son una forma de preservar nuestra historia y cultura?	Resultados
Totalmente de acuerdo	381
Neutro	0
Desacuerdo	0
Total, general	381

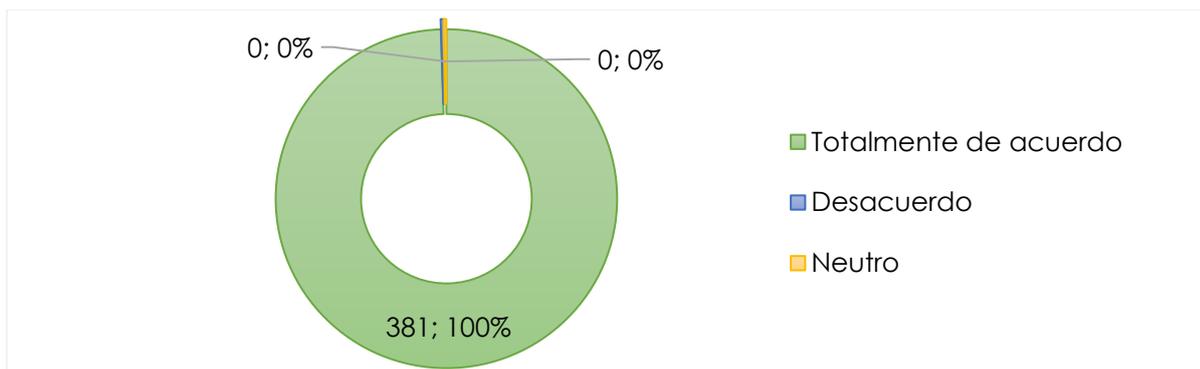


Figura 7. Resultados en porcentajes de la tabla 8

Los resultados obtenidos revelan un consenso absoluto entre los encuestados en cuanto a la relevancia de los platos tradicionales como guardianes de la historia y la cultura de la región. La unanimidad de respuestas totalmente de acuerdo refleja una convicción arraigada en la capacidad de estos platos para preservar y transmitir las tradiciones y valores culturales a lo largo del tiempo.

Es significativo destacar que no se registraron respuestas en las categorías neutro o desacuerdo, lo que sugiere una firme convicción compartida por todos los encuestados sobre el papel fundamental de los platos tradicionales en la preservación de la identidad cultural y la historia local. Este consenso unánime resalta la profunda conexión emocional y cultural que la comunidad tiene con su herencia culinaria.

La percepción unánime de los encuestados subraya la importancia cultural y simbólica de los platos tradicionales como elementos fundamentales en la transmisión de la historia y las costumbres locales a las generaciones futuras. Esta apreciación colectiva refuerza la idea de que la gastronomía no solo es una forma de alimentación, sino también un vínculo vital con la identidad y el patrimonio cultural de la región.

Saberes, tradiciones y creencias:

En esta sección, se sumerge en la dimensión del turismo cultural que abarca los saberes, tradiciones y creencias relacionadas con la gastronomía local. A través de las preguntas 8 y 9, se observa la valoración y transmisión de estos aspectos culturales a las nuevas generaciones.

En la tabla 9 y figura 8, se analiza la percepción sobre la importancia de preservar los saberes y técnicas culinarias tradicionales de la región, mientras que la tabla 10 y

figura 9 aborda la opinión sobre la transmisión de tradiciones y creencias asociadas con la gastronomía local a las nuevas generaciones.

Estas representaciones permiten comprender mejor la valoración y el compromiso de la comunidad con la preservación y transmisión de su patrimonio culinario y cultural a través del tiempo.

Tabla 9. Pregunta 8

¿Valora la importancia de preservar los saberes y técnicas culinarias tradicionales de nuestra región?	Resultados
Totalmente de acuerdo	361
Neutro	16
Desacuerdo	4
Total, general	381

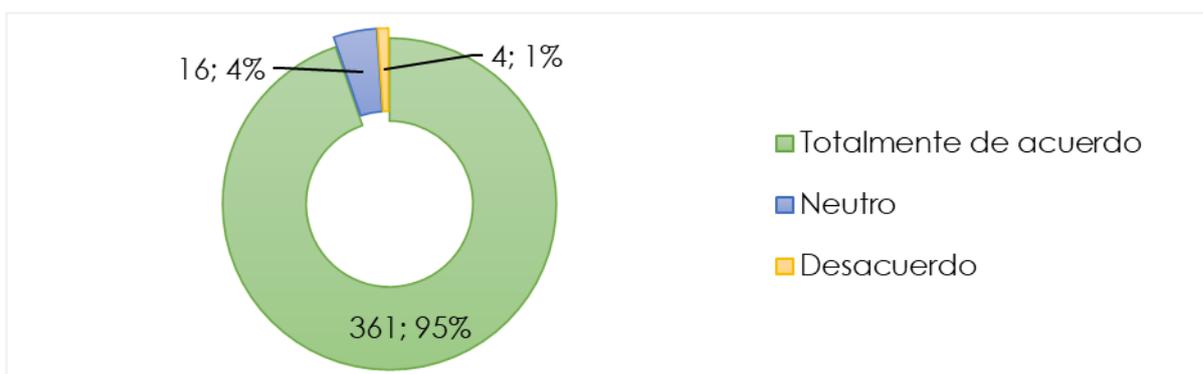


Figura 8. Resultados en porcentajes de la tabla 9

Los resultados de la encuesta revelan un sólido consenso entre los encuestados con respecto a la valoración de la importancia de preservar los saberes y técnicas culinarias tradicionales de la región. La abrumadora mayoría de las personas encuestadas respondieron totalmente de acuerdo, lo que indica un fuerte reconocimiento y apoyo hacia la preservación de estos conocimientos culinarios ancestrales. Este resultado refleja una profunda conexión con la herencia culinaria regional y una clara voluntad de mantener viva esta tradición.

Por otro lado, un número reducido de personas, 16 en total, se mostraron neutro, lo que sugiere una falta de opinión definida o un nivel de ambivalencia hacia la importancia de preservar estos saberes y técnicas culinarias tradicionales. Además, solo 4 personas expresaron desacuerdo, indicando una minoría que no considera importante preservar estas tradiciones culinarias. Sin embargo, su número limitado sugiere que esta postura es menos común entre los encuestados.

Tabla 10. Pregunta 9

¿Cree que las tradiciones y creencias asociadas con nuestra gastronomía local deberían ser transmitidas a las nuevas generaciones?	Resultados
Totalmente de acuerdo	369
Neutro	10
Desacuerdo	2
Total, general	381

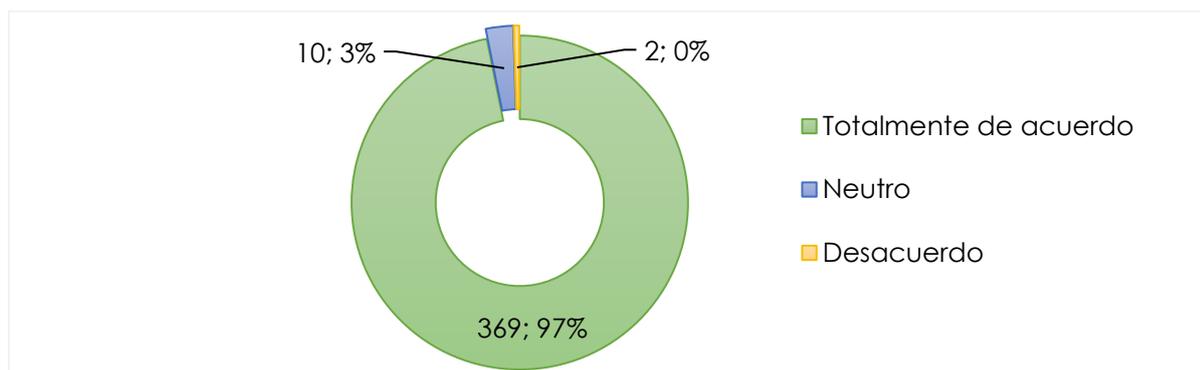


Figura 9. Resultados en porcentajes de la tabla 10

Los resultados de la pregunta muestran un fuerte respaldo por parte de la mayoría de los encuestados hacia la transmisión de las tradiciones y creencias asociadas con la gastronomía local a las nuevas generaciones, lo que refleja una firme convicción en la importancia de preservar y transmitir estas tradiciones. Esta respuesta refleja un arraigado sentido de la continuidad cultural y un compromiso con la preservación del patrimonio gastronómico local. Por otro lado, solo un pequeño número de personas, expresaron estar en desacuerdo y neutro, lo que sugiere una falta de una opinión fuerte o una posición ambivalente en este tema.

En conjunto, estos resultados reflejan una amplia aceptación y valoración de las tradiciones y creencias relacionadas con la gastronomía local. La gran mayoría de las personas encuestadas consideran que es importante transmitir estas tradiciones a las nuevas generaciones. Esto subraya el reconocimiento de la importancia cultural y patrimonial de la gastronomía local, así como la necesidad percibida de mantener y preservar estas tradiciones para las generaciones venideras.

Celebraciones y conocimientos:

En esta sección, nos adentramos en la percepción de los encuestados acerca de cómo las celebraciones gastronómicas contribuyen a preservar nuestra cultura, así como en su interés en profundizar en el conocimiento de la gastronomía tradicional

de nuestra región. A través de las preguntas 10 y 11, indagamos en la conexión entre las festividades culinarias y la preservación cultural, así como en el deseo de la comunidad de ampliar su comprensión sobre este aspecto tan arraigado en nuestra identidad regional.

Los resultados de estas preguntas se presentan en las tablas 11 y 12, acompañadas de sus respectivas figuras 10 y 11, que ofrecen una visión visual de las respuestas de los encuestados en relación con estas dimensiones del turismo cultural.

Tabla 11. Pregunta 10

¿Considera que las celebraciones y eventos relacionados con la gastronomía tradicional son una forma de preservar nuestra cultura?	Resultados
Totalmente de acuerdo	371
Neutro	10
Desacuerdo	0
Total, general	381

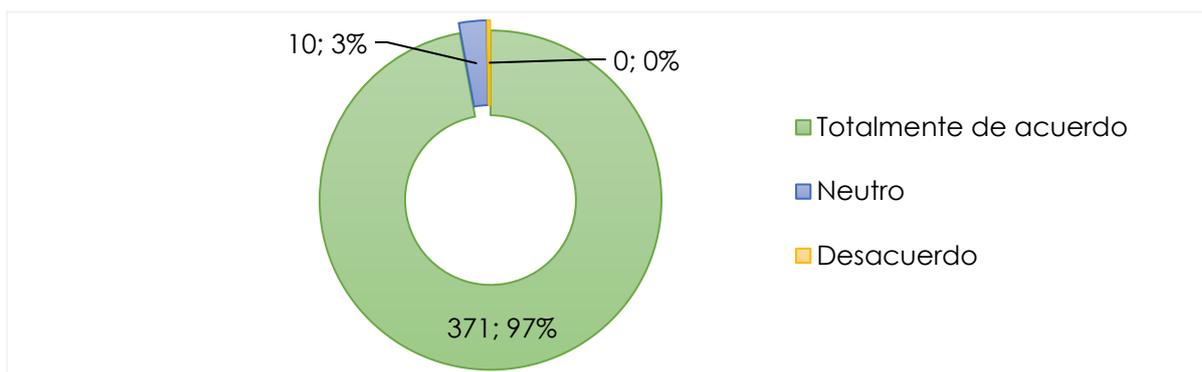


Figura 10. Resultados en porcentajes de la tabla 11

Los resultados de la encuesta evidencian una tendencia clara y contundente en que las celebraciones y eventos vinculados con la gastronomía tradicional son fundamentales para preservar la cultura local. Este consenso refleja un profundo aprecio y reconocimiento hacia estas actividades como vehículos importantes para mantener viva la herencia culinaria y cultural arraigada en la región.

Es significativo resaltar que, si bien algunas personas expresaron neutralidad en su opinión, ninguna manifestó estar en desacuerdo con esta idea. Este panorama sugiere una valoración unánime de la importancia atribuida a las celebraciones y eventos gastronómicos como elementos clave en la preservación y promoción de la cultura local, subrayando así su papel fundamental en el tejido cultural de la comunidad.

Tabla 12. Pregunta 11

¿Le gustaría tener más oportunidades de aprender y adquirir conocimientos sobre la gastronomía tradicional de nuestra región?	Resultados
Totalmente de acuerdo	353
Neutro	28
Desacuerdo	0
Total, general	381

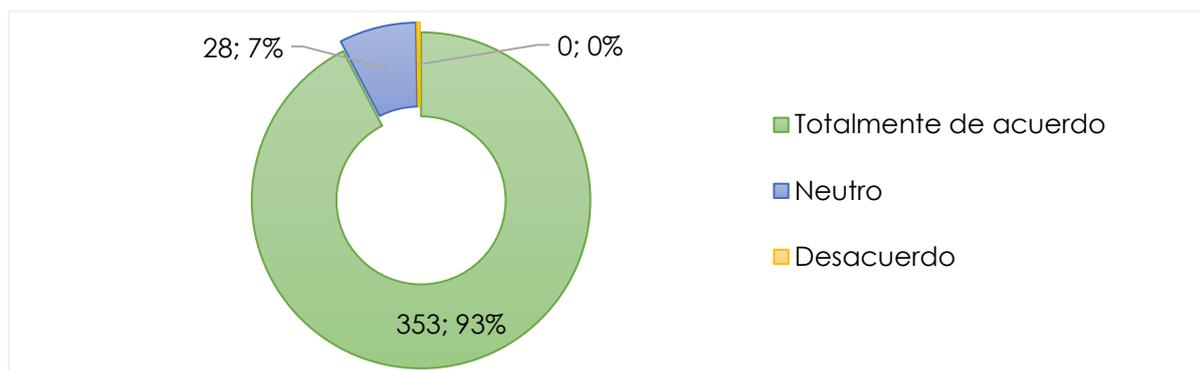


Figura 11. Resultados en porcentajes de la tabla 12

Los hallazgos de la encuesta reflejan un notable entusiasmo y una marcada inclinación de la mayoría de los encuestados hacia el deseo de ampliar sus conocimientos sobre la gastronomía tradicional local. Esta actitud denota un fuerte interés por explorar y profundizar en las raíces culinarias arraigadas en la región, lo que sugiere un profundo aprecio por la herencia gastronómica local.

Aunque un grupo considerable de personas expresó una postura neutral, indicando una disposición a aprender más sin una opinión definida, es significativo destacar que ninguna persona se mostró en desacuerdo con la idea de tener más oportunidades de aprendizaje sobre la gastronomía tradicional.

Esta falta de oposición sugiere una receptividad generalizada hacia la idea de explorar y aprender más sobre la riqueza culinaria de la región. En resumen, estos resultados ponen de manifiesto un claro anhelo y un interés generalizado por descubrir y apreciar más profundamente la gastronomía tradicional arraigada en la región, lo que subraya la importancia cultural y el valor atribuido a esta parte integral de la identidad local.

Lugares simbólicos:

En esta sección, se explora la relación entre los lugares simbólicos vinculados a la gastronomía tradicional de la región y la preservación de las costumbres y tradiciones locales. A través de las preguntas 12 y 13, indagamos sobre la opinión de los encuestados respecto a la promoción y visita de estos lugares, así como el papel fundamental que la gastronomía tradicional desempeña en la conservación de la identidad cultural.

Mediante el análisis de las tablas 13 y 14, buscamos sumergirnos en la importancia atribuida a estos lugares emblemáticos y el valor cultural que la comunidad otorga a la gastronomía tradicional en nuestra región. Las figuras 12 y 13, por su parte, complementan este estudio al ofrecer una representación visual que enriquece nuestra comprensión de estos resultados.

Tabla 13. Pregunta 12

¿Piensa que los lugares simbólicos relacionados con la gastronomía tradicional de nuestra región deberían ser promovidos y visitados?	Resultados
Totalmente de acuerdo	371
Neutro	7
Desacuerdo	3
Total, general	381

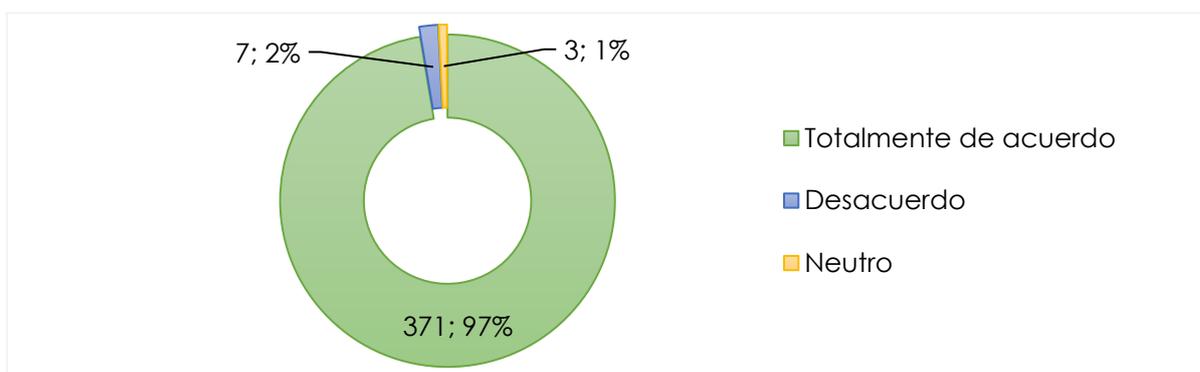


Figura 12. Resultados en porcentajes de la tabla 13

Los resultados de la encuesta revelan un fuerte respaldo por parte de la comunidad a la idea de promover y visitar los lugares simbólicos asociados con la gastronomía tradicional de la región. Este alto nivel de acuerdo sugiere un profundo aprecio por la riqueza cultural y culinaria que estos lugares representan. Además, esta actitud positiva hacia la promoción y visita de estos sitios simbólicos puede interpretarse

como un deseo de preservar y compartir con otros la historia y las tradiciones arraigadas en la gastronomía local.

Aunque un pequeño porcentaje de encuestados no expresó una opinión clara al respecto, mostrando una posición neutral, la mayoría de las respuestas reflejan un firme respaldo a la importancia de resaltar y explorar estos lugares emblemáticos. Esta tendencia puede interpretarse como un reflejo del deseo de celebrar y difundir la cultura local, así como de promover el turismo centrado en las experiencias auténticas y tradicionales.

Estos hallazgos subrayan la relevancia cultural y turística de los lugares simbólicos vinculados con la gastronomía tradicional. Constituyen no solo puntos de interés para los visitantes, sino también testimonios tangibles de la identidad y herencia culinaria de la región, que merecen ser preservados y compartidos con las generaciones actuales y futuras.

Tabla 14. Pregunta 13

¿Considera que la gastronomía tradicional puede desempeñar un papel importante en la conservación de las costumbres y las tradiciones culturales de una región?	Resultados
Totalmente de acuerdo	344
Neutro	20
Desacuerdo	17
Total, general	381

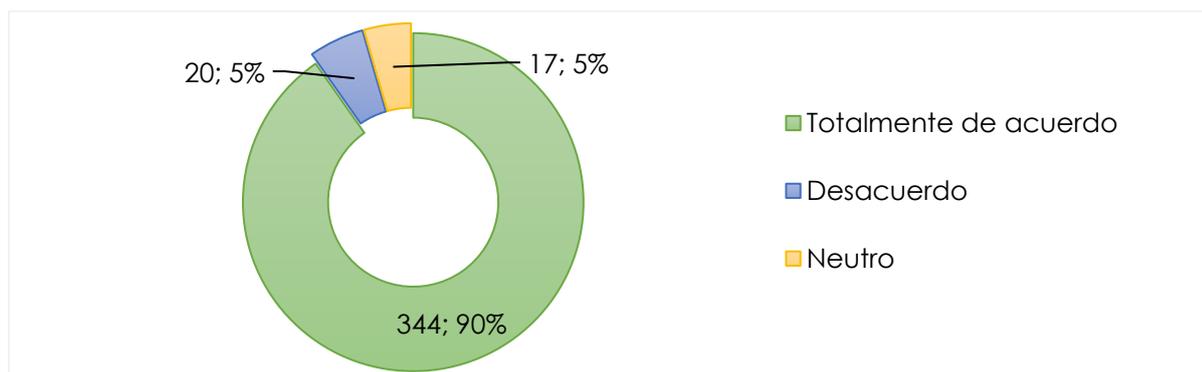


Figura 13. Resultados en porcentajes de la tabla 14

Los resultados de la encuesta revelan una clara y sólida tendencia hacia el reconocimiento de la importancia de la gastronomía tradicional en la conservación de las costumbres y tradiciones culturales de la región. La abrumadora mayoría de los encuestados expresaron su firme creencia en el papel relevante que desempeña

la gastronomía local en la preservación y transmisión de la cultura local. Esta actitud refleja un profundo entendimiento de la conexión intrínseca entre la comida y la identidad cultural, así como el valor que se atribuye a las prácticas culinarias arraigadas en la historia y las tradiciones locales.

Aunque un pequeño grupo de encuestados expresó "Desacuerdo", la proporción de respuestas en esta categoría es mínima en comparación con la abrumadora mayoría favorable. Además, la presencia de respuestas "Neutras" indica una falta de opinión definida por parte de algunos encuestados en este tema específico.

En conjunto, estos hallazgos sugieren que la mayoría de las personas encuestadas reconocen y valoran la contribución significativa de la gastronomía tradicional en la conservación y transmisión de las costumbres y tradiciones culturales de la región. Esto subraya la importancia y el impacto cultural de la gastronomía local como una forma de preservar la identidad y el patrimonio cultural, destacando su papel vital en el mantenimiento de las tradiciones arraigadas en la comunidad local y en la promoción de la herencia culinaria para las generaciones futuras.

Análisis general de los resultados

En relación con la percepción sobre el turismo cultural, la encuesta revela una clara tendencia hacia la comprensión de la gastronomía tradicional como un factor clave en la atracción de turistas interesados en experiencias auténticas. Además, se observa un fuerte respaldo a la idea de que el turismo cultural contribuye significativamente a la promoción y preservación de la gastronomía tradicional en los destinos turísticos.

En cuanto a la relación entre la gastronomía tradicional y la preservación cultural, los resultados indican un amplio reconocimiento de la importancia de la gastronomía tradicional en la conservación de las costumbres y tradiciones culturales de la región. La mayoría de los encuestados valoran la contribución significativa de la gastronomía tradicional en la transmisión del patrimonio cultural a las generaciones futuras.

En sí, los resultados de la encuesta destacan la relevancia cultural, social y económica de la gastronomía tradicional en la región, subrayando su papel crucial en la preservación y promoción del patrimonio cultural local, así como en el impulso del desarrollo sostenible a través del turismo cultural.

4.1.2. Resultados de la entrevista

4.1.2.1. Entrevista con Pedro Avellaneda del Centro de Arte Contemporáneo

Wasicuy:

Rescatando la Gastronomía Tradicional del Cantón Cayambe

En la siguiente entrevista, conversamos con Pedro Avellaneda, miembro del Centro de Arte Contemporáneo Wasicuy, una institución que se enfoca en rescatar y promover la gastronomía tradicional del cantón Cayambe, Ecuador. El centro ha tomado elementos ancestrales, como la gastronomía, que antes solo se servía en fiestas y ceremonias, y ha desarrollado la tradición culinaria de sus abuelos para reforzar su identidad cultural como una nación con una gastronomía propia y única.

Pedro Avellaneda nos cuenta que su objetivo principal ha sido conservar y mantener la calidad de los platos tradicionales que ofrecen, mientras renuevan y priorizan la utilización de ingredientes orgánicos y métodos higiénicos en su producción. Se enorgullecen de ofrecer platos auténticos y fieles a la forma en que han sido servidos durante generaciones en la región, como el mediano de cuy, un plato especial y cotizado en las fiestas.

Uno de los platos más emblemáticos que se sirve en el Centro de Arte Contemporáneo Wasicuy es el "aji de cuy", un platillo agridulce elaborado con maní, leche y una cebolla local llamada cebolla cuero. Este plato ha sido considerado como único y exclusivo de la región y ha sido rescatado y mantenido por el centro, ya que en la actualidad es difícil encontrarlo en otros lugares.

La tradición cultural de los pueblos aledaños también se transmite a través de estos platos, ya que el cuy se solía servir solo en fiestas y ceremonias, y se consideraba un banquete para la aristocracia y los líderes incas en la historia ancestral. Así, el cuy se ha convertido en un alimento espiritual y festivo que aún se celebra en ocasiones especiales y eventos familiares.

El establecimiento ha buscado conservar no solo las recetas tradicionales, sino también las técnicas y herramientas que se utilizaban en el pasado. Sin embargo, en algunas ocasiones, han incorporado elementos más modernos y prácticos para garantizar la calidad y el cumplimiento de estándares higiénicos, sin perder la esencia de la cocina ancestral.

El centro no solo se dedica a la gastronomía, sino también a las artes, la pintura y la música. Han utilizado estos eventos para promocionar y compartir su propuesta gastronómica, sirviendo cuy en exposiciones, conciertos y actividades culturales. Además, el negocio ha expandido su alcance enviando cuyes asados a diferentes partes del mundo, manteniendo su esencia y tradición.

El proyecto es principalmente una iniciativa familiar, donde Pedro y sus padres han sido los pioneros y han trabajado en conjunto para mantener viva la tradición gastronómica del cantón Cayambe. Aunque planean expandirse y establecer sucursales en otros puntos del país, su principal enfoque sigue siendo el Centro de Arte Contemporáneo Wasicuy en Cayambe.

En resumen, el Centro de Arte Contemporáneo Wasicuy, liderado por Pedro Avellaneda es una institución destacada en la conservación y promoción de la gastronomía tradicional del cantón Cayambe, Ecuador. A través de su enfoque en rescatar recetas ancestrales y técnicas culinarias, han logrado mantener viva la identidad cultural de la región y compartir su riqueza gastronómica con el resto del país y el mundo.

Bajo la dirección de Pedro Avellaneda y con el apoyo de su familia, el centro ha logrado expandir su propuesta gastronómica a través de eventos culturales, exposiciones y conciertos, donde sirven el tradicional "ají de cuy" y otros platos auténticos de la región. Además, la iniciativa ha trascendido fronteras al enviar cuyes asados a diferentes partes del mundo, lo que ha contribuido a la difusión de la cultura culinaria de Cayambe a nivel global.

El compromiso del Centro de Arte Contemporáneo Wasicuy con la calidad y la preservación de la gastronomía tradicional se refleja en la utilización de ingredientes orgánicos y técnicas higiénicas en la preparación de sus platos. Sin embargo, también han sabido equilibrar la incorporación de elementos modernos sin perder la esencia de la cocina ancestral, manteniendo así la autenticidad de su propuesta.

A medida que el centro sigue creciendo y expandiéndose, su enfoque en la promoción de la cultura culinaria de Cayambe y su dedicación a la conservación de las tradiciones ancestrales continúan siendo sus principales pilares. Con Pedro Avellaneda al frente, esta institución continúa siendo un ejemplo de cómo la gastronomía puede ser un medio para preservar y enriquecer la identidad cultural de una comunidad.

4.1.2.2 Entrevista con Blanca Usiña, presidenta de la asociación APROCUY

La entrevista es con Blanca Usiña, representante de la asociación de mujeres Aprocuy, quienes se dedican a la crianza y comercialización de cuyes en Cayambe. La asociación opera un establecimiento llamado "Antojitos de cuy", que se enfoca en platos tradicionales del cantón. Blanca explica que comenzaron criando cuyes como una forma de obtener sustento familiar y luego buscaron formas de promocionar y vender los animales en ferias y eventos locales.

El plato tradicional del establecimiento es el cuy asado al carbón con papas, lechuga, aguacate, salsa de maní y tomate. Este plato representa la identidad cultural de la región y se destaca por utilizar productos locales, principalmente cuyes como materia prima. Además del cuy, también utilizan pollo, lechuga y tomate en sus platos.

Blanca menciona que la costumbre de consumir cuy tiene un significado importante en festividades como el Inti Raymi y en eventos sociales como matrimonios o pedidas de mano. Aunque tradicionalmente el cuy se servía solo en ocasiones especiales, en Antojitos de cuy lo ofrecen como plato diario para generar ingresos económicos y promover los beneficios nutritivos y saludables de la carne de cuy.

En cuanto a los utensilios utilizados en la preparación de los platos, Blanca menciona que han adoptado materiales más modernos como trastes de acero inoxidable debido a las regulaciones de sanidad. Sin embargo, expresan su deseo de utilizar más utensilios tradicionales si hubiera más accesibilidad y menos restricciones por parte de los reguladores.

En cuanto a técnicas culinarias ancestrales, Blanca menciona que no las utilizan en el establecimiento, aunque en los hogares sí se emplean. Los ingredientes y productos utilizados en Antojitos de cuy son principalmente naturales y la mayoría de los aliños son vegetales.

En relación con la salud alimentaria, Blanca destaca la importancia de la limpieza, la correcta manipulación de alimentos y el uso de productos orgánicos en el establecimiento para garantizar la calidad y seguridad de los platos. Blanca menciona que están considerando ampliar su menú e implementar otros platos tradicionales, como el asado de borrego, aunque esto depende de la disponibilidad de la carne. También menciona que están tratando de reintroducir el uchujacu en su

menú, un plato que anteriormente vendían, pero dejaron de ofrecer debido a las limitaciones de personal durante la pandemia.

En cuanto a la promoción y difusión de la gastronomía, Blanca menciona que ha habido un aumento en el número de establecimientos y emprendimientos gastronómicos en el cantón, lo cual indica un potencial de crecimiento en el turismo local. Sin embargo, considera que se necesita más apoyo por parte de las autoridades locales para promover y reconocer a los establecimientos menos conocidos.

Blanca comenta que la falta de apoyo por parte del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) hacia los establecimientos menos reconocidos es una preocupación. Sienten que se enfocan más en promover y respaldar a los emprendimientos gastronómicos ya establecidos y populares, dejando de lado a aquellos que podrían beneficiarse del apoyo para crecer y desarrollarse.

En términos de promoción y difusión de la gastronomía local, Blanca menciona que han utilizado principalmente estrategias locales, como participar en ferias y eventos comunitarios. Sin embargo, también están explorando formas de promocionar su establecimiento a través de las redes sociales y el uso de plataformas digitales para llegar a un público más amplio.

Blanca destaca la importancia de la gastronomía local como un elemento clave para promover el turismo en la región de Cayambe. Considera que la comida tradicional y los platos autóctonos son una forma de mostrar la cultura y la identidad de la comunidad, atrayendo a turistas interesados en experimentar la autenticidad de la gastronomía local.

En relación con los desafíos a los que se enfrenta Antojitos de cuy y otros establecimientos gastronómicos similares, Blanca menciona la escasez de materia prima en ciertos momentos, lo cual puede dificultar la preparación de ciertos platos tradicionales. También destaca los desafíos relacionados con la capacitación del personal, ya que es fundamental contar con un equipo bien preparado y consciente de las prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

Además, la pandemia de COVID-19 ha tenido un impacto significativo en el funcionamiento del establecimiento. Durante la crisis sanitaria, tuvieron que limitar su capacidad y adaptarse a las medidas de distanciamiento social, lo cual afectó su capacidad para atender a los clientes. También experimentaron dificultades en la

adquisición de ingredientes y productos debido a las restricciones de movimiento y cierre de algunas actividades comerciales.

A pesar de estos desafíos, Blanca se muestra optimista sobre el futuro de Antojitos de cuy y la gastronomía local en general. Considera que hay un creciente interés por parte de los turistas y visitantes en conocer y disfrutar de la comida tradicional de Cayambe. Además, destaca la importancia de la colaboración entre los diferentes actores locales, incluyendo a los establecimientos gastronómicos, las autoridades y la comunidad en general, para impulsar el desarrollo y la promoción de la gastronomía local.

En resumen, la entrevista con Blanca Usiña de Antojitos de cuy revela la importancia de la gastronomía local como una expresión de la identidad cultural de Cayambe. A través de sus platos tradicionales, como el cuy asado al carbón, el establecimiento busca promover la cultura local y generar ingresos para la comunidad. A pesar de los desafíos, Blanca muestra optimismo y resalta la necesidad de apoyo y promoción por parte de las autoridades para fortalecer la gastronomía local y fomentar el turismo en la región.

4.1.3. Resultados sobre los platos tradicionales de cantón Cayambe

Cuy asado

Componentes: cuy asado en las brasas, papas cocinadas, lechuga, tomate y salsa de maní (en lo tradicional es con salsa de pepas de sambo).

Técnicas y utensilios: la tulpa y la piedra de moler.

Aspectos culturales: se lo sirve en fiesta como en: San Pedro, pedida de mano o matrimonio, o cualquier fiesta que se realice en las comunidades ya sea de ámbito religioso o tradicional.

Ají de cuy

Componentes: cuy asado en las brasas, papas cocinadas, lechuga, salsa de maní con leche y cebolla cuero (ingrediente que solo se da en la comunidad de cangahua).

Técnicas y utensilios: la tulpa y la piedra de moler.

se lo servía en fiestas.

Aspectos culturales: es un plato tradicional que se ha perdido el rastro del cómo se

utilizaba, sugerencias de habitantes manifestaron que al igual que el cuy asado este

Uchujacu

Componentes: harina de uchujacu, carne de borrego, cuy asado y queso,

Técnicas y utensilios: La tulpa y olla de barro.

Aspectos culturales: se lo sirve principalmente en fiestas de San Pedro, pero también se lo consume en fiestas de ámbito religioso.

Aspecto extra: la harina del uchujacu o también se la conoce como la de siete granos dado al motivo que lleva varias harinas de otras leguminosas y cereales. Cabe resaltar que la harina tiene variaciones en diferentes parroquias del cantón y son estas.

Olmedo: maíz, arveja, haba y trigo (se lo muele en conjunto con ajo, achiote y comino).

Ayora: maíz, lenteja, arveja y trigo (se lo muele en conjunto con ajo, achiote y comino).

Cayambe: maíz, haba, alverja, lenteja, cebada y trigo (se lo muele en conjunto con ajo, achiote y comino).

Colada de maíz (boda)

Componentes: harina de maíz, carne de borrego o de res, y mote

Técnicas y utensilios: la tulpa, olla de barro y separación del maíz

Aspectos culturales: Se lo sirve principalmente en fiestas de San Pedro, pero también se lo consume en fiestas de ámbito religioso como matrimonios o pedida de mano

Aspecto extra: la separación del maíz se trata de que al maíz cosechado se le debe hacer una selección de granos que servirán para diferentes platos tradicionales de la región, entre ellos están: (el mote, la chicha de jora, tostado y la harina de maíz). Todo esto sale de la misma mazorca o de diferentes, depende del estado en que se encuentre el grano.

Caldo de gallina

Componentes: gallina de campo, papas, cebolla larga, (en ciertas comunidades para el hogar suelen utilizar el paico)

Técnicas y utensilios: la tulpa

Aspectos culturales: es un plato tradicional de casa que también se lo sirve en fiestas de las comunidades

Aspecto extra: el paico es una hierba silvestre que se encuentra en varias zonas de la serranía ecuatoriana, tiene un olor muy característico y es utilizado especialmente en caldos.

Colada de churos

Componentes: churos (pequeños caracoles de la zona, harina de uchujacu y papas

Técnicas y utensilios: la tulpa

Aspectos culturales: es un plato tradicional que no tiene historial en cuanto algún aspecto cultural, pero es muy conocida en zonas como Ascázubi y Cayambe

Caldo de cabeza

Componentes: cabeza de borrego, cebolla larga, maní (opcional), mote y papas

Técnicas y utensilios: la tulpa y separado de maíz

Aspectos culturales: es un plato tradicional de localidades de olmedo y normalmente se lo hacía para fiestas de estas localidades.

Caldo de pata

Componentes: pata de res, mote, maní, cebolla larga y papas

Técnicas y utensilios: la tulpa, piedra de moler y separado de maíz

Aspectos culturales: es un plato hogareño que no tiene una relación mucho con la parte cultural, recientemente se volvió un plato que ya se encuentra dentro de las ofertas en los establecimientos.

Yaguarlocro

Componentes: viseras de res, sangre de borrego, papas, maní y cebolla larga

Técnicas y utensilios: la tulpa

Aspectos culturales: es un plato muy tradicional de muchos sitios y no solo de Cayambe también de la serranía ecuatoriana y por ello se ha ganado el lugar como un plato muy tradicional del país.

Caldo de 31

Componentes: viseras de res, (papas opcionales), limón y cebolla larga (mote opcional)

Técnicas y utensilios: la tulpa y separado de maíz

Aspectos culturales: es un plato muy hogareño diaria que no tiene muchos aspectos culturales, pero se ha vuelto un plato un poco más reconocido en cuanto en establecimiento de restauración.

Borrego asado

Componentes: borrego, papas, (mote opcional), maní (pepas de sambo), lechuga, tomate.

Técnicas y utensilios: la tulpa, piedra de moler, separado de maíz

Aspectos culturales: es un plato que se lo servía en fiestas muy importantes de zonas aledañas de las parroquias del cantón, hoy en día es un plato muy cotizado en la parroquia de Olmedo.

Habas callpu

Componentes: habas secas y sal

Técnicas y utensilios: la tulpa

Aspectos culturales: según algunos pobladores este tipo de habas son muy longevas en cuanto a conocimiento y es de consumo hogareño, no se trata nada más que habas secas remojadas en agua por unos días y después puestas a cocinar para que estén más suaves, este mismo procedimiento se lo hace en vez de cocinar se lo fríe y se obtiene las habas tostadas.

Pan de horno de leña

Componentes: harina de trigo sin refinar, harina de trigo refinado, manteca, sal, huevos, agua y levadura

Técnicas y utensilios: horno de leña

Aspectos culturales: Es un aspecto muy importante que guarda mucha identidad cultural, en algunas comunidades los habitantes tienen su propio horno de leña y preparan pan, es un complemento para día festivos, como: san pedro, bodas, funerales, día de los muertos, etc.

Tortilla de tiesto

Componentes: harina de trigo sin refinar, manteca, sal, agua, queso y huevo

Técnicas y utensilios: tulpa y el tiesto (utensilio tipo sartén de barro)

Aspectos culturales: este platillo es de uso diario y en muchas comunidades lo utilizan para el desayuno o para la hora de merienda. Se ha vuelto muy popular como comida callejera por su sencillez y gran sabor.

Bizcocho

Componentes: harina de trigo, sal, yemas de huevo, manteca, mantequilla y anís

Técnicas y utensilios: horno de leña

Aspectos culturales: Es el plato más reconocido del cantón, si hablamos de Cayambe no puede faltar este particular bocadillo y por ello se ha ganado ser como la representación cultural del cantón.

Dulce de sambo

Componentes: sambo, azúcar o panela, canela, pimienta dulce y clavo de olor

Técnicas y utensilios: tulpa

Aspectos culturales: este dulce típico de la zona no tiene una historia como tal, tanto dentro como fuera de las parroquias del cantón, pero lo que si toca resaltar es que este dulce se lo utiliza en conjunto con los panes hechos en horno de leña ya que se utilizan como relleno.

Bebidas

Dulce de penco

Componentes: dulce del penco y arroz de cebada

Técnicas y utensilios: tulpa, fermentación en barro

Aspectos culturales: es un proceso riguroso este platillo y se lo suele servir en las fiestas, especialmente en la parroquia de Olmedo. Con Este mismo proceso, pero exceptuando el arroz de cebada, se saca para hacer el guarapo o el chaguarmishqui en la cual se utiliza una hierba ancestral que es el sunfo.

Colada de sambo

Componentes: sambo cocido, leche, canela, clavo de olor y azúcar

Técnicas y utensilios: tulpa

Aspectos culturales: es una bebida para desayuno o cena, no tiene mucha presencia en la cultura del cantón como muchos de las bebidas que se presentaran más adelante en la investigación.

Chicha de jora

Componentes: harina de jora, panela, clavo de olor, pimienta dulce, canela en rama, ishpingo, cáscara de piña, jugo de naranjilla y gua

Técnicas y utensilios: tulpa y fermentación en barro

Aspectos culturales: es una bebida muy reconocida de los andes y se lo suele tomar en celebración de los cuatro Raymi, además de fiestas de ámbito religioso.

Colada de mashua

Componentes: mashua (tubérculo dulce de la serranía), agua, canela, leche (opcional) y clavo de olor

Técnicas y utensilios: tulpa y olla de barro

Aspectos culturales: es un tubérculo ancestral que tiene varios usos como medicina y alimento. Esta bebida no es muy conocida afuera de las comunidades aledañas de las parroquias

Colada de oca

Componentes: oca (tubérculo dulce de la serranía), agua, canela, leche (opcional) y clavo de olor

Técnicas y utensilios: tulpa y olla de barro

Aspectos culturales: similar a la mashua pero tiene un poco más de reconocimiento se lo suele utilizar en festividades como día de difuntos o en las pamba mesas. Esta variedad que se hace con la oca no se le suele encontrar mucho en esta presentación.

Trigo de dulce

Componentes: trigo entero, leche, azúcar o panela y canela

Técnicas y utensilios: tulpa

Aspectos culturales: no es una bebida muy conocida afuera de las comunidades del cantón. Normalmente se lo suele usar para el hogar como un plato diario o en funerales se lo suele repartir a las personas que asistieron a acompañar a los familiares.

Champús

Componentes: harina de maíz tierno, agua, hierbas dulces, canela, ishpingo, clavo de olor, panela y babaco

Técnicas y utensilios: tulpa

Aspectos culturales: es una bebida muy conocida en muchos sitios de la serranía y ese aspecto es muy importante porque en cada sitio lo preparan de diferente manera. Esta bebida se lo suele usar en fiestas de cualquier tipo

4.1.4. Resultados del estadístico chi²

El estadístico chi-cuadrado se seleccionó para correlacionar nuestras variables debido a su capacidad para comparar las frecuencias observadas en los datos de la población con las frecuencias esperadas. Esta prueba nos ayuda a determinar si existe una asociación significativa entre las respuestas a ambas preguntas y si esta asociación es más allá de lo que cabría esperar al azar.

A continuación, se presenta la tabla 15 que muestra el cruce de variables entre la pregunta 3 y la pregunta 13:

Tabla 15. Cruce de las variables dependiente e independiente

		gastronomía tradicional			Total
		Totalmente de acuerdo	neutro	Desacuerdo	
turismo cultural	Totalmente de acuerdo	320	11	11	342
	neutro	10	8	4	22
	Desacuerdo	14	1	2	17
Total		344	20	17	381

Esta tabla nos permite explorar cualquier relación significativa entre la satisfacción con la oferta gastronómica tradicional y la percepción sobre el papel de la gastronomía en la conservación cultural. Al analizar estas dos preguntas en conjunto, podemos obtener una comprensión más completa de cómo la percepción y la

satisfacción con la gastronomía tradicional pueden influir en la conservación cultural y, por ende, en el turismo cultural.

Para continuar con el ejercicio de chi cuadrado, es importante comprender la diferencia entre las frecuencias observadas y las frecuencias esperadas. Las frecuencias observadas son los valores reales que se obtienen a partir de los datos recopilados en la muestra, mientras que las frecuencias esperadas son los valores teóricos que se esperarían si no hubiera relación entre las variables en estudio.

Ahora, procederemos a presentar la fórmula del chi cuadrado, la cual nos permitirá calcular el estadístico necesario para determinar si existe una relación significativa entre las variables. La fórmula es la siguiente:

$$x^2 = \sum \frac{(fo - fe)^2}{fe}$$

En dónde:

\sum : Es la sumatoria de las frecuencias.

fo: Representa a las frecuencias observadas.

fe: Representa las frecuencias esperadas.

Posteriormente, mostraremos la Tabla 16, que contiene las frecuencias esperadas obtenidas mediante cálculos realizados en Excel. Estas frecuencias esperadas nos proporcionarán una base para comparar con las frecuencias observadas y calcular el valor del chi cuadrado.

Tabla 16. Frecuencias esperadas obtenidas mediante Excel

Frecuencias esperadas			
308,787402	17,9527559	15,2598425	342
19,8635171	1,15485564	0,9816273	22
15,3490814	0,89238845	0,75853018	17
344	20	17	381

Con esta información, podremos proceder al cálculo del chi cuadrado y determinar si existe una relación significativa entre las variables analizadas en nuestro estudio.

Cálculo de chi cuadrado:

Para avanzar en el cálculo, presentamos la Tabla 17 que muestra los resultados obtenidos mediante la fórmula de chi cuadrado. Estos resultados corresponden al

cruce de las frecuencias observadas (f_o) y las frecuencias esperadas (f_e) antes de realizar la suma total para obtener el valor final de chi cuadrado.

Tabla 17. Resultados obtenidos mediante la fórmula de χ^2

Resultados del cruce de f_o y f_e		
0,40714862	2,692668186	1,18915109
4,89787224	40,57303746	9,28109254
0,11857521	0,012976687	2,03188659

Estos valores nos permitirán continuar con el cálculo del chi cuadrado y evaluar la relación entre las variables con mayor precisión.

Para obtener el resultado de correlación de chi cuadrado, primero calculamos el grado de libertad con la siguiente fórmula:

$$gl = (c - 1)(f - 1)$$

En dónde:

c: Es el número total de columnas. (en este caso 3)

f: Es el número total de filas. (en este caso 3)

Luego, tomamos un nivel de significancia (alfa) de 0.05 y verificamos los datos en la tabla de chi cuadrado. Calculamos el valor de chi cuadrado observado (χ^2 calculado) y lo comparamos con el valor crítico (χ^2 crítico).

Para este caso, los cálculos resultan en:

Grado de libertad: 4

(χ^2) calculado: 61,20440861

(χ^2) crítico: 9,487729037

$$\chi^2_{calc} > \chi^2_{\alpha, (p)}$$

Es decir: 61.20 > 9.4877

Las pruebas de chi-cuadrado proporcionan una evaluación estadística de la asociación entre las variables estudiadas. A continuación, se presentan los resultados de las pruebas realizadas por medio del SPSS para confirmar los cálculos realizados anteriormente en la Tabla 18:

Tabla 18. Resultados de chi2

Pruebas de chi-cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	61,204 ^a	4	,000
Razón de verosimilitud	34,860	4	,000
Asociación lineal por lineal	18,872	1	,000
N de casos válidos	381		

a. 4 casillas (44,4%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,76.

Los valores de chi-cuadrado y los grados de libertad se utilizan para determinar la significancia estadística de la asociación entre las variables. En este caso, todos los valores de chi-cuadrado son significativos ($p < 0.001$), lo que indica una asociación estadísticamente significativa entre las variables estudiadas. Además, el número de casos válidos indica el tamaño de la muestra utilizada en el análisis.

Es importante tener en cuenta que en el caso de la prueba de chi-cuadrado de Pearson, el 44.4% de las casillas esperaban un recuento menor que 5, lo que puede afectar la interpretación de los resultados. Sin embargo, el recuento mínimo esperado es 0.76, lo que sugiere que los resultados son fiables y pueden ser interpretados con confianza.

Estos resultados respaldan la conclusión de que existe una asociación significativa entre las variables estudiadas, lo que sugiere una relación entre la gastronomía tradicional y el turismo cultural en la región analizada.

4.2. DISCUSIÓN

Esta investigación se realizó con el propósito de analizar si la gastronomía del cantón de Cayambe incide en el desarrollo del turismo cultural y la vez se quiso conocer lo gastronomía tradicional que existen en el cantón. De acuerdo con los resultados obtenidos en la investigación, se pudo observar que la gastronomía tradicional del cantón es parte fundamental del turismo cultural de territorio, y con ello se confirma una amplia concordancia con los estudios realizados por todos los autores de los antecedentes. Donde estos confirman con sus investigaciones que el papel de la gastronomía tradicional es un ámbito muy importante del turismo en general.

Aun así, se debe recalcar que ciertos conocimientos de gastronomía que existe en las comunidades del cantón, no es muy promocionado dejando todos los conocimientos adentro de estos sitios, provocando que haya poco a poco una

pérdida de estos saberes, y esto se demostró durante la recolección de datos sobre los platos que hay en el cantón como por ejemplo el ají de cuy, el dulce de penco o como ingrediente el paico. Entonces si hubiera un poco más de apoyo en la difusión de estos saberes, sería de gran aporte en la construcción de una identidad gastronómica que tendría en sí no solo el cantón Cayambe, también de casi toda la zona de la serranía ecuatoriana porque muchos de estos saberes también existen en otros sectores del país.

Otra discordancia en este ámbito, fue al igual durante la recolección de los datos en el cantón, se pudo observar el crecimiento de los establecimientos turísticos de alimentación en ciertos sectores de este, pero estos dichos establecimientos en su gran mayoría son de otro tipo de gastronomía que no es de la zona, aunque los que si lo ofrecen suelen tener más acogida que estos, demostrando que los pobladores del cantón y turistas que lo visitan prefieren la gastronomía local que se ofrecen en cada parroquia del cantón.

Pero a pesar de ello es un asunto que se comparte con lo dicho por Blanca Usiña (presidenta de Aprocu), la cual menciona que "las autoridades no toman en cuenta a los establecimientos de menos renombre y solo lo hacen con los sitios que ya están establecidos" esto perjudica tanto al turismo como a la economía del cantón, aseverando que esto es un hecho que se debe tomar en cuenta por parte de las autoridades para que los conocimientos que se guardan en estos sitios no puedan perderse y así se conserve la identidad cultural de la comunidades.

La autora Badillo, recoge datos solo de establecimientos que ofrecen gastronomía tradicional, en esta investigación lo cual lo hice casi similar, pero con un pequeño detalle, la cual fue que se escogió también hacer preguntas a personas mayores de 60 años para obtener información más detallada sobre la gastronomía más antigua y así recoger mejores datos en cuanto a ingredientes, utensilios, procesos y platos. Algo similar a lo que hizo el investigador Alvarado a diferencia de que él lo hizo a los pobladores del sitio la cual a ser una parroquia más pequeña su proceso de recolección fue más rápida y eficaz en cuanto a conseguir información acerca de la gastronomía.

A pesar de estas diferencias, en todas las investigaciones se obtuvo resultados similares en cuanto a la relación de la gastronomía tradicional en el turismo cultural como ya se lo menciono antes, destacando así que la gastronomía, ya sea en otros

sitios, siempre va a ser importante para el desarrollo del turismo en general ayudando así a los habitantes del sitio. Un ámbito que destacar que, en estas investigaciones, incluyendo esta fue que los habitantes de estos pueblos o ciudades tienen un apego a sus raíces y le dan mucha importancia en la conservación de los saberes ancestrales ayudando a los investigadores a tener la máxima información posible, siendo muy abiertos a recibir preguntas en cuanto a la gastronomía tradicional.

En caso de esta investigación fue un proceso más complejo por cuestión del gran territorio de estudio, pero a pesar de eso, la gran ayuda por parte de los habitantes y dueños de establecimientos fue más fácil en trabajo recalcando así que los habitantes de estos sitios siempre estarán abiertos a mejoras para su entorno.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- La principal limitación de este estudio radica en el escaso número de entrevistas efectuadas. Aunque el enfoque cualitativo facilita una exploración minuciosa y profunda de los temas, la posibilidad de generalizar los resultados puede verse restringida. No obstante, las entrevistas realizadas ofrecen una perspectiva valiosa y representativa de las experiencias y percepciones de los actores clave en la gastronomía tradicional y el turismo cultural en el cantón Cayambe.
- Los antecedentes de investigación previos han abordado temas similares en otras regiones del país, demostrando la importancia de la gastronomía tradicional en la identidad cultural y el turismo. Sin embargo, cada contexto presenta sus particularidades, y es necesario adaptar y personalizar las estrategias de promoción y difusión de la gastronomía tradicional según las características y necesidades específicas del cantón Cayambe.
- Con los datos recolectados mediante la entrevista se concluyó que la gastronomía tradicional del cantón Cayambe desempeña un papel fundamental en la conservación de los saberes ancestrales y las tradiciones culturales de la región. Mediante la documentación que se encuentra en el (capítulo IV, sección 4.2.2.) de los platos típicos, ingredientes autóctonos y técnicas culinarias ancestrales utilizadas en la región, se ha demostrado la riqueza y diversidad de la gastronomía local. La autenticidad y singularidad de la cocina local se convierten en atractivos turísticos que permiten a los visitantes sumergirse en la cultura y tradiciones de la región. Sin embargo, se identificaron desafíos en la difusión y promoción de la gastronomía tradicional como recurso turístico.
- Después de realizar una exhaustiva recolección de datos entre los ciudadanos del cantón Cayambe y su correspondiente interpretación en el capítulo IV, se llega a la conclusión de que el turismo cultural del cantón posee una estrecha relación con la gastronomía tradicional. Los lugares simbólicos, los saberes

- ancestrales, las fiestas y las tradiciones son elementos intrínsecos a la gastronomía local, y a su vez, se convierten en factores que influyen en su promoción y preservación.
- La gastronomía tradicional no solo representa una parte importante de la cultura del cantón, sino que también desempeña un papel fundamental en la promoción y difusión de los saberes culturales existentes en la región. Esta conclusión reafirma la relevancia de la gastronomía tradicional como un componente significativo del turismo cultural en el cantón Cayambe, destacando su capacidad para enriquecer y resaltar los valores culturales y las tradiciones locales.
- Mediante el sustento recogido en el proceso del estadístico χ^2 que se encuentra en el (capítulo IV sección 4.2.3.) Se ha demostrado que existe una fuerte relación entre la gastronomía tradicional y el desarrollo del turismo cultural en el cantón Cayambe. Los visitantes son atraídos por la autenticidad y singularidad de la cocina local, lo que les permite sumergirse en la cultura y las tradiciones de la región. Estos hallazgos respaldan la importancia de promover la gastronomía tradicional como recurso turístico para impulsar la economía local y preservar la identidad cultural.

5.2. RECOMENDACIONES

- Adaptar las estrategias de promoción y difusión: Es importante adaptar y personalizar las estrategias de promoción y difusión de la gastronomía tradicional del cantón Cayambe según sus características y necesidades específicas. Esto implica identificar los aspectos únicos de la gastronomía local y resaltarlos en las campañas de marketing y promoción. Además, es crucial considerar los canales de comunicación más efectivos para llegar al público objetivo, como el uso de las redes sociales, la participación en eventos locales y la colaboración con influenciadores gastronómicos.
- Superar los desafíos en la difusión y promoción: Es fundamental abordar los desafíos identificados en la difusión y promoción de la gastronomía tradicional como recurso turístico. Esto implica establecer alianzas estratégicas con empresas turísticas, restaurantes y agencias de viajes para incluir la gastronomía local en sus paquetes turísticos. Asimismo, se pueden desarrollar programas de capacitación dirigidos a los actores clave involucrados en la

cadena de valor de la gastronomía, como los chefs y los proveedores de alimentos, para garantizar la calidad y autenticidad de los platos típicos.

- Resaltar la relación de la gastronomía tradicional y turismo cultural: Se recomienda resaltar y comunicar de manera efectiva la estrecha relación entre la gastronomía tradicional y el desarrollo del turismo cultural en el cantón Cayambe. Esto implica enfocarse en la historia y los significados culturales detrás de los platos típicos, así como en las tradiciones y festividades relacionadas con la gastronomía. Esto puede hacerse a través de la creación de materiales promocionales, como folletos, guías gastronómicas o videos, que resalten estas conexiones y atraigan a los turistas interesados en experimentar la autenticidad cultural.
- Fortalecer la colaboración entre los actores locales: Es importante fomentar la colaboración entre los diversos actores locales, como la Junta Parroquial, emprendedores gastronómicos, chefs locales y el sector turístico. Esta colaboración puede incluir la organización de eventos gastronómicos locales, la creación de rutas turísticas que destaquen la gastronomía tradicional y la participación conjunta en ferias y festivales gastronómicos. Trabajar en equipo permitirá maximizar los esfuerzos y recursos, así como promover una experiencia turística integral basada en la gastronomía y la cultura del cantón Cayambe.

VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta, J. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, 34.
- Alonso, D. (2017). *Análisis de la construcción de la identidad cultural de Sevilla a través del turismo gastronómico: estudio desde una perspectiva de género*. Obtenido de Universidad de Sevilla: <https://idus.us.es/handle/11441/64208>
- Alvarado, E. (2015). *Estudio investigativo de la cultura gastronómica de la parroquia rural de Cangahua*. Obtenido de Universidad Técnica Equinoccial: https://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/12924/60446_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Badillo, E. (2020). "Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba". Obtenido de Universidad Nacional de Chimborazo: <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>
- Bahls, A., & Wendhausen Krause, R. (2019). comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Balneário Camboriú: Universidad Federal de Pelotas, file:///C:/Users/USUARIO28/Downloads/Dialnet_ComprensionDeLosConceptosDeCulinariaYGastronomia-6871851.pdf.
- Castaño, C. &. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. *Revista de Psicodidáctica*, 17.
- Fields, K. (2002). *Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors*. Londres: Routledge.
- Flores, E. (2016). "EL VALOR TURÍSTICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA PARROQUIA ATOCHA –FICOA Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN AMBATO". Obtenido de Universidad Técnica de Ambato: <https://docplayer.es/74103634-Universidad-tecnica-de-ambato-carrera-de-turismo-y-hoteleria-modalidad-presencial.html>
- Flores, J. (2015). "Elaboración de una guía gastronómica para el fomento del turismo en el cantón Cevallos". Obtenido de ESPOCH: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10439/1/84T00383.pdf>

- Gonzales, M. (2002). "El turismo como industria cultural. Hacia una nueva estrategia de desarrollo turístico en América Latina y el Caribe". Obtenido de Documento preparado para el Foro de Ministros de Cultura y Encargados de Políticas Culturales de América Latina y el Caribe: Cuenca, Ecuador: Oficina Regional de Cultura para América Latina y el Caribe de la UNESCO, 6-8 de noviembre.
- Hjalager, A. (2000). *Tourism Destinations and the Concept of Industrial District*. Obtenido de Researchgate: https://www.researchgate.net/publication/290807708_Tourism_Destinations_and_the_Concept_of_Industrial_Districts
- Huaca, D. (2015). *Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de "GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA DE SAN FRANCISCO DE NATABUELA": <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6244/1/06%20GAS%20135%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Llorenç, P. (1998). *El concepto de patrimonio cultural*. Obtenido de Universidad de Barcelona: <http://docencia.uaeh.edu.mx/estudiospertinencia/docs/cultural/99.pdf>
- López, M. (2015). *Comportamiento de las ventas y de los factores que inciden en la inestabilidad de los ingresos de la parillada del complejo "Boyeros y Santa Catalina"*. La Habana, Cuba: Grupo empresarial extra-hotelero Palmares S. A. Trabajo de diploma. Obtenido de Universidad de La Habana.
- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (30 de abril de 2014). *Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador*. Obtenido de CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía: http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- Molano, L., & Lucia, O. (2007). *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Bogota: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705>.
- Moreira, R. (2006). *Memória y património alimentario: la importancia de los saberes empíricos*. Obtenido de ALTER III congreso internacional de la red sial alimentacion y territorios: <https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>
- Ostelea. (2021, 02 25). *Ostelea tourism management school*. Retrieved from Patrimonio cultural: qué es y tipos en turismo: <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/patrimonio-cultural-que-es-y-tipos-en-turismo>

Perez, P., & Gardey, A. (28 de marzo de 2008). *Cultura - Qué es, clasificaciones, definición y concepto*. Obtenido de Definicion.De: <https://definicion.de/cultura/>

Sandoval, C. (2022). *Investigación cualitativa*. Bogotá: ARFO.

Santana, A. (2003). "*Turismo cultural, culturas turísticas*". En *Horizontes antropológicos*,. Obtenido de Universidad de La Laguna: <https://doi.org/10.1590/S0104-71832003000200003>

Stebbins, R. (1996). *Annals of Tourism Research*. En *ultural tourism as serious leisure* (pág. 948). (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/016073839600028X>).

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (María Balladares ed.). Quito, Pichincha, Ecuador: Ministerio de Cultura. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>

VII. ANEXOS

Anexo 1. Acta de la sustentación de Predefensa del TIC



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI



FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

CARRERA DE TURISMO

ACTA

DE LA SUSTENTACIÓN ORAL DE LA PREDEFENSA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

ESTUDIANTE:	Pabón Guaman Esteban Andrés	CÉDULA DE IDENTIDAD:	1723849921
PERIODO ACADÉMICO:	2023B		
PRESIDENTE TRIBUNAL	MSC. JAIME ALEJANDRO ITURRALDE VALLEJOS	DOCENTE TUTOR:	MSC. GUSTAVO ARMANDO LUCERO LIMA
DOCENTE:	MSC. ESTEBAN WLADIMIR ANDRADE PALACIOS		
TEMA DEL TIC:	La gastronomía tradicional y el turismo cultural del cantón Cayambe		
No.	CATEGORÍA	Evaluación cuantitativa	OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
1	PROBLEMA - OBJETIVOS	8,33	Revisar el tercer objetivo específico para relacionarlo con el uso del chi cuadrado
2	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	7,67	Explicar las teorías que fundamentan la investigación.
3	METODOLOGÍA	8,00	
4	RESULTADOS	7,33	Mejorar la presentación de los resultados obtenidos.
5	DISCUSIÓN	8,33	
6	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	7,67	
7	DEFENSA, ARGUMENTACIÓN Y VOCABULARIO PROFESIONAL	8,33	
8	FORMATO, ORGANIZACIÓN Y CALIDAD DE LA INFORMACIÓN	8,33	

Obliguado una nota de: 8,07 Por lo tanto, **APRUEBA** ; debiendo el o los investigadores acatar el siguiente artículo:

Art. 36.- De los estudiantes que aprueban el informe final del TIC con observaciones.- Los estudiantes tendrán el plazo de 10 días para proceder a corregir su Informe final del TIC de conformidad a las observaciones y recomendaciones realizadas por los miembros del Tribunal de sustentación de la pre-defensa.

Para constancia del presente, firman en la ciudad de Tulcán el **miércoles, 15 de mayo de 2024**


MSC. JAIME ALEJANDRO ITURRALDE VALLEJOS
PRESIDENTE TRIBUNAL


MSC. GUSTAVO ARMANDO LUCERO LIMA
DOCENTE TUTOR


MSC. ESTEBAN WLADIMIR ANDRADE PALACIOS
DOCENTE

Anexo 2 .Certificado del abstract por parte de idiomas



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI
FOREIGN AND NATIVE LANGUAGE CENTER

ABSTRACT- EVALUATION SHEET				
NAME: Esteban Andrés Pabón Guaman				
DATE: 27 de mayo de 2024				
Topic: "La gastronomía tradicional y el turismo cultural del cantón Cayambe"				
MARKS AWARDED QUANTITATIVE AND QUALITATIVE				
VOCABULARY AND WORD USE	Use new learnt vocabulary and precise words related to the topic	Use a little new vocabulary and some appropriate words related to the topic	Use basic vocabulary and simplistic words related to the topic	Limited vocabulary and inadequate words related to the topic
	EXCELLENT: 2 <input checked="" type="checkbox"/>	GOOD: 1 Vera Játiva Edwin Andrés,5 <input checked="" type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
WRITING COHESION	Clear and logical progression of ideas and supporting paragraphs.	Adequate progression of ideas and supporting paragraphs.	Some progression of ideas and supporting paragraphs.	Inadequate ideas and supporting paragraphs.
	EXCELLENT: 2 <input checked="" type="checkbox"/>	GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
ARGUMENT	The message has been communicated very well and identify the type of text	The message has been communicated appropriately and identify the type of text	Some of the message has been communicated and the type of text is little confusing	The message hasn't been communicated and the type of text is inadequate
	EXCELLENT: 2 <input checked="" type="checkbox"/>	GOOD: 1,5 <input type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
CREATIVITY	Outstanding flow of ideas and events	Good flow of ideas and events	Average flow of ideas and events	Poor flow of ideas and events
	EXCELLENT: 2 <input type="checkbox"/>	GOOD: 1,5 <input checked="" type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
SCIENTIFIC SUSTAINABILITY	Reasonable, specific and supportable opinion or thesis statement	Minor errors when supporting the thesis statement	Some errors when supporting the thesis statement	Lots of errors when supporting the thesis statement
	EXCELLENT: 2 <input type="checkbox"/>	GOOD: 1,5 <input checked="" type="checkbox"/>	AVERAGE: 1 <input type="checkbox"/>	LIMITED: 0,5 <input type="checkbox"/>
TOTAL/AVERAGE	9 - 10: EXCELLENT 7 - 8,9: GOOD 5 - 6,9: AVERAGE 0 - 4,9: LIMITED		TOTAL 9	



**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DELCARCHI FOREIGN
AND NATIVE LANGUAGECENTER**

Informe sobre el Abstract de Artículo Científico o Investigación.

Autor: Esteban Andrés Pabón Guaman

Fecha de recepción del abstract: 27 de mayo de 2024

Fecha de entrega del informe: 27 de mayo de 2024

El presente informe validará la traducción del idioma español al inglés si alcanza un porcentaje de: 9 – 10 Excelente.

Si la traducción no está dentro de los parámetros de 9 – 10, el autor deberá realizar las observaciones presentadas en el ABSTRACT, para su posterior presentación y aprobación.

Observaciones:

Después de realizar la revisión del presente abstract, éste presenta una apropiada traducción sobre el tema planteado en el idioma Inglés. Según los rubrics de evaluación de la traducción en Inglés, ésta alcanza un valor de 9, por lo cual se valida dicho trabajo.

Atentamente



electrónicamente por:

ON
OS

BOANERGES PENAFIEL

Ing. Edison Peñafiel Arcos MSc

Coordinador del CIDEN

Anexo 3. Validación del instrumento

A continuación, se detallan los resultados de la evaluación realizada por el MSc Jaime Iturralde:

Tabla 19. Primer Resultado de las evaluaciones del instrumento

N°	Criterios	Valoración		Observación
		Si	No	
1	Las preguntas tienen relación con los objetivos de la investigación.		x	
2	La estructura del instrumento es eficiente para aportar al objetivo de la investigación.	X		
3	Las preguntas son de fácil comprensión, independientemente del nivel de instrucción.	X		
4	El lenguaje utilizado en las preguntas es corresponde de forma técnica a la disciplina del investigador.	X		
5	Las preguntas están articuladas a la información de la Operacionalización de Variables.		X	
6	El instrumento incluye modalidades: pregunta cerrada, proposiciones de escala, numéricas, nominales y ordinales.	X		
7	La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento.	X		
8	El número total de preguntas es suficiente para aproximarse al objetivo de la investigación.	X		
9	Las preguntas están estructuradas sin subjetividad ni parcialidad.	X		
10	Se cumplen los criterios ortográficos en las preguntas.	X		
	Total general	8		

Nota: Criterio final, validación de mínimo 7 puntos. Además, se compone el investigador realizar las correcciones sugeridas por el evaluador.

Lugar y fecha de la evaluación:

Nombre y Apellido del evaluador:

¡Gracias por su evaluación ¡

JAIME
ALEJANDR
O
ITURRALDE
VALLEJOS

Firmado digitalmente por
JAIME
ALEJANDRO
ITURRALDE
VALLEJOS

A continuación, se exponen los hallazgos derivados de la evaluación efectuada por el MSc Diego Caicedo:

Tabla 20. Segundo Resultado de las evaluaciones del instrumento

N o	Criterios	Valoración		Observación
		Si	No	
1	Las preguntas tienen relación con los objetivos de la investigación.	X		
2	La estructura del instrumento es eficiente para aportar al objetivo de la investigación.	X		
3	Las preguntas son de fácil comprensión, independientemente del nivel de instrucción.	X		
4	El lenguaje utilizado en las preguntas es corresponde de forma técnica a la disciplina del investigador.	X		
5	Las preguntas están articuladas a la información de la Operacionalización de Variables.	X		
6	El instrumento incluye modalidades: pregunta cerrada, proposiciones de escala, numéricas, nominales y ordinales.	X		
7	La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento.	X		
8	El número total de preguntas es suficiente para aproximarse al objetivo de la investigación.	X		
9	Las preguntas están estructuradas sin subjetividad ni parcialidad.	X		
10	Se cumplen los criterios ortográficos en las preguntas.	X		
	Total general	10		

Nota: Criterio final, validación de mínimo 7 puntos. Además, se compone el investigador realizar las correcciones sugeridas por el evaluador.

Lugar y fecha de la evaluación: Tulcán 15 de junio del 2023

Nombre y Apellido del evaluador: Diego Caicedo

¡Gracias por su evaluación!

Se presenta a continuación los resultados obtenidos de la evaluación efectuada por el MSc Jairo Teran:

Tabla 21. Ultimo Resultado de las evaluaciones del instrumento

N°	Criterios	Valoración		Observación
		Si	No	
1	Las preguntas tienen relación con los objetivos de la investigación.	x		
2	La estructura del instrumento es eficiente para aportar al objetivo de la investigación.	X		
3	Las preguntas son de fácil comprensión, independientemente del nivel de instrucción.	X		
4	El lenguaje utilizado en las preguntas es corresponde de forma técnica a la disciplina del investigador.		X	Redactar preguntas en 3ª persona
5	Las preguntas están articuladas a la información de la Operacionalización de Variables.	X		
6	El instrumento incluye modalidades: pregunta cerrada, proposiciones de escala, numéricas, nominales y ordinales.	X		
7	La secuencia presentada facilita el desarrollo del instrumento.	X		
8	El número total de preguntas es suficiente para aproximarse al objetivo de la investigación.	X		
9	Las preguntas están estructuradas sin subjetividad ni parcialidad.	X		
10	Se cumplen los criterios ortográficos en las preguntas.	X		
	Total general	9		

Nota: Criterio final, validación de mínimo 7 puntos. Además, se compone el investigador realizar las correcciones sugeridas por el evaluador.

Lugar y fecha de la evaluación: Tulcán, 26 de junio del 2023

Nombre y Apellido del evaluador: Msc. Jairo Andrés Terán Andrade

¡Gracias por su evaluación!

Anexo 4. Instrumentos

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

ENCUESTA PARA LOS POBLADORES DE LA CIUDAD DE CAYAMBE

El objetivo de esta encuesta es establecer el nivel de conocimiento acerca de la gastronomía ancestral y el turismo cultural de la ciudad Cayambe, la presente encuesta será aplicada a las personas mayores de edad, pobladores del cantón Cayambe

Instrucciones: Marque la alternativa seleccionada con una "X"

(Gracias por su colaboración)

Datos personales

Edad	Menos 25	26-36	37-47	Mas de 48	
Genero	Masculino		Femenino		Otros
Nivel de educación	Primaria	Secundaria	Superior no universitaria	Superior universitari a	Cuarto nivel
Lugar de procedencia					

- ¿Considera que la gastronomía tradicional es un aspecto importante de la cultura del lugar?
 - Desacuerdo
 - Neutro
 - Totalmente de acuerdo
- ¿Cree que la gastronomía tradicional puede influir en la percepción y experiencia de un destino turístico?
 - Desacuerdo
 - Neutro
 - Totalmente de acuerdo
- ¿Siente satisfacción general con la oferta gastronómica tradicional que existe en el cantón?

- Desacuerdo
 - Neutro
 - Totalmente de acuerdo
4. ¿Cree que el turismo cultural contribuye a la promoción y preservación de la gastronomía tradicional en los destinos turísticos?
- Desacuerdo
 - Neutro
 - Totalmente de acuerdo
5. ¿Ha notado algún impacto económico en las comunidades locales debido al turismo gastronómico?
- Desacuerdo
 - Neutro
 - Totalmente de acuerdo

Aspecto artístico e histórico:

6. ¿Considera que la gastronomía tradicional de nuestra región refleja el arte culinario histórico?
- Desacuerdo
 - Neutro
 - Totalmente de acuerdo
7. ¿Cree que los platos tradicionales de nuestra región son una forma de preservar nuestra historia y cultura?
- Desacuerdo
 - Neutro
 - Totalmente de acuerdo

Saberes, tradiciones y creencias:

8. ¿Valora la importancia de preservar los saberes y técnicas culinarias tradicionales de nuestra región?
- Desacuerdo
 - Neutro
 - Totalmente de acuerdo
9. ¿Cree que las tradiciones y creencias asociadas con nuestra gastronomía local deberían ser transmitidas a las nuevas generaciones?
- Desacuerdo

- Neutro
- Totalmente de acuerdo

Celebraciones y conocimientos:

10. ¿Considera que las celebraciones y eventos relacionados con la gastronomía tradicional son una forma de preservar nuestra cultura?

- Desacuerdo
- Neutro
- Totalmente de acuerdo

11. ¿Le gustaría tener más oportunidades de aprender y adquirir conocimientos sobre la gastronomía tradicional de nuestra región?

- Desacuerdo
- Neutro
- Totalmente de acuerdo

Lugares simbólicos:

12. ¿Piensa que los lugares simbólicos relacionados con la gastronomía tradicional de nuestra región deberían ser promovidos y visitados?

- Desacuerdo
- Neutro
- Totalmente de acuerdo

13. ¿Considera que la gastronomía tradicional puede desempeñar un papel importante en la conservación de las costumbres y las tradiciones culturales de una región?

- Desacuerdo
- Neutro
- Totalmente de acuerdo

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

ENTREVISTA PARA PROPIETARIOS DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

El objetivo de esta encuesta es establecer el nivel de conocimiento acerca de la gastronomía ancestral y el turismo cultural de la ciudad Cayambe, la presente entrevista será aplicada a las personas propietarias de algún establecimiento de restauración

Historia y tradiciones:

1. Cuéntame un poco sobre la historia y las raíces de tu restaurante en relación con la gastronomía tradicional. ¿Cómo ha influido la historia y las tradiciones en el enfoque culinario de tu establecimiento?
2. ¿Qué aspectos de la gastronomía tradicional se han mantenido a lo largo del tiempo en tu restaurante y cómo los preservas?

Importancia cultural:

3. ¿Consideras que la gastronomía tradicional es un elemento importante de la cultura de tu región? ¿Cómo crees que influye en la identidad y las tradiciones locales?
4. ¿Has notado un cambio en la promoción y difusión de la gastronomía tradicional en los últimos años? ¿Cómo ha afectado esto al turismo cultural de tu comunidad?

Costumbres y tradiciones locales:

5. ¿Qué costumbres y tradiciones locales refleja la gastronomía tradicional que se ofrece en tu restaurante? ¿Cómo has incorporado estas costumbres en la experiencia gastronómica que brindas a tus clientes?
6. ¿Qué elementos de la cultura local están presentes en la decoración, el ambiente o la presentación de los platos en tu restaurante?

Materiales y técnicas:

7. ¿Qué materiales y utensilios tradicionales utilizas en la preparación de los platos en tu restaurante? ¿Cómo influyen en el sabor y la calidad de los alimentos?

8. ¿Qué técnicas culinarias tradicionales son fundamentales para la preparación de los platos en tu restaurante? ¿Cómo las has adaptado para satisfacer las demandas actuales de los clientes?

Métodos de cocción:

9. ¿Qué métodos de cocción tradicionales utilizas en tu restaurante? ¿Cómo afectan estos métodos al sabor y la textura de los platos?
10. ¿Has implementado técnicas de cocción modernas en combinación con métodos tradicionales en la preparación de tus platos? Si es así, ¿cómo ha sido la respuesta de los clientes?

Materia prima y seguridad alimentaria:

11. ¿Qué tipo de ingredientes y productos locales utilizas en la preparación de los platos? ¿Cómo seleccionas y garantizas la calidad de la materia prima utilizada en tu restaurante?
12. ¿Cuáles son las medidas que tomas para garantizar la seguridad alimentaria en tu establecimiento y cómo se relacionan con la gastronomía tradicional que ofreces?

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

FACULTAD DE INDUSTRIAS AGROPECUARIAS Y CIENCIAS AMBIENTALES

ENTREVISTA PARA PROPIETARIOS DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

El objetivo de esta encuesta es establecer el nivel de conocimiento acerca de la gastronomía ancestral y el turismo cultural de la ciudad Cayambe, la presente entrevista será aplicada a las personas mayores a 60 años

Experiencia personal:

¿Qué recuerdos tienes de la gastronomía tradicional de tu juventud? ¿Cómo ha cambiado la forma en que se prepara y se consume la comida desde entonces?

¿Crees que la gastronomía tradicional ha perdido importancia en la actualidad? ¿Por qué?

Importancia cultural:

¿Consideras que la gastronomía tradicional es un elemento importante de la cultura de tu región? ¿Cómo crees que influye en la identidad y las tradiciones locales?

¿Has notado un cambio en la promoción y difusión de la gastronomía tradicional en los últimos años? ¿Cómo ha afectado esto al turismo cultural de tu comunidad?

Transmisión de conocimientos:

¿Has compartido tus conocimientos y habilidades culinarias tradicionales con las generaciones más jóvenes de tu familia? ¿Cómo has visto su interés y participación en la gastronomía tradicional?

¿Crees que es importante preservar los saberes ancestrales y tradicionales relacionados con la gastronomía? ¿Qué iniciativas crees que podrían ayudar en esta preservación?

Valoración personal:

¿Qué significa para ti disfrutar de una comida tradicional? ¿Qué aspectos valoras más en la gastronomía tradicional?

¿Te sientes atraído(a) por los destinos turísticos que promueven la gastronomía tradicional y el turismo cultural? ¿Por qué?

Futuro de la gastronomía tradicional:

¿Crees que el turismo gastronómico puede desempeñar un papel importante en la conservación de la cultura y las tradiciones culinarias? ¿Cómo?

¿Qué cambios te gustaría ver en la promoción y el aprovechamiento de la gastronomía tradicional para que tenga un mayor impacto en el turismo cultural?

Anexo 5. Entrevistas completas

Entrevista a propietarios de establecimiento de gastronomía tradicional



Figura 14. QR de la entrevista en audio

"Antojitos de Cuy"

Mi nombre es Blanca Usiña y soy representante de la organización, que es una sola asociación de mujeres dedicadas a la crianza y comercialización de cuyes. Como asociación, nos llamamos Aprocuy, que significa Asociación de Mujeres Productoras de Cuyes de Cayambe. Nuestro punto de venta se llama Antojitos de Cuy. Permítame contarle la historia de nuestro establecimiento y en qué se enfoca en cuanto a platos tradicionales del cantón.

Nosotras, como mujeres, nos dedicamos a la crianza y comercialización de cuyes. Empezamos buscando una forma de sustento familiar y decidimos criar estos animales. Para venderlos, comenzamos a hacer publicidad y participar en ferias, donde promocionamos nuestro plato típico de la zona de Cayambe: cuy asado al carbón con papas, lechuga, aguacate, salsa de maní y tomate.

Como establecimiento, nuestro plato representa nuestra identidad cultural, ya que es un plato tradicional y producimos nosotros mismos los ingredientes. Permítame hablar un poco sobre la materia prima que utilizamos en nuestro establecimiento. La materia prima principal son los cuyes. Además, proveemos pollo, lechuga y tomate.

En cuanto a la plantación de ingredientes, algunas de nuestras compañeras tienen sus propias parcelas y cultivan ahí. Sí, tenemos beneficios económicos adicionales por

esas plantaciones. Nuestro beneficio está relacionado con el mercado, ya que cada compañera tiene su propio galpón de cuyes en su casa y todo el producto se vende en el local. Las socias reciben pago por los cuyes que crían.

Nuestra costumbre y tradiciones se reflejan en nuestros platos, especialmente en el cuy, que tiene un gran significado en festividades como el Inti Raymi y en eventos como matrimonios o pedidas de mano. Algunas personas piensan que el cuy solo se utiliza en fiestas, pero nosotros lo servimos como plato diario. Lo hacemos para generar ingresos económicos y porque la carne del cuy es nutritiva y saludable, con muchos beneficios. Queremos difundir su consumo para que esté disponible todos los días.

En cuanto a los elementos de la cultura local que se representan en nuestro plato, nos gustaría recibir ayuda para comprender mejor su significado y promocionarlo de manera efectiva.

En cuanto a los materiales y utensilios tradicionales que utilizamos para desarrollar nuestro plato, actualmente no utilizamos muchos elementos tradicionales. Con la tecnología actual, utilizamos trastes y utensilios de acero inoxidable por razones de sanidad. Sin embargo, si tuviéramos más accesibilidad y no enfrentáramos problemas con las regulaciones, nos gustaría utilizar más materiales tradicionales para resaltar la cultura.

En cuanto a técnicas de gastronomía ancestral, no utilizamos ninguna en nuestro establecimiento, aunque en los hogares sí se utilizan. Utilizamos principalmente ingredientes y productos locales y naturales. La mayoría de los aliños son vegetales. En cuanto a implementar otros aliños más tradicionales, podríamos hacerlo como experimentación, pero para consumo casero. En un restaurante, no es viable debido a los



Figura 15. QR de la entrevista en audio de Wasicuy

Centro de arte contemporáneo Wasicuy

Bueno, mi nombre es Pedro Avellaneda. Somos del Centro de Arte Contemporáneo Wasicuy, en el cual nos enfocamos en la gastronomía tradicional del cantón Cayambe. ¿Podría contarme un poco sobre la historia y las raíces de este restaurante en relación con la gastronomía tradicional?

El objetivo del proyecto Wasicuy ha sido tomar elementos ancestrales, como la gastronomía que se ha conservado en las fiestas. El objetivo principal de este proyecto ha sido desarrollar la tradición de nuestros abuelos dentro de la comida tradicional de las festividades, como el Intiramimi, las ceremonias, los matrimonios y los bautizos. En estos eventos se celebra este tipo de comida, como el "mediano de cuy", que es un plato especial y muy tradicionalmente cotizado en las fiestas. Básicamente, hemos tomado un valor cultural gastronómico para posicionar nuestra identidad como una república o una nación con identidad propia, con una gastronomía propia. En este caso, en los Andes, el cuy es un plato tradicional, como el asado de cuy.

¿Han innovado algunos de los platos tradicionales o siguen sirviéndolos como antes?

Nosotros conservamos lo tradicional. Nuestro objetivo principal es renovar la calidad de los proveedores. Hemos mantenido una política en Wasicuy de ofrecer productos orgánicos, con procesos higiénicos y totalmente orgánicos. Por esta razón, también atraemos a una clientela que busca deleitarse con comida saludable. A través de

esta perspectiva, hemos analizado el elemento de conservar la tradición de nuestros abuelos.

¿Cómo se mantiene el valor tradicional en el establecimiento?

Mantenemos el plato de toda la vida, no nos estamos innovando. Como mencioné, la presentación del plato no ha cambiado en absoluto desde que tengo uso de razón. Continuamos sirviéndolo de la misma manera, sin modificar absolutamente nada en su presentación. Aquí tenemos dos platos tradicionales: el plato de papas con cuy y el ají de cuy. Desde ahí, hemos tratado de mantener los platos tradicionales del cantón Cayambe, como el ají de cuy, que es un plato muy ancestral de esta zona.

¿Qué es el ají de cuy? Es la primera vez que lo escucho.

Como mencioné antes, como parte del proyecto, conservamos la identidad gastronómica a través de este plato. Ha sido considerado como uno de los platos únicos que se sirven aquí en el cantón. De hecho, es un plato que ya no se encuentra en ningún otro lugar. Se servía en dos lugares, pero ambos han cerrado debido al fallecimiento de los dueños. Ahora, el único lugar donde se conserva este plato es en Wasicuy. Mucha gente viene a comerlo. Es un plato de maní con leche, agrisado y muy apetecible. La gente de aquí come mucho este plato, y tiene un significado especial para aquellos que recuerdan a sus abuelos o tienen un vínculo histórico con él. Básicamente, el ají de cuy es un plato de maní con leche y cebolla, utilizando una cebolla llamada "cebolla cuero", que es una variedad que no se encuentra fácilmente en otros lugares. En el sector de Cangahua, tenemos acceso a esta cebolla, y no utilizamos otros tipos. La cebolla cuero le da un sabor característico que aporta un toque especial a nuestra investigación gastronómica.

¿Qué aspectos culturales de los pueblos aledaños se transmiten a través de estos platos?

La ceremonia y las festividades son aspectos culturales muy importantes que se transmiten a través de la comida. Por ejemplo, el cuy solo se sirve en ocasiones festivas, como en matrimonios o en el "mediano" que se sirve para el compadre. Históricamente, el cuy era considerado un banquete reservado para la aristocracia, los reyes y los altos mandos en la historia inca, y se posicionó como un plato importante en el contexto del Tawantinsuyo. Además, existen diferentes tipos de cuyes, y los que se alimentan con alimentos orgánicos tienen una carne distinta a los

que se alimentan con productos alternativos. En Wasicuy, nos aseguramos de ofrecer carne de cuy alimentado con alfalfa, lo cual es parte de nuestra garantía de que nuestra carne es orgánica.

¿Tienen corrales propios?

Sí, aparte de nuestro restaurante, tenemos nuestro propio criadero. Comenzamos como criadores, y nos dimos cuenta de que no se consumían muchos cuyes en la zona, excepto en ocasiones festivas y algunas ocasiones puntuales. No existía un restaurante de cuyes en el cantón, así que fuimos pioneros en vender cuyes. Consumimos los primeros cuyes que pusimos en la primera pauta aquí en Cayambe, y hemos seguido resistiendo. Ahora hay otras asociaciones en Cayambe que también trabajan en este campo, lo cual puede considerarse nuestra competencia. Trabajamos con amigos y también estamos tecnificando la producción, contamos con granjas cercanas a nuestro espacio y trabajamos con diferentes proveedores que también son trabajadores del mismo ámbito.

¿Me mencionó que son unos pioneros? ¿No hay alguna asociación que manejen en conjunto con otros dueños de restaurantes?

Como mencioné anteriormente, en nuestro caso, al tener un enfoque muy familiar, nuestra asociación es familiar. Trabajan mis padres, de hecho, este es un proyecto de ellos. Mi hermano y otros amigos han venido a ayudarnos a hacer crecer esta identidad, y desde entonces hemos intentado levantar este restaurante. En cuanto a asociaciones formales, no tenemos una organización o un gremio que nos respalde para impulsar este tipo de propuestas. Hemos dinamizado nuestra labor a través de la cultura y el arte. A través del arte, presentamos un concepto adicional para consumir nuestra identidad ecuatoriana. A veces, como referencia, menciono que un argentino consume mate con su parrillada, un italiano come pizza y un ecuatoriano debe comer cuy y ceviche. Debemos comenzar a tener una identidad propia de la cual podamos exportar, incluso en el ámbito de la música. No generamos una identidad turística porque la mayoría de los restaurantes ofrecen hamburguesas. Entonces, ¿dónde podemos generar una identidad ecuatoriana? Incluso en la música. Como personas que entendemos la dinámica de fortalecer una propuesta para turistas, presentamos una propuesta ecuatoriana: un plato tradicional como el cuy, que además tiene un valor sagrado. Como mencioné antes, el cuy es

un alimento espiritual de respeto festivo. Ese también es nuestro objetivo, por eso vienen principalmente familias a nuestro restaurante.

Hoy en día es difícil encontrar establecimientos que ofrezcan comida tradicional. Es bastante complicado, y a veces los ecuatorianos no aprecian lo que ofrecemos. Nos ha costado años, pero ahora la calidad que brindamos ya ha sido probada por muchas personas, y se vuelven adictas al cuy debido a su delicioso sabor. De hecho, el sabor es el mismo que el de los abuelos, el sabor que mi abuelito solía hacer. Eso es lo que hemos logrado mantener y resistir, y ahora nuestro negocio está comenzando a despegar después de 25 años. Tenemos un restaurante y estamos listos para levantar nuestro negocio, ya llevamos 30 años en esto.

¿Qué conocimientos de técnicas gastronómicas tienen de sus abuelos?

El conocimiento gastronómico ha sido transmitido principalmente por mi madre. Yo he aprendido esos saberes porque no tuve el placer de conocer a mi abuelo. Me di cuenta de que esta comida era solo para las festividades, ya que la comíamos en esas ocasiones, y la familia preguntaba por qué no la vendíamos. No la vendíamos porque solo era para las fiestas. Poco a poco, nos dimos cuenta de que teníamos muchos cuyes en el criadero y la gente no quería comprarlos debido a los prejuicios y a la ignorancia que rodea a esta carne. La gente dice que es una rata y la asocia con elementos que no tienen nada que ver con nuestra identidad. Por eso, tomamos con amor y cariño lo que nuestros abuelos nos enseñaron y lo que hemos aprendido