



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE INGENIERÍA
EN TURISMO Y LICENCIATURA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL DESARROLLO
DEL TURISMO INTERNO EN LA CIUDAD DE CUENCA.**

**Monografía previa a la obtención del título de: “Ingeniera en turismo” y
“Licenciado en Gastronomía y Servicios en Alimentos y Bebidas”.**

AUTORES: MARÍA CAROLINA GUEVARA MERCHÁN / C.I. 0104717723

ESTEBAN RENÉ MORALES CASTRO / C.I. 1714823950

DIRECTORA: LCDA. MARCELA ALEXANDRA GALARZA TORRES / C.I.

0102045655

CUENCA – ECUADOR

2 016



RESUMEN

Cuenca es una de las ciudades que se ha desarrollado con mayor rapidez en la provincia del Azuay en el ámbito turístico y es así que en la actualidad, se ha constituido como un foco de atención para ecuatorianos y extranjeros que acuden a la urbe en busca de conocer sus Iglesias, su arquitectura colonial, y degustar los sabores más exquisitos de la zona andina del Ecuador; a su vez la gastronomía de Cuenca, es la muestra de su cultura plasmada en los productos que utiliza y las técnicas de preparación, cocción y presentación de alimentos.

La presente monografía, se fundamenta en el análisis de la oferta y la demanda a nivel turístico y gastronómico de la ciudad de Cuenca puesto que el estudio en conjunto de estos factores permite determinar la realidad actual del mercado de turistas y visitantes a nivel de la ciudad.

El principal objetivo del presente trabajo de investigación es determinar la importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de Cuenca, así como también determinar el avance que ha tenido el turismo gastronómico a nivel mundial; con base en el objetivo principal se planteó el estudio de la oferta y la demanda turística de la ciudad y la incidencia de la gastronomía como motor para el turismo interno; para el cumplimiento de tales fines se estableció el análisis con base a la interrogante. ¿Es la gastronomía un factor que incide en la motivación del flujo de turismo interno hacia Cuenca?

Para la obtención de la información y datos relevantes necesarios para la resolución de la interrogante, se utilizaron fuentes primarias y secundarias tales como estudios de campo, entrevistas y la realización de un grupo focal a más de datos estadísticos, todos obtenidos a partir del análisis de la realidad actual del mercado turístico / gastronómico en la ciudad de Cuenca.

Palabras claves: importancia, gastronomía, turismo, oferta, demanda.



ABSTRACT

Cuenca is a city that has developed faster in the province of Azuay in tourism and is so today, has become a focus of attention for Ecuadorians and foreigners who come to the city in search of meet their churches, colonial architecture, and taste the delicious flavors of the Andean region of Ecuador; turn The cuisine of Cuenca, is the sign of their culture reflected in the products that people use, the cooking techniques, and presentation of the food.

This monograph is based on the analysis of supply and demand tourist and gastronomic level of the city of Cuenca since the joint study of these factors to determine the current market realities of tourists and visitors to level the canton.

The main objective of the study is to determine the importance of gastronomy in the development of domestic tourism in the city of Cuenca, as well as determining the progress that has taken the culinary tourism worldwide; based on the main objective the study of supply and tourism demand of the city and the incidence of gastronomy as an engine for domestic tourism was raised; to fulfill these purposes the analysis based on the question was established gastronomy Is a factor that affects the motivation of domestic tourism travel to Cuenca?.

To obtain relevant information and data necessary for resolving the question, primary and secondary sources such as field studies, interviews and surveys over statistical data were used, all obtained from the analysis of the current market reality in the city of Cuenca.

Keywords: importance, gastronomy, tourism, supply, demand.



ÍNDICE DE CONTENIDO

RESUMEN	2
ABSTRACT	3
ÍNDICE GENERAL	4
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	7
ÍNDICE DE TABLAS	9
ÍNDICE DE ANEXOS	10
CLÁUSULA DEL DERECHO DE AUTOR	11
CLÁUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL	13
DEDICATORIA	15
AGRADECIMIENTOS	17

CAPÍTULO I

ANTECEDENTES DEL TURISMO GASTRONÓMICO A NIVEL MUNDIAL

INTRODUCCIÓN	18
1.1. Francia	20
1.1.1. Regiones de Francia	21
1.1.1.1. La Champaña, Nord Pas de Calais y Picardía	21
1.1.1.2. Alsacia-Lorena	22
1.1.1.3. Normandía	23
1.1.1.4. Bretaña	24
1.1.1.5. París y l'Île de France	25
1.1.1.6. El Valle de Loira y La Soloña	26
1.1.1.7. Costa del Atlántico y Burdeos	27
1.1.1.8. La Dordoña	28
1.1.1.9. Borgoña y el Lyonnais	28
1.2. España	29
1.2.1. Ruta gastronómica Española	31
1.2.1.1. Barcelona	31
1.2.1.2. Ruta de los vinos	32
1.2.1.3. Ruta en Galicia	33
1.3. Perú	34
1.3.1. Rutas gastronómicas de Perú	36
1.3.1.1. Ruta Surquillo	36
1.3.1.2. Ruta del Pisco	37



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.4	Turismo gastronómico en el mundo	38
1.4.1	México	38
1.4.1.1	Festividades de México	40
1.4.2	Italia	41
1.4.2.1	Festividades de Italia	42
1.4.3	China	43
1.4.3.1	Festividades de China	44
1.4.4	India	45

CAPÍTULO II:

TURISMO GASTRONÓMICO EN ECUADOR

INTRODUCCIÓN	47	
2.1	Rutas de turismo gastronómico en el Ecuador	48
2.1.1	Región Costa	49
2.1.1.1	Rutas turísticas de la provincia del Guayas	49
2.1.1.1.1	Ruta de la Aventura	50
2.1.1.1.2	Ruta de la Fe	51
2.1.1.1.3	Ruta del Arroz	52
2.1.1.1.4	Ruta del Azúcar	54
2.1.1.1.5	Ruta del Cacao	55
2.1.1.1.6	Ruta del pescador	55
2.1.1.1.6.1	Cerro Blanco	56
2.1.1.1.6.2	Puerto Hondo	56
2.1.1.1.6.3	Paradero Gastronómico Río Daular	57
2.1.1.1.6.4	Finca La Gloria	57
2.1.1.1.6.5	Plaza Gastronómica El Progreso	58
2.1.1.1.6.6	Playas	58
2.1.1.1.6.7	Engabao	59
2.1.1.1.6.8	El Morro	60
2.1.1.1.6.9	Viñedo del Morro	60
2.1.2	Región Sierra	61
2.1.2.1	Mindo	62
2.1.2.1.1	Ruta del Chocolate	62
2.1.2.2	Imbabura	63
2.1.2.2.1	Intag	63
2.1.2.2.2	Cotacachi	64
2.1.2.2.3	Atuntaqui	64
2.1.2.2.4	San José de Chaltura	65
2.1.2.2.5	Ibarra	65
2.1.3	Región Amazónica	66
2.1.3.1	Ruta del Cacao	66
2.1.4	Provincia del Azuay	70



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.1.4.1	Paute, corredor gastronómico	70
2.1.4.1.1	Concha Acústica y Mercado San José	70
2.1.4.1.2	Mercado 26 de Febrero	71
2.1.4.1.3	Restaurante el Corvel	71

CAPÍTULO III: LA GASTRONOMÍA CUENCANA Y SU IMPORTANCIA PARA EL TURISMO INTERNO

INTRODUCCIÓN	73	
3.1	Cocina cuencana	73
3.1.1	Historia de la cocina cuencana	73
3.2	Establecimientos	74
3.2.1	Los Tiestos	75
3.2.2	Raymipampa	76
3.2.3	Restaurante El Maíz	77
3.2.4	Restaurante Tres Estrellas	77
3.3	Antecedentes del turismo en Cuenca	78
3.4	Turismo gastronómico en Cuenca	79

CAPÍTULO IV: DETERMINACIÓN DE LA INCIDENCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO DE LA CIUDAD DE CUENCA

INTRODUCCIÓN	81	
4.1	Características del mercado turístico en la ciudad de Cuenca	82
4.1.1	Plaza de la flores	82
4.1.2	El Cajas	83
4.1.3	Museos	84
4.1.4	Los mercados	85
4.1.5	Barrio de Todos Santos	86
4.2	Perfil del usuario	87
4.3	Sondeo del mercado gastronómico	88
4.4	Metodología de la investigación	88
CONCLUSIONES	93	
RECOMENDACIONES	96	
BIBLIOGRAFÍA	98	
ANEXOS	104	



ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración # 1 Cafetería de Francia	21
Ilustración # 2 Área Vitícola de Champaña	22
Ilustración # 3 Riquewihr (Alsacia)	23
Ilustración # 4 Normandía	24
Ilustración # 5 Bretaña Francesa	25
Ilustración # 6 París	26
Ilustración # 7 Valle de Loira	27
Ilustración # 8 Burdeos	27
Ilustración # 9 La Roque-Gageac	28
Ilustración # 10 Borgoña Francia buen vino	29
Ilustración # 11 Tapas	31
Ilustración # 12 Paella Mixta	32
Ilustración # 13 Saint Emilio	33
Ilustración # 14 Gastón Acurio, Mistura 2 015	36
Ilustración # 15 Mercado N° 2 de Surquillo, San Isidro, Lima	37
Ilustración # 16 Pisco Sour	38
Ilustración # 17 Tamales Guanajuatenses	41
Ilustración # 18 Panettone	43
Ilustración # 19 Cena de año nuevo en China	45
Ilustración # 20 Pollo tikka massala	46
Ilustración # 21 Arroz con mariscos	49
Ilustración # 22 Logo rutas guayas	50
Ilustración # 23 Descenso en cascadas	51
Ilustración # 24 Catedral San Jacinto de Yaguachi	52
Ilustración # 25 Recorrido Ruta del Arroz	54
Ilustración # 26 Milagro	54
Ilustración # 27 Cacao	55
Ilustración # 28 Cerro Blanco	56
Ilustración # 29 Marañón	57
Ilustración # 30 Finca La Gloria	58



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ilustración # 31 Villamil Playas	59
Ilustración # 32 Arroz engabao	59
Ilustración # 33 El Morro	60
Ilustración # 34 Hornado	61
Ilustración # 35 El Quetzal tour del chocolate	63
Ilustración # 36 Entrada a Intag	64
Ilustración # 37 Helados de paila	66
Ilustración # 38 Variedades de cacao	67
Ilustración # 39 Baba de cacao	68
Ilustración # 40 Petroglifo	69
Ilustración # 41 Maito de Tilapia	70
Ilustración # 42 Concha acústica	70
Ilustración # 43 Hornado	71
Ilustración # 44 Mercado	71
Ilustración # 45 Locro Pauteño	72
Ilustración # 46 Mercado Cuenca	73
Ilustración # 47 Los Tiestos Restaurante	75
Ilustración # 48 Raymipampa	76
Ilustración # 49 El Maíz	77
Ilustración # 50 Restaurante Tres Estrellas	78
Ilustración # 51 Plaza de las Flores	83
Ilustración # 52 Parque Nacional El Cajas	84
Ilustración # 53 Cristo Sangriento	84
Ilustración # 54 Museo del Sombrero	85
Ilustración # 55 Mercado 10 de Agosto	86
Ilustración # 56 Panadería en Todos Santos	86



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla # 1 Gráfico Procedencia de los turistas_____	88
Tabla # 2 Gráfico Provincia_____	89
Tabla # 3 Edad_____	89
Tabla # 4 Primera visita_____	90
Tabla # 5 Motivación de Viaje_____	90
Tabla # 6 Preferencia de comida_____	91
Tabla # 7 Plato típico de preferencia_____	91
Tabla # 8 Regresaría a Cuenca por su gastronomía_____	92



ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo # 1 Mapa de las regiones de Francia_____	105
Anexo # 2 Producción de arroz en el Ecuador en el año 2 012_____	107
Anexo # 3 Producción de cacao en el Ecuador en el año 2 012_____	109
Anexo # 4 Productos_____	111
Anexo # 5 Variedades de Maíz_____	113
Anexo # 6 Ruta del pescador_____	115
Anexo # 7 Mindo, ruta del chocolate_____	117
Anexo # 8 Ruta provincia de Imbabura_____	119
Anexo # 9 Ruta del cacao_____	121
Anexo # 10 Paute, corredor gastronómico_____	123
Anexo # 11 Entrevistas a propietarios de restaurantes_____	125
Anexo # 12 Entrevistas a docentes_____	131
Anexo # 13 Diseño de la monografía_____	139



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

María Carolina Guevara Merchán, autora de la monografía “La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de Cuenca”, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniería en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 17 de marzo del 2016.

María Carolina Guevara Merchán

C.I: 0104717723



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Esteban René Morales Castro, autor de la monografía "La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de Cuenca", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Ingeniería en Turismo. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 17 de marzo del 2 016.

Esteban René Morales Castro

C.I: 1714823950



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo, María Carolina Guevara Merchán autora de la monografía "La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de Cuenca", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 17 de marzo del 2 016

María Carolina Guevara Merchán

C.I: 0104717723



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Yo, Esteban René Morales Castro autor de la monografía “La importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de Cuenca”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 17 de marzo del 2 016

Esteban René Morales Castro

C.I: 1714823950



DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a mi esposo Estaban, quien con amor y comprensión ha sabido acompañarme en este camino, guiándome con cariño. También quiero dedicar de manera especial a mi madre Patricia y a mí querida abuelita Alicia, que siempre han estado conmigo en cada etapa de mi vida, siendo mis pilares, apoyándome en mis decisiones y educándome con profundo amor.

A mi familia y amigos, que no pueden estar presentes pero los llevo en mi corazón.

Esto es para ustedes.

Caro.



DEDICATORIA

Deseo dedicar esta monografía a mi esposa Carolina, hemos dedicado mucho tiempo juntos y es nuestro esfuerzo lo que ha forjado este trabajo, eres mi luz y siempre estaré a tu lado; a mi padre y madre quien con sus esfuerzos me dieron todo en esta vida, a ellos le debo todo y no hay palabras para agradecerles; a mi compañero José Ignacio Cárdenas y leal amigo que con su sabiduría hemos compartido fogones y gracias a él soy quien soy en la cocina.

Todos forman parte de mí y siempre contarán conmigo.

Con mucho cariño.

Esteban Morales.



AGRADECIMIENTOS

Queremos agradecer de manera especial a la Lcda. Alexandra Galarza, por su comprensión y apoyo para el desarrollo de este el último trabajo de investigación universitario.

Queremos agradecer al Dr. Mateo Estrella, quien nos brindó de manera abierta una entrevista e información de gran importancia para la monografía.

También queremos agradecer a Estefanía y Verónica por ayuda brindada vital, para el desarrollo del trabajo.

Carolina y Esteban.



CAPÍTULO I:

ANTECEDENTES DEL TURISMO GASTRONÓMICO A NIVEL MUNDIAL

INTRODUCCIÓN

En el presente capítulo se abordarán temas como la conceptualización de turismo gastronómico, se realizarán reseñas auténticas sobre la importancia de la gastronomía en la historia y se profundizará en países como Francia, España y Perú, revisando su gastronomía y sus rutas que por su desempeño en el turismo gastronómico juegan un rol importante a nivel mundial y son iconos de gran importancia en la actualidad.

El turismo gastronómico es una forma de adentrarse en los sabores y tendencias culturales alimenticias de diferentes lugares, siendo este el principal objetivo; con base a la OMT¹ y su publicación en línea “El turismo: un fenómeno económico y social” elaborado en el año 2015 se determina que la gastronomía es un factor que engloba el turismo y es a su vez una parte fundamental en el desarrollo de los ejes económicos de una nación, es por ello que a través del tiempo el turismo se ha convertido en un motor clave del progreso socioeconómico a nivel mundial.

El turismo gastronómico es una tendencia en crecimiento, año a año turistas se movilizan de su lugar de residencia, en busca de nuevas experiencias culinarias, con productos diferentes y exóticos, visitando festivales gastronómicos, mercados en busca de productos frescos o visitan restaurantes, para deleitar su paladar con la gastronomía local.

La provisión de un servicio de calidad pretende ser el rasgo diferenciador del sector turístico ecuatoriano en el que basa su estrategia de desarrollo, y representa el principal factor de competitividad con miras a un modelo de

¹ OMT._ Organización Mundial del Turismo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

desarrollo sostenible de los destinos turísticos (<http://www.turismo.gob.ec/programa-de-calidad-turistica/>. Acceso 28 de septiembre del 2015. Hora: 19:04), la cocina local es cada vez más apreciada como un patrimonio, las distintas formas de preparación y el significado cultural para cada sociedad, son los aspectos que no se ven pero que le dan su valor distintivo.

La gastronomía local es una carta de presentación hacia los turistas, ya que la cultura propia de un pueblo se valora en sus costumbres, sus métodos de elaboración y preparación de alimentos; conocer un país incita al visitante a probar las variedades locales debido a que parte de su cultura está plasmada en su forma de alimentación. Los alimentos dejaron de ser solo para la nutrición y se convirtieron en una parte característica de un pueblo.

La cocina es un arte al igual que la arquitectura, pintura, escultura, música o poesía, debido a que sus obras son efímeras, es decir que solo duran un instante a la percepción del público. Es un arte de práctica antigua, un proceso en el que varios ingredientes se mezclan obteniendo un producto final de gran sabor y componente nutricional, se convierte de materia prima a una obra maestra, como una ama de casa que prepara la comida a sus hijos, lo que para cualquiera sería una sencillez pero para sus comensales perdurará en su memoria.

Las brechas culturales de cada país, pueblo, región, hacen que se destaquen de manera única; los diferentes vegetales, animales tanto de caza como de criadero, sus distintas formas de cocción, el uso del fuego vivo, el agua, el vapor, la luz solar, etc.

La religión es clave en la alimentación de un pueblo, ya que sus costumbres en ciertas épocas del año o prácticas dietéticas permanentes son las que marcan la diferencia gastronómica de un pueblo, como por ejemplo: el total desagrado del cerdo en la cultura Musulmana debido a que es una carne impura en su religión, o la prohibición del uso de la mantequilla en la cocina Judía, lo que hace que las distintas tradiciones y gustos de cada pueblo marquen su cultura gastronómica.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La globalización ha hecho que los sabores sean mundialmente conocidos, sin embargo los alimentos producidos en cada región son apetecidos por otros que no lo poseen, por ejemplo los chapulines fritos de México son muy deseados en Europa como en América el caviar del Mar Negro.

1.1 Francia

“Brillat-Savarin dijo “dime qué comes y te diré quién eres””

Francia se basa en dos tipos de cocina, la alta cocina o gourmet y la familiar o rural de donde nacen las raíces gastronómicas francesas. El estilo de vida rural de Francia es el que da vida a la culinaria local, todos los productos estacionarios que se encuentran solo en los mercados locales o granjas, aunque con la llegada de los supermercados, muchos ingredientes se encuentran de manera sencilla, aun así los grandes cocineros van de mercado en mercado buscando sus productos frescos; los ingredientes base en la cocina francesa son los quesos, panes crujientes, pasteles, charcutería² y vinos.

La cocina francesa no se basa en sabores exagerados ni mucha condimentación, buscan realzar el sabor de sus ingredientes con salsa ricas en sabor que hacen un excelente acompañamiento a distintos platos; Francia siendo un icono de la gastronomía a nivel mundial, ha implementado a través del tiempo técnicas, las cuales son bases del conocimiento de cocineros en todo el mundo, la creación de caldos madres de huesos de res, pollo y pescado hacen que los sabores de los distintos géneros se mantengan en el plato final.

Hoy en día Francia es considerada el destino número 1 en el mundo, con una llegada anual de 83.000.000 de turistas en el año 2013; el 31% de empleados dedicados al sector turístico se encuentran trabajando en restaurantes tradicionales, lo que refleja la alta aceptación de los turistas por la comida tradicional. (<http://www.diplomatie.gouv.fr/es/asuntos-globales/turismo/elturismo-una-ventaja-clave-para/>. Acceso: 10 de octubre del 2015. Hora: 15:25).

² Charcutería._ embutidos, curados en su mayoría de carne de cerdo.



Ilustración # 1

Título: Cafetería en Francia

Autor: Natalia Vidoz

Fuente:

<http://www.turismito.com/continentes/europa/los-cafes-y-restaurantes-franceses-cobraran-menos-iva>

Fecha: 7 de mayo del 2 009.

2.1.1 Regiones de Francia

Francia es conocida como la cuna de la gastronomía, un hito histórico para su cocina fue la Revolución Francesa en el año de 1789, donde muchos cocineros de la alta sociedad francesa se quedaron sin empleo, por lo que formaron sus propios restaurantes locales ofreciendo al público de sociedad media baja francesa, su comida, deleitando con sus habilidades culinarias y exóticos sabores, Marie-Antoine Carême dedicó toda su vida al refinamiento de la culinaria local creando un libro de alta cocina “*Grande Cuisine*”, donde se encontraba desde salsas hasta técnicas de uso de masas, cremas, uso de hielo, etc., de igual manera Georges-Auguste Escoffier conocido como el padre de la gastronomía del siglo XXI el cual contribuyó con la simplificación del menú clásico y la cocina clásica, aligerando las salsas y modernizando los menús, y la reestructuración de la cocina para agilizar el proceso de preparación de alimentos. Sin embargo para conocer más sobre los sabores de Francia se debe conocer cada una de sus regiones³ (GISSLEN, 5).

³ Ver anexo 1

2.1.2 La Champaña, Nord Pas de Calais y Picardía

Conocida por sus grandes viñedos, atractivo para los amantes del vino, donde se realiza la elaboración del espumante popularmente llamado Champaña, debido a la zona donde se inventó, en estas zonas además se produce un importante número cultivos de trigo y cereales. Por la influencia de Bélgica el consumo de cerveza en esta región de Francia es abundante y con la que se cocinan varios platos como la *carbonnade*⁴ y *coq à la bière*⁵. Mejillones y ostras son los mariscos más pescados en el canal de la mancha.



Ilustración # 2

Título: Área Vitícola de Champaña

Autor: Andrea Vaugan

Fuente: <http://www.champagner-und-champagner.de/region-champagne/>

Fecha: 10 de noviembre del 2 015

En Picardía el cultivo de remolacha ocupa una área de gran importancia, en tiempos de Napoleón se investigaba la extracción de la azúcar de este vegetal, en cambio en Nord-Pas-de-Calais las patatas son un ingrediente muy cultivado, Antoine-Auguste Parmentier a finales del siglo XVIII hizo una campaña para que los franceses usen las patatas como alimento básico en vez del pan.

1.1.1.1 Alsacia-Lorena

Alsacia por su cercanía a Alemania tiene parecido por su dialecto y arquitectura, formó parte de la misma hasta el tratado "Du Münster ⁶de 1 648 (Shulman, 56),

4 Carbonnade._ Plato de origen belga, que consiste es res agridulce con cebollas en reducción de cerveza sazonado con tomillo, hojas de laurel y mostaza.

5 Coq à la bière._ Guisado de pollo y vegetales sazonado con tomillo romero y en reducción de cerveza.

⁶ Du Münster._ Tratado 1648 firmado entre Las Provincias Unidas de los Países Bajos y España.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

la charcutería y varios platos con cerdo son típicos de esta región, esta tierra también es rica agricultoramente en el cual se celebran varios festivales a lo largo del año como de: la vendimia⁷ y de la cosecha de la misma, del queso, de las grosellas, de las cebollas y varias ferias donde se presentan nabos, ranas, patés y caracoles. Alsacia es conocida por su Foie gras y pate de Foie gras⁸.

Lorena ubicada al norte de Alsacia es muy bien conocida por su abundancia de sal ya que desde la Edad Media este ingrediente era de gran valor, en la actualidad cuenta con 20 salines en funcionamiento, famosos también por las ancas de rana muy apreciadas a nivel de toda Francia y a nivel mundial (Shulman, 2 002).

El queso más famoso de esta región es el Münster, que es un queso de vaca muy fuerte en sabor preparado en las montañas durante el verano y a principios del otoño.



Ilustración # 3

Título: Riquewihr (Alsacia)

Autor: Bertrand Gardel

Fuente: http://elviajero.elpais.com/elviajero/2015/03/23/album/1427121569_490747.html#1427121569_490747_1427126170

Fecha: 24 de marzo del 2 015.

1.1.1.2 Normandía

Región colonizada por los vikingos normandos de los cuales hereda su nombre, sus platos se basan en crema y mantequilla, tripas y charcutería la más famosa *graisse à la normande*⁹, de igual manera la pesca es muy famosa, el lenguado,

7 Vendimia._ Recolección de uvas.

8 Foie gras._ Hígado graso de animales.

9 Graisse à la normande._ Grasa de cerdo y buey guisado con hierbas y hortalizas.

UNIVERSIDAD DE CUENCA

cangrejos, gambas y ostras son muy cosechadas y usadas en su gastronomía local.

La ganadería normanda es popular en Europa, debido a que sus reses son de alto contenido cárnico y sus productos lácteos son de buena calidad como: la mantequilla y el conocido a nivel mundial queso camembert.



Ilustración # 4

Título: Normandía

Autor: Angélica Shankle

Fuente:

<https://es.pinterest.com/pin/47780446018535476/>

Fecha: 5 de septiembre del 2 015.

1.1.1.3 Bretaña

Es la región francesa más occidental de Francia, conocida por sus bogavantes y bacalao, es una tierra muy pesquera, de igual manera sus productos agrícolas más relevantes son sus alcachofas y fresas, este último muy usado en los famosos Crepes los cuales pueden ser tanto dulces como salados, estos con el nombre de galettes¹⁰.

¹⁰ Galettes._ Crepes salados preparados con harina de alforfón o trigo.



Ilustración # 5
Título: Bretaña Francesa
Autor: Sarah Wilson
Fuente: <https://es.pinterest.com/pin/410390584765622643/>
Fecha: 2 014.

1.1.1.4 París y l'Île de France

Siendo la capital del país, París recopila todos los buenos productos de Francia, aunque ha crecido mucho a lo largo de los años, todavía conserva varias granjas de producción agrícola, así como la tradición barrial del mercado semanal o quincenal donde los productores locales llevan sus productos y donde también se puede encontrar la comida rápida francesa como quiches, pizzas, terrinas, pâtes en crôte y galantines¹¹; en París es muy común encontrar los cafés y braserías, que son restaurantes informales especializados en bebidas como el vino y la cerveza y en típicos y sencillos platos franceses que son del agrado de los turistas que degustan de la gastronomía local es restaurantes de bajo costo, en París se encuentran los mejores productos de toda Francia, como los quesos vinos mantequillas, panes, y la charcutería.

11 Galantines._ Rollos de carne rellenas de vegetales.



Ilustración # 6

Título: París

Autor: Andrés Mellado

Fuente:

http://www.cevex.es/moverse_por_paris.html

Fecha: 2 015.

1.1.1.5 El Valle de Loira y La Soloña

Muy famoso por sus castillos, el valle de Loira es el principal productor de vegetales y cereales de Francia al igual que algunos vinos tintos y blancos. Se dice que en este valle posee la cocina francesa más pura y clásica, como el salmón escalfado¹², acompañado de los beurre blanc¹³ muy famosos de la región.

La zona de Loira es muy conocida por sus vinos y quesos, aunque sus quesos son los más característicos como el *Selles-sur-Cher*¹⁴, sus viñedos son extensos produciendo vinos frescos y sencillos que se los puede beber jóvenes y también se los puede añejar.

12 Escalfado._ Los alimentos se cuecen totalmente en un medio líquido.

13 Beurre blanc._ Espárragos blancos.

14 Selles-sur-Cher._ Queso fresco blando espolvoreado con carbón.



Ilustración # 7
Título: Valle de Loira
Autor: Maricel Bat
Fuente: <http://www.teleaire.com/el-valle-del-loira-y-los-castillos-renacentistas/>
Fecha: 28 de octubre del 2 014.

1.1.1.6 Costa del Atlántico y Burdeos

Tierras planas y fértiles aptas para la vendimia, de igual manera la costa atlántica ofrece ostras y mejillones así mismo se encuentran anguilas y caracoles, siendo estas las especialidades locales.

La tierra y el mar se juntan en esta región logrando muchas especialidades como el huîtres à la charentaise¹⁵, acompañados de sus 50 tipos de quesos de cabra.



Ilustración # 8
Título: Burdeos
Autor: Sarah Gillies
Fuente: <https://es.pinterest.com/pin/530228556105123142/>
Fecha: enero del 2 015.

15 Huîtres à la charentaise._ Ostras gratinadas con crema y especias.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.1.1.7 La Dordoña

Una zona muy conocida por sus cultivos en especial el de las nueces de las cuales se elaboran aceites, aunque su comida es rústica y rural se usa ingredientes de gran valor para la gastronomía mundial como las trufas¹⁶ y el foie gras.



Ilustración # 9

Título: La Roque-Gageac

Autor: JEAN MALBURET

Fuente: http://elviajero.elpais.com/elviajero/2015/03/23/album/1427121569_490747.html#1427121569_490747_1427122828

Fecha: 25 de marzo del 2 015.

1.1.1.8 Borgoña y el Lyonnais

La Borgoña se encuentra ubicada junto a los viñedos, en una zona circundada por paisajes planos y bosques frondosos, esta región cada año en el mes de noviembre celebra la feria alimentaria internacional donde se encuentra especialidades borgoñesas como el jambon persillé¹⁷, la mostaza local y la crème de cassis¹⁸.

Asimismo dentro de las capitales gastronómicas de la nación francesa se reconoce a Lyon, donde se encuentran varias escuelas de formación culinaria como el instituto Paul Bocouse nombrado así en reconocimiento al gran chef de

16 Trufas._ Hongos ascomicetes que se dan de manera simbiótica con árboles, muy usados en la gastronomía por su aroma y sabor.

17 Jambon persillé._ Terrina de cerdo.

18 Crème de cassis._ Jarabe de grosellas negras.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Francia, esta región se destaca por las aves de Bresse y el cordero de Auvernia que son de alta demanda a nivel local, al igual que Normandía la charcutería de Lyon es muy renombrada como sus: rosette de Lyon¹⁹, y los sabodets²⁰.



Ilustración # 10

Título: Borgoña Francia buen vino

Autor: Yezmin Saad

Fuente:

<https://es.pinterest.com/pin/17613303539835859>

3/

Fecha: 2 009.

1.2 España

La historia de la cocina española inicia a mediados del siglo XIX, anterior a este período, el arte culinario de la región no se daba a conocer por ningún medio; sin embargo, a partir de la edad media inició la evolución culinaria española la cual a su vez pasa por distintas fases llegando a ser y componerse como lo que se conoce actualmente el arte gastronómico en España que posee influencia de diversas culturas y se ha transformado a raíz de cada conquista, tal es el caso de los romanos, de los cuales se aprendió el uso del vino, de los fenicios²¹ la variedad de salsas y del aceite de oliva, los árabes en varios siglos dejaron su herencia culinaria más notoria, pues aportaron condimentos de la India y Persia, el arroz que es base de una buena comida, los gazpachos, las almendras y gracias a los cristianos el jamón. España es el productor más grande de aceitunas y uvas, productos que acompañan infaltablemente una comida española.

19 Rosette de Lyon._ Salchicha famosa de la región hecha en base de la pierna del cerdo.

20 Sabodet._ Salchicha hecha con cabeza de cerdo, lengua, grasa y carne de res.

21 Fenicios._ Nombre de una antigua región del cercano oriente.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El siglo de Oro español, inicia en 1492 con el descubrimiento de América, durante este período la literatura y las artes presentaron un notorio auge, asimismo a lo largo de esta fase se publicó el primer libro de recetas de cocina, donde la comida deja de ser una necesidad y se convierte en arte, los cocineros que estaban a servicio de los reales, con recetas muy elaboradas y abundantes, usando cuchillo, tenedor y cuchara como normas de etiqueta, mientras la cocina popular se basaba en tradiciones pasadas de generación en generación.

España está ubicada en la península Ibérica por tal motivo en su alimentación diaria es habitual encontrar pescado y mariscos, utilizando la dieta mediterránea, a base de productos de mar. Geográficamente España comprende a su vez en valles, montañas y praderas fértiles, que abren un horizonte de opciones de productos para su gastronomía. España obtiene sus tradicionales jamones, del suroeste de la península Ibérica que son curados en las montañas (Ventanas, 11), los viñedos y olivos en sus planicies y sus verduras frutas y hortalizas, y sus mariscos del Mediterráneo.

Año a año llegan cocineros jóvenes a estudiar a este país, acentuando la gastronomía como atractivo. Según el portal web Tripadvisor²² España es el segundo país elegido por su variada gastronómica y diversidad de productos y preparaciones después de Italia. (<https://www.tripadvisor.co/TravelersChoice-Restaurants#1>. Acceso: 6 de noviembre del 2015. Hora 16:30).

En cuanto al turismo en España crece de manera imparable, según la página oficial de Instituto de Estadísticas de España, en el año 2015 se presentó una llegada de 68'215.225 turistas según el portal web del Instituto Nacional de Estadísticas de Fronteras. (<http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft11%2Fp16028&file=inebase&L=0>. Acceso: 2 de noviembre del 2015. Hora: 18:50).

²² Tripadvisor._ Portal web dedicado a viajeros que comentan sus opiniones acerca de servicios turísticos y de restauración.

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Por otra parte en el ámbito gastronómico en el año 2 013, 7 millones de turistas llegaron hasta España por su cocina la cual presentó una creciente del 32% con respecto a años anteriores, Marca España que es la página oficial de turismo de este país, se refiere a los crecientes índices de turismo gastronómico debido al posicionamiento de varios de sus restaurantes a nivel mundial, en el 2 015 varios de ellos fueron condecorados con estrellas Michelin²³, fuerte motivación para que turistas de todo el mundo llegue al país en busca de experiencias culinarias inigualables.(<http://marcaespana.es/cultura-y-singularidad/turismo/turismogastronomico>. Acceso: 2 de noviembre del 2015. Hora 19:25).



Ilustración # 11

Título: Tapas

Autor: Jessica Spengler

Fuente:

<https://www.flickr.com/photos/wordridden/3370372292/>

Fecha: 4 de marzo del 2 009.

1.2.1 Ruta gastronómica Española

1.2.1.1 Barcelona

Conocida también como la ruta gourmet de España, las tapas son comunes y tradicionales junto a los bohemios cafés, y shows en vivo, famosa por sus guisos de judías, también conocida como arveja, siempre acompañadas de arroz y patatas, también en los restaurantes de Barcelona encontramos variedad de pescados, y la famosa zarzuela²⁴, la cocina catalana es conocida por sus postres y buenos vinos acompañando a su comida, existen cavas famosas a donde los

²³ Estrellas Michelin._ Condecoraciones brindadas a hoteles y restaurantes, por la alta calidad de sus servicios.

²⁴ Zarzuela._ Estofado de peces y mariscos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

amantes del vino tienen una visita obligada, todos sus elementos reconocidos por sus distintos orígenes de procedencia y su calidad, su gloria, se da debido a que su cocina tiene un equilibrio armónico entre lo tradicional y la vanguardia, donde aportan renombrados chefs como: Joan Roca y Santi Santamaría, con sus restaurantes que poseen un lleno total todo el año, turistas y locales, hacen reservas con varios meses de anticipación para poder asistir; la cocina catalana lleva historia e innovación, con ese motivo se ha presentado a la UNESCO²⁵, para ser reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Desde el año 2 014, el gobierno ha trabajado en conjunto para presentar a Barcelona y Cataluña como destino gastronómico de Europa, afianzando las alianzas con restaurantes locales como Celler de Can Roca, que es el restaurante número 1 en el mundo según el portal web Triapdvisor en el 2 015.



Ilustración # 12

Título: Paella Mixta

Autor: Manuel Martín Vicente

Fuente:<http://www.flickr.com/photos/martius/197511927/>

Fecha: 30 de enero del 2 009

1.2.1.2 Ruta de los vinos

Castilla y León constituyen las tierras del vino tinto joven, puesto que acogen a más de 1.000 marcas diferentes de vino, donde se puede recoger las uvas e ir a sus cavas a degustarlos. El recorrido inicia en Peñafiel, alberga varias bodegas de denominación de origen, posee bodegas subterráneas, donde cada dos años esta comunidad celebra la “Feria del vino“, donde las bodegas, los restaurantes y hoteles albergan a miles de visitantes año a año.

²⁵ UNESCO._ Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Aranda es un punto de visita importante, existen centros de interpretación, para los amantes del vino, es de atractivo conocer las 135 bodegas medievales de las Ánimas que están ubicadas en sótanos con una extensión de 7 kilómetros de largo; desde la edad media era utilizada para conservar el vino, aquí está ubicada la bodega de Don Carlos de siglo XV²⁶, donde se realizan cursos de cata para turistas poco experimentados en la enología²⁷, posee cuevas con más de 13 metros de profundidad, en esta comunidad además de sus exquisitos vinos, también se degusta de lechazo²⁸, que se realiza en horno de leña (<http://www.rutadelvinoriberadelduero.es/castellano/oferta-turistica-en-laribera/enoturismo/museos-y-centros-de-interpretacion-del-vino/ciavin-bodega-de-las-animas.html>, Acceso: 9 de abril del 2015. Hora: 22:34).



Ilustración # 13

Título: Saint Emilio

Autor: Super Car Road Trip

Fuente: <https://www.flickr.com/photos/xavier33300/13912949930>

Fecha: 3 de mayo del 2014

1.2.1.3 Ruta en Galicia

Las costas de la región de Galicia se destacan por su riqueza en productos del mar, donde se sirven almejas, mejillones y percebes como las anchoas, además dentro de la ciudad también se puede degustar de las empanadas gallegas muy tradicionales, el norte de España es conocido por su gastronomía.

²⁶ Bodega de Don Carlos._ Bodega medieval diseñada para la conservación perfecta de vinos, con cámaras de aire y ausencia de ruido.

²⁷ Enología._ Conocimiento acerca de la producción y crianza del vino.

²⁸ Lechazo._ Cordero.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.3 Perú

Dentro del territorio peruano, están bien delimitadas 3 regiones que son costa, sierra y selva, formadas por extensos desiertos y valles (Romero & Contreras, 25). Los Incas acudían a Lima para realizar ofrendas a sus dioses, lugar rodeado por altas montañas donde se ofrecían adornos con decoraciones de animales y alimentos; realizaban técnicas de conservación y cocción además de rituales, para servirse los alimentos. Lima como la mayoría de los pueblos costeros alrededor del mundo se dedicaron a la pesca desde sus primeras etapas y a la agricultura en sus épocas más avanzadas, su alimentación se basaba en cereales y proteínas, por ejemplo se consumía el pescado crudo con ají, costumbre que se mantiene hasta ahora al saborear un ceviche peruano, disfrutamos de su sabor propio únicamente curtido con limón; las verduras se comían crudas, cocinadas y deshidratadas, también utilizaban papas, camotes, maíz, zapallo y frutas como chirimoya, granadillas, papaya, ciruelas, que se las consumía fresca y secas

Para el siglo XVII tras la fundación española se construyeron templos y conventos, solares y mansiones, se introdujo los naranjos, olivos, uvas y trigo, los españoles trajeron cebada, arroz y condimentos de la vieja Europa, en la época de la Colonia se acostumbraba a una intensa vida social con grandes lujos y despilfarro, donde se servían grandes banquetes con varios tipos de carnes como pavo, carnero, mezclando manjares europeos en la mesa con tradicionales peruanos, como la gallina de campo, durante toda la fiesta en la mesa se servía agua de granada, agua de piña, chicha y varios licores.

Para fines de 1800, llegaron inmigrantes japoneses, revolucionando la tradicional cocina peruana preparando platos basados en pescados y mariscos. Para esta misma época arribaron a las costas peruanas, inmigrantes de China, cuyo objetivo era abaratar la mano de obra en la construcción de ferrocarriles poco a poco emprendieron pequeños negocios, su cocina se fusionó con los ingredientes peruanos y otros traídos desde Asia como la soja, el jengibre y la salsa de ostión, enamorando a los paladares limeños.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La cocina peruana tradicional, es rica de sabores, ajíes, hierbas, condimentos, convirtiendo a Perú en un atractivo para el turismo gastronómico, creando un vasto horizonte, lo que hace que cientos de miles de turistas elijan Perú, como su próximo destino, considerando a Lima como la capital gastronómica de América.

La gastronomía peruana, es reconocida local y mundialmente, por cientos de miles de turistas que viajan a sus tierras, con propósitos de conocer sus centros arqueológicos y sitios turísticos a más de su diversidad gastronómica, en el año 2014 tuvo una llegada de 3,4 millones de turistas (<http://elcomercio.pe/economia/peru/al-peru-llegaran-38-millones-turistas-extranjeros-2014-noticia-1710692>. Acceso 5 de octubre del 2015. Hora: 09:30).

Perú hace ya varios años se ha enfocado en fortalecer el turismo gastronómico por lo cual anualmente se realizan ferias y cumbres de carácter mundial para dar a conocer su gastronomía, según datos obtenidos por el Ministerio del Comercio Exterior y Turismo, en el año 2013 el turismo gastronómico ascendió un 800% con relación al año 2012, debido a los eventos y ferias dedicadas al turismo gastronómico, de este porcentaje un 40% de turistas tienen como motivación degustar de la gastronomía peruana (<http://peru.com/viajes/conozca-peru/peru-turismo-gastronomico-crecio-mas-800-noticia-216924>. Acceso: 5 de octubre del 2015. Hora: 9:35).

Para el año 2014, según datos obtenidos el gasto promedio de un turista en la gastronomía peruana es del 10%, doblando a los porcentajes alcanzados en años anteriores como referencia el 2010 donde el gasto destinado a gastronomía era del 5% (<http://elcomercio.pe/economia/peru/turistas-gastan-nuestra-gastronomia-us350-millones-noticia-1797079>. Acceso: 5 de octubre del 2015. Hora 9:45).

Hoy en día, el valor local que se le da a la gastronomía peruana ha incrementado, años antes degustar de su comida en los mercados y en las carretillas que son los puestos de comida ambulante, era lejano para los turistas, ahora es muy común debido a las múltiples campañas promocionales que han incursionado en



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ese país, a más de la imagen que proyecta Perú internacionalmente mediante su promoción turística, reforzando esto año a año con la realización de un festival realizado en Lima por diez días llamado Mistura, que simboliza el mestizaje culinario, que se realiza en septiembre de cada año, donde podemos encontrar a los mejores exponentes gastronómicos peruanos.

Sus rutas turísticas reconcilian su cocina tradicional junto con su influencia asiática gracias a la llegada de japoneses y chinos en el siglo XIX, con los ingredientes más frescos conseguidos en los mercados locales.



Ilustración # 14

Título: Gastón Acurio, Mistura 2 015

Autor: Trujillo Informa

Fuente: <http://trujilloinforma.com/la-libertad/chef-gaston-acurio-destaca-participacion-de-la-libertad-en-mistura-2015/>

Fecha: 4 de septiembre de 2 015.

1.3.1 Rutas Gastronómicas de Perú

1.3.1.1 Ruta Surquillo

En Surquillo existen dos mercados, conocidos como el Número 1 y el Número 2, el primero se ha convertido en el centro de atención para chefs y estudiantes de cocina, a más de turistas que van en busca de los exóticos ingredientes, como: aceitunas, quesos, ajíes, alrededor de este popular mercado podemos encontrar carretillas de ceviche, restaurantes, puestos de comida criolla que ahora son populares gracias a los cronistas gastronómicos y creadores de blogs para las páginas de turismo; el Número 2 sin embargo es más pequeño y con una menor variedad de productos, esta zona es famosa por los puestos de comida

ambulantes o carrellitas que ofertan platos típicos limeños como: ceviches, arroz marinerero y jaleas²⁹.



Ilustración # 15
Título: Mercado N° 2 de Surquillo, San Isidro, Lima
Autor: Domingo Orué
Fuente: <https://wahlstationlima.wordpress.com/2014/06/26/organic-market-in-surquillo/>
Fecha: 26 junio 2 014.

1.3.1.2 Ruta del Pisco

Bebida alcohólica nacional de gran sabor, elaborado a partir del fermento de las uvas. Durante los últimos meses del año 2 015 se promovió a esta ruta que busca apoyar a los productores y a la gastronomía local, así como a la tradición y la historia de esta tradicional bebida, con la participación de bodegas, pesqueras, locales de comida y bebida, que buscan afianzar aún más los lazos de la gastronomía y el turismo.

²⁹ Jalea._ Preparación de pescado y mariscos a la brasa, acompañada de cebollas y ají.



Ilustración # 16
Título: Pisco Sour
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 22 de septiembre del 2015.

1.4 Turismo gastronómico en el mundo

La gastronomía es y será parte de la cultura de un pueblo, el empleo de productos y técnicas relacionados de manera directa con su evolución. Dentro de los países íconos en la gastronomía se debe nombrar a: México, Italia y China, ya que su culinaria es mundialmente conocida de gran trascendencia histórica e imitada en varias ciudades del mundo.

1.4.1 México

La cocina tradicional mexicana forma parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO desde el 16 de noviembre del 2010 (<http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/unesco.jsp>, Acceso: 11 de abril del 2016. Hora: 13:13), su gastronomía es de renombre mundial con varios restaurantes de temática mexicana alrededor del mundo, el uso de productos frescos como: variedades de chiles, cacao, aguacates, maíz, ajo, cebolla, variedad de frijoles, cilantro, mejorana³⁰, etc. todos estos ingredientes y más forman parte de su cultura

³⁰ Mejorana (Origanum Majorana).- Hojas aromáticas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

gastronómica, sin embargo la transformación que se da a estos elementos en: salsas, tortillas, guisos y potajes³¹ caracterizan a su cocina.

México posee varias rutas gastronómicas avaladas por la Secretaría de Turismo de México:

- Cultura del vino y productos del mar, ubicada en Baja California y Baja California Sur. Dentro de los atractivos de esta ruta es la visita de viñedos de distintas cepas hasta llegar a Baja California donde el sentido del gusto se deja maravillar por la gastronomía local que oferta productos del mar.
- Tarahumaras milenarios, ubicada en Chihuahua y Sinaloa. Se puede recorrer Chihuahua y degustar de los cortes de carne o conocer ciudad Cuauhtémoc donde se puede visitar una población de granjeros de descendencia alemana cuya tradición es la elaboración de quesos, cremas y pizzas, el recorrido concluye en Mazatlán donde se puede encontrar una bebida tradicional a base de maíz llamada tejuino³².
- La magia de las tradiciones ubicada en Michoacán, Morelos, Ciudad de México, Guerrero y Distrito Federal. En Ciudad de México se puede degustar de la maravillosa gastronomía mexicana conocida popularmente como antojitos entre los principales platos y bebidas están: tacos³³, esquites³⁴, tamal³⁵, atole³⁶, quesadillas³⁷, flautas³⁸, chilaquiles³⁹, etc.
- Cuna de la historia y del romanticismo, ubicada en Querétaro y Guanajuato. Se encuentra un pequeño pueblo llamado Tequila, famoso por la existencia de varias destilerías de tequila, se puede realizar catas en sus haciendas; en Querétaro se puede encontrar un platillo bastante típico llamado las enchiladas queretanas que son tortillas de maíz rellenas

³¹ Potaje.- Guiso caldoso de legumbres, vegetales o leguminosas secas, a veces se añade carnes.

³² Tejuino._ Bebida de maíz fermentado mezclado con panela.

³³ Tacos._ Tortillas de maíz servidas con distintos tipos de carne y guisos.

³⁴ Esquites._ Granos de maíz hervido con sal y patas de pollo.

³⁵ Tamales._ Masa de maíz rellena de carne, fruta, chiles y vegetales.

³⁶ Atole._ Bebida de maíz y agua con sabor a frutas o chocolates.

³⁷ Quesadillas._ Tortilla de maíz doblada con queso fundido.

³⁸ Flautas._ Tortillas de maíz de tamaño pequeño con carne, envueltas y fritas.

³⁹ Chilaquiles._ Tortillas de maíz bañadas en salsa de porotos, carnes y chile.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

de pollo con salsa de chile y frijoles negros servidos con una ensalada de lechuga.

- Arte del tequila y la música bajo el sol, ubicada en Jalisco, Nayarit y Colima. En los puntos de visita hay grandes plantaciones de agave azul, ingrediente principal para la preparación de tequila, terminando el recorrido en Riviera Nayarit donde se pueden encontrar deliciosos platos de mariscos.
- Los mil sabores del Mole, ubicada en Puebla, Oaxaca, Tlaxcala. En esta ruta se recorren los mercados más grandes de Puebla y Oaxaca en busca del tradicional mole⁴⁰ (<http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/index.jsp>, Acceso: 11 de abril del 2016 Hora: 13:47).

1.4.1.1 Festividades de México

A lo largo del año se celebran varias festividades en México, donde la cultura local se muestra y se degustan varios platos típicos. Navidad, año nuevo, día de reyes, cuaresma, carnaval; son fiestas similares a las de Ecuador por otro lado existen celebraciones como:

- Mes patrio: Se celebra en septiembre donde todo México se pinta con los colores de su bandera, puestos de comida se instalan en todas las calles; se sirve pozole⁴¹ de cerdo, tinga poblana⁴², tacos de res y pollo, pambazo⁴³ de pollo o chorizo, chiles en nogada⁴⁴, quesadillas.
- Día de difuntos: Festividad donde se conmemora a los seres queridos que han fallecido y se los honra con disfraces y festejos junto con gastronomía típica servida en el cementerio como: dulces de mazapán, pulque⁴⁵ de aguardiente, pan casero, mole con arroz y tamales.

⁴⁰ Mole._ Salsa preparada en base a especias y chile.

⁴¹ Pozole.- Caldo de cerdo con maíz.

⁴² Tinga poblana.- Carne deshebrada

⁴³ Pambazo.- Especie de bollo de papa plano y frito relleno de carne deshebrada o chorizo picado.

⁴⁴ Chile en nogada.- Chile relleno de carne cubierto de crema de nuez, granada y perejil, representando la bandera de México

⁴⁵ Pulque._ Bebida espesa blanquecina obtenida de la fermentación del maguey.

UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Día de la virgen de Guadalupe: Día donde miles de feligreses se reúnen en la Basílica de Guadalupe para adorar a la virgen, en esta festividad se puede encontrar bocadillos como: gorditas de maíz⁴⁶, tamales fritos o conocidos.
- Posadas: Realizadas del 16 al 24 de diciembre, celebrada durante nueve días representando los nueve meses de embarazo de la virgen María, parte de la celebración son las tradicionales piñatas rellenas de naranja, perones⁴⁷, jícamas⁴⁸, tejocotes⁴⁹, pedazos de caña y cacahuates⁵⁰, la bebida brindada por los anfitriones es el ponche de frutas tradicional que se lo elabora dejando hervir agua, luego se le coloca las frutas como naranja variedades de manzana en pedazos pequeños, se endulza con piloncillo o panela y finalmente se le agrega vino tinto y se lo deja reposar por 12 horas.



Ilustración # 17

Título: Tamales Guanajuatenses

Autor: Pablo Morales

Fuente:

<http://www.mexicodesconocido.com.mx/recetas-dia-muertos-mexico.html>

Fecha: Diciembre, 2 014.

1.4.2 Italia

La gastronomía italiana es llamada también "cocina mediterránea" por su ubicación geográfica. Los distintos sabores de Italia se los conoce en todo el mundo con sus variadas salsas, pastas, quesos, embutidos, arroces y postres.

⁴⁶ Gorditas de maíz.- Masas de maíz horneadas o fritas en forma de tortilla que se rellenan de carne.

⁴⁷ Perones._ Fruta, variedad de manzana

⁴⁸ Jícama.- Tubérculo jugoso, se lo puede comer crudo.

⁴⁹ Tejocotes._ Fruta tradicional mexicana, conocida también como manzana pequeña.

⁵⁰ Cacahuates._ Semillas, también conocidas como maní.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El empleo de vegetales frescos así como: tomate, espárragos, berenjenas, zucchini, etc. y el uso de hierbas aromáticas características de la cocina italiana como: albahaca, romero, tomillo, orégano, hinojo⁵¹, perejil, etc., hacen parte de su alimentación diaria, brindando una variedad magnífica a su gastronomía. Italia no posee rutas gastronómicas certificadas sin embargo existen 4 regiones que tienen una variedad gastronómica y técnicas de preparación muy conocidas como:

- Norte, es la región más fría del país y con mayor influencia europea, posee un uso reducido de pasta de tomate y aceite de oliva, sin embargo cuenta con una gran variedad de sopas, cocidos y un extenso uso de mantequilla, entre los platos más famosos se encuentran los ñoquis⁵², polenta⁵³ y los risottos⁵⁴ que son originarios de esta región, también es popular el queso parmigiano y el vinagre balsámico.
- Centro, en esta región se encuentran la Toscana y Roma, zonas frecuentemente visitadas por turistas para degustar sus platillos que están basados en carne que se prepara a la brasa o asada, verduras y pastas.
- Sur, su alimentación está muy ligada a pescados y mariscos por su cercanía al mar, sin embargo en esta región está bastante arraigado el uso de pastas como: espagueti, macarrón y pizzas donde se utiliza pasta de tomate y albahaca como base para varias combinaciones.

1.4.2.1 Festividades de Italia

- Carnaval: Realizado en toda Italia sin embargo dentro de su celebración destacan ciudades como Venecia y Verona, en donde se presentan carros alegóricos y un número importante de pobladores participa usando finas mascararas que representan la libertad de expresión, los ñoquis de Verona acompañadas con una pasta de tomate, dulces como la chiacchiere, que en español son traducidos como las charlas, son dulces de harina con

⁵¹ Hinojo (Foeniculum vulgare)._ Hierba sumamente aromática, se cultiva en zonas templadas.

⁵² Ñoqui._ Tipo de pasta en forma de masa pequeña cocida.

⁵³ Polenta._ Masa elaborada a base de harina de maíz, sal y agua

⁵⁴ Rissoto._ Platillo elaborado en base a arroz del tipo arborio.

apariencias de lengua, que hacen referencia a que en la época del carnaval el pueblo puede decir lo que piensa, también los tortelli, que son buñuelos fritos y los castagnoles que son postres de harina con un relleno de frutas o crema horneados, con cubierta de azúcar impalpable.

- Navidad: Dependiendo la región en la que se encuentre en esta festividad es posible encontrar varios tipos de pescado en la mesa, el plato principal es el baccalá⁵⁵, infaltable en la cena de noche buena; el panettone⁵⁶ adornado con frutos secos se brinda al final de la velada.



Ilustración # 18

Título: Panettone

Autor: Desconocido

Fuente: <http://pastaporpasta.com/panettone-italiano/>

Fecha: 25 de diciembre, 2 013.

1.4.3 China

La gastronomía China es de alto impacto a nivel mundial, sus costumbres alimenticias tienen una relación directa con la medicina y filosofía China donde debe existir un equilibrio entre los distintos sabores: picante, ácido, amargo, dulce, y salado.

Los restaurantes chinos se los encuentra a nivel mundial debido al gran flujo migratorio de la población a diferentes partes del mundo desde mediados del siglo XIX.

⁵⁵ Baccalá._ Bacalao, pescado seco.

⁵⁶ Panettone._ Pan dulce adornado con cerezas y relleno frutos secos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Los usos de ingredientes como: el arroz, la soja, cerdo, trigo, cebolla, jengibre, algas, etc. son característicos de este tipo de cocina al igual que sus técnicas de cocción como: salteado en wok⁵⁷, al vapor, frituras, estofados, etc.

1.4.3.1 Festividades de China

China tiene varias festividades al año sin embargo son cuatro las más importantes.

- El Año Nuevo Chino, festividad celebrada entre finales de enero a inicios de febrero, todos los alimentos son preparados con una semana de anterioridad debido a que al llegar el año nuevo todos los cuchillos deben ser guardados y se realiza un limpieza de toda la casa, cada plato es de gran significado para las familias como por ejemplo: camarones que significan abundancia, se sirve pescado entero que simboliza la unidad, el pollo que representa la riqueza, los tallarines enteros para una larga vida, los pasteles de arroz dulce para que exista prosperidad en el año venidero; en esta fiesta se pueden encontrar bocadillos tradicionales como los jiaozi⁵⁸ y el niangao⁵⁹.
- Fiesta de las linternas o faroles, se da al culminar la fiesta de primavera, en esta festividad tiene como atractivo principal la luna llena perfecta para una cena; se distinguen faros faroles luminosos a lo largo de las ciudades con acertijos escritos en ellas, los que logren resolver esos acertijos se ganan pequeños premios, es común encontrar yuanxiao⁶⁰ servidos en los hogares y restaurantes chinos.
- Fiesta del Medio Otoño o Reunión Familiar, fiesta en la cual las familias se reúnen y observan la luna llena, en esta época es la más brillante de todas, en esta ocasión se degustan los pasteles de la luna que son hechos

⁵⁷ Wok._ Sartén cóncavo de uso en cocina asiática.

⁵⁸ Jiaozi._ Especie de domplin rellena de carne y verduras, cocidos en agua o vapor.

⁵⁹ Niangao._ Pastel de arroz glutinoso.

⁶⁰ Yuanxiao._ Bolas de arroz glutinoso.

a base de harina de arroz y huevo rellenas, aunque el relleno más apetecido es de semillas de loto⁶¹.

- Fiesta del Bote de Dragón, fiesta en la que se conmemora al poeta Qu Yuan el cual intento unir a naciones que combatían con China y fue desterrado por tal razón. En esta festividad se realizan varios eventos deportivos con botes con forma de dragón ya que de esta forma fueron los botes que intentaron rescatar a Qu Yuan cuando este cometió suicidio al lanzarse al Rio Miluo; de igual manera en esta festividad se degusta de zongzi que es una especie de tamal hecho con arroz glutinoso y varios rellenos, envuelto en hojas de bambú y cocido a vapor.



Ilustración # 19

Título: Cena de año nuevo en China

Autor: Desconocido

Fuente:

<http://www.laгранepoca.com/cultura/tradicion-es-chinas/45804-comienza-el-ano-nuevo-lunar-chino-ano-del-mono-rojo-de-fuego.html>

Fecha: 8 de febrero del 2 015.

1.4.4 India

La gastronomía hindú está llena de sabores, el uso de especias es lo que lo caracteriza, las más conocidas son el curry⁶² y el masala⁶³; es un pueblo con influencias: musulmanas, persas, portuguesas e inglesas; su cocina esta siempre acompañada de arroz y especies de legumbres como: channa y toor; mung, etc. de igual manera toda comida hindú está acompañada de una especie de panes planos cocidos en horno. Dentro de la cultura de la India las vacas son

⁶¹ Loto._ Hierba acuático con una flor.

⁶² Curry._ Mezcla picante de especias deshidratadas.

⁶³ Masala (Massala)._ Se traduce como mezcla de especias, no tiene sabor picante y es usado en la cocina hindú.

sagradas, sus productos como leche, mantequilla y yogurt son muy consumidos en la gastronomía hindú.



Ilustración # 20
Título: Pollo tikka massala
Autor: Desconocido
Fuente: Daniel Mendoza
Fecha: 13 de enero del 2 016.

Al concluir el primer capítulo se determinó la incidencia de la gastronomía en la cultura de un pueblo, que mezcla su historia con la innovación y la globalización, la cual está arraigada al desarrollo turístico, debido a que un motivo para realizar turismo es el intercambio cultural, las cuales son reflejadas en las tradiciones alimenticias de cada pueblo.

Los países antes citados cumplen con los estándares para ser potencias turísticas gastronómicas, llevando su historia y sus procesos de elaboración y preparación a un nivel más vivencial, para mejorar la experiencia del visitante.



CAPÍTULO II

TURISMO GASTRONÓMICO EN EL ECUADOR

INTRODUCCIÓN

Los primeros pobladores en el territorio que actualmente es el Ecuador datan de hace 12.000 años antes de Cristo, donde se dedicaban a recolectar plantas comestibles y medicinales, a domesticar animales y cazar, adaptándose al clima y a la temperatura. En el año 1 300 a.C. las sociedades se iniciaron en la agricultura con los primeros asentamientos, dedicándose a la cosecha y siembra, para el año 1 470 inició el período del incario de gran importancia para la herencia cultural y gastronómica del Ecuador, en 1 530 se produce la conquista española, donde se produce una mixtura cultural e ideológica, según Ayala en su libro resumen de historia del Ecuador (8).

Este proceso histórico, produjo que el Ecuador posea una gran diversidad y variedad gastronómica, con el pasar de los años y con varios grupos humanos que se asentaron en el país, se generó cambios de tipo religioso, cultural y políticos. En la gastronomía local, la diversidad de productos autóctonos y los introducidos por los españoles, resultaron en una oferta gastronómica muy amplia.

La cocina ecuatoriana, se maneja entorno a tres regiones, la región Costa con su gran variedad de frutos de mar, la Sierra con los tubérculos y la Amazonía que posee diversos cultivos frutales y leguminosos. El Ecuador, posee una superficie de 26´079.600 hectáreas, donde 12´355.831 son de uso productivo; a lo largo de su historia se ha catalogado como país agrícola, su diversidad en pisos climáticos y en suelos, da como resultado variedad de productos, frutos tropicales como: cacao, bananas, café y otros productos de clima templado como: papas, maíz, cebada y trigo. (Vasquez Lola, 186).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.1 Rutas de turismo gastronómico en Ecuador

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en el Ecuador que han sido certificadas tras demostrar la calidad de sus productos, mejorando y autenticando sus procesos, donde se muestra el pasado de una cultura con una exótica experiencia de sabor, rompiendo esquemas culinarios, con productos nuevos para el paladar, de los nuevos perfiles de turistas que no buscan solo fotografías, sino vivenciar el proceso mismo de elaboración de alimentos desde su producción hasta su consumo, mejorando la calidad de vida de cientos de productores.

Tomando datos de los Resultados del 2 015, año de la Calidad Turística en Ecuador (<http://www.turismo.gob.ec/resultados-del-2015-ano-de-lacalidad-turistica-en-ecuador/>). Acceso: 5 de octubre del 2015. Hora: 14:00).

Podemos saber lo siguiente:

- La llegada de extranjeros al país fue un total de 1, 560.429, entre los cuales 23,64% provienen de Colombia, 16,66% de Estados Unidos y 11,27% de Perú y entre otros.
- El gasto promedio del visitante extranjero es de \$ 1.200.
- Tomando los ingresos de turismo extranjero en el 2 007 de USD 106,7 millones al actual del 2 015 con un ingreso de USD 650 millones, dando un incremento anual de 13%.

Del total de turistas internacionales se obtuvo que: el 63,68% visitó Pichincha siendo un total de 993.681, 40,38% visitó Guayas siendo un total de 630.101, un 13,1% Azuay siendo un total de 204.416 visitantes y un 4,38% visitó Napo siendo un total de 68,34⁶⁴; destacando estas provincias como principales atractivos

⁶⁴ Estudio Integral de turismo internacional en el Ecuador – septiembre 2 012 – abril 2 013

turísticos en cada región del Ecuador. Por esta razón en el presente trabajo de investigación se decidió analizar las siguientes rutas:

2.1.3 Región Costa

La región Costa posee 6 provincias que son: Esmeraldas, Manabí, Los Ríos, Santa Elena, Guayas y El Oro, tiene un territorio de planicies fértiles en su gran mayoría, y elevaciones menores. El clima es cálido y seco al sur, y al norte tropical y húmedo. Posee una gran diversidad de suelos que van desde zonas áridas desfavorables para la producción agrícola, que son las zonas de la Península de Santa Elena hasta llegar a la frontera con Perú; hacia el norte del Ecuador, la provincia de Manabí, presenta mayor humedad y una gran diversidad gastronómica, encontramos productos como la caña de azúcar, la banana, palma africana, plátano, arroz y marañón (Ver Anexo 4).

Muchos de los platos típicos de la región costa se basan en productos de mar, se utiliza el coco y el plátano verde o maduro como acompañantes de las comidas, entre los más conocidos: ceviche, encebollados, cazuelas de mariscos, bollos, guatita.



Ilustración # 21
Título: Arroz con mariscos
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 20 de agosto del 2 014.

2.1.3.1 Rutas Turísticas de la provincia Guayas

Guayas con su cabecera cantonal Guayaquil, lidera en comercio e industria, generando plazas de empleo, convirtiéndose en uno de los más grandes



UNIVERSIDAD DE CUENCA

impulsores de la economía de país, posee encanto, tiene un gran potencial turístico, por lo cual la Prefectura de Guayas, ha creado e impulsado el desarrollo de seis rutas turísticas (Ver Ilustración # 18) certificadas, con diferentes características para todo tipo de visitante, que ofertan al turista una nueva experiencia de turismo que complementa a los atractivos, con la gastronomía.



Ilustración # 22

Título: Logo rutas del Guayas

Autor: Prefectura del Guayas

Fuente: <http://www.guayas.gob.ec/turismo/>

Fecha: 1 de febrero del 2 015.

2.1.3.1.1 Ruta de la Aventura

Ruta que, como su nombre lo dice está diseñada para todos los turistas aventureros, donde pueden realizar actividades como rafting⁶⁵, descenso en cascadas, ciclo turismo, parapente, ecoturismo⁶⁶, caminata, etc.

La ruta de la aventura recorre los cantones de General Elizalde Bucay, El Triunfo y El Empalme, lugares donde se puede acampar con tranquilidad, haciendo de

⁶⁵ Rafting._ Balsismo o descenso de ríos.

⁶⁶ Ecoturismo._ Actividad turística realizada en áreas rurales o ecológicas donde se puede tener un cercano encuentro con la naturaleza.

UNIVERSIDAD DE CUENCA

esta ruta, muy atractiva para los turistas locales, que son atraídos por el deseo de realizar deportes extremos.

La gastronomía local complementa a esta ruta turística de aventura; se puede degustar a lo largo del recorrido de una variedad de entradas como: caldo de cangrejo, ensalada de cangrejo, bollo de cerdo y aguado de gallina; platos fuertes como: seco de gallina criolla, fritada, arroz con cangrejo, arroz con menestra, sudado⁶⁷ de robalo, pescado frito y carne asada, todos acompañados de patacones, plátano maduro frito o yuca cocida; de bebida se sirven puros de frutas⁶⁸.



Ilustración # 23

Título: Descenso de cascada

Autor: Esteban Morales

Fuente: Propia

Fecha: 19 de diciembre del 2015.

2.1.3.1.2 Ruta de la Fe

La fe católica está muy arraiga al pueblo ecuatoriano, formando parte de nuestra cultura desde la época colonial hasta la actualidad, la provincia del Guayas posee templos así como La Catedral de Guayaquil y La Catedral de San Jacinto de Yaguachi, siendo así Guayas la única Provincia que posee dos catedrales, y

⁶⁷ Sudado._ Técnica culinaria que consiste en llevar a ebullición un género junto con vegetales y aromatizantes.

⁶⁸ Puros de frutas._ Zumos de pulpas frescas de frutas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

también los santuarios como: Santuario Narcisca de Jesús y el Santuario del Cristo Negro, donde año a año acuden, miles de fieles y visitantes.

El visitante de esta ruta puede degustar varios platos tradicionales de la zona, entradas como: humitas, cebiche de camarón, caldo de salchicha, seco de gallina criolla, tortillas de choclo, maduros con queso y encebollado; acompañado de platos fuertes como: seco de chivo, arroz con menestra y carne asada y fritada; de postre se puede degustar un Dulce de Reyes, que es un pastel creado por una familia de Yaguachi, los cuales tienen una tradición de casi 70 años. (<http://www.eluniverso.com/noticias/2013/08/10/nota/1267051/dulce-tradicion-cakes-reyes>. Acceso: 05 de febrero del 2016. Hora: 19:05).



Ilustración # 24

Título: Catedral San Jacinto de Yaguachi

Autor: <http://www.municipiodeyaguachi.gob.ec/index.php/turismo/atractivos-turisticos>

Fuente:

<http://www.municipiodeyaguachi.gob.ec/index.php/turismo/atractivos-turisticos>

Fecha: 2 014.

2.1.3.1.3 Ruta del Arroz

La ruta del arroz es extensa recorre varios cantones de la provincia del Guayas desde Samborondón hasta Daule, donde se puede vivenciar el cultivo del arroz en la capital arrocera del Ecuador, ya que produce alrededor del 65, 78% de arroz en cáscara, seco y limpio a nivel nacional, teniendo un rendimiento de 4,34 por hectárea cosechada, es decir produce 4,34 toneladas de arroz en cáscara, seco y limpio por cada hectárea cosechada⁶⁹, donde también se puede observar

⁶⁹ Ver anexo 2



UNIVERSIDAD DE CUENCA

la fabricación de artesanías hechas a mano y de la misma manera la producción pecuaria y agrícola.

La ruta está constituida por los cantones: Lomas De Sargentillo, Isidro Ayora, Pedro Carbo, Samborondón, Salitre, Balzar, Colimes, Palestina, Santa Lucía, Daule (<http://www.guayas.gob.ec/turismo/rutas-turisticas/ruta-del-arroz>, Acceso: 4 de enero del 2016 Hora: 19:30)

- Por los caminos de Alfaro donde se puede vivenciar la fabricación de hamacas de Mocora que es una palma pequeña y productos de dulces típicos.
- Por el camino Montubio donde se puede tener un cercano encuentro con la cultura del folclore montubio.
- Por las riberas del Daule donde se puede degustar de los platos típicos de la costa como: cazuelas de pescado o camarón, corvina frita, caldo de bola rellena, maduro con queso, bollo de corvina⁷⁰, seco de gallina o de pato, caldo de bagre, fritada, rosquitas, humitas de maíz, seco de pato y gallina criolla, torrijas de choclos⁷¹, malarrabia⁷², torta de camote y de fruta de pan, mazamorra⁷³, chucula⁷⁴, bolones de verde, arroz con menestra y carne o pollo asada, encebollado de pescado, caldo de salchicha, tortillas de maíz.

Esta ruta posee una gran cantidad de atractivos, sin embargo por las condiciones climáticas entre noviembre a febrero conocidas como Fenómeno del Niño el cual calienta la superficie de las costas del Pacífico generando altas lluvias, que dificultan la realización de esta ruta por sus inundaciones en los campos de arroz y las condiciones climáticas.

⁷⁰ Corvina._ Envuelto costeño hecho a base de verde, pescado o mariscos, pollo, cerdo y res, envuelto en hojas de plátano y cocinado al vapor.

⁷¹ Torrejas de choclo._ Tortilla de huevos y harina de trigo y maíz choclo.

⁷² Malarrabia._ Dulce De Plátano Maduro.

⁷³ Mazamorra._ Colada costeña.

⁷⁴ Chucula._ Bebida hecha con plátano maduro.



Ilustración # 25

Título: Recorrido Ruta del Arroz

Autor: http://www.ecuadoracolors.com/ed2015_jul/pages/nac09.html

Fuente: http://www.ecuadoracolors.com/ed2015_jul/pages/nac09.html

Fecha: 2 015.

2.1.3.1.4 Ruta del Azúcar

La ruta del azúcar recorre distintos sembríos de azúcar desde el cantón de San Francisco de Milagro hasta el cantón Naranjito, donde se puede ser parte de la producción artesanal de azúcar, aguardientes, dulces, panela entre otros productos derivados. Esta ruta posee una amplia oferta gastronómica de varios platos típicos de la costa ecuatoriana, entradas como: caldo de salchicha, tortillas de verde, empanadas de maíz y variedad en ceviches; junto con platos fuertes como: el seco de chivo, seco de carne, fritada, arroz con menestra y carne asada.



Ilustración # 26

Título: Milagro

Autor: Prefectura del Guayas

Fuente: <http://www.guayas.gob.ec/cantones/milagro>

Fecha: 2 015.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.1.3.1.5 Ruta del Cacao

Una ruta llena de cultivos frutales pero el más exuberante es el cacao ecuatoriano, el CCN-51⁷⁵, siendo el Guayas el mayor productor de cacao a nivel nacional con un 30,69% y con un rendimiento de 0,46 un total de 460 Kg de almendra seca por cada hectárea cosechada⁷⁶.

Los cantones que conforman esta ruta son: Guayaquil – Tenguel, Yaguachi, Naranjal, Balao.

Dentro del área gastronómica se puede encontrar los siguientes platos: caldo de cangrejo, guatita, aguado de pollo, ensalada de cangrejo, ceviche de concha, ceviche mixto, seco de pollo, arroz con cangrejo, caldo de bolas.



Ilustración # 27

Título: Cacao

Autor: Esteban Morales

Fuente: Propia

Fecha: 8 de febrero del 2 016.

2.1.3.1.6 Ruta del Pescador

En la provincia de Guayas se ha creado la Ruta del Pescador para vivir la experiencia de los pescadores del Guayas y la gastronomía costeña que es muy conocida, debido a su variedad de platos y exquisito sabor.

⁷⁵ CCN-51._ Colección Castro Naranjal intento 51, cacao híbrido creado en Ecuador con características de resistencia, calidad de fruto pero poco aroma.

⁷⁶ Ver anexo 3



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ubicada en la provincia del Guayas, es una de las rutas más concurridas, debido a las variadas actividades y los lugares de visita que ofrece, es manejada por las operadoras turísticas del Guayas, que junto con la Prefectura del Guayas impulsan dicha ruta la cual tiene una duración de un día y parte desde Guayaquil.

2.1.3.1.6.1 Cerro Blanco

La ruta inicia en el Bosque Protector Cerro Blanco, ubicado en el kilómetro 16 vía a la Costa, lugar donde se puede realizar diversas actividades como observación de aves, junto a los guías locales se puede recorrer su extenso bosque seco de la costa ecuatoriana, posee una ruta auto guiada, y varios recorridos como: el Sendero Buena Vista, higuerón y Mono Aullador, caminatas, paisajismo con una duración de una a cinco horas, y con un costo que oscila entre 10 y 30 dólares por persona, a más de un laboratorio y centro de investigaciones.



Ilustración # 28
Título: Cerro Blanco
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 20 de enero del 2 016.

2.1.3.1.6.2 Puerto Hondo

Ubicada en la provincia del Guayas, en su capital Guayaquil, es un complejo recreativo, de acceso gratuito que cuenta con cascadas, toboganes, áreas recreacionales, canchas deportivas, que están a servicio de turistas nacionales, que fines de semana se dan cita para disfrutar de sus diversas instalaciones, o ser parte de las caminatas hacia los manglares del Estero Salado.

UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.1.3.1.6.3 Paradero Gastronómico Río Daular

Continuando con la ruta, a un lado de la carretera se encuentra el famoso paradero Rio Daular, ubicado en el kilómetro 36 vía a la costa, utilizando su ingrediente principal que son las avestruces, ya que con ella se preparan hamburguesas, sandwiches, desayunos con carne y huevos de avestruz, además el paradero, ofrece a sus visitantes una variedad de productos fabricados en base de marañón que es una fruta muy común en la costa de él se obtiene mermeladas, jugos, licor, té, y salsas, saliendo del restaurante se puede encontrar con gigantes avestruces que son parte de esta finca.



Ilustración # 29
Título: Marañón
Autor: Esteban Morales
Fuente: Propia
Fecha: 20 de enero 2 016.

2.1.1.1.6.4 Finca La Gloria

Ubicada en la vía a la costa en el pueblo de Cerecita, se encuentra este parador turístico que ofrece actividades de ocio y recreativas a sus visitantes, que frecuentan sus instalaciones en especial los fines de semana, que en su mayoría provienen de la ciudad de Guayaquil. Finca la Gloria cuenta con servicios de hospedaje con confortables cabañas, 2 piscinas, canchas deportivas de voleibol, futbol, basquetbol, paseos a caballo, y su gastronomía que ofrece una extensa carta de platos típicos manabas.



Ilustración # 30
Título: Finca La Gloria
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 20 de enero del 2 016.

2.1.1.1.6.5 Plaza Gastronómica El Progreso

Ubicada en la vía Guayaquil-Santa Elena a un costado se encuentra esta plaza, que cuenta con 50 locales que expenden comida típica, fue un proyecto de la prefectura inaugurado en el año 2 014, según comentaba el propietario de un local de comida; la finalidad de la plaza gastronómica es brindar un aporte económico a la parroquia rural del Progreso además de contribuir a la Ruta del pescador, ofreciendo servicios de información turística sobre la zona. En los distintos locales, se puede saborear los platos costeños como bollo con pescado, bolones, guatitas, seco de gallina, seco de chivo, entre otros, que son de gran atractivo para los turistas y las personas que transitan por este paso.

2.1.1.1.6.6 Playas

A 93 kilómetros de Guayaquil se encuentra el cantón Playas, balneario de la provincia del Guayas, posee un gran número de visitantes que en los feriados se dan cita desde todo el país, año a año recibe a miles de turistas nacionales y extranjeros, Playas cada feriado espera a 300.000 turistas, como el feriado de carnaval del 2 014, que alcanzó el número de 360.000, con reservas previas que superaban en 40% de disponibilidad hotelera; Playas posee 48 plazas de alojamiento entre segunda y tercera categoría según el Catastro Turístico del cantón Playas 2 014 (<http://www.elcomercio.com/actualidad/playas-espera-visita-turistas-carnaval.html>. Acceso: 6 de enero del 2016. Hora: 22:10).



Ilustración # 31
Título: Villamil Playas
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 20 de enero 2 016.

2.1.1.1.6.7 Engabao

Ubicado a 5 kilómetros de Playas, se encuentra Engabao, es un poblado en su mayoría habitado por pescadores; famoso, por sus olas y costas rocosas, que son para los surfistas experimentados un paraíso, Engabao posee una atractiva playa de arena blanca donde se puede disfrutar del sol y ser parte de las actividades que se ofrecen en la playa como deportes acuáticos de motor. El principal atractivo gastronómico es el arroz engabao, que es una mezcla de mariscos, mejillones almejas, camarones, calamares, langostino, pescado, cuyo precio oscila entre los \$6 a \$8 dólares, para el cual se utilizan productos siempre frescos que son comprados al día por sus cocineros.



Ilustración # 32
Título: Arroz engabao
Autor: Esteban Morales
Fuente: Propia
Fecha: 20 enero 2 016.

2.1.1.1.6.8 El Morro

Puerto el Morro, está rodeado de extensos manglares, llenos de flora y fauna, que son de gran atractivo, en especial para los observadores de aves; El Morro ofrece diversas actividades que se realizan desde su puerto, se puede tomar una embarcación para realizar un recorrido de una hora y media que llega la isla Puná, donde se puede observar las aves, u observar los delfines nariz de botella, conocidos también como bufeos.



Ilustración # 33
Título: El Morro
Autor: Esteban Morales
Fuente: Propia
Fecha: 20 enero del 2 016

2.1.1.6.9 Viñedo Del Morro

Ubicado en San Miguel del Morro, con una extensión de 360 hectáreas, se encuentra el único viñedo en el país, con la marca comercial denominada Dos Hemisferios, condecorado a nivel internacional en el año 2 009, al llegar a las instalaciones se realiza un recorrido guiado, donde se lleva a cabo una breve explicación sobre las condiciones ambientales del lugar a más de los tipos de cepas⁷⁷ para la elaboración de los ejemplares de vino tinto como el: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Shiraz; al llegar a sus bodegas se realiza una degustación del vino producido en el Morro.

⁷⁷ Cepas._ Distintas variedades de uvas, utilizadas para la elaboración de vino.

2.1.2 Región Sierra

La Sierra ecuatoriana conocida también como la región andina, está conformada por 11 provincias situadas a lo largo de la cordillera de los Andes que son: Azuay, Bolívar, Cañar, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi, Imbabura, Loja, Pichincha, Santo Domingo de los Tsachilas y Tungurahua, en esta región las altas montañas y nevados son parte del paisaje; las áreas naturales, deportes extremos y gastronomía son de gran atracción para sus visitantes.

La producción agrícola ideal se da hasta con un máximo de 3.800 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m), sin embargo en esta región existen cultivos de papas a los 4.000 metros, a grandes alturas los cultivos no son de gran calidad, por debajo de esta altura se produce cebada y varios tubérculos de tipo andino como la oca, el melloco, y las papas. En alturas que oscilan 2.400 y 3.000 m.s.n.m, se realizan cultivos de maíz, frejol y trigo. Entre los 2.200 y 2.400 metros se cultivan frutas, tomate y caña de azúcar. (Vásquez, 186).

La variedad gastronómica presente en la Región Sierra es basta, un plato muy representativo es el mote, diversas provincias en la sierra preparan el cuy, a más del cerdo hornado que siempre va acompañado de mote y llapingachos.



Ilustración # 34
Título: Hornado
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 6 de marzo del 2 016.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2.1.2.1 Mindo, Ruta del Chocolate

Mindo está ubicado en San Miguel a 110 kilómetros de la ciudad de Quito, es uno de los puntos de visita de gran afluencia de Pichincha, debido a la variedad de deportes extremos, que se pueden practicar en la zona, como canopy⁷⁸, canyoning⁷⁹, tubing⁸⁰, rafting⁸¹, así también es considerado uno de los lugares favoritos para la actividad del aviturismo⁸².

2.1.2.1.1 Ruta del Chocolate

La ruta inicia en la cafetería El Quetzal, que es un espacio dedicado al chocolate, donde encontramos que de este producto, se crean decenas de elementos como chocolate en polvo, te, brownies, salsa de barbacoa, cremas, vaselinas, y varios tipos de chocolate. El recorrido inicia con una charla para familiarizar al turista con el cacao, utilizan el cacao de producción nacional. Las condiciones climáticas no hacen posible que en Mindo se cultive cacao, sin embargo, para realizar la producción de todos los derivados del chocolate es necesario comprar a los agricultores de la costa el cacao en baba, para desarrollar el proceso.

La ruta continúa en el lugar de secado, donde se muestran los procesos por los cuales tiene q pasar el cacao, la baba es extraída y utilizada para otros productos, por la temperatura el tiempo de secado es de 8 días, donde tienen un movimiento giratorio constante para limpiar la cascara sobrante, se lleva a una máquina para calentar la pepa y eliminar finalmente el restante de la cáscara.

Finalmente, se hace una degustación de las variedades de chocolate que se fabrica en El Quetzal, con diferentes tipos de pureza de chocolate y desafiando al sentido del gusto con varios sabores exóticos, como chocolates de ají o jengibre.

⁷⁸ Canopy._ Descenso y cruce, a través de un clave de acero.

⁷⁹ Canyoning._ Descenso en una cascada con cuerdas.

⁸⁰ Tubing._ Descenso en boya río abajo.

⁸¹ Rafting._ Descenso en balsas con grupos río abajo.

⁸² Aviturismo._ Actividad turística que consiste en la observación de aves.



Ilustración # 35
Título: El Quetzal tour del chocolate
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 3 de enero del 2016.

2.1.2.2 Imbabura

También conocida como la provincia de los lagos, Imbabura posee paisajes andinos, formados por los volcanes Imbabura y Cotacachi conocidos como “Taita Imbabura” y “Mama Cotacachi”, colmado de valles muy fértiles como: el Chota, Ibarra, Otavalo y Cotacachi; limita al norte con Carchi, al sur con Pichincha al oeste con Esmeraldas y al este con Sucumbíos.

2.1.2.2.1 Intag

Intag es el primer pueblo desde Carchi, posee un atractivo en cuanto a sus paisajes tiene uno de los jardines botánicos más completos del país, las orquídeas son su mayor encanto, al momento Intag realiza turismo comunitario de manera vivencial se muestra el proceso de elaboración de su café, usando el grano arábica⁸³.

⁸³ Café arábica: Grano de café de origen africano (ver anexo 4).



Ilustración # 36
Título: Entrada a Intag
Autor: Esteban Morales
Fuente: Propia
Fecha: 6 de marzo del 2 016.

2.1.2.2.2 Cotacachi

Las carnes coloradas de Cotacachi, plato típico de la ciudad, recibe su característico nombre y color por el achiote, la carne tiene una maduración⁸⁴ en cerveza junto a varios condimentos como el ajo achiote, comino, cebolla por una hora, después se cocina a fuego lento en cocinas de leña hasta el punto dorado; este plato se sirve acompañado de mote, tostado chulpi⁸⁵, rodajas de aguacate, plátanos maduros fritos, papas chauchas⁸⁶ cocidas, mini empanadas de viento o arroz.

2.1.2.2.3 Atuntaqui

Fritadas Atuntaqui, costo por plato de 2 a 20 dólares, fritadas de Mama Michi uno de los lugares más conocidos y típicos de la zona, su propietaria tiene alrededor de 82 años y continúa con su tradicional modo de preparación, su negocio inició de manera muy humilde con una pequeña paila a la calle ganando fama y formando ahora lo que es el restaurante actual, el cual tiene clientes desde las 10 am hasta las 8 pm, conocido por los locales y sugerido por los turistas.

⁸⁴ Maduración._ Dejar reposar a la carne con una temperatura de 2 a 3 grados centígrados.

⁸⁵ Maíz chulpi._ Maíz de tamaño pequeño y de sabor dulce se lo sirve tostado con manteca de cerdo y chicharrón de la piel del cerdo (ver anexo 5).

⁸⁶ Papa Chaucha._ Papa de color amarillo característico, su tamaño es de 2 a 6 cm de diámetro (GARCÍA, 8).



2.1.2.2.4 San José de Chaltura

Cuyes de Chaltura (San José de Chaltura), el plato tiene un costo de 12 dólares, y según comentan los propietarios de los locales tradicionales, personajes políticos van en busca de este platillo, a estos cuyes de San José se los aliña, se los pasa por una paila para cocinarlos, posteriormente se los pre-fríe en una segunda paila a diferente temperatura y se los termina de freír en una tercera en su totalidad para que pueda dorarse, procedimiento hace que el cuy posea gran sabor y textura.

2.1.2.2.4 Ibarra

En la ciudad de Ibarra se destacan las nogadas⁸⁷ dulces característicos de la ciudad de Ibarra donde existen locales que los venden algunos con más de 50 años de historia: estos dulces están elaborados con azúcar reducida con jugo de limón fresco, panela, agregándole tocte y nuez al final; todo esto es elaborado en pailas de cobre; los arropes de mora se elaboran con mora de castilla o mora andina que se cultiva solo en Centroamérica y Sudamérica, la cual se la licúa con agua para luego pasar por un colador y se lo cocina en pailas de cobre junto con azúcar con limón en punto de almíbar.

Los alfeñiques⁸⁸ o melcochas dulces elaborados con la caña de azúcar en estado puro, elaborados de forma alargada, muy conocidos en Baños de Agua Santa en la provincia de Tungurahua pero que también están presentes en Ibarra y son muy populares por su tradicional forma de elaboración.

Los helados de paila de Ibarra llevan un siglo de tradición, se los prepara en grandes pailas de bronce que reposa sobre una cama de paja toquilla que contiene trozos de hielo y sal, a la paila se le agrega el jugo de la fruta que se desea hacer helado, con o sin azúcar eso es opcional, para después batirla a mano durante una rotación de la paila hasta que el jugo alcance una consistencia de helado.

⁸⁷ Nogadas._ Nombre que se le da a los dulces típicos de Ibarra que llevan tocte que es el la semilla del nogal.

⁸⁸ Alfeñique._ Termino español para los dulces de caña de azúcar pura.



Ilustración # 37

Título: Helados de paila

Autor: <http://www.pro-ecuador.com/ibarra-history.html#sthash.uSnBjNdc.dpbs>

Fuente: <http://www.pro-ecuador.com/ibarra-history.html#sthash.uSnBjNdc.dpbs>

Fecha: 3 de enero del 2 016.

2.1.3 Región Amazónica

La Amazonía ecuatoriana consta de 6 provincias: Zamora Chinchipe, Sucumbíos, Pastaza, Orellana, Napo, Morona Santiago. La Amazonia ecuatoriana posee una extensión de 120.000 km², un gran porcentaje de su territorio está cubierto por selva tropical. La agricultura en esta región es la principal actividad para su población, al ser sus tierras poco fértiles, su rotación de cultivos es alta, puede llegar un huerto a tener 40 especies distintas, entre las que se encuentra, tubérculos, plátanos y yuca.

2.1.3.1 Ruta del Cacao

En la Amazonia ecuatoriana, en una pequeña comunidad llamada Archidona, ubicada al Noreste del Ecuador muy cercana de la ciudad de Tena. Está conformada por la etnia de los Quichuas del Oriente, esta zona presenta un clima tropical húmedo, que es óptimo para la siembra el cacao nacional mundialmente conocido y que constituye la base de los chocolates Pacari, que son chocolates de elaboración nacional, con exóticos sabores como uvilla, guayusa, melcocha, rosa, ají y cereza que han sido internacionalmente galardonados por su sabor y su calidad, recibiendo 79 premios a partir del año 2 012. (<http://www.eluniverso.com/noticias/2014/12/03/nota/4301411/ecuador-triunfa-mundial-chocolate-pacari-recibe-14-premios>. Acceso 4 de enero del 2016. Hora 21:30).

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Al llegar al recinto Santa Rita, se puede observar que un grupo de sus moradores están dedicados al turismo comunitario y a la agricultura, ellos son quienes dan la bienvenida a los visitantes ofertando frutas de la zona, como la piña, naranja y caña de azúcar, seguida de una bienvenida y una breve introducción sobre la comunidad, la vegetación y algunas generalidades de la zona.

La ruta inicia en los sembríos de cacao, donde los guías muestran las diferencias de dos tipos de cacao que mantienen en la zona, el primero conocido como cacao nacional o Sabor Arriba⁸⁹, y el segundo con el nombre de CCN-51, este fruto que es de color rojo y más pequeño que el nacional.



Ilustración # 38

Título: Variedades de cacao

Autor: Esteban Morales

Fuente: Propia

Fecha: 8 de febrero del 2 016

En la primera etapa del recorrido se puede observar la diversidad de vegetación existente y la variedad de árboles frutales, a medida que se avanza en la ruta se puede degustar de guabas, uvas del oriente⁹⁰, achiotillo⁹¹, naranjas, mandarinas, limones y piñas, que son recogidos por los guías directamente de los árboles.

Aproximadamente 80 hectáreas de cacao con 500 árboles por cada hectárea son cultivados y cosechados en Archidona, los cuales se cosechan cada 15 días, entre los meses de febrero a junio y el resto del año se cultiva café arábica, según comentaban los moradores, existe apoyo gubernamental con incentivos monetarios con programas como Socio Bosque, que apoya el cuidado de los

⁸⁹ Ver Anexo 4

⁹⁰ Ver Anexo 4

⁹¹ Ver Anexo 4

cultivos sin químicos, lo que resulta en un cacao totalmente orgánico, cada mata de cacao, desde su siembra posee un largo periodo de cuatro años antes de que empiece a dar frutos, después de ese tiempo cada diciembre sus flores nacen y su fruto crece por tres meses para estar listo para su cosecha, para ser extraído su cáscara y ser vendido en baba o seco a sus compradores.



Ilustración # 39

Título: Baba de cacao

Autor: Esteban Morales

Fuente: Propia

Fecha: 8 de febrero del 2016.

El recorrido continua en los lugares de secado de los nibs⁹² de cacao, donde pasa entre tres cajones de madera durante cinco días, hasta que la baba se fermenta, se seca y se torna de un color café.

Después de una caminata de 5 kilómetros, el guía continua hacia los petroglifos que son grabados en piedra que datan de hace 10.000 años antes de Cristo, son una buena muestra del arte rupestre de grupos humanos que convivieron en esta zona, según la página web del Ministerio de Turismo. (Fuente:<http://www.turismo.gob.ec/arte-rupestre-un-atractivo-turistico-del-canton-archidona-provincia-de-napo/>, Acceso: 4 de enero del 2016. Hora 09:20).

⁹² Nib: Semilla de cacao.



Ilustración # 40
Título: Petroglifo
Autor: Esteban Morales
Fuente: Propia
Fecha: 8 de febrero del 2 016.

Culmina el recorrido con la elaboración de chocolate artesanal, donde el guía indica paso a paso, la elaboración del producto con la participación de los asistentes, inicia colocando las pepas de cacao, sobre un tiesto de barro, con agua de guayusa⁹³ se deja que se caliente aproximadamente cinco minutos, que facilita el poder extraer de la cáscara, se pone la pasta sobre un molidor de piedra volcánica, se tritura, se colocando azúcar de panela para dar dulzor, hasta que la constitución del chocolate sea como arena, se coloca este contenido sobre el tiesto, hasta que el chocolate se convierta en líquido, se coloca sobre las hojas de cacao y se deja reposar por varios minutos.

Como despedida la comunidad ofrece una comida bastante típica que consta de una entrada de sancocho de gallina de campo, acompañado de plátano verde y yuca cocinada, el fuerte es un maito de pescado acompañado de yuca y garabato yuyo⁹⁴ y como postre un mousse de chocolate local, y la infaltable agua de guayusa.

⁹³ Guayusa._ Planta amazónica que contiene cafeína y teobromina, los cuales son usados para la infusión más común de la Amazonía ecuatoriana (ver anexo 4).

⁹⁴ Garabato yuyo._ Helecho comestible (*Hypolepis Hostilis*) (ver anexo 4).



Ilustración # 41
Título: Maito de Tilapia
Autor: Esteban Morales
Fuente: Propia
Fecha: 8 de febrero del 2 016.

2.1.4 Provincia del Azuay

2.1.4.1 Paute, corredor gastronómico

Ubicado al Nororiente en la provincia Azuay, el cantón Paute, cuenta con un clima privilegiado, lleno de encanto, famoso por su gastronomía y sus hábiles artesanos, se ha convertido en un lugar para visitar.

2.1.4.1.1 Concha Acústica y Mercado San José

La gastronomía del cantón Paute está llena de sabores, la comida tradicional de la zona es el hornado, que se sirve en varios lugares de la sierra ecuatoriana, sin embargo es en el mercado San José, donde se elabora como la gente dice “el mejor hornado del Ecuador”, más de 15 locales de comida están dedicadas a la elaboración y expendio de hornado, por un precio que oscila entre 3 a 7 dólares.



Ilustración # 42
Título: Concha acústica
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 6 de marzo del 2 016.



Ilustración # 43
Título: Hornado
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 6 de marzo del 2 016.

2.1.1.4.1.2 Mercado 26 de Febrero

De gran tamaño este mercado está dedicado a varias actividades como venta de abarrotes, venta de frutas, hortalizas, vestimenta, venta de plantas ornamentales y juguetes; los fines de semana por la alta concurrencia se comercializan los cuyes asados.



Ilustración # 44
Título: Mercado
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 6 de marzo del 2 016

2.1.1.4.1.3 Restaurante El Corvel

Ubicado a dos cuadras del parque central de Paute, se encuentra el restaurante El Corvel el cual inició sus operaciones en el año 2 003, es tradicional en la ciudad conocido por propios y extraños, sirve comida típica y fusión para brindar opciones a sus visitantes. Su especialidad es el locro pauteño que es preparado con dos tipos de papas la chola y la chaucha, servidos en cerámica elaborada



UNIVERSIDAD DE CUENCA

por artesanos de la zona, acompañada de una cuchara de manera que el visitante puede llevar como recuerdo y de bebida la yaguana⁹⁵. El propietario y Chef Patricio Coronel comentó que son promotores de desarrollo turístico, y por ese motivo hace 4 años formaron una Asociación de Servidores Turísticos de Paute, junto a más restaurantes, gestores de turismo como propietarios de renta de caballos, y deportes extremos.

El Corvel es el primer y único restaurante que tiene una certificación en Rain Forest Alliance⁹⁶ desde el año 2 012 renovada año a año, por buenas prácticas de turismo sostenible, englobados en la responsabilidad social, cultura y ambiental, mejorando el servicio, capacitando el personal y dando un pago justo, junto a proyectos amigables con el ambiente.



Ilustración # 45

Título: Locro Pauteño

Autor: Carolina Guevara

Fuente: Propia

Fecha: 6 de marzo del 2 016.

Al concluir el capítulo se pudo evidenciar la importancia de la gastronomía tradicional, dentro de cada sitio turístico, al ser parte de las rutas turísticas, se puede fácilmente relacionar cada lugar con un plato en especial o algún producto nativo, haciendo que la relación de la gastronomía con el turismo sea estrecha y se complemente innovando al mercado turístico ecuatoriano, dándole diferentes atractivos y sabores.

⁹⁵ Yaguana._ Bebida tradicional típica de Paute, elaborada en base de babaco, piña, naranjilla, naranja, limón y ataco.

⁹⁶ Rain Forest Alliance._ Organización sin fines de lucro no gubernamental, trabaja para conservar la biodiversidad y asegurar prácticas sostenibles.

CAPÍTULO III

LA GASTRONOMÍA CUENCANA Y SU IMPORTANCIA PARA EL TURISMO INTERNO

INTRODUCCIÓN

El presente capítulo abordará la historia de la gastronomía cuencana y como ha sido parte del turismo desde los inicios de su cocina, se abordará desde su desarrollo hasta el día de hoy, donde se puede encontrar una amplia variedad de establecimientos de comida tanto típica, nacional, internacional y fusión⁹⁷, lo que ha generado un impacto en turistas nacionales, internacionales y locales que degustan a diario de las diferentes ofertas gastronómicas de la ciudad, desde los mercados hasta algunos de los restaurantes de primera categoría tienen varios platos tradicionales a ofrecer.



Ilustración # 46
Título: Mercado Cuenca
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 19 de junio del 2 015.

3.1 Cocina cuencana

3.1.1 Historia de la cocina cuencana

La gastronomía siempre ha sido un reflejo de la cultura de un pueblo, la relación del medio que rodea al individuo se plasma en cada plato típico. La gastronomía cuencana se basa en un mestizaje autóctono como los productos introducidos

⁹⁷ Cocina Fusión._ Mezcla culinaria tanto de ingredientes como de técnicas de diferentes lugares.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

en la época de la colonia, que se adaptaron gracias a las condiciones de las tierras locales y el clima.

En Cuenca uno de los elementos base de sus comidas es el maíz⁹⁸, el mote⁹⁹, es un grano cocido, a partir de este infaltable alimento en la mesa cuencana se crean varios platos como: mote sucio¹⁰⁰, mote casado¹⁰¹, mote pillo¹⁰², mote pata¹⁰³, etc.; la carne de cerdo está presente en la mayoría de platos típicos cuencanos, el más característico, es el hornado que va acompañado de llapingachos o tortillas de papas y ensalada de lechuga, cebolla, tomate y limón.

La panadería es otra actividad tradicional de la ciudad, el pan es hecho a base de harina de maíz o trigo en hornos de leña, que le dan un aroma exquisito y un sabor distinto, la harina utilizada en estos panes era fabricada en los molinos de piedra que fueron introducidos por los españoles. Los barrios de El Vado y Todos Santos de Cuenca aún mantienen la panadería tradicional, con panes como la tukyana o rodilla de cristo y la costra¹⁰⁴, pero son parte de la historia y la memoria cuencana.

3.2 Establecimientos

Cuenca al ser una ciudad considerada cultural, tiene una basta oferta en cuanto a gastronomía, comida tradicional, nacional, internacional y fusión, sin embargo los turistas buscan probar sabores exóticos y más aún si están vinculados con la cultura del lugar en cuanto a su elaboración y presentación, esa es la razón para mencionar algunos de los restaurantes que sirven comida típica o son tradicionales en la ciudad de Cuenca.

A continuación se hace referencia 4 restaurantes que por su inclusión e innovación de los platos tradicionales han dado vida a la cocina cuencana y ecuatoriana; una de las formas más viables para poder escoger 4 restaurantes

⁹⁸ Ver anexo 5.

⁹⁹ Mote._ Maíz pelado cocido en agua.

¹⁰⁰ Mote Sucio._ Mote cocido junto con manteca negra de cerdo y chicharrón de cerdo.

¹⁰¹ Mote Casado._ Mote cocido con porotos.

¹⁰² Mote Pillo._ Mote cocido con huevo y cebolla.

¹⁰³ Mote Pata._ Mote cocido con carne y cuero de cerdo.

¹⁰⁴ Costra._ Pan endulzado con panela.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

fue el uso de las Técnicas de Información y Comunicación (TIC), los medios sociales como Tripadvisor nos brinda una visión global de las opiniones y preferencias de los comensales hacia uno u otro restaurante.

3.2.1 Los Tiestos

Restaurante tradicional de Cuenca, donde los tiestos¹⁰⁵ son la principal herramienta, se usan para la cocción y también se utiliza para su presentación, un 30% de los asistentes son extranjeros y un 20% son turistas nacionales y los 50% restante son locales, su menú cuenta con una variedad de platos que son tradicionales y fusión; emplea productos de la cocina andina como: papa, maíz, pepa de zambo, ají, siempre frescos que deleitan el paladar de sus clientes; el postre es la culminación de una comida con una experiencia visual y gustativa magnífica, al observar que la decoración se la realiza con mermeladas y jaleas que al colocarlas en el plato, se tornan con la mano de un hábil artesano, en hermosos cuadros de cholas cuencanas o flores, que son llevados hasta las mesas de sus clientes. Los platos ofrecidos en Tiestos, son considerados fusión ya que usa elementos andinos y comida internacional, sus platos estrella son langostinos al tiesto y lomo en salsa de mora con vino y ishpingo que es una planta nativa ecuatoriana que da el toque final, todo esto es presentado con una variedad de 8 ajíes diferentes.



Ilustración # 47

Título: Los Tiestos Restaurante

Autor: Ángel Aguirre

Fuente: <http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/11/29/nota/4280841/experiencia-paladar>

Fecha: 29 de noviembre del 2 014

¹⁰⁵ Tiesto, plato de barro cocido, utilizado para cocinar.

3.2. 2 Raymipampa

Restaurante de historia en la urbe, ya que inició sus operaciones en el año de 1933; su comida tradicional, internacional y fusión, a más de su ubicación en el centro histórico, junto a la Catedral Nueva, son muy atractivos para los turistas que realizan el viaje a la ciudad, muchos de ellos con conocimiento que tienen que visitar el Raymipampa.

Según Emilia Álvarez propietaria del restaurante, el Raymipampa es parte de la historia cuencana, su gastronomía tradicional en la elaboración de motepillo, mote sucio y locro son recetas que llevan más de 20 años. Los turistas internos e internacionales llegan ávidos de nuevas experiencias gastronómicas, se les realiza recomendaciones de platos típicos como una entrada de mote pillo y un locro de papas tradicional. Con respecto a los turistas que visitan el restaurante el 75% son extranjeros y el 25% son nacionales, llamados por los buenos comentarios que se realizan acerca de su comida y atención.

Cuenta con una un ambiente muy cálido y una decoración que hace referencia a las casas de Cuenca en la época de la colonia, sirve comida tradicional, internacional y fusión, con una rango de precios que oscila entre los 7 a los 20 dólares, donde encontramos locro, trucha, llapingachos, etc.



Ilustración # 48
Título: Raymipampa
Autor: Esteban Morales
Fuente: Propia
Fecha: 1 de marzo del 2016.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.2.3 Restaurante El Maíz

El restaurante, se encuentra ubicado en la Calle Larga en el sector del “Barranco”, desde hace más de 10 años prepara comida tradicional cuencana, basada en el mote, como: motepillo, mote sucio, mote casado, mote pata, tamales, humitas con variedad de salsa como el ají y rescatando la tradicional pepa de zambo, platos siempre acompañados de maíz o quinua. El ambiente es acogedor los precios de la carta oscilan entre los 7 y los 13 dólares, hace 3 años la propietaria decidió añadir a su carta platos de otras regiones del Ecuador agregando platos costeños como el encocado de pescado y ofreciendo opciones vegetarianas.



Ilustración # 49

Título: El Maíz

Autor: Esteban Morales

Fuente: Propia

Fecha: 1 de marzo del 2 016.

3.2.4 Restaurante Tres Estrellas

Ubicado en la Calle Larga se encuentra el restaurante Tres Estrellas, de gran trayectoria en la ciudad, por la preparación y venta del cuy, su actual propietaria no inicio con el negocio sin embargo mantiene el tradicional platillo.

El Tres Estrellas, se formó con la idea de llevar a un restaurante algo muy típico de la sierra ecuatoriana que es el cuy, tiempo atrás este exquisito plato solo se encontraba en los mercados y en las afueras de la ciudad, por tal motivo su



UNIVERSIDAD DE CUENCA

propietaria Mercedes Samaniego decidió continuar con la idea del restaurante, y como comenta en un entrevista realizada: “el cuy y la fritada, son platos muy típicos que se deben encontrar en un restaurante”, varios turistas, llegan curiosos hasta el restaurante para probar el cuy cuyo valor es de 17 dólares, de los turistas que visitan sus instalaciones el 50% son extranjeros y el 50% son nacionales que buscan experimentar este platillo.



Ilustración # 50
Título: Restaurante Tres Estrellas
Autor: Esteban Morales
Fuente: Propia
Fecha: 1 de marzo del 2 016.

3.3 Antecedentes del Turismo en Cuenca

Hoy en día el turismo ha crecido a grandes pasos en la urbe, el uso de redes sociales, hace que Cuenca de manera particular sea conocida a nivel mundial por sus innumerables atractivos arquitectónicos y naturales, a más de los reportajes en diarios y revistas internacionales como: National Geographic, International Living y Stern, donde se menciona a la ciudad como un buen lugar para vivir y potencial atractivo para los turistas extranjeros (http://www.bbc.com/mundo/noticias/2012/12/121226_cuenca_ciudad_para_estado_unidenses_en_ecuador_mz. Acceso: 20 de febrero del 2016. Hora: 21:15)

El turismo en la ciudad tuvo su auge en los años 80, La Lcda. Narcisa Ullauri docente de la Universidad del Azuay en el artículo “El Entorno del turismo ecuatoriano” publicado en la revista “Universidad Verdad”, se refiere al desarrollo del turismo que se suscitó en la ciudad de Cuenca a partir del año 1 983, al implementarse la transportación turística en la ciudad, lo que logró que se abarataran los costos de los servicios turísticos que se prestaban, durante ese



UNIVERSIDAD DE CUENCA

período empresas alrededor del mundo conseguían sindicatos para sus trabajadores remunerando las vacaciones, lo que provocó un movimiento masivo de turistas; otro hito que abrió las puertas al Ecuador como destinos turísticos fue que países como Colombia y Perú fueron declarados inseguros por las guerrillas y grupos subversivos que existieron, declarando a Ecuador como la Isla de la Paz, posteriormente debido al crecimiento rápido del sector turísticos y con apoyo de la empresa privada, se creó una entidad de promoción turística denominada FEPROTUR y a su vez un órgano controlador de precios y servicios denominado DITURIS. En los 90 la AID¹⁰⁶ tras analizar la situación de turismo en el Ecuador, le concede a Cuenca el título de “Tesoro escondido”, además se refirió a la necesidad de crear profesionales en la rama ya que con el boom turístico no se abastecía a la demanda. A partir de los 90, universidades iniciaron con la carrera de turismo, formando profesionales en todas las áreas (97,98).

3.4 Turismo gastronómico en Cuenca

El turismo gastronómico está ligado a las distintas fiestas populares de la ciudad, donde la comida y la bebida es un elemento indispensable; por ejemplo: en febrero, temporada de Carnaval donde se sirve el mote pata, que es una sopa de maíz, que lleva carne de cerdo, longaniza y condimentos, los dulces de carnaval también son típicos de la urbe, podemos encontrar dulces de leche, higo, durazno, entre otros que acompañan la festividad. Semana Santa, que es celebrada entre marzo o abril, con la tradicional fanesca donde los doce apóstoles y el cuerpo de Cristo se representan en los distintos ingredientes de esta sopa, continuando con humitas o chumales¹⁰⁷, la fiesta de Corpus Cristi o Septenario donde, por 7 días se realizan procesiones y ceremonias, además por las calles aledañas al Parque Central, encontramos diversidad de dulces que son parte de la tradición cuencana; el 12 de abril que es la Fundación de la ciudad y el 3 de noviembre que es la Independencia del yugo español donde muchas ferias gastronómicas ocupan varias plazas de la ciudad así como aprovechando los días de feriado locales y turistas pueden degustar de la variada gastronomía

¹⁰⁶ AID._ Agencia Internacional para el Desarrollo.

¹⁰⁷ Chumal._ Pastel de maíz tierno envuelto en hojas de maíz y cocidas a vapor.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

de los restaurantes de la ciudad y al final la temporada de Navidad en diciembre con el Pase del Niño Viajero donde a los asistentes se les brinda, chicha¹⁰⁸, como parte del ritual, pan de navidad y hornado así como la elaboración y consumo en los hogares o restaurantes locales de los tamales¹⁰⁹ y buñuelos¹¹⁰.

Así es como se vive la gastronomía tradicional de Cuenca durante el año, aunque parezca que no se puedan disfrutar estos platos en las fechas ya mencionadas, también existen lugares en Cuenca que mantienen cada uno de estos platos todos los días del año¹¹¹(Montenegro, 21).

La amplia oferta gastronómica que va en aumento también es un factor clave en el turismo cuencano ya que con la formación culinaria de varias entidades educativas como institutos superiores y la Universidad de Cuenca, que integran nuevas generaciones de cocineros y cocineras, hacen que el mercado gastronómico tenga mayor representación, con más acogida del turista nacional y extranjero.

¹⁰⁸ Chicha._ Bebida alcohólica derivada de la fermentación del maíz, sin pasar por un proceso de destilación.

¹⁰⁹ Tamal._ Elaborado de harina de maíz, pollo, res o cerdo envuelto con hojas de achira.

¹¹⁰ Buñuelos._ Masas elaboradas con harina de trigo, harina de maíz blanco, huevo y aceite o mantequilla.

¹¹¹ Ver anexo sectores de Cuenca



CAPÍTULO IV:

DETERMINACIÓN DE LA INCIDENCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO DE LA CIUDAD DE CUENCA

INTRODUCCIÓN

La comida forma parte de la cultura de un pueblo, según la Lcda. Marlene Jaramillo, un pueblo plasma sus tradiciones y formas de vivir en su costumbre alimenticia; la gastronomía ecuatoriana nace desde la conquista española, donde los productos autóctonos de América del Sur se fusionaron con los aportados por los españoles donde esta mixtura junto con las técnicas de cocción propias dieron como resultado los diferentes platos tradicionales que hasta el día de hoy forman parte de nuestra identidad gastronómica.

La ciudad de Cuenca ofrece a sus visitantes, la belleza arquitectónica donde sus paisajes tanto de la ciudad antigua como de la moderna revelan una ciudad de encanto; la gastronomía típica cuencana se muestra en sus mercados que exponen los productos frescos que se cosechan en tierras ecuatorianas y que son la materia prima para los variados platos tradicionales que se pueden encontrar; existen restaurantes locales que rescatan tanto los sabores y técnicas ancestrales que han pasado de generación en generación siendo parte de la historia de la urbe, entre los cuales se puede mencionar:

Guajibamba que hace algunos años se especializa en la preparación de cuyes, Molinos del Batán cuya trayectoria de más de 25 años ofrece a sus visitantes una gran variedad de platillos típicos de la ciudad,

El Cántaro, ubicado frente al Parque Calderón famoso por la preparación del tradicional motepillo y canelazo,

El Tequila, que prepara carnes a la parrilla y El Escondite ubicado en Ricaurte que es lugar de encuentro para cientos de cuencanos que se dan cita en especial los fines de semana para degustar de cuyes acompañados de habas con queso.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.1 Características del mercado turístico en la ciudad de Cuenca

La ciudad de Cuenca ubicada al sur del Ecuador, es la capital de la provincia del Azuay, rodeada de un encantador valle, y cruzada por el sistema montañoso de los Andes, es un gran referente en cuanto a turismo en el Ecuador, tanto por su diversidad gastronómica que emplea productos andinos y españoles, como su cultura y su arquitectura colonial, hacen que Cuenca, este llena de magia, razón por la cual en el año de 1999 fue declarada como “Patrimonio Cultural de la Humanidad” por la UNESCO¹¹², la urbe posee atractivos naturales como el Parque Nacional el Cajas, donde podemos realizar paisajismo, caminatas o simplemente comer un deliciosa trucha, ofrece también visitas al Museo Pumapungo donde se puede admirar los vestigios incas, y continuar hasta Todos Santos, que es un barrio tradicional por la elaboración de panes en horno de leña; en Cuenca podemos visitar la avenida Don Bosco, famosa por la preparación de cuy y hornado, y porque no, degustar tamales, humitas y quimbolitos en el Barrio de las Herrerías.

4.1.1 Plaza de las flores

Ubicada en el centro histórico de Cuenca, en este lugar se comercializa todo tipo de flores, rodeado de un entorno colonial es un icono de la ciudad, se encuentra la iglesia Del Carmen de la Asunción, el monasterio alberga a las hermanas Carmelitas, que ingresaron al claustro muchas desde temprana edad, se dedican a realizar y vender productos como: vino, dulces y miel. Junto al monasterio se encuentra una pequeña tienda que es parte de la historia de nuestra ciudad, varios cuencanos y foráneos, acuden por el agua de pítimas¹¹³, que es elaborada por las hermanas Carmelitas, su nombre se deriva del quichua “piti” que significa poco.

Posicionado, en la lista de la revista National Geographic¹¹⁴, como uno de los mercados de venta al aire libre de flores del mundo, ocupando el primer puesto. (<http://www.turismo.gob.ec/la-plaza-de-las-flores-en-cuenca-considerado-el->

¹¹² UNESCO._ Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura.

¹¹³ Pítimas._ Agua de frescos con propiedades medicinales.

¹¹⁴ National Geographic._ Revista de edición mensual, dedicada a la ciencia, naturaleza, arqueología, etc.

mejor-lugar-para-disfrutar-del-aroma-y-color-de-las-flores/. Acceso 5 de febrero del 2016. Hora: 13:15).



Ilustración # 51
Título: Plaza de las Flores
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 14 de septiembre del 2 013.

4.1.2 El Cajas

Con más de 200 lagunas, El Cajas, es un atractivo natural, que está a solo a 30 minutos de la urbe, cuenta con un número impresionante de flora y fauna, en su bosque primario¹¹⁵. Al llegar, se puede realizar actividades como la pesca deportiva, caminatas, senderismo, avistamiento de aves, campamentación o ir a cualquiera de sus restaurantes a degustar del mote pillo, la trucha frita o un tradicional canelazo¹¹⁶ cuencano.

San Joaquín es una parroquia rural, habitada por hábiles artesanos, siendo su especialidad las canastas de mimbre, también son agricultores que cultivan frutas y verduras, las cuales son comercializadas en la zona de San Joaquín y en la Feria Libre. La parroquia de San Joaquín es famosa por sus restaurantes como el Cristo del Consuelo que sirven, carnes asadas, sancochos, fritada, habas con queso y llapingachos¹¹⁷.

¹¹⁵ Bosque primario, bosque nativo o virgen.

¹¹⁶ Canelazo: Bebida caliente cuencana de naranjilla con infusión de canela y otras especias dulces, puede servirse con o sin alcohol.

¹¹⁷ Llapingacho._ Tortilla de pure de papas.



Ilustración # 52
Título: Parque Nacional El Cajas
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 22 de junio del 2 015.

4.1.3 Museos

Cuenca al ser una ciudad cultural, ofrece una variedad de museos de todo tipo, una de los más emblemáticos es el de las Conceptas, ubicada en las calles Presidente Borrero y Juan Jaramillo , un siglo atrás este museo era un claustro, y en él aún se conservan varias objetos como: juguetes, vestimentas que pertenecían a las monjas que habitaban el claustro, a más de obras de arte religioso como de los grandes artistas ecuatorianos Vélez y Sangurima el primero famoso por los cristos sangrientos, fueron escultores de renombre en la escuela cuencana¹¹⁸ que terminó en 1 830, cuando nace Ecuador como república.



Ilustración # 53
Título: Cristo sangriento
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 19 de junio del 2 015

¹¹⁸ Escuela cuencana._ Artistas desarrollados en el periodo colonial.

El Museo del Sombrero, dedicado a los sombreros de paja toquilla o Panamá Hats, debido a que en los años de construcción del canal de Panamá en el año 1914, se exportaban hacia ese país los sombreros para ser utilizados por los obreros que pasaban jornadas completas bajo el sol, en los contenedores del sombrero decía “Panama Hats“. El museo cuenta con una colección extensa de sombreros, que están a la venta con todo tipo de valor comercial, también se puede vivenciar el proceso de producción de los sombreros, o tomarse fotos en los distintos escenarios que posee.



Ilustración # 54

Título: Museo del Sombrero

Autor: Carolina Guevara

Fuente: Propia

Fecha: 19 de junio del 2015

4.1.4 Los mercados

Los mercados tradicionales siempre son el mejor lugar para encontrar la comida típica, productos frescos, secretos culinarios pasados de generación en generación, son la clave para conseguir un sabor único. Mercados como el 10 de Agosto, en donde encontramos el hornado, papas con cuero, empanadas de viento, es un sitio para visitar si se quiere conocer la tradicional cocina cuencana.

La Feria Libre, es el principal mercado de la ciudad de Cuenca, donde la mayoría de productores locales y nacionales expenden sus productos para la ciudad, hoy en día con la intención de convertir al turismo gastronómico más atractivo se ha implementado rutas al mercado Feria Libre, operada por guías turísticos locales,



UNIVERSIDAD DE CUENCA

que se encargan de conducir a los turistas por los mejores sitios de compra dentro mercado con una tarifas de tour que oscilan entre 15 y 20 dólares por persona, según comenta Dennis Mc Macking turista procedente de Estados Unidos.



Ilustración # 55
Título: Mercado 10 de Agosto
Autor: Carolina Guevara
Fuente: Propia
Fecha: 19 de junio del 2 015.

4.1.5 Barrio de Todos Santos

Todos Santos, conocido también como el barrio "de las Panaderías ", llamado así ya que desde la llegada de las Madres Oblatas a Cuenca en 1 884, inicia la preparación de pan como: la rodilla de Cristo, pan blanco, quesadillas y dulces como el de leche, de higo, de durazno, en hornos de leña que hasta la fecha son utilizados con este fin, siendo parte de la historia cuencana.



Ilustración # 56
Título: Panadería en Todos Santos
Autor: La Motora
Fuente:<http://www.lamotora.com.ec/cuenca/?q=node/800>
Fecha: 27 de octubre del 2 015.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.2 Perfil del usuario

En una entrevista realizada al Doctor Mateo Estrella en el mes de agosto del año 2015, se brindó los datos detallados a continuación sobre el perfil de turista que visita Cuenca.

Al realizar el estudio se determinó las características del perfil de turistas que llega a la ciudad de Cuenca, mediante un estudio realizado en el año 2014 por el equipo de investigación de la Universidad de Cuenca, se ha obtenido los siguientes resultados:

Al considerar la edad, de los turistas que arribaron a Cuenca, el promedio oscila entre los 21 a los 45 años. La procedencia de los turistas, en su mayoría son nacionales, provenientes de provincias como: Guayas, Pichincha y El Oro; de la provincia de Guayas provienen el 40% de los turistas que visitan Cuenca, en segundo lugar esta Pichincha con una participación del 38%, la provincia de El Oro con 4% y de otras provincias con 11%; sin embargo, es notable el porcentaje procedente del extranjero que marca el 32%, Estados Unidos, lidera con un porcentaje de 31%, Colombia con 15%. Al referirse a la ocupación, el 80% de los turistas poseen educación superior, un 57% son profesionales, un 22% son trabajadores independientes y 16% son estudiantes.

El equipo de investigación de la escuela de Turismo de la Universidad de Cuenca en el año 2014, determinaron que los visitantes, tuvieron un gasto promedio de 74 USD, donde 41 USD fueron destinados para alimentación y transporte y 33 dólares para hospedaje. En el estudio realizado sobre el perfil del turista se determinó que el 34% de los turistas vienen a la ciudad por un lapso de 1 a 2 días, el 37% de los turistas, permanecen por un período de 3 a 6 días; el 3% de turistas, que son extranjeros adultos de tercera edad, tienden a quedarse más de un mes en la urbe. En cuanto a las principales motivaciones para los turistas visitar la ciudad de Cuenca, es ocio y recreación, el cual lidera con un 56%, visitas a familiares y amigos con 16% y negocios con 14%.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4.3 Sondeo del mercado gastronómico

Para poder hacer un análisis en cuanto a los turistas que llegan a Cuenca y sus preferencias alimentarias, se ha realizado una investigación del número de visitantes que llegan a la urbe, obteniendo las cifras de llegadas de turistas internacionales de 323.000 e interno 716.000 turistas, dato adquirido en una entrevista realizada al Dr. Mateo Estrella, en el mes de noviembre del año 2015.

4.4 Metodología de investigación

Para la recolección de datos de manera correcta se realizó un grupo focal semiestructurado, guiado por preguntas y moderado por la Ing. Estefanía Zuñiga, dirigido a turistas nacionales y extranjeros que llegaron a la ciudad y frecuentan restaurantes, con el objetivo de tener una idea clara en cuanto a la preferencia de los turistas al momento de elegir un tipo de restaurante y analizar prioritariamente si es Cuenca un destino gastronómico.

Para poder efectuar la indagación se obtuvieron datos del año 2015; se realizó un grupo focal a 10 turistas tanto internos como extranjeros, el día sábado 5 de marzo obteniendo los siguientes resultados:

1. ¿Cuál es su procedencia?

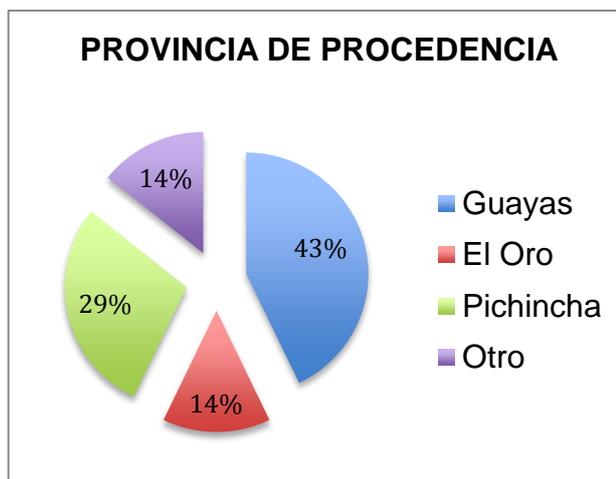
Donde el 70% es decir 7 son ecuatorianos y el 30%,3 son extranjeros.



Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales.

2. ¿De qué provincia proviene?

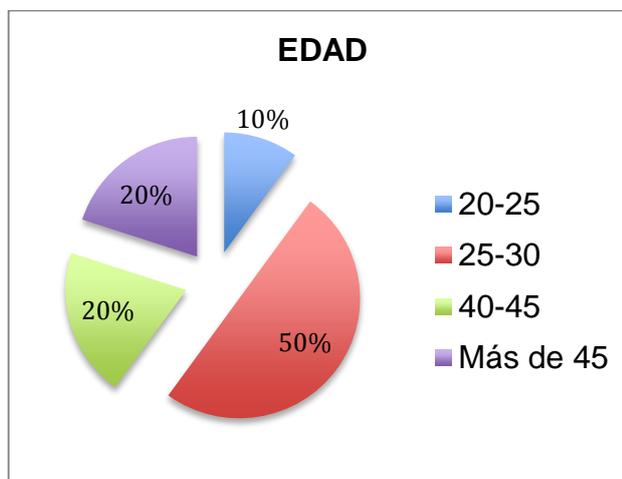
3 de los encuestados provenían de la provincia de Guayas, 1 de El Oro, 2 de Pichincha y 1 de Imbabura.



Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales.

3. ¿Cuál es su edad?

Se obtuvo que 1 turista estaba dentro del rango de 20 a 25 años, 5 turistas de 25 a 30 años, 2 turistas dentro del rango de 40 a 45 años, y de más de 45 años, 2 turistas.



Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales.



4. ¿Es su primera visita?

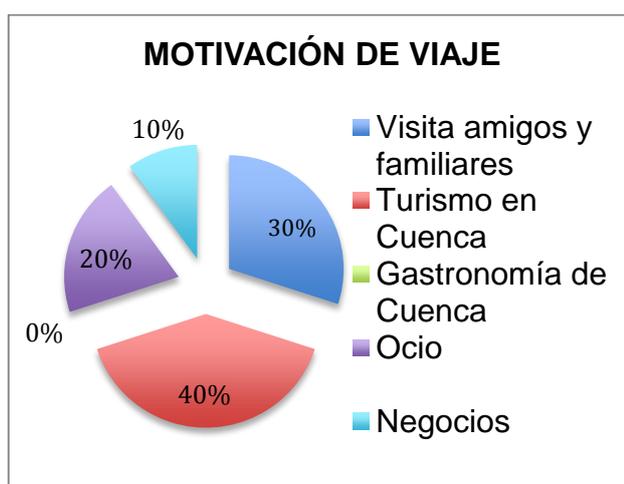
El 50% de los turistas expresaron que era la primera vez que visitaban la urbe, así mismo el otro 50% ya habían venido a la ciudad con anterioridad.



Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales.

5. ¿Cuál es el principal motivo de su viaje?

Visita de amigos y familiares obtuvo 3, turismo en Cuenca 4, gastronomía de Cuenca 0, ocio 2, negocios 1.

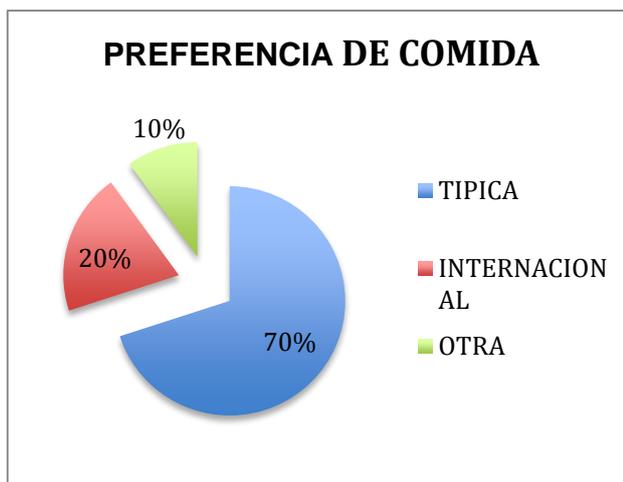


Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales



6. Cuando viene a la ciudad ¿Qué tipo de comida prefiere?

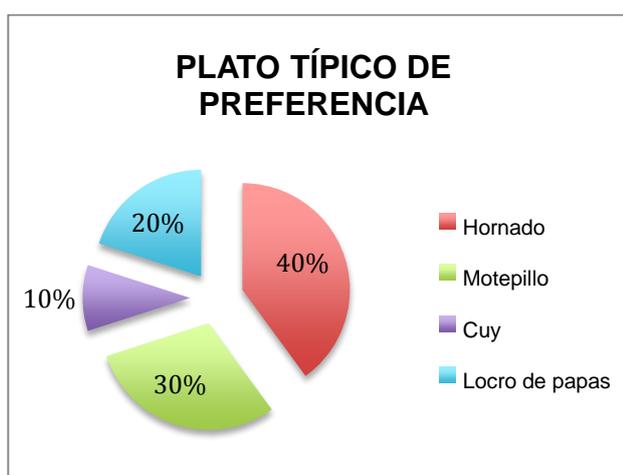
De las 10 encuestas se obtuvo que 7 prefieren comida típica, 2 internacional y 1 otro tipo de comida.



Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales

7. En caso de comida típica, ¿Qué plato prefiere?

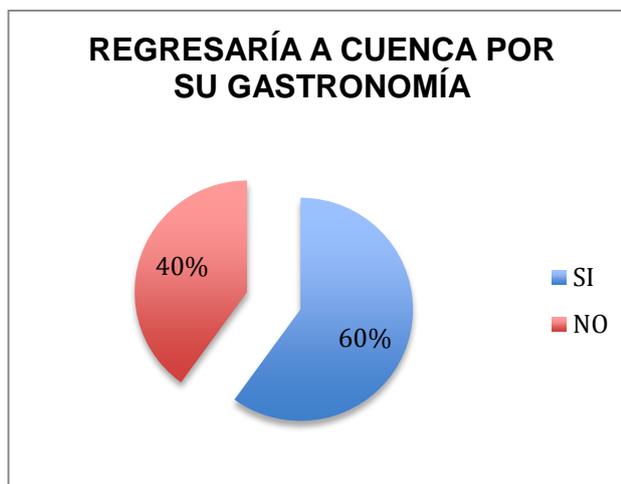
Los platos más apetecidos son: el hornado con, el cuy, el motepillo y el locro de patas.



Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales

8. Regresaría a Cuenca por su gastronomía

De los turistas encuestados 6 afirmaron regresar a Cuenca, por su gastronomía y 4 no.



Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales

Al concluir con el capítulo se pudo corroborar, la influencia de la gastronomía y sus elementos sobre la cultura, sin embargo tras realizar el grupo focal, se concluyó que los turistas no vienen a la urbe exclusivamente por la gastronomía local, la principal motivación es visitar a amigos o familiares o conocer Cuenca y sus alrededores, sin embargo no descartan la posibilidad de degustar de la comida típica, por lo que la creación de rutas turístico/gastronómicas dentro de la ciudad es fundamental para dar un realce a la culinaria local.



CONCLUSIONES

1. A lo largo del presente estudio y el desarrollo de los objetivos previamente establecidos se pudo corroborar inicialmente la importancia y trascendencia de la gastronomía en la historia de un pueblo, donde sus procesos y presentaciones son parte de la experiencia alimentaria; asimismo podemos observar que países como Francia, España y Perú han logrado resaltar la gastronomía tradicional siendo estos un foco de atención para los turistas del mundo que buscan experimentar nuevos sabores y técnicas culinarias.
2. Para continuar, el segundo capítulo evidencia el fuerte crecimiento de las rutas gastronómicas en el Ecuador, las cuales, han sido impulsadas desde un inicio por la provincia del Guayas que en un trabajo conjuntamente con la prefectura ha ofertado a lo largo del tiempo distintos servicios turísticos que otorgan a sus visitantes varias alternativas en rutas que son atractivas y promocionadas a nivel local.
3. Es necesario destacar el rol de la compañía Pacari, industria dedicada a la elaboración de chocolates nacionales, la misma que al momento cuenta con un convenio con los pobladores de la comunidad de Santa Rita ubicado en Archidona-Tena, donde se demuestra como es el cultivo de cacao en el oriente ecuatoriano, cual es el tipo de cuidado orgánico que se les da a los sembríos. Imbabura, posee un gran potencial turístico gastronómico donde sus paisajes de páramo y valles cálidos crean una atmosfera amigable para turistas que buscan: aventura, diversión nocturna, gastronomía local y relajación. Azuay no se queda atrás, tal vez aún no existe una ruta certificada sin embargo su crecimiento gastronómico es evidente y hace que la culinaria local sea un complemento al turismo azuayo, Paute es un digno ejemplo ya que con su corredor gastronómico en sus mercados muestra como los platos típicos de la región son preparados y servidos de la manera popular y podría decirse ancestral por guardar por muchos años las recetas, así como plasmar



UNIVERSIDAD DE CUENCA

esos conocimientos en restaurantes de carta abierta, brindando un servicio más personalizado y profesional como el restaurante El Corvel.

4. Para continuar es necesario hacer hincapié en la gastronomía cuencana y su evolución puesto que en los últimos años ha logrado un desarrollo de gran importancia gracias a la labor de la Universidad de Cuenca con su Facultad de Hospitalidad y varios institutos superiores que van formando futuros cocineros y cocineras que logran sistematizar y dar un ámbito profesional a la cocina local; según el Dr. Juan Martínez B, en la antigua Cuenca los únicos lugares donde se podía conseguir comida tradicional era en los hogares y pequeñas fondas y puestos de comida en mercados locales, lo cual, los profesionales del turismo y la gastronomía lo han cambiado llevando estos platos tradicionales a restaurantes modernos donde nuestra comida es presentada de manera profesional a turistas locales, internacionales y comensales de la ciudad. Se ha nombrado varios restaurantes locales que dentro de sus menús rescatan varios platos tradicionales que antes solo se los encontraba en ciertas épocas del año, lo que lo hace atractivo y de gran valor para los turistas. El rescate de platos también va ligado con el rescate de productos, como por ejemplo el uso de la pepa de zambo, muy característica en los sabores tradicionales andinos y en especial en la región azuaya, la cual pierde su uso de poco a poco, Ecuador gracias a sus características climáticas puede cultivar muchos productos y es el deber de un cocinero ecuatoriano el usarlos ya sea con menús tradicionales o cocina de autor¹¹⁹, muy aclamada últimamente y que puede crear nuevas combinaciones usando sabores ancestrales.
5. Para concluir, al término del presente proyecto de investigación se pudo corroborar que si bien es cierto la gastronomía posee un alto nivel de influencia en el turismo hacia el cantón, no es el principal determinante al momento de escoger a Cuenca como destino. No obstante, el arte culinario

¹¹⁹ Cocina de autor._ La elaboración de diferentes platos, con productos locales con realce creativo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

si se constituye como un complemento a la oferta debido a que representa no únicamente la cultura sino la tradición de sus habitantes y es por ello que al analizar estos dos sectores debe realizarse un estudio en conjunto a fin de obtener una realidad más puntual y específica.



RECOMENDACIONES

1. Tomando como ejemplo los países pioneros Francia, Perú y España, se recomienda la elaboración de un proyecto que permita el rescate de las tradiciones y técnicas culinarias ancestrales, a través de la colaboración de los habitantes de las diversas comunidades a nivel nacional; esto a su vez responderá a la necesidad de la recuperación de la identidad y cultura local y ayudará también al posicionamiento de cada provincia y región a nivel nacional e internacional.
2. Se recomienda la creación de instructivos de información turística que incluyan en su contenido temas referentes a la gastronomía; y que a su vez estos se den a conocer no solo al turista sino a la ciudadanía en general.
3. La capacitación en temas de servicio al cliente resulta un factor de gran importancia al momento de establecer la oferta turística, motivo por el cual se recomienda a las autoridades competentes la capacitación de todo el personal involucrado a nivel cantonal enfocándose en el desarrollo de habilidades que permita a los individuos una mayor eficacia y eficiencia al momento de atender al turista nacional y/o extranjero, a más de la implantación de infraestructura turística y señalética.
4. Es necesario continuar con la labor de rescate de elementos tradicionales dentro de la comida, dando valor a la cultura gastronómica. Es importante llevar a cabo el planteamiento y puesta en marcha de proyectos a nivel nacional que permitan al turista establecer una conexión entre la cultura, el paisaje y el arte culinario; para lo cual se recomienda el estudio y elaboración de planes, programas y proyectos que permitan el cumplimiento de tales fines.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

5. Se recomienda la elaboración de ferias gastronómicas que congreguen profesionales especializados en el área que aporten sus conocimientos sobre la situación actual del tema culinario a nivel nacional, así como críticas culinarias técnicas sin fines de lucro que den una idea clara de los distintos establecimientos gastronómicos del país y a su vez planteen sistemas de mejora a la misma.



BIBLIOGRAFÍA

Libros

- Acuña, T. (2013). Ruta gourmet en Burgos capital gastronómica 2013. Viajar: la primera revista española de viajes.
- Alexander P., Bahret M., Chaves J., Courts G., y D'Alessio. (1992). Biología. New Jersey, USA: Prentice Hall.
- Ayala Mora, E. (2008) *Resumen de historia del Ecuador*. Corporación Editora Nacional.
- Bernard, A., & Dominguez, P. (2001). RUTAS DE ARTE Y GASTRONOMÍA Una propuesta inexplorada. El Turismo Rural en América Latina.
- Espinosa, Aurelia. *Ecuador Ancestral*. Quito-Ecuador: Softpro S.A., 2006.
- Fernández, F., Soto, H., Sandoval, G., Albó, J., & Greaves, T. (2004). Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización. Universidad del Norte, Barranquilla-Colombia.
- Gisslen, W. (2007) *Professional Cooking*. Estados Unidos: John Willey & Sons, Inc.
- Hinostroza, G. (2003) *Cocinas regionales peruanas*. Lima Perú: Universidad San Martín de Porres.
- Köneman. (2006) *Culinaria Mundial*. Barcelona-España: Tandem Verlag GmbH.
- Laurer, Miro y Vera, L. (2006) *La revolución gastronómica peruana*. Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres.
- Montenegro, J. (2012) Análisis de las principales tradiciones gastronómicas de la ciudad de Cuenca como atractivo turístico. Cuenca.
- Neirinck, E. (2001). Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días. Editorial Zendera Zariquiey.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Novo, S. (1967). *Cocina mexicana, o, Historia gastronómica de la ciudad de México*.
- Olivas, R. (2004) *La cocina de los Incas: costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*. 2 ed. Lima: Universidad San Martín de Porres. Lima.
- Prieto, M. (2011) *Los estudios sobre turismo en Ecuador. Espacios en disputa: el turismo en Ecuador*.
- Roman, S., Ojeda-Granados, C., & Panduro, A. (2013). *Genética y evolución de la alimentación de la población en México*.
- Romero, E. (2006) *Historia económica del Perú*. Unmsm.
- Ruiz, E. (2008). *Turismo comunitario en Ecuador. Pasos*. Revista de turismo y patrimonio cultural 6.
- Schlüter, G. (2006). *Turismo y Patrimonio Gastronómico: Una perspectiva*. Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Shulman, Martha Rose. *Atlas Mundial del Gastrónomo*. España: Blume, 2002.
- Solís Contreras, T. (2011). *Desarrollo del turismo urbano en la Ciudad de Cuenca*. Cuenca-Ecuador: Universidad de Cuenca.
- Solís Toral, M. (2011) *Las festividades tradicionales cuencanas y su relación con el desarrollo turístico de la ciudad*. Cuenca-Ecuador: Universidad de Cuenca.
- Ventanas, J. (2006). *El jamón ibérico*. Mundi-Prensa Libros.



Fuentes electrónicas con autor

Cando, Franklin y Vanessa Morales. "Ruta del maíz: una estrategia cultural para el desarrollo del turismo y la gastronomía cuencana". Tesis previa a la obtención del título de Ingeniero en Turismo. Directora Lcda. Alexandra Galarza. Universidad de Cuenca. Cuenca, s. Ed. 2015.

Montenegro, Johana. "Análisis de las principales tradiciones gastronómicas de la ciudad de Cuenca cómo atractivo turístico". Tesis previa a la obtención del título de Licencia en Alimentos y Bebidas. Universidad de Cuenca. Cuenca, s. Ed. 2012.

Simão Oliveira. "La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada". (2006). Acceso: 5 de octubre del 2015. Sitio Web: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S185117322007000300001&script=sci_arttext.

Sotomayor, Daniela. "Historia de la cocina cuencana en la segunda mitad del siglo XX". Tesis previa a la obtención del título de Licencia en Alimentos y Bebidas. Director Dr. Juan Martínez. Universidad de Cuenca. Cuenca, s. Ed. 2013.

Ullauri, N. (Agosto 2008). El entorno del turismo ecuatoriano. Universidad Verdad, I, 97, 98.



Fuente electrónica sin autor

ANDES. (2014). Los helados de paila y la fritada, íconos gastronómicos de Imbabura. Acceso 8 de febrero del 2016. Sitio web: <http://www.andes.info.ec/es/turismo/helados-paila-fritada-iconos-gastronomicos-imbabura.html>.

BBC. Cuenca ciudad para vivir. Acceso: 20 de febrero del 2016. Sitio Web: http://www.bbc.com/mundo/noticias/2012/12/121226_cuenca_ciudad_para_estado_unidenses_en_ecuador_mz.

El Comercio. Llegada de turistas. (2015). Acceso: 5 de octubre del 2015. Sitio Web: <http://elcomercio.pe/economia/peru/al-peru-llegaran-38millonesturistasextranjeros-2014noticia-1710692>.

El Comercio. Playas espera la visita de 300.000 turistas para carnaval. Acceso: 6 de enero del 2016. Sitio Web: <http://www.elcomercio.com/actualidad/playas-espera-visita-turistas-carnaval.html>.

El Comercio. Turistas gastan en nuestra gastronomía 350 millones. Acceso: 5 de octubre del 2015. Sitio Web: <http://elcomercio.pe/economia/peru/turistasgastan-nuestra-gastronomia-us350-millones-noticia-1797079>.

El Universo. (2014). Ecuador triunfa en el mundial del chocolate. Acceso 4 de enero del 2016. Sitio Web: <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/12/03/nota/4301411/ecuador-triunfa-mundial-chocolate-pacari-recibe-14-premios>.

France Diplomatie. El turismo, una ventaja clave para Francia. Acceso: 10 de octubre del 2015. Sitio Web: <http://www.diplomatie.gouv.fr/es/asuntos-globales/turismo/elturismo-una-ventaja-clave-para/>.

Instituto Nacional de Estadísticas. Estadísticas de movimientos turísticos en fronteras. (2015). Acceso: 2 noviembre del 2015. Sitio Web: <http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft11%2Fp16028&file=inebase&L=0>.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

JORGE MARTILLO MONSERRATE. (2013). La dulce tradición de los 'cakes' de los Reyes. De El Universo. Acceso 5 de febrero del 2016. Sitio web: <http://www.eluniverso.com/noticias/2013/08/10/nota/1267051/dulce-tradicion-cakes-reyes>.

Marca España. Turismo gastronómico. (2015). Acceso: 2 de noviembre del 2015. Sitio Web: <http://marcaespana.es/cultura-y-singularidad/turismo/turismo-gastronomico>.

Ministerio de Comercio exterior y Turismo. (2014). Acceso 12 de octubre 2015. Sitio Web: <http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Default.aspx?tabid=3459>

Ministerio de Turismo. (2015). Resultados 2015. Acceso 5 de octubre del 2015. Sitio Web: <http://www.turismo.gob.ec/resultados-del-2015-ano-de-la-calidad-turistica-en-ecuador/>.

Ministerio de Turismo. Arte rupestre en el cantón Archidona. Acceso 4 de enero del 2016. Sitio Web: <http://www.turismo.gob.ec/arte-rupestre-un-atractivo-turistico-del-canton-archidona-provincia-de-napo/>.

Ministerio de Turismo. Calidad Turística. Acceso 28 de septiembre del 2015. Sitio Web: <http://www.turismo.gob.ec/programa-de-calidad-turistica/>.

Ministerio de Turismo. Plaza de las Flores Acceso 5 de febrero del 2016. Sitio Web: <http://www.turismo.gob.ec/la-plaza-de-las-flores-en-cuenca-considerado-el-mejor-lugar-para-disfrutar-del-aroma-y-color-de-las-flores/>.

OMT. (2008). Acceso 10 de noviembre del 2015. Sitio Web: <http://www2.unwto.org/es/content/por-que-el-turismo>.

Peru.com. Perú turismo gastronómico creció en un 800%. Acceso: 5 de octubre del 2015. Sitio Web: <http://peru.com/viajes/conozca-peru/peru-turismo-gastronomico-crecio-mas-800-noticia-216924>.

Prefectura del Guayas. Rutas gastronómicas. Acceso: 4 de enero del 2016. Sitio Web: <http://www.guayas.gob.ec/turismo/rutas-turisticas/ruta-del-arroz>.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ruta del vino Ribera del Duero. Ciavin – Bodega de las Ánimas. (2015). Acceso: 9 de abril del 2015. Sitio Web: <http://www.rutadelvinoriberadelduero.es/castellano/oferta-turistica-enlaribera/enoturismo/museos-y-centros-de-interpretacion-del-vino/ciavin-bodega-de-las-animas.html>.

Rutas Gastronómicas. (2014). Acceso: 11 de abril del 2016. Sitio Web: <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/index.jsp>.

SECTUR México. (2014). Rutas Gastronómicas. Acceso 11 de abril del 2016, de SECTUR México Sitio web: <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/index.jsp>.

Sectur. Rutas gastronómicas de México. (2014). Acceso: 11 de abril del 2016. Sitio Web: <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/unesco.jsp>.

Tripadvisor. (2015). Travelers Choice Awards. Acceso 6 de noviembre del 2015. Sitio Web: <https://www.tripadvisor.co/TravelersChoiceRestaurants#1>.

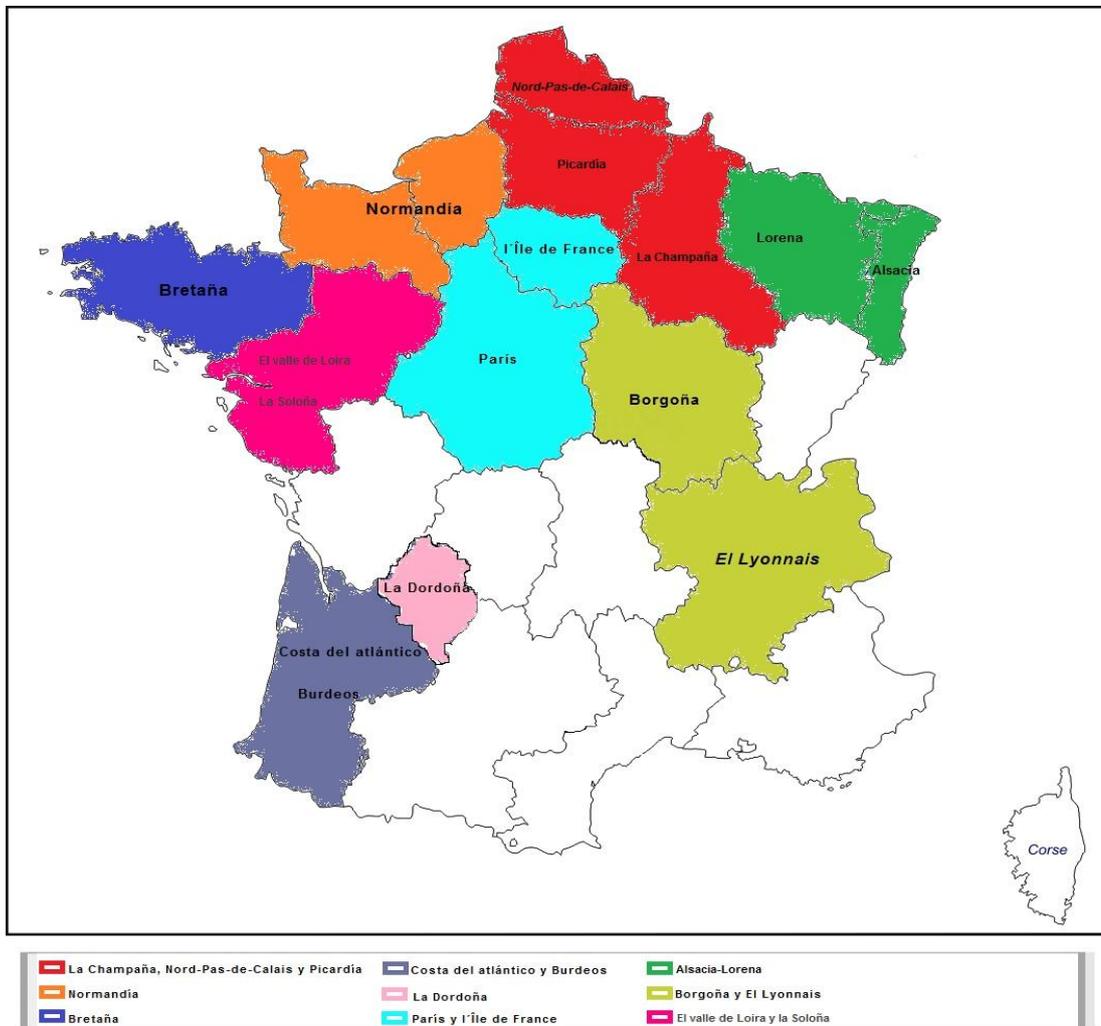


ANEXOS



ANEXO # 1

MAPA DE LAS REGIONES DE FRANCIA



Elaborado por Esteban Morales y Carolina Guevara.



ANEXO # 2

Producción de arroz en el Ecuador en el año 2 012



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Provincia	2 012				2 012 Porcentaje Producción (Tm Producción Provincia * 100) / Tm Producción Nacional
	Superficie sembrada (Ha.)	Superficie cosechada (Ha.)	Producción en almendra seca (Tm.)	Rendimiento (Tm. /Ha.)	
Total Nacional ^{4/}	507.721	390.176	133.323	0,34	
Azuay	3.097	2.837	742	0,26	0,556553%
Bolívar	16.504	14.353	2.831	0,20	2,123192%
Cañar	8.366	8.152	3.148	0,39	2,361443%
Carchi	0	0	0		0,000000%
Chimborazo	251	221	39	0,17	0,028905%
Cotopaxi	15.464	12.096	4.722	0,39	3,541837%
El Oro	17.751	15.165	5.987	0,39	4,490594%
Esmeraldas	59.037	48.432	12.821	0,26	9,616484%
Galápagos					0,000000%
Guayas	106.732	88.047	40.917	0,46	30,690063%
Imbabura	114	85	21	0,25	0,015836%
Loja	300	94	46	0,48	0,034267%
Los Ríos	107.849	82.679	30.109	0,36	22,583527%
Manabí	97.382	64.374	10.650	0,17	7,988218%
Morona Santiago	1.173	775	422	0,54	0,316389%
Napo	5.884	5.498	747	0,14	0,560504%
Orellana	11.999	8.901	3.691	0,41	2,768664%
Pastaza	1.777	1.041	674	0,65	0,505430%
Pichincha	13.263	9.945	5.274	0,53	3,955931%
Santa Elena	184	61	100	1,63	0,074740%
Santo Domingo de los Tsáchilas	17.860	13.586	3.908	0,29	2,931039%
Sucumbíos	20.298	12.417	6.068	0,49	4,551438%
Tungurahua	0	0	0		0,000000%
Zamora Chinchipe	2.438	1.418	407	0,29	0,304948%
Zonas en Conflicto ^{5/}					0,000000%

Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales

Fuentes: MAGAP, CENSO NACIONAL AGROPECUARIO, SIGAGRO, INEC - INFORMACIÓN SECTOR PRIVADO.



ANEXO # 3

Producción de cacao en el Ecuador en el año 2 012



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	2 012				2 012
	Superficie sembrada	Superficie cosechada	Producción en almendra seca	Rendimiento	Porcentaje Producción
Total Nacional	507.721	390.176	133.323	0,34	
Azuay	3.097	2.837	742	0,26	0,56%
Bolívar	16.504	14.353	2.831	0,2	2,12%
Cañar	8.366	8.152	3.148	0,39	2,36%
Carchi	0	0	0		0,00%
Chimborazo	251	221	39	0,17	0,03%
Cotopaxi	15.464	12.096	4.722	0,39	3,54%
El Oro	17.751	15.165	5.987	0,39	4,49%
Esmeraldas	59.037	48.432	12.821	0,26	9,62%
Galápagos					0,00%
Guayas	106.732	88.047	40.917	0,46	30,69%
Imbabura	114	85	21	0,25	0,02%
Loja	300	94	46	0,48	0,03%
Los Ríos	107.849	82.679	30.109	0,36	22,58%
Manabí	97.382	64.374	10.650	0,17	7,99%
Morona Santiago	1.173	775	422	0,54	0,32%
Napo	5.884	5.498	747	0,14	0,56%
Orellana	11.999	8.901	3.691	0,41	2,77%
Pastaza	1.777	1.041	674	0,65	0,51%
Pichincha	13.263	9.945	5.274	0,53	3,96%
Santa Elena	184	61	100	1,63	0,07%
Santo Domingo de los Tsáchilas	17.860	13.586	3.908	0,29	2,93%
Sucumbíos	20.298	12.417	6.068	0,49	4,55%
Tungurahua	0	0	0		0,00%
Zamora Chinchipe	2.438	1.418	407	0,29	0,30%
Zonas en Conflicto ^{5/}					0,00%

Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales

Fuentes: MAGAP, CENSO NACIONAL AGROPECUARIO, SIGAGRO, INEC - INFORMACIÓN SECTOR PRIVADO.



ANEXO # 4

Productos

Nombre	Nombre Científico	Familia	Proveniencia	Color	Función	Ruta	Fotografía
Marañón	Anacardium occidentale	Anacardiaceae	Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela	Amarillo, Rojo	Fruto: Mermeladas, Dulces, Licor, Bebidas Nuez: Fruto seco, aceites	Ruta del Pescador, Guayas-Ecuador	
Cacao CCN-51	Colección Catastro Naranjal-Theobroma Cacao	Clon Cacao, Malvaceae	Naranjal-Ecuador	Amarillo	Chocolates, Pasta, Manteca, Dulces	Ruta del Pescador, Guayas-Ecuador	
Cacao Nacional (Sabor Arriba), (Fino y de Aroma)	Theobroma Cacao	Malvaceae	Ecuador	Rojo	Chocolates, Pasta, Manteca, Dulces	Ruta del Cacao, Santa Rita-Archidona	
Café	Café Arabica	Rubiaceae	África	Rojo-Maduro, Café Oscuro-Tostado	Bebida Café	Ruta del Cacao, Santa Rita-Archidona	
Tilapia	Oreochromis Nicoticus	Cichlidae	África	Gris Plateado	Maitos, Carne	Ruta del Cacao, Santa Rita-Archidona	
Papa China	Colocasia Esculenta	Araceae	Noreste India, Sudeste Asia	Café	Pures, Tuberculo cocinado	Ruta del Cacao, Santa Rita-Archidona	
Garabato Yuyo	Hypolepis Hostilis	Dennstaedtiaceae	-	Verde Claro	Acompañamientos: ensaladas, salteados y tortillas con huevo	Ruta del Cacao, Santa Rita-Archidona	
Bijao	Calathea Lutea	Marantaceae	Selvas Tropicales America	Verde Oscuro	Envoltura Maito	Ruta del Cacao, Santa Rita-Archidona	
Guayusa	Ilex guayusa	Aquifoliaceae	Ecuador	Verde Claro: Previa Cosecha Café Oscuro: Seca	Bebidas	Ruta del Cacao, Santa Rita-Archidona	
Uva del Oriente	Pourouma Cecropiifolia	Urticaceae	Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela	Morado	Alimento	Ruta del Cacao, Santa Rita-Archidona	
Autores: Esteban Morales y Carolina Guevara							
Fuente: Libro, Alexander P., Bahret M., Chaves J., Courts G., y D'Alessio. (1992). Biología. New Jersey, USA: Prentice Hall.							



ANEXO # 5

Variedades de maíz

Nombre Común Ecuador	Nombre Científico	Familia	Proveniencia	Color	Usos	Fotografía
Canguil	<i>Zea mays everta</i>	Poaceae	Ecuador	Amarillo	Canguil, Canguil Grueso	
Chulpi o Maíz dulce	<i>Zea mays amylosaccharata</i>	Poaceae	Ecuador	Amarillo	Chulpi Tostado, Grano crudo	
Maíz Suave	<i>Zea mays amylacea</i>	Poaceae	Ecuador	Blanco Amarillento	Harina, Grano cocido	
Maíz Morocho	<i>Zea mays indurada</i>	Poaceae	Ecuador	Blanco, Vino, Morado	Morocho, Harina de Maíz (Blanca y Morada)	

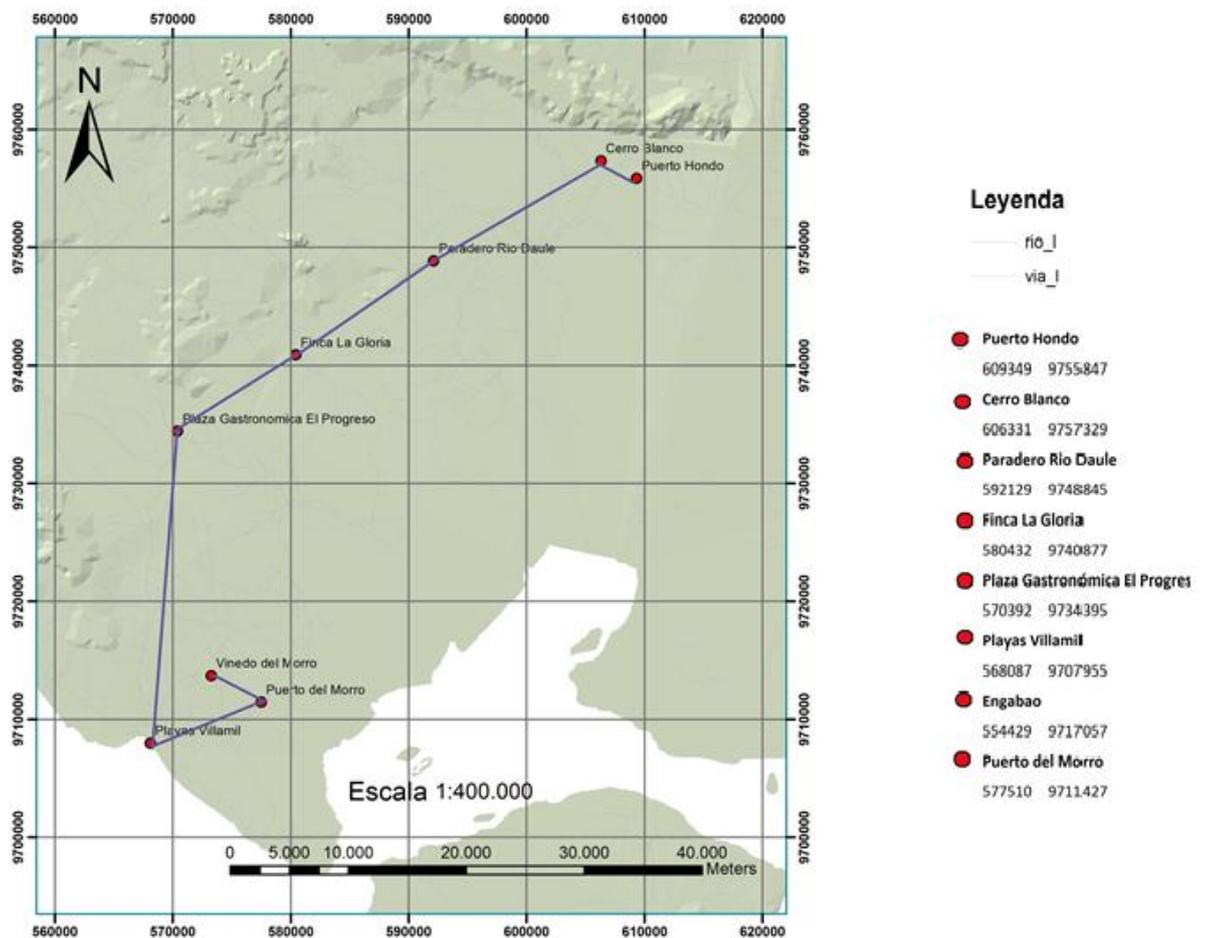
Elaborado por Carolina Guevara y Esteban Morales

Fuente: Libro, Alexander P., Bahret M., Chaves J., Courts G., y D'Alessio. (1992). Biología. New Jersey, USA: Prentice Hall.



ANEXO # 6

Ruta del Pescador

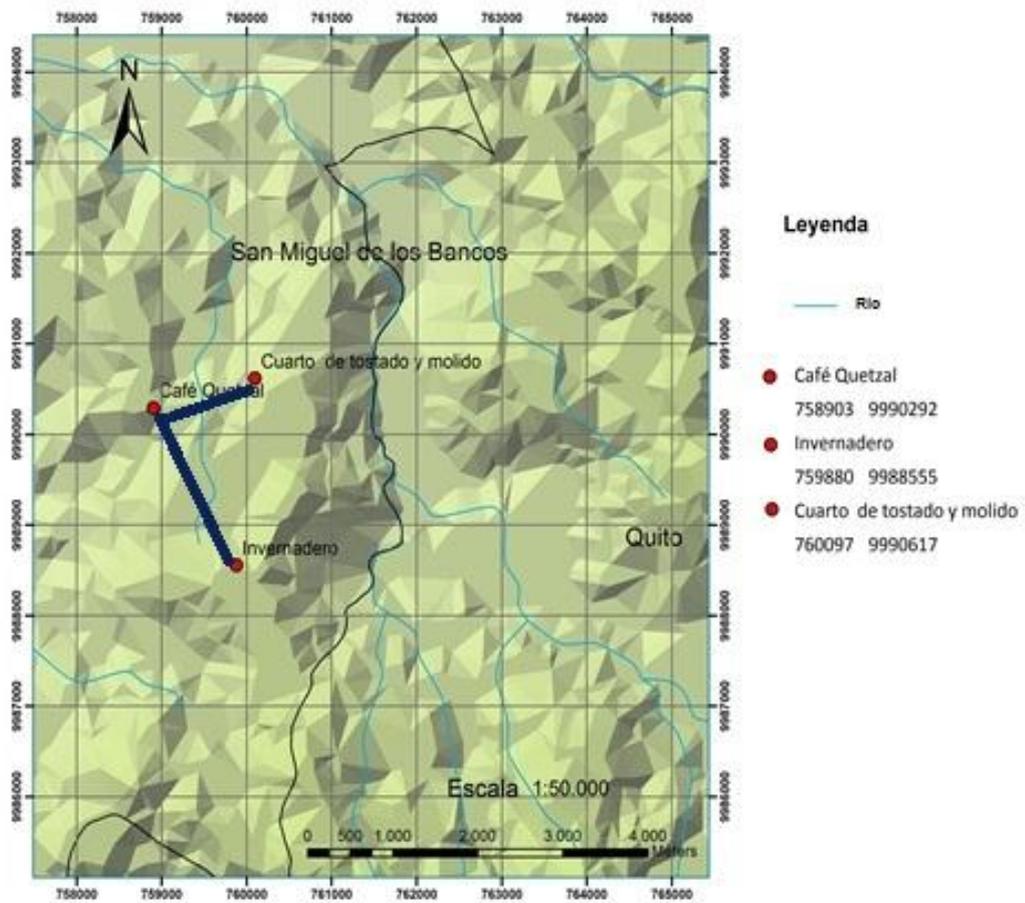


Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales
 Equipo: GPS Garmin Etrex2
 Software: ArcGis 10.2



ANEXO # 7

Mindo, ruta del chocolate

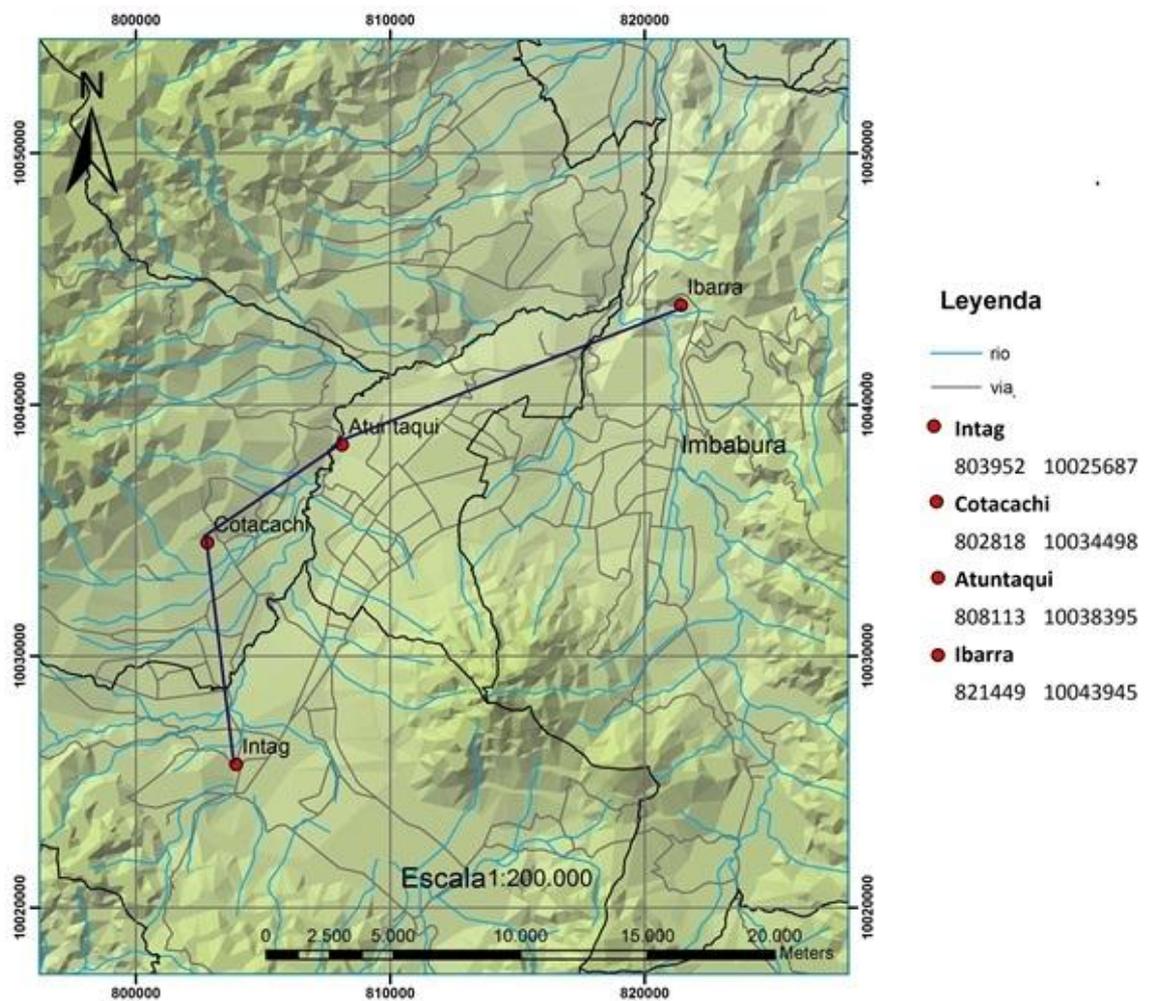


Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales
Equipo: GPS Garmin Etrex2
Software: ArcGis 10.2



ANEXO # 8

Ruta provincia de Imbabura

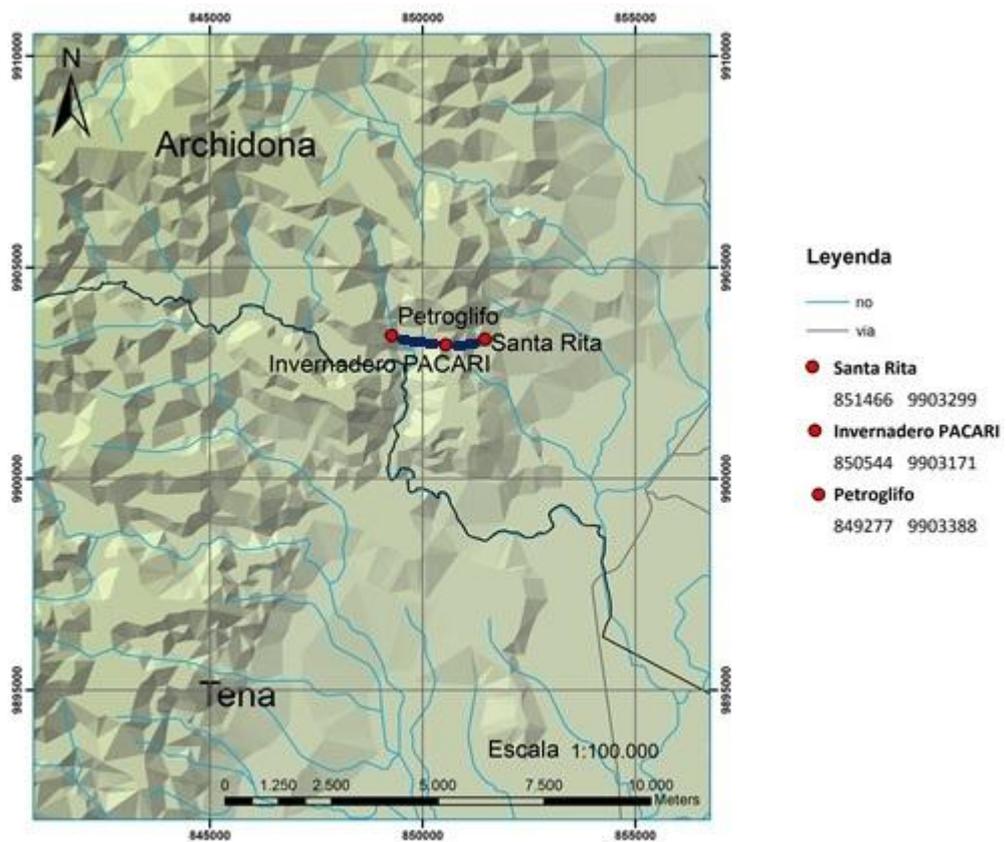


Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales
Equipo: GPS Garmin Etrex2
Software: ArcGis 10.2



ANEXO # 9

Ruta del cacao

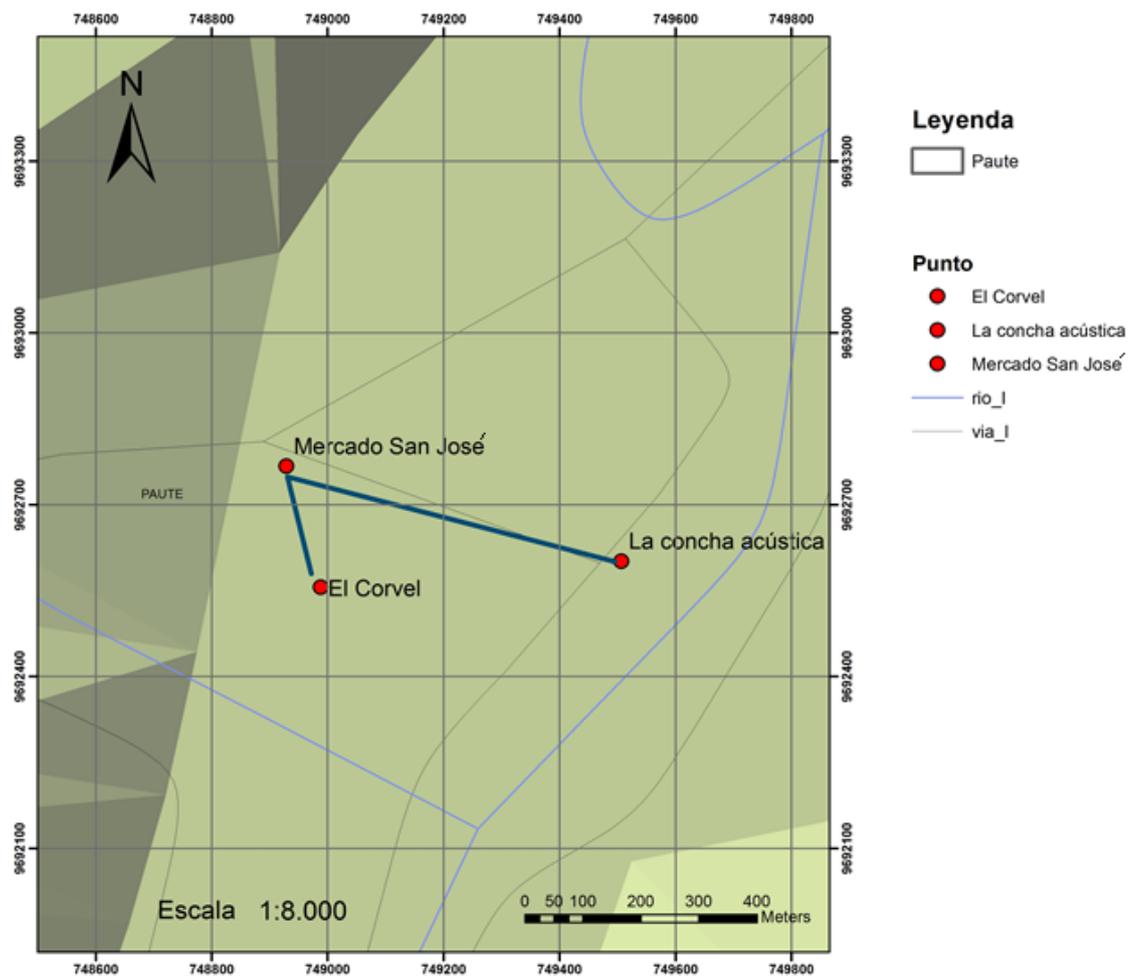


Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales
Equipo: GPS Garmin Etrex2
Software: ArcGis 10.2



ANEXO # 10

Paute, corredor gastronómico



Elaborado por: Carolina Guevara y Esteban Morales
Equipo: GPS Garmin Etrex2
Software: ArcGis 10.2



ANEXO # 11

Entrevistas a propietarios de restaurantes



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1. Entrevista realizada a Ing. Emilia Álvarez, propietaria del restaurant Raymipampa

1. ¿En qué fecha inicio sus actividades?

Fundada en 1 933, como un pequeño bar de la escuela central conocida como Cenit, vendía sandwiches y jugos. En el año 1 992 el señor Hugo Álvarez compró definitivamente el restaurant.

2. Dentro de la variedad de gastronomía cuencana, ¿Qué platos escogió y por qué?

El motepillo, porque es típico de gran sabor ideal para acompañar platos, el mote sucio, y el locro de papas, que lleva la misma receta hace 20 años.

3. ¿Cuántos turistas nacionales y extranjeros en promedio tiene a la semana?

Un 75% son extranjeros y un 25% son nacionales.

4. ¿Cuáles son los días que más turistas tiene?

Ferriados, llegan turistas de la costa ecuatoriana y todas las noches cuentan con la visita de turistas extranjeros.

5. ¿En qué mes llegan más turistas?

El turismo interno en noviembre, en el ferriado de la independencia de Cuenca, y turismo extranjero en los meses de julio y agosto.

6. De los turistas que llegan, ¿Cuántos buscan comida típica?

Un 90% se les sugiere una entrada de mote pillo y un locro de papas tradicional.

7. ¿Cómo se maneja la publicidad de su restaurant?

Tiempo atrás se realizaban alianzas con agencias de viaje en la ciudad, por radio y periódico, al momento la mejor publicidad son los clientes satisfechos, que comenta su experiencia.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

2. Entrevista realizada a la Sra. Mercedes Samaniego propietaria del restaurante Tres Estrellas.

1. ¿En qué fecha inicio sus actividades?

En el año de 1952

2. Dentro de la variedad de gastronomía cuencana. ¿Qué platos escogió y por qué?

El cuy, porque es un plato muy típico en la ciudad, que no se preparaba en restaurantes sino en mercados. La fritada porque se busca dar otra opción a los clientes.

3. ¿Cuántos turistas nacionales y extranjeros en promedio tiene a la semana?

50% Nacionales

50% Extranjeros

4. ¿Cuáles son los días que más turistas tiene?

Jueves, viernes y sábado.

5. ¿En qué mes llegan más turistas?

En el mes de agosto, llegan al restaurante mayor cantidad de extranjeros.

6. De los turistas que llegan, ¿Cuántos buscan comida típica?

Todos, no se sirve otro tipo de comida

7. ¿Cómo se maneja la publicidad de su restaurant?

Revistas, folletos y en redes sociales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3. Entrevista realizada a Sr. Jacinto López propietario de restaurante Guajibamba

1. ¿En qué fecha inicio sus actividades?

En el año 2002.

2. Dentro de la variedad de gastronomía cuencana, ¿Qué platos escogió y por qué?

El cuy, porque es típico de la sierra y la fritada de choncho, por su sabor.

3. ¿Cuántos turistas nacionales y extranjeros en promedio tiene a la semana?

160 turistas nacionales a la semana, en su mayoría de la sierra ecuatoriana y 30 extranjeros.

4. ¿Cuáles son los días que más turistas tiene?

Jueves y viernes

5. ¿En qué mes llegan más turistas?

En Agosto

6. De los turistas que llegan, ¿Cuántos buscan comida típica?

Todos

7. ¿Cómo se maneja la publicidad de su restaurant?

Redes sociales, revistas de turismo, mapas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

4. Entrevista realizada a Sra. Eulalia Blandin propietaria del restaurante El Maíz

1. ¿En qué fecha inicio sus actividades?

En el año 2 004

2. Dentro de la variedad de gastronomía cuencana, ¿Qué platos escogió y por qué?

Los que llevan maíz, motepillo, mote sucio, mote casado, tamales, humitas, porque un elemento base de la comida cuenca es el mote.

3. ¿Cuántos turistas nacionales y extranjeros en promedio tiene a la semana?

50% Nacionales

50% Internacionales

4. ¿Cuáles son los días que más turistas tiene?

Viernes y sábado

5. ¿En qué mes llegan más turistas?

Interno en noviembre

Internacional en agosto

6. De los turistas que llegan, ¿Cuántos buscan comida típica?

Todos, aunque también se ofrecen otros tipo de comida

7. ¿Cómo se maneja la publicidad de su restaurant?

Revistas, en mapas turísticos y en redes sociales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

5. Entrevista realizada al Sr. Patricio Coronel propietario restaurante El Corvel

1. ¿En qué fecha inicio sus actividades?

En el año 2 003

2. Dentro de la variedad de gastronomía cuencana. ¿Qué platos escogió y por qué?

El locro pauteño, es el plato estrella de la casa, tiene dos tipos de papa chola y chaucha, se le llama pauteño porque la cerámica donde se sirve el locro es realizado a mano por los ceramistas de Paute al igual que la cuchara que lo acompaña es de madera y se la puede llevar como recuerdo. La yaguana, porque es una bebida refrescante muy tradicional en Paute, porque es parte de nuestra identidad.

3. ¿Cuántos turistas nacionales y extranjeros en promedio tiene a la semana?

80% turistas nacionales

20% turistas extranjeros

4. ¿Cuáles son los días que más turistas tiene?

De viernes a domingo

5. ¿En qué mes llegan más turistas?

En noviembre, llegan turistas locales e internos.

6. De los turistas que llegan, ¿Cuántos buscan comida típica?

75%, por ese motivo la comida que se sirve en el Corvel es tradicional y fusión, para las personas que desean otras alternativas también tenemos alimentos libre de gluten y vegetarianos.

7. ¿Cómo se maneja la publicidad de su restaurant?

Mediante redes sociales, Tripadvisor, Facebook y Gringopost.



ANEXO # 12

Entrevistas realizadas a docentes



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1. Entrevista realizada a Sra. Narcisa Ullauri, profesora de la Carrera de Turismo de la Universidad Del Azuay.

1. ¿Qué papel desarrolló usted En el ámbito turístico?

Guía de turismo, Tour Líder, Vice Ministra de Turismo Regional.

2. ¿Cuándo se desarrolló el turismo en Cuenca?

El turismo en Cuenca se desarrolló en el año 1983, cuando se implementó la transportación turística, y a partir de que Ecuador fue considerado como la “Isla de paz”, debido a que los países vecinos como Colombia y Perú, tenían problemas políticos y de seguridad, como la guerrilla y Sendero Luminoso.

3. ¿Cuáles son los principales puntos turísticos a visitar en la ciudad?

La Casa de las Posadas, el Museo de Arte Moderno, la Plaza de San Francisco, el Parque Calderón, las catedrales, Todos Santos y Turi.

4. ¿Tienen los puntos turísticos, relación con la gastronomía?

Lo que se conoce como turismo organizado, que son los paquetes contratados en las agencias de viaje, no utilizan la oferta gastronómica tradicional, prefieren ir a restaurantes de lujo o primera clase.

El turismo informal, o viajeros, buscan en internet lugares que sirvan comida típica o tradicional, prefieren estar en contacto con la cultura y gastronomía local.

5. ¿La oferta gastronómica actual complementa al turismo?

Años atrás en los noventa, se llevaba a los grupos de visitantes a los grandes hoteles donde, se servían los desayunos y las cenas, sin embargo en la actualidad existen lugares donde se puede encontrar comida tradicional y son de fácil acceso para los turistas.

6. ¿Cuáles son para usted los restaurantes más tradicionales en la ciudad?

Raymipampa



UNIVERSIDAD DE CUENCA

7. ¿Cuáles son los platos más representativos de la cocina cuencana?

El hornado, que es apetecido por los turistas que vienen de la costa ecuatoriana

El cuy, que es servido con papas y mote.

Los dulces cuencanos, como el de durazno, de higo, las quesadillas, las mermeladas.

8. ¿Cree usted qué la gastronomía es un motivante para que el turismo interno decida venir a Cuenca?

No, no es un motivo, los turistas no vienen por comida en especial a Cuenca, sin embargo es un complemento de los atractivos turísticos, arquitectónicos y de la historia de Cuenca.



2. Entrevista realizada al Dr. Juan Martínez docente e historiador

1. ¿Cuál es el papel de la gastronomía en la historia de un pueblo?

Es evidente que la forma de comer de un pueblo está vinculado en el lugar donde se desenvuelve, los recursos que pueden estar disponibles en el medio natural, pero también sin duda hay un papel que cumplen las características culturales que pueden convertirse en normas que limitan el uso de ciertos alimentos.

Al hombre se lo puede caracterizar por el animal que cocina a diferencia del resto de animales y por lo tanto la gastronomía se vincula a varios elementos; la gastronomía es un acto de placer pero también es un acto simbólico que ayuda a crear vínculos entre la gente, a crear diferencias dentro de una ciudad, la gente que comparte un alimento se distingue de la gente que no lo hace.

En los últimos años existen varias tendencias dentro de la gastronomía contemporánea, por un lado está la tendencia que se originó con el movimiento de la Nouvelle Cuisine en los años 70 que es el experimentar nuevas formas de procesar los alimentos, es una modalidad que logra crear un alimento a la personalidad o gustos y deseos de un autor logrando así la cocina de autor y podemos tomar de ejemplo a Ferran Adria quien es un individuo que es un creativo culinario, un experimentador que poco o nada tenía en su restaurante, el Bulli con la cocina tradicional de España, mientras tanto existe otras tendencias que es el rescate de ingredientes y técnicas tradicionales, el restaurante Noma en Dinamarca es un excelente ejemplo.

2. ¿Cuál cree usted que es el origen de la gastronomía ecuatoriana?

Nuestra cocina puede ser entendida como una cocina mestiza o cocina híbrida en otros términos, no hay duda que cuando los españoles llegan al territorio que ahora es Ecuador se encontraron con una diversidad de alimentos muy grande y una tierra muy fértil donde se encuentran productos desde los páramos andinos a las costas y del oriente; y estos colonizadores se encuentran con un pueblo que tenían varios conocimientos de la explotación de los campos y por supuesto



UNIVERSIDAD DE CUENCA

estos conquistadores traen sus propias plantas, animales y formas de tratar los alimentos y que se mezclaron con los locales.

Así nace nuestra cocina, como por ejemplo el mote pata nace de un término quichua: mote patasca, que era un guiso de maíz pero se convierte en un plato mestizo cuando se lo añaden de la cocina de corte español con pedazos de cerdo, longaniza, orégano, leche y el aromatizante y espesante tan propio nuestro que es la pepa de zambo. Pero a lo largo del tiempo se juntaron nuevas influencia como la cocina francesa e italiana; yo podría decir que el origen está en el hecho de que se puedan sembrar varios ingredientes de todo el mundo y se hayan incorporado a experimentos anónimos a platos locales, también es difícil hablar de una sola cocina ecuatoriana, también se debe entender que hay cocinas: serrana (urbana o rural), costeña (influencia negra y nativos de la zona) y oriental.

3. ¿Cuál considera usted que son los productos claves de la cocina andina?

Dependiendo donde estemos, pero sin entrar en detalles, no hay duda que la cocina andina ecuatoriana puede sustentarse en el uso de los tubérculos, fundamentalmente la papa, menos utilizados pero al igual de importantes puede ser: el melloco, la mashua y la oca; pero también cuando hablamos de la papa hablamos de sus usos diversos, distintos sabores, texturas y distintos colores, que hacen que varía muchísimo su utilización. El uso del maíz, que tiene una versatilidad extraordinaria al poder ser utilizado como verdura casi como fruta digamos así, como una grano seco que puede cocinarse de distintas formas, como harina o maíz chancado, la versatilidad del maíz es muy grande; a eso se suma el empleo de los elementos animales, que vienen a ser tres o cuatro de gran importancia, el cuy por supuesto es una de las bases fundamentales, el cerdo de origen local, es parte fundamental de la cocina de la sierra, el borrego que en algunos lugares como el Azuay y el Cañar, tal vez en el norte, forma una de las bases y la res que también es utilizada como un elemento de carácter festivo, también la carne de gallina, que ahora se encuentran en todas partes y



UNIVERSIDAD DE CUENCA

a bajos precios, ha perdido ahora su importancia ya que la gallina era un producto de banquete, solamente se servía cuando había una invitación especial, sumamos a esto ciertas formas de condimentar, el empleo de la pepa de zambo en el sur o la utilización de las hojas para condimentar, como las hojas del choclo para los chumales, la hoja de achira para los tamales y la hoja de plátano; de ese modo se puede añadir un elemento más, ya que la sierra es un territorio admirable de frutas y de ese modo las frutas intervienen en la comida serrana de manera muy fuerte, puede evidenciarse en la cocina azuaya por ejemplo ese plato tan interesante que es el puchero con coles y peras propio de la zona de Paute, donde un plato que usa la carne de cerdo se le añaden coles y las lluspas de maíz cocinado con las peritas pauteñas para darle un toque afrutado que es excepcional en la cocina andina.

4. ¿Cuáles considera usted que son los restaurantes tradicionales más emblemáticos de la ciudad de Cuenca?

Digamos que aquí parto de un punto de vista distinto, los restaurantes en el sentido moderno del término cuencano no se ocuparon mucho tiempo de la comida tradicional, realmente cuando se fueron creando los restaurantes modernos, su origen lo podemos dar desde la época de los 40 y vincular con la presencia judía en Cuenca que abrieron la idea del restaurante con menú, y estos estuvieron poco vinculados con la cocina tradicional, normalmente era una cocina de tipo urbano; yo creería que la oferta de comida tradicional en Cuenca se dio siempre en los márgenes, siempre fue una comida de fonda por así decirlo de mercados, que ahí si se servían platos de carácter tradicional, preparaciones de cuy, res, cerdo, mote, papas con cuero etc. Este tipo de cosas se servían en estos lugares medio marginales, por eso se puede decir que los restaurantes de comida tradicionales en el nuevo concepto son relativamente nuevos, se puede tomar el ejemplo del restaurante Raymipampa que en sus comienzos solo tenía dos platos de carácter tradicional y después con el paso del tiempo fue incorporando otros. De alguna manera lo que la gente siempre aspiraba al salir a restaurantes era el no comer la comida de casa, que era la comida tradicional,



UNIVERSIDAD DE CUENCA

y me alegra que ahora haya restaurantes que vayan incorporando elementos de la cocina tradicional, innovando en algunos casos.

5. ¿Cree usted que la oferta gastronómica cuencana actual incide en la decisión de los turistas tanto nacionales e internacionales para visitar la ciudad?

Yo diría que no me parece que la oferta gastronómica sea la razón por la que los turistas vengan a la ciudad, sin duda es un motivo que puede complementar la decisión de venir a conocer la ciudad famosa por su arquitectura, su belleza, su entorno paisajístico y sabiendo que posiblemente van a encontrar en Cuenca también una buena oferta gastronómica, la idea de que la gente visite Cuenca como en San Sebastián en España, por la comida me parece que no se da aún, ojalá a futuro pueda que Cuenca sea parte de un circuito gastronómico de alto nivel donde la gente decida venir a Cuenca con esa intención que por el momento no es el caso, todavía hay que trabajar mucho para poder posicionar los restaurantes cuencanos en un mejor nivel y para hacer que esos restaurantes mantengan un nivel de calidad apropiados y que puedan dar una oferta de carácter profesional, esto va ligado con algo que aún no se encuentra en Ecuador que es una buena crítica gastronómica independiente por lo que los restaurantes tienen que darse a conocer por publicidades pagadas, reportajes y guías donde muy pocas veces tenemos nosotros una visión objetiva, ya que una crítica gastronómica independiente nunca escribe para quedar bien con el restaurante en cambio destaca los puntos fuertes y débiles, y esto para la gente que confía en este estilo de crítica puede convertirse en una guía fundamental que desgraciadamente no se ha desarrollado en Ecuador y en países como: México, Argentina, Brasil, Colombia y Perú.

¿Cuál cree usted que es el plato más emblemático de la ciudad de Cuenca?

No creo que haya uno, hace unos meses la Fundación Municipal de Turismo convoco a un grupo de personas precisamente con la idea de definir un plato



UNIVERSIDAD DE CUENCA

emblemático de Cuenca, nos resultó difícil definir uno; yo podría decir que un plato emblemático de la ciudad es el mote pata, sin embargo sabemos que ese plato no se puede mostrar como un atractivo turístico por sus características, es un plato pesado difícil de preparar que a mucha gente no le gusta y que probablemente no tendría el éxito esperado, la idea de incorporar un plato emblemático tendría que ser un plato que posea maíz, sabemos que se inventan los llamados platos típicos que son la combinación de llapingachos, mote pillo, carne de cerdo, encebollado, morcilla, etc. Que a la larga es ese plato que se servía en una determinada época del año que es carnaval donde se ofertaba este plato pero no durante todo el año, por otro lado se puede destacar la calidad de los cuyes locales, el escoger un plato emblemático es muy difícil lo que los restaurantes deben hacer es escoger un mínimo de 5 platos tradicionales que destaquen, el problema viene a ser, ¿qué platos se debe escoger?



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

ESQUEMA PARA LA PRESENTACION DE LA MONOGRAFÍA PREVIA A LA OBTENCION DEL TÍTULO DE FIN DE CARRERA

1. TÍTULO DE LA MONOGRAFÍA

**LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL
DESARROLLO DEL TURISMO INTERNO EN LA CIUDAD DE
CUENCA.**

2. NOMBRE DE LOS ESTUDIANTES

Carolina Guevara (carolinagm90@hotmail.com)

Esteban Morales (enegromorales1990@hotmail.com)



3. RESUMEN DEL DISEÑO DE LA MONOGRAFÍA

Desde los inicios del desarrollo turístico la gastronomía ha sido un factor fundamental ya que los procesos de preparación cocción y presentación de los alimentos forman parte de la cultura de un pueblo. El austro ecuatoriano se caracteriza por la gran variedad de elementos culinarios los cuales son foco de atención para propios y extraños, que concurren a la ciudad para vivenciar la experiencia gastronómica, muchas de las nuevas ofertas gastronómicas que se pueden evidenciar en la ciudad son de cocina internacional usando productos locales para su elaboración, lo que genera un horizonte gastronómico nuevo en la ciudad.

Hoy en día el conocido turismo gastronómico mueve a miles de turistas apasionados por degustar nuevos sabores, siendo Europa, un punto de atracción para foráneos y locales que acuden para probar sus platos, degustar de sus bebidas y exóticas preparaciones, Europa posee riqueza gastronómica que difiere, entre regiones y países tales como Francia, siendo esta la cuna de la gastronomía mundial y España, que los últimos años ha formado varios chefs que han modificado la gastronomía local convirtiéndola en icono a nivel mundial.

En el sur de América, encontramos una diversidad amplia en cuanto a gastronomía, que conservan muchos de ellos métodos de elaboración tradicional que perduran por el paso de tiempo haciéndolo atractivo para turistas gastronómicos que buscan encontrar la cultura de cada región plasmada en sus alimentos así como sus técnicas de cocción, siendo Perú y Argentina dos ejemplares de la potencia gastronómica que han logrado que ojos de miles de turistas fijen estos países como su próximo destino culinario y turístico.

Perú posee una variedad gastronómica que se da gracias a la herencia española, japonesa, cantonesa e incaica. Es imposible recorrer las costas y los distritos de Perú, sin degustar su gran diversidad de ceviches, ajíes, jaleas y carnes que sin duda son acompañadas de ajiaco que es base de un sinfín de salsas.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Otro país referente es Argentina, ya que se dice que habla español pero come en italiano; tras la llegada de los migrantes procedentes de Italia, Argentina adoptó mucho de su cultura, sus tradiciones como las pastas familiares de los domingos y el uso de un aperitivo antes de la comida.

Por otra parte en Ecuador, existe diversidad de regiones resultado de la gran cantidad de pisos climáticos como: costa, sierra oriente y amazonia, que enriquecen aún más la oferta gastronómica, basta con recorrer la costa ecuatoriana para evidenciar la variedad de platos elaborados a base de frutos de mar como cazuelas, ceviches, encocados y caldos.

El turismo y la gastronomía han sido parte fundamental en el crecimiento económico del Ecuador, convirtiéndose en un país apto para visitar, posicionándose a nivel internacional como destino natural, cultural y gastronómico.

Cuenca se está convirtiendo en una ciudad con una oferta gastronómica de alto impacto, en el último año se puede evidenciar la apertura de muchos restaurantes, bares y cafeterías que hacen que Cuenca se la pueda ver como una ciudad gastronómica.

Para el desarrollo del trabajo de graduación, se utilizarán métodos cualitativos y cuantitativos como: investigación de campo, entrevistas abiertas y cerradas, indagación, se buscará los principales puntos gastronómicos de la ciudad de Cuenca los cuales son de atractivo al turista nacional y extranjero.



4. PLANTEAMIENTO DE LA MONOGRAFÍA

El propósito de este trabajo de graduación es conocer la importancia de la gastronomía local en el desarrollo del turismo en la ciudad de Cuenca durante tres meses del presente año, por lo que se investigará el perfil de los distintos visitantes de los cuales se sacará datos como: sexo, edad, nacionalidad, tiempo de estadía y su preferencia gastronómica, con lo cual se tomará tres meses del presente año para levantar los datos.

La finalidad del tema de investigación es conocer en el año presente la importancia real de la gastronomía en el turismo de la ciudad de Cuenca y como este campo atrae a los distintos perfiles de turistas, será de mucha ayuda a organismos turísticos de la ciudad y locales de servicios gastronómicos los cuales conocerán el impacto de la oferta gastronómica local como motivación para visitar la ciudad de Cuenca.

La ciudad de Cuenca se ha convertido en un foco turístico tanto de visitantes nacionales y extranjeros, según datos obtenidos por el Dr. Mateo Estrella, Cuenca recibe un 20,7% del total de turismo que ingresa al país, obteniendo 323 mil turistas internacionales y un flujo de turistas nacionales de 716 mil que ingresaron a la ciudad.

5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Bermeo Cando, Franklin Alfredo Morales Mariño, Vanessa Alexandra. Ruta del maíz: una estrategia cultural para el desarrollo del turismo y la gastronomía cuencana.

En este artículo los autores Bermeo y Morales realzan la importancia de la gastronomía Cuencana en base del maíz, donde se creó una ruta del maíz dejando a interés turístico, es una base muy buena que ayuda a ampliar la futura investigación de la ruta de servicios gastronómicos y turísticos.

Universidad de la Laguna. Pasos revista de turismo y patrimonio cultural

En este artículo se habla explícitamente sobre la importancia que tiene el patrimonio de un pueblo y su cultura, en la cual se ve envuelto la gastronomía



UNIVERSIDAD DE CUENCA

como parte de la cultura, encaminado el trabajo de investigación a un aporte didáctico.

Ernesto Barrera. Las rutas gastronómicas: una estrategia de desarrollo rural integrado

El autor hace referencia a la realización de rutas gastronómicas y sus componentes sirviendo de base para el desarrollo de la ruta propuesta, permitiendo conocer que factores son de importancia y deben ser incluidos como: proceso productivo, la degustación de la cocina regional y expresiones de la identidad cultural

Prieto Mercedes. Espacios en disputa: el turismo en Ecuador.

En este libro se puede encontrar varias disputas sobre el turismo dentro del Ecuador y todas sus áreas, lo que se va a realizar es un balance de estudios sobre esta actividad y los diferentes procesos y actores que actúan directamente en el impacto del turismo tanto nacional como internacional.

Montenegro Paucar, Johana Andrea. Análisis de las principales tradiciones gastronómicas de la ciudad de Cuenca cómo atractivo turístico.

Con ayuda de esta tesis se podrá realizar un análisis del estado de la gastronomía cuencana y el impacto que tiene esta con los turistas; de igual forma se puede determinar los lugares en donde se realizarán las posibles rutas gastronómicas de la ciudad

Solis Toral, Mónica Patricia. Las festividades tradicionales cuencanas y su relación con el desarrollo turístico de la ciudad.

Las diferentes festividades dentro de la ciudad de Cuenca son un atractivo muy importante para el turista nacional e internacional, por lo cual se usará esta fuente para saber las distintas festividades y los servicios gastronómicos que se dan.

6. OBJETIVOS, METAS, DIFUSIÓN DE RESULTADOS E IMPACTOS

Objetivo General:

- Determinar la importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo interno en la ciudad de Cuenca.



Objetivos específicos:

- Conocer el desarrollo del turismo gastronómico en Francia, España y Perú.
- Analizar las principales rutas de turismo gastronómico en el Ecuador y su incidencia en el desarrollo turístico.
- Conocer los establecimientos y personajes que han contribuido en el desarrollo de la gastronomía cuencana.
- Conocer las características del mercado turístico gastronómico en la ciudad de Cuenca.

Meta:

Determinar la contribución de la oferta gastronómica local como motivación a los turistas de la ciudad de Cuenca.

Transferencia y difusión de los datos:

El resultado del siguiente trabajo será entregado a la Universidad de Cuenca como aporte al público interesado, también se difundirá a las principales organismos que contribuyen a la actividad turística como: Gobierno Provincial, Municipio, Prefectura, Cámara de Turismo y Asociación de Bares y Restaurantes.

Impacto:

El impacto del tema LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL DESARROLLO DEL TURISMO INTERNO EN LA CIUDAD DE CUENCA, es social porque busca conocer si la oferta gastronómica local es parte clave para la motivación de Cuenca como destino turístico.

7. TÉCNICAS DE TRABAJO

Para el desarrollo del trabajo de graduación, se utilizarán métodos cualitativos como:



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Etnometodología: Se utilizará la técnica del dialogo en las interacciones verbales con los propietarios de locales de restauración.

Y cuantitativos como:

- Análisis documentación bibliográfica.
- Encuesta: Con el presente método se obtendrá la información sobre el interés de los turistas por las distintas ofertas gastronómicas

Estos métodos brindarán una idea clara, se buscará lugares turísticos gastronómicos de Cuenca y su ubicación exacta la cual se levantará en el mapa virtual de la aplicación.

8. BIBLIOGRAFÍA

Ambrosi Banegas, Paúl Mauricio. *El desarrollo del turismo alternativo en la provincia del Azuay: El Valle de Yunguilla*. Cuenca-Ecuador: Universidad de Cuenca, 2010.

Barrera Ernesto. *Las rutas gastronómicas: una estrategia de desarrollo rural integrado*. Argentina: 1999.

Bermeo Cando, Franklin Alfredo Morales Mariño, Vanessa Alexandra. *Ruta del maíz: una estrategia cultural para el desarrollo del turismo y la gastronomía cuencana*. Cuenca-Ecuador: Cuenca, 2013.

Borrero Vega, Ana Luz. *Cambios históricos en el paisaje de Cuenca, siglos XIX-XX (Estudios)*. Cuenca-Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar, 2006.

Carpio Vintimilla Julio. *Las etapas de crecimiento de la ciudad de Cuenca, Ecuador*. Revista Geográfica 1976: 101.

Carrion Fernando. *Desarrollo cultural y gestión en centros históricos*. Quito-Ecuador: Flacso. 2000.

Escobedo Mansilla Ronald; Zaballa Beascoec, A. de y Gila Álvarez. *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y*



América.

España: Pamplona, 1998.

Espinoza Sornoza, Edwin Patricio. *Análisis de los sitios web como medio digital para la promoción de la gastronomía típica en las fiestas religiosas de Cuenca*. Cuenca-Ecuador: Universidad de Cuenca, 2012.

Gisele Mascarenhas Tramontin Rúbia y José Manoel Gândara Gonçalves. *Producción y transformación territorial La gastronomía como atractivo turístico*. www.scielo.org.ar. 2010. Scielo. 2013 www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322010000500011&script=sci_arttext. Acceso: 16 noviembre 2013.

Montenegro Paucar, Johana Andrea. *Análisis de las principales tradiciones gastronómicas de la ciudad de Cuenca cómo atractivo turístico*. Cuenca-Ecuador: Universidad de Cuenca, 2012.

Morais, L. P. & Gimenes, M.H. S. *Tradição e inovação nas culinárias regionais – tópicos para reflexão. in saber e sabor i, colóquio de história e cultura da alimentação*. Curitiba, 2007

Paulina Meza. *Proyecto de diseño de la ruta gastronómica del austro ecuatoriano*. Quito: UCT, 2011.

Prieto, Mercedes. *Los estudios sobre turismo en Ecuador*. Espacios en disputa: el turismo en Ecuador (2011): 9

Regina G. Schluter. *Turismo y patrimonio gastronómico*. Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2006.

Ruiz, Esteban, et al. *Turismo comunitario en Ecuador. Comprendiendo el community-based tourism desde la comunidad*. Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural 6 (2008): 3.

Schlüter, Regina G. *Turismo y Patrimonio Gastronómico: Una perspectiva*. Argentina: Centro de Investigaciones y Estudios turísticos, 2006.



Solis Contreras, Tania Marcela. *Desarrollo del turismo urbano en la Ciudad de Cuenca*. Cuenca-Ecuador: Universidad de Cuenca, 2011.

Solis Toral, Mónica Patricia. *Las festividades tradicionales cuencanas y su relación con el desarrollo turístico de la ciudad*. Cuenca-Ecuador: Universidad de Cuenca, 2011.

Tatiana Gana. "5 rutas gastronómicas." *Abour en español*. 2015. Experto en Europa. 10 de abril del 2015 http://www.cva.itesm.mx/biblioteca/pagina_con_formato_version_oct/mla_sit_ioweb.html.

Thomas Svan. "*Francia para turistas Gourmet*." *Lonely Planet*. 2013. Geoplanet. 11 de abril 2015 <http://www.lonelyplanet.es/blog-francia-para-turistas-gourmet-104.html>.

Universidad de la *Laguna*. *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*. España: 2008.

Universidad Nacional Autónoma de México. *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

9. RECURSOS HUMANOS

	Dedicación	Carga horaria total
Director	4 horas/semana/3 meses (\$12/hora)	48
Estudiantes	6 horas/día /3 meses	540

10. RECURSOS MATERIALES

Cantidad	Rubro	Valor Unitario	Valor Total
1	Computadora Laptop	\$1.000	\$1.000
2	USB	\$15	\$30
500	Papel	\$0.01	\$5
4	Lapiceros	\$0.25	\$1

Valor Total \$1.036

11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL DESARROLLO DEL TURISMO INTERNO EN LA CIUDAD DE CUENCA.

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Presentación del diseño de investigación	X											
Recolección y organización de la información	X	X	X									
Recolección de información de encuestas y entrevistas			X	X								
Discusión y análisis de la información				X	X							
Integración de la información de acuerdo a los objetivos						X	X					
Redacción del trabajo								X	X			
Revisión final										X	X	X
Impresión y anillado												X



12. PRESUPUESTO

Concepto	Aporte del Estudiante	Otros Aportes	Valor Total
Recursos Humanos Investigador	\$ 2.500,00	\$ 800,00	\$3.300
<u>Gastos de movilización</u>			\$500
Trasporte,	\$ 200,00	\$ -	\$200
Viáticos y subsistencia	\$ 400,00	\$ -	\$400
<u>Gastos de la investigación,</u>			
Insumos	\$ 150,00	\$ -	\$150
Materiales de escritorio	\$ 50,00	\$ -	\$50
Internet	\$ 200,00	\$ -	\$200
<u>Equipos</u>			
USB, lapiceros, copias, impresiones	\$ 36,00	\$ -	\$36
Varios	\$ 300,00	\$ -	\$300
Valor Total	\$ 3.836,00	\$ 800,00	\$ 5.136,00

13. ESQUEMA

ÍNDICE

2. ABSTRACT
3. AGRADECIMIENTOS
4. DEDICATORIA
5. CAPITULO I: ANTECEDENTES DEL TURISMO GASTRONÓMICO A NIVEL MUNDIAL
 - 5.1. Francia
 - 5.2. España
 - 5.3. Perú
6. CAPITULO II: TURISMO GASTRONOMICO EN ECUADOR
 - 6.1. Rutas de turismo gastronómico en Ecuador
7. CAPITULO III: LA GASTRONOMIA CUENCANA Y SU IMPORTANCIA PARA EL TURISMO INTERNO
 - 7.1. Cocina cuencana
 - 7.2. Establecimientos
 - 7.3. Turismo gastronómico en Cuenca
8. CAPITULO IV: DETERMINACION DE LA INCIDENCIA DE LA GASTRONOMIA EN EL TURISMO DE LA CIUDAD DE CUENCA
 - 8.1. Características del mercado turístico en la ciudad de Cuenca



UNIVERSIDAD DE CUENCA

8.2. Perfil del usuario

8.3. Sondeo del mercado gastronómico

9. CONCLUSIÓN

10. BIBLIOGRAFÍA

11. ANEXOS