

**UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZONICA**



**CENTRO DE POSTGRADOS**

Proyecto de Innovación previo a la obtención del título de  
Magister en Turismo

**RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL  
COMO APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y  
RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA**

**AUTORA:** ANABELL STEFANÍA MONTALVÁN FERNÁNDEZ

**DIRECTOR:** Dr. C. FERRAN CABRERO MIRET, Ph.D.

**CO- DIRECTOR:** Dr. C. OLIVIER MÉRIC, Ph.D.

**PUYO – ECUADOR**

**2018**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Anabell Stefanía Montalván Fernández con cédula de identidad 1105330623, declaro ante las autoridades educativas de la Universidad Estatal Amazónica, que el contenido del Proyecto de Innovación titulado: "RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA", es absolutamente original, auténtico y personal.

En tal virtud y según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normativa institucional vigente, certifico libremente que los criterios y opiniones que constan en el Proyecto de Innovación son de exclusiva responsabilidad de la autora; y que los resultados expuestos pertenecen a la Universidad Estatal Amazónica.



Anabell S. Montalván Fernández

C.I. 1105330623

AUTORA

# UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

## Centro de Postgrado

### AVAL

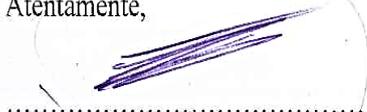
Quien suscribe Dr. C. FERRAN CABRERO MIRET, Ph.D. Director del trabajo de titulación, y Dr. C. OLIVIER MÉRIC, Ph.D. Co – director modalidad Proyecto de innovación titulado: *“RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA”* a cargo de la Ing. Anabell Stefanía Montalván Fernández, egresada de la primera cohorte de la Maestría en Turismo mención Gestión del Turismo de la Universidad Estatal Amazónica.

Certifico haber acompañado el proceso de elaboración del Proyecto de Innovación y considero cumple los lineamientos y orientaciones establecidas en la normativa vigente de la institución por lo que se encuentra listo para ser sustentado.

Por lo antes expuesto se avala el Proyecto de innovación para que sea presentado ante la Dirección de Posgrado como forma de titulación como Magister en Turismo mención Gestión del Turismo y que dicha instancia considere el mismo a fin de que tramite lo que corresponda.

Para que a sí conste, firmo la presente.

Atentamente,



.....  
Dr. C. FERRAN CABRERO MIRET, Ph.D.

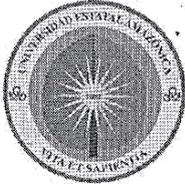
**DIRECTOR**  
**DOCENTE TITULAR UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA**



.....  
Dr. C. OLIVIER MÉRIC, Ph.D.

**Co - DIRECTOR**

**DOCENTE TITULAR UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA**



**UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA**  
SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND



Oficio No. 043-IL-UEA-2018

Puyo, 30 de octubre de 2018

Por medio del presente **CERTIFICO** que:

El trabajo de titulación correspondiente a ANABEL STEFANÍA MONTALVÁN FERNÁNDEZ, con C.I. 1105330623 con el Tema: **“RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APOORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA”**, de la maestría en turismo, mención Gestión del Turismo, Director de proyecto Dr. Ferran Cabrero, ha sido revisado mediante el sistema antiplagio URKUND, reportando una similitud del 2 %, Informe generado con fecha 22 de octubre de 2018 por parte del director, conforme archivo adjunto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes

Atentamente,

Ing. Italo Marcelo Lara Pilco MSc.

**ADMINISTRADOR DEL SISTEMA ANTIPLAGIO URKUND – UEA - .**

*NOTA: Adjunto informe generado el 22 de octubre de 2018 por parte del director del proyecto*

**EL TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN DEL PROYECTO DE INNOVACION:**

El presente trabajo: RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA, bajo la responsabilidad de egresada señorita Anabell Stefanía Montalván Fernández, ha sido meticulosamente revisada, autorizando su presentación:

**MIEMBROS DEL TRIBUNAL**

.....  
Ing. María Germania Gamboa, Ms. C  
**PRESIDENTA DEL TRIBUNAL**

.....  
Dra. C. Ruth Irene Arias Gutiérrez Ph. D  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

.....  
Dr. C. Luis Manosalvas Vaca, Ph. D  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## **AGRADECIMIENTO**

Expreso mi más grande agradecimiento a Dios, quien con su bendición permitió la realización de esta meta; así mismo hago extenso mi agradecimiento a la Universidad Estatal Amazónica, a sus directivos y docentes que con sus enseñanzas y forma de ser se convirtieron mucho más que profesores en verdaderos amigos; en especial a la Mgs. Germania Gamboa por su gran espíritu de colaboración y entrega desinteresada e incondicional.

A mi tutor Dr. Ferran Cabrero y Co – Tutor Olivier Meric, por su guía en la elaboración de este trabajo investigativo, quienes con su dirección, conocimiento y colaboración hicieron de esta investigación una verdadera enseñanza.

A quienes formaron parte de mi tribunal, que me incentivaron a mejorar mi trabajo y resultado sea el mejor.

Finalmente a los miembros del grupo del Adulto Mayor Chuquiribamba quienes compartieron sus conocimientos sin mezquindad colaborando con este proceso investigativo y de esa manera perpetúan su identidad y sabiduría.

**Anabell**

## **DEDICATORIA**

Este esfuerzo está dedicado a mi hija Camila; la razón de mi ser, por quien mis metas tienen sentido. A mis padres y hermana que son bases fundamentales de la realización de cada una de mis metas, a mi familia y amigos que me apoyaron y confiaron en mí y en mi capacidad de superación personal, a mis compañeros de la UEA, en especial a aquellos que se convirtieron en mi familia al saber que me encontraba lejos de mi lugar natal, que me brindaron su apoyo, su consejo, su amistad incondicional.

**Anabell**

## **RESUMEN EJECUTIVO Y PALABRAS CLAVES**

La gastronomía juega un papel trascendental dentro del ámbito cultural y del desarrollo turístico de cada comunidad, el presente trabajo investigativo tiene como principal objetivo el rescate de la identidad gastronómica ancestral de la parroquia Chuquiribamba, para ello se propuso la elaboración de una guía gastronómica para mostrar aquellos alimentos cotidianos, que permiten el uso de elementos propios de la zona para su elaboración y que de esta manera brindan energía para el trabajo diario común en las parroquias rurales. La metodología usada para la investigación se basó en la observación directa y participativa, basándose principalmente en el uso del Manual de trabajo en comunidades, como resultado se obtuvo la guía gastronómica que se elaboró a partir de nueve elementos gastronómicos tradicionales; se incluyen fotografías de referencia además del proceso de preparación. Finalmente la guía fue socializada con quienes contribuyeron con la información, a través de una encuesta validada por tres expertos para su aplicación. La herramienta es una contribución al desarrollo turístico cultural y rural, como también un elemento para el mantenimiento del patrimonio cultural inmaterial representado en la gastronomía.

**Palabras clave:** Loja-Ecuador, comunidad, patrimonio, tradición gastronómica.

## **ABSTRACT AND KEYWORDS**

Gastronomy plays a transcendental role within the cultural field and the tourist development of each community. The main objective of this research work is to rescue the ancestral gastronomic identity of the Chuquiribamba parish, for which purpose it was proposed to prepare a gastronomic guide to show those daily foods, which allow the use of elements of the zone for their elaboration and that in this way provide energy for the common daily work in the rural parishes. The methodology used for the research was based on direct and participative observation, based mainly on the use of the Work Manual in communities, as a result the gastronomic guide was obtained that was elaborated from nine traditional gastronomic elements; Reference photos are included in addition to the preparation process. Finally, the guide was socialized with those who contributed with the information, through a survey validated by three experts for its application. The tool is a contribution to cultural and rural tourism development, as well as an element for the maintenance of intangible cultural heritage represented in gastronomy.

**Key words:** Loja-Ecuador, community, heritage, gastronomic tradition

## INDICE DE CONTENIDO

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN .....	2
CAPÍTULO II. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA .....	4
2.1. IDENTIDAD .....	4
2.2.CULTURA Y PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE.....	8
2.3.GASTRONOMÍA ANCESTRAL.....	9
2.4.TURISMO CULTURAL.....	12
2.5.TURISMO RURAL.....	14
CAPÍTULO III. MATERIALES Y MÉTODOS.....	18
3.1. LOCALIZACIÓN .....	18
3.2. METODOLOGÍA .....	20
3.3. TRATAMIENTO DE DATOS .....	20
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	23
4.1. INVENTARIO DE ELEMENTOS GASTRONOMICOS DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA.....	23
4.2. GUIA GASTRONOMICA DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA.....	25
4.3. VALORACION DE LA GUIA GASTRONOMICA.....	26
CONCLUSIONES .....	36
RECOMENDACIONES .....	37
BIBLIOGRAFÍA.....	38
ANEXOS.....	44

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1.Patrimonio y turismo: divergencias.....	13
Tabla 2.Datos generales.....	18
Tabla 3.Análisis de las fichas del INPC .....	24
Tabla 4.Alimentos representativos .....	26
Tabla 5. Cultivos propios .....	26
Tabla 6. Alimentos como recuerdos de infancia .....	27
Tabla 7.Alimentación saludable. ....	28
Tabla 8.Guía con promoción turística .....	28
Tabla 9. Rescate gastronómico.....	29
Tabla 10.Involucrado en la identificación .....	30
Tabla 11.Guía como conservación de patrimonio .....	31
Tabla 12.La guía como transmisión de conocimiento.....	31
Tabla 13.Percepción hacia la guía .....	32

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Área de las etnias de la zona andina en la época pre-incaica.....	6
Figura 2. Grabado siglo XIX (1883) .....	7
Figura 3. Ubicación geográfica de la Parroquia Chuquiribamba .....	19

# CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

Las técnicas culinarias y los procesos de cocción, al igual que los materiales que se usan en la cocina, y la cocina misma como espacio, constituyen elementos importantes de una expresión cultural que bien se podría llamar gastronómica. La gastronomía incluye, además, el momento de elaboración como una rica manifestación de los sentimientos y costumbres de los pueblos. Porque, hay que decirlo: el patrimonio gastronómico no sólo cumple la función de alimentar, también la de proporcionar placer y la de estimular todos los sentidos (Magri, 2008).

La gastronomía ecuatoriana es producto del mestizaje a través de cientos de años desde los orígenes de los primeros pueblos que habitaron el territorio y que interactuaron con otras culturas provenientes de diferentes lugares y adquirir elementos complementarios a los propios u originarios.

En el ámbito local, las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes.

Sin duda, la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias sin embargo las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, aquel habitado y conocido, que se transforma con el impulso de múltiples fuerzas sociales (Padilla, 2006)

Loja no es en sí la excepción, dentro de su historia Loja tiene una gran influencia judía sefardita como lo refiere Ordoñez, citado por Román (2015); lo que le ha dado características únicas a esta provincia, cabe recalcar que dicha cultura huía de la represión hacia pueblos pequeños, apartados y excluidos.

Dentro de esos pequeños pueblos excluidos se encuentra la parroquia Chuquiribamba y su gastronomía variada; producto de la herencia tradicional del cultivo, de la fiesta de la cosecha, de la crianza de los animales; ha intentado sobreponerse a la aculturación que invade a través de la globalización.

Según Duch en Pita (2016) “Las soberanías alimentarias lo que hacen es proponer otras fórmulas que en la práctica se traducen en volver a colocar personas en el medio rural, produciendo alimentos más sostenibles, no para los mercados internacionales sino para sus comunidades y mercados locales”. En este ámbito sería utópico volver al pasado en todas sus formas, sin embargo se puede usar técnicas milenarias usando la tecnología actual.

Chuquiribamba y los sectores aledaños son aún una evidente particularidad, ya que éste territorio ha sido la locación de diferentes culturas desde indígenas paltas, pasando por la conquista inca y española hasta llegar a la actualidad en donde la gran mayoría de habitantes son mestizos.

Los historiadores tienen diversas teorías sobre los primeros pobladores de Chuquiribamba, sin embargo la teoría más certera es que parte de la tribu Palta ocupó este territorio más específicamente los Ambocas, quienes habitaron este territorio hasta la conquista Inca, luego española pero he aquí una particularidad ya que Loja es territorio de asentamiento Judío, esta es la razón del porque la variedad gastronómica, objeto de estudio de este trabajo el cual se enmarca en la línea de investigación de la Universidad Estatal Amazónica turismo y patrimonio, específicamente turismo comunitario como expresión de las culturas ancestrales.

La herramienta observación directa muestra que el tipo de gastronomía que se encuentra es muy general y no tiene una identidad propia según los criterios que menciona Guzmán (1999:19-20). Lo que el turista puede encontrar son alimentos que sacian su apetito, pero la gastronomía no es un factor de movilidad hacia el sector, sino más bien una actividad comercial y suplementaria para los eventos que se realizan en los días de fiesta.

### **PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN:**

Con lo anteriormente expuesto, el problema de investigación es: el escaso conocimiento de los elementos gastronómicos que son identidad propia de la parroquia.

Lo que nos permite plantear la siguiente proposición: el rescate de los elementos gastronómicos ancestrales como identidad cultural del Patrimonio Cultural Inmaterial, ayuda al desarrollo del Turismo Cultural y Rural en la parroquia Chuquiribamba.

### **OBJETIVO GENERAL:**

Rescatar la identidad gastronómica ancestral como aporte al desarrollo del turismo cultural y rural de Chuquiribamba, a partir del patrimonio cultural inmaterial.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Inventariar los elementos gastronómicos que forman parte de la identidad de la parroquia Chuquiribamba.
- Elaborar una guía de los elementos gastronómicos de la parroquia Chuquiribamba
- Validar el aporte que ha tenido la guía gastronómica en los pobladores del sector, y en las personas que la dirigen.

## **CAPÍTULO II. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA**

En las últimas décadas, el Patrimonio se ha convertido en un factor muy importante para el desarrollo turístico; por consiguiente, para un beneficio mutuo, debe haber una sinergia entre patrimonio y turismo. Así, la cocina es la más grande expresión cultural intangible utilizada como vitrina para mostrar la identidad de un pueblo. Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [ INEC], (2011), la alimentación es el rubro más alto en el gasto del turista (34%); es por esto que la gastronomía se presenta como parte de un producto turístico, considerándola además como un elemento principal para el rescate de la identidad como Patrimonio Cultural y, por ende, para el desarrollo turístico.

### **2.1. IDENTIDAD**

La identidad cultural es el conjunto de rasgos pertenecientes a un grupo social determinado que comparten elementos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es sólo un concepto, sino que se nutre continuamente de influencias externas, con el que se pretende mostrar la realidad de los pueblos resultado de todas estas influencias.

De acuerdo con Cabrero (2006: 134), identidad es “la respuesta a la pregunta sobre quién es uno”. De acuerdo con González Varas citado en Ping (2018: 103) “La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y comunitario, pues son producto de la colectividad”.

Es el sentido de pertenencia a una colectividad, a un sector social, a un grupo específico de referencia. Esta colectividad puede estar por lo general localizada geográficamente, pero no de manera necesaria (por ejemplo, los casos de refugiados, desplazados, emigrantes, etc.) Hay manifestaciones culturales que expresan con mayor intensidad que otras el sentido de identidad, hecho que las diferencia de otras actividades que son parte común de la vida cotidiana. Por ejemplo, manifestaciones como la fiesta, el ritual de las procesiones, la música, la danza. A estas representaciones culturales de gran repercusión pública, la UNESCO las ha registrado bajo el concepto de “patrimonio cultural inmaterial” Romero citado por Pérez (2016).

Hobsbawm citado en Huertas (2017) diferencia entre “tradicición” y “costumbre”, y destaca que la última prevalece en las localidades periféricas, en las cuales aún se entabla una relación “cara” a “cara”.

Mientras que las tradiciones se caracterizan por su permanencia o invariabilidad, las costumbres o ley común, muestra cierta flexibilidad en cuanto a su adherencia con el pasado y por lo tanto variabilidad y adaptabilidad. Pero también afirma que la desaparición de la costumbre necesariamente cambia la tradición.

En el mismo sentido Harvey (1989: 204) sostiene que “La comunidad es una entidad social creada en el espacio a través del tiempo”, ella puede integrar de una manera disfrazada diferencias de significados, ya que en los procesos sociales difieren según las capacidades y los intereses de los grupos.

Todo colectivo social posee elementos y actividades propias que lo identifican, a las cuales no puede dárseles autores para su origen por el hecho de ser parte de un colectivo y que le permite diferenciarse del resto de comunidades con características propias, aunque en el aspecto general sean similares, sin dejar de lado también el aporte diario que da la globalización generando una continua metamorfosis en dichos elementos.

La identidad no es un proceso fijo sino más bien provienen del proceso de influencias externas que hacen que esta vaya adaptándose según los requerimientos. En el caso de Loja, “fue el escenario vital del pueblo palta histórico y presente. Las cortas distancias que la separan de la Amazonía y de la costa, a más del notable debilitamiento de las murallas geográficas que las dividen, han determinado la estrecha relación de sus habitantes con estas dos regiones laterales” (Brito, 2015).

En el aspecto local el cantón Loja tiene una gran influencia de diversas culturas lo que ha dado origen a elementos únicos en la región, para saber el origen de esos elementos, se debe hacer un recuento desde los primeros pobladores en territorios lojanos o al menos de los más trascendentes a lo largo de su historia; enmarcado en esa historia está el pueblo palta.

Los paltas serían un grupo de origen protojibaro que se habrían instalado en territorio lojano (Figura 1); tras romper la unidad puruhá-mochica durante la época de Tiwanaco, la cerámica rústica que se encuentra en los sitios arqueológicos más antiguos de la provincia guardan relación con la tipología y las técnicas cerámicas de los pueblos jibaroanos. (Pérez, 1984: 33).

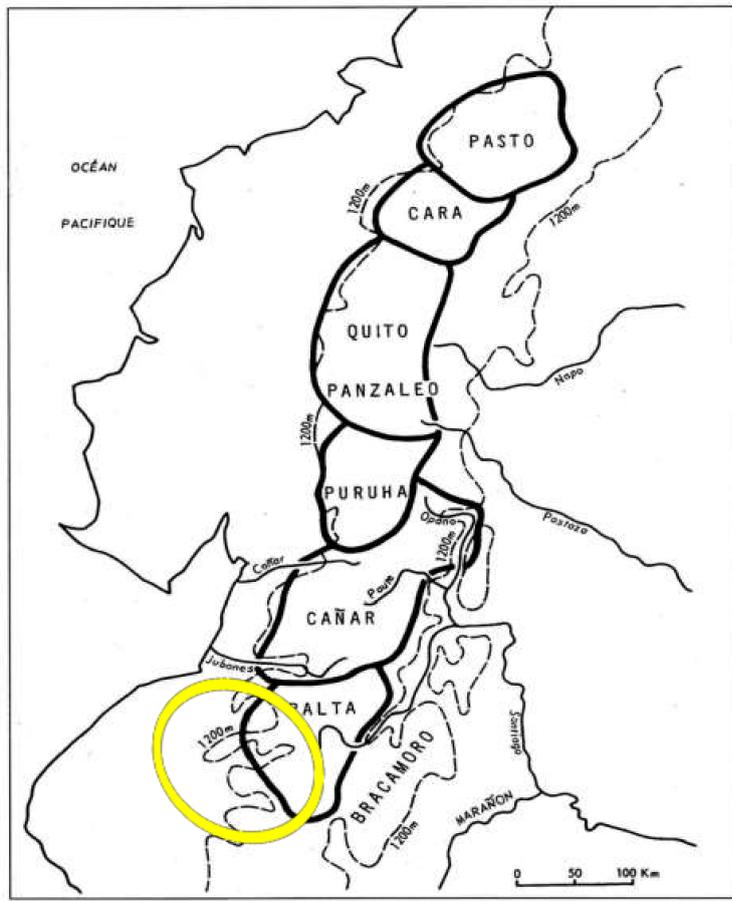


Figura 1. Área aproximada de las etnias de la zona andina ecuatoriana en la época pre-incaica.  
 Fuente: A.C. Taylor, 1988, Elaboración: A.C. Taylor, 1988

Los paltas experimentaron dos procesos de sometimiento y conquista que cambiarían para siempre su nivel autónomo de organización. Primero, procedentes del Cuzco, llegaron las huestes conquistadoras de Túpac Inka Yupanki, tras cuya imposición los paltas fueron absorbidos al enorme imperio del Tawantinsuyo; es fácil figurarse el interés de los cuzqueños por controlar este codiciado territorio de encrucijada. Y luego, tan solo siete décadas más tarde los paltas sufren nuevamente un proceso de sometimiento forzoso, ésta vez más radical y violento y cuya acción afectó con mayor fuerza su propia organización social; la conquista española.

A todo esto, se suma la presencia “visible” de la identidad indígena saraguro en la provincia de Loja, la misma que, en vista de la conservación de sus diacríticos étnicos, de cierto modo “opaca” e “invisibiliza” a los demás grupos que podrían reclamar un origen indígena, si no es que en su relación comparativa con los *otros* habitantes de la provincia, termina por afirmar la identidad “mestiza” de aquellos.

Como se muestra en el figura 2 en su obra pictórica Tofani citado por Brito (2015), los tipos de indígenas de las cordilleras del Ecuador en el siglo XIX; en primer plano a los habitantes lojanos, a la izquierda al fondo, Yumbos de Nanegal, al medio, záparos, y a la derecha grupos de lengua jibaroana.



Figura 2. .Grabado siglo XIX (1883)

Fuente: Documentos de André. Elaboración: Tofani.

Citando a Brito (2015) La conciencia de un pasado común sienta las bases de la identificación colectiva, de esta forma, el acervo histórico y cultural de un grupo humano se constituye en un referente de identidad que marca la continuidad temporal entre el presente y el pasado, y que al mismo tiempo se proyecta hacia futuro para asegurar la permanencia de las particularidades de un pueblo o de un grupo social.

## **2.2. CULTURA Y PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE**

Para Cabrero (2006: 27), la “cultura son las garras y los colmillos del ser humano. Y mucho más. Es lo que le ha permitido subsistir, ocupar cada rincón del planeta y vivir en plenitud”. Para García (2004) la cultura es como un conjunto de procesos en los cuales los grupos expresan imaginariamente lo social y estructuran las relaciones con otros grupos, marcando diferencias debido a la globalización, evidencia la diversidad cultural del mundo y destaca la necesidad de diálogo entre las diferentes civilizaciones.

La cultura popular es la cultura del pueblo. En Latinoamérica, la cultura popular puede asociarse a los pueblos indígenas (aunque no sin problemas, pues tienen su propia realidad y derechos), a los afro descendientes, y al campesinado mestizo (Colombes, 2012).

El Patrimonio es la amalgama de elementos que involucra desde elementos naturales hasta culturales, incluyendo paisajes, ecosistemas únicos, lugares con historia, tradiciones que formaron parte del pasado y presente. El patrimonio registra y expresa procesos largos de la evolución histórica, constituyendo la esencia de muy diversas entidades nacionales, regionales, locales, indígenas y gran parte de la vida moderna (ICOMOS, 1999, párr. 2)

En la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio (Unesco, 2003), el patrimonio inmaterial se define como las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades – junto con los correspondientes instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Este patrimonio complementa al patrimonio material o tangible ya que es imposible entender el patrimonio tangible sin la presencia de las tradiciones, costumbres, lenguas, música, bailes, juegos, artes culinarias, vestidos y todas clases de aspectos materiales relacionados con la cultura. Este tipo de patrimonio en una cultura se refiere a todo el conjunto de conocimientos, costumbres, tradiciones y mitos, lenguaje y otras formas que les aportan características propias.

Como afirma Prats (2009:74), existen diversas formas de "activación patrimonial", es decir, diversas maneras para legitimar el valor asociado a las prácticas culturales para que éstas sean reconocidas como patrimonio. Estas activaciones incluyen no sólo acciones "macro", provenientes de organismos estatales, nacionales o internacionales, sino también aquellas de escala "micro", como pueden ser las iniciativas locales o comunitarias. Sin embargo, es

inegable que las instituciones estatales o nacionales y los grupos académicos o políticos hegemónicos tienen mayor influencia para lograr que sus activaciones patrimoniales tengan un alcance mayor que las activaciones impulsadas desde los ámbitos "micro". Es decir, existe una jerarquía *de facto* en la autoridad para la definición de aquello que es digno de considerarse patrimonio; una relación de poder en la que los grupos de élite o las instituciones (en este caso académicos, políticos e instituciones culturales nacionales), se otorgan a sí mismos la autoridad moral o legal para dicha definición.

Dentro del enfoque nacional, según Saltos (2009), el patrimonio sigue siendo consagrado en rituales que dan cuenta de un pasado feliz y próspero. El significado que Saltos le da al patrimonio es el conjunto de bienes heredados de nuestros ascendentes siendo una construcción auténtica de cada lugar, desde la perspectiva internacional se clasifica en material e inmaterial, pero para los grupos indígenas el patrimonio es un todo y se complementa entre sí; la forma de vida que muestra éste distinguen a un país, ciudad o región, contrarrestando el fenómeno homogeneizador de la cultura globalizada.

Al hablar que el patrimonio cultural intangible es parte de la cultura de alguna colectividad se debe aclarar que pudieron no originarse en dicho colectivo sino más bien ser producto de la relación con otros grupos humanos, del resultado de diferentes migraciones a lo largo de la historia y aun así convertirse en elementos con características propias de los individuos.

La importancia del patrimonio data en que sea apreciado por la colectividad de la que es parte, al ser debidamente identificado será valorado y transmitido por aquellos que lo representan, aunque este haya sido modificado con el paso del tiempo y por influencias externas. Bajo este argumento, se puede aprovechar el apogeo turístico y las diversas actividades en las que están interesados los turistas y convertirlo en una oportunidad para aquellos territorios que empiezan a tener un empuje turístico y a formar productos apreciables para el turista. Pero no se debe dejar de lado, que al convertirse en un buen producto, el lugar será un atractivo turístico importante pero al mismo tiempo corre el riesgo de convertirse en un destino masificado y dejar de lado la conservación y rescate de la identidad propia para volcarse únicamente a la obtención de recursos económicos.

### **2.3. GASTRONOMÍA ANCESTRAL**

Para Franco y Bourdieu citados en Sloan (2005), las preferencias alimentarias y el gusto son formados culturalmente y controlados socialmente. Esto quiere decir que los hábitos culinarios son influenciados por factores como la clase social, la raza, la religión, la edad, la

educación, la salud y el ambiente social. Lo anterior permite afirmar que el gusto y el comportamiento de consumo son formados dentro de la sociedad y clase social a la que se pertenece y no de manera aislada.

Para Nunes dos Santos (2007), la manera como se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente quien come con relación a la comida son elementos relacionados con la identidad cultural. Las restricciones y prohibiciones alimenticias de los diferentes pueblos son detalles característicos de cada cultura. Se consideran “exquisitos” los hábitos alimenticios de otras personas, quienes a su vez ven de la misma forma los propios.

La identidad gastronómica instituye una de muestras culturales más decisivas para el patrimonio cultural intangible dentro de las comunidades. Dicha identidad transmitida de manera oral se distingue del resto por ser capaz de recordar valores, sabores, usos, técnicas, a través de un platillo y los sentimientos que este guarda.

La abundancia, la calidad y la variedad de los alimentos típicos representan un importante atractivo para aquellos consumidores llamados “*foodies*”, es decir, curiosos de las culturas gastronómicas locales y deseosas de conocer la identidad de una localidad a través de sus gustos y sabores. Según Valls (2004) la gastronomía, que comienza siendo un elemento cultural intangible, se diferencia de los otros elementos turísticos al promover un resultado tangible capaz de dar a conocer al turista el patrimonio inmaterial que se encuentra camuflado en las costumbres culinarias cotidianas, que no sólo se refiere al hecho de cocinar, sino que comienza desde la siembra en tiempos determinados, la cosecha bajo ciertos rituales, finalmente la preparación de los alimentos en su mayoría por no decir absolutamente hecha por las mujeres

Quién habla de comida también alude, implícitamente, a la cultura y a la sociedad en la que ésta se produce y se consume. Cualquiera de los alimentos destinados al consumo humano acaban por dotarse de significados socio-culturales, económicos, históricos, idiosincráticos o comunicativos que poco tienen que ver con su naturaleza original. Prueba de ello es que en muchas ocasiones la entrega de alimentos, la invitación a degustarlos, el hecho de compartir mesa es algo más que una transacción y se convierte en un vehículo óptimo para transmitir mensajes de contento, solidaridad, amistad y afecto. También es posible caracterizar tópicamente a una nación o a una región y a sus pobladores por las viandas que eligen, cocinan e ingieren (Jáuregui, 2002); y en muchos de los casos participa en la construcción de estereotipos alimenticios, como es el caso de Francia con el queso, pan y vino, o Italia con la pizza, en España la paella y muchas ejemplificaciones más.

Para Guzmán (1999:19-20) toda cocina debe cumplir con los siguientes elementos para identificarse como elemento propio de una sociedad: 1) crear sus propios utensilios, insumos y materiales, 2) inventar sus modos y maneras propios de cocinar, 3) tener en su repertorio platillos que abarquen toda la gama de sabores: del agrio al dulce, del áspero al suave, de lo salado a lo amargo, 4) integrar la totalidad de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados y hasta los postres, 5) establecer sus horarios, costumbres, etiqueta y ordenamiento, 6) que el gusto por el platillo, el guiso y las viandas, haya rebasado tres generaciones, ceñirse al parecer del tiempo, amo y señor de lo caduco y permanente, 7) capaz de aprovechar e incorporar los conocimientos de cocina ajenos sin desvirtuar su espíritu.

De ese modo, es fundamental planificar la actividad turística y cultural enfocándola principalmente, en la participación activa de la sociedad durante la identificación, construcción y apropiación del patrimonio cultural. Todo ello motivado por dos elementos fundamentales:

Existe un creciente interés alrededor de los alimentos tradicionales y los platos típicos que eleva la gastronomía hasta el nivel de patrimonio cultural, compuesto por elementos tangibles e intangibles que determinan y caracterizan los territorios, los paisajes y la propia idiosincrasia de los habitantes y la calidad de la vida (Petrini, 2001; Roden, 2003; Espeitx, 2004).

La gastronomía, por su capacidad de atraer a los viajeros lleva a identificarse como la principal motivación del viaje y, como consecuencia de ello, representa un verdadero elemento estratégico para el desarrollo y el éxito turístico de los destinos; (Sociedad Estatal para la Gestión de la Innovación y las Tecnologías Turísticas [SEGITTUR], 2010).

El producto del mestizaje dio origen a gran variedad de elementos gastronómicos que pasaron a formar parte de los saberes ancestrales gastronómicos propios de cada pueblo, producto de la combinación de ingredientes de cada zona y el respeto a tradiciones generacionales.

La gastronomía regional o de los pequeños poblados tiende a sufrir situaciones de riesgo, por distintas amenazas, sean estas por causas naturales o sociales, que deben ser debidamente identificadas para poder ser superadas o al menos disminuir sus efectos al máximo.

Según Padilla (2006), estos riesgos pueden ser originados por:

El desgaste del suelo, carencia de agua, inundaciones, plagas.

Los cambios en el uso de la tierra.

Los sistemas de intermediación productor- mayorista- comerciante

Las migraciones.

El uso de transgénicos.

La pérdida de prácticas tradicionales.

Los cambios en los patrones de alimentación.

La intromisión de un elemento externo.

Las acciones a tomarse como mitigación a estos riesgos, pueden ser tan variadas como la creatividad y conciencia por la conservación del patrimonio lo permitan; la identificación de los recursos, la promoción de los mismos, y acciones para mantenerlos en la memoria de las presentes y futuras generaciones, son algunas de las gestiones que podrían y deberían realizarse.

## **2.4. TURISMO CULTURAL**

En la década de los años 80, se consolidó el turismo cultural como forma de turismo alternativo y reacción al turismo de masas, dentro de los nuevos entornos socioeconómicos y culturales producidos. En la actualidad, se tiende a considerar el turismo cultural como un objeto de producción y de consumo, siendo ya común su análisis desde la demanda, el *marketing*, como imagen y marca de un destino y así, se empieza a vivir una cierta masificación de la cultura e incluso del patrimonio, cuando en el imaginario de turistas y visitantes el turismo cultural es sinónimo de una práctica minoritaria y de vinculación con el patrimonio y las artes (Methaodos, 2017).

Para el turismo los bienes de patrimonio tienen, principalmente, un valor de uso: son valiosos por completar el interés de un destino. Mientras que para patrimonio tienen un valor

simbólico: representan lo que la comunidad concreta ha aportado al conjunto de la cultura. Por ello, mientras que para el turismo la posibilidad de su consumo es el interés central, para el sector del patrimonio lo principal es su existencia y, por tanto, la tarea básica es su conservación (Velazco, 2009).

McKercher y Du Cros (2002) hacen un breve análisis de la dualidad que existe entre el turismo y el Patrimonio Cultural, mostrando una diferencia clara entre el consumidor de patrimonio y el turista (Tabla 1), sin embargo, con el paso del tiempo el turista consumidor se convierte en turista cultural por algunas razones como que los turistas con mayores niveles de educación que provocan el interés por la cultura, así también como el auge de internet que facilita la información sobre turismo cultural. Todo este desarrollo de turismo cultural ha contribuido y sigue contribuyendo al desarrollo económico pero también de integración comunitaria y del acercamiento entre los pueblos.

Tabla 1. Patrimonio y turismo: divergencias

	PATRIMONIO CULTURAL	TURISMO
FINES	Orientado al sector público Búsqueda beneficios Sociales	Orientado sector privado Busca beneficios económicos
ACTORES PRINCIPALES	Sector Público	Sector Privado
DESTINATARIOS	Consumidor cultural	Turista consumidor
BIENES DE PATRIMONIO	Valioso para la comunidad, representación del patrimonio tangible e intangible.	Valioso para los turistas como producto o actividad que completa el interés de un destino.
GESTIÓN DE DICHOS BIENES	Valor de existencia Se conserva por sus valores	Valor de consumo Se consume su apariencia.

Fuente: En McKercher y Du Cros, (2002).  
Elaboración: María Velazco Gonzales (2009)

Las cocinas particulares constituyen una de las expresiones culturales más importantes hasta llegar a ser denominadas como patrimonio intangible de las comunidades; “éste patrimonio oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración” (UNESCO, 2005).

Es por esto que las cocinas regionales muestran una gran variedad de estilos de vida, que se relacionan directamente con la forma de sembrar los productos, la forma de abastecerse de aquellos que no poseen dentro de su territorio, y la manera de prepararlos, los utensilios. De esta manera los alimentos se han convertido en parte fundamental de la economía del sector. La mejor inversión que el Ecuador puede hacer en turismo cultural es reforzar la autenticidad, ya que esto hará que los turistas, sigan apareciendo más tarde, fascinados por nuestra autenticidad. El patrimonio y la vida cotidiana son los principales espacios simbólicos creadores de una cultura real, no se pretende brindar al turista un lugar aparentemente exótico, detenido en el tiempo, que mantiene intacto a sus indígenas (Saltos, 2009).

El Turismo Cultural es una de las tantas derivaciones que tiene el turismo sin embargo no cae en las vagas o ridículas tipologías de turismo que se ha dado en los últimos años, sino más bien busca resguardar aspectos patrimoniales a través de distinta normativa pero también difundiendo para poder lograr su permanencia en el tiempo y la debida importancia histórica que merecen como identidad de los pueblos, que además ayude al avance

## **2.5. TURISMO RURAL**

El turismo rural puede ser definido como: “aquella actividad en la que los turistas se desplazan desde su lugar de residencia hacia destinos relacionados con la vida del campo y todo lo referente a éste” (Camacho, 2007). Se utiliza cuando la cultura rural es un componente clave del producto ofrecido. El rasgo distintivo de los productos del turismo rural es el deseo de ofrecer a los visitantes un contacto personalizado, de brindarles la oportunidad de disfrutar del entorno físico y humano de las zonas rurales y, en la medida de lo posible, de participar en las actividades, tradiciones y estilos de vida de la población local (Definición según la OMT, Cabrini: 2002).

Remite a todas aquellas actividades que pueden desarrollarse en el ámbito rural y que resultan de interés para los habitantes de las ciudades por sus características exóticas,

tradicionales, románticas, diferentes del estilo usual de vida. Así practican turismo rural tanto aquellas personas que se alojan en un predio agrícola con interés de conocer y disfrutar de alguna actividad agropecuaria (agro turistas), como los cazadores, pescadores, científicos, estudiantes en viaje de egreso, turistas de paso, empresarios que participan de un nuevo evento o retiro, etc. Se caracteriza porque los servicios son prestados por los habitantes del mundo rural con la participación de la familia del productor agropecuario (Programa Argentino de Turismo Rural “Raíces”, 2000).

Es el uso o aprovechamiento turístico del entorno no urbano, que atiende a las premisas del desarrollo sostenible, genera efectos eminentemente positivos (conservación del patrimonio, la protección del medio, etc.), se promueve en áreas “no invadidas”, incluye a la población local como actores culturales, es minoritario y promueve, a través de encuentros espontáneos y la participación, el contacto cultural (Barrera, 2003)

Aunque se mira al turismo rural como una gran oportunidad para el desarrollo económico y social de los pueblos, si se aprovecha para masificar y explotar los recursos sin la debida planificación, se puede ocasionar en la población graves problemas y contrariamente a esto si no se identifica los elementos turísticos que tiene el sector y no se capacita a los pobladores en emprendimientos y en valorar su identidad, se conseguirá efectos contrarios al desarrollo.

Según Ivars (2000:68) tres elementos son básicos para explicar la homogeneización cultural en los espacios rurales.

La emigración hacia áreas urbanas, tiene efectos diversos. En primer lugar desmantela el tejido social tradicional, repercutiendo directamente sobre las manifestaciones socioculturales del lugar de origen de la emigración. En segundo lugar, supone un proceso de acercamiento de los usos rurales a los urbanos que trasciende a la población rural no emigrada cuando se producen movimientos de retorno, de la emigración, bien sea tipo estacional o definitivo.

La expansión de los medios de comunicación de masas y su difusión generalizada en todos los ámbitos produce un claro efecto homogeneizador que favorece, generalmente, la adopción de usos y hábitos urbanos. El incremento de los niveles de información en áreas rurales lleva asociados, además de sus innegables contrapuntos positivos, cambios importantes en las actitudes vitales de los habitantes del medio rural que tienden a asimilarse a las urbanas.

Las nuevas funciones que cumple el espacio rural, fundamentalmente la recreativo-turística y residencial, diversifican la estructura social tradicional e incrementan las relaciones sociedad rural – sociedad urbana. La locación de residencias secundarias en espacios rurales engendra una clara diferenciación social que no solo modifica la composición poblacional sino que también acelera la adopción de cambios por parte de la sociedad tradicional. Es bien sabido que los impactos socioculturales de las actividades recreativas y turísticas no ejercen una influencia unívoca, ni negativa, ni positiva; dependiendo de cada situación el turismo puede desnaturalizar y mercantilizar la cultura local o ser el fundamento para su conservación y enriquecimiento.

No obstante, el proceso de homogeneización cultural no puede entenderse como la pérdida absoluta de la identidad cultural, con todas sus implicaciones por parte de las sociedades rurales, y si esa es la tendencia en algunos casos debe combatirse abiertamente.

El turismo rural debe fundamentarse sobre los criterios de sustentabilidad. Al respecto, la especialista en Turismo Sostenible y Comunitario, Sabrina Bini (2008), señala que el turismo sustentable es un medio para hacer conocer y respetar la cultura y los lugares, constituyendo una alternativa económica. El turismo así entendido debe ser sustentable respecto de tres ejes principales: - lo ambiental: la actividad turística no debe destruir el ambiente donde se realiza. No debe comprometer los recursos naturales para las generaciones futuras. - Lo económico: debe distribuirse el resultado de la actividad económica, debe beneficiar a la gente del lugar. - Lo social: no debe destruir la cultura del lugar.

Dado que el turismo rural involucra una amplia y heterogénea gama de actividades, la delimitación del concepto es una tarea compleja. Algunos de los inconvenientes que señalan la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) son:

- No todo el turismo que tiene lugar en las zonas rurales es estrictamente rural, puede ser de tipo urbano localizado en zonas rurales
- El turismo rural es complejo y no incorpora solamente al agroturismo. Incluye múltiples formas de recreación en las zonas rurales.
- Las zonas rurales son difíciles de definir y los criterios cambian según los países.

Desde el marco conceptual del (Programa Nacional de Turismo Rural – Argentina) PRONATUR se sostiene que el turismo rural debe fundamentarse sobre criterios de sustentabilidad, es decir, perdurar ecológicamente, en el largo plazo respondiendo a los

intereses de las poblaciones locales de modo que el impacto sobre el medio ambiente garantice un destino turístico sostenible. De esta manera, el turismo rural se constituye en una actividad sostenible para los territorios rurales, a través de la permanencia y el aprovechamiento óptimo de los recursos, la integración de la población y mejora del entorno y la valorización de las culturas locales; todo en armonía con adecuados criterios de rentabilidad para el sector privado involucrado.

Como característica principal del Turismo Rural es el territorio en donde se realiza la actividad ya que lo que principalmente busca el turista es la relación que tienen tanto con el territorio como con los elementos que identifican a sus habitantes, buscando una experiencia que las urbes no pueden brindar, además económicamente es un factor de desarrollo para los lugares que lo practican, sin embargo, se debe cuidar sobremanera el no convertir sus elementos tradicionales en un negocio perdiendo así la esencia de los mismos.

La oferta gastronómica se está convirtiendo en un elemento esencial para el enriquecimiento y complementación de los destinos turísticos en general y adquiere mayor relevancia en el caso del turismo rural. La cocina tradicional es uno de los principales elementos identificadores y diferenciadores del turismo rural y es, por sí mismo un atractivo turístico. La gastronomía tradicional de las zonas rurales es un recurso de una gran riqueza y variedad que tiene que incorporarse en la oferta turística rural (Montoya, 2003).

## CAPÍTULO III. MATERIALES Y MÉTODOS

### 3.1. LOCALIZACIÓN

La Parroquia Chuquiribamba se encuentra ubicada en el sur del Ecuador, en la provincia de Loja, Cantón Loja, a 41 km de la cabecera cantonal hacia el noroeste (figura 3), según el (INEC, 2010) tiene una población total de 2798 habitantes, con una temperatura que hace posible el cultivo de productos de clima frío (tabla 2).

Tabla 2. Datos generales

Concepto	Descripción
Latitud	3° 20' 40" Sur
Longitud	79° 22' 33" Oeste
Extensión	198 km <sup>2</sup>
Altura	2.723 m.s.n.m
Clima	Templado – frío
Temperatura	Fluctúa entre 8° C y 20° C, siendo 12.5 ° C la temperatura promedio

Fuente: Mapas y planos de la página web Municipio de Loja

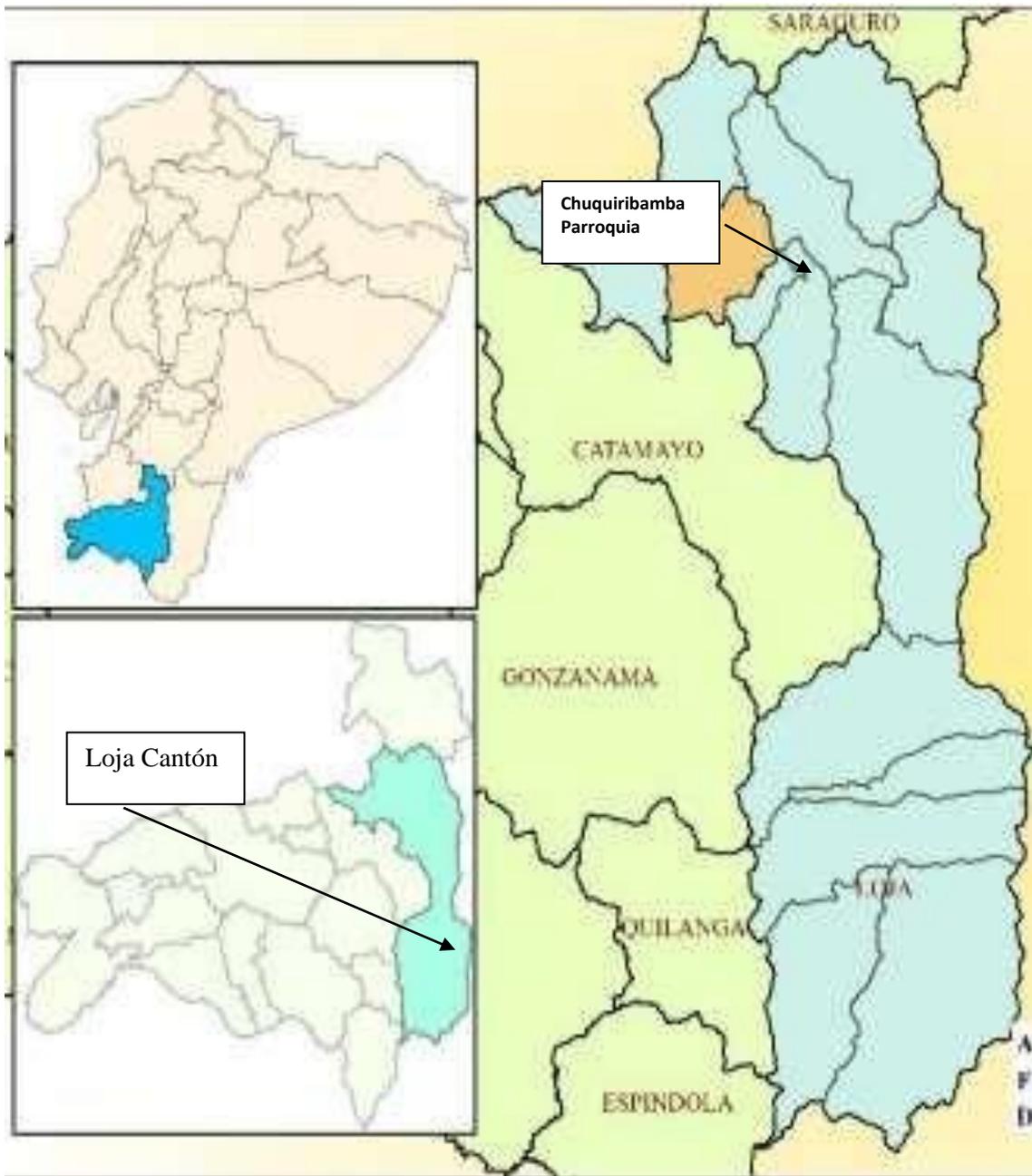


Figura 2. Ubicación geográfica de la Parroquia Chuquiribamba

Fuente: Mapas y planos de la página web Municipio de Loja

## **3.2. METODOLOGÍA**

Como modelo metodológico la investigación se basó en el método analítico sintético que consta de la separación de un todo en partes para poder analizarlas y como consecuencia de su estudio individual se obtenga el resultado final de la investigación.

Así la investigación ha sido dividida en tres partes según sus objetivos planteados, para los cuales se utilizó métodos y técnicas correspondientes y aplicables.

## **3.3. TRATAMIENTO DE DATOS**

En primer lugar y como información adicional con un enfoque metodológico basado principalmente, en el aspecto cualitativo adquirido mediante un sondeo para la obtención de datos primarios para abordar la interesante relación entre la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial y el desarrollo turístico que se puede generar en la zona cuyos resultados dieron base e impulso para la realización de esta investigación.

Al ser una comunidad rural fue necesario aplicar el manual de investigación comunitaria de la UNESCO (2012), siguiendo las indicaciones del mismo, el contacto con la comunidad fue exitoso logrando la participación activa de sus pobladores; contrastando con el método anterior se hizo uso de la observación directa en la preparación de los alimentos formando parte de la realización de los mismos, convirtiendo a la técnica de la observación directa en observación participativa para el proceso de conocimiento desde la perspectiva, inserción y aprendizaje del investigador (Guber 2004).

Como etapa previa se realizó un diagnóstico a través de observación directa y un breve cuestionario con preguntas abiertas dirigida a turistas elegidos al azar y que pretendía evaluar su conocimiento sobre la gastronomía de la parroquia Chuquiribamba (Anexo 1), estas actividades se realizaron durante la celebración a San Vicente Ferrer, fiestas más importantes de la parroquia que se celebran el último domingo del mes de Abril de cada año, en donde existe gran aglomeración de turistas.

Estos precedentes fueron una base principal para la investigación, la cual empezó con el primer objetivo que consistía en la búsqueda de quienes poseen el conocimiento de la identidad gastronómica de Chuquiribamba. Para cumplir este objetivo se trabajó con el Proyecto del adulto mayor “San Vicente Ferrer” Chuquiribamba promovido por la Junta Parroquial, el cual está conformado por un número aproximado de 30 adultos mayores quienes trabajaron de manera participativa en esta investigación brindando la información

necesaria y requerida, para lo cual firmaron una autorización relativa a la grabación o toma de fotografías (Anexo 2).

En primera instancia se pretendía aplicar una encuesta con el objetivo de identificar los elementos gastronómicos propios del sector. Sin embargo, al ser preguntas cerradas y que mucha información podría ser omitida, se procedió a realizar un conversatorio con preguntas abiertas (Anexo 6) que permitían al participante brindar toda la información que le pareciera pertinente.

Los elementos gastronómicos fueron inventariados de acuerdo a las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) (ver Anexo 5) y puestos a consideración de quienes brindaron la información. Estando de acuerdo se organizó grupos de apoyo para la preparación de los alimentos con participación directa de la investigadora. Esta oportunidad fue aprovechada para la obtención de muestras fotográficas imprescindibles para la realización de la guía gastronómica. Los insumos para la realización de los platos provenían de huertas de algunos habitantes, mientras que otros se adquirieron mediante compra debido a que actualmente ya no son procesados de manera manual sino industrial.

Cabe recalcar que dichas estrategias metodológicas deben ser complementadas con bibliografía con el afán de contextualizar el recuerdo y la tradición oral que han potencializado la memoria colectiva de generación en generación (Prins, 2001).

La escasa bibliografía e información que corresponde a la gastronomía cotidiana de la Parroquia se la utilizó únicamente para tener referencia en la elaboración de la guía gastronómica como segundo objetivo. Además de usar herramientas importantes, entre ellas la recolección de datos y experiencias relevantes que hubiesen sido obviadas durante el inventario. Todo este proceso mediante la entrevistas y testimonios usando como instrumento principal la fotografía para poder plasmar el patrimonio culinario de la Parroquia Chuquiribamba en una guía gastronómica que corresponde a la propuesta de la investigación.

Para medir el grado de satisfacción de quienes proporcionaron la información con respecto a la guía gastronómica (tercer objetivo) se aplicó una encuesta de satisfacción, validada por tres expertos (Anexo 3). En esta encuesta existen preguntas que valoran elementos de la guía gastronómica planteada y cuan satisfechos se encuentran con los mismos.

Con consentimiento previo, la encuesta (Anexo 4) fue aplicada a un grupo de 30 personas del Proyecto del adulto mayor “San Vicente Ferrer” Chuquiribamba, que es con quienes se

empezó el trabajo investigativo - participativo, seguidamente se dio la proyección del documento de la guía gastronómica en digital, exposición de la cual participaron representantes del Gobierno Parroquial. La mencionada encuesta con la participación de 30 personas que corresponden al grupo de la Tercera edad de Chuquiribamba con un tiempo de 5 minutos para llenarla, se estructuró primeramente con una explicación sobre el objetivo de la misma, a continuación se presenta un cuestionario con 10 preguntas con 5 opciones de respuesta que se basan en una escala de Likert, el cual es un instrumento psicométrico donde el encuestado debe indicar su acuerdo o desacuerdo sobre una afirmación, ítem o reactivo, lo que se realiza a través de una escala ordenada y unidimensional (Bertram, 2008), aplicando el método analítico para el respectivo análisis de los resultados que dan respuesta a la hipótesis planteada en el inicio de la investigación. Para obtener los resultados de la encuesta se procedió a analizarlos mediante el programa estadístico SPSS, del cual se obtuvo la tabulación y resultados, se puede afirmar en términos generales los entrevistados piensan lo siguiente:

La guía gastronómica contiene alimentos representativos de la parroquia Chuquiribamba, los ingredientes de los alimentos presentados son cultivos propios de la zona considerados saludables; alimentos que generan recuerdos de la infancia a los encuestados, además que se sintieron involucrados en el proceso y desarrollo de la investigación.

De esta manera se cumplió los tres objetivos mencionados al inicio de la investigación y con los cuales se pretende como objetivo principal lograr el desarrollo turístico de Chuquiribamba mediante la promoción del patrimonio cultural inmaterial que posee.

## CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 4.1. INVENTARIO DE ELEMENTOS GASTRONOMICOS DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA

La gastronomía cotidiana de Chuquiribamba, pequeña parroquia rural de la ciudad de Loja, guarda tradiciones y conocimientos de su pueblo. Lamentablemente se ha convertido en un aspecto secundario e irrelevante para la promoción turística y cultural del sector, según el diagnóstico previo en el que se evaluó el conocimiento de los turistas sobre la gastronomía de la parroquia Chuquiribamba (Anexo 1).

Los turistas observados son profesionales de Loja, en un rango de edad de 30 a 60 años quienes han visitado la parroquia Chuquiribamba por más de tres ocasiones en compañía de familiares, también manifestaron que desconocen la gastronomía de la parroquia y que el consumo de alimentos era únicamente para saciar su apetito sin importar el valor cultural de la misma, sin embargo demostraron un alto interés en participar de eventos gastronómicos que pretendan mostrar la identidad gastronómica de Chuquiribamba.

A través del conversatorio se identificaron nueve elementos gastronómicos relevantes para la parroquia, que tenían como característica común: el haber sido transmitido por al menos 3 generaciones atrás, estar compuestos en su mayoría por productos que son cultivados y/o elaborados en la zona, y ser muy poco conocidos por las generaciones actuales; los cuales se enuncian a continuación:

Sango

Locro de zambo

Sopa de harina de arveja

Sopa de poroto con guineo

Sopa de melloco

Cuy con arroz de cebada

Colada de oca

Dulce de zambo

Tortillas de maíz blanco

Los nueve elementos identificados, fueron inventariados con las fichas del INPC, teniendo la siguiente descripción:

Tabla 3. Análisis de las fichas del INPC

Elemento gastronómico	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Ingredientes	Observaciones
Sango	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Maíz amarillo, cebolla, ajo, quesillo, sal, manteca de cerdo, agua.	Es una alimentación rica en nutrientes que brinda la energía necesaria para trabajar en el campo
Locro de zambo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Zambo, agua, achogchas, choclo, papa, fréjol, quesillo, cilantro, ajo y sal.	Es una alimentación saludable y que puede obtenerse en los huertos de los pobladores con facilidad.
Sopa de harina de arveja	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Harina de arveja, agua, papas, nabo, quesillo, ajo y sal	La harina de arveja se comercializa ya de forma industrializada.
Sopa de melloco	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Fréjol, guineo verde, agua, quesillo, cilantro, ajo y sal.	El melloco cumple el mismo objetivo en las comidas que cumple la papa
Sopa de poroto con guineo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Melloco rosado, papas, choclo tierno, agua, quesillo, cilantro, sal y ajo.	El guineo anteriormente era cultivado en la zona, en la actualidad ha desaparecido.
Cuy con arroz de cebada	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Cuy, arroz de cebada, papas, manteca de cerdo, sal, ajo.	El arroz de cebada reemplaza al arroz blanco.
Colada de oca	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Oca, atado de panela, agua.	La oca se cultiva en la parroquia, pero en ciertas temporadas
Dulce de zambo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Zambo, atado de panela, leche, agua.	El zambo es una legumbre que no requiere un proceso de siembra, ya que es una planta trepadora.
Tortillas de maíz blanco	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Harina de maíz blanco, harina de trigo, huevos, atado de panela, manteca de cerdo, agua.	Se las identifica como la golosina propia de la parroquia.

Elaborado por: Montalván (2018)

Como muestra la tabla 3 los elementos gastronómicos inventariados tienen en común la identificación correspondiente a ámbito, subámbito y detalle del subámbito; sus ingredientes tienen la particularidad de ser cultivados en su gran mayoría por los pobladores, aunque la harina de trigo, panela, harina de arveja y cebada se adquieren en las tiendas de abarrotes, sin embargo hay características que los hacen diferentes, es decir que aunque existen características comunes entre sí, existen elementos que los hacen únicos.

## **4.2. GUIA GASTRONOMICA DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA**

La guía gastronómica como segundo objetivo y propuesta de este trabajo investigativo está diseñada de tal manera que pueda ser entendida por el lector fácilmente. Ha sido denominada bajo el nombre “Chuquiribamba con sabor a tradición” (Montalván, 2018).

La guía mencionada está estructurada de la siguiente manera:

- Portada
- Índice
- Introducción
- 9 elementos gastronómicos, cada uno detallado como en el siguiente ejemplo:
- Créditos

Este es un documento válido por sí mismo separado en orden a la presentación del trabajo y se incluye de la siguiente manera:

### 4.3. VALORACION DE LA GUIA GASTRONOMICA

Posterior a la aplicación de la encuesta de satisfacción orientada a las personas adultas mayores pertenecientes al grupo Gerontológico San Vicente Ferrer se obtuvo los siguientes resultados:

#### 1.- Presencia de alimentos representativos de la Parroquia en la guía

Tabla 4. Alimentos representativos

¿Considera usted que la guía gastronómica contiene alimentos representativos de la Parroquia?

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	30%	20%	50%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

Se aprecia que la población identifica alimentos que representa a su parroquia dentro de la guía gastronómica, como el melloco que es un ingrediente frecuente en las comidas, en combinación con bebidas dulces como colada e oca.

La cebada como acompañamiento del cuy, lo distingue del resto del país al ser regularmente servido con arroz y papas, y en general alguno de los elementos gastronómicos que se pueden encontrar en la guía se conocen a nivel nacional, pero que los pobladores de Chuquiribamba le proporcionan su identidad.

#### 2.- Cultivos propios de la zona

Tabla 5. Cultivos propios

¿Los ingredientes que se muestran en la guía gastronómica son cultivos propios de la zona?

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	16,67%	33,33%	50%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

Se constata que la mayoría de personas encuestadas coincide que los ingredientes utilizados para la preparación de los alimentos mostrados en la guía gastronómica son cultivados por los habitantes de la zona, sin embargo muchos de ellos han sido ya industrializados como la harina de trigo, el azúcar que reemplazó al atado de panela, entre otros; aunque hay cultivos que se siguen desarrollando en la zona mencionando.

### 3.- Recuerdos de la infancia en los alimentos

Tabla 6. Alimentos como recuerdos de infancia

¿Los alimentos presentados le recuerdan a los que eran preparados en su infancia?

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	0%	0%	100%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

En su totalidad las personas encuestadas encuentran en la guía gastronómica alimentos que se preparaban en su infancia con ingredientes que eran la base de su alimentación, que le brindaban energía para la labor diaria en los campos; actualmente los alimentos procesados son parte de la globalización en la que estamos presentes según Duch en Pita (2016), las soberanías alimentarias lo que hacen es proponer otras fórmulas que en la práctica se traducen en volver a colocar personas en el medio rural, produciendo alimentos más sostenibles, no para los mercados internacionales sino para sus comunidades y mercados locales

#### 4.- Alimentación saludable

Tabla 7. Alimentación saludable.

¿La alimentación que se muestra en la guía gastronómica es saludable?

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	0%	0%	100%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

La población encuestada considera que su alimentación cotidiana representada en la guía gastronómica es saludable, tomando en cuenta que se refieren a la forma de su cultivo y al proceso de preparación. Así aun buscan maneras responsables de producción agrícola con fechas específicas para la siembra y el uso de compost para abonar los cultivos. En el proceso de preparación de los alimentos no se exceden en el uso de especerías y aún existen personas que cocinan en fogón o concina de leña.

#### 5.- Promoción turística de Chuquiribamba

Tabla 8. Guía con promoción turística

¿Considera que la guía gastronómica puede ayudar a la promoción turística de la parroquia?

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	0%	0%	100%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

Las personas encuestadas concuerdan en su totalidad que la guía gastronómica es una herramienta para la promoción turística del sector, asumen que de esta manera los turistas que conocen la identidad gastronómica del sector exigirán la presencia de la misma según la SEGITUR (2010) la gastronomía es uno de los principales motivos para viajar, lo que lleva a la organización de eventos en los que la gastronomía es la parte central o por

defecto un complemento importante, mediante estos componentes el turismo cultural y rural que aún no tienen presencia importante en la parroquia buscará tenerla a través de la misma comunidad

## 6.- Rescate gastronómico

Tabla 9. Rescate gastronómico

¿La guía gastronómica es un elemento que ayuda al rescate de la gastronomía de la zona?

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	16.67%	33,33%	50%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

Según Valls (2004) la gastronomía no sólo se refiere al hecho de cocinar, sino que comienza desde la siembra en tiempos determinados, la cosecha bajo ciertos rituales, finalmente la preparación de los alimentos en su mayoría por no decir absolutamente hecha por las mujeres. Así Chuquiribamba al ser un pueblo pequeño entre las montañas intenta transmitir su alimentación en sus pobladores, la percepción de los adultos mayores poseedoras del conocimiento de su gastronomía los cuales son relegados; a las futuras generaciones quienes opinan que la preparación les parece demasiado complicada, con respecto al sabor es poco agradable al paladar, entre otras razones; motivos suficientes para dejarlos de lado. Al morir las personas que conocen la preparación de los elementos tradicionales morirá con ellos su conocimiento es por eso que al ser ellos los encuestados; se encuentran totalmente de acuerdo que la guía gastronómica mantendrá en el tiempo su alimentación cotidiana

## 7.- Participación durante el proceso de investigación

Tabla 10. Involucrado en la identificación

¿Se sintió involucrado en el proceso de identificación de los alimentos ancestrales durante la investigación para la elaboración de la guía gastronómica?

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	0%	0%	100%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

Las personas adultas mayores que son quienes mantienen el conocimiento sobre su alimentación cotidiana, por tal razón, fueron integrados directamente desde el principio del trabajo investigativo, aportaron con sus ideas y con su perspectiva sobre el tema, brindaron sus sugerencias, sus reclamos y sentimiento de nostalgia ante el olvido de su identidad, contrastando con la aplicación del Manual de investigación comunitaria (2012) el presente trabajo investigativo los hizo protagonistas del mismo en todos sus procesos.

## 8.- Conservación del patrimonio

Tabla 11. Guía como conservación de patrimonio

¿Considera que la guía gastronómica es una herramienta para conservar el patrimonio gastronómico de la parroquia?

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	0%	16,67%	83,33%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

Mantener el patrimonio cultural no es lo mismo que mantener un atractivo turístico, el patrimonio cultural inmaterial muestra la identidad de un pueblo, y empodera al mismo de ésta; evitando que la oculte y la olvide por temor a la vergüenza. Cuando el poblador identifica que el patrimonio es una etiqueta que se brinda a un elemento propio, entiende que es importante y que al contrario de esconderlo lo debe difundir así como menciona Prats (2009) para activar el patrimonio se necesitan acciones macro pero también micro como: que la comunidad se empodere para promocionarlo, en este caso, usando la guía gastronómica.

## 9.- Conocimiento para las futuras generaciones

Tabla 12. La guía como transmisión de conocimiento

La guía gastronómica permitirá a futuras generaciones conocer los alimentos que conforman la gastronomía ancestral y cómo prepararlos.

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	33,33%	16,67%	50%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

Al desaparecer las personas de la tercera edad de Chuquiribamba desaparece con ellas el conocimiento gastronómico cotidiano que poseen, con la elaboración de la guía existe un registro claro y evidente de los elementos gastronómicos como identidad del pueblo de Chuquiribamba, como lo menciona la UNESCO (2014) la herencia como patrimonio contribuye a la revalorización de las culturas y de las identidades, y es un vehículo importante para la transmisión de experiencias, aptitudes y conocimientos entre las generaciones.

#### 10.- La guía es atractiva.

Tabla 13. Percepción hacia la guía

¿La guía gastronómica presentada le parece atractiva (fotos, datos importantes)?

Calificación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo
Porcentaje	0%	0%	0%	16,67%	83,33%
Total	100%				

Elaborado por: Montalván (2018)

El objetivo de la guía gastronómica es ser atractiva visualmente, de fácil entender a niños y adultos, las fotografías muestran el elemento gastronómico tal y como se sirve en las familias de la Parroquia sin añadir elementos que hagan parecer dificultosa su realización, presenta además información que trasladan al lector a la época en la que esa alimentación era indispensable e irremplazable tanto por el valor nutricional así como el valor sentimental que representa para Chuquiribamba.

Es importante mencionar que todo lo denominado patrimonio cultural puede convertirse en atractivo turístico, aunque no todo atractivo turístico puede ser patrimonio. Sin embargo, si no se atenúan las amenazas que se ciernen sobre la viabilidad de un elemento del Patrimonio Cultural Inmaterial, éste corre el riesgo de no practicarse como patrimonio vivo. Aunque se mantengan sus representaciones y se sigan fabricando productos para los turistas y personas ajenas a la comunidad interesada sus fines serán puramente comerciales (Bedón, 2015). Esta investigación pretende que la comunidad se empodere de su propia identidad para que de esta manera el patrimonio sea respetado en el aspecto turístico y no convertirlo en un mero producto comercial.

En la investigación se plantea que los elementos gastronómicos que se puedan identificar se conviertan en parte del patrimonio cultural de la parroquia. El patrimonio representa vinculación con las nociones de herencia, memoria e identidad; así, se sugiere que el patrimonio cultural está íntimamente ligado al pasado como herencia. De esta manera, de igual forma en qué herencia, memoria e identidad se interrelacionan en la noción de patrimonio, también pasado, presente y futuro alcanzan armonía y le otorgan sentido al mismo (Eljuri, 2013), con el afán de contribuir a la revalorización de las culturas y de las identidades, y ser un vehículo importante para la transmisión de experiencias, aptitudes y conocimientos entre las generaciones (UNESCO, 2014).

El “patrimonio” tiene que ver, entre otras muchas acepciones, con algo heredado de un pasado –más o menos lejano– que se considera que debe ser conservado, *Patrimonializado*, (Contreras en Medina, 2017). Bajo este concepto, los elementos que han sido identificados en esta investigación cumplen con este requerimiento, por eso se procedió al llenado de las fichas del INPC (Anexo 5); pues inventariar el patrimonio cultural inmaterial y poner esos inventarios al alcance del público pueden también fomentar la identidad, la creatividad y el autoestima entre las personas y las comunidades donde se originan las expresiones y prácticas del patrimonio cultural inmaterial (UNESCO, 2014).

Para quienes conservan el patrimonio gastronómico de Chuquiribamba es vital rescatarlo, mantenerlo y difundirlo; no sólo es lo que el alimento representa en sí sino más bien lo que está tras él: el proceso de cultivo, la preparación, rituales; que manifiesta sentimientos, recuerdos con su elaboración o consumo, vínculos afectivos como el lugar, e identidad cultural.

Se debe destacar que el turismo gastronómico fortalece la identidad cultural, ya que forma un vínculo entre el viajero – turista y las costumbres regionales a través de la experiencia culinaria (Magri, 2008).

Utilizando como guía la participación comunitaria (Soliz y Maldonado, 2012), el proceso de investigación fue en su totalidad recíproco, desde la etapa de identificación, elaboración, propuesta y evaluación, aportaron con sus ideas, opiniones. De esta manera la contribución que dio a la comunidad al trabajo investigativo fue de gran relevancia, por lo cual el mismo representa en su mayoría la opinión y vivencias de la localidad, el proceso investigativo puede replicarse en cualquier comunidad.

El grupo seleccionado para esta investigación se condujo siempre colaborador y se mostraban positivos hacia la transmisión de sus conocimientos a futuras generaciones, para que de esta manera sea valorado, mantenido en el tiempo, y como un factor para el desarrollo del turismo.

A nivel de Latinoamérica, México es un ejemplo completo en el que la identidad gastronómica ancestral juega un papel preponderante en el turismo, desde sus prácticas agrarias, el manejo de rituales, prácticas culinarias, convivencia comunitaria, han convertido su gastronomía en un referente a nivel mundial. Esto ha sido posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de la cosecha, hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares (UNESCO, 2010).

La gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes. Debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios: el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las islas Galápagos, segundo los que se dan en los Andes, y por último los de la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las culturas de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos.

En cuanto al sector local, la provincia de Loja tiene gran variedad gastronómica ya que por su ubicación geográfica cuenta con diversidad de climas que permiten la producción de diferentes productos agrícolas que difieren según la ubicación en los que se produzcan, lo que ha provocado diversidad de elementos gastronómicos.

Sin embargo, las pequeñas comunidades y sus pobladores, que por las grandes distancias a los centros urbanos o el olvido de autoridades en cuanto a infraestructura vial o de servicios básicos, han quedado relegadas de esta promoción, son los verdaderos poseedores del

patrimonio gastronómico cotidiano. Es por eso que esta investigación dentro de la localidad es innovadora ya que permite que dicho conocimiento sea valorado y resguardado del olvido. Lamentablemente existen poco estudios a nivel local sobre comida cotidiana, patrimonio cultural inmaterial, y turismo, lo que a su vez incide en el olvido de técnicas de cultivo antiguas, productos que están desapareciendo y pueden incidir igualmente en el abandono total de los campos y las áreas rurales. Esta investigación intenta ser un referente para no dejar en el abandono productos que antiguamente eran la base de la alimentación, por su valor nutricional y energético.

Queda en manos de las autoridades, instituciones académicas, investigadores, etc. continuar con trabajos investigativos para dar valor al conocimiento ancestral que está en las áreas más alejadas. Es ahí donde aún persevera a pesar de las adversidades, y no solo en el área gastronómica, sino todo un modo de vida que representa la identidad de un pueblo.

## CONCLUSIONES

Se inventariaron nueve elementos gastronómicos, en un proceso de investigación participativa que ha permitido valorar el patrimonio cultural inmaterial, rescatar la memoria desde los pobladores y promocionar los recursos gastronómicos a los turistas interesados en visitar la parroquia.

La elaboración de la guía gastronómica donde se muestran algunos de los platos tradicionales más importantes de una localidad, con fotografías atractivas y un diseño fácil de entender, permite que la comunidad y ciudadanía en general puedan conocer los ingredientes y manera de preparación de los mismos, además de datos de interés que hacen del plato un valor agregado por su importancia patrimonial y turística.

La guía gastronómica presentada es validada por los adultos mayores que contribuyeron y se empoderaron de esta investigación, como un recurso para la promoción turística y la conservación patrimonial de la identidad gastronómica, a través de un diseño fácil de entender y con fotografías llamativas, que permiten a las generaciones actuales conocer la gastronomía ancestral que representa a su Parroquia.

## **RECOMENDACIONES**

Elaborar estrategias para tomar medidas en cuanto a la pérdida de identidad gastronómica, por ejemplo realizar talleres enfocados a los niños que son quienes pueden mantener vivas estas tradiciones, exposiciones o ferias gastronómicas en donde se rescate la verdadera alimentación ancestral, y las técnicas de preparación de la misma, además de campañas de reforestación y promoción agroecológica y de seguridad y soberanía alimentaria con productos propios de la zona.

Crear planes de registro de la gastronomía ancestral, además de otros elementos culturales, de las comunidades alejadas y olvidadas, ya que son quienes tienen los conocimientos que han sido transmitidos mediante tradición oral, que es fácilmente olvidada, para de esta manera crear productos turísticos innovadores y resguardar el patrimonio cultural inmaterial para generar desarrollo económico en estos sectores.

Promocionar recetarios, guías gastronómicos, libros de cuentos, leyendas, etc., mediante ferias turísticas, en las páginas web de los distintos GADS Parroquiales, Municipales, en el pensum escolar de instituciones educativas, i-tours a nivel nacional.

## BIBLIOGRAFÍA

- Aikawa, N. (2001). *Proyectos socioculturales y turismo industrial*. España: Ikuna.
- Ávila, R. y Barrado, D.A. (2005). Nuevas tendencias en el desarrollo de destinos turísticos: marcos conceptuales y operativos para su planificación y gestión. *Cuadernos de turismo*, 15, 27 – 43.
- Ballart, J. & Tresserras, J. (2001). *Gestión del patrimonio cultural*. Barcelona: Ariel.
- Barrera, E. (2003). *Primer manual de turismo rural*. Buenos Aires: Artes Gráficas Sagrhel.
- Bedón, F. (2016). “Hacia un paradigma del patrimonio del patrimonio cultural inmaterial”. En Cabrero, F. *Memorias del III y IV Congreso Ecuatoriano de Gestión Cultural*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana, 39 – 49.
- Bertram, D. (2008). *Likert Scales... are the meaning of life*. Topic report: Recuperado de <http://poincare.matf.bg.ac.rs/~kristina/topic-dane-likert.pdf>
- Bini, S. (2008). La clave del éxito es tener un proyecto sustentable. *Revista rural de diario El Clarín*.
- Blanco, C. F. & Fandos, C. (2011). *Turismo gastronómico*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza.
- Brito, R. (2015). *El pueblo Palta en la historia*. Quito: ABYAYALA.
- Cabrero, F. (2006). *El Tercer mundo no existe: Diversidad cultural y desarrollo*. Barcelona: Intermón – OXFAM.
- Cabrini, L. (2002). *Carta Mundial del Turismo Sostenible*. México
- Camacho, R. (2007): “Comercialización para el desarrollo del turismo rural”. Recuperado de <http://turismoruralbolivia.com/img/EstrategiasTurismoRural.pdf>
- Chiarinni, A. (2017, noviembre). En Loja estudian el potencial gastronómico nacional con un enfoque turístico. *El Comercio*. Sección Viajar.
- Churchill, N. (2010). "La gestión del patrimonio cultural intangible: la experiencia del carnaval popular en la ciudad de Puebla". *Gestionar el Patrimonio en Tiempo de Globalización*, coordinado por Nivón E. y Mantecón A., Universidad Autónoma Metropolitana -Unidad Iztapalapa. México: Juan Pablos Editor.

Colombres, A. (2012). “II. Cultura popular y culturas hegemónicas”. *Nuevo manual del promotor cultural. Bases teóricas de la acción*. Buenos Aires: Fondo Cultural del ALBA.

Constitución de la República del Ecuador 2008.

Cuenca, M. (2001). *Perspectivas de nuevos hábitos en ocio y turismo*. Congrés de Turisme de Catalunya, Tarragona, 59-77.

Chiriboga, R. (2005). La herencia Sefardita en la provincia de Loja. Loja: Casa de la cultura ecuatoriana.

Dogget, L. (1993). Multicultural Tourism Development Offers and New Dimension in Travel, *Journal of Business America*, Vol. 114, No. 18, 8 – 10.

Eljuri, G. (2013). “Trayectoria del debate patrimonial y aproximaciones a la gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial”. En Cabrero, F. *Hacia un dialogo de saberes para el buen vivir y el ejercicio de los derechos culturales; I Congreso Ecuatoriano de gestión cultural* (sección ponencias). Quito: FLACSO – Sede Ecuador, 213 – 222.

El turismo rural como complemento al desarrollo territorial rural en zonas indígenas de México. (2007). *Script Nova. Revista Electrónica de geografía y ciencias sociales*. Recuperado en <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-236.htm>

Falcón, J. P. (2014). Tendencias globales de desarrollo del Turismo Gastronómico aplicadas al caso de Argentina: REDMARKA

Fox, R. (2007). “Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations”, en *International Journal of Hospitality Management*, 26 (3), 546-559.

Folgado, J. A.; Hernández, J. M. y Campón, A. M (2011). “El turismo gastronómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas”, en *Comunicazione presentata al XIII Seminario Luso-Espanhol de Economía Empresarial, tenutosi presso l’Università de Évora*, 24-25 novembre.

Franco, A. (2001). *De cazador a gourmet. Una historia de gastronomía*. Sao Paulo, Brasil: SENAC.

Gallardo, H. (1975). *400 años de Cultura Lojana*. Loja: Universidad Nacional de Loja Editorial. García, M.P. (2012). *El patrimonio cultural conceptos básicos*. Zaragoza: Prensas

Universitarias de Zaragoza.

García, N. (2006). *Culturas híbridas*. São Paulo: EDUSP.

Geertz, C. (1973). Citado en Llano, F. (2017). "Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón." *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía* 26 (2), 295- 306. doi: 10.15446/rcdg.v26n2.59280.

Guber, R. (2004). "Cap.4 El trabajo de campo como instancia reflexiva del conocimiento".

En *El Salvaje Metropolitano*. Buenos Aires: PAIDOS.

Haciendo camino en el turismo cultural. (2017). *Metodos*. Revista de ciencias sociales, vol. 5. Recuperado en <http://dx.doi.org/10.17502/m.rcs.v5i1.151>.

Hjalager, A. (2002). "A typology of gastronomy tourism", en A. M. Hjalager y G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy*, Routledge, London, 21-35.

Huertas D. (2017). Análisis de la identidad cultural de los estudiantes de 5to grado de secundaria de la I.E. Fe y Alegría, respecto a la cultura Colli en la actualidad, Perú:USMP.

INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) Encuesta Nacional a Viviendas.

ICOMOS (1999). Gestión del turismo en lugares de importancia patrimonial. Adopted by ICOMOS at the 12th General Assembly in Mexico, párrafo 2.

Ivars, J. (2000). "Turismo y espacios rurales: conceptos, filosofías y realidades".

*Investigaciones geográficas*, 23, 59-88

Jáuregui, I. (2002). Los Alimentos como señas de Identidad, El ejemplo de la Rioja

Kivela, J. y Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination, en *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.

La identidad por medio de la comida ecuatoriana. (2010). Ecuador inmediato. Recuperado <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/identidaddecomidaecuatorial.html>

Lodoño, M. (2011). La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: el caso de Vilanova i la Geltrú Barcelona. *Revista PASOS*, 9 (1), 15

Magri, H. (2008). *El patrimonio gastronómico como parte del turismo*. Reflexión Académica en Diseño y Comunicación N° X, 33 -33. Buenos Aires: Universidad de Palermo.

Mateos, R. (2002). *El Patrimonio Cultural: La memoria recuperada*. Gijón: Trea.

Marín, A. (2008). Clasificación de la Investigación. Métodos y estrategias de la investigación. recuperado [https://www.goodreads.com/author/show/7857930.alba\\_lucia\\_marin\\_villada](https://www.goodreads.com/author/show/7857930.alba_lucia_marin_villada)

Meléndez, J. & Cañéz, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El Saucito, Sonora, México.

Medina, X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde la perspectiva cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51, 107.

Montalván, A. (2018). *Chuquiribamba con sabor a tradición*. Guía gastronómica de la gastronomía ancestral de Chuquiribamba. (En edición).

Montoya, T. (2003). La Gastronomía Tradicional en el Turismo Rural. España, Almería. Recuperado [file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/DialnetLaGastronomiaTradicion alEnElTurismoRural-2246738%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/DialnetLaGastronomiaTradicion%20alEnElTurismoRural-2246738%20(4).pdf)

Narayan, U. Citado por Álvarez, M. (2002). “El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización en Catauro”. *Revista Cubana de Antropología*. Fundación Fernando Ortiz. 3,62.

Nunes, D.S. (2007). “Somos lo que comemos. Identidad cultural y hábitos alimenticios”, en *Estudios y perspectivas en turismo*. Buenos Aires, vol.16, 2, 234-242.

Ordoñez, R. (2005). *La Herencia Sefardita en la Provincia de Loja*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.

Oliven, R. G. (2007). *Patrimônio cultural*. Rio de Janeiro: DP&A Editora, Olabuena, J. e Ispizuma, M. (1989). “La decodificación de la vida cotidiana”, Bilbao: Universidad de Deusto.

Padilla, C. (2006). "Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico", ponencia presentada en el *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador, (20 –24 noviembre).

Pérez, P. (2016). ¿Cómo olvidar algo que ni siquiera se sabe? Un problema público local de identidad cultural. Recuperado de <http://blog.pucp.edu.pe/blog/patrickeperezdeza/2016/06/17/como-olvidar-algo-que-ni-siquiera-se-sabe-un-problema-publico-local-de-identidad-cultural/>

Petrini, C (2001). *Slow Food: The case for taste*. Columbia University Press, New York, NY.

Ping, Z. (2018) "Memoria y Novela", Salamanca: Universidad de Salamanca.

Plan Nacional del Buen Vivir 2011.

Prats, LL. (2009). *Antropología y Patrimonio*, Barcelona: Editorial Ariel

Prins, G. (2001). "Historia oral". En *Formas de hacer historia*, 2ed, editado por Peter Burke, 144-176. Madrid: Alianza.

Quan, S. y Wang, N. (2004). "Towards a structural model of tourist experience: an illustration from food experiences in tourism", en *Tourism Management*, 3, 297-305.

RAICES (2008). Red de Argentinos Innovadores y Científicos en el Exterior

Rescate de tradiciones gastronómicas y la actividad turística. (2011). Gestiópolis. Recuperado en <https://www.gestiopolis.com/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad->

Román, M. F. (2009). Turismo rural en Argentina: concepto, situación y perspectivas / *Ma. Florencia Román, Mariana Ciccolella*. Buenos Aires: IICA, 117.

Salto, F. (2009). En VV.AA. Gestión de políticas culturales. *Cuaderno 6*. Quito: Ministerio de Cultura, 51- 85.

Sant'Ana, M. (2003). "A face imaterial do patrimônio cultural: os novos instrumentos de reconhecimento e valorização". In: Abreu, R; Chagas, M. (Orgs.) *Memória e Patrimônio: Ensaio*

SEGITTUR (2010). *Análisis de la demanda de Turismo enogastronómico en España*. Ministerio de industria turismo y comercio. Madrid

Sloan, D. (2005). *Gastronomía, restaurantes e comportamiento do consumidor*. Manole, Barueri: Sao Paulo. Tylor, E. B. (1871). *Primitive Culture*. Inglaterra: Universidad de Oxford.

Soliz, F. y Maldonado, A (2012). Guía de metodologías comunitarias participativas. *Guía número 5* Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar.

UNESCO (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, París.

UNESCO (2005). La cocina ancestral de México. El expediente presentado ante la CONACULTA, México

UNESCO (2010). La lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, México.

UNESCO (2012), Manual de investigación cultural comunitaria; San José. Herramienta de Cultura y Desarrollo, Nicaragua.

UNESCO (2014), Igualdad de género, patrimonio y creatividad; Argentina.

Valls, J. F. (2004). *Gestión de destinos turísticos sostenibles*. Madrid: Gestión 2000, Grupo Planeta.

Velasco, M. (2009). *Gestión Turística del Patrimonio Cultural*, Universidad de Murcia, España.

Valls, J. (2004). *El atractivo es el elemento que desencadena el proceso turístico*. Barcelona: Grupo Planeta.

Yúdice, G. A. (2004). “Conveniência da cultura: usos da cultura na era global”. Belo Horizonte: UFMG.

## ANEXOS

### ANEXO 1: ENCUESTA TURISTAS

#### ENCUESTA A TURISTAS QUE VISITAN LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA EN LAS FIESTAS DE SAN VICENTE FERRER

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información sobre si la gastronomía es una motivación para que los turistas visiten la Parroquia Chuquiribamba.

EDAD: Hasta 25 años ( ) Entre 26 – 40 años ( ) Más de 40 años ( ) NACIONALIDAD:

.....  
OCUPACIÓN: Profesional ( ) Estudiante ( ) Obrero ( )

VIAJA CON: Solo ( ) Con la familia ( ) Con su pareja ( ) Con amigos ( )

MOTIVACION POR LA QUE VISITA LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA Devoción a San Vicente Ferrer ( ) Gastronomía ( ) Negocios ( ) Algún evento ( ) Visita a Familia/amigos ( )

#### FRECUENCIA CON LA QUE VISITA LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA

Siempre ( ) Casi siempre ( ) Algunas veces ( ) Primera vez ( )

#### MEDIOS DE COMUNICACIÓN CONSULTADOS PARA TENER CONOCIMIENTO SOBRE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA

Televisión ( ) Radio ( ) Redes Sociales ( ) Prensa Escrita ( ) Recomendaciones familiares o de amigos ( )

#### SE ENCUETRA USTED SATISFECHO CON LA OFERTA GASTRONÓMICA QUE OFRECE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA

Muy Satisfecho ( ) Satisfecho ( ) Insatisfecho ( ) Desconozco ( )

#### Presupuesto de gasto para visitar la Parroquia

Hasta \$10.00 ( ) Entre \$11 y \$15 ( ) Más de \$15 ( )

¿Un evento en el que se muestre la gastronomía del sector motivaría su regreso a Chuquiribamba?

MUY DE ACUERDO (2) DE ACUERDO (3) DESACUERDO (4) MUY EN DESACUERDO

RESPUETA: .....

GRACIAS





**AUTORIZACION RELATIVA A LA  
GRABACION DE COMMUNICACION  
Y A LA TOMA DE FOTOGRAFIAS**

Yo, (apellido y nombre): Luz Josefina Romero Tello

- autorizo que la Universidad Estatal Amazónica (UEA) realice la grabación audio y/o vídeo de la comunicación realizada en el entorno de una actividad de investigación, y tomar fotografías donde yo aparezca solo, o en grupo ;
- autorizo que la Universidad Estatal Amazónica (UEA) reproduzca, utilice y difunda estas imágenes y estas grabaciones (audio y/o vídeo), únicamente con fines de informaciones sobre las actividades de la institución y de investigación. Queda claro entre las partes que estas imágenes y estas grabaciones no podrán ser utilizadas en un ámbito comercial sin acuerdo previo del autor y de mi persona.
- autorizo que la Universidad Estatal Amazónica (UEA) efectúe las modificaciones técnicas habituales en estas grabaciones (audio y/o vídeo) y estas tomas para las necesidades de publicación, siempre y cuando que estas modificaciones no modifiquen el fondo de la intervención, ni mi imagen, ni el objeto de la fotografía o del vídeo y no atenten al respeto de mi vida privada.

Estas autorizaciones son válidas desde la fecha de la firma del presente documento, y podrán revocarse por simple petición de mi persona.

Firmado en Luz Romero, el .....,  
en dos ejemplares originales,

(previo a la firma, especificar « leído y aprobado »)

\*\*\*\*\*

**Información complementaria:**

La UEA se compromete respetar las obligaciones legales que se le imponen en materia de derecho de autor, de declaración, de colecta, de grabación y de elaboración, de conservación y de destrucción de las informaciones nominativas.

Usted dispone de un derecho de acceso, de modificación y de rectificación de los datos que le concierne. Para ejercer este derecho dirijase al Departamento de Investigación.

\*\*\*\*\*

### ANEXO 3. CONSTANCIA DE JUICIO DE EXPERTO

NOMBRE DEL EXPERTO:

ESPECIALIDAD:

DNI:

Por medio de la presente hago constar que realicé la revisión de la encuesta de Satisfacción de la Guía Gastronómica: Chuquiribamba con sabor a Tradición, elaborado por la estudiante de Maestría en Gestión del Turismo quien está realizando el trabajo de investigación titulado: “RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA”

Una vez indicadas las correcciones pertinentes considero que dicho test es válido para su aplicación.

Loja, Septiembre del 2018

.....

CONSTANCIA DE JUICIO DE EXPERTO

NOMBRE DEL EXPERTO: CARLOS MANDALUAS  
ESPECIALIDAD: PhD EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS  
DNI: 0602898496

Por medio de la presente hago constar que realicé la revisión de la encuesta de Satisfacción de la Guía Gastronómica: Chuquiribamba con sabor a Tradición, elaborado por la estudiante de Maestría en Gestión del Turismo quien está realizando el trabajo de investigación titulado: "RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA"

Una vez indicadas las correcciones pertinentes considero que dicho test es válido para su aplicación.

Loja, Septiembre del 2018



.....

CONSTANCIA DE JUICIO DE EXPERTO

NOMBRE DEL EXPERTO: *Yolanda Lorena Paredes Andrade*  
ESPECIALIDAD: *Doctora en Ciencias Económicas*  
DNI: 0603368309

Por medio de la presente hago constar que realicé la revisión de la encuesta de Satisfacción de la Guía Gastronómica: Chuquiribamba con sabor a Tradición, elaborado por la estudiante de Maestría en Gestión del Turismo quien está realizando el trabajo de investigación titulado: "RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA"

Una vez indicadas las correcciones pertinentes considero que dicho test es válido para su aplicación.

Loja, Septiembre del 2018

  
.....

## ANEXO 4: ENCUESTA DE SATISFACCIÓN.

### Consentimiento Informado

Loja, Septiembre 2018 Estimado participante.- Presente.-

Asunto: Instrumentos para medir la Satisfacción hacia la guía gastronómica “Chuquiribamba con sabor a tradición”.

Primeramente deseo expresar un atento y cordial saludo, al mismo tiempo mi agradecimiento por brindarme un poco de su tiempo para contestar el instrumento de evaluación que adjunto, cuyo objetivo es obtener información relevante, como parte de la investigación que estoy realizando para obtener el grado de Magister en Gestión del Turismo otorgado por la Universidad Estatal Amazónica. La tesis se titula: “RESCATE DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA ANCESTRAL COMO APOORTE AL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL Y RURAL DE LA PARROQUIA CHUQUIRIBAMBA”

Responder la presente encuesta le tomará alrededor de 10 minutos y los resultados de la investigación serán puestos a su consideración a partir de Noviembre del 2018.

Al aceptar contestar la siguiente encuesta, manifestará su consentimiento de participar en esta investigación. Sin nada más que agregar, y en espera de su valioso apoyo me despido agradeciendo su gentileza.

Atte.

Anabell Montalván

Por favor señale que tan de acuerdo está con cada una de las preguntas del cuestionario.

1: Totalmente en desacuerdo 2: En desacuerdo

3: Ni de acuerdo ni en desacuerdo 4: De acuerdo

5: Muy De acuerdo

<b>Guía Gastronómica</b>	1	2	3	4	5
Considera usted que la guía presentada contiene alimentos representativos de su Parroquia					
Los ingredientes que se muestran en la guía gastronómica son cultivos propios de la zona					
¿Los alimentos presentados le recuerdan a los que eran preparados en su infancia?					
La alimentación que se muestra en la guía gastronómica es saludable					
Considera que la guía gastronómica puede ayudar a la promoción turística de la parroquia					
La guía gastronómica es un elemento que ayuda al rescate de la gastronomía de la zona.					
Se sintió involucrado en el proceso de identificación de los alimentos ancestrales que constan en la guía gastronómica					
Considera que la guía gastronómica es una herramienta para conservar el patrimonio gastronómico de la parroquia					
La guía gastronómica permitirá a futuras generaciones conocer los alimentos que conforman la gastronomía ancestral y cómo prepararlos					
La guía gastronómica presentada le parece atractiva (fotos, datos importantes)					

ANEXO 5: Fichas INPC

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL DE REGISTRO				
				<b>CÓDIGO</b> IM11015100018000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia		Cantón LOJA		
Parroquia		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural	
Localidad				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM:				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
Descripción de la fotografía: SANGO				
Código fotográfico:001				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación				
Grupo social				
Lengua				
Ámbito				
Subámbito				
Detalle del subámbito				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
Anual	<input type="checkbox"/>			
Continua	<input type="checkbox"/>			
Ocasional	<input type="checkbox"/>			
Otro	<input type="checkbox"/>			
5. PORTADORES/SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección/Localidad
Individuos				
Colectividades				
Instituciones				
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Sensibilidad al cambio			Categoría	
Alta	<input type="checkbox"/>		Manifestaciones Vigentes	<input type="checkbox"/>
Media	<input checked="" type="checkbox"/>		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	<input type="checkbox"/>
Baja	<input type="checkbox"/>		Manifestaciones de la memoria pero no practicadas	<input type="checkbox"/>
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
9. OBSERVACIONES				
10. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora			Fecha de registro	
Registrado por			Fecha de revisión	
Revisado por			Fecha de aprobación	
Aprobado por				
Registro fotográfico				
13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN EN LENGUA ORIGINARIA				

## ANEXO 6. PREGUNTAS BASE PARA EL CONVERSATORIO

1. ¿La alimentación que consume ahora es la misma con la que se alimentaba cuando usted era niño?
2. ¿Con que clase de alimentos cree usted que ahora se alimentan las personas?
3. ¿La migración hacia la ciudad ha afectado a la producción de los productos alimenticios?
4. ¿Cree que la alimentación que para usted es importante, con el pasar del tiempo quedará en el olvido?
5. ¿Le gustaría que hubiera una manera en la que la alimentación que usted consumía cuando niño, se muestre al resto de la población?