

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR -
UNIB.E**



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y SERVICIOS

Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Licenciatura en Administración
de Empresas Gastronómicas

Título del Trabajo de Investigación

**Ruta gastronómica para la promoción del turismo gastronómico y cultural en
el cantón Calvas, provincia de Loja**

Autor:

Paola Estefania Calderón Flores

Director del Trabajo de Titulación:

Mgst. Luis Llerena

Quito, Ecuador

Agosto, 2023

Quito, 28 de febrero 2023

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Juan Francisco Romero

Director de la Carrera de Administración de Empresas Gastronómicas

Presente.

Yo, Luis Llerena Director del Trabajo de Titulación realizado por la estudiante Paola Calderón de la carrera de Administración de Empresas Gastronómicas informo haber revisado el presente documento titulado Ruta gastronómica para la promoción del turismo gastronómico y cultural en el cantón Calvas, provincia de Loja, el mismo que se encuentra elaborado conforme al Reglamento de titulación, establecido por la Universidad Iberoamericana del Ecuador, UNIB.E de Quito y el Manual de Estilo institucional; por lo tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

En tal virtud autorizo a la Señorita a que concedan a realizar el anillado del trabajo de titulación y su entrega en la secretaria de la Escuela.

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:
LUIS ALBERTO LLERENA
CARRERA

Mgst. Luis Llerena

Director del Trabajo de Titulación

CARTA DE DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

1. Yo, **Paola Estefania Calderón Flores** declaro, en forma libre y voluntaria, que los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación denominado: “**Ruta gastronómica para la promoción del turismo gastronómico y cultural en el cantón Calvas, provincia de Loja**”, previa a la obtención del título profesional de Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas, en la Dirección de la Escuela de **Gastronomía**. Así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora.
2. Declaro, igualmente, tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Universidad Iberoamericana del Ecuador, de conformidad con el **artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT**, en formato digital una copia del referido Trabajo de Titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública, respetando los derechos de autor.
3. Autorizo, finalmente, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la UNIB.E (Repositorio Institucional), el referido Trabajo de Titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad Iberoamericana del Ecuador.

Quito, DM., a los 10 días del mes de agosto de 2023



Paola Estefania Calderón Flores
Nº C.I.: 1727754903

Dedicatoria

La presente tesis se la dedico a mis padres Edison Calderón y Lucia Flores que a lo largo de estos años han sido un pilar fundamental en mi vida para poder culminar una de las etapas más importantes, creando en mí, bases de responsabilidad, honestidad y esfuerzo a lo largo de este camino.

Que, sin su esfuerzo y dedicación por darme un mejor futuro, por creer en mis capacidades y en lo que puedo lograr, a pesar de los momentos difíciles que hemos pasado han estado ahí, ofreciéndome su cariño y comprensión.

A mis compañeros y amigos, quienes sin esperar nada a cambio compartieron sus conocimientos, alegrías, tristezas durante estos años de carrera universitaria, apoyándome y logrando que pueda cumplir este sueño.

Paola Calderón

Agradecimiento

Al término del trabajo y esfuerzo es justo reconocer por el apoyo de todas las personas que directa e indirectamente han sido parte de este proceso. Agradezco a la Universidad Iberoamericana del Ecuador que me abrió sus puertas en la Carrera de Administración de Empresas Gastronómicas, a los docentes quienes me encaminaron en mi formación académica, a mi amigo Javier Bazurto que es un apoyo emocional en mi vida, mi más sincero agradecimiento al tutor por su orientación ya que con su esfuerzo y dedicación me ha permitido culminar con éxito este trabajo.

Paola Calderón

Paola Estefanía Calderón Flores. RUTA GASTRONÓMICA PARA LA PROMOCIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO Y CULTURAL EN EL CANTÓN CALVAS, PROVINCIA DE LOJA. Carrera de Gastronomía. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Quito Ecuador. 2023 (65) pp.

RESUMEN

El cantón Calvas posee una gran variedad gastronómica y turística, las elaboraciones que se realizan en festividades como la Madre Olla, comúnmente conocida por los pobladores como la olla podrida, las técnicas de conservación que se realizaba con la cecina, la preparación del café en chuspa, pero la falta de conocimiento por parte de la población y autoridades no ha permitido que las técnicas y procesos ancestrales se rescaten es por ello que, la problemática es la falta de difusión de las preparaciones, ingredientes, historia y por qué se originó. Por lo que, se tuvo como meta central diseñar una ruta gastronómica para la promoción gastronómica y cultural, sondeando la zona y los sitios más representativos. La metodología empleada llevo a un enfoque cualitativo, con un paradigma interpretativo, diseño fenomenológico y de tipo documental. Se utilizó unidad de análisis lo cual se conformó por dos documentos que son las fichas de registro, por lo tanto, se tomó en cuenta a tres informantes claves que fueron un habitante, propietario de un restaurante y un guía turístico. Se utilizó la revisión documental y la entrevista como técnicas. Los instrumentos utilizados en la investigación fueron validados por tres expertos de la carrera. Como principal resultado se obtuvo el inventario de los productos y de los sitios turísticos más representativos, con características que valorizan cada uno de ellos, a partir del mismo se logró realizar el diseño de la ruta gastronómica. El hallazgo más relevante es que Calvas no tiene lugares específicos para la distribución de su comida típica, es por ello que la participación del GAD cantonal es importante, para sacar adelante a los micro negocios, respaldando así la economía tanto para moradores del sector como para el cantón.

Palabras claves: ruta gastronómica, itinerario, técnicas ancestrales, Madre olla.

ÍNDICE

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	ii
CARTA DE DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN	iii
Dedicatoria	iv
Agradecimiento	v
RESUMEN	vi
ÍNDICE.....	vii
LISTA DE TABLAS	x
ÍNDICE DE IMAGENES	xi
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
NATURALEZA DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	3
Presentación de la situación problemática	3
Propósitos de la investigación.....	7
<i>Meta Central</i>	7
<i>Metas Concretas</i>	7
Importancia del estudio	7
CAPÍTULO II.....	9
MARCO TEÓRICO	9
Estudios previos o estados del arte	9
Referentes Teóricos.....	11
<i>Gastronomía</i>	11
<i>Turismo</i>	12
<i>Turismo gastronómico</i>	13
<i>Turismo gastronómico en Ecuador</i>	13
<i>Turismo cultural</i>	14
<i>Gastronomía sostenible</i>	14
<i>Rutas gastronómicas</i>	15
Fundamentación Legal.....	17

CAPÍTULO III.....	21
MARCO METODOLÓGICO	21
Naturaleza de la investigación	21
<i>Paradigma.....</i>	21
<i>Enfoque.....</i>	21
<i>Diseño.....</i>	21
<i>Tipo.....</i>	22
Unidad de Análisis	22
<i>Informantes claves</i>	22
Técnicas e instrumentos de recolección de información	23
<i>Técnica de recolección de datos</i>	23
<i>Instrumento</i>	24
<i>Validez.....</i>	24
<i>Técnicas de análisis de información.....</i>	25
<i>Metodología del Producto</i>	26
<i>Identificar la zona</i>	27
<i>Segmentación de los clientes.....</i>	27
<i>Diseño de la ruta</i>	27
<i>Diseño de Itinerario</i>	27
CAPÍTULO IV	28
RESULTADOS E INTERPRETACIÓN.....	28
Resultados de la investigación.....	28
<i>Análisis documental</i>	28
<i>Análisis documental sobre los principales recursos gastronómicos y turísticos del cantón Calvas.....</i>	28
<i>Análisis documental de los productos y platos típicos del cantón Calvas</i>	34
<i>Análisis de las tradiciones gastronómicas y culturales del Cantón Calvas, a través de entrevistas a los principales informantes claves</i>	39
<i>Análisis global de las entrevistas.....</i>	41
<i>Ruta gastronómica para el Cantón Calvas, Provincia de Loja con el fin de promover el turismo gastronómico</i>	42
<i>Diseño de una ruta gastronómica en el Cantón Calvas, Provincia de Loja para la promoción gastronómica y cultural</i>	43
CAPÍTULO V	46

HALLAZGOS Y REFLEXIONES	46
Hallazgos	46
Reflexiones	46
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	48
ANEXOS	52
Anexo 1: Guion de entrevista	52
Anexo 2: Ficha de productos y platos típicos	53
Anexo 3: Ficha de sitios turísticos	54

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Características importantes del turismo. Fuente: elaboración propia a partir de OMT, 2011	12
Tabla 2. Tipos de rutas gastronómicas. Fuente: elaboración propia a partir de Montecinos, 2020	16
Tabla 3. Cerro Ahuaca. Fuente, Calderón (2023)	29
Tabla 4. Balneario El Lucero. Fuente, Calderón (2023)	29
Tabla 5. Baño del Inca. Fuente, Calderón (2023)	30
Tabla 6. Iglesia Matriz de Cariamanga. Fuente, Calderón (2023)	31
Tabla 7. Parque Central de Cariamanga. Fuente, Calderón (2023)	33
Tabla 8. Repe. Fuente: Calderón (2023)	34
Tabla 9. Sancocho de chancho. Fuente, Calderón (2023)	35
Tabla 10. Sopa chuchuga. Fuente, Calderón (2023)	36
Tabla 11. Sango. Fuente, Calderón (2023)	37
Tabla 12. Cecina. Fuente, Calderón (2023)	38
Tabla 13. Salchichas. Fuente, Calderón (2023)	39

ÍNDICE DE IMAGENES

Imagen 1 Cerro Ahuaca. Fuente:

<https://micariamanga.com/images/noticias/2017/05/cerro-ahuaca-cariamanga.jpg>29

Imagen 2.Balneario el Lucero. Fuente:

[https://stefanyasarango94.files.wordpress.com/2015/01/d56b7-](https://stefanyasarango94.files.wordpress.com/2015/01/d56b7-lucero2.jpg?w=576&h=335)

[lucero2.jpg?w=576&h=335](https://stefanyasarango94.files.wordpress.com/2015/01/d56b7-lucero2.jpg?w=576&h=335) 30

Imagen 3.Baño del Inca. Fuente:

<https://micariamanga.com/images/noticias/2017/11/bano-del-inca-cariamanga.jpg>31

Imagen 4.Iglesia Matriz de Cariamanga. Fuente:

<https://micariamanga.com/images/noticias/2015/10/iglesia-central.jpg> 32

Imagen 5.Parque Central de Cariamanga. Fuente:

<http://www.gobiernocalvas.gob.ec/images/speasyimagegallery/albums/3/images/letras-cariamanga.jpg> 33

INTRODUCCIÓN

En la provincia de Loja se encuentran varios cantones del cual nuestro principal objetivo es el cantón Calvas que en su gran mayoría cuenta con una gran diversidad de atractivos turísticos y gastronómicos que los turistas nacionales e internacionales pueden disfrutar, sean estas iglesias, balnearios, cascadas, restaurantes que representen los platos típicos de cada zona, dulcerías, mercados en donde las tradiciones y costumbres no han cambiado a pesar del paso del tiempo.

Es así como los habitantes de Calvas para mantener vivas sus tradiciones alimentarias siguen con la elaboración y expendio de los platos típicos dentro del cantón, realizan ferias para comentar la historia de cada elaboración y las experiencias que cada calvense posee y que han sido transmitidas por generaciones y que la promoción del turismo y gastronomía se difundan no solo por el Ecuador, si no que extranjeros tengan un amplio lugar de disfrute tanto para parejas como familias, siendo un lugar acogedor y dinámico para cada visitante.

Teniendo en cuenta la información que se brindó anteriormente la investigación que se presentará a continuación tiene un enfoque cualitativo, por el cual se desarrollará un paradigma interpretativo y un diseño fenomenológico para comprender los aspectos más relevantes de nuestro estudio.

Mencionando así que el Capítulo I se abordará todo lo relacionado con la situación problemática, evidenciando a través de bibliografía las falencias e incidencias que ha ido teniendo el Cantón Calvas a través del paso del tiempo con respecto a la gastronomía, también se hablará de la importancia del estudio que tiene la presente investigación, así mismo tendrá meta central y metas concretas que en el transcurso de la elaboración del trabajo de titulación se irán logrando.

Partiendo del Capítulo II abordaremos lo que es el marco teórico contando con estudios previos, que facilita analizar más a fondo nuestra investigación, siguiendo con lo que son referentes teóricos que nos ayudará a saber desde una manera más conceptual el significado de nuestra averiguación, por otro lado, referimos con referentes legales que nos sirve para tener un respaldo legal para la realización del trabajo de titulación.

Indicando el Capítulo III que explica la metodología que se utilizará, en donde menciona la naturaleza de la investigación, subdividiéndose en el paradigma, enfoque, diseño y tipo. También se hablará de los informantes claves que ayudará al estudio, así mismo de las técnicas e instrumentos con el que se validará este apartado, obteniendo la metodología del producto final.

El Capítulo IV se dan a conocer los resultados a partir de la investigación, empezando por el análisis documental a partir de la elaboración de inventarios de los productos y lugares turísticos más representativos, entrevistas y elaboración de la ruta gastronómica "Cerro Ahuaca".

Por ultimo tenemos el Capítulo V que abarca los hallazgos y reflexiones más relevantes acerca de la investigación realizada.

CAPÍTULO I

NATURALEZA DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN

Presentación de la situación problemática

Por ser una cultura distinta y tener la gastronomía de dos regiones que son costa y sierra, Calvas se encuentra ubicado en la provincia de Loja. Según el Gobierno Autónomo Descentralizado Cantonal de Calvas (GADCC, 2014) “el cantón limita al oeste con el cantón Paltas, al noreste con Gonzanamá, al sur con la República del Perú, al este con los cantones Quilanga y Espíndola y al oeste con Sozoranga” (pág. 4). En el Cantón Calvas la mayoría de la población la conforma Cariamanga con el 60.4% y sus parroquias urbanas el 39.6% en el centro de la ciudad, teniendo en cuenta que las parroquias rurales como: Colaisaca, El Lucero, Sanguillín y Utuana tiene la población mayoritaria, contando con un promedio del 88% y las cabeceras parroquiales 12% (Chuqimarca, 2019).

La gastronomía de Calvas se distingue por sus diferentes preparaciones, así como el repe blanco, el sango, el molo que se elabora con el guineo seda, cecina elaborada con carne de cerdo seca, longaniza elaborada con los intestinos del cerdo, aquí van de la mano lo que son las morcillas con la diferencia que para su preparación se utiliza la sangre de chanco, el cantaclaro es una de las bebidas alcohólicas más representativas de este cantón, en los postre que se destaca es el bizcochuelo que se elabora con el famoso chuno.

A lo largo del tiempo en el cantón se ha ido desaprovechando cierta identidad calvense, no del todo, porque hoy en día las familias más longevas del lugar aún realizan ciertas actividades y técnicas culinarias muy antiguas, debido a que sus conocimientos culinarios se han ido transmitiendo de generación en generación. Como la conocida Madre olla que es una elaboración que se prepara en Semana Santa para reunir a toda la familia y proceder a su elaboración por lo que en esta creencia religiosa está prohibido la utilización de utensilios filosos como el cuchillo por lo que las personas más jóvenes de la familia son los únicos que pueden utilizarlo.

La gastronomía de Calvas es reconocida solo a nivel cantonal, debido a que los residentes de este cantón en relación con sus recetas son mezquinos al momento de

compartirla, es por ello que la investigadora observó que a lo largo de los años los platos más representativos como son la madre olla, gallina sin plumas más conocido como sango de maíz, el friche elaborado con el menudo de la gallina criolla y su sangre, la elaboración de bizcochuelos con el chuno que es la semilla de la hoja de achira, entre otros. Aquí también se puede observar que los ingredientes más utilizados para dichas preparaciones son: yuca, plátano maduro, quesillo, manteca y mote.

Es por ello que una de las causas por lo que las personas aún no exploran este cantón de la ciudad de Loja, es por la falta de conocimiento de lo que ofrece el mismo, aparte de su extensa gama gastronómica como lo son los platos típicos, postres, la conservación en carnes, tamales, humitas, bebidas.

Por ello la importancia de este Trabajo de Titulación es contribuir al rescate de las técnicas y procesos ancestrales de este cantón, que poco a poco se ha venido desgastando a través del tiempo y con el paso de la tecnología estos procesos se han vuelto menos elaborados y más industrializados. Por lo que se realizará un diseño de una ruta gastronómica para el cantón Calvas que constará de las características de los restaurantes, una pequeña historia de cómo se fundó y los lugares más representativos, con un itinerario de las actividades que se puede realizar.

Por lo tanto, la falta de conocimiento de lo que ofrece el cantón, aparte de su extensa gama gastronómica, también se cuenta con diversas maravillas naturales, para así acompañarla del turismo tanto para extranjeros como nacionales. Aquí se encuentran: Iglesias, santuarios, monumentos, cerros, balnearios, cascadas, etc. La riqueza gastronómica en Calvas se ha ido perdiendo poco a poco debido a que muchos jóvenes se orientan más por el consumo de la comida rápida una de ellas es la salchipapa que en la actualidad se consume tanto por niños como adultos, por una mayor facilidad de preparación y adquisición.

Debido a que la manera más fácil de alimentarse es por los medios de comida rápida, por lo que esto conlleva a que las recetas caseras que se solían preparar, un claro ejemplo de que la gastronomía ha cambiado es la cecina lojana, ahora para los habitantes del lugar es más fácil comprarla que elaborarla ellos mismos, por eso Emporio Lojano (2019) dice "la preparación más frecuente es la de secar la cecina al

sol y/o ahumarla en leña, luego adobar con ajo y sal. Finalmente se asa al carbón o a la plancha” (pág. 1).

Una valorización en las técnicas y procesos ancestrales de este cantón que en la actualidad ya no se realizan un ejemplo típico son los tamales que se realizaba con maíz amarillo pelado en cenizas, procedimiento que se lo realizaba en casa, su relleno era elaborado con la cabeza de cerdo, la cocción era a leña y las hojas de achira se las pasaba por el fuego con la creencia de que al momento de envolver el tamal no se rompían las hojas. Otro ejemplo claro en la pérdida de sus procedimientos es el “bizcochuelo” que se realiza a base del almidón que sale de la semilla de achira, antiguamente las familias calvenses elaboraban sus propios ralladores que eran latas agujereadas para procesar la semilla, así mismo tenían la creencia de que este producto no tenía causas secundarias para mujeres que daban a luz.

La riqueza de esta zona es inmensa, pero debido a que la introducción de la gastronomía de otras provincias, se ha ido perdiendo el interés de la gastronomía local, tal es el caso del cantón perteneciente a la zona de estudio en la que se enfoca este trabajo investigativo por lo que se realiza el diseño de una ruta gastronómica para solucionar la discontinuidad y los cambios en la identidad de la gastronomía típica de las parroquias del cantón y por falta de acción por parte del GAD Cantonal de Calvas.

Ecuador por ser país multidiverso y pluricultural se encuentra una gran variedad de climas, productos y sobre todo variedad de elaboraciones culinarias que muestra la identidad ecuatoriana en las distintas preparaciones. También la herencia indígena como europea ha creado sus bases en la sazón y creatividad que se ve constantemente renovada por las nuevas generaciones de cocineros con experiencia que van de la mano con los comensales que define a los alimentos como ‘comida criolla’ Ministerio del Turismo (MINTUR, 2020, pág. 65).

El Ecuador por su amplitud territorial cuenta con cuatro (4) regiones, cada una de ellas se diferencia por la variedad de climas que posee, es por ello que se destaca: costa, sierra, oriente y región insular, también posee diversas provincias con gran variedad gastronómica hace que cada lugar sea único con sus costumbres y tradiciones, así como lo es el cantón Calvas que está ubicado en la parte sur de la Provincia de Loja, con un clima templado seco. Los productos más representativos en la producción

agrícola se encuentran: Café, arveja, maíz duro, porotos, frutas, legumbres, etc., y por otro lado tenemos la producción ganadera que se centran solo en el ganado vacuno, porcino, caprino y caballar (GADCC, 2014, pág. 69).

Uno de las cocinas más destacadas de Latinoamérica es la cocina peruana que está sujeta a una tradición ancestral por lo que se encuentra en constante fortalecimiento. Cánepa, Hernández, Biffi, & Zuleta (2011) dicen que “cumple un rol vital en la afirmación de identidades culturales diversas al interior de la comunidad nacional: Es un campo de intercambios y negociaciones culturales”(pág. 166).

Por lo que la cocina peruana es muy diversa y conocida alrededor del mundo este tipo de cocina tiene influencias de varios países, lo cual llega a destacar:

Su variedad, originalidad de sabores y coloridos platos. Su exquisitez es el resultado de una fusión de culturas, teniendo como base sus raíces. La historia de la cocina peruana se remonta con los incas y otras culturas preincas con el maíz, las papas y especias. La mayoría de sus platos cuentan con la presencia de diversos tipos de ajíes como el amarillo, rojo y rocoto. Más tarde, con la llegada de los españoles, se introdujo la utilización de pollo, cerdo y cordero. Pero esto no es todo, durante los siguientes años, árabes, italianos y japoneses también han aportado en el arte culinario peruano. Mariscos, pescados, tallarines fueron incorporados para crear los platos más deliciosos y originales. El mazapán, producto de la influencia árabe, se abrió camino entre los postres, junto con el turrón de los españoles. Hoy en día existen más de 250 postres tradicionales. (Reaño, 2019, pág. 1)

Sin embargo, por ser un país con condiciones geográficas idóneas se puede encontrar una gran variedad de productos y preparaciones por ejemplo, entre ellas se encuentra lo que es una gran variedad de papa por lo que existen más de 25 000 variedades, así como lo es el camote que existen 150 variedades, también no se puede olvidar del ají que es uno de los ingredientes básicos de esta cocina (Excelencia Gourmet, 2016, pág. 1).

A nivel mundial existe una gran pérdida de los aportes culinarios debido a la presión que la globalización ejerce sobre la sociedad que afecta la identidad local por lo que se ven obligados a tener una vida más apresurada y elaborar y comprar productos ya enlatados así también como la comida rápida que se han vuelto incluso hasta esenciales para la cotidianidad del ser humano. Por lo que a través de los avances tecnológicos han ido creciendo paulatinamente lo que causa cambios que la conducta humana, tanto como su comportamiento en una vida con ritmos acelerados, así como su comportamiento y formas de comer. Actualmente las personas creen que el status que se posee se puede consumir lo que son productos y alimentos de moda.

Dada las características del estado actual del cantón Calvas el presente trabajo de titulación tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica para una valorización de las costumbres y tradiciones que hacen que se destaque como cantón con sus elaboraciones propias del lugar y el proceso que utilizan para su elaboración. Por lo anteriormente presentado se genera las siguientes interrogantes:

¿De qué manera se puede registrar la gastronomía local del cantón Calvas? ¿De qué modo se puede analizar las costumbres y tradiciones gastronómicas de este cantón? ¿De qué modo se puede promover el turismo gastronómico y cultural en el cantón Calvas?

Propósitos de la investigación

Meta Central

Diseñar una ruta gastronómica en el cantón Calvas, Provincia de Loja para la promoción gastronómica y cultural.

Metas Concretas

Realizar una revisión documental sobre los principales productos alimenticios, recursos gastronómicos y turísticos del cantón Calvas.

Analizar las tradiciones gastronómicas y culturales del cantón Calvas, a través de entrevistas a los principales informantes claves.

Definir la ruta gastronómica para el cantón Calvas, Provincia de Loja con el fin de promover el turismo gastronómico.

Importancia del estudio

Hoy en día todos los sectores están inmersos en una actividad que está dirigida al turismo y por ende a la gastronomía, lo que debe satisfacer y garantizarlas necesidades de los visitantes. La desvalorización y desconocimiento de los saberes gastronómicos originarios del cantón Calvas ha provocado una falta de identidad y pérdida de las raíces ancestrales que afecta directamente a las actuales generaciones.

Calvas es considerado un tesoro debido a la amabilidad que la gente posee, es por ello que el MINTUR (2020) argumenta que este cantón “es heredera de un gran legado cultural, destacando entre sus tradiciones la exquisita gastronomía” (pág. 1). Por lo cual las personas que deseen visitar Calvas tienen la oportunidad de degustar sus platos más típicos del lugar como lo es el ceviche de carne y la madre olla.

Con el desarrollo de esta investigación se pretende rescatar las diferentes técnicas de elaboración, cocción y de conservación que en la actualidad ya no se aplican a los productos, en los restaurantes la cultura gastronómica pueda ser reconocida por la amplia gama de platos que existen, incitando a la expansión y crecimientos de estos, retomando así la identidad gastronómica en el mercado turístico, beneficiando a los lugareños con el aumento de plazas de empleo, aumento en la economía del cantón y mejora en la calidad de vida.

Es de mucha importancia debido a que fomenta fuentes de empleo adicionales a las actividades cotidianas que realizan los miembros de esta comunidad con esto se logrará intensificar la economía de las familias, aprovechando así los productos que brindan estas tierras, permitiendo la valorización de los saberes tradicionales. Se propone el diseño de una Ruta gastronómica en el cantón Calvas para promover el turismo gastronómico, incrementando el uso de los productos oriundos de las distintas parroquias, fomentando el consumo en los diferentes restaurantes, salones, huecas, fondas más tradicionales, ubicados en los puntos más representativos para los turistas nacionales y extranjeros que podrán elegir las diferentes variedades de platos típicos de la zona, de la misma forma rescatar los aportes culinarios que contribuye este cantón hacia la gastronomía cálvense.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En este capítulo se muestra la bibliografía basada en trabajos de investigación, acerca de rutas gastronómicas y turísticas, acompañada de libros de personas expertas en el tema mencionado para poder desarrollar la investigación, por lo cual se revisarán las incidencias más importantes para la actividad gastronómica y turística.

Estudios previos o estados del arte

Para la revisión de las siguientes investigaciones Hernández & Mendoza (2018) dicen que “con la finalidad de concretar la idea de investigación es indispensable revisar estudios, investigaciones y trabajos anteriores, especialmente si uno no es experto en el tema” ayudando así a aclarar más a profundidad en lo que se basa una ruta gastronómica y como puede ser el desarrollo de la ruta en el cantón Calvas.

En primer lugar, se tiene la investigación desarrollada por Farías (2018), con el “Diseño de una ruta gastronómica ancestral como aporte al desarrollo sostenible del cantón Sucre” la cual tuvo como objetivo, así también se pudo conocer lugares donde aún se practican técnicas ancestrales, por lo que se busca rescatar dichas técnicas realizando un inventario de comidas para la creación de la ruta para indagar la experiencia exquisita que tuvieron los ancestros en lo referente a la gastronomía ancestral, tomando en cuenta los diferentes huecas y sitios tanto rurales como urbanos, se realizó el estudio abarcando aspectos teóricos sobre la importancia que tiene este cantón.

La metodología empleada en este estudio es el método inductivo que es recopilar información acerca de la gastronomía ancestral del cantón Sucre y la determinación de los lugares en donde se realicen las practicas ancestrales. Mediante el uso de encuestas y entrevistas que se realizaron a turistas que arribaron a este cantón, así también se pudo conocer lugares donde aún se practican técnicas ancestrales, por lo que se busca rescatar dichas técnicas realizando un inventario de comidas para la creación de la ruta. Obteniendo como resultado el diseño de la ruta “Las Huecas de Sucre” en donde los turistas aprenderán acerca de las técnicas que se utilizaban antes de la llegada de la tecnología y así obtener sabores diferentes al momento de

la preparación de sus alimentos. Por lo que se constató que el patrimonio gastronómico existe en el cantón Sucre, independientemente de las aportaciones turísticas, este cantón es apto para los atractivos gastronómicos existentes tanto para ser degustado, como intangible para los conocimientos intangibles que posee el cantón.

Por lo que este trabajo de investigación aporta al como diseñar una ruta gastronómica de las parroquias del cantón Sucre mediante la gráfica de un mapa del cantón Sucre donde este indica desde donde comienza y donde termina la ruta planeada, acompañado de un inventario de las comidas o preparaciones que se realizan con las técnicas ancestrales del cantón, con un itinerario referente a la ruta gastronómica y el presupuesto que se utilizará para turistas y habitantes oriundos del lugar.

La investigación que realizó Azua (2018) realizó el “Diseño de una ruta gastronómica: el camino del biche ceviche y corviche ecuatoriano a través de las provincias de Manabí y Guayas” el cual tuvo como objetivo fortalecer los platos tradicionales ecuatorianos a través del diseño de una ruta gastronómica. Con el fin de incrementar tanto el turismo como la gastronomía, también para rescatar y dar a conocer la verdadera tradición de dichas preparaciones.

Es por ello que la metodología que se utilizó para esta investigación es cualitativa que utiliza como tipos de investigación el exploratorio, descriptivo y explicativo. Es por ello que para esto la población utilizada son 3 personas en el área de exportación e importación de mariscos, una administradora de un restaurante y el dueño de una cevichera. Para la realización de esta se utilizó la entrevista, una guía de observación. Obteniendo como resultado principal la creación de la ruta gastronómica y de los lugares más representativos de dichas provincias, así mismo en la elaboración de las fichas y recetas de cada uno de los lugares que formaron parte de la ruta.

Por lo que dicha investigación aporta en que puedo tomar como base las matrices de las fichas técnicas que se presentan en el trabajo y elaborar nuevas matrices según las necesidades de la investigación, empleándolas en los productos y platos típicos que se encuentran en mi objeto de estudio por ello también me abre la posibilidad de que se puede realizar recetas partiendo de esas matrices.

La investigación desarrollada por Cárdenas (2018), realizó el “diseño de una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba, para la valoración y difusión del

patrimonio cultural inmaterial”. Para ello utilizó un análisis FODA en función a los elementos del sistema turísticos, apoyada en una investigación documental, elaborando un inventario del patrimonio inmaterial sistematizándose en fichas de registro del instructivo del INPC, para el estudio de mercado los datos los recolectados don de 5 parroquias urbanas y 11 rurales del cantón Riobamba. Por lo que Cárdenas obtiene 33 fichas donde indican la gastronomía festiva y cotidiana, agro diversidad y ecológicas determinando así un plan de requerimientos y facilidades turísticas definiendo 3 propuestas para la difusión de la ruta.

Por lo que Cárdenas mediante un inventario del patrimonio inmaterial en el ámbito gastronómico por lo que el 83% de los platos son elaborados de manera cotidiana, el 17% son preparaciones que se elaboran en eventos festivos caracterizados por utilizar técnicas ecológicas que fueron heredadas de sus ancestros. Teniendo una aceptación a los turistas de un 91% para la implementación de una ruta turística para integrar las parroquias de dicho cantón.

La investigación de Cárdenas aporta a la implementación de una ruta gastronómica para integrar a las parroquias rurales y urbanas de dicho cantón. Contemplando la oferta patrimonial con recetarios tradicionales e inventarios del patrimonio inmaterial, para evitar la vulnerabilidad de pérdida en los saberes culinarios ante las nuevas tendencias gastronómicas. Dando así registros del patrimonio gastronómico los cuales quedaron el GAD del cantón para el disfrute de los turistas.

Referentes Teóricos

Gastronomía

La gastronomía es considerada como un símbolo cultural, así como tradiciones y costumbres que se la realiza en todas las comunidades del mundo, debido a que es parte de la naturaleza del ser humano como parte de la cultura a la que pertenece. Así mismo esta es considerada la identidad que se refleja a través de los cultivos, de los productos, de la ganadería, de los platos típicos, de la manera en la que se consumen los alimentos y de la misma forma en como son servidos.

Es por ello que Corbusé (2021) indica que “Su nombre proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”” (pág. 1). También asociamos lo que es la gastronomía en torno a los restaurantes y a que es un arte

culinario, pero esto no limita a lo que es la cultura gastronómica que se realiza alrededor del mundo. Sin embargo, la gastronomía estudia los diferentes componentes que poseen los alimentos tanto desde los puntos de vista culturales como la del cocinero el término de Gastronomía es el más empleado y conocido mundialmente para definir el arte de preparar una buena comida.

Turismo

El turismo es considerado como acciones de placer y ocio realizando así actividades mientras dura su viaje es por ello que se enfoca al turismo como actividades que los viajeros realizan durante la estadía a sus lugares de destino que están fuera de del entorno que normalmente habitan, sea este por periodos cortos, debido a que el turismo se lo realiza por varios motivos como son: ocio, negocios y otros (Organización Mundial del Turismo, 2011).

También la OMT da ciertas características importantes acerca del turismo, así tales como:

Tabla 1. Características importantes del turismo. Fuente: elaboración propia a partir de OMT, 2011

Características importantes del Turismo
Introducción de los posibles elementos motivadores del viaje, “ocio, negocio, otros”
Acotación temporal del período por un año, período realmente amplio, máxime si se compara con el tiempo normal de extensión de los visados de viaje para turismo por los gobiernos –tres meses– o con la periodificación prevista por algunas legislaciones para la delimitación de lo que se considera residencia habitual –seis meses–.
Delimitación de la actividad desarrollada antes y durante el periodo de la estancia.
Localización de la actividad turística como la actividad realizada “fuera de su entorno habitual”.

Es por ello que la importancia del turismo es valorar los recursos y seguir emprendiendo e implementando nuevas actividades, siendo este más llamativo para los futuros turistas. Así se podrá realizar lo que son diversas actividades que no están

al alcance del turista de manera habitual y además saliendo de su zona de confort para tener nuevas experiencias como turistas.

Turismo gastronómico

La gastronomía es una de las razones que los turistas se ven impulsados a visitar los lugares más atractivos de cada región o país, que define la cultura de un determinado lugar, por lo que es un trazo de su identidad reflejado por medio de los cultivos, productos y platos típicos, esto va de la mano con la forma de servir y consumir dichos productos, lo que conlleva a relacionarse la comida con la cultura propia de cada comunidad. Por lo que la gastronomía y las tradiciones culturales están relacionadas tanto con el desarrollo local como turísticos siendo trascendentales para una comunidad (Fusté, 2016).

Por ello también se habla del turismo gastronómico, que según Montecinos (2018), es la “demanda de servicios, rutas, productos y destinos planificados” (pág. 1) a la vez el servicio que se oferta en cada país o región sea de calidad y que prevalezca la cultura, la identidad, sus tradiciones, sus costumbres y su origen siendo este atractivo turístico donde el patrimonio cultural esté presente en todo su esplendor.

El turismo gastronómico se enfoca en poder experimentar la gastronomía típica de cada país o región para las personas que son amantes y deleitan la comida de todos lados incluyendo a las personas conocedoras de este arte como por ejemplo los chefs, debido a que se interesan por la historia y de donde proviene cada producto utilizado en las diferentes preparaciones.

Turismo gastronómico en Ecuador

El MINTUR(2018) indica que “el Ecuador presentó el Plan Nacional Gastronómico “Ecuador a la Carta”, un mapa gastronómico con los principales platos típicos de las 24 provincias, con el fin de convertir al país en una potencia gastronómica” (pág. 1). La cocina ecuatoriana refleja la mega diversidad que existe en sus cuatro regiones, Costa, Amazonía, Andes y Galápagos, configurando una realidad que se refleja en su oferta natural, cultural y de manera especial en su gastronomía, que muestra la fusión de sabores ancestrales y tradicionales.

Actualmente, para consolidar la cocina tradicional, los nuevos chefs ecuatorianos le agregan toques gourmet que destacan por el ingenio y profesionalismo, logrando verdaderas obras culinarias de gran aceptación entre los comensales nacionales y extranjeros. Sintetizando se puede afirmar que la cocina de la región Andes se caracteriza por el uso de cereales, maíz, tubérculos como melloco, camote y papas, hortalizas, legumbres frescas, carnes de res, borrego, cerdo, chivo, cuy y conejo, aderezados con lechuga, tomate y diversos tipos de ají.

En la Costa y Galápagos su oferta se configura por productos del mar combinados con arroz, plátano, yuca; sazonados con zumos de frutas cítricas, coco, maní; mientras que, en la Amazonía, para la elaboración de los platos se utilizan diversos tipos de peces de agua dulce, larvas, aves, ranas y otros animales que residen en esta zona y configuran platos que se acompañan con palmito, verde y yuca.

Turismo cultural

Uno de los motores principales del turismo es la cultura, por lo que va de la mano con el patrimonio de cada rincón del mundo, esto se relaciona con la historia y el arte que es un atractivo para la diversidad de nacionalidades que existe. Por ello Tourism Management School menciona que “el turismo cultural se trata de sumergirse en la historia y en la vida misma de un sitio” (pág. 1). Por lo tanto, las costumbres y tradiciones que cada pueblo ofrece son experiencias únicas y acogedoras para la variedad de personas que deciden experimentar diferentes estilos de vida, saliendo así de lo rutinario, viviendo nuevas experiencias.

Gastronomía sostenible

La gastronomía sustentable para Farías (2018) es “el arte de crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar “(p. 8) para el consumo del patrimonio gastronómico de un país o región que sea de una manera saludable y sostenible para la ayuda social del medio ambiente, de especies endémicas, seguridad alimentaria y economía, disfrutando así de la parte material e inmaterial de las comunidades a visitar.

Es por ello que la gastronomía sostenible tiene responsabilidad con tanto en lo social, ambiental y económico es por ello que Montecinos (2020) dice que las:

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. Coadyuvan al desarrollo de la sociedad receptora y a mantener en tiempo presente y futuro la preservación y salvaguarda del Patrimonio Cultural Gastronómico Material, Natural, Inmaterial y Mixto, las especies endémicas, el medio ambiente y la seguridad alimentaria y económica de un sitio, comunidad, localidad, región o país. (pág. 1)

Ayudando así a las comunidades que ofrecen la gastronomía sostenible, brindando mejores experiencias, servicios y los productos que ofrecen, siendo estos propios del lugar, sean cultivados o elaborados como cadenas, bolsos, sombreros, manillas, aretes, tejidos, bordados, etc.

Rutas gastronómicas

Una ruta gastronómica abarca los atractivos turísticos y gastronómicos de un determinado lugar, fijándose en la cocina tradicional y autóctona, haciendo de este una nueva experiencia para las personas que no son de propias del lugar, desconociendo así el origen, las técnicas y los productos de donde se elaboran los platillos más tradicionales que abarca una región o país.

Por lo que se define a una ruta gastronómica:

Un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. (Montecinos, 2020, pág. 1)

Siendo estas actividades que realizará el turista interesado en algún lugar que llame su atención, disfrutando así de los atractivos, alimentación, experiencia que el turista desea, dando un valor a la comunidad que se visita, tanto cultural como económicamente siendo este un realce para los lugares donde se oferta rutas gastronómicas.

El diseño e implementación de rutas turísticas se constituye en la mejor forma de poner en valor un territorio o un espacio. Un paseo sin rumbo o al azar no ofrece al visitante la misma información ni satisfacción que una visita dirigida a los principales puntos naturales, culturales, etnográficos, etc. El acondicionamiento de estas rutas, itinerarios y paseos hacen que el visitante encuentre la posibilidad de organizar su tiempo, distribuir sus visitas, eligiendo directamente aquello que le interese conocer.

Por lo anterior se considera que una ruta es un elemento vital para el proceso de planificación gastronómica y turística que este abarca los recursos, atracciones, transporte, alojamiento que están ligados con la gastronomía lo cual contribuye al turismo sostenible de cada país o región en donde se implemente la ruta gastronómica.

Tipos de rutas gastronómicas

En las rutas gastronómicas se pueden establecer tipos de rutas gastronómicas varían dependiendo de los gustos de los turistas y la manera en que la persona que elabora dichas rutas la desee plantear, para que el turista tenga mejores experiencias en su viaje y que la planificación tanto del turista como el guía de la ruta sea placentera y sin complicaciones, por lo que en la tabla número dos (2) mencionaremos algunos tipos de rutas gastronómicas:

Tabla 2.Tipos de rutas gastronómicas. Fuente: elaboración propia a partir de Montecinos, 2020

Rutas gastronómicas	Tipos
Por su dimensión territorial	Local, nacional, regional, continental, intercontinental
Por su configuración estructural	Lineal, circular, cruciforme, radial o en red
Por su marco natural	Terrestre, acuático, mixto, o de otra naturaleza física
Por temas, intereses y objetivos específicos	Alimentaria, agroalimentaria, enológica, enogastronómica, agroindustrial, étnico-gastronómicas, oleo turismo, restaurantes, museos, platillos, bebidas, etc.

También hablamos acerca de la clasificación de Pastor (2006) nos menciona, que la ruta gastronómica se clasifica en 3 tipos que son:

- **Producto estrella:** este se encarga de dar una temática a la ruta de la cual se derivan ciertas actividades relacionadas a dicho producto.

- Servicios logísticos: aquí se aplica servicios que son necesarios que se deben tener para cubrir las necesidades de los turistas
- Actividades complementarias: ofrecer alternativas para el disfrute de los turistas que se adapten a sus diversos gustos.

Ruta por temas, intereses y objetivos específicos

Las rutas alimentarias en el ámbito de la gastronomía y el turismo representan aspectos fundamentales en los procesos que realiza una organización para el disfrute de las actividades elegidas por el turista , al respecto Schlüter y Thiel (2008) definen a las rutas alimentarias como: Un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional considerada una expresión de la identidad cultural nacional.

Las integran los productores que reciben turistas en sus establecimientos y les brindan servicios de alimentación y los restaurantes regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local y las agroindustrias de la zona. Se organizan en torno a un producto clave o, en algunos casos, alrededor de una cesta de productos que caracteriza la ruta y le otorga identidad y el itinerario se desarrolla sobre la base de la red vial.

Fundamentación Legal

En el siguiente apartado se tratará de las normas legales que constituye la presente investigación y que da un valor legal al presente estudio con los diferentes organismos, así como la Constitución de la República, Ley del Turismo

La Constitución de la República del Ecuador (2008), en su Art. 3 aclara los deberes fundamentales que el Estado tiene, como lo son:

1. Fortalecer la unidad nacional en la diversidad.
2. Asegurar la vigencia de los derechos humanos, las libertades fundamentales de mujeres y hombres, y la seguridad social.
3. Defender el patrimonio natural y cultural del país y proteger el medio ambiente.
4. Preservar el crecimiento sustentable de la economía, y el desarrollo equilibrado y equitativo en beneficio colectivo.

5. Erradicar la pobreza y promover el progreso económico, social y cultural de sus habitantes.

6. Garantizar la vigencia del sistema democrático y la administración pública libre de corrupción.

Ayudando así a comprender los deberes que el estado tiene hacia la ciudadanía y que está obligado a llevar a cabo según la ley antes mencionada, salvaguardando los aspectos más relevantes que el país tiene hacia la sociedad. Equilibrando todos los ámbitos sociales, culturales, religiosos y económicos para tener un país en armonía y bajo leyes que se puedan cumplir.

Por otro lado, la Ley de Turismo (2002) el Art. 2 nos habla que el turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos. Conllevando así a la ayuda económica y cultural de los distintos lugares a los que el viajero decida ir.

Por ello el Art. 3 nos menciona los principios de la actividad turística siendo estos:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;
- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Teniendo en cuenta que la preservación de las tradiciones y recursos son importantes para la Ley de Turismo, se integra a las comunidades para que la economía, la cultura que ellos poseen pueda ser transmitida más allá de lo que se rodea,

Más adelante el Art. 4 nos habla de la política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo;
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación;
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos;
- e) Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística;
- f) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado; y,
- g) Fomentar e incentivar el turismo interno

El Reglamento General a la Ley de Turismo (2015) en el Art.42 nos detalla actividades turísticas como lo son:

- a) Alojamiento;
- b) Servicio de alimentos y bebidas;
- c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos, congresos y convenciones; y,
- f) Casinos, salas de juego (bingo - mecánicos), hipódromos y parques de atracciones estables

Por lo tanto, en el Art. 76 de la Ley antes mencionada consolidar la identidad e imagen turística del Ecuador en el ámbito nacional e internacional, el Ministerio de Turismo dictará las políticas y el marco referencial a efectos de posicionar al país como destino turístico.

La gestión de la promoción turística le corresponde al Ministerio de Turismo en conjunto con el sector privado. Los medios de la promoción y mercadeo del Ecuador, sin que sean un limitante serán canales convencionales como ferias, talleres, viajes de familiarización, viajes de periodistas, congresos, exposiciones, entre otros no convencionales como servicios de información turística, internet y material promocional, etc.

La ejecución de la promoción turística del Ecuador se realizará con estricta sujeción al Plan

Estratégico de Desarrollo Sectorial, políticas sectoriales, Plan de Competitividad Turística y Plan

Nacional de Mercadeo, los mismos que serán utilizados como herramientas fundamentales y el Sistema de Inteligencia de Mercados.

En tal sentido los artículos presentados en este capítulo son una pauta que deben cumplir los establecimientos que ejercen actividades turísticas y gastronómicas del cantón Calvas para satisfacer las necesidades, así se complementa el disfrute de las actividades que serán realizadas por cada uno de los turistas.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

En este capítulo se establece los procedimientos y estrategias que tributan al desarrollo metodológico de la investigación. A continuación, se explica los criterios de paradigma, enfoque, diseño y tipo que se utilizan para la elaboración del trabajo de titulación.

Naturaleza de la investigación

Paradigma

Para la realización de esta investigación se asume el paradigma interpretativo que según Ricoy (2006) “busca profundizar en la investigación, planteando diseños abiertos y emergentes desde la globalidad y contextualización” (pág. 17). Permite comprender de manera adecuada el suceso que se está investigando de una manera más amplia la descripción de la gastronomía que se realiza en el cantón Calvas Provincia de Loja.

Enfoque

El enfoque a utilizar es cualitativo que según Hernández & Mendoza (2018) afirman que “la ruta cualitativa se enfoca en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en su ambiente natural y en relación con el contexto” (pág. 390). Ayudando así a la investigación de una manera más subjetiva desde la perspectiva del sujeto de estudio. Para ello la investigación se centró en el cantón Calvas porque caracteriza las principales preparaciones y los atractivos turísticos más representativos de las distintas parroquias.

Diseño

Teniendo en cuenta que nuestra investigación se enfoca en un método cualitativo, el diseño de investigación a utilizar es fenomenológico debido a que “a partir de ellas, exploras, describes, y comprendes lo que los individuos tienen en común de acuerdo con sus experiencias ante un determinado fenómeno (categorías que comparten en relación a este)”. (Hernández & Mendoza, 2018, pág. 548). Por ello la investigación

se basa en las experiencias, anécdotas acerca de la gastronomía del lugar de estudio, que al pasar los años han venido experimentando transformaciones en sus costumbres y tradiciones que en la actualidad se elaboran.

Tipo

Es importante tener en consideración, que el estudio es una investigación documental según Jurado (2005) son “aquellas que tienen información no abreviada y en su forma original. Son todos los conocimientos científicos o hechos e ideas estudiados bajo nuevos aspectos” (pág. 8). Debido a que mediante el levantamiento de información que se realizará en el cantón Calvas será de diversas fuentes, estas pueden ser registros del GAD cantonal, revistas, artículos e incluso entrevistas a personas que estén relacionadas en el sector turístico y gastronómico.

Unidad de Análisis

Para la delimitación del tema se utilizaron las unidades de análisis que Picón & Melian (2014) nos define “como una estructura categórica a partir de la cual podemos responder a las preguntas formuladas a un problema práctico, así como a las preguntas de investigación” (pág. 103). Por lo que se aborda en dos partes, una corresponde a los documentos que se encuentran en el GAD Cantonal y la otra se enfoca en los informantes claves que se utilizaran para el presente estudio.

En primer lugar, en lo que concierne a los documentos, el método de selección será una búsqueda definitiva en donde se utilizarán palabras claves que sean acorde a la investigación que se está realizando. En segundo lugar, tenemos a los informantes claves que serán nuestro objeto de estudio en donde se realizarán entrevistas para tener una mejor percepción de la gastronomía y como es manejada en la actualidad.

Informantes claves

El presente estudio que tiene como propósito el diseño de una ruta gastronómica en el cantón Calvas, asume como informantes claves lo planteado por Robledo (2009) son “aquellas personas que por sus vivencias, capacidad de empatizar y relaciones que tienen en el campo pueden apadrinar al investigador convirtiéndose en una fuente importante de información” (pág. 1). Ayudando a la investigación a mayor

profundidad para el conocimiento de las tradiciones y costumbres gastronómicas que han venido perdiendo valor a lo largo de la historia.

El grupo de informantes claves que se van a tomar en cuenta dentro de la investigación, deberá de cumplir con los siguientes requisitos:

- El primer informante clave es el dueño de un restaurante de comida típica del cantón Calvas que tenga en el mercado más de 5 años
- El segundo informante clave es un guía turístico que conforma parte del sendero ecológico Waman Huasi
- El tercer informante clave es un habitante que resida en el cantón que tenga entre 20 a 50 años de edad

Técnicas e instrumentos de recolección de información

Técnica de recolección de datos

Para la investigación cualitativa Hernández y Mendoza (2018) afirma que el “acopio de datos narrativos en los ambientes naturales y cotidianos de los participantes o unidades de muestreo” (pág. 443). Por ello en este apartado se explicará las técnicas que se utilizarán para darle continuidad a la investigación.

La primera técnica a utilizar es la observación que Hernández y Mendoza (2018) “necesita saber escuchar y utilizar todos los sentidos, poner atención a los detalles, poseer habilidades para descifrar y comprender conductas, ser reflexivo y flexible para cambiar el centro de atención, si es necesario” (pág. 449). Por ello, revisaremos mediante documentos que el GAD cantonal de Calvas nos proporciona, en donde encontraremos la información que necesitamos para proceder a elaborar nuestro instrumento.

La otra técnica a utilizar es la entrevista que es otra manera de recolectar datos mediante las experiencias y perspectiva de los informantes. Por ello Hernández, Fernández, & Baptista (2014) “se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados) (pág. 403). Logrando así un mejor acercamiento y comunicación acerca de la gastronomía que existe en el cantón Calvas.

Instrumento

Estos instrumentos se caracterizan por medir variables, recolectar información u observar su comportamiento. Cada herramienta de investigación debe describir la situación problemática y el significado de la continuidad de las personas involucradas. (Baena, 2017). Es por ello que en este apartado utilizaremos 2 instrumentos, los cuales describiremos a continuación:

Para ello se realizará una entrevista semi-estructurada a tres (3) personas, por lo que el instrumento a utilizar será un guion de entrevista que constará de 5 preguntas, también se utilizará la grabación por medio de la plataforma meet que se realizó a nuestros informantes claves como habitantes del cantón, profesionales en el área de gastronomía, turismo y a dueños de restaurantes locales, considerando que su estructura se basa en tres apartados como: Datos identificación de la entrevista, datos de identificación de la persona entrevistada y batería de preguntas (Folgueiras, 2020). Visualizando así el instrumento en Anexo 1.

El segundo instrumento a utilizar son 2 fichas de registros; la primera ficha se realizará con la información de cada uno de los productos existentes en el cantón Calvas y la descripción de los platos típicos acompañado con cada una de sus características y sus respectivos procedimientos. Del mismo modo para la segunda ficha, se describirá los sitios turísticos, dando una breve explicación acerca de cuándo se creó y cuál es su significado.

Validez

La validez según Hernández, Fernández y Baptista (2014) “se refiere al grado en que un instrumento mide realmente la variable que pretende medir” (pág. 200). Esto permite afinar que el valor del instrumento está directamente relacionado con el objetivo que tiene. Para ello, un cuestionario es capaz de realizar deducciones exitosas entre lo que es la unidad de medida que se emplea y de los hechos que provienen de la realidad del objeto de análisis.

Debemos tomar en cuenta que “la validez de contenido se refiere al grado en que un instrumento refleja un dominio específico de contenido de lo que se mide” (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014, pág. 201). Es decir, que en el instrumento

a utilizar esté dirigido al tema de investigación, teniendo en cuenta que se debe tener un conocimiento muy específico acerca de la gastronomía caldense.

El método en la presente indagación es la validez de juicio de expertos, que “es un método de validación útil para verificar la fiabilidad de una investigación” (Robles & Rojas, 2015, pág. 2). Para la validez del guion de entrevista del presente estudio se seleccionaron a tres docentes de la Universidad Iberoamericana de Ecuador; los cuales quedan distribuidos de la siguiente forma: 2 docentes de la Carrera de Gastronomía y 1 docente en el Área de Investigación, los mismos que tienen experiencia y formación para validar el instrumento. Los criterios a validar por los especialistas son: calidad de redacción de cada ítem, pertinencia, relevancia del contenido, factibilidad de aplicación.

Técnicas de análisis de información

Para la realización del análisis de los datos, en el siguiente apartado nos describe como se lo va a realizar, también explica de manera teórica lo que es: la transcripción, codificación, categorización y triangulación. Por último, explicamos cómo se va a realizar la metodología del producto final.

El procedimiento de análisis de información consiste en que se reciben datos que no están estructurados a la cual el investigador debe dar una estructura, siendo estos datos muy variados que consisten en las observaciones que el investigador realiza, es por ello que Hernández, Fernández y Baptista (2014), afirma que:

Los propósitos centrales del análisis cualitativo son: 1) explorar los datos, 2) imponerles una estructura (organizándolos en unidades y categorías), 3) describir las experiencias de los participantes según su óptica, lenguaje y expresiones; 4) descubrir los conceptos, categorías, temas y patrones presentes en los datos, así como sus vínculos, a fin de otorgarles sentido, interpretarlos y explicarlos en función del planteamiento del problema; 5) comprender en profundidad el contexto que rodea a los datos, 6) reconstruir hechos e historias, 7) vincular los resultados con el conocimiento disponible y 8) generar una teoría fundamentada en los datos. (pág. 418)

Para ello se realizará una matriz de registro en donde se detallará puntualmente cada producto, cada plato y cada sitio turístico existente en el Cantón, registrándolos según el Anexo 1.

La transcripción es un “registro escrito de una entrevista, sesión grupal, narración, anotación y otros elementos similares. Refleja el lenguaje verbal, no verbal y contextual de los datos” (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014, pág. 425). Por lo

que se puede decir que cuando realizamos una entrevista grabada, se debe pasar a un registro escrito, en donde estarán reflejadas todas las acciones que los implicados tuvieron y en el contexto en el que se trabajó.

Un siguiente paso para analizar la información es la codificación que según Restrepo & Ochoa (2013) “define los procedimientos y la lógica para pensar los datos, organizarlos, sintetizarlos, conceptualizarlos y relacionarlos” (pág. 127). Es decir, darles un concepto más relevante a las entrevistas realizadas con respecto a la ruta gastronómica en el cantón Calvas.

La categorización según Cisterna (2005) distingue “categorías y subcategorías pueden ser apriorísticas, es decir, construidas antes del proceso recopilatorio de la información, o emergentes, que surgen desde el levantamiento de referenciales significativos a partir de la propia indagación” (pág. 64).

Para poder lograr un contraste con los datos que se obtiene se utiliza la triangulación, según Hernández, Fernández, & Baptista (2014) es la “utilización de diferentes fuentes y métodos de recolección” (pág. 418).

En este capítulo se establecen los procedimientos y estrategias que tributan al desarrollo metodológico de la investigación, según Hernández, Fernández, & Baptista (2014) es “ un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema” (pág. 4). En el caso particular del presente estudio este se compone por dos apartados: uno con respecto con la metodología de la investigación y el otro la metodología del producto.

Metodología del Producto

La creación de una ruta gastronómica según Rolfini (2015) es “conocer la ciudad a través de sus sabores es una tendencia que ha tomado fuerza inusitada en años recientes. Todos los sitios que posiblemente formarán parte de una travesía culinaria tienen elementos en común: sabor, historias, gente, productos y placer” (pág. 1). De esta manera cabe recalcar que el diseño de la ruta gastronómica en el cantón Calvas se dividirá en:

Identificar la zona

Lo primero que se debe hacer antes de elaborar la ruta es identificar la zona o el producto que se va a mostrar, elementos como historia, arte, arquitectura, deporte. (Rolfini, 2015, pág. 1). Es el cantón Calvas en que el turista visitará para tener nuevas experiencias en lo gastronómico como en lo cultural, por lo cual se realizará un sondeo de manera presencial como documental en donde este toda la información de nuestra zona de estudio.

Segmentación de los clientes

La segmentación del cliente según Uribe (2018) afirma “que se caracteriza por tener a consumidores educados, exigentes y que reconocen en la gastronomía un medio para impregnarse de la cultura e historia de un sitio” (pág. 1). Son las personas que estén interesadas la historia que cada lugar cuenta y por lo general que se desconoce. Por ello se dirigirá a personas ecuatorianas que deseen visitar el lugar de estudio.

Diseño de la ruta

Aquí parte el diseño de nuestra ruta gastronómica que Rolfini (2015) dice que “en una ruta gastronómica no hay cabida para el azar y la improvisación, donde la trama se desarrolla con una introducción o presentación, clímax, desenlace y despedida” (pág. 1). Donde se ubicará en un gráfico los lugares que serán recorrido del cantón Calvas, así como: el mercado central de Calvas, restaurante Doña Nancy, Iglesia Matriz de Cariamanga, Balneario El Lucero, Cerro Ahuaca.

Diseño de Itinerario

Cabe mencionar que Montecinos (2015) define a un itinerario como “vías históricas de comunicación que incluyan o conecten diversos elementos patrimoniales, sino singulares fenómenos históricos” (pág. 1). En donde se describirá de manera sencilla y simplificada el horario de todas las actividades que se procederán a realizar en el cantón acorde a lo planificado. Teniendo un recorrido de 6 horas, en donde contara con paradas continuas para el disfrute de cada uno de los lugares visitados, siendo parte de cada uno la parada para refrigerios y compra de artículos propios del lugar.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

En el presente capítulo se dan a conocer los resultados obtenidos en base a los instrumentos que se aplicaron anteriormente brindando información esencial para la investigación con la utilización de fichas de análisis y entrevistas.

Resultados de la investigación

Análisis documental

Para la revisión documental se realizaron fichas de análisis con el objetivo de recopilar información de la gastronomía y de los sitios turísticos más representativos del cantón Calvas, en donde se representan los aspectos más relevantes de la gastronomía calvense, al igual que el turismo del lugar.

Análisis documental sobre los principales recursos gastronómicos y turísticos del cantón Calvas

Con referencia a la documentación que se obtuvo por medio de los archivos que nos proporcionó el Gad Cantonal de Calvas se pudo recopilar información actualizada acerca de los lugares más visitados tanto por turistas como habitantes del lugar, dando las características y actividades más importantes que se realiza en nuestro objeto de estudio.

En las tablas que se presenta a continuación se puede observar los lugares turísticos más representativos del cantón Calvas, siendo estos lugares idóneos para generar empleos y varios beneficios para la población calvense teniendo como beneficio el turismo sostenible, enfocándose en la preservación del medio ambiente, el cuidado de las comunidades ancestrales y su riqueza cultural que ha tenido durante años.

Tabla 3. Cerro Ahuaca. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
Nombre del atractivo:	Cerro Ahuaca	N°	1
Categoría: Sitio natural	Tipo: Montaña	Subtipo: Cerro	
Provincia: Loja	Cantón: Calvas	Localidad: Tierras Coloradas	
 <p>Imagen 1 Cerro Ahuaca. Fuente: https://micariamanga.com/images/noticias/2017/05/cerro-ahuaca-cariamanga.jpg</p>		<p>Ubicación: El Cerro Ahuaca se encuentra ubicado a las afueras de la parroquia Cariamanga vía a Loja en las calles Avenida Loja y Bernardo Valdivieso.</p>	
Características:	<p>El cerro Ahuaca está formado por dos picos de diferente longitud, se encuentra a 2.463 msnm ubicado a las afueras de la parroquia Cariamanga vía a Loja, en las calles Avenida Loja y Bernardo Valdivieso, del centro de la ciudad de Cariamanga, el acceso puede ser caminando hasta la entrada del sendero o en vehículo a unos cinco minutos a través del paso de peatones. Desde la cumbre del cerro se puede observar la ciudad de Cariamanga lo cual constituye un hermoso paisaje y mirador natural perfecto para la fotografía.</p>		
Flora:	<p>El cerro Ahuaca se caracteriza por tener un bosque seco, con infinidad de especies en la que se destacan las bromelias rojas (nombre científico Mezobromelia capituligera).</p>		
Fauna	<p>Se encuentra la Vizcacha (nombre científico Lagidium Viscacia). Este mamífero es una de las especies endémicas más representativas de cantón ya que es única a nivel nacional y se encuentra en peligro de extinción, esta vive en cuevas a pocos centímetros de la superficie y se alimenta de todo tipo de vegetación que crezca en los lugares pedregosos, por lo general la mayor parte del agua que consumen la absorben al ingerir su alimento, o la recolectan del rocío de las plantas por lo que para esta especie vivir en sectores escasos de agua no representa un problema.</p>		
Recomendaciones:	<p>Se debe utilizar un calzado adecuado y cómodo, vestimenta adecuada, protector solar</p>		
Actividades turísticas:	<p>Aquí se puede realizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Senderismo ● Escalada de montaña 		

Tabla 4. Balneario El Lucero. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
Nombre del atractivo:	Balneario El Lucero	N°	2
Categoría: Sitio natural	Tipo: Rio	Subtipo: Balneario	
Provincia: Loja	Cantón: Calvas	Localidad: Parroquia El Lucero	
 <p>Imagen 2.Balneario el Lucero. Fuente: https://stefanyasarango94.files.wordpress.com/2015/01/d56b7-lucero2.jpg?w=576&h=335</p>		<p>Ubicación: El Rio lucero se encuentra en la parroquia que lleva su mismo nombre a la salida del lugar vía al Ingenio.</p>	
Características:	<p>El Balneario El Lucero es uno de los dos atractivos más reconocidos del cantón Calvas siendo el otro el cerro Ahuaca.</p> <p>Se puede disfrutar de un delicioso baño en aguas formadas por la unión de dos ríos: el Chi-riaco de aguas frías y Capilla de aguas tibias. El balneario se encuentra a una hora de la ciudad de Cariamanga en la vía a la Parroquia el Lucero. Alrededor de este sector se puede disfrutar también de balnearios artificiales con piscinas, toboganes, canchas deportivas y pistas de baile. Durante la época de Carnavales se preparan actividades como: presentaciones artísticas, shows en vivo, modelaje en pasarela, elección de la Reina del Carnaval, entre otras. A orillas del rio encontramos el Balneario Don pepe en donde se puede adquirir los servicios de bar, restaurante y áreas de descanso, además a lo largo de sus orillas podemos encontrar una gran variedad de cabañas de descanso con sitio para colocar hamacas, encontramos también cancha de volibol e indor.</p>		
Flora:	En esta parte se destacan los árboles frutales como: Chirimoya y el mango que se encuentran ubicados a lo largo del balneario		
Fauna	Podemos destacar a la ardilla, el pez blanco y aves como el tordo		
Recomendaciones:	Se debe utilizar protector solar, repelente, ropa de baño, sandalias adecuadas		
Actividades turísticas:	<p>Aquí se puede realizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pesca recreativa ● Bañarse en el rio 		

Tabla 5. Baño del Inca. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
Nombre del atractivo:	Baño del Inca	N°	3
Categoría: Sitio natural	Tipo: Rio	Subtipo: Quebrada	
Provincia: Loja	Cantón: Calvas	Localidad: Parroquia El Lucero	
 <p>Imagen 3. Baño del Inca. Fuente: https://micariamanga.com/images/noticias/2017/11/bano-del-inca-cariamanga.jpg</p>		<p>Ubicación: El Baño del Inca se ubica a las afueras de la parroquia de Cariamanga en las calles Avenida Loja y Bernardo Valdivieso</p>	
Características:	<p>El Baño del Inca se encuentra ubicado al ingreso de la ciudad de Cariamanga, es una chorrera formada naturalmente en roca viva, se dice que era el sitio preferido por el Inca Huayna Cápac, quien en su recorrido por el Camino Real de Quito al Cuzco descansaba y se refrescaba en este lugar.</p> <p>La quebrada Baño del Inca es un sitio con una belleza natural muy atractiva ya que a lo largo de su corrida se forman una gran variedad de chorreras lo que hace que el sitio sea más llamativo ya sea que se encuentre con abundante agua o esta haya disminuido acopladamente a la situación climática, si bien no es un sitio para que el visitante pueda disfrutar de un baño, si es muy llamativa para la fotografía o simplemente para llegar al lugar y sentarse a observar la formación de sus chorreras y disfrutar de un momento tranquilo y cómodo.</p>		
Flora:	A lo largo de esta quebrada podemos encontrar el faique y las bromelias rojas		
Fauna	En esta zona encontramos lo que es el periquillo macareño		
Recomendaciones:	Se debe utilizar protector solar, repelente, ropa de baño, calzado cómodo y adecuado		
Actividades turísticas:	<p>Aquí se puede realizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Senderismo ● Fotografía panorámica 		

Tabla 6. Iglesia Matriz de Cariamanga. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
Nombre del atractivo:	Iglesia Matriz de Cariamanga	N°	4
Categoría: Manifestación Cultural	Tipo: Religioso	Subtipo: Iglesia	
Provincia: Loja	Cantón: Calvas	Localidad: Parroquia Cariamanga	
 <p>Imagen 4. Iglesia Matriz de Cariamanga. Fuente: https://micariamanga.com/images/noticias/2015/10/iglesia-central.jpg</p>		<p>Ubicación: se encuentra ubicada en el centro de la ciudad de Cariamanga en las calles Velasco Ibarra y 14 de octubre</p>	
Características:	<p>Ubicada en el centro de la ciudad, constituye un atractivo de carácter religioso, el cual hace énfasis en su decoración llamativa de luces. Hoy en día esta edificación, se define por su fachada principal debido al uso de materiales modernos y elementos arquitectónicos que se le han adicionado al momento de construirla.</p> <p>La Iglesia Matriz es un atractivo turístico de gran encanto debido a su impecabilidad y sus llamativos colores y decoración en su interior podemos encontrar como principal patrono a Jesús sin olvidar a Narcisca de Jesús.</p>		
Flora:	En este aspecto no se presenta flora en el lugar		
Fauna	En este aspecto no se presenta fauna en el lugar		
Recomendaciones:	Se puede realizar fotografías sin flash para no dañar las instalaciones y piezas del lugar		
Actividades turísticas:	<p>Aquí se realiza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lo sería la observación de las instalaciones de la iglesia 		

Tabla 7. Parque Central de Cariamanga. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
Nombre del atractivo:	Parque Central de Cariamanga	N°	5
Categoría: Manifestación Cultural	Tipo: Plazas	Subtipo: Parque	
Provincia: Loja	Cantón: Calvas	Localidad: Parroquia Chile	
 <p>Imagen 5. Parque Central de Cariamanga. Fuente: http://www.gobiernocalvas.gob.ec/images/speasyimagegallery/albums/3/images/letras-cariamanga.jpg</p>		<p>Ubicación: El Parque Central de Cariamanga se encuentra ubicado en las calles Velasco Ibarra Y 14 de octubre.</p>	
Características:	<p>El parque Central de Cariamanga se encuentra en el centro de la ciudad y posee una llamativa decoración y pintorescos colores, en el centro del parque se encuentra una caseta muy llamativa construida de madera que en las noches se decora con una encantadora iluminación, lo cual hace que se vea muy llamativa a su derecha también podemos encontrar el monumento en honor a Jerónimo Carrión quien fue elegido presidente de la República del Ecuador en el año de 1865.</p> <p>El monumento se constituye de un busto de medio cuerpo y en la parte baja del mesón en donde se asienta el busto la leyenda de los papeles importantes que destacaron a Jerónimo Carrión.</p>		
Flora:	En este aspecto no se presenta flora en el lugar		
Fauna	En este aspecto no se presenta fauna en el lugar		
Recomendaciones:	Se puede realizar fotografías		
Actividades turísticas:	<p>Aquí se realiza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Recreación ● Descanso ● Fotografía 		

Análisis documental de los productos y platos típicos del cantón Calvas

La información que será presentada a continuación también se obtuvo de la documentación que proporciono el GAD Cantonal de Calvas, el cual se detalla las características principales de los productos y los ingredientes más representativos de cada una de las recetas que mencionaremos, también se indicara algunos detalles como la denominación, su procedencia, el reconocimiento cultural, su difusión, su alcance y su comercialización.

Tabla 8. Repe. Fuente: Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS						
Datos Generales						
Nombre del producto:			Sopa de arvejas con guineo			
Provincia:	Loja	Código ficha:	1	Fecha:	21/6/2021	
		Cantón:	Calvas	Parroquia:		
1. Descripción del plato						
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)						
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación			
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad
Apetito	Plenamente reconocido		Familiar - antepasados	Naturales		Regular
Sopa	Reconocido minotariamente por la comunidad		Social / vecinal	Procesado o en conserva		
Plato Fuerte	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional	Originarios del lugar		Temporal
Postre				De otros lugares del país		
Bebida	En peligro de desaparición		De países vecinos	Importado de otros pises		Especial
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario			
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:			
Regular	Medio		Arvejas frescas o secas, guineo verde, queso, culantro, sal, aguacate, chicharrones			
Bajo	Alto					
Tiempo de elaboración en min						
Foto						
						
3. Difusión						
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmición		
Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca		
Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación		
Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros		
Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio		
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones	
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Pdot Calvas	
Mercado local		Restauración de la zona				
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas				
Mercado Regional		Mercado local				
Mercado Internacional		Festival o festividades			Ninguna	

Tabla 9. Sancocho de chancho. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS						
Datos Generales						
Nombre del producto:			Sancocho de chancho			
Provincia:	Loja	Código ficha:	2	Fecha:	21/6/2021	
		Cantón:	Calvas	Parroquia:		
1. Descripción del plato						
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)						
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación			
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconomimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes
Apetito		Plenamente reconocido		Familiar - antepasados		Naturales
Sopa		Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesado o en conserva
Plato Fuerte						Regular
Postre		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		Originarios del lugar
Bebida						Temporal
Producto		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importado de otros países
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario			
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:			
Regular		Medio		Cungatullo(carne con hueso de chancho), yuca, guineo, achiote , sal , fideos, harina de maiz y huevos		
Bajo		Alto				
Tiempo de elaboración en min						
Foto						
						
3. Difusión						
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión	
Mercado libre			Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
Mercado nacional			Prensa local y nacional		Educación	
Mercado regional			Boca a boca		Mediante libros	
Mercado internacional			Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización				5. Fuente de información		6. Observaciones
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Pdot Calvas	
Mercado local		Restauración de la zona				
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas				
Mercado Regional		Mercado local				
Mercado Internacional		Festival o festividades				
					Ninguna	

Tabla 10. Sopa chuchuga. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Sopa chuchuga					
Provincia:	Loja	Código ficha:	4	Fecha:	21/6/2021			
		Cantón:	Calvas	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Apetito	Plenamente reconocido		Familiar - antepasados	Naturales				
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad		Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular		
Plato Fuerte								
Postre	Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional	Originarios del lugar		Temporal		
Bebida				De otros lugares del país				
Producto	En peligro de desaparición		De países vecinos	Importado de otros países		Especial		
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Maíz morocho, arvejas o fréjol seco, yuca, (alternativo patas de chancho)					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Pdot Calvas		Ninguna	
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Tabla 11. Sango. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS									
Datos Generales									
Nombre del producto:			Sango						
Provincia:	Loja	Código ficha:	8	Fecha:	21/6/2021				
		Cantón:	Calvas	Parroquia:					
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)									
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales						
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular				
Plato Fuerte	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal				
Postre			De otros lugares del país						
Bebida			Importado de otros países		Especial				
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos							
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario						
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:						
Regular	Medio		Harina de maíz criollo, manteca, concho de chanco, chicharrones, huevos, quesillo, yuca						
Bajo	Alto								
Tiempo de elaboración en min									
Foto			3. Difusión						
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca		
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación		
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros		
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio		
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones				
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Pdot Calvas		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas							
Mercado Regional		Mercado local							
Mercado Internacional		Festival o festividades							

Tabla 12. Cecina. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS									
Datos Generales									
Nombre del producto:			Cecina						
Provincia:	Loja	Código ficha:	11	Fecha:	21/6/2021				
		Cantón:	Calvas	Parroquia:					
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)									
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación						
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad				
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales						
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular				
Plato Fuerte	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal				
Postre			De otros lugares del país						
Bebida			Importado de otros países		Especial				
Producto	En peligro de desaparición	De países vecinos							
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario						
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:						
Regular	Medio		Came de chanco cecinada, aliños, achiote, sal, manteca de chanco						
Bajo	Alto								
Tiempo de elaboración en min									
Foto			3. Difusión						
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca		
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación		
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros		
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio		
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones				
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		Pdot Calvas		Ninguna			
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas							
Mercado Regional		Mercado local							
Mercado Internacional		Festival o festividades							

Tabla 13. Salchichas. Fuente, Calderón (2023)

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS								
Datos Generales								
Nombre del producto:			Salchichas o longanizas					
Provincia:	Loja	Código ficha:	14	Fecha:	21/6/2021			
		Cantón:	Calvas	Parroquia:				
1. Descripción del plato								
1.1 Factores Sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)								
1.1.1 Denominación			1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconomimiento cultural	1.1.5 Procedencia de la receta	1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Apetito	Plenamente reconocido	Familiar - antepasados	Naturales		Regular			
Sopa	Reconocido minoritariamente por la comunidad	Social / vecinal	Procesado o en conserva		Regular			
Plato Fuerte	Reconocido mayoritariamente por la comunidad	Nacional	Originarios del lugar		Temporal			
Postre			De otros lugares del país		Temporal			
Bebida	En peligro de desaparición	De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
Producto			Importado de otros países		Especial			
1.2 Factores de elaboración y nutrición			2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:			Ingredientes Principales:					
Regular	Medio		Tripas o intestinos medianos de choncho , achiote, sal, arroz , yuca o mote, carne molida de choncho y aliños					
Bajo	Alto							
Tiempo de elaboración en min								
Foto			3. Difusión					
			3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión	
			Mercado libre		Mercado turístico		Familiar / boca a boca	
			Mercado nacional		Prensa local y nacional		Educación	
			Mercado regional		Boca a boca		Mediante libros	
			Mercado internacional		Festival o festividad		TV y Radio	
4. Comercialización			5. Fuente de información		6. Observaciones			
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			Pdot Calvas	Ninguna		
Mercado local		Restauración de la zona						
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas						
Mercado Regional		Mercado local						
Mercado Internacional		Festival o festividades						

Análisis de las tradiciones gastronómicas y culturales del Cantón Calvas, a través de entrevistas a los principales informantes claves

Las entrevistas fueron realizadas a tres (3) personas, el primero es el dueño de un restaurante, segundo es un guía turístico y el tercero es un habitante que reside más de cinco (5) años, que están relacionados con la cultura y gastronomía de nuestro objeto de estudio, con el fin de recopilar información sustentada de nuestros informantes del estado actual del cantón y que nos sirva como guía para la realización de la ruta turística del cantón Calvas.

Con respecto a la historia gastronómica de nuestro informante clave Carmen Lucia Flores (CLF) nos menciona que la historia gastronómica del cantón viene desde la

enseñanza de sus ancestros y que ha venido prevaleciendo a lo largo de los años con su variedad de platos típicos, para Lucia Pardo (LP) las características más importantes de los platos típicos son esenciales en la historia gastronómica del cantón en ellos podemos encontrar el repe, la cecina las más relevantes. En cambio, Rodrigo Hidalgo (RH) nos comenta que la base de la gastronomía calvense empieza desde la colonización de los españoles y la introducción de nuevos ingredientes a esta zona, con la finalidad de diagnosticar a las capacidades gastronómicas culturales turísticas productivas de cada uno de los lugares por donde nosotros caminamos entonces eso nos ha permitido a nosotros conocer muy de cerca las diferentes potencialidades turísticas

En relación a como se ha mantenido la cultura en el cantón Calvas CLF manifiesta que las festividades están muy relacionadas con la cultura, actualmente la religión toma parte en esta, así como lo que es la semana santa y sus costumbres que desbordan de ellas, LP ostenta que se puede apreciar la cultura mediante los platos típicos que se derivan del cantón, cabe mencionar que también nos habla acerca de los dialectos y costumbres que se tiene y que cada uno de los restaurantes que existen en el cantón son responsables de ofertar cada platillo. De acuerdo con la entrevista que se le realizó a RH se evidencio que existe una gran demanda en la introducción de extranjeros que han cambiado en cierta parte la cultura y gastronomía del cantón con la introducción de nuevas recetas.

En cuanto a las técnicas más utilizadas en elaboraciones de los platos y la manera de conservación de los mismo CLF nos mencionó lo que es el secado en sal, el cuajo, maní molido los procesos que se realizaban para ciertas ocasiones en donde se amerita, la conservación en periódico y sal y el secado en humo para conservar las carnes. En cambio, LP nos habla de la aceptación de las técnicas y conservación que tienen tanto turistas como habitantes que van buscando platos como la cecina, gallina criolla, miel con quesillo y sango con huevo. RH profundiza un poco más de las técnicas que se han perdido, se menciona que antiguamente el aliño casero se realizaba en un instrumento hecho a base de piedra llamado batanen el cual iba acompañado de una piedra redonda que tiene el nombre de kutana obteniendo aromas deferentes a lo tradicional.

Teniendo así los platos más representativos del cantón, los tres (3) entrevistados CLF, LP y RH nos mencionaron: la cecina, bocadillos, maní con panela, moyoco, repe, madre olla, pescado frito, sopa de arveja con guineo, chuchuga, pata de cerdo con cebada, humitas, postre de toronche, dulce de camote con piña, bollos. Esto en cuanto a la representación de platos típicos que Calvas posee y se han mantenido a lo largo de los años.

Finalizando con los sitios gastronómicos más representativos de nuestro lugar de estudio CLF indica que no existe lugares específicos en donde se comercializa ciertos platos típicos, si no que en los mercados y restaurantes se consigue todo, teniendo en cuenta con lo mencionado anteriormente LP también afirma que en cualquier restaurante del cantón se puede acercar y servir cualquier plato que se desee, finalizando con RH dice que los sitios gastronómicos son las comidas propias que están en todo el sector rural no hay un lugar que se caracterice por vender cierto tipo de plato.

Análisis global de las entrevistas

Luego de la realización de las entrevistas en el cantón Calvas, las tres (3) personas que colaboraron con sus diferentes perspectivas, fueron un punto clave para la recopilación de la información con respecto a las tradiciones y costumbres gastronómicas sobre las principales preparaciones en las cuales estará enfocada la ruta. Las preguntas que se realizaron fueron con relación a la historia gastronómica, a la cultura y a los sitios más representativos en donde se expende la gastronomía tradicional, como resultado todos los entrevistados supieron manifestar que no pueden aprovechar los recursos turísticos y gastronómicos que tienen, debido a la migración de nuevas especies culinarias para la elaboración de platos típicos.

Por otra parte, mediante las entrevistas se mencionó que se requiere un soporte económico para la gastronomía y el turismo en general de todo el cantón, con el objetivo de que proyectos similares a este tengan mucha más solvencia y mejor calidad, ya que la gastronomía puede ser una estrategia para que tanto turistas nacionales y extranjeros, sean impulsados a conocer la cultura y tradición que tiene para mostrar.

En cuanto a los atractivos turísticos se refieren a los principales lugares en donde se pueden avistar paisajes que van inmiscuidos con la gastronomía, cultura y tradición, de acuerdo con su origen es historia, algunos de estos pueden tener, montañas, ríos, cascadas, bosques, iglesias y parques.

Otro aspecto importante que supieron manifestar los entrevistados fue que con la creación de esta una ruta gastronómica para el cantón ayuda a la promoción de Calvas y para que la cultura gastronómica a pesar de los cambios aún se siga manteniendo, el objetivo de este trabajo de titulación, servirá como impulso para la parte restaurantera e incluso para otros emprendimientos que se están efectuando en esta zona, además de esto el cantón posee con la suficiente gastronomía típica.

Ruta gastronómica para el Cantón Calvas, Provincia de Loja con el fin de promover el turismo gastronómico

En este apartado es importante definir las delimitaciones de las zonas que se utilizaran para realizar las actividades que se contemplan para la ejecución y creación de la ruta gastronómica. Que se llevara a cabo con un tiempo estimado de 8 horas, en el cual cuenta con paradas para el disfrute de la cultura calvense y la alimentación de los turistas que sean partícipes de esta nueva experiencia.

Por lo que se procede a la identificación de la zona el cual en la figura 1, está el cantón Calvas, el cual se toma en cuenta para la distribución de los lugares de los cuales se acudirá para su respectiva visita.

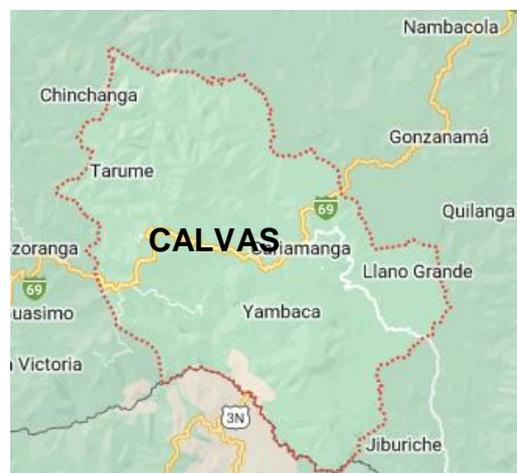


Figura 1 Mapa geográfico del Cantón Calvas

Por ello, la segmentación de los clientes a quien va dirigida la ruta gastronómica, se enfoca en ecuatorianos de entre 20 y 35 años que estén interesados en la realización de viajes, interacción con la comunidad, degustación de la gastronomía tradicional que no se ve cotidianamente en el lugar en donde se vive, visualización de la flora y fauna del lugar, con el fin de obtener más turismo para el cantón Calvas y que mediante los turistas que deseen visitar el cantón Calvas, se podrá difundir aún más las costumbres y tradiciones de este lugar. Por ello también se dirigirá para familias que deseen salir de la rutina, saborear la gastronomía calvense y vivir nuevas experiencias.

Diseño de una ruta gastronómica en el Cantón Calvas, Provincia de Loja para la promoción gastronómica y cultural

Con el fin de promover el cantón Calva, el presente estudio realiza mediante una ruta gastronómica, lo que se puede realizar en nuestro lugar de estudio, incluyendo el tiempo, hora y la realización de actividades que se puede ejecutar en un Full Day, sea con amigos, familia, pareja y se pueda difundir a mayor escala. A continuación, se presenta como será el paso a paso de la creación de la ruta, que se llevará a cabo en este trabajo:

Ruta Gastronómica “Cerro Ahuaca”

Para el diseño de la ruta se toma como referencia el mapa del cantón Calvas, en donde se diferencia y se muestra el recorrido que se va a realizar durante el transcurso de las 8 horas que se tiene previsto, contamos con el paquete Full Day

sin intención de hospedaje, por ello y tomando en cuenta a las personas que deseen quedarse hospedadas, se cuenta también con una lista de hoteles y hostales que pueden tener acceso para la estadía en el cantón. Presentando a continuación el mapa del camino a seguir:



Imagen 6 Ruta gastronómica del cantón Calvas

El itinerario que describiremos a continuación, describe de manera cronológica el tiempo que va a tomar en realizar la ruta, que empezará a las 08:00 am desde el Parque Central de Cariamanga donde será el encuentro para el inicio del recorrido, hasta las 16:00 pm, con un total de 8 horas de recorrido en donde todas las actividades serán recreativas con la finalidad de conocer más la cultura gastronómica que ofrece el cantón, difundiendo más su comida típica, sus costumbres y tradiciones que hacen que este lugar sea mágico y especial para los turistas que visiten y decidan ser parte de esta nueva aventura.

Ruta Gastronómica “Cerro Ahuaca”			
N°	HORA	LUGAR	ACTIVIDAD
1	08:00	Plaza central	Reunión del grupo - Se presentaran todas las actividades a realizar
2	08:30	Restaurante La Vieja Cocina	Desayuno de platos típicos del lugar - Café Lojano, morocho, horchata - Humitas - Tamales - Sango - Mote con chicharrón
3	09:30	Iglesia Matriz de Cariamanga	Visita guiada, en relación a la historia y fundación de la iglesia
4	10:30	Cerro Ahuaca	Caminata por el sendero Waman Huasi, fotografías, avistamiento de su flora y fauna, llegada a la punta del cerro

			<ul style="list-style-type: none"> - Refrigerio típico: horchata y sanduche (pan lojano con queso o quesillo) y un bocadillo (turrón)
5	11:00	Parque central	Retorno hacia el parque central
6	11:45	Museo de la Cultura Lojana	Visita guiada
7	12:45	La Peña Restaurant	<p>Almuerzo en el restaurante de comida típica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repe - Caldo de pata - Madre olla - Seco de pollo - Guatita - Mote con fritada - Sancocho de congatullo - Cecina
8	13:30	Balneario El Lucero	<p>Disfrute de actividades recreativas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Senderismo - Baño en las aguas formadas por los ríos Chi-riaco y Capilla - Avistamiento de árboles frutales - Fotografía
9	14:45	Parque Central	Retorno
10	15:30	Bocadillos Miguelito	<p>Compra de recuerdos y dulces tradicionales del cantón Calvas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de maní - Roscones - Turrones - Bizcocho lojano (a base de almidón de achira) - Natilla - Membrillos
11	16:00	Finalización y despedida por parte de los organizadores con la entrega de recuerdos de la ruta gastronómica, que será un kit de un bocadillo tradicional, una mini agenda y un esfero con los logos de la ruta gastronómica.	
<p>Hora de inicio: 08:00 am</p> <p>Hora de finalización: 16:00 pm</p> <p>Duración: 8 horas</p>			

CAPÍTULO V

HALLAZGOS Y REFLEXIONES

En el presente capítulo se dan a conocer los hallazgos y reflexiones obtenidos en base en los resultados obtenidos mediante el inventario, las entrevistas y la realización de la ruta gastronómica que fue de vital importancia para llegar a lo siguiente:

Hallazgos

- Tras la investigación que se realizó con ayuda de nuestros informantes claves se llega a la conclusión de que la ejecución de las fichas para la identificación de los sitios turísticos y de los productos gastronómicos es una ayuda fundamental para la descripción de cada uno, teniendo así un inventario en donde la localidad de Calvas podrá ingresar y ver características específicas y seguir promoviendo el turismo y la gastronomía, que es lo que resalta a este cantón.
- Por otro lado, se deduce que el resultado de las entrevistas nos muestra la falta de difusión de la localidad, también indica que no se promueve específicamente un lugar de expendio de su comida típica, por lo que se encuentra en todo el lugar, también a que por la llegada de la comida rápida los pobladores del cantón han dejado de consumir su comida típica.
- Se concluye que el diseño de la ruta gastronómica, ayuda a la difusión del cantón Calvas hacia el Ecuador, dando a conocer los emprendimientos que existen. Ayudando así al incremento de empleo en las diferentes áreas que maneja la ruta, incrementando la valorización y economía del cantón.

Reflexiones

- Para la realización de la ruta se recomienda que la participación de GAD cantonal, tenga mayor intervención en los lugares turísticos para realizar mejoras de los espacios recreativos y que aporten no solo económicamente si no, que trasmitan a profundidad las especialidades que ofrece gastronómicamente Calvas.

- Se recomienda que, si se desea llevar a cabo este proyecto, con la realización de la ruta, se analice si es viable y si tendrá la difusión que en este proyecto se espera, para que el cantón Calvas sea reconocido por la gastronomía y sus sitios turísticos.
- Si bien es cierto, para la realización de rutas gastronómicas no es fácil, por lo que se recomienda a los capacitadores en el área turística y gastronómica, se puedan capacitar más en el área, para poder transmitir a las personas que visiten Calvas una mejor información, así pueden estar aún más relacionados con el tema y con el paso del tiempo poder innovar la ruta que se está planteando.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aponte, G., Bentancourt, L., & Gómez, E. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *DYNA*, 159.
- Arias, F. (2016). *El Proyecto de Investigación Introducción a la metodología científica*. Caracas - República Bolivariana de Venezuela: Editorial Episteme.
- Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V., & Zuleta, M. (2011). *Cocina e identidad, la culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Lima: Tarea Asociación Gráfica Educativa. Recuperado el 14 de 10 de 2020
- Chuqimarca, X. (2019). *BIENVENIDOS AL INFOCENTRO CARIAMANGA - CANTÓN CALVAS*. Obtenido de <https://lcariamanga.wixsite.com/infocentro/contactos>
- Cisterna, F. (2005). CATEGORIZACIÓN Y TRIANGULACIÓN COMO PROCESOS DE VALIDACIÓN DEL CONOCIMIENTO EN INVESTIGACIÓN CUALITATIVA. *Theoría*, 64.
- Consejo Universitario UNIB.E. (29 de 03 de 2018). *Dominios y líneas de investigación*. Recuperado el 28 de 10 de 2020, de https://bfeb42e9-a2ec-4ccf-946e-a82dcfd80548.filesusr.com/ugd/560ecf_9e2350221f6c449781b082c0affbdd8d.pdf
- Corbusé. (05 de Abril de 2021). *corbuse.edu*. Recuperado el 01 de Mayo de 2021, de ¿Qué es la gastronomía?: <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/>
- Emporio Lojano. (26 de Junio de 2019). *Cecina Lojana en el centro de Loja*. Recuperado el 16 de Mayo de 2021, de <http://emporiolojano.com/entry/cecina-lojana-en-el-centro-de-loja>
- Excelencia Gourmet. (10 de 11 de 2016). *5 productos imprescindibles en la cocina peruana*. Recuperado el 09 de 11 de 2020, de <https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/5-productos-imprescindibles-en-la-cocina-peruana>
- Farías, A. (2018). *Diseño de una ruta ancestral como aporte al desarrollo del turismo sostenible del cantón Sucre*. Manabí: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Recuperado el 01 de Mayo de 2021
- Folgueiras, P. (2020). *La entrevista* .
- Fusté, F. (06 de 2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo Uruguay*, 24(1), 4-16. Recuperado el 30 de 11 de 2020, de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797-36912016000100001&script=sci_arttext

- GADCC. (14 de 11 de 2014). *Actualización del diagnóstico del plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón calvas 2015-2025*. Recuperado el 16 de 07 de 2020, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1160000320001_Actualizaci%C3%B3n_Diagnostico_Calvas_v1_14-11-2014.pdf
- Hernández, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. México: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana. Obtenido de <file:///C:/Users/INTEL/Downloads/METODOLOG%C3%8DA%20DE%20LA%20INVESTIGACI%C3%93N%20-%20HERNANDEZ%20Y%20MENDOZA.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Jurado, Y. (2005). *Técnicas de investigación documental*. México: Thomson.
- Kiligann, A. (21 de 05 de 2022). *El Consejo Salvador*. Recuperado el 2 de 12 de 2022, de Que Son Las Bases Legales En Un Trabajo De Investigacion?: <https://elconsejosalvador.com/trabajo/que-son-las-bases-legales-en-un-trabajo-de-investigacion.html#:~:text=De%20acuerdo%20a%20la%20definici%C3%B3n,que%20tiene%20con%20la%20investigaci%C3%B3n>.
- Ministerio de Turismo. (17 de Septiembre de 2018). *turismo.gob*. Recuperado el 01 de Mayo de 2021, de Ecuador cuenta con un Plan Nacional Gastronómico para promover el turismo: <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/>
- Ministerio del Turismo. (14 de Octubre de 2020). *CALVAS CONMEMORA 157 AÑOS DE CANTONIZACIÓN*. Recuperado el 16 de Mayo de 2021, de <https://www.turismo.gob.ec/calvas-conmemora-157-anos-de-cantonizacion/>
- MINTUR. (15 de 10 de 2020). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Recuperado el 25 de 11 de 2020, de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Montecinos, A. (2016 de Marzo de 2015). *GASTROPEREGRINO*. Recuperado el 13 de Mayo de 2021, de ¿Qué es una Ruta Gastronómica Turística y Cultural?: <https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2015/03/16/definicion-ruta-gastronomica-turistica-y-cultural/>
- Montecinos, A. (19 de 02 de 2018). *GASTRONOMÍA SOSTENIBLE CON SEGURIDAD ALIMENTARIA*. Recuperado el 25 de 05 de 2020, de <https://www.nuestroturismo.com/index.php/component/k2/item/459-gastronomia-sostenible>

- Montecinos, A. (25 de Mayo de 2020). *¿Qué son las rutas gastronómicas?* Recuperado el 01 de Mayo de 2021, de <https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas-gastronomicas/>
- Montecinos, A. (21 de Febrero de 2020). *entornoturistico.com*. Recuperado el 01 de Mayo de 2021, de *¿Qué es el turismo gastronómico sostenible?*: <https://www.entornoturistico.com/que-es-el-turismo-gastronomico-sostenible/>
- Organización Mundial del Turismo. (2011). *Introducción al Turismo*. Organización Mundial del Turismo. Recuperado el 01 de Mayo de 2021, de <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>
- Pastor, L. (2006). *El turismo del vino: Otra experiencia de Ocio*. Bilbao: Universidad de Deusto. Recuperado el 01 de Mayo de 2021, de http://www.deusto-publicaciones.es/ud/openaccess/ocio/pdfs_ocio/ocio30.pdf
- Picón, D., & Melian, Y. (2014). *Argentina : Universidad Nacional de la Patagonia Austral*.
- Prefectura de Loja. (04 de Junio de 2020). *Calvas*. Recuperado el 04 de Junio de 2020, de https://prefecturaloja.gob.ec/?page_id=2357
- Reaño, G. (19 de Marzo de 2019). *Solo para viajeros*. Recuperado el 01 de Mayo de 2021, de *La gastronomía peruana es considerada una de las mejores del mundo*: <http://soloparaviajeros.pe/la-gastronomia-peruana-es-considerada-una-de-las-mejores-del-mundo/>
- Restrepo, A., & Ochoa, D. (2013). *La Teoría Fundamentada como metodología para la integración del análisis procesual y estructural en la investigación de las Representaciones Sociales*. *CES PSICOLOGÍA*, 127.
- Ricoy, C. (2006). *Contribución sobre los paradigmas de investigación*. *Educação*, 16-17. Recuperado el 29 de Abril de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/1171/117117257002.pdf>
- Robledo, J. (2009). *Observación Participante: informantes claves y rol del investigador*. *Nure Investigación*, 1. Recuperado el 03 de Mayo de 2021, de <file:///C:/Users/INTEL/Downloads/461-Texto%20del%20art%C3%ADculo-1822-1-10-20150617.pdf>
- Robles, P., & Rojas, M. d. (2015). *La validación por juicio de expertos: dos investigaciones cualitativas en Lingüística aplicada*. *Nebrija*, 2.
- Rolfini, V. (14 de Agosto de 2015). *Cómo organizar una ruta gastronómica en 7 pasos*. Recuperado el 10 de Mayo de 2021, de <https://elestimulo.com/bienmesabe/como-organizar-una-ruta-gastronomica-en-7-pasos/>
- Tourism Management School. (11 de 08 de 2020). *Ostelea*. Recuperado el 28 de 08 de 2023, de <https://www.ostelea.com/actualidad/blog-turismo/tendencias-en-turismo/turismo-cultural-que-es-tipos-y-ejemplos>

Travelbagsco. (07 de Diciembre de 2020). *Tipos de itinerarios turísticos*. Recuperado el 16 de Mayo de 2021, de <https://www.travelbagsco.com/2020/12/tipos-de-itinerarios-turisticos.html>

Uribe, É. (13 de Febrero de 2018). *La guía básica para montar un tour gastronómico*. Recuperado el 10 de Mayo de 2021, de <https://www.entrepreneur.com/article/308904>

ANEXOS

Anexo 1: Guion de entrevista

GUIÓN DE ENTREVISTA

Objetivo del Instrumento: El objetivo de la presente investigación es comprender las tradiciones gastronómicas y culturales del Cantón Calvas, provincia de Loja a través de entrevistas a los principales informantes claves

Instrucciones: - Responder de la forma más sincera y clara posible según su experiencia, la información suministrada tiene fines netamente académicos. Consiente el uso de la información obtenida.

#	PREGUNTAS
1	Desde su experiencia narre ¿Cómo es la historia gastronómica del Cantón Calvas?
2	Desde su perspectiva comente ¿cómo se ha mantenido la cultura en el cantón calvas?
3	Narre y comente desde su perspectiva ¿Cuáles son las técnicas más usadas en las elaboraciones de sus platos y como conservan esta técnica en el cantón Calvas?
4	Según su experiencia ¿Cuáles son los sitios gastronómicos más representativos del Cantón Calvas? Platos más representativos
5	Para usted cuales son los platos más representativos del cantón Calvas?

Anexo 2: Ficha de productos y platos típicos

FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS									
Datos Generales									
Nombre del producto:									
Provincia:		Código ficha:		Fecha:					
		Cantón:		Parroquia:					
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales(Valorización Social y Cultural)									
1.1.1 Denominación				1.1.2 Variación de Denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconomimiento cultural		1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Apetito		Plenamente reconocido		Familiar - antepasados		Naturales		Regular	
Sopa		Reconocido minotariamente por la comunidad		Social / vecinal		Procesado o en conserva			
Plato Fuerte						Originarios del lugar			
Postre									
Bebida		Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Nacional		De otros lugares del país		Temporal	
Producto		En peligro de desaparición		De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
1.2 Factores de elaboración y nutrición				2. Recetario					
Nivel de dificultad de elaboración:				Ingredientes Principales:					
Regular		Medio							
Bajo		Alto							
Tiempo de elaboración en min									
Foto									
3. Difusión									
3.1 Alcance			3.2 Vías de difusión			3.3 Formas de trasmición			
Mercado libre			Mercado turístico			Familiar / boca a boca			
Mercado nacional			Prensa local y nacional			Educación			
Mercado regional			Boca a boca			Mediante libros			
Mercado internacional			Festival o festividad			TV y Radio			
4. Comercialización				5. Fuente de información			6. Observaciones		
4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización							
Mercado local		Restauración de la zona							
Mercado Nacional		Puestos de comida y carretas pequeñas							
Mercado Regional		Mercado local							
Mercado Internacional		Festival o festividades							

Anexo 3: Ficha de sitios turísticos

FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS			
Nombre del atractivo:		N°	
Categoría:	Tipo:	Subtipo:	
Provincia:	Cantón:	Localidad:	
Características:			
Flora:			
Fauna			
Recomendaciones:			
Actividades turísticas:			