

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICA DEL ECUADOR**

**ESCUELA ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

Trabajo de titulación para la obtención del Título de Ingeniería en Administración  
de Empresas Gastronómicas

**Ruta gastronómica sobre el arte culinario del Cantón Loja para transmitir las  
tradiciones y cultura del sector**

Autora

Yadira Elizabeth Remache Morocho

Tutor

Mgst. Juan Francisco Romero

Quito, Ecuador

Julio, 2021

## CARTA DE APROBACIÓN DEL TUTOR

Estimado (a)

Director(a) de la Carrera de Gastronomía

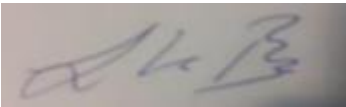
Mgst. Juan Francisco Romero

Presente

Yo, Juan Francisco Romero director del trabajo de titulación realizado por Yadira Elizabeth Remache Morocho, estudiante de la carrera de gastronomía, informo haber revisado el presente documento titulado. Ruta gastronómica sobre el arte culinario del Cantón Loja para transmitir las tradiciones y cultura del sector, establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIB.E de Quito, y el Manual de Estilo Institucional; por tanto, autorizo su presentación final para los fines legales pertinentes.

Es todo en cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,



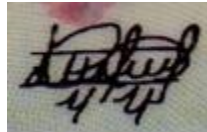
Mgst. Juan Francisco Romero C.

Director del trabajo de titulación

## CARTA DE AUTORIA

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación **“Ruta gastronómica sobre el arte culinario del Cantón Loja para transmitir las tradiciones y cultura del sector”** así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta (s) son de exclusiva responsabilidad de persona como autor (a) del presente documento.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.



Yadira Elizabeth Remache Morocho

110411395-4

Quito, DM., 10 de Julio del 2021

## **AGRADECIMIENTO**

Mi agradecimiento se dirige a quienes han forjado mi camino dirigiéndome por el sendero correcto lleno de bendiciones, a Dios y a mi Virgen del Cisne, que en todo momento han estado conmigo ayudándome aprender de mis errores y a no cometerlos otra vez. Son quienes guían mi vida. Se los agradezco por no dejarme rendirme en mi travesía de formación profesional y lograr concluir mi carrera, de igual manera a mis padres María Morocho y José Remache porque siempre estuvieron a mi lado brindándome su apoyo y sus consejos para ser de mí una mejor persona con sus palabras de aliento.

Agradezco a todas las autoridades y personal que forman la Universidad Iberoamericana del Ecuador por haber permitido ser parte del establecimiento, a mis docentes que me brindaron sus conocimientos a lo largo de mi carrera para formarme como profesional. De manera especial a mi tutor Mgst. Juan Francisco Romero expresar mi más sincero agradecimiento quien con su apoyo, conocimiento y enseñanza permitió la culminación mi trabajo de titulación.

Finalmente, agradezco a mi novio Darwin, quién estuvo conmigo en los momentos más turbulentos, este trayecto no fue fácil, pero estuviste motivándome y ayudándome hasta donde tus alcances lo permitían. Te lo agradezco mucho.

## **DEDICATORIA**

Dedico el presente trabajo de titulación a mi Dios quién supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar ante los problemas que se presentaban, enseñándome a enfrentar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desvanecer en el intento.

A mis padres María Morocho y José Remache quienes por ellos soy lo que soy, por su apoyo, consejos, comprensión, amor, apoyo en los momentos difíciles, y por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, principios, empeño, perseverancia y coraje para seguir adelante.

# ÍNDICE

|  |             |
|--|-------------|
| <b>CARTA DE APROBACIÓN DEL TUTOR</b>                               | <b>ii</b>   |
| <b>CARTA DE AUTORIA</b>  | <b>iii</b>  |
| <b>AGRADECIMIENTO</b>  | <b>iv</b>   |
| <b>DEDICATORIA</b>   | <b>v</b>    |
| <b>ÍNDICE</b>  | <b>vi</b>   |
| <b>INDICE DE FICHAS</b>  | <b>viii</b> |
| <b>INDICE DE TABLAS</b>  | <b>ix</b>   |
| <b>INDICE DE CUADROS</b>   | <b>x</b>    |
| <b>INDICE DE IMÁGENES</b>  | <b>xi</b>   |
| <b>INDICE DE ANEXOS</b>  | <b>xii</b>  |
| <b>RESUMEN</b>   | <b>xiii</b> |
| <b>CAPÍTULO I</b>  | <b>1</b>    |
| <b>INTRODUCCIÓN</b>  | <b>1</b>    |
| 1.1. Presentación del problema que aborda el Trabajo de Titulación | 3           |
| 1.2. Justificación   | 5           |
| 1.3. Objetivos de la investigación                                 | 7           |
| 1.3.1. Objetivo general  | 7           |
| 1.3.2. Objetivos específicos                                       | 7           |
| <b>CAPÍTULO II</b>   | <b>8</b>    |
| <b>MARCO TEÓRICO</b>   | <b>8</b>    |
| 2.1. Estudios previos  | 8           |
| 2.2. Referentes teóricos   | 11          |
| 2.2.1. La Gastronomía  | 11          |
| 2.2.2. Turismo   | 12          |
| 2.2.3. Turismo en Ecuador  | 13          |
| 2.2.4. Turismo gastronómico  | 14          |
| 2.2.5. Turismo sostenible  | 15          |
| 2.2.6. Rutas turísticas  | 16          |
| 2.2.7. Rutas gastronómicas   | 17          |
| 2.2.7.1. Clasificación de las rutas gastronómicas                  | 18          |
| 2.2.8. Referentes Legales  | 19          |
| <b>CAPÍTULO III</b>  | <b>21</b>   |
| <b>METODOLOGÍA EMPLEADA</b>  | <b>21</b>   |
| 3.1. Metodología de la investigación                               | 21          |
| 3.1.1. Naturaleza de la investigación                              | 21          |
| 3.1.2. Unidades de análisis  | 23          |
| 3.1.2.1. Actores sociales o informantes claves                     | 23          |
| 3.1.2.2. Documentos seleccionados                                  | 24          |
| 3.1.3. Técnicas e instrumento de recolección de información        | 24          |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.1.4. Análisis de documentos -----   | 26        |
| 3.1.5. Validez -----  | 26        |
| 3.1.6. Técnicas de análisis de datos -----  | 27        |
| 3.2. Metodología del producto-----  | 29        |
| 3.2.1. Identificación de la zona-----   | 30        |
| 3.2.2. Segmentación de los clientes-----  | 30        |
| 3.2.3. Propuesta de valor-----  | 30        |
| 3.2.4. Diseño de itinerario -----   | 30        |
| 3.2.5. Diseño de ruta-----  | 31        |
| <b>CAPÍTULO IV-----</b>   | <b>32</b> |
| <b>RESULTADOS E INTERPRETACIÓN-----</b>   | <b>32</b> |
| 4.1. Resultados de la investigación-----  | 32        |
| 4.1.1. Analizar los sitios turísticos y platos tradicionales del Cantón Loja para la creación de una ruta gastronómica. -----                     | 32        |
| 4.1.1.1. Cantón Loja-----   | 32        |
| 4.1.1.2. Fichas de inventarios de atractivos turísticos -----   | 33        |
| 4.1.1.3. Fichas de inventario-----  | 38        |
| 4.1.2. Comprender las características gastronómicas contextuales del cantón Loja a través de entrevistas a los principales actores sociales ----- | 56        |
| 4.1.2.1. Categoría historia gastronómica del Cantón Loja-----   | 56        |
| 4.1.2.2. Categoría apreciación de la gastronomía en el Cantón Loja-----   | 57        |
| 4.1.2.3. Categoría características principales de la gastronomía del Cantón Loja -----  | 58        |
| 4.1.2.4. Categoría platos típicos del Cantón Loja-----  | 59        |
| 4.1.2.5. Categoría modificación de las técnicas de cocción y conservación de la gastronomía del Cantón Loja-----                                  | 59        |
| 4.1.2.6. Categoría principales sitios gastronómicos del Cantón Loja -----   | 60        |
| 4.1.2.7. Categoría promover la gastronomía y el turismo en el Cantón Loja-----  | 61        |
| 4.1.2.8. Categoría una ruta gastronómica es una estrategia para fomentar el turismo en el Cantón Loja -----                                       | 63        |
| 4.1.3. Establecer una ruta gastronómica para transmitir las tradiciones y la cultura del Cantón Loja-----   | 64        |
| <b>CAPITULO V -----</b>   | <b>66</b> |
| <b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES-----</b>  | <b>66</b> |
| 5.1. Conclusiones-----  | 66        |
| 5.2. Recomendaciones-----   | 67        |
| <b>GLOSARIO DE TÉRMINOS-----</b>  | <b>69</b> |
| <b>REFERENCIAS BIBLIOGRFÍA-----</b>   | <b>71</b> |
| <b>ANEXOS-----</b>  | <b>79</b> |

## INDICE DE FICHAS

|   |    |
|---|----|
| <b>Ficha N° 1:</b> Preparación tamal lojano. Fuente: Y. Remache, 2021.....                  | 38 |
| <b>Ficha N° 2:</b> Preparación ají de pepa de sambo. Fuente: Remache Y. (2021). .....       | 40 |
| <b>Ficha N° 3:</b> Preparación miel con queso. Fuente: Remache Y. (2021). .....             | 41 |
| <b>Ficha N° 4:</b> Preparación higos con miel y queso. Fuente: Remache Y. (2021). .....     | 42 |
| <b>Ficha N° 5:</b> Preparación sopa de alverja con guineo. Fuente: Remache Y. (2021). ..... | 43 |
| <b>Ficha N° 6:</b> Preparación repe. Fuente: Remache Y. (2021).....                         | 44 |
| <b>Ficha N° 7:</b> Preparación sango de maíz. Fuente: Remache Y. (2021).....                | 45 |
| <b>Ficha N° 8:</b> Preparación bizcochuelo. Fuente: Y. Remache, 2021.....                   | 46 |
| <b>Ficha N° 9:</b> Preparación cecina. Fuente: Y. Remache, 2021.....                        | 47 |
| <b>Ficha N° 10:</b> Preparación cuy. Fuente: Y. Remache, 2021. ....                         | 48 |
| <b>Ficha N° 11:</b> Preparación gallina cuyada. Fuente: Y. Remache, 2021.....               | 49 |
| <b>Ficha N° 12:</b> Preparación quesadillas. Fuente: Y. Remache, 2021.....                  | 50 |
| <b>Ficha N° 13:</b> Preparación humita con pasas. Fuente: Y. Remache, 2021.....             | 51 |
| <b>Ficha N° 14:</b> Preparación leche de tigre. Fuente: Y. Remache, 2021. ....              | 52 |
| <b>Ficha N° 15:</b> Preparación horchata. Fuente: Y. Remache, 2021. ....                    | 53 |
| <b>Ficha N° 16:</b> Preparación chicha. Fuente: Y. Remache, 2021.....                       | 54 |
| <b>Ficha N° 17:</b> Preparación chanfaina. Fuente: Y. Remache, 2021.....                    | 55 |



## INDICE DE TABLAS

|   |    |
|---|----|
| <b>Tabla N° 1:</b> Ficha de inventario de atractivo turístico: Iglesia La Catedral. Fuente: Y. Remache, 2021.....           | 34 |
| <b>Tabla N° 2:</b> Valor extrínseco: Iglesia La Catedral. Fuente: Y. Remache, 2021.....                                     | 34 |
| <b>Tabla N° 3:</b> Ficha de inventario de atractivo turístico: Mercado Centro Comercial Loja. Fuente: Y. Remache, 2021..... | 35 |
| <b>Tabla N° 4:</b> Valor extrínseco: Mercado Centro Comercial Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.....                           | 36 |
| <b>Tabla N° 5:</b> Ficha de inventario de atractivo turístico: Plaza Simón Bolívar. Fuente: Y. Remache, 2021.....           | 36 |
| <b>Tabla N° 6:</b> Valor extrínseco: Plaza Simón Bolívar. Fuente: Y. Remache, 2021.....                                     | 37 |

## INDICE DE CUADROS

|  |    |
|--|----|
| <b>Cuadro 1:</b> Clasificación de las rutas gastronómicas. Fuente: Marianelli, 2013. ....  | 18 |
| <b>Cuadro 2:</b> PLANDETUR 2020. Fuente: Remache Y. 2021.....  | 20 |
| <b>Cuadro 3:</b> Actores sociales o informantes claves. Fuente: Remache Y. 2021.....   | 24 |
| <b>Cuadro 4:</b> Análisis de documentos. Fuente: Remache Y. 2021. ....   | 26 |
| <b>Cuadro 5:</b> Categoría historia gastronómica del Cantón Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.<br>.....   | 56 |
| <b>Cuadro 6:</b> Categoría apreciación de la gastronomía en el Cantón Loja. Y. Remache, 2021.<br>.....   | 57 |
| <b>Cuadro 7:</b> Categoría características principales de la gastronomía del Cantón Loja. Y.<br>Remache, 2021. ....                                    | 58 |
| <b>Cuadro 8:</b> Categoría platos típicos del Cantón Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.....   | 59 |
| <b>Cuadro 9:</b> Categoría modificación de las técnicas de cocción y conservación de la<br>gastronomía del Cantón Loja. Fuente. Y. Remache, 2021. .... | 59 |
| <b>Cuadro 10:</b> Categoría principales sitios gastronómicos del Cantón Loja. Fuente: Y.<br>Remache, 2021. ....  | 60 |
| <b>Cuadro 11:</b> Categoría promover la gastronomía y el turismo en el Cantón Loja. Fuente: Y.<br>Remache, 2021. ....                                  | 61 |
| <b>Cuadro 12:</b> Categoría una ruta gastronómica es una estrategia para fomentar el turismo en<br>el Cantón Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.....       | 63 |
| <b>Cuadro 13:</b> Itinerario: Ruta del sabor Lojanito. Fuente: Y. Remache, 2021. ....  | 65 |

## INDICE DE IMÁGENES

|   |    |
|---|----|
| <b>Imagen N° 1:</b> Cantón Loja. Fuente: Imágenes Lojanitas. 2021.....            | 33 |
| <b>Imagen N° 2:</b> Iglesia la Catedral. Fuente: Remache Y. 2021.....             | 34 |
| <b>Imagen N° 3:</b> Mercado Centro Comercial Loja. Fuente: Remache Y., 2021 ..... | 36 |
| <b>Imagen N° 4:</b> Plaza Simón Bolívar. Fuente: Remache Y, 2021 .....            | 37 |
| <b>Imagen N° 5:</b> Aji de pepa de sambo. Fuente: Y. Remache, 2021 .....          | 40 |
| <b>Imagen N° 6:</b> Miel con queso. Fuente: Remache, 2021. ....                   | 41 |
| <b>Imagen N° 7:</b> Higos con miel y queso. Fuente: Y. Remache, 2021.....         | 42 |
| <b>Imagen N° 8:</b> Sopa de arveja con guineo. Fuente: Y. Remache, 2021. ....     | 43 |
| <b>Imagen N° 9:</b> Repe. Fuente: Y. Remache, 2021.....                           | 44 |
| <b>Imagen N° 10:</b> Sango de maíz. Fuente: Y. Remache, 2021. ....                | 45 |
| <b>Imagen N° 11:</b> Bizcochuelo. Fuente: Y. Remache, 2021.....                   | 46 |
| <b>Imagen N° 12:</b> Cecina. Fuente: Y. Remache, 2021.....                        | 47 |
| <b>Imagen N° 13:</b> Cuy asado. Fuente: Y. Remache, 2021.....                     | 48 |
| <b>Imagen N° 14:</b> Gallina cuyada. Fuente: Y. Remache, 2021.....                | 49 |
| <b>Imagen N° 15:</b> Quesadillas. Fuente: Y. Remache, 2021. ....                  | 50 |
| <b>Imagen N° 16:</b> Humita con pasas. Fuente: Y. Remache, 2021.....              | 51 |
| <b>Imagen N° 17:</b> Leche de tigre. Fuente: Y. Remache, 2021. ....               | 52 |
| <b>Imagen N° 18:</b> Horchata. Fuente: Y. Remache, 2021. ....                     | 53 |
| <b>Imagen N° 19:</b> Chicha. Fuente: Y. Remache, 2021.....                        | 54 |
| <b>Imagen N° 20:</b> Chanfaina. Fuente: Y. Remache, 2021.....                     | 55 |
| <b>Imagen N° 21:</b> Ruta del sabor lojanito. Fuente: Y. Remache, 2021.....       | 64 |

## INDICE DE ANEXOS

|  |    |
|--|----|
| <b>Anexo 1:</b> Entrevista .....                   | 79 |
| <b>Anexo 2:</b> Entrevistas actores sociales ..... | 80 |
| <b>Anexo 3:</b> Guión de entrevista .....          | 89 |
| <b>Anexo 4:</b> Juicio de experto.....             | 90 |

## RESUMEN

El presente estudio se enfocó en rutas gastronómicas existentes dentro de una región, provincia o cantón que responden a la diversidad de la riqueza nutricional y alimentaria que describen las comunidades de nuestro Ecuador, que con el tiempo se han perennizado en las costumbres y valores culturales de gran beneficio para sus habitantes y turistas que se alojan en sus zonas rurales, las cuales hacen relación a un contorno de manifestaciones de tradiciones de los sectores de una provincia, por esa razón el presente trabajo de titulación tiene como objetivo el diseño de una ruta gastronómica sobre el arte culinario del Cantón Loja para transmitir las tradiciones y cultura del sector.

Se empleó una metodología cualitativa; con un enfoque cualitativo utilizando métodos complementarios como es la observación y diseño fenomenológico. La técnica utilizada para la recolección de información son entrevistas semiestructuradas para actores claves con experiencia en el ámbito turístico, gastronómico y político, además se recolectó información en base a fichas de inventarios tanto atractivos turísticos y platos gastronómicos.

Como resultado obtenido se presenta la ruta gastronómica en el Cantón Loja, la cual, brindará la oportunidad, crecimiento y desarrollo culinario del cantón involucrando los platos típicos, contribuyendo al turismo y economía del mismo. Se concluye mediante el estudio realizado que es importante realizar el presente trabajo de titulación porque constituye un aporte productivo para apoyar al turismo y gastronomía, que se dio inicio desde la revisión documental y se terminó en la realización de entrevistas las cuales generaron la conclusión de construir la ruta propuesta sin dejar de lado a los lugares turísticos y platos típicos que fomentan y sustentan a la historia del Cantón.

**Palabras claves:** Ruta gastronómica, turismo gastronómico, comida típica.

# CAPÍTULO I

## INTRODUCCIÓN

El Ecuador tiene una variedad de destinos turísticos con sus respectivos platos típicos siendo un país con una biodiversidad extensa y vista en pocos territorios, dueño de una gran riqueza cultural, gastronómica e histórica gracias a la sabiduría ancestral de sus pueblos indígenas, los mismos que se han fusionado con otras culturas obteniendo sabores y aromas endémicos de una nueva tierra cultivada con técnicas productivas, llegando a obtener alimentos de calidad con valor de identidad. La gastronomía es considerada patrimonio cultural y complementario de cada pueblo, sin embargo en los últimos años se han desarrollado flujos de turistas especializados cuyo motivo principal es la gastronomía.

La gastronomía es importante al momento de elección de un destino, ya que se ha concretado que el crecimiento de un lugar depende de la oferta gastronómica que poseen sus productos de calidad y la consolidación de un mercado propio para el consumo turístico.

Dentro de este argumento se encuentra la provincia de Loja al sur del país con sus respectivos cantones; el Cantón Loja tiene apetitosos platos tradicionales que con la introducción en la gastronomía forastera se ha ido perdiendo su espacio en el menú de las familias ecuatorianas. En la actualidad el Ministerio de Turismo ha puesto interés, para apoyar la identidad e identificación culinaria del país para potenciar la gastronomía; sin embargo es necesario que se integren las ciudades que han sido rezagadas debido a la distancia, población y demás factores que limitando el conocimiento y crecimiento de la diversa riqueza alimentaria (Ministerio de turismo, 2018).

Por tal razón, mediante el presente trabajo de titulación se dará a conocer la gastronomía del Cantón Loja mediante la creación de una ruta gastronómica de tal manera que se pueda transmitir y conservar la identidad e identificación de los sitios turísticos con los respectivos platos típicos del Cantón, para así contribuir al

fortalecimiento de la tradición y cultura ganando un interés entre la población y turistas nacionales e internacionales.

Tomando en cuenta lo antes mencionado, el estudio se estructura de cinco capítulos los cuales están de la siguiente manera:

En el capítulo I, denominado Introducción: se realiza la presentación del problema que aborda el trabajo de titulación dando a conocer de lo macro a lo micro de la gastronomía del Ecuador, en la justificación se da a conocer el por qué se realiza el presente trabajo de investigación y en los objetivos se plantea el cómo se hará para llegar a obtener los mismos.

El capítulo II, denominado Marco teórico comprende los antecedentes del mismo donde se da a conocer si se han realizado investigaciones similares, bases teóricas donde se desarrollan subtemas de la investigación y en las bases legales se representará todo el ámbito político y legal de la misma.

En el capítulo III, llamado Metodología empleada abarca la naturaleza de la investigación en el cuál se fundamenta el presente estudio, al igual que la metodología utilizada y por ende cuales son los medios que se utiliza para la recopilación de información; en las técnicas e instrumentos se demostrará como se aplicó los procedimientos para llegar a obtener la información; en el sujeto de estudio se presenta quienes serán los involucrados para lograr los objetivos; y en la validez y procedimiento para el análisis de la información como es la ejecución del mismo.

El capítulo IV, presenta los resultados e interpretación de los mismos, que permiten priorizar los factores más determinantes en la elaboración de información que admiten con el desarrollo de la investigación, lo cual se llega a la ejecución de la ruta gastronómica.

Para finalizar el capítulo V, expone las conclusiones obtenidas después de realizar las entrevistas; las recomendaciones son consideradas para poder mantener los objetivos planteados con esto podemos delinear la propuesta que se desarrolló en el presente trabajo de titulación, las referencias bibliográficas donde se consultó

toda la información y los anexos que son las fotografías, demostrando cómo fue todo el proceso de la investigación.

### **1.1. Presentación del problema que aborda el Trabajo de Titulación**

Ecuador es un país con múltiples tradiciones gracias a su riqueza cultural, tal como las festividades que son parte clave de la dinámica ecuatoriana donde la gastronomía juega un papel de celebración y unión de las familias, así la gastronomía del Ecuador, se ha caracterizado por su variada forma de preparar comidas y bebidas.

Dentro del país existe cuatro regiones naturales: costa, sierra, oriente y región insular con sus respectivas costumbres, tradiciones y comida típica de cada provincia del Ecuador tiene lugares turísticos con sus respectivos platos típicos caracterizados por una riqueza de sabores por la agro-biodiversidad, herencia ancestral y multiculturalidad (Pérez, 2017). Por esa razón, es fácil encontrar diversidad de bebidas elaboradas con granos o hierbas, carnes, pescados, mariscos y platillos que se sirven en determinadas épocas del año.

En la región Sierra del Ecuador se encontrarán sitios turísticos al igual que productos gastronómicos tradicionales, culturales, comidas y bebidas típicas, y otros elementos indispensables como es la papa que sirve para la elaboración de los distintos platos serranos como: el molo, llapingachos, locro, yahuarlocro y tamales. Otros platos muy apetitosos de la comida serrana están elaborados a base de carne de cerdo como: la fritada, hornado, carne colorada, patas de chanco, emborrajados, cuero de chanco, por último tenemos preparados de diversas formas como: chamuscado, reventado y secos para ser utilizado en locros (Cueva, 2019).

De región a región hay diferentes sitios turísticos y preparaciones de comidas, técnicas de cocción e ingredientes que convierten la visita a cada destino en una experiencia gastronómica única. Debido a que el Ecuador consta con una amplia línea costera sus productos marinos son abundantes entre estos se encuentran platos reconocidos. Todos los productos son distribuidos entre las distintas



regiones, es por eso que los mejores platos se encuentran alrededor de todo el Ecuador (Coello, 2019).

La provincia de Loja tiene una rica tradición en las artes, y por esta razón es conocida como la capital musical y cultural del Ecuador. También llamada Cuna de la Música Nacional llena de riqueza, cultura y tradición, guarda en sus rincones múltiples posibilidades de conocimiento, recreación y vivencias. Se caracteriza, por su religiosidad y su devoción a la Virgen de El Cisne (Goyes, 2018).

La gastronomía del Cantón Loja es reconocida por su variedad de platos típicos y su sabor destacado como es: seco de chivo, cecina lojana, sango, repe, cuy, y una gran variedad de dulces. Estos platos son elaborados de generación en generación, heredando los secretos de la preparación de sus antepasados que han dejado una combinación de sabores despertando un interés de propios y extraños a visitar y degustar de los platos típicos del Cantón Loja (Cuenca, 2018).

En el presente trabajo de titulación se realizará una investigación que permita el acercamiento y el análisis de una ruta gastronómica de la provincia Loja mediante entrevistas, redes sociales y visitas a diferentes establecimientos, de tal manera, fomentar el turismo a través de su tradición culinaria mediante la recopilación de información de lugares turísticos.

Para el incremento de influencia de turistas nacionales e internacionales con una amplitud de platos tradicionales de la provincia de Loja, se debe crear estrategias para la actividad turística y gastronómica, y una de las mejores maneras de impulsar es la creación de una ruta gastronómica con fuentes de investigación de la provincia de Loja para obtener conocimiento de los sitios turísticos y recetas. Por tal razón, el presente trabajo de titulación pretende crear una ruta gastronómica sobre la culinaria de la provincia de Loja para la preservación de la tradición y cultura del sector, así innovar el interés a nivel nacional como internacional.

Actualmente es conocida la importancia de la alimentación, la culinaria y la gastronomía para el turismo, y según Ramírez (2017) menciona que el arte culinario es “una muestra característica de la cultura de los pueblos y por ende de su

identidad cultural” (p. 12). La cocina como bien cultural se transmite de generación en generación impulsando a los grupos humanos un sentimiento de identidad de cada pueblo, cultura y región teniendo un arte culinario que lo caracteriza.

Lo cual, el arte culinario constituye un suceso con el pasado porque asume la tradición y acto de creatividad donde se puede plasmar mediante creaciones de rutas gastronómicas señalando tradiciones, gastronomía, historia, cultura y arte, que según menciona Montecinos (2012) que:

La ruta gastronómica es 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 (p. 101).

Por otro lado, Ascaino (2016) dice que para la elaboración de una ruta gastronómica se requiere de: “un valor agregado local el cual debe ser único y lo más auténtico posible para permitir diferenciarse del resto añadiendo un valor al atractivo geográfico que el turista reconozca, puede ser motivación, degustación de platos típicos, conocer la cultura local” (p. 321-325).

En referencia con lo anteriormente presentado se plantea la siguiente interrogante ¿Cómo debe diseñarse una ruta gastronómica sobre la culinaria de los sitios turísticos y recetas gastronómicas del Cantón Loja para la transmitir las tradiciones y cultura del sector?

## **1.2. Justificación**

En el presente trabajo de titulación se creará una ruta gastronómica de la culinaria del Cantón Loja para la preservación de la tradición y cultura del sector, que ayude a tener conocimientos de las tradiciones y gastronomía del Cantón por esa razón con base a los sitios turísticos se desarrollara una ruta gastronómica de los lugares turísticos, con su respectiva historia permitiendo coadyuvar al conocimiento de su tradición y cultura, haciendo que las futuras generaciones valoren y se empoderen de lo propio.

La realización de la presente ruta gastronómica logrará conseguir información relevante sobre la gastronomía típica y ayudará en el aporte turístico del Cantón Loja, donde mediante una entrevista realizada a Obaco (2018), presidente de La Cámara Provincial de Turismo de Loja (Captur), quién desarrolló la VIII Feria Gastronómica Internacional 2018 señala que:

Los organizadores expusieron su alegría por colocar a la provincia como una imagen de la gastronomía a nivel regional, nacional e internacional. Los chefs que asistieron llegaron de diferentes países como: Chile, Perú, Venezuela, España e Italia en el cual firmaron un manifiesto dirigido a las autoridades competentes, para nombrar a Loja como “Capital Gastronómica de Ecuador (p. 6).

Por su gran patrimonio culinario sobresale en el turismo, la cultura y entidades participantes de la ciudad de Loja, que tiene como objetivo potenciar la gastronomía local y nacional. Para un mejor conocimiento de lugares turísticos y platos tradicionales del Cantón Loja se crearán estrategias para que la actividad turística, y una de las mejores maneras de impulsar es creando una ruta gastronómica con los mejores lugares turísticos de la zona para dar un buen servicio a un turista.

La gastronomía ecuatoriana y sitios turísticos se han enriquecidos por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, “la herencia tanto indígena como europea ha cimentado una armonía que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales” (Pasos, 2015, pág. 26).

Por tal razón, la importancia de la creación de una ruta gastronómica es importante para el fortalecimiento, preservación de la cultura y tradición, en el cual los turistas además de disfrutar de los platos tradicionales, también puedan conocer el lugar turístico, historia, tradición y costumbre que caracteriza al Cantón Loja, teniendo en cuenta, que ayuda a la contribución del desarrollo turístico al ser un Cantón con numerosos sitios a visitar donde se encontrará su propia gastronomía.

Por tal motivo, el presente trabajo de titulación es factible al contar con fuentes verificables de información como lugares turísticos visitados, en cuanto a la

disponibilidad económica y temporal por parte del investigador. A la vez es de gran utilidad porque esta direccionado a mejorar el turismo en los sectores a ser visitados, así como el crecimiento económico de la provincia de Loja que permite mejorar la calidad de vida de los habitantes.

En el aporte teórico se realizará una recopilación de información de las tradiciones y culturas, donde se dará a conocer la creación de una ruta gastronómica de la culinaria del Cantón Loja para la preservación de la tradición y cultura del sector.

Los beneficiarios de la presente investigación serán principalmente los dueños de los lugares y establecimientos gastronómicos del Cantón Loja, donde aún prevalece la gastronomía típica y tradicional.

La línea de investigación que se trabajará en el presente trabajo de titulación es la gastronomía como patrimonio cultural alimentario del Ecuador. La riqueza del conocimiento gastronómico en nuestro país es amplia, especialmente en las cuatro regiones, tanto que los platos que se elaboran mediante procesos son empleados para ser considerados como un patrimonio cultural relevante, necesario de conocer, caracterizar y utilizar mejor.

### **1.3. Objetivos de la investigación**

#### **1.3.1. Objetivo general**

Diseñar una ruta gastronómica sobre el arte culinario del Cantón Loja para transmitir las tradiciones y cultura del sector

#### **1.3.2. Objetivos específicos**

- Caracterizar los sitios turísticos y recursos gastronómicos del Cantón Loja para la creación de una ruta gastronómica por medio de la revisión documental.
- Comprender las características gastronómicas contextuales del Cantón Loja a través de entrevistas a los principales actores sociales.
- Crear una ruta gastronómica para transmitir las tradiciones y la cultura del Cantón Loja.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

En la actualidad la cultura gastronómica del Ecuador está constituida por el conocimiento, tradiciones, costumbres, hábitos y habilidades adquiridas a lo largo de la evolución del hombre y del medio ambiente. Por tal, razón el turismo y la gastronomía son importantes para elegir un lugar o destino turístico visitado, ya que se ha concretado que el crecimiento de un lugar depende de la oferta gastronómica que posee, sus productos de calidad y la consolidación de un mercado propio para el consumo turístico.

#### 2.1. Estudios previos

La investigación realizada por Freire (2017) Ruta gastronómica de comidas tradicionales para el centro histórico de Quito tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica que localice sitios representativos y platillos autóctonos del Centro Histórico de Quito para el reconocimiento, rescate y ubicación de sus tradiciones. La metodología en la investigación fue hipotético-deductivo. Las técnicas e instrumentos de investigación que se utilizaron entrevista y observación, teniendo una aplicación en las entrevistas un 80% que la cultura culinaria va a arrojar un nivel de impacto alto positivo, ya que al llegar la clientela a estos lugares de expendio de alimentos se ven obligados a continuar con la producción de los platillos, proporcionando así el resultado de que no expiren los locales como los conocimientos ancestrales de elaboración.

Freire concluye que la recopilación y estudio de la información del Quito antiguo fue una tarea difícil ya que no logró encontrar de manera fácil y rápida, que constata la mejor información, pero se pudo recolectar en la biblioteca Municipal teniendo como resultado de la historia de los inicios de Quito son revivir acontecimientos importantes en la construcción y levantamiento de lo que ahora es la urbe Quiteña. Los barrios tradicionales en la antigüedad fueron pequeñas manzanas que se fueron desarrollando y expandiendo realizando rellenos en quebradas y su comercio se fue dando por los mercados que se ubicaron en parques y plazas centrales.

Cárdenas (2016), realizó un estudio sobre una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial. El objetivo de la investigación fue diseñar una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial.

La metodología utilizada en el presente estudio es de tipo aplicativo, el mismo que se llevó a cabo mediante investigación bibliográfica y de campo a un nivel analítico. La técnica que utilizó para la recopilación de datos fue encuesta y entrevista, las cuales se realizó a los dueños de los establecimientos de alojamiento, alimentación, Centros de recreación, Agencias de viajes y atractivos turísticos del cantón Riobamba.

De acuerdo, al número de encuestados (100 personas) se determinó que la mayoría de los encuestados fueron de sexo femenino (54%) que oscilan entre los rangos de edad de 45 años o más (39%), quienes poseen un nivel de instrucción de secundaria (55 %) procedentes de la ciudad de Riobamba (49%). El 27% de los encuestados tienen una ocupación como empleados privados, cuyos ingresos económicos oscilan entre los 340 a 500 usd (71%), motivados a viajar por recreación (75%) una vez al año (43%), con su familia (61%). Tienen un gasto por día de 20 a 50 usd (65%), considerando como medio de información el internet (41%) el 65% conocen de la gastronomía típica de Riobamba, estableciendo un 97% no haber visitado una ruta gastronómica, aceptando el 91% que si les gustarían visitar una ruta gastronómica. Prefiriendo degustar en una ruta gastronómica hornado (9%), papas con cuy (9%), fritada tradicional (9%), tortillas en piedra (7%) y los famosos jugos con hielo del Chimborazo (7%), además manifiestan que cuando visitan un establecimiento de servicio alimenticio consideran primordial el tipo de alimentación (66%).

En conclusión Cárdenas presenta que el inventario del patrimonio inmaterial en el ámbito de gastronomía del cantón Riobamba tiene una diversidad de platos tradicionales de los cuales el 83% son elaborados de manera cotidiana y el 17 % son para actos festivos, identificando de esta manera al cantón y a la región Sierra centro, la mayoría se caracterizan por la utilización de técnicas productivas

orgánicas, técnicas con una sabiduría ecológica heredada de sus ancestros y el uso de materiales amigables con el ambiente como hornos de leña y piedras volcánicas.

Por otra parte Delgado (2016), elaboró una ruta gastronómica de los Cantones Duran, Milagro y Naranjito para tener conocimiento de los recursos necesarios que se requieren para la viabilidad de la misma, siendo su finalidad el beneficio de sus habitantes a través de la actividad económica del turismo. El objetivo de la investigación fue diseñar una ruta turística gastronómica que integrara los cantones Durán, Milagro y Naranjito para promover la cocina local tradicional. En la investigación se realizó un recorrido por cada cantón, con la finalidad de observar la situación actual y detectar los problemas, degustar la sazón criolla, observar la presentación del plato, la infraestructura de los restaurantes obteniendo información precisa que sirviera de base para la investigación.

La información bibliográfica fue recolectada a través de sitios web, textos científicos, revistas académicas y así llevar a cabo el proceso amplio de investigación y desarrollar el marco teórico y marco legal del trabajo de titulación. Se utilizó en la investigación el método empírico ya que se necesitaba obtener información directa de los clientes de los establecimientos gastronómicos seleccionados, para lo cual se aplicaron las siguientes técnicas: encuesta, entrevista y observación, teniendo como resultado de 15 encuestas realizadas que la mayoría del 90%, los encuestados afirmaron que la gastronomía local podría ser un recurso con alto potencial turístico debido a la exquisitez de los platos preparados en el cantón.

La elaboración de la ruta gastronómica como resultado permitió gestionar y crear nuevos emprendimientos que generen fuentes de ingresos económicos a los pobladores de los cantones participantes.

Los resultados de Delgado de la creación de una ruta turística se ha convertido en un tema novedoso en cada país del mundo, generando un gran aporte al sistema económico de aquellos que le apuestan a la promoción de su gastronomía, cuyas visitas no puede faltar la degustación de diferentes platos típicos que son un deleite para el turista.

## **2.2. Referentes teóricos**

### **2.2.1. La Gastronomía**

Gastronomía forma parte de la identidad cultural de un territorio, dado su carácter histórico y cultural, los alimentos se han convertido en recursos turísticos y no sólo como facilitadores de la experiencia turística. El primer escalón importante de la gastronomía se dio en el antiguo Egipto.

Esta civilización tenía grandes particularidades gastronómicas que se esparcieron e influenciaron en otras culturas cercanas, donde a la gastronomía se la considera como el conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el arte de preparar una buena comida. De tal manera que una ruta gastronómica debe ser auténtica y sostenible, que origine el desarrollo de la zona y preservar el patrimonio cultural de la comunidad que la alberga (Montecinos, 2012).

Para entender mejor a la gastronomía se debe conocer que posee diferentes facetas, en las cuales se incluyen todas las etapas relacionadas con la alimentación. Se puede decir que es la manera en que esta se ha convertido en un fenómeno social y cultural, ya que además de hacer un gran énfasis en lo que es la preparación de los alimentos, también se le incluye en el proceso social que conlleva sentarse a comer en una mesa. Por esta razón, la Secretaria de Turismo (2017) mencionó que:

La gastronomía juega un papel importantísimo en el turismo de los países de América, la cual debe ser considerada como producto turístico diversificador e innovador en los destinos turísticos, especialmente para los visitantes que prefieren el turismo de proximidad, pero para ello se requiere incrementar la competitividad de las empresas turísticas y gastronómicas de toda su cadena de valor, que solamente se puede lograr al desarrollar competencias de los prestadores de servicios por medio del conocimiento y herramientas de implementación acelerada, como las que ofrece el workshop internacional destino de turismo gastronómico (p. 5).

De esta manera la gastronomía se suele relacionar con la dedicación de un área para disfrutar de los alimentos o para interactuar mientras se disfruta de los mismos. Así, “La gastronomía es una expresión del ser humano, que implica una interacción social y es fundamental para el establecimiento de una identidad cultural, crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad” (Valladarez, 2017, pág. 59).



Por estas razones se desarrollan también otros servicios que se relacionan, como por ejemplo preparar la mesa, remover los utensilios que ya fueron utilizado, entre otros, y que deben englobarse como un proceso que tienen gran relación con la manera en la que son preparados los alimentos. La gastronomía aparte de brindar servicios de mesa, es el segundo motivo de desplazamiento turístico en América Latina y el tercero a nivel mundial, según la Red de Gastronomía de la Organización Mundial de Turismo (OMT) que asegura que el 30% del gasto mundial turístico es en gastronomía.

### **2.2.2. Turismo**

El turismo nace en el siglo XIX, como una consecuencia de la Revolución industrial, con desplazamientos cuya intención principal es el ocio, descanso, cultura, salud, negocios o relaciones familiares. Estos movimientos se diferencian por su finalidad de otros tipos de viajes motivados por guerras, movimientos migratorios, conquista, comercio, entre otros. No obstante el turismo tiene antecedentes históricos claros, lo cual, la Organización Mundial del Turismo (2019) define como:

Un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico (p. 5)

El turismo se describe como las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por una duración inferior a un año, con cualquier finalidad principal sea ocio, negocios u otro motivo personal como cultural o salud. Así trasladándose de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural (De la Torre Padilla, 2017).

Refiriéndose a las acciones que realizan los turistas o visitantes a un destino turístico, englobando todas las actividades recreativas y económicas que se dedican a satisfacer la demanda del turista, lo cual Riofrío, Soria, Alvacacín, Benavides, & Álvarez (2012-2016) menciona que el turismo se describe como:

Las actividades realizadas por los visitantes. Un visitante es una persona que viaja a un destino principal distinto al de su entorno habitual, por una duración inferior a un año, con cualquier nulidad principal (ocio, negocios, salud, educación u otro motivo personal) que no sea la de ejercer una actividad remunerada para una entidad residente en el país o lugar visitado. Los viajes realizados por los visitantes se consideran viajes turísticos (p. 3).

Así, el turismo no puede ser definido independientemente de los turistas y las acciones realizadas por éstos, durante sus viajes. El turismo, visto como una acción efectuada por turistas, representa una función de consumo que está relacionada con la producción de bienes y servicios que satisfacen las necesidades del visitante.

### **2.2.3. Turismo en Ecuador**

El Ecuador es uno de los países con mayor biodiversidad del planeta, y que ha mantenido durante los últimos años un incremento en la llegada de turistas debido a sus maravillas naturales. El Ecuador un país multiétnico y pluricultural, lo que genera que sea una joya para los visitantes atraídos por la variedad de costumbres y diversidad de gente.

Según Santos (2018): “el constante crecimiento demostrado por el turismo, también ha impactado al Ecuador siendo uno de los países que cuenta una mayor biodiversidad del planeta, contribuyendo en los últimos años al incremento de turistas debido a sus maravillas naturales” (p. 6).

Para preservar la riqueza natural y el turismo, Ecuador cuenta con un patrimonio de 49 Áreas Protegidas por el Estado. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación (2012) ha reconocido la riqueza natural del país: “el resultado de una simbiosis producida por varios procesos de aculturación a lo largo de la historia, que visualizan la forma material e inmaterial adquiriendo un valor añadido a las declaraciones del territorio de ciudades patrimonio de la humanidad”.

Manteniendo los conocimientos ancestrales culinarios como patrimonios culturales, representados en sus platos tradicionales y enriquecidos por su agroecología de cada región que transmite su cultura, su historia y sus tradiciones a través de su gastronomía que está vinculada a las fiestas populares y celebraciones religiosas. La pluriculturalidad del país ha dado paso a una variedad de recetas y prácticas

culinarias. De esta misma manera, el Plan Nacional del Buen Vivir (2013-2017) indica que:

A través de los sectores priorizados, en este caso el turismo, se debe buscar alternativas que contribuyan a la transformación de la matriz productiva, favoreciendo al desarrollo sostenible, respetando las características naturales y culturales de cada región, beneficiando a los encadenamientos productivos, el turismo comunitario e incorporando a la cadena de valor el patrimonio cultural existente en el país, es decir impulsando un turismo consciente, ético, responsable e incluyente (p. 152).

A partir del año 2010, el Ministerio de Turismo a través del proyecto: “Plan de marketing turístico del Ecuador (PIMTE)” aportó al Plan Nacional del Buen Vivir orientando sus acciones a posicionar al Ecuador como un destino turístico de referencia a nivel mundial, teniendo como objetivo, aumentar los arribos internacionales respetando la mega-diversidad de una manera sostenible y sustentable; así como también mejorar el nivel de gasto turístico receptor e interno.

#### **2.2.4. Turismo gastronómico**

El turismo gastronómico en el Ecuador resalta la diversidad de productos y preparaciones que cuenta cada provincia combinando tradición y cultura de las distintas fiestas populares de la ciudad, donde la comida y la bebida es un elemento indispensable. Según OMT (2019) define el turismo gastronómico como: “Un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar” (p. 8).

En la actualidad el turismo gastronómico está generando numerosas e importantes acciones de recuperación, valorización y conservación del patrimonio gastronómico, permitiendo dinamizar la economía, la cultura y el desarrollo turístico gastronómico de un lugar. Se destaca al turismo como la recuperación de la alimentación típica tradicional de un lugar o sitio turístico, ya que en las últimas décadas se ha convertido en el producto estrella para el mejoramiento de posicionamiento de los alimentos regionales (Sánchez & Mayorga, 2017).

Por lo tanto, se considera que el turismo gastronómico son actividades y atracciones que forman parte de una ruta, misma que ayudan a la cooperación del conocimiento de diferentes áreas, por tal motivo, Hernández (Hernández J. , 2016) señala que el turismo gastronómico:

Resulta en la actualidad como una de las mejores expresiones de la sociedad postindustrial en donde el hecho de ver, oler y degustar, se convierte en una actividad completamente experiencial que es generada por esas industrias (productores, transformadores, restauradores) cuya principal finalidad o producto es poder otorgarle al turista una experiencia que pueda ser vivida a través de la comida o la bebida (p. 409).

El turismo gastronómico se ha promovido a través de la variedad de la gastronomía que existe, debido que al momento de elegir un destino turístico lo que llama la atención de los turistas es su gastronomía y sus atractivos turísticos que posee, como lo definen los autores Sánchez, Mayorga y Hernández, relacionando la calidad de los alimentos regionales que posee el sector de cada zona y que se ha adquirido mayor importancia en el mundo en las últimas décadas.

### **2.2.5. Turismo sostenible**

El turismo sostenible debe reportar también un alto grado de satisfacción a los turistas y representar para ellos una experiencia significativa, que los haga más conscientes de los problemas de la sostenibilidad y fomente en ellos prácticas turísticas sostenibles, además, es necesario que exista un ambiente propicio, como lo señalan Fernández & Rivero (2017) que: “el desarrollo sostenible del turismo exige la participación informada de todos los agentes relevantes, así como un liderazgo político firme para lograr una colaboración amplia y establecer un consenso” (p. 76).

Por tanto, el turismo sostenible para Pulido (2016) debe ser: “participativo cuyo éxito depende del involucramiento de los visitantes y los residentes, que se propone como una forma integradora del turismo, que incluye las dimensiones de la sostenibilidad la participación de todos los agentes y las tendencias del sector” (p. 176).

Es necesaria la construcción de un referente institucional de participación social a nivel local, que asegure el desarrollo de las estrategias de desarrollo turístico sostenible que integre las decisiones económicas con las ambientales y sociales, como una exigencia para el uso racional y equitativo de los recursos. La componente ética, Palacios & Sánchez (2018) requiere de una sociedad que:

Comparta un conjunto de valores hacia la sostenibilidad (valores intrínsecos de la naturaleza, la identidad cultural y la organización social de un territorio más allá del valor material como bien de consumo). Y el componente de instrumentos de política turística, de carácter

normativo y presupuestario, que es relevante en la gestión competitiva y sostenible de cualquier destino turístico; la gestión del conocimiento (p.84).

Se considera que el turismo sostenible busca cubrir las dimensiones del desarrollo sostenible, y generar un plus diferenciador que le permite ser un concepto dinámico, innovador, de calidad y para todos, desde su concepción filosófica de la consciencia humana, el buen vivir y el dar para recibir.

#### **2.2.6. Rutas turísticas**

En la actualidad existen diferentes rutas turísticas en el Ecuador que han sido certificadas tras demostrar la calidad de sus productos, mejorando y autenticando sus procesos, donde se muestra el pasado de una cultura con una experiencia de sabores, rompiendo esquemas culinarios, con productos nuevos para el paladar, de los nuevos perfiles de turistas que no buscan solo fotografías, sino vivenciar el proceso mismo de elaboración de alimentos desde su producción hasta su consumo, mejorando la calidad de vida de cientos de productores. Una ruta turística para (Guzmán, 2016) tiene un objetivo:

Permite admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas o montañas, de actividades deportivas o de aventura, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos, para quienes están de paseo y desearían admirarse con la geografía natural y/o humanizada del sitio (p. 23).

Para entender lo mencionado las rutas turísticas son consideradas productos turísticos que están basadas en un recorrido que es presentado con anterioridad y brinda una orientación a los consumidores sobre las actividades que llevarán a cabo en un destino turístico, por lo tanto, una ruta turística es la unión de varios sitios turísticos de interés, con una temática, actividades acordes a ellos que procurando satisfacer las necesidades del turista o visitante que ha diseñado e implementado a su ruta el conocer un territorio o espacio (Delgado M. , 2015, pág. 32)

La elaboración de estas rutas hace que el visitante encuentre la posibilidad de organizar su tiempo, distribuir sus visitas, eligiendo directamente aquello que le interese conocer, para Luque (2019): “una ruta ofrece diferentes atractivos que aisladamente carecerían de interés o jerarquía suficiente como para atraer una demanda; pero igual al integrar una ruta específica forman parte de un producto turístico unitario” (p. 23).

Para poder diseñar una ruta, se debe tomar en cuenta los lugares atractivos e importantes del sector, tanto en la ida como en el regreso y trazar la ruta de tal manera que se haga un poco más larga y desarrollar un itinerario holgado, teniendo así mayor cantidad de días para realizarla.

### **2.2.7. Rutas gastronómicas**

Las rutas gastronómicas o alimentarias son instrumentos con apariencia turística, que promueve el desarrollo rural a través del posicionamiento de los alimentos con identidad territorial, estimulando el desarrollo local sostenible de zonas agrícolas, atrayendo hacia ellas un turismo de calidad. Arrigue (2016) define ruta gastronómica como: “El conjunto de pueblos o regiones que comparten usos y costumbres gastronómicas, considerando la inclusión de aspectos culturales y simbólicos” (p. 14).

Las rutas gastronómicas también conocidas rutas alimentarias son itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento, desde la producción primaria hasta el plato, de esta manera Barrera & Bringas (2017) definen a las rutas gastronómicas como: “itinerarios turísticos que ofrecen servicios, productos, exploración lúdica de la cultura y la historia de aquellos alimentos embebidos de la identidad de cada pueblo que representan, exponiendo el significado simbólico de los alimentos y recursos culturales de carácter focal” (p. 12).

Las rutas gastronómicas constituyen un interesante instrumento para posicionar la cultura e historia, de manera asociarlos a un apelativo de calidad geográfica, por tanto se deben ver como un producto de la ruralidad, que forma parte de la oferta del turismo rural de los territorios. Por otra parte, una ruta gastronómica según Marianell R. (2013) es:

Un sendero turístico y recreativo que ofrecen de manera planificada y coordinada cierta producción agropecuaria, industrial y gastronómica regional, complementándose con ciertos servicios de alimentación y actividades de ocio que tienden a la puesta en valor de recursos y atractivos históricos y culturales representativos de la identidad de cierta porción territorial (p. 91).

Los autores concuerdan en que una ruta gastronómica es un producto turístico complejo, que se incorporan elementos de base en su diseño por un conjunto de puntos de interés en un ámbito geográfico limitado, identificados por una temática específica que destaque toda la cadena de valor del producto alimentario, desde la producción hasta la degustación, que proporcionen una oferta complementaria, y que generen un rendimiento económico para los agentes involucrados y el territorio.

### 2.2.7.1. Clasificación de las rutas gastronómicas

Según Marianelli (2013): “las rutas alimentarias pueden clasificarse en la modalidad que presenten” (p. 24). De esta manera, se organizan en base a un producto, a un plato típico de determinada región o considerando la tradición culinaria de cierto grupo étnico:

**Cuadro 1:** Clasificación de las rutas gastronómicas. Fuente: Marianelli, 2013.

| <b>Ruta gastronómica</b>       | <b>Definición</b>   |
|--------------------------------|---|
| Ruta gastronómica por producto | Diseña en base a un producto en particular con la intención de valorizarlo y posicionarlo en cierto territorio.                             |
| Ruta gastronómica por plato    | Se planifica la ruta en torno a un plato característico de cierta localidad, región o país.   |
| Ruta étnicas gastronómicas     | Se construye la ruta considerando la supremacía del componente étnico en base a tradiciones de pueblos nativos y corrientes de inmigrantes. |

La clasificación de las rutas gastronómicas es importante porque se considera que productos posee al igual que los elementos de traslado que por lo general es lo que el visitante busca, por ello se considera a la clasificación de las rutas gastronómicas de la siguiente manera: rutas que destacan un cierto plato, rutas que destacan una cocina de carácter étnico, rutas que destacan un cierto producto, ya sea alimento primario o elaborado (Jeambey, 2016, pág. 43)

En algunos casos, se dificulta determinar a qué categoría responde el diseño de una ruta en particular, puesto que puede presentar más de uno de los componentes nombrados con anterioridad. Sin embargo, a los efectos de dilucidar a que tipología pertenece cierta ruta, se debe tener en cuenta que características y factores

prevalecen, otorgándole ciertas notas distintivas que posibilitan clasificar como una ruta por producto, plato o étnico gastronómica.

#### **2.2.8. Referentes Legales**

La fundamentación legal de la presente investigación se encuentra presentes en la Constitución del Ecuador (2008) donde se destaca el Art. 21, el que refiere el derecho del individuo a la construcción de identidad cultural, a la pertenencia a una comunidad a su patrimonio histórico y cultural. Con base a lo establecido en este artículo, la investigación se desarrollará considerando a los platos típicos del Cantón Loja como parte de la cultura y del patrimonio cultural.

El (Plan Nacional de Desarrollo, 2017-2021) Toda una vida 2018. Apoyando lo mencionado anteriormente por la Constitución, en su Objetivo 2 este Plan, enfatiza en la revalorización de las diversas identidades que conforman al Ecuador, en las que se destaca la gastronomía.

Finalmente tenemos, el Reglamento General a la Ley de Turismo (2015) en sus Art 35, 36 y 37 establece que la promoción de la implementación de buenas prácticas, estandarización y normalización de los servicios turísticos a cargo del MINCETUR, gobiernos regionales y gobiernos locales debe efectuarse teniendo en consideración los objetivos y estrategias del Plan Nacional de Calidad Turística (CALTUR). De ello hay que partir para emprender toda actividad turística, incluyendo la gastronomía y actividades a desarrollar.



## PLANDETUR 2020 (2013, pág. 22)

**Cuadro 2:** PLANDETUR 2020. Fuente: Remache Y. 2021.

| <b>PLANDETUR 2020</b>   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| Los objetivos estratégicos del PLANDETUR 2020 a ser alcanzados a través de la ejecución de sus programas y proyectos, son los siguientes:   |  |  |   |
| Consolidar al turismo sostenible como uno de los ejes dinamizadores de la economía ecuatoriana, que busca mejorar la calidad de vida de su población y la satisfacción de la demanda turística.               | Coordinar los esfuerzos públicos, privados y comunitarios para el desarrollo del turismo sostenible, equidad, sostenibilidad, competitividad y gestión descentralizada.  | Desarrollar un sistema moderno de gobernanza del turismo, en un sistema de información eficiente fortalecido que facilite el ejercicio de las actividades turísticas, competitividad y seguridad del sector turístico del Ecuador. | Generar una oferta turística sostenible y competitiva potenciando los recursos humanos, naturales y culturales, con la innovación tecnológica a los componentes de infraestructuras, equipamientos, facilidades y servicios.  |
| Incentivar el volumen del turismo interno dentro de las posibilidades socio-económicas del mercado, su evolución en el tiempo y abierta a todos los sectores de la población que ejerce el ocio como derecho. | Convertir al turismo sostenible en una prioridad de la política de Estado y de la planificación nacional para potenciar el desarrollo integral y la racionalización de la inversión pública, privada y comunitaria | Atraer una demanda turística internacional selectiva, consciente de la sostenibilidad y con mayor disposición al gasto turístico por su estancia, así como una demanda turística nacional.   | Posicionar al país como un destino turístico sostenible líder que contribuye al logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio con elevada responsabilidad social corporativa y efectiva gestión sociocultural y ambiental. |

Luego de lo detallado, se puede analizar que el PLANDETUR 2020, se enfoca a través de sus diferentes apartados en impulsar y lograr el desarrollo del turismo a través de diversos proyectos, en este caso se habla del turismo gastronómico, el cual se encuentra en un auge de crecimiento y con la propuesta planteada en este documento, se forma parte de dicho desarrollo, aportando con los conocimientos e información planteada.

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLÓGIA EMPLEADA**

El presente capítulo da a conocer la metodología empleada en el trabajo de investigación, según Mendoza (2002): “la metodología no sólo comprende el instrumental técnico para conocer, analizar, e interpretar la realidad, sino también incluye la concepción teórica e ideológica de dicho abordaje” (p. 43). Tomando en cuenta el propósito de la investigación el apartado se estructura en dos aristas, la primera hace referencia a la metodología de la investigación y la segunda a la metodología del producto.

#### **3.1. Metodología de la investigación**

El presente apartado del trabajo de investigación se desarrollan aspectos metodológicos referente al paradigma, diseño y enfoque, según Sandoval (2019) la metodología de la investigación es: “el conjunto coherente y racional de procedimientos y técnicas que se aplican de manera ordenada y sistemática en la realización de un estudio, determinando la forma en que los investigadores recaban, ordenan y analizan los datos obtenidos” (p. 56). Esto se basa al conjunto de procedimientos que sigue la investigación cualitativa, eligiendo técnicas para la ejecución del trabajo y recopilación de datos e información.

##### **3.1.1. Naturaleza de la investigación**

La presente investigación es de carácter cualitativa lo cual asume el paradigma interpretativo que según Hernández & Mendoza (2018) es el que: “comprende los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en su ambiente natural y en relación con el contexto” (p. 390). Esto fundamenta la visión que busca los supuestos sobre las costumbres, políticas, desarrollo económico y religiosas, que se encuentran en una comunidad y en la cultura, pero sin pretender hacer generalidades a partir de los hallazgos obtenidos.

Con base a lo antes mencionado, la investigación se desarrolla con un enfoque cualitativo que según Álvarez & Jurgenson (2017) estudia: “la realidad en su contexto natural, explicando y analizando el sentido de los fenómenos de acuerdo

con los significados que tiene para las personas involucradas” (p. 6). Al ser un proceso inductivo contextualizado en un ambiente natural, debido a la recolección de datos establecidos, teniendo una gran amplitud de ideas e interpretaciones que enriqueciendo con la obteniendo de información descriptiva, características de la gastronomía, recursos culturales y naturales del Cantón Loja, que con llevaron a la indagación para el diseño de la ruta turística gastronómica que fue viable para la promoción y práctica de la misma.

En cuanto al diseño de la investigación se selecciona el fenomenológico que según Aguirre y Jaramillo (2018):

Indicaron que la fenomenología es una disciplina filosófica y método que surge como una respuesta al radicalismo de lo objetivable. Se fundamenta en el estudio de las experiencias de vida, respecto de un suceso, desde la perspectiva del sujeto. Este enfoque asume el análisis de los aspectos más complejos de la vida humana (p. 53).

Así los investigadores trabajan directamente con las unidades o declaraciones de los participantes y sus vivencias, por lo cual, el fenómeno de estudio en el presente trabajo es la gastronomía y sitios turísticos desde la perspectiva de los principales actores sociales que hacen vida dentro del Cantón Loja y que permite comprender de mejor manera las experiencias de cada uno de ellos, para poder crear una ruta gastronómica que se ajuste a las características contextuales y necesidades de la comunidad.

Es importante mencionar que se utilizará un análisis o revisión documental que permite identificar las investigaciones elaboradas con anterioridad, las autorías y sus discusiones, por lo cual según Valencia (2016) la revisión documental es:

La reseña de escritos constituye la piedra angular de la organización sistemática de una investigación. En efecto, ningún investigador serio no arriesgaría emprender una investigación sin tener, previamente, verificado el estado de la cuestión al nivel de los escritos sobre el tema investigado. La selección de un problema de investigación exige familiarizarse con los pasos efectuados sobre el tema de investigación (p. 3).

Finalmente, la revisión documental permite configurar el estado del arte en la investigación.

Por lo tanto, la finalidad de la investigación no solamente fue la elaboración o creación de nuevos contenidos teóricos sino plasmar los contenidos existentes a cierto contexto de investigación, definiendo como resultado un modelo estratégico

para la conformación de una ruta gastronómica en el Cantón Loja mediante información recolectada de actores claves.

### **3.1.2. Unidades de análisis**

Las unidades de análisis constituyen segmentos del contenido de los mensajes que son categorizados para ubicarlos dentro de las categorías, lo cual menciona Gómez (2016) que:

Las unidades de análisis presentan tanto un componente teórico como empírico refiriéndose a los sujetos y los objetos de análisis, indican de quién se está hablando, respecto de quién se quiere construir conocimiento. Debe existir una coherencia entre el problema a investigar, los objetivos de la investigación, el enfoque teórico, las construcción de las unidades de análisis y el proceso de contrastación empírica (p. 11).

Se reconocen dos tipos de unidades de análisis: aquellas de base gramatical, es decir, comunicación verbal o escrita realizado mediante actores sociales o informantes claves, por otra parte, las unidades de análisis de base no gramatical, siendo la revisión documental que permite separar material para el análisis.

#### **3.1.2.1. Actores sociales o informantes claves**

Es importante destacar cómo se considera la participación de los actores sociales implicados en la investigación a partir de las actuaciones a realizar en un futuro, así poder cumplir las diversas dimensiones éticas, menciona Robledo (2017)

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 a la vez que le va abriendo el acceso a otras personas y a nuevos escenarios (p. 4).

También puede ser entendido como un grupo de intervención, tal que, percibe a sus miembros como productores de su historia, para la transformación de su situación ósea que el actor social actúa sobre el exterior y sobre sí mismo. Por otro lado, según Rodríguez (2017) los informantes claves son: “personas que permiten a los investigadores cualitativos acercarse y comprender en profundidad la “realidad” social a estudiar” (p. 76). Así, los informantes son 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 a la vez que le va abriendo el acceso a otras personas y a nuevos escenarios.

Lo cual, la presente investigación fue predeterminada realizándose entrevistas semiestructuradas a informantes claves, donde se llevó acabo la creación de la ruta turística para beneficiar la gastronomía:

**Cuadro 3:** Actores sociales o informantes claves. Fuente: Remache Y. 2021.

| <b>Cargo</b> | <b>Nombre</b>   | <b>Establecimiento</b>   | <b>Desempeño laboral</b>                                       |
|--------------|-----------------|--------------------------|--|
| Chef         | Luis Guachizaca | Restaurante Vals eventos | Se desempeña en el área de la cocina, en menús.                |
| Gerente      | Paul Aguilar    | Hotel Libertador         | Se desenvuelve en el ámbito del turismo.                       |
| Secretaria   | Fanny Carrión   | Fogón Grill              | Se encarga en la revisión de menús y adquisición de productos. |

### **3.1.2.2. Documentos seleccionados**

Los documentos seleccionados utilizados en el presente trabajo de titulación fueron la revisión documental y bibliográfica, referente a rutas turísticas gastronómicas en el Ecuador, a partir de métodos y técnicas desempeñando los criterios exclusivos de una ruta para de tal manera realizarla obteniendo resultados a partir de varios autores con definiciones similares.

También, se realizó revisiones bibliográficas mediante análisis de documentos, revisiones de diferentes rutas gastronómicas planteadas por estudiantes de otros establecimientos como es la investigación realizada por Freire (2017) diseño una Ruta gastronómica de comidas tradicionales para el centro histórico de Quito y la investigación de Delgado (2016), elaboró una ruta gastronómica de los Cantones Duran, Milagro y Naranjito para tener conocimiento de los recursos necesarios que se requieren para la viabilidad de la misma, siendo su finalidad el beneficio de sus habitantes a través de la actividad económica del turismo.

### **3.1.3. Técnicas e instrumento de recolección de información**

La técnica es el conjunto de procedimientos, materiales o intelectuales, es aplicado en una tarea específica, con base en el conocimiento de una ciencia, para obtener un resultado determinado, según Arias (2012) una técnica se: “basada en un diálogo o conversación “cara a cara”, entre el entrevistador y el entrevistado acerca de un tema previamente determinado, de tal manera que el entrevistador pueda obtener

la información requerida” (p. 73). La entrevista es una técnica fundamental en las investigaciones sociales, pues a través de ella se puede recoger información de diversos ámbitos relacionados con un problema que se investiga, la persona entrevistada, su familia, y el ambiente en que se halla inmersa, por lo cual la entrevista,

La entrevista realizada en la presente investigación fue semiestructura al tener actores sociales o informantes claves, que según Arias (2012) una entrevista semiestructura es cuando: “existe una guía de preguntas, para que el entrevistador puede realizar otras no contempladas inicialmente. Esto se debe a que una respuesta puede dar origen a una pregunta adicional o extraordinaria” (p. 74). Caracterizándose por su profundidad y flexibilidad de indagar de forma amplia los aspectos o detalles de la investigación.

Según Hernández (2016) los instrumentos sirven: “para recoger los datos de la investigación y manifiesta que un instrumento de medición adecuado, es el que registra los datos observables, de forma que representen verdaderamente a las variables que el investigador tiene por objeto” (p. 409). El instrumento de recolección de información cualitativa son guías en las que se plantean las preguntas o actividades que debe hacer el moderador a los sujetos participantes, lo cual, los instrumentos son medios materiales que se emplean para recoger y almacenar datos.

En esta investigación los instrumentos aplicados fueron la recolección de datos informativos mediante un guion de entrevista con un banco de 8 preguntas, siendo una lista de los puntos a tratar y las preguntas que un entrevistador va a formular al entrevistado en dicha conversación, las cuales deben generar respuestas coherentes de acuerdo con la finalidad de la entrevista (Valles, 2015, pág. 329), en el cual se dio a conocer las actividades a realizarse, las características y condiciones el cual se encontró el lugar, la descripción sistemática del sitio pudiendo detallar los atractivos turísticos gastronómicos que posee el Cantón Loja. Para ello se utilizan elementos tales como: libreta de notas, cámaras fotográficas y grabadoras / cámara de video.

### 3.1.4. Análisis de documentos

El Análisis documental es un sistema donde se describe y representa un documento en forma artificial. Se ocupa de los metadatos y la meta información, pero no se remite directamente al autor; posibilita la recuperación documental pero la meta información disponible no es decisiva, se rige por normas e indica el contenido para su posterior recuperación.

**Cuadro 4:** Análisis de documentos. Fuente: Remache Y. 2021.

| Documento                           | Descripción  |
|-------------------------------------|--|
| Guía turística de la ciudad de Loja | Mostrar con autenticidad y sencillez los perfiles del espíritu y del paisaje de una región donde el desafío permanente de la naturaleza.   |
| Revista turística: Loja en mi País  | Determina que el turismo en Loja, se debe a tres acontecimientos importantes permitiendo el crecimiento económico.   |
| Ruta Gastronómica (diseño)          | Productos regionales en el turismo gastronómico como itinerarios, circuitos y rutas.   |
| Recursos Gastronómicos              | Elementos indispensables para determinar los segmentos de mercado, distancias potenciales de desplazamiento, la ubicación y monto de las inversiones que han de venir a reforzar la planta turística de la localidad, región, país |

### 3.1.5. Validez

La validez es un criterio de evaluación utilizado para determinar cuán importantes son la evidencia empírica y los fundamentos teóricos que respaldan un instrumento, examen o acción realizada. Menciona Urrutia, Barrios, Gutiérrez, & Mayorga (2018), que es: “entendida como el grado en que un instrumento mide lo que pretende medir o que cumple con el objetivo para el cual fue construido, este criterio es fundamental para considerar válida una prueba” (p. 548). La validez junto a la fiabilidad determinan la calidad que posee un instrumento.

La validez de contenido se define según Urrutia, Barrios, Gutiérrez, & Mayorga (2018) como: “el juicio lógico sobre la correspondencia que existe entre el rasgo o la característica del aprendizaje del evaluado y lo que se incluye en la prueba o examen” (p. 548), es decir, pretende determinar si los ítems o preguntas propuestas reflejan el dominio de contenido como son los conocimientos, habilidades o

destrezas que se desea medir, para ello se deben reunir evidencias y la relevancia técnica; es fundamental que sea representativo del contenido mediante una fuente válida, como por ejemplo: literatura, población relevante o la opinión de expertos. Lo anterior mencionado asegura que la prueba incluya solo aquello que debe contener en su totalidad, es decir, la pertinencia del instrumento.

La validez de juicio de expertos es una estrategia con amplias ventajas; Cabero & Llorente (2017) las resumen así:

La teórica calidad de la respuesta que obtenemos de la persona, el nivel de profundización de la valoración que se nos ofrece, su facilidad de puesta en acción, la no exigencia de muchos requisitos técnicos y humanos para su ejecución, el poder utilizar en ella diferentes estrategias para recoger la información es de gran utilidad para determinar el conocimiento sobre contenidos y temáticas difíciles, complejas y novedosas o poco estudiadas, y la posibilidad de obtener información pormenorizada sobre el tema sometido a estudio. (p. 14)

Para lo cual es necesario poder contar con diferentes tipos de expertos, necesario para establecer algún mecanismo de adecuación del experto con el objeto o fenómeno que se va a analizar. Por lo tanto, el presente trabajo de investigación se aplicó validez a los instrumentos como las entrevistas a profesionales en gastronomía, turismo, cultura y política de esta manera cada ítem fue revisado mediante una tabla en la cual se califica.

### **3.1.6. Técnicas de análisis de datos**

El procedimiento que se aplicará en la presente investigación se llevó a cabo en el Cantón Loja, ubicada en la provincia de Loja, donde se inició la investigación mediante teoría, conceptos, definiciones y conocimientos hacer de los temas de gastronomía, turismo, ambiente, rutas gastronómicas y economía. Para ello se realizó un reconocimiento del lugar, donde se pudo analizar la gastronomía que brindaban y lugares turísticos los cuales se incluyeron en la creación de la ruta, visualizando las problemáticas del Cantón Loja.

Por lo cual, se realizaron entrevistas sobre el tema de investigación, mediante preguntas semiestructuradas a informantes o autores claves como profesionales en el área de gastronomía, turismo, cultura y política los cuales me permitieron obtener información sobre sus establecimientos, brindando referencias de sus propósitos.



De igual manera, el análisis de información cualitativa es un proceso mediante el cual se extraen conclusiones de datos no estructurados y heterogéneos que no son expresados de forma numérica o cuantificable, lo cual, según Schettini & Cortazzo (2017) es: “asumir posturas tanto académicas como ideológicas y es justamente ese posicionamiento el que nos enfrentará a los apasionantes retos de la riqueza analítica que nos llevará a lo más profundo del fenómeno estudiado”(p. 7).

La transcripción, según De Lima (2019): “implica utilizar un sistema de escritura para plasmar a través de él aspectos fonéticos, fonológicos y otros de un idioma. Así, un discurso oral se plasma de manera gráfica” (p. 136), siendo así el proceso de pasar de manera escrita lo mencionado o dicho en las entrevistas grabadas, expresando el lenguaje verbal, las repeticiones, los espacios, sin dejar atrás el lenguaje no verbal.

De manera que la codificación, según Monge (2015) es “un proceso sistemático y riguroso de análisis y conceptualización por medio del cual se aplican procedimientos y estrategias que culminan con el surgimiento de una categoría central cuya caracterización va a ser expresada en términos de una teoría emergente” (p. 79), es decir, conceptualiza los hechos y fenómenos más relevantes dentro del proceso de la entrevista.

En la investigación cualitativa la categorización se constituye en una parte fundamental para el análisis e interpretación de los resultados, según Straus y Corbin (2002):

La categorización consiste en la asignación de conceptos a un nivel más abstracto... las categorías tiene un poder conceptual puesto que tienen la capacidad de reunir grupos de conceptos o subcategorías. En el momento en el que el investigador empieza a agrupar los conceptos, también inicia el proceso de establecer posibles relaciones entre conceptos sobre el mismo fenómeno (p. 124).

Es decir, la categorización es por medio del cual se busca reducir la información de la investigación con el fin de expresarla y describirla de manera conceptual, de tal manera que respondan a una estructura sistemática, inteligible para otras personas, y por lo tanto significativa.

La triangulación como menciona Okuda & Gómez (2016) es: “una herramienta enriquecedora que le confiere a un estudio rigor, profundidad, complejidad y permite dar grados variables de consistencia a los hallazgos. A la vez permite reducir sesgos y aumentar la comprensión de un fenómeno” (p. 124). A la vez permite reducir sesgos y aumentar la comprensión de un fenómeno, proponiendo el uso de términos o metas diferentes para los estudios cualitativos entre las que encontramos la adopción de alternativas como el grado de credibilidad más que su validez, de esta manera se utilizó el software Atlas.ti siendo un potente conjunto de herramientas para el análisis cualitativo de grandes cuerpos de datos textuales, gráficos y de vídeo, que ayuda a organizar, reagrupar y gestionar su material de manera creativa y, al mismo tiempo, sistemática, que permite mantenerse centrado en el propio material de investigación.

Según Hurtado (2008) afirma que una revisión documental es una técnica en donde se recolecta información escrita sobre un determinado tema, teniendo como fin proporcionar información que se relacionan indirectamente o directamente con el tema establecido, por tal motivo, se realizaron fichas de inventario y de preparación donde de manera detallada la describe, facilitando la comprensión total de cada una.

### **3.2. Metodología del producto**

La creación de una ruta gastronómica según Hernández, Dancausa, & López (2014) quien define a las rutas gastronómicas como:

Las rutas gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de [esta]: comida, producción agrícola, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional. Se organizan con el fin de consolidar la cultura productiva regional, valorizar los alimentos regionales, estimular el desarrollo de distintivos de calidad (entre ellos, las denominaciones de origen (d. o. p.) e indicaciones geográficas protegidas (I. G. P.). (p. 49).

De tal manera cabe mencionar que el diseño de la ruta gastronómica en el Cantón Loja, provincia de Loja se estructura de la siguiente manera:

### **3.2.1. Identificación de la zona**

Para iniciar con la elaboración de una ruta turística o gastronómica primero se debe realizar la identificación de la zona o del producto que se desea exponer con la derivación de sus elementos, según Balibar (2015) la identificación de la zona es el: “reconocimiento del lugar donde se ejecutará la acción de diseñar algo, de tal manera que se convierta en turístico por su belleza natural, su infraestructura de ocio, sus edificios históricos o su oferta de eventos, por citar algunas posibilidades” (p. 43). Es un área determinada de territorio de nuevas estructuras y actividades turísticas donde los atractivos son la materia prima del turismo seguido de la gastronomía, por tal razón, se realizará una revisión documental acerca del lugar de estudio, es decir, del Cantón Loja.

### **3.2.2. Segmentación de los clientes**

En la segmentación de los clientes es necesario disponer de toda la información de los clientes que adquieren nuestro servicio en un plazo determinado, para ser eficaz, según Ferrer & Hartline (2016) la segmentación de los clientes: “crea grupos donde sus miembros tengan aficiones, gustos, necesidades, deseos o preferencias similares, pero donde los grupos mismos sean diferentes entre sí” (p. 33). Es la división del mercado en distintos grupos de compradores que requieren productos separados o diferentes mezclas de mercadeo.

### **3.2.3. Propuesta de valor**

La propuesta de valor según Mejía (2016) es: “esa mezcla única de productos, servicios, beneficios y valores agregados que la institución le ofrece a sus clientes, los cuales la hacen una oferta diferente en el mercado” (p. 1). Factor que hace diferente a una empresa frente a sus competidores y es adquirido por los consumidores.

### **3.2.4. Diseño de itinerario**

El diseño de itinerario deben contener los objetivos claros que expliquen la finalidad de las mismas, sus elementos diferenciadores y un posterior estudio sobre su aceptación tras su puesta en marcha, que incluya los aspectos de mejora señalados

por los turistas, según Fernández & Guzmán (2013) el diseño de un itinerario turístico:

Debe iniciarse en algún punto, en el cual la empresa organizadora de la ruta ofrezca al viajero todos los elementos necesarios para un correcto desarrollo del mismo. Asimismo, y como corolario a este elemento, la ruta debe de estar perfectamente señalizada a lo largo de todo el recorrido, mostrando, cuando se considere necesario, mapas de información que permitan a los demandantes de este producto ubicarse correctamente en la ruta (p. 82).

El itinerario es factible si cumple condiciones para satisfacer las expectativas del turista, deportista o caminante en su propósito de llevarlo a cabo, y donde se desarrollará de manera específica las actividades a desenvolverse con su respectivo horario durante la ruta gastronómica del Cantón Loja.

### **3.2.5. Diseño de ruta**

En la realización del diseño de la ruta debe definirse el objetivo que permita explicar la particularidad del diseño de la ruta, estando sujetas a una serie de variables para su posterior realización, lo cual menciona Morales (2018) que el diseño de la ruta:

Dependerá en parte del inventario de recursos naturales y culturales existentes en la zona, además del tema o producto que se integrará en la ruta. Debe basarse además en el tipo de público al cual se desea llegar, ya que esta acercará a los visitantes a un entorno rural donde serán partícipes de situaciones curiosas y eventos espectaculares ajenos a su cotidianeidad, protegiendo lugares donde el tránsito de los visitantes podría causar erosión o dañar especies protegidas en peligro de extinción (p. 80).

El diseño de una ruta turística pretende intervenir en el sector turístico de manera que, mediante la oferta de un producto de calidad, se aumenten los beneficios y se diversifique la oferta turística de una determinada región. Se realizará un mapa donde se indica el recorrido de la ruta gastronómica del Cantón Loja, el cual se encontrarán restaurantes, plazas, parques, lugares turísticos, etc., del mismo.

## **CAPÍTULO IV**

### **RESULTADOS E INTERPRETACIÓN**

El presente capítulo tiene la finalidad de dar a conocer los resultados obtenidos y logrados, a través de la aplicación de las técnicas e instrumentos indicadas en el capítulo anterior, los cuales proporcionaron una información auténtica para la elaboración y diseño de la ruta gastronómica del Cantón Loja llegando alcanzar los objetivos propuestos.

#### **4.1. Resultados de la investigación**

Los resultados de la investigación según Duarte (2018) son los que: “presenta los resultados del proceso de investigación a través de sus dos momentos; al final de cada momento se presentan los aportes a la investigación general y para terminar la integración de los resultados” (p. 34). De acuerdo con lo mencionado se obtuvo los siguientes resultados de la investigación:

##### **4.1.1. Analizar los sitios turísticos y platos tradicionales del Cantón Loja para la creación de una ruta gastronómica.**

Esta sección constituye fichas de inventarios turísticos y preparaciones de platos gastronómicos como recopilación de información para el trabajo de titulación, el mismo permite detallar cada lugar y preparación del cantón Loja.

###### **4.1.1.1. Cantón Loja**

La posición histórica y geográfica de la provincia de Loja y su ciudad capital, por corresponder a la especial calidad de frontera en el Austro de la República del Ecuador, necesita ser estudiada con mayor detenimiento, para que la conciencia nacional forme un cabal concepto de los deberes y derechos recíprocos que gravitan en orden a la defensa de los intereses que afectan al mantenimiento de la soberanía.

Loja es un cantón en la provincia de Loja, Ecuador. El origen de su nombre se debe a la presencia de la ciudad y cabecera cantonal de Loja. La población total en el

cantón Loja es de 264.000 habitantes aproximadamente, la cual está distribuida en un 69 % en la zona urbana, 13% en la periferia, y 19% en las parroquias rurales.

Es el cantón más grande y poblado de la provincia de Loja y agrupa el 50% de la población provincial en tres secciones geográficas. Los recursos naturales renovables de la provincia de Loja se encuentran en un estado de degradación muy avanzado, dando como resultado la alteración de los ecosistemas. La causa principal de esta situación es la acción antrópica particularmente sobre el suelo, la cubierta vegetal y la calidad y cantidad del agua.



**Imagen N° 1:** Cantón Loja. Fuente: Imágenes Lojanitas. 2021.

### **Fecha de fundación**

8 de Diciembre de 1548

### **Ubicación geográfica**

El Cantón Loja está ubicado en la provincia de Loja, limitado por:

Al norte con el: Cantón Saraguro

Al sur este con la: Provincia Zamora Chinchipe

Al oeste con los Cantones: Catamayo, Gonzanama, Quilanda y Espíndola

### **4.1.1.2. Fichas de inventarios de atractivos turísticos**

**Tabla N° 1:** Ficha de inventario de atractivo turístico: Iglesia La Catedral. Fuente: Remache Y., 2021.

| <b>FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURISTICOS</b>  |  |                      |        |
|--|--|----------------------|--------|
| <b>DATOS GENERALES</b>   |  |                      |        |
| <b>NOMBRE DEL ATRACTIVO:</b>   | Iglesia La Catedral  |                      |        |
| <b>FICHA NÚMERO:</b>   | 1  |                      |        |
| <b>RESPONSABLE:</b>  | Yadira Remache   |                      |        |
| <b>FECHA:</b>  | 25 de mayo del 2021  |                      |        |
| <b>CATEGORIA:</b>  | Manifestaciones Culturales   |                      |        |
| <b>TIPO:</b>   | Folklore   |                      |        |
| <b>SUBTIPO:</b>  | Manifestaciones Religiosas   |                      |        |
| <b>UBICACIÓN:</b>  | Ubicada en José Antonio Eguiguren, en el centro de la ciudad frente al parque Central. Loja, Ecuador |                      |        |
| <b>PROVINCIA:</b>  | Loja   |                      |        |
| <b>CIUDAD Y/O CANTÓN:</b>  | Loja   |                      |        |
| <b>PARROQUIA:</b>  | El Sagrario  |                      |        |
| <b>LATITUD:</b>  |  | <b>LONGITUD:</b>     |        |
| <b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO</b>  |  |                      |        |
| <b>POBLADO:</b>  | Parque Central   | <b>DISTANCIA :</b>   | 10 mt. |
| <b>CALIDAD:</b>  |  |                      |        |
| <b>VALOR INTRINSECO</b>  |  |                      |        |
| <b>CARACTERISTICAS FISICAS DEL ATRACTIVO</b>   |  |                      |        |
| <b>ALTURA :</b>  | 2060 msnm.   | <b>TEMPERATURA :</b> | 18°C   |
| <b>PRECIPITACIÓN :</b>   | 7 %  |                      |        |
| <b>DESCRIPCIÓN:</b>  | <b>FOTO:</b>   |                      |        |
| <p>La Iglesia Catedral de Loja se localiza en el centro de la ciudad de Loja frente al parque Central de Loja. Es una de las Iglesias más grandes del Ecuador. Es de estilo ecléctico, con elementos historicistas, neoclásicos y corintios. Ha sido restaurada en tres ocasiones, la última en el año 2004.</p> <p>La Catedral es una iglesia que está conformada por tres naves, es de estilo semigótico y componen su fachada cuatro cuerpos rematados por una torre y su campanario.</p> |                  |                      |        |
| <p><b>Imagen N° 2:</b> Iglesia la Catedral. Fuente: Remache Y. 2021.</p>   |  |                      |        |

Tabla N° 2: Valor extrínseco: Iglesia La Catedral. Fuente: Remache Y., 2021.

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>VALOR EXTRINSECO:</b>  |                        |
| <b>USOS (SIMBOLISMO):</b>   |                        |
| Religión  |                        |
| <b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:</b>  | Conservado             |
| <b>CAUSAS:</b>  |                        |
| Se encuentra ubicado en el centro del Cantón de Loja, y al ser un ente de religiosidad lo mantienen conservado.   |                        |
| Propiedad Cantonal  |                        |
| <b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:</b>  | Conservado             |
| <b>CAUSAS:</b>  |                        |
| La constante visita a este santuario despierta el interés de las autoridades por conservarlo en óptimas condiciones, conservando su fachada, señaléticas de información, sus alrededores y calles asfaltadas. |                        |
| <b>APOYO</b>  |                        |
| <b>INFRAESTRUCTURA BASICA</b>   | Si                     |
| <b>AGUA:</b>  | Potable                |
| <b>ENERGÍA ELÉCTRICA:</b>   | Sistema Interconectado |
| <b>ALCANTARILLADO:</b>  | Red Pública            |
| <b>TRANSPORTE:</b>  | Diario                 |

Tabla N° 3: Ficha de inventario de atractivo turístico: Mercado Centro Comercial Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.

|   |                               |                      |        |
|---|-------------------------------|----------------------|--------|
| <b>FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b> |                               |                      |        |
| <b>DATOS GENERALES</b>                              |                               |                      |        |
| <b>NOMBRE DEL ATRACTIVO:</b>                        | Mercado Centro Comercial Loja |                      |        |
| <b>FICHA NÚMERO:</b>                                | 2                             |                      |        |
| <b>RESPONSABLE:</b>                                 | Yadira Remache                |                      |        |
| <b>FECHA:</b>                                       | 24 de mayo del 2021           |                      |        |
| <b>CATEGORÍA:</b>                                   | Manifestaciones Culturales    |                      |        |
| <b>TIPO:</b>  | Folklore                      |                      |        |
| <b>SUBTIPO:</b>                                     | Ferias y Mercados             |                      |        |
| <b>UBICACIÓN:</b>                                   | 18 de Noviembre, Loja         |                      |        |
| <b>PROVINCIA:</b>                                   | Loja                          |                      |        |
| <b>CIUDAD Y/O CANTÓN:</b>                           | Loja                          |                      |        |
| <b>PARROQUIA:</b>                                   | El Sagrario                   |                      |        |
| <b>LATITUD:</b>                                     |                               | <b>LONGITUD:</b>     |        |
| <b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO</b>     |                               |                      |        |
| <b>POBLADO:</b>                                     | La Catedral                   | <b>DISTANCIA :</b>   | 300 m. |
| <b>CALIDAD:</b>                                     |                               |                      |        |
| <b>VALOR INTRINSECO</b>                             |                               |                      |        |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>        |                               |                      |        |
| <b>ALTURA :</b>                                     | 2060 msnm                     | <b>TEMPERATURA :</b> | 18° C  |



|  |  |
|--|--|
| <b>PRECIPITACIÓN :</b>   | 7 %  |
| <b>DESCRIPCIÓN:</b>  | <b>FOTO:</b>   |
| El Mercado Central también conocido como 'Reina del Cisne', es un gran mercado de abastos donde pueden adquirirse todo tipo de víveres, como frutas, vegetales, carnes, y demás productos. El mercado está localizado en la zona histórica de Loja, a menos de 300 metros de la Plaza Central. |  |
|  | <b>Imagen N° 3:</b> Mercado Centro Comercial Loja. Fuente: Remache Y., 2021        |

**Tabla N° 4:** Valor extrínseco: Mercado Centro Comercial Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>VALOR EXTRÍNSECO:</b>  |                        |
| <b>USOS (SIMBOLISMO):</b>   |                        |
| Cultura e Identidad   |                        |
| <b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:</b>  | Conservado             |
| <b>CAUSAS:</b>  |                        |
| Mercado que se encuentra en el centro de la ciudad, donde se encuentra variedad de productos como frutas, verduras, carnes, etc., además cuenta con un patio de comidas típicas, con heladerías y con almacenes de ropa y calzado, entre otros servicios. |                        |
| Propiedad Cantonal.   |                        |
| <b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:</b>  | Conservado             |
| <b>CAUSAS:</b>  |                        |
| El Mercado Central se encuentra ubicado en el centro del Cantón Loja, manteniéndole en un buen estado, siendo renovado en un tiempo determinado por la alcaldía de la Provincia de Loja y su fácil accesibilidad permite que sus turistas lo visiten.     |                        |
| <b>APOYO</b>  |                        |
| <b>INFRAESTRUCTURA BASICA</b>   | Si                     |
| <b>AGUA:</b>  | Potable                |
| <b>ENERGÍA ELÉCTRICA:</b>   | Sistema Interconectado |
| <b>ALCANTARILLADO:</b>  | Red Pública            |
| <b>TRANSPORTE:</b>  | Diario                 |

**Tabla N° 5:** Ficha de inventario de atractivo turístico: Plaza Simón Bolívar. Fuente: Y. Remache, 2021.

|   |                            |
|---|----------------------------|
| <b>FICHA DE INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b> |                            |
| <b>DATOS GENERALES</b>                              |                            |
| <b>NOMBRE DEL ATRACTIVO:</b>                        | Plaza Simón Bolívar        |
| <b>FICHA NUMERO:</b>                                | 3                          |
| <b>RESPONSABLE:</b>                                 | Yadira Remache             |
| <b>FECHA:</b>                                       | 24 de mayo del 2021        |
| <b>CATEGORIA:</b>                                   | Manifestaciones Culturales |

|   |  |                      |       |
|---|--|----------------------|-------|
| <b>TIPO:</b>  | Arquitectura   |                      |       |
| <b>SUBTIPO:</b>   | Monumentos   |                      |       |
| <b>UBICACIÓN:</b>   | Avenida Universitaria y la calle 18 de Noviembre, entre Imbabura y Colón   |                      |       |
| <b>PROVINCIA:</b>   | Loja   |                      |       |
| <b>CIUDAD Y/O CANTÓN:</b>   | Loja   |                      |       |
| <b>PARROQUIA:</b>   | El Sagrario  |                      |       |
| <b>LATITUD:</b>   |  | <b>LONGITUD:</b>     |       |
| <b>CENTROS URBANOS MÁS CERCANO AL ATRACTIVO</b>   |  |                      |       |
| <b>POBLADO:</b>   | Mercado Central  | <b>DISTANCIA :</b>   | 450 m |
| <b>CALIDAD:</b>   |  |                      |       |
| <b>VALOR INTRINSECO</b>   |  |                      |       |
| <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO</b>  |  |                      |       |
| <b>ALTURA :</b>   | 2060 msnm  | <b>TEMPERATURA :</b> | 18° C |
| <b>PRECIPITACION :</b>  | 7 %  |                      |       |
| <b>DESCRIPCIÓN:</b>   | <b>FOTO:</b>   |                      |       |
| Fue construido como homenaje al Tratado Binacional de Paz de Itamaraty, firmado el 26 de octubre de 1999, en Palacio de Itamaraty en Brasil, marcando el fin de la Guerra del Cenepa entre el Ecuador y Perú. |  <p><b>Imagen N° 4:</b> Plaza Simón Bolívar. Fuente: Remache Y, 2021.</p> |                      |       |


**Tabla N° 6:** Valor extrínseco: Plaza Simón Bolívar. Fuente: Y. Remache, 2021.

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>VALOR EXTRÍNSECO:</b>  |                        |
| <b>USOS (SIMBOLISMO):</b>   |                        |
| Religión  |                        |
| <b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO:</b>  | Conservado             |
| <b>CAUSAS:</b>  |                        |
| Un espacio que se abre para marcar la entrada hacia el centro desde la Avenida Universitaria, el parque Simón Bolívar es perfecto para pasear y dispersarse sin tener que alejarse mucho del centro.  |                        |
| Propiedad Cantonal.   |                        |
| <b>ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO:</b>  | Conservado             |
| <b>CAUSAS:</b>  |                        |
| Con bonitos jardines, pérgolas y espacios amplios para caminar y distraerse; y en el centro, su mayor atractivo y el origen de su nombre, un monumento de 6 imponentes columnas que rodean la estatua de Simón Bolívar, cada una en representación de un país de la Gran Colombia soñada por el Libertador. |                        |
| <b>APOYO</b>  |                        |
| <b>INFRAESTRUCTURA BÁSICA</b>   | Si                     |
| <b>AGUA:</b>  | Potable                |
| <b>ENERGÍA ELÉCTRICA:</b>   | Sistema Interconectado |
| <b>ALCANTARILLADO:</b>  | Red Pública            |
| <b>TRANSPORTE:</b>  | Diario                 |


#### 4.1.1.3. Fichas de inventario

Se realizaron fichas de inventario validadas que según el Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito (GADDMQ) (2021): “es el documento referente al inmueble o inmuebles ubicados dentro de un predio patrimonial, en el que se resumen las características y elementos a proteger de los mismos, así como el grado de protección que les corresponde” (p. 1).


**Ficha N° 1:** Preparación tamal lojano. Fuente: Y. Remache, 2021.

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS   |                                       |  |   |              |   |                            |
|---|---------------------------------------|--|---|--------------|---|----------------------------|
| Datos Generales   |                                       |  |   |              |   |                            |
| Nombre de la preparación:   |                                       |  |   | Tamal Lojano |   |                            |
| Provincia:  | Loja                                  | Código ficha:  | 1   | Fecha:       |   |                            |
|   |                                       | Cantón:  | Loja  | Parroquia:   | El Sagrario                                   |                            |
| 1. Descripción del plato  |                                       |  |   |              |   |                            |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)                                |                                       |  |   |              |   |                            |
| 1.1.1. Denominación   |                                       |  |   |              | 1.1.2. Valorización de Denominación           |                            |
| 1.1.3. Categoría  |                                       | 1.1.4. Reconocimiento cultural   | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes |              | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7. Temporalidad        |
| Aperitivo   |                                       | Plenamente reconocido  | Familiar antepasados                          |              | Naturales                                     | Regular                    |
| Sopa  |                                       |  |   |              | Preparados o conservados                      |                            |
| Plato fuerte  |                                       | Reconocido minoritariamente por la comunidad   | Social / Vecinal                              |              | Originarios del lugar                         | Temporal                   |
| Postre  |                                       |  |   |              | Reconocido mayoritariamente por la comunidad  |                            |
| Bebida  |                                       | En peligro de desaparición   | De países vecinos                             |              | Importados de otros países                    | Especial                   |
| Producto  |                                       |  |   |              |   |                            |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición  |                                       |  | 2. Recetario                                  |              |   |                            |
| Nivel de dificultad de elaboración  |                                       |  | Ingredientes Principales:                     |              |   |                            |
| Regular   | Medio                                 | Maíz amarillo pelado, manteca de cerdo, arveja, zanahoria, pechuga de pollo, pimienta verde y rojo, sal, pimienta y hojas de achira. |   |              |   |                            |
| Bajo  | Alto                                  |  |   |              |   |                            |
| Tiempo de elaboración en minutos  |                                       |  | 3. Difusión                                   |              |   |                            |
| <b>Foto:</b><br> |                                       |  | 3.1. Alcance                                  |              | 3.2. Vías de difusión                         | 3.3. Formas de transmisión |
|   |                                       |  | Mercado libre                                 |              | Mercado turístico                             | Familiar boca /boca        |
|   |                                       |  | Mercado nacional                              |              | Prensa local y nacional                       | Educación                  |
|   |                                       |  | Mercado regional                              |              | Boca a boca                                   | Mediante libros            |
|   |                                       |  | Mercado internacional                         |              | Festival o festividad                         | TV y radios                |
| 4. Comercialización   |                                       |  | 5. Fuente de información                      |              | 6. Observación                                |                            |
| 4.1. Alcance  |                                       | 4.2. Vías de comercialización  |   |              | Propia  |                            |
| Mercado local   | Restauración de la zona               |  |   |              |   |                            |
| Mercado nacional  | Puestos de comida y carretas pequeñas |  |   |              |   |                            |
| Mercado regional  | Mercado local                         |  |   |              |   |                            |
| Mercado Internacional   | Festival o festividades               |  |   |              |   |                            |
|   |                                       |  |   | Ninguna      |   |                            |


Ficha N° 2: Preparación ají de pepa de sambo. Fuente: Remache Y. (2021).

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS   |      |  |                      |   |                                     |   |  |                            |  |
|---|------|--|----------------------|---|-------------------------------------|---|--|----------------------------|--|
| Datos Generales   |      |  |                      |   |                                     |   |  |                            |  |
| <b>Nombre de la preparación:</b>  |      |  |                      |   | Ají de pepa de sambo                |   |  |                            |  |
| <b>Provincia:</b>   | Loja |  | <b>Código ficha:</b> | 2   | <b>Fecha:</b>                       |   |  |                            |  |
|   |      |  | <b>Cantón:</b>       | Loja  | <b>Parroquia:</b>                   | El Sagrario                                   |  |                            |  |
| 1. Descripción del plato  |      |  |                      |   |                                     |   |  |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)  |      |  |                      |   |                                     |   |  |                            |  |
| 1.1.1. Denominación   |      |  |                      |   | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |  |                            |  |
| 1.1.3. Categoría  |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |                      | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes                         |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |  | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo   |      | Plenamente reconocido                        |                      | Familiar antepasados  |                                     | Naturales                                     |  | Regular                    |  |
| Sopa  |      |  |                      |   |                                     | Preparados o conservados                      |  |                            |  |
| Plato fuerte  |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |                      | Social / Vecinal  |                                     | Originarios del lugar                         |  | Temporal                   |  |
| Postre  |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |                      | Nacional  |                                     | De otros lugares del país                     |  |                            |  |
| Bebida  |      |  |                      |   |                                     | Importados 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  |                      | Pepa de sambo tostada, ají, aceite, cebolla, culantro, sal y pimienta |                                     |   |  |                            |  |
| Bajo  |      | Alto   |                      |   |                                     |   |  |                            |  |
| Tiempo de elaboración en minutos  |      |  |                      |   |                                     |   |  |                            |  |
| <b>Foto:</b>  |      |  |                      | 3. Difusión   |                                     |   |  |                            |  |
|  <p><b>Imagen N° 5:</b> Ají de pepa de sambo.<br/>Fuente: Y. Remache, 2021</p> |      |  |                      | 3.1. Alcance  |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |  | 3.3. Formas de transmisión |  |
|   |      |  |                      | Mercado libre   |                                     | Mercado turístico                             |  | Familiar boca /boca        |  |
|   |      |  |                      | Mercado nacional  |                                     | Prensa local y nacional                       |  | Educación                  |  |
|   |      |  |                      | Mercado regional  |                                     | Boca a boca                                   |  | Mediante libros            |  |
|   |      |  |                      | Mercado internacional   |                                     | Festival o festividad                         |  | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización   |      |  |                      | 5. Fuente de información  |                                     | 6. Observación                                |  |                            |  |
| 4.1. Alcance  |      | 4.2. Vías de comercialización                |                      |   |                                     | Propia  |  | Ninguna                    |  |
| Mercado local   |      | Restauración de la zona                      |                      |   |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado nacional  |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |                      |   |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado regional  |      | Mercado local                                |                      |   |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado Internacional   |      | Festival o festividades                      |                      |   |                                     |   |  |                            |  |


Ficha N° 3: Preparación miel con queso. Fuente: Remache Y. (2021).

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS   |      |  |               |   |                                     |   |  |                            |  |
|---|------|--|---------------|---|-------------------------------------|---|--|----------------------------|--|
| Datos Generales   |      |  |               |   |                                     |   |  |                            |  |
| Nombre de la preparación:   |      |  |               |   | Miel con queso                      |   |  |                            |  |
| Provincia:  | Loja |  | Código ficha: | 3   | Fecha:                              |   |  |                            |  |
|   |      |  | Cantón:       | Loja  | Parroquia:                          | El Sagrario                                   |  |                            |  |
| 1. Descripción del plato  |      |  |               |   |                                     |   |  |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)  |      |  |               |   |                                     |   |  |                            |  |
| 1.1.1. Denominación   |      |  |               |   | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |  |                            |  |
| 1.1.3. Categoría  |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |               | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |  | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo   |      | Plenamente reconocido                        |               | Familiar antepasados                          |                                     | Naturales                                     |  | Regular                    |  |
| Sopa  |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |               | Social / Vecinal                              |                                     | Preparados o conservados                      |  | Temporal                   |  |
| Plato fuerte  |      |  |               |   |                                     | Reconocido mayoritariamente por la comunidad  |  |                            |  |
| Postre  |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |               | Nacional                                      |                                     | De otros lugares del país                     |  | Especial                   |  |
| Bebida  |      |  |               |   |                                     | En peligro de desaparición                    |  |                            |  |
| Producto  |      |  |               |   |                                     |   |  |                            |  |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición  |      |  |               | 2. Recetario                                  |                                     |   |  |                            |  |
| Nivel de dificultad de elaboración  |      |  |               | Ingredientes Principales:                     |                                     |   |  |                            |  |
| Regular   |      | Medio  |               | Panela, agua y queso                          |                                     |   |  |                            |  |
| Bajo  |      | Alto   |               |   |                                     |   |  |                            |  |
| Tiempo de elaboración en minutos  |      |  |               |   |                                     |   |  |                            |  |
| Foto:   |      |  |               | 3. Difusión                                   |                                     |   |  |                            |  |
|  <p><b>Imagen N° 6:</b> Miel con queso.<br/>Fuente: Remache, 2021.</p> |      |  |               | 3.1. Alcance                                  |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |  | 3.3. Formas de transmisión |  |
|   |      |  |               | Mercado libre                                 |                                     | Mercado turístico                             |  | Familiar boca /boca        |  |
|   |      |  |               | Mercado nacional                              |                                     | Prensa local y nacional                       |  | Educación                  |  |
|   |      |  |               | Mercado regional                              |                                     | Boca a boca                                   |  | Mediante libros            |  |
|   |      |  |               | Mercado internacional                         |                                     | Festival o festividad                         |  | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización   |      |  |               | 5. Fuente de información                      |                                     | 6. Observación                                |  |                            |  |
| 4.1. Alcance  |      | 4.2. Vías de comercialización                |               |   |                                     | Propia  |  | Ninguna                    |  |
| Mercado local   |      | Restauración de la zona                      |               |   |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado nacional  |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |               |   |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado regional  |      | Mercado local                                |               |   |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado Internacional   |      | Festival o festividades                      |               |   |                                     |   |  |                            |  |

Ficha N° 4: Preparación higos con miel y queso. Fuente: Remache Y. (2021).


| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS  |      |  |  |   |                                     |   |             |                            |  |
|--|------|--|--|---|-------------------------------------|---|-------------|----------------------------|--|
| Datos Generales  |      |  |  |   |                                     |   |             |                            |  |
| <b>Nombre de la preparación:</b>   |      |  |  |   | Higos con miel y queso              |   |             |                            |  |
| <b>Provincia:</b>  | Loja |  |  | <b>Código ficha:</b>                          | 4                                   | <b>Fecha:</b>                                 |             |                            |  |
|  |      |  |  | <b>Cantón:</b>                                | Loja                                | <b>Parroquia:</b>                             | El Sagrario |                            |  |
| 1. Descripción del plato   |      |  |  |   |                                     |   |             |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)   |      |  |  |   |                                     |   |             |                            |  |
| 1.1.1. Denominación  |      |  |  |   | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |             |                            |  |
| 1.1.3. Categoría   |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |  | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |             | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo  |      | Plenamente reconocido                        |  | Familiar antepasados                          |                                     | Naturales                                     |             | Regular                    |  |
| Sopa   |      |  |  |   |                                     | Preparados o conservados                      |             |                            |  |
| Plato fuerte   |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |  | Social / Vecinal                              |                                     | Originarios del lugar                         |             | Temporal                   |  |
| Postre   |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |  | Nacional                                      |                                     | De otros lugares del país                     |             |                            |  |
| Bebida   |      |  |  |   |                                     | Importados 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  |  | Higos cortados, panela, canela y queso.       |                                     |   |             |                            |  |
| Bajo   |      | Alto   |  |   |                                     |   |             |                            |  |
| Tiempo de elaboración en minutos   |      |  |  |   |                                     |   |             |                            |  |
| <b>Foto:</b>   |      |  |  | 3. Difusión                                   |                                     |   |             |                            |  |
|  <p><b>Imagen N° 7:</b> Higos con miel y queso. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |  |  | 3.1. Alcance                                  |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |             | 3.3. Formas de transmisión |  |
|  |      |  |  | Mercado libre                                 |                                     | Mercado turístico                             |             | Familiar boca /boca        |  |
|  |      |  |  | Mercado nacional                              |                                     | Prensa local y nacional                       |             | Educación                  |  |
|  |      |  |  | Mercado regional                              |                                     | Boca a boca                                   |             | Mediante libros            |  |
|  |      |  |  | Mercado internacional                         |                                     | Festival o festividad                         |             | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización  |      |  |  | 5. Fuente de información                      |                                     | 6. Observación                                |             |                            |  |
| 4.1. Alcance   |      | 4.2. Vías de comercialización                |  |   |                                     | Propia  |             | Ninguna                    |  |
| Mercado local  |      | Restauración de la zona                      |  |   |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado nacional   |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |  |   |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado regional   |      | Mercado local                                |  |   |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado Internacional  |      | Festival o festividades                      |  |   |                                     |   |             |                            |  |

Ficha N° 5: Preparación sopa de arveja con guineo. Fuente: Remache Y. (2021).


| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS   |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
|---|------|--|--|--|-------------------------------------|---|-------------|----------------------------|--|
| Datos Generales   |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| <b>Nombre de la preparación:</b>  |      |  |  |  | Sopa de arveja con guineo           |   |             |                            |  |
| <b>Provincia:</b>   | Loja |  |  | <b>Código ficha:</b>   | 5                                   | <b>Fecha:</b>                                 |             |                            |  |
|   |      |  |  | <b>Cantón:</b>   | Loja                                | <b>Parroquia:</b>                             | El Sagrario |                            |  |
| 1. Descripción del plato  |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)  |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| 1.1.1. Denominación   |      |  |  |  | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |             |                            |  |
| 1.1.3. Categoría  |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |  | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes  |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |             | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo   |      | Plenamente reconocido                        |  | Familiar antepasados   |                                     | Naturales                                     |             | Regular                    |  |
| Sopa  |      |  |  |  |                                     | Preparados o conservados                      |             |                            |  |
| Plato fuerte  |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |  | Social / Vecinal   |                                     | Originarios del lugar                         |             | Temporal                   |  |
| Postre  |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |  | Nacional   |                                     | De otros lugares del país                     |             |                            |  |
| Bebida  |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Producto  |      | En peligro de desaparición                   |  | De países vecinos  |                                     | Importados 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 minutos  |      |  |  | Arveja seca y remojada, guineo verde, queso, leche, cebolla blanca, culantro, aguacate, sal y pimienta |                                     |   |             |                            |  |
| <b>Foto:</b>  |      |  |  | 3. Difusión  |                                     |   |             |                            |  |
|  <p><b>Imagen N° 8:</b> Sopa de arveja con guineo. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |  |  | 3.1. Alcance   |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |             | 3.3. Formas de transmisión |  |
|   |      |  |  | Mercado libre  |                                     | Mercado turístico                             |             | Familiar boca /boca        |  |
|   |      |  |  | Mercado nacional   |                                     | Prensa local y nacional                       |             | Educación                  |  |
|   |      |  |  | Mercado regional   |                                     | Boca a boca                                   |             | Mediante libros            |  |
|   |      |  |  | Mercado internacional  |                                     | Festival o festividad                         |             | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización   |      |  |  | 5. Fuente de información   |                                     | 6. Observación                                |             |                            |  |
| 4.1. Alcance  |      | 4.2. Vías de comercialización                |  |  |                                     | Propia  |             | Ninguna                    |  |
| Mercado local   |      | Restauración de la zona                      |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado nacional  |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado regional  |      | Mercado local                                |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado Internacional   |      | Festival o festividades                      |  |  |                                     |   |             |                            |  |




Ficha N° 6: Preparación repe. Fuente: Remache Y. (2021).

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS   |      |  |               |  |            |   |  |                            |  |
|---|------|--|---------------|--|------------|---|--|----------------------------|--|
| Datos Generales   |      |  |               |  |            |   |  |                            |  |
| Nombre de la preparación:   |      |  |               |  | Repe       |   |  |                            |  |
| Provincia:  | Loja |  | Código ficha: | 6  | Fecha:     |   |  |                            |  |
|   |      |  | Cantón:       | Loja   | Parroquia: | El Sagrario                                   |  |                            |  |
| 1. Descripción del plato  |      |  |               |  |            |   |  |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)  |      |  |               |  |            |   |  |                            |  |
| 1.1.1. Denominación   |      |  |               |  |            | 1.1.2. Valorización de Denominación           |  |                            |  |
| 1.1.3. Categoría  |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |               | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes        |            | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |  | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo   |      | Plenamente reconocido                        |               | Familiar antepasados                                 |            | Naturales                                     |  | Regular                    |  |
| Sopa  |      |  |               |  |            | Preparados o conservados                      |  |                            |  |
| Plato fuerte  |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |               | Social / Vecinal                                     |            | Originarios del lugar                         |  | Temporal                   |  |
| Postre  |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |               | Nacional   |            | De otros lugares del país                     |  |                            |  |
| Bebida  |      |  |               |  |            |   |  |                            |  |
| Producto  |      | En peligro de desaparición                   |               | De países vecinos                                    |            | Importados 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 minutos  |      |  |               | Guineo verde, queso, leche, culantro, sal y pimienta |            |   |  |                            |  |
| Foto:   |      |  |               | 3. Difusión  |            |   |  |                            |  |
|  <p>Imagen N° 9: Repe. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |  |               | 3.1. Alcance   |            | 3.2. Vías de difusión                         |  | 3.3. Formas de transmisión |  |
|   |      |  |               | Mercado libre  |            | Mercado turístico                             |  | Familiar boca /boca        |  |
|   |      |  |               | Mercado nacional                                     |            | Prensa local y nacional                       |  | Educación                  |  |
|   |      |  |               | Mercado regional                                     |            | Boca a boca                                   |  | Mediante libros            |  |
|   |      |  |               | Mercado internacional                                |            | Festival o festividad                         |  | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización   |      |  |               | 5. Fuente de información                             |            | 6. Observación                                |  |                            |  |
| 4.1. Alcance  |      | 4.2. Vías de comercialización                |               |  |            | Propia  |  | Ninguna                    |  |
| Mercado local   |      | Restauración de la zona                      |               |  |            |   |  |                            |  |
| Mercado nacional  |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |               |  |            |   |  |                            |  |
| Mercado regional  |      | Mercado local                                |               |  |            |   |  |                            |  |
| Mercado Internacional   |      | Festival o festividades                      |               |  |            |   |  |                            |  |


Ficha N° 7: Preparación sango de maíz. Fuente: Remache Y. (2021)

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS  |      |  |               |  |                                     |   |  |                            |  |
|--|------|--|---------------|--|-------------------------------------|---|--|----------------------------|--|
| Datos Generales  |      |  |               |  |                                     |   |  |                            |  |
| Nombre de la preparación:  |      |  |               |  | Sango de maíz                       |   |  |                            |  |
| Provincia:   | Loja |  | Código ficha: | 7  | Fecha:                              |   |  |                            |  |
|  |      |  | Cantón:       | Loja   | Parroquia:                          | El Sagrario                                   |  |                            |  |
| 1. Descripción del plato   |      |  |               |  |                                     |   |  |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)   |      |  |               |  |                                     |   |  |                            |  |
| 1.1.1. Denominación  |      |  |               |  | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |  |                            |  |
| 1.1.3. Categoría   |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |               | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes                      |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |  | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo  |      | Plenamente reconocido                        |               | Familiar antepasados   |                                     | Naturales                                     |  | Regular                    |  |
| Sopa   |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |               | Social / Vecinal   |                                     | Preparados o conservados                      |  | Temporal                   |  |
| Plato fuerte   |      |  |               |  |                                     | Originarios del lugar                         |  |                            |  |
| Postre   |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |               | Nacional   |                                     | De otros lugares del país                     |  | Especial                   |  |
| Bebida   |      | En peligro de desaparición                   |               | De países vecinos  |                                     | Importados de otros países                    |  |                            |  |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición   |      |  |               | 2. Recetario   |                                     |   |  |                            |  |
| Nivel de dificultad de elaboración   |      |  |               | Ingredientes Principales:  |                                     |   |  |                            |  |
| Regular  |      | Medio  |               | Maíz seco y tostado, leche, queso, cebolla blanca, sal y pimienta. |                                     |   |  |                            |  |
| Bajo   |      | Alto   |               |  |                                     |   |  |                            |  |
| Tiempo de elaboración en minutos   |      |  |               |  |                                     |   |  |                            |  |
| Foto:  |      |  |               | 3. Difusión  |                                     |   |  |                            |  |
|  <p><b>Imagen N° 10:</b> Sango de maíz.<br/>Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |  |               | 3.1. Alcance   |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |  | 3.3. Formas de transmisión |  |
|  |      |  |               | Mercado libre  |                                     | Mercado turístico                             |  | Familiar boca /boca        |  |
|  |      |  |               | Mercado nacional   |                                     | Prensa local y nacional                       |  | Educación                  |  |
|  |      |  |               | Mercado regional   |                                     | Boca a boca                                   |  | Mediante libros            |  |
|  |      |  |               | Mercado internacional  |                                     | Festival o festividad                         |  | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización  |      |  |               | 5. Fuente de información   |                                     | 6. Observación                                |  |                            |  |
| 4.1. Alcance   |      | 4.2. Vías de comercialización                |               |  |                                     | Propia  |  | Ninguna                    |  |
| Mercado local  |      | Restauración de la zona                      |               |  |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado nacional   |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |               |  |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado regional   |      | Mercado local                                |               |  |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado Internacional  |      | Festival o festividades                      |               |  |                                     |   |  |                            |  |


Ficha N° 8: Preparación bizcochuelo. Fuente: Y. Remache, 2021.

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS  |  |   |                           |   |                     |                            |
|--|--|---|---------------------------|---|---------------------|----------------------------|
| Datos Generales  |  |   |                           |   |                     |                            |
| <b>Nombre de la preparación:</b>   |  |   |                           | Bizcochuelos                                  |                     |                            |
| <b>Provincia:</b>  | Loja   | <b>Código ficha:</b>                            | 8                         | <b>Fecha:</b>                                 |                     |                            |
|  |  | <b>Cantón:</b>                                  | Loja                      | <b>Parroquia:</b>                             | El Sagrario         |                            |
| 1. Descripción del plato   |  |   |                           |   |                     |                            |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)   |  |   |                           |   |                     |                            |
| 1.1.1. Denominación  |  |   |                           | 1.1.2. Valorización de Denominación           |                     |                            |
| 1.1.3. Categoría   | 1.1.4. Reconocimiento cultural               | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes   |                           | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7. Temporalidad |                            |
| Aperitivo  | Plenamente reconocido                        | Familiar antepasados                            |                           | Naturales                                     | Regular             |                            |
| Sopa   |  |   |                           | Preparados o conservados                      |                     |                            |
| Plato fuerte   | Reconocido minoritariamente por la comunidad | Social / Vecinal                                |                           | Originarios del lugar                         | Temporal            |                            |
| Postre   |  |   |                           |   |                     |                            |
| Bebida   | Reconocido mayoritariamente por la comunidad | Nacional  |                           | De otros lugares del país                     |                     |                            |
| Producto   | En peligro de desaparición                   | De países vecinos                               |                           | Importados de otros países                    | Especial            |                            |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición   |  |   | 2. Recetario              |   |                     |                            |
| Nivel de dificultad de elaboración   |  |   | Ingredientes Principales: |   |                     |                            |
| Regular  | Medio  | Huevo, harina, royal, azúcar y moldes de papel. |                           |   |                     |                            |
| Bajo   | Alto   |   |                           |   |                     |                            |
| Tiempo de elaboración en minutos   |  |   |                           |   |                     |                            |
| <b>Foto:</b>   |  |   | 3. Difusión               |   |                     |                            |
|  <p><b>Imagen N° 11:</b> Bizcochuelo. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |  |   | 3.1. Alcance              | 3.2. Vías de difusión                         |                     | 3.3. Formas de transmisión |
|  |  |   | Mercado libre             | Mercado turístico                             |                     | Familiar boca /boca        |
|  |  |   | Mercado nacional          | Prensa local y nacional                       |                     | Educación                  |
|  |  |   | Mercado regional          | Boca a boca                                   |                     | Mediante libros            |
|  |  |   | Mercado internacional     | Festival o festividad                         |                     | TV y radios                |
| 4. Comercialización  |  |   | 5. Fuente de información  |   | 6. Observación      |                            |
| 4.1. Alcance   |  | 4.2. Vías de comercialización                   |                           |   | Propia              |                            |
| Mercado local  | Restauración de la zona                      |   |                           |   |                     |                            |
| Mercado nacional   | Puestos de comida y carretas pequeñas        |   |                           |   |                     |                            |
| Mercado regional   | Mercado local                                |   |                           |   |                     |                            |
| Mercado Internacional  | Festival o festividades                      |   |                           |   |                     |                            |
|  |  |   |                           |   | Ninguna             |                            |


Ficha N° 9: Preparación cecina. Fuente: Y. Remache, 2021.

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS   |      |  |  |   |                                     |   |                |                            |  |
|---|------|--|--|---|-------------------------------------|---|----------------|----------------------------|--|
| Datos Generales   |      |  |  |   |                                     |   |                |                            |  |
| <b>Nombre de la preparación:</b>  |      |  |  |   | Cecina                              |   |                |                            |  |
| <b>Provincia:</b>   | Loja |  |  | <b>Código ficha:</b>                                    | 9                                   | <b>Fecha:</b>                                 |                |                            |  |
|   |      |  |  | <b>Cantón:</b>  | Loja                                | <b>Parroquia:</b>                             | El Sagrario    |                            |  |
| 1. Descripción del plato  |      |  |  |   |                                     |   |                |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)  |      |  |  |   |                                     |   |                |                            |  |
| 1.1.1. Denominación   |      |  |  |   | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |                |                            |  |
| 1.1.3. Categoría  |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |  | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes           |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |                | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo   |      | Plenamente reconocido                        |  | Familiar antepasados                                    |                                     | Naturales                                     |                | Regular                    |  |
| Sopa  |      |  |  |   |                                     | Preparados o conservados                      |                |                            |  |
| Plato fuerte  |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |  | Social / Vecinal  |                                     | Originarios del lugar                         |                | Temporal                   |  |
| Postre  |      |  |  |   |                                     | De otros lugares del país                     |                |                            |  |
| Bebida  |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |  | Nacional  |                                     |   |                |                            |  |
| Producto  |      | En peligro de desaparición                   |  | De países vecinos                                       |                                     | Importados de otros países                    |                | Especial                   |  |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición  |      |  |  | 2. Recetario  |                                     |   |                |                            |  |
| Nivel de dificultad de elaboración  |      |  |  | Ingredientes Principales:                               |                                     |   |                |                            |  |
| Regular   |      | Medio  |  | Carne, yuca, mote, cebolla, lechuga, cilantro y tomate. |                                     |   |                |                            |  |
| Bajo  |      | Alto   |  |   |                                     |   |                |                            |  |
| Tiempo de elaboración en minutos  |      |  |  |   |                                     |   |                |                            |  |
| <b>Foto:</b>  |      |  |  | 3. Difusión   |                                     |   |                |                            |  |
|  <p><b>Imagen N° 12:</b> Cecina. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |  |  | 3.1. Alcance  |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |                | 3.3. Formas de transmisión |  |
|   |      |  |  | Mercado libre   |                                     | Mercado turístico                             |                | Familiar boca /boca        |  |
|   |      |  |  | Mercado nacional  |                                     | Prensa local y nacional                       |                | Educación                  |  |
|   |      |  |  | Mercado regional  |                                     | Boca a boca                                   |                | Mediante libros            |  |
|   |      |  |  | Mercado internacional                                   |                                     | Festival o festividad                         |                | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización   |      |  |  | 5. Fuente de información                                |                                     |   | 6. Observación |                            |  |
| 4.1. Alcance  |      | 4.2. Vías de comercialización                |  | Propia  |                                     |   | Ninguna        |                            |  |
| Mercado local   |      | Restauración de la zona                      |  |   |                                     |   |                |                            |  |
| Mercado nacional  |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |  |   |                                     |   |                |                            |  |
| Mercado regional  |      | Mercado local                                |  |   |                                     |   |                |                            |  |
| Mercado Internacional   |      | Festival o festividades                      |  |   |                                     |   |                |                            |  |


Ficha N° 10: Preparación cuy. Fuente: Y. Remache, 2021.

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS  |                                       |  |   |                         |   |                            |  |
|--|---------------------------------------|--|---|-------------------------|---|----------------------------|--|
| Datos Generales  |                                       |  |   |                         |   |                            |  |
| Nombre de la preparación:  |                                       |  | Cuy asado                                     |                         |   |                            |  |
| Provincia:   | Loja                                  | Código ficha:                                | 10  | Fecha:                  |   |                            |  |
|  |                                       | Cantón:                                      | Loja  | Parroquia:              | El Sagrario                                   |                            |  |
| 1. Descripción del plato   |                                       |  |   |                         |   |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)   |                                       |  |   |                         |   |                            |  |
| 1.1.1. Denominación  |                                       |  | 1.1.2. Valorización de Denominación           |                         |   |                            |  |
| 1.1.3. Categoría   |                                       | 1.1.4. Reconocimiento cultural               | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes |                         | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo  |                                       | Plenamente reconocido                        | Familiar antepasados                          |                         | Naturales                                     | Regular                    |  |
| Sopa   |                                       |  |   |                         | Preparados o conservados                      |                            |  |
| Plato fuerte   |                                       | Reconocido minoritariamente por la comunidad | Social / Vecinal                              |                         | Originarios del lugar                         | Temporal                   |  |
| Postre   |                                       | Reconocido mayoritariamente por la comunidad | Nacional                                      |                         | De otros lugares del país                     |                            |  |
| Bebida   |                                       | En peligro de desaparición                   | De países vecinos                             |                         | Importados de otros países                    | Especial                   |  |
| Producto   |                                       |  |   |                         |   |                            |  |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición   |                                       |  | 2. Recetario                                  |                         |   |                            |  |
| Nivel de dificultad de elaboración   |                                       |  | Ingredientes Principales:                     |                         |   |                            |  |
| Regular  | Medio                                 |  |   |                         |   |                            |  |
| Bajo   | Alto                                  |  |   |                         |   |                            |  |
| Tiempo de elaboración en minutos   |                                       |  | Cuy, papas, lechuga, ají y cebolla perla.     |                         |   |                            |  |
| Foto:  |                                       |  | 3. Difusión                                   |                         |   |                            |  |
|  <p><b>Imagen N° 13:</b> Cuy asado. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |                                       |  | 3.1. Alcance                                  | 3.2. Vías de difusión   |   | 3.3. Formas de transmisión |  |
|  |                                       |  | Mercado libre                                 | Mercado turístico       |   | Familiar boca /boca        |  |
|  |                                       |  | Mercado nacional                              | Prensa local y nacional |   | Educación                  |  |
|  |                                       |  | Mercado regional                              | Boca a boca             |   | Mediante libros            |  |
|  |                                       |  | Mercado internacional                         | Festival o festividad   |   | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización  |                                       |  | 5. Fuente de información                      |                         | 6. Observación                                |                            |  |
| 4.1. Alcance   |                                       | 4.2. Vías de comercialización                |   |                         | Propia  |                            |  |
| Mercado local  | Restauración de la zona               |  |   | Ninguna                 |   |                            |  |
| Mercado nacional   | Puestos de comida y carretas pequeñas |  |   |                         |   |                            |  |
| Mercado regional   | Mercado local                         |  |   |                         |   |                            |  |
| Mercado Internacional  | Festival o festividades               |  |   |                         |   |                            |  |


Ficha N° 11: Preparación gallina cuyada. Fuente: Y. Remache, 2021.

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS  |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
|--|------|--|--|--|-------------------------------------|---|-------------|----------------------------|--|
| Datos Generales  |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Nombre de la preparación:  |      |  |  |  | Gallina cuyada                      |   |             |                            |  |
| Provincia:   | Loja |  |  | Código ficha:  | 11                                  | Fecha:  |             |                            |  |
|  |      |  |  | Cantón:  | Loja                                | Parroquia:                                    | El Sagrario |                            |  |
| 1. Descripción del plato   |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)   |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| 1.1.1. Denominación  |      |  |  |  | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |             |                            |  |
| 1.1.3. Categoría   |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |  | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes  |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |             | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo  |      | Plenamente reconocido                        |  | Familiar antepasados   |                                     | Naturales                                     |             | Regular                    |  |
| Sopa   |      |  |  |  |                                     | Preparados o conservados                      |             |                            |  |
| Plato fuerte   |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |  | Social / Vecinal   |                                     | Originarios del lugar                         |             | Temporal                   |  |
| Postre   |      |  |  |  |                                     | De otros lugares del país                     |             |                            |  |
| Bebida   |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |  | Nacional   |                                     | De otros lugares del país                     |             |                            |  |
| Producto   |      | En peligro de desaparición                   |  | De países vecinos  |                                     | Importados de otros países                    |             | Especial                   |  |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición   |      |  |  | 2. Recetario   |                                     |   |             |                            |  |
| Nivel de dificultad de elaboración   |      |  |  | Ingredientes Principales:  |                                     |   |             |                            |  |
| Regular  |      | Medio  |  | Gallina criolla, cuy, cerveza, ajo en pasta, achiote en pasta, sal, pimienta y comino. |                                     |   |             |                            |  |
| Bajo   |      | Alto   |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Tiempo de elaboración en minutos   |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Foto:  |      |  |  | 3. Difusión  |                                     |   |             |                            |  |
|  <p>Imagen N° 14: Gallina cuyada. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |  |  | 3.1. Alcance   |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |             | 3.3. Formas de transmisión |  |
|  |      |  |  | Mercado libre  |                                     | Mercado turístico                             |             | Familiar boca /boca        |  |
|  |      |  |  | Mercado nacional   |                                     | Prensa local y nacional                       |             | Educación                  |  |
|  |      |  |  | Mercado regional   |                                     | Boca a boca                                   |             | Mediante libros            |  |
|  |      |  |  | Mercado internacional  |                                     | Festival o festividad                         |             | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización  |      |  |  | 5. Fuente de información   |                                     | 6. Observación                                |             |                            |  |
| 4.1. Alcance   |      | 4.2. Vías de comercialización                |  |  |                                     | Propia  |             | Ninguna                    |  |
| Mercado local  |      | Restauración de la zona                      |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado nacional   |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado regional   |      | Mercado local                                |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado Internacional  |      | Festival o festividades                      |  |  |                                     |   |             |                            |  |

Ficha N° 12: Preparación quesadillas. Fuente: Y. Remache, 2021.


| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS                        |      |  |                                       |  |                                     |   |                |                     |  |  |
|--|------|--|---------------------------------------|--|-------------------------------------|---|----------------|---------------------|--|--|
| Datos Generales  |      |  |                                       |  |                                     |   |                |                     |  |  |
| Nombre de la preparación:  |      |  |                                       |  | Quesadilla                          |   |                |                     |  |  |
| Provincia:   | Loja |  |                                       | Código ficha:  | 12                                  | Fecha:  |                |                     |  |  |
|  |      |  |                                       | Cantón:  | Loja                                | Parroquia:                                    | El Sagrario    |                     |  |  |
| 1. Descripción del plato   |      |  |                                       |  |                                     |   |                |                     |  |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural) |      |  |                                       |  |                                     |   |                |                     |  |  |
| 1.1.1. Denominación  |      |  |                                       |  | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |                |                     |  |  |
| 1.1.3. Categoría   |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |                                       | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes  |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |                | 1.1.7. Temporalidad |  |  |
| Aperitivo  |      | Plenamente reconocido                        |                                       | Familiar antepasados   |                                     | Naturales                                     |                | Regular             |  |  |
| Sopa   |      |  |                                       |  |                                     | Preparados o conservados                      |                |                     |  |  |
| Plato fuerte   |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |                                       | Social / Vecinal   |                                     | Originarios del lugar                         |                | Temporal            |  |  |
| Postre   |      |  |                                       |  |                                     | De otros lugares del país                     |                |                     |  |  |
| Bebida   |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |                                       | Nacional   |                                     |   |                | Especial            |  |  |
| Producto   |      | En peligro de desaparición                   |                                       | De países vecinos  |                                     | Importados de otros países                    |                |                     |  |  |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición                             |      |  |                                       | 2. Recetario   |                                     |   |                |                     |  |  |
| Nivel de dificultad de elaboración                                   |      |  |                                       | Ingredientes Principales:  |                                     |   |                |                     |  |  |
| Regular  |      | Medio  |                                       | Huevo, mantequilla, harina de trigo, sal, agua tibia, queso mozzarella, azúcar y maicena.  |                                     |   |                |                     |  |  |
| Bajo   |      | Alto   |                                       |  |                                     |   |                |                     |  |  |
| Tiempo de elaboración en minutos                                     |      |  |                                       |  <p><b>Imagen N° 15:</b> Quesadillas. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |                                     |   |                |                     |  |  |
| <b>Foto:</b>   |      |  |                                       |  |                                     |   |                |                     |  |  |
| 3. Difusión  |      |  |                                       |  |                                     |   |                |                     |  |  |
| 3.1. Alcance   |      |  | 3.2. Vías de difusión                 |  |                                     | 3.3. Formas de transmisión                    |                |                     |  |  |
| Mercado libre  |      |  | Mercado turístico                     |  |                                     | Familiar boca /boca                           |                |                     |  |  |
| Mercado nacional   |      |  | Prensa local y nacional               |  |                                     | Educación                                     |                |                     |  |  |
| Mercado regional   |      |  | Boca a boca                           |  |                                     | Mediante libros                               |                |                     |  |  |
| Mercado internacional  |      |  | Festival o festividad                 |  |                                     | TV y radios                                   |                |                     |  |  |
| 4. Comercialización  |      |  |                                       |  | 5. Fuente de información            |   | 6. Observación |                     |  |  |
| 4.1. Alcance   |      |  | 4.2. Vías de comercialización         |  |                                     | Propia  |                | Ninguna             |  |  |
| Mercado local  |      |  | Restauración de la zona               |  |                                     |   |                |                     |  |  |
| Mercado nacional   |      |  | Puestos de comida y carretas pequeñas |  |                                     |   |                |                     |  |  |
| Mercado regional   |      |  | Mercado local                         |  |                                     |   |                |                     |  |  |
| Mercado Internacional  |      |  | Festival o festividades               |  |                                     |   |                |                     |  |  |

**Ficha N° 13:** Preparación humita con pasas. Fuente: Y. Remache, 2021.


| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS                        |      |  |                                       |   |                                     |   |                |                     |  |  |
|--|------|--|---------------------------------------|---|-------------------------------------|---|----------------|---------------------|--|--|
| Datos Generales  |      |  |                                       |   |                                     |   |                |                     |  |  |
| <b>Nombre de la preparación:</b>                                     |      |  |                                       |   | Humita con pasas                    |   |                |                     |  |  |
| <b>Provincia:</b>  | Loja |  |                                       | <b>Código ficha:</b>  | 14                                  | <b>Fecha:</b>                                 |                |                     |  |  |
|  |      |  |                                       | <b>Cantón:</b>  | Loja                                | <b>Parroquia:</b>                             | El Sagrario    |                     |  |  |
| 1. Descripción del plato   |      |  |                                       |   |                                     |   |                |                     |  |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural) |      |  |                                       |   |                                     |   |                |                     |  |  |
| 1.1.1. Denominación  |      |  |                                       |   | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |                |                     |  |  |
| 1.1.3. Categoría   |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |                                       | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes   |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |                | 1.1.7. Temporalidad |  |  |
| Aperitivo  |      | Plenamente reconocido                        |                                       | Familiar antepasados  |                                     | Naturales                                     |                | Regular             |  |  |
| Sopa   |      |  |                                       |   |                                     | Preparados o conservados                      |                |                     |  |  |
| Plato fuerte   |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |                                       | Social / Vecinal  |                                     | Originarios del lugar                         |                | Temporal            |  |  |
| Postre   |      |  |                                       |   |                                     | De otros lugares del país                     |                |                     |  |  |
| Bebida   |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |                                       | Nacional  |                                     |   |                | Especial            |  |  |
| Producto   |      | En peligro de desaparición                   |                                       | De países vecinos   |                                     | Importados de otros países                    |                |                     |  |  |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición                             |      |  |                                       | 2. Recetario  |                                     |   |                |                     |  |  |
| Nivel de dificultad de elaboración                                   |      |  |                                       | Ingredientes Principales:   |                                     |   |                |                     |  |  |
| Regular  |      | Medio  |                                       | Choclo, mantequilla, manteca de cerdo, sal, huevos, cebolla paiteña, queso rallado, hojas de choclo y pasas.  |                                     |   |                |                     |  |  |
| Bajo   |      | Alto   |                                       |   |                                     |   |                |                     |  |  |
| Tiempo de elaboración en minutos                                     |      |  |                                       |  <p><b>Imagen N° 16:</b> Humita con pasas. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |                                     |   |                |                     |  |  |
| <b>Foto:</b>   |      |  |                                       |   |                                     |   |                |                     |  |  |
| 3. Difusión  |      |  |                                       |   |                                     |   |                |                     |  |  |
| 3.1. Alcance   |      |  | 3.2. Vías de difusión                 |   |                                     | 3.3. Formas de transmisión                    |                |                     |  |  |
| Mercado libre  |      |  | Mercado turístico                     |   |                                     | Familiar boca /boca                           |                |                     |  |  |
| Mercado nacional   |      |  | Prensa local y nacional               |   |                                     | Educación                                     |                |                     |  |  |
| Mercado regional   |      |  | Boca a boca                           |   |                                     | Mediante libros                               |                |                     |  |  |
| Mercado internacional  |      |  | Festival o festividad                 |   |                                     | TV y radios                                   |                |                     |  |  |
| 4. Comercialización  |      |  |                                       |   | 5. Fuente de información            |   | 6. Observación |                     |  |  |
| 4.1. Alcance   |      |  | 4.2. Vías de comercialización         |   |                                     | Propia  |                | Ninguna             |  |  |
| Mercado local  |      |  | Restauración de la zona               |   |                                     |   |                |                     |  |  |
| Mercado nacional   |      |  | Puestos de comida y carretas pequeñas |   |                                     |   |                |                     |  |  |
| Mercado regional   |      |  | Mercado local                         |   |                                     |   |                |                     |  |  |
| Mercado Internacional  |      |  | Festival o festividades               |   |                                     |   |                |                     |  |  |




**Ficha N° 14:** Preparación leche de tigre. Fuente: Y. Remache, 2021.

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS   |      |  |      |   |                                     |   |  |                            |  |
|---|------|--|------|---|-------------------------------------|---|--|----------------------------|--|
| Datos Generales   |      |  |      |   |                                     |   |  |                            |  |
| <b>Nombre de la preparación:</b>  |      |  |      |   | Leche de tigre                      |   |  |                            |  |
| <b>Provincia:</b>   | Loja |  |      | <b>Código ficha:</b>                          | 15                                  | <b>Fecha:</b>                                 |  |                            |  |
|   |      | <b>Cantón:</b>                               | Loja | <b>Parroquia:</b>                             | El Sagrario                         |   |  |                            |  |
| 1. Descripción del plato  |      |  |      |   |                                     |   |  |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)  |      |  |      |   |                                     |   |  |                            |  |
| 1.1.1. Denominación   |      |  |      |   | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |  |                            |  |
| 1.1.3. Categoría  |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |      | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |  | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo   |      | Plenamente reconocido                        |      | Familiar antepasados                          |                                     | Naturales                                     |  | Regular                    |  |
| Sopa  |      |  |      |   |                                     | Preparados o conservados                      |  |                            |  |
| Plato fuerte  |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |      | Social / Vecinal                              |                                     | Originarios del lugar                         |  | Temporal                   |  |
| Postre  |      |  |      |   |                                     |   |  |                            |  |
| Bebida  |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |      | Nacional                                      |                                     | De otros lugares del país                     |  |                            |  |
| Producto  |      | En peligro de desaparición                   |      | De países vecinos                             |                                     | Importados de otros países                    |  | Especial                   |  |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición  |      |  |      | 2. Recetario                                  |                                     |   |  |                            |  |
| Nivel de dificultad de elaboración  |      |  |      | Ingredientes Principales:                     |                                     |   |  |                            |  |
| Regular   |      | Medio  |      | Maíz blanco, leche gloria, canela y leche.    |                                     |   |  |                            |  |
| Bajo  |      | Alto   |      |   |                                     |   |  |                            |  |
| Tiempo de elaboración en minutos  |      |  |      |   |                                     |   |  |                            |  |
| <b>Foto:</b>  |      |  |      | 3. Difusión                                   |                                     |   |  |                            |  |
|  <p><b>Imagen N° 17:</b> Leche de tigre. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |  |      | 3.1. Alcance                                  |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |  | 3.3. Formas de transmisión |  |
|   |      |  |      | Mercado libre                                 |                                     | Mercado turístico                             |  | Familiar boca /boca        |  |
|   |      |  |      | Mercado nacional                              |                                     | Prensa local y nacional                       |  | Educación                  |  |
|   |      |  |      | Mercado regional                              |                                     | Boca a boca                                   |  | Mediante libros            |  |
|   |      |  |      | Mercado internacional                         |                                     | Festival o festividad                         |  | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización   |      |  |      | 5. Fuente de información                      |                                     | 6. Observación                                |  |                            |  |
| 4.1. Alcance  |      | 4.2. Vías de comercialización                |      | Propia  |                                     | Ninguna                                       |  |                            |  |
| Mercado local   |      | Restauración de la zona                      |      |   |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado nacional  |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |      |   |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado regional  |      | Mercado local                                |      |   |                                     |   |  |                            |  |
| Mercado Internacional   |      | Festival o festividades                      |      |   |                                     |   |  |                            |  |


**Ficha N° 15:** Preparación horchata. Fuente: Y. Remache, 2021.

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS   |      |                                       |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
|---|------|---------------------------------------|--|--|-------------------------------------|---|-------------|---|--|---------------------|
| Datos Generales   |      |                                       |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
| <b>Nombre de la preparación:</b>  |      |                                       |  |  | Horchata                            |   |             |   |  |                     |
| <b>Provincia:</b>   | Loja |                                       |  | <b>Código ficha:</b>   | 16                                  | <b>Fecha:</b>                                 |             |   |  |                     |
|   |      |                                       |  | <b>Cantón:</b>   | Loja                                | <b>Parroquia:</b>                             | El Sagrario |   |  |                     |
| 1. Descripción del plato  |      |                                       |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)  |      |                                       |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
| 1.1.1. Denominación   |      |                                       |  |  | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |             |   |  |                     |
| 1.1.3. Categoría  |      | 1.1.4.                                |  | 1.1.5. Reconocimiento cultural   |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |             | 1.1.7. Tipo y procedencia de los ingredientes |  | 1.1.8. Temporalidad |
| Aperitivo   |      |                                       |  | Plenamente reconocido  |                                     | Familiar antepasados                          |             | Naturales                                     |  | Regular             |
| Sopa  |      |                                       |  |  |                                     |   |             | Preparados o conservados                      |  |                     |
| Plato fuerte  |      |                                       |  | Reconocido minoritariamente por la comunidad   |                                     | Social / Vecinal                              |             | Originarios del lugar                         |  | Temporal            |
| Postre  |      |                                       |  | Reconocido mayoritariamente por la comunidad   |                                     | Nacional                                      |             | De otros lugares del país                     |  |                     |
| Bebida  |      |                                       |  | En peligro de desaparición   |                                     | De países vecinos                             |             | Importados de otros países                    |  | Especial            |
| Producto  |      |                                       |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición  |      |                                       |  | <b>2. Recetario</b>  |                                     |   |             |   |  |                     |
| Nivel de dificultad de elaboración  |      |                                       |  | Ingredientes Principales:  |                                     |   |             |   |  |                     |
| Regular   |      | Medio                                 |  | Hierva luisa, albahaca, toronjil, menta, borraja, flores de malva, manzanilla, llantén, congona, cola de caballo, flores de violeta, shullo, cadillo, malva olorosa, pimpinela, Linaza, eneldo y ataco o sangorache. |                                     |   |             |   |  |                     |
| Bajo  |      | Alto                                  |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
| Tiempo de elaboración en minutos  |      |                                       |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
| <b>Foto:</b>  |      |                                       |  | <b>3. Difusión</b>   |                                     |   |             |   |  |                     |
|  <p><b>Imagen N° 18:</b> Horchata. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |                                       |  | 3.1. Alcance   |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |             | 3.3. Formas de transmisión                    |  |                     |
|   |      |                                       |  | Mercado libre  |                                     | Mercado turístico                             |             | Familiar boca /boca                           |  |                     |
|   |      |                                       |  | Mercado nacional   |                                     | Prensa local y nacional                       |             | Educación                                     |  |                     |
|   |      |                                       |  | Mercado regional   |                                     | Boca a boca                                   |             | Mediante libros                               |  |                     |
|   |      |                                       |  | Mercado internacional  |                                     | Festival o festividad                         |             | TV y radios                                   |  |                     |
| <b>4. Comercialización</b>  |      |                                       |  | <b>5. Fuente de información</b>  |                                     | <b>6. Observación</b>                         |             |   |  |                     |
| 4.1. Alcance  |      | 4.2. Vías de comercialización         |  |  |                                     | Propia  |             | Ninguna                                       |  |                     |
| Mercado local   |      | Restauración de la zona               |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
| Mercado nacional  |      | Puestos de comida y carretas pequeñas |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
| Mercado regional  |      | Mercado local                         |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |
| Mercado Internacional   |      | Festival o festividades               |  |  |                                     |   |             |   |  |                     |

**Ficha N° 16:** Preparación chicha. Fuente: Y. Remache, 2021.

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS   |      |        |                                       |  |                                     |   |                |   |  |                     |
|---|------|--------|---------------------------------------|--|-------------------------------------|---|----------------|---|--|---------------------|
| Datos Generales   |      |        |                                       |  |                                     |   |                |   |  |                     |
| <b>Nombre de la preparación:</b>  |      |        |                                       |  | Chicha                              |   |                |   |  |                     |
| <b>Provincia:</b>   | Loja |        |                                       | <b>Código ficha:</b>   | 17                                  | <b>Fecha:</b>                                 |                |   |  |                     |
|   |      |        |                                       | <b>Cantón:</b>   | Loja                                | <b>Parroquia:</b>                             | El Sagrario    |   |  |                     |
| 1. Descripción del plato  |      |        |                                       |  |                                     |   |                |   |  |                     |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)  |      |        |                                       |  |                                     |   |                |   |  |                     |
| 1.1.1. Denominación   |      |        |                                       |  | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |                |   |  |                     |
| 1.1.3. Categoría  |      | 1.1.4. |                                       | 1.1.5. Reconocimiento cultural   |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |                | 1.1.7. Tipo y procedencia de los ingredientes |  | 1.1.8. Temporalidad |
| Aperitivo   |      |        |                                       | Plenamente reconocido  |                                     | Familiar antepasados                          |                | Naturales                                     |  | Regular             |
| Sopa  |      |        |                                       |  |                                     |   |                | Preparados o conservados                      |  |                     |
| Plato fuerte  |      |        |                                       | Reconocido minoritariamente por la comunidad   |                                     | Social / Vecinal                              |                | Originarios del lugar                         |  | Temporal            |
| Postre  |      |        |                                       | Reconocido mayoritariamente por la comunidad   |                                     | Nacional                                      |                | De otros lugares del país                     |  |                     |
| Bebida  |      |        |                                       | En peligro de desaparición   |                                     | De países vecinos                             |                | Importados de otros países                    |  | Especial            |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición  |      |        |                                       | <b>2. Recetario</b>  |                                     |   |                |   |  |                     |
| Nivel de dificultad de elaboración  |      |        |                                       | Ingredientes Principales:  |                                     |   |                |   |  |                     |
| Regular   |      | Medio  |                                       | Arroz crudo, cebada en grano, canela, clavo de olor, leche, azúcar, vainilla y leche evaporada |                                     |   |                |   |  |                     |
| Bajo  |      | Alto   |                                       |  |                                     |   |                |   |  |                     |
| Tiempo de elaboración en minutos  |      |        |                                       |  |                                     |   |                |   |  |                     |
| <b>Foto:</b>  |      |        |                                       | <b>3. Difusión</b>   |                                     |   |                |   |  |                     |
|  <p><b>Imagen N° 19:</b> Chicha. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |        |                                       | 3.1. Alcance   |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |                | 3.3. Formas de transmisión                    |  |                     |
|   |      |        |                                       | Mercado libre  |                                     | Mercado turístico                             |                | Familiar boca /boca                           |  |                     |
|   |      |        |                                       | Mercado nacional   |                                     | Prensa local y nacional                       |                | Educación                                     |  |                     |
|   |      |        |                                       | Mercado regional   |                                     | Boca a boca                                   |                | Mediante libros                               |  |                     |
|   |      |        |                                       | Mercado internacional  |                                     | Festival o festividad                         |                | TV y radios                                   |  |                     |
| 4. Comercialización   |      |        |                                       |  | 5. Fuente de información            |   | 6. Observación |   |  |                     |
| 4.1. Alcance  |      |        | 4.2. Vías de comercialización         |  |                                     | Propia  |                | Ninguna                                       |  |                     |
| Mercado local   |      |        | Restauración de la zona               |  |                                     |   |                |   |  |                     |
| Mercado nacional  |      |        | Puestos de comida y carretas pequeñas |  |                                     |   |                |   |  |                     |
| Mercado regional  |      |        | Mercado local                         |  |                                     |   |                |   |  |                     |
| Mercado Internacional   |      |        | Festival o festividades               |  |                                     |   |                |   |  |                     |

**Ficha N° 17:** Preparación chanfaina. Fuente: Y. Remache, 2021.

| FICHA DE INVENTARIO PREPARACIONES Y PRODUCTOS  |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
|--|------|--|--|--|-------------------------------------|---|-------------|----------------------------|--|
| Datos Generales  |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| <b>Nombre de la preparación:</b>   |      |  |  |  | Chanfaina                           |   |             |                            |  |
| <b>Provincia:</b>  | Loja |  |  | <b>Código ficha:</b>   | 18                                  | <b>Fecha:</b>                                 |             |                            |  |
|  |      |  |  | <b>Cantón:</b>   | Loja                                | <b>Parroquia:</b>                             | El Sagrario |                            |  |
| 1. Descripción del plato   |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| 1.1. Factores sociales y Culturales (Valorización Social y Cultural)   |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| 1.1.1. Denominación  |      |  |  |  | 1.1.2. Valorización de Denominación |   |             |                            |  |
| 1.1.3. Categoría   |      | 1.1.4. Reconocimiento cultural               |  | 1.1.5. Tipo y procedencia de los ingredientes  |                                     | 1.1.6. Tipo y procedencia de los ingredientes |             | 1.1.7. Temporalidad        |  |
| Aperitivo  |      | Plenamente reconocido                        |  | Familiar antepasados   |                                     | Naturales                                     |             | Regular                    |  |
| Sopa   |      |  |  |  |                                     | Preparados o conservados                      |             |                            |  |
| Plato fuerte   |      | Reconocido minoritariamente por la comunidad |  | Social / Vecinal   |                                     | Originarios del lugar                         |             | Temporal                   |  |
| Postre   |      |  |  |  |                                     | De otros lugares del país                     |             |                            |  |
| Bebida   |      | Reconocido mayoritariamente por la comunidad |  | Nacional   |                                     |   |             | Especial                   |  |
| Producto   |      | En peligro de desaparición                   |  | De países vecinos  |                                     | Importados de otros países                    |             |                            |  |
| 1.2. Factores de elaboración y nutrición   |      |  |  | 2. Recetario   |                                     |   |             |                            |  |
| Nivel de dificultad de elaboración   |      |  |  | Ingredientes Principales:  |                                     |   |             |                            |  |
| Regular  |      | Medio  |  | Menudecia de cerdo, res o chivo, papas, arros, cebolla paiteña, comino, pimienta, perejil, cebolla blanca, manteca, achiote y sal. |                                     |   |             |                            |  |
| Bajo   |      | Alto   |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Tiempo de elaboración en minutos   |      |  |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| <b>Foto:</b>   |      |  |  | 3. Difusión  |                                     |   |             |                            |  |
|  <p><b>Imagen N° 20:</b> Chanfaina. Fuente: Y. Remache, 2021.</p> |      |  |  | 3.1. Alcance   |                                     | 3.2. Vías de difusión                         |             | 3.3. Formas de transmisión |  |
|  |      |  |  | Mercado libre  |                                     | Mercado turístico                             |             | Familiar boca /boca        |  |
|  |      |  |  | Mercado nacional   |                                     | Prensa local y nacional                       |             | Educación                  |  |
|  |      |  |  | Mercado regional   |                                     | Boca a boca                                   |             | Mediante libros            |  |
|  |      |  |  | Mercado internacional  |                                     | Festival o festividad                         |             | TV y radios                |  |
| 4. Comercialización  |      |  |  | 5. Fuente de información   |                                     | 6. Observación                                |             |                            |  |
| 4.1. Alcance   |      | 4.2. Vías de comercialización                |  | Propia   |                                     | Ninguna                                       |             |                            |  |
| Mercado local  |      | Restauración de la zona                      |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado nacional   |      | Puestos de comida y carretas pequeñas        |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado regional   |      | Mercado local                                |  |  |                                     |   |             |                            |  |
| Mercado Internacional  |      | Festival o festividades                      |  |  |                                     |   |             |                            |  |

En el presente proceso de análisis realizado en la investigación se obtuvo que los principales lugares turísticos del cantón Loja son: las plazas, iglesias y lugares tradicionales de comida típica los cuales se podría mencionar: La plaza Simón Bolívar, Iglesia La Catedral, San Sebastián, Parque Jipiro, Parque La Banda, Mercado Central, Restaurante Mama Lola, El Fogón Grill, Vals evento; ofreciendo sabores auténticos como los platos tradicionales: tamal lojano, cuy asado, arveja con guineo, chanfaina, repe, sesina, higos con queso, miel con queso, ají de pepa de sambo, bizcochuelo, bocadillos, humitas, quesadillas, y sin olvidar sus bebidas típicas como la horchata, café lojano, leche de tigre y chicha.

#### **4.1.2. Comprender las características gastronómicas contextuales del cantón Loja a través de entrevistas a los principales actores sociales**

##### **4.1.2.1. Categoría historia gastronómica del Cantón Loja**

**Cuadro 5:** Categoría historia gastronómica del Cantón Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.



En lo que respecta a la categoría historia gastronómica del cantón Loja, se encontraron una serie de hallazgos interesantes de su proceso de consolidación empezando por la diversidad gastronómica, donde menciona Guachizaca (2021) “existen una infinidad de platos típicos en nuestra ciudad muy popular para todos los visitantes que nos visitan en nuestro Cantón Loja”, esto evidencia que existen variedad de platos típicos con su respectiva preparación, por lo que nos menciona

Carrión (2021) “la preparación tiene los mismos ingredientes pero en si se ha modificado el cambio en las ollas de barro, la cocina de leña ahora por el avance tecnológico que se va modificando pero la preparación es la misma”, esto nos indica que la preparación ancestral se está perdiendo a causa de los avances de la tecnología, mientras que Aguiar (2021) nos menciona que: “la conservación antiguamente lo hacían naturalmente ya que ahora con la tecnología con la líneas blancas se conservan los alimentos en otra forma”, esto nos demuestra que las conservaciones antiguas con la actualidad eran más naturales y tradicionales manteniendo su porcentaje nutricional.

#### 4.1.2.2. Categoría apreciación de la gastronomía en el Cantón Loja

**Cuadro 6:** Categoría apreciación de la gastronomía en el Cantón Loja. Y. Remache, 2021.

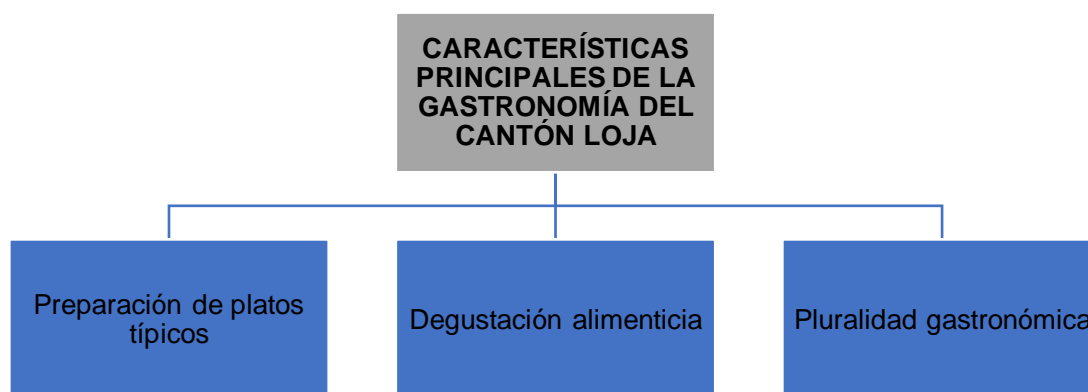


En la categoría de la apreciación de la gastronomía en el Cantón Loja, se hallan antecedentes históricos lo cual demuestra que la satisfacción gastronómica es Guachizaca (2021) “muy acogedora porque nuestros clientes se sienten satisfechos al visitarnos y la comida es muy buena, la gastronomía es muy rica”, lo mencionado verifica que los turistas que visitan el Cantón Loja, se sienten satisfechos a la acogida que les brindas sus guías turísticas, conservando la alimenticia Carrión (2021) nos cuenta que “es muy agradable porque siguen manteniendo los mismos ingredientes, lo único como lo vuelvo y lo repito se ha cambiado la forma de preparar y los ingredientes son los mismos”, esto asegura que se mantienen sus alimentos en las preparaciones pero su manera de preparar ha cambiado, lo cual menciona

Aguilar (2021) que: “ha tenido acogida en otros lados de la gastronomía lojana si hay una buena diferencia en el sabor, ya que es lo natural que tenemos es muy buena mi perspectiva es muy buena”, se comprueba que la gastronomía del Cantón Loja se puede degustar en la mesa familiar, así como en mercados, en restaurantes y en renombrados hoteles.

#### 4.1.2.3. Categoría características principales de la gastronomía del Cantón Loja

**Cuadro 7:** Categoría características principales de la gastronomía del Cantón Loja. Y. Remache, 2021.

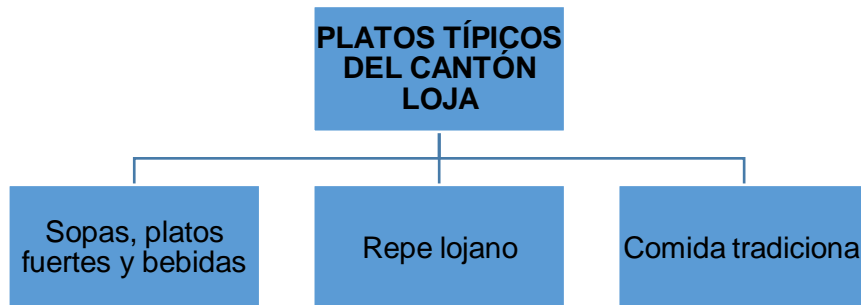


En relación a esta categoría las características principales de la gastronomía del Cantón Loja, se encuentran variedad de particularidades interesantes dentro de su preparación de platos típicos Guachizaca (2021) “las características de nuestra ciudad se basada en los diferentes formas de cocer los alimentos, servir en la preparación prácticamente, también para eventos sociales”, esta evidencia demuestra que las características de la gastronomía de un destino turístico es su tradición cultural y natural, a través de sus preparaciones diversas con sus degustaciones alimenticia Carrión (2021) “es en su preparación, alimentos, cantidades y su manera de servir que identifican a la capital lojana. Estos son degustados por los turistas nacionales y extranjeros que llegan cada año a la ciudad”, la mayoría de los platos tradicionales lojanos son caracterizados por su identidad y apreciados por nacionales y extranjeros, sin mencionar la pluralidad gastronómica Aguilar (2021) “las características principales que se podría

mencionar son las preparaciones como hay mucha variedad como es la gallina cuyada que se le procesa con todos los elementos”, el fortalecimiento de las características dentro de la gastronomía se sustenta en la capacitación que ofrecen y en variedad de productos para su elaboración.

#### 4.1.2.4. Categoría platos típicos del Cantón Loja

**Cuadro 8:** Categoría platos típicos del Cantón Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.



En la presente categoría platos típicos del cantón Loja se han mencionado una variedad de platos típicos y preparaciones Guachizaca (2021) “lo típico son las sopas, repe lojano, arveja con guineo, caldo de bolas aquí en Loja a lo que se refiere sopas. Los platos fuertes son: la cecina plato muy tradicional en nuestra ciudad, la fritada, también tenemos lo que es las humitas, tamales todos esos bocaditos, aperitivos llamados postres tenemos la miel con quesillo”, la gastronomía ofrece varios menús para todas las ocasiones, sin recalcar su plato típico el repe Carrión (2021) “El plato típico es el repe lojano que es el más representa el cantón Loja, el cuy y la típica horchata”, las bebidas son tradicionales al realizarse mediante plantas medicinales, en cuanto para Aguilar (2021) “el repe lojano que es la arveja con guineo, el tamal y la gallina cuyada” platos reconocidos dentro del cantón Loja, y serviles acompañados de productos naturales.

#### 4.1.2.5. Categoría modificación de las técnicas de cocción y conservación de la gastronomía del Cantón Loja

**Cuadro 9:** Categoría modificación de las técnicas de cocción y conservación de la gastronomía del Cantón Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.





La presente categoría permite conocer las técnicas de cocción y conservación de la gastronomía, lo cual menciona Guachizaca (2021) “que son utilizadas en las carnes, se debe realizar con mucho cuidado para que todo su procedimiento salga perfecto y exquisita utilizando los ingredientes básicos que se necesiten para que la comida salga rica, a su punto, a su término”, evidenciando que existen procedimientos para la preservación de los alimentos evitando su desperdicio, y los métodos empleados como menciona Carrión (2021) “que son técnicas manejadas desde hace tiempo atrás, lo que si para preservar un poquito más si se han modificado”, por lo tanto, demuestra que desde la antigüedad hasta la actualidad se ha variado su forma de mantener sus alimentos y Aguilar (2021) “realmente, ahora los conocimientos de la gastronomía se le ve aparte del arte como ciencia por sus contenidos de los alimentos, preparación de recetas, actualización de conocimientos sobre los productos a utilizar dentro de una receta y nos enseña el como emplatar mediante porcentajes de carbohidratos, proteínas, etc.”, siendo así la gastronomía se ha transformado mediante avances tecnológicos y así se ha convertido en arte y ciencia.

#### 4.1.2.6. Categoría principales sitios gastronómicos del Cantón Loja

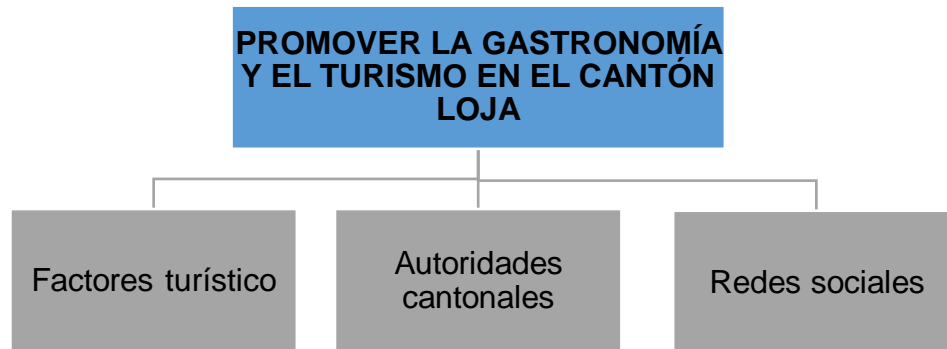
**Cuadro 10:** Categoría principales sitios gastronómicos del Cantón Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.



La siguiente categoría principales sitios gastronómicos del Cantón Loja, se caracteriza por describir a todos los lugares tanto turísticos como gastronómicos dentro del mismo, lo cual para Guachizaca (2021) “en Loja hay muchos lugares de la gastronomía muy nombrados, Mama Lola un lugar muy atractivo, nuestro local Vals Eventos restaurante, las sesinas de la Y, el centro comercial el centro y otros lugares”, evidencia que demuestra los sitios gastronómicos que brindan servicio gastronómico son muy nombrados y reconocidos, al igual que Carrión (2021) “Mama Lola, el carbonero que son las parrilladas aquí en Loja, también tenemos las parrilladas del fogón que visita mucha gente turista y personas de aquí mismo. Y mercados tenemos el mercado san Sebastián, el mercado gran Colombia”, dentro de los sitios gastronómicos los mercados también venden platos tradicionales tratando de brindar el mejor servicio a los turistas nacionales y extranjeros, pero Aguilar (2021) que “el valle es un lugar de la comida típica donde venden el cuy y la gallina cuyada también tenemos la parte del Plateado, Belén en ese lugar también es lo típico que es la fritada”, esto demuestra que en el sur del Ecuador en la provincia de Loja y el mismo cantón promocionan el cuy y fritada pero les diferencia la gallina cuyada plato auténtico del Cantón.

#### 4.1.2.7. Categoría promover la gastronomía y el turismo en el Cantón Loja

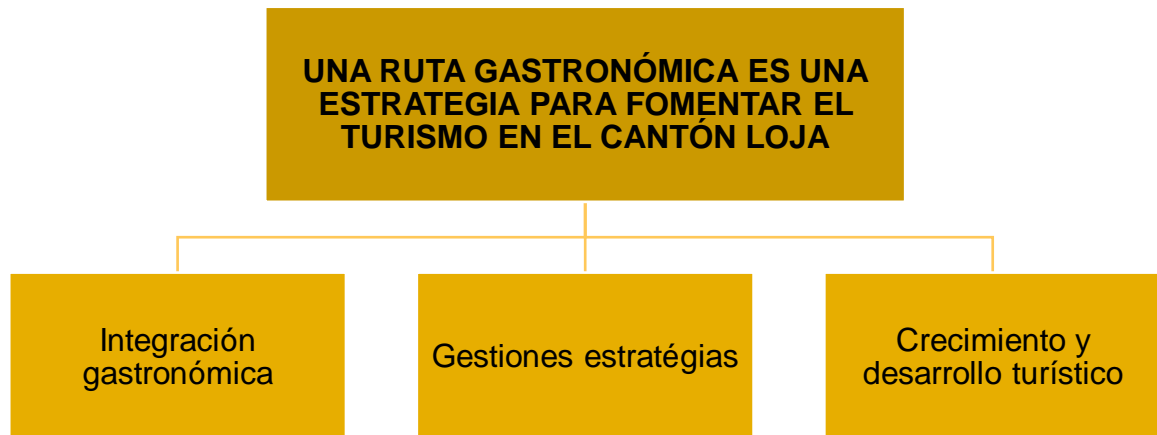
**Cuadro 11:** Categoría promover la gastronomía y el turismo en el Cantón Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.



En lo que respecta a la categoría promover la gastronomía y turismo del Cantón Loja, se podría mencionar que el turismo y la gastronomía van desarrollándose gracias a todos los factores económicos, socioculturales y ambientales, por lo que menciona Guachizaca (2021) “Si se podría promover el turismo obviamente porque es un factor muy importante aunque afectado por la pandemia, podríamos realizar tours gastronómicos, giras turísticas, rutas gastronómicos ofreciendo todo esto con las medidas de bioseguridad”, el Cantón Loja atrae mayor influencia de turistas extranjeros lo que permitiría un ingreso económico alto mediante productos, hospedaje y comida tradicional, mientras menciona Carrión (2021) “que todo depende de las autoridades también para que se promueva bastante lo que es el turismo, ya que aquí en nuestro cantón Loja pues tenemos bastantes diversidades, lugares que ponemos visitar”, evidencia que demuestra que por parte de las autoridades no hay promoción, afectando en varios ámbitos y no solo a la gastronomía sino también al turismo del Cantón Loja lo cual sería interesante que ayuden a fomentar dichos temas, pero tenemos por otro lado a Aguilar (2021) “el turismo y gastronomía se podría promocionar mediante redes sociales, trabajos de investigación y eso nos permitiría ser reconocidos en otros lados nuestra gastronomía”, es decir, muestra que mediante trabajos y redes sociales se podría promover la gastronomía y turismo nacional e internacionalmente, teniendo buenos resultados.

#### 4.1.2.8. Categoría una ruta gastronómica es una estrategia para fomentar el turismo en el Cantón Loja

**Cuadro 12:** Categoría una ruta gastronómica es una estrategia para fomentar el turismo en el Cantón Loja. Fuente: Y. Remache, 2021.



En la categoría una ruta gastronómica es una estrategia para fomentar el turismo en el Cantón Loja, se podría realizar integraciones gastronómicas sobre el presente tema por ello menciona Guachizaca (2021) “Si, porque a nosotros como dueños de establecimientos gastronómicos nos favorecería, puesto que podríamos formar parte de ella y así crecer a nivel nacional dando a conocer nuestros productos, menús y gastronomía del Cantón Loja”, evidenciando que mediante rutas gastronómicas se podría fomentar el turismo dentro del Cantón, pero Carrión (2021) señala que: “realizando una buena gestión de parte de las autoridades se ejecutaría esta estrategia, porque nos, ayudaría a promover el turismo al cantón Loja”, lo dicho por el entrevistado nos confirma que es optable realizar rutas gastronómicas realizando gestiones estratégicas con el apoyo y ayuda de las autoridades, para Aguilar (2021) “la ruta gastronómica ayudaría al crecimiento y desarrollo turístico de nuestra ciudad ya que dará a conocer nuestros platos típicos y lugares turísticos no solo nacional si no también internacional así seríamos más reconocidos”, en lo mencionado se encuentra una serie de platos típicos y lugares turísticos que mediante su promoción serían reconocidos internacionalmente con ayuda de las autoridades.

#### 4.1.3. Establecer una ruta gastronómica para transmitir las tradiciones y la cultura del Cantón Loja

El proceso de diseño de nuevos productos es similar al proceso de innovación tecnológica, las fases de desarrollo de un diseño con similares y paralelas a las de programación de una innovación, lo cual, se ha propuesto una ruta gastronómica llamada: "Ruta del Sabor Lojano" se toma en cuenta los siguientes elementos: restaurantes tradicionales, plazas, mercados e iglesias, se la realizó mediante el estudio y visita al Cantón Loja, teniendo el reconocimiento de los lugares que se implementaría en la ruta se estructuraría el diseño.

#### RUTA DEL SABOR LOJANITO



Imagen N° 21: Ruta del sabor lojanito. Fuente: Y. Remache, 2021.

#### Itinerario: Ruta del sabor Lojanito

**Cuadro 13:** Itinerario: Ruta del sabor Lojanito. Fuente: Y. Remache, 2021.

| <b>HORA</b> | <b>ACTIVIDAD</b>                    | <b>DESCRIPCIÓN</b>  |
|-------------|-------------------------------------|---|
| 08:00 am    | Desayuno tradicional                | Hotel Libertador  |
| 09:00 am    | Salida para la Puerta de la Ciudad  |   |
| 09:15 am    | Ruta del sabor lojanito             | Visita a mercados artesanales, comida típica, restaurantes, iglesias y plazas                                       |
| 10:45 am    | Visita al Parque Jipiro             | Laguna, castillos, dulces tradicionales: bocadillos y bizcochuelos  |
| 11:30 pm    | Restaurante El Fogón                | Degustación de bebidas fermentadas: chicha, leche de tigre, horchata  |
| 12:10 pm    | Plaza Simón Bolívar                 | Visita a la panadería Puertas del sol: dulces tradicionales del Cantón.   |
| 12:50 pm    | Visita a las plazas e iglesias      | Iglesia y plaza San Sebastián<br>Plaza e iglesia San Francisco: Donde se visitará a la elaboración de los roscones. |
| 13:30 pm    | Almuerzo                            | Restaurante La Leña: repe lojano, chivo al hueco, horchata  |
| 14:30 pm    | Mercado Central                     | Artesanías, bocadillos, roscones, colaciones, queso lojano, café molino y en grano.                                 |
| 15:45 pm    | Restaurante Vals Eventos            | Demostración y consumo de bocaditos de platos típicos como: chanfaina, sango, gallina cuyada y quesadillas.         |
| 17:00 pm    | Iglesia La Catedral                 | Visita a la Virgen del Cisne  |
| 17:30 pm    | Restaurante Mama Lola               | Degustación del tamal con café filtrado.  |
| 16:30 pm    | Culminación de la ruta gastronómica | Regreso al establecimiento de alojamiento "Hotel Libertador"  |

## CAPITULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El presente trabajo de titulación ha constituido un aporte productivo para apoyar al turismo y a la gastronomía del Cantón Loja, que se dio inicio en la revisión documental y se terminó en la realización de entrevistas las cuales generaron la conclusión de construir la ruta propuesta sin dejar de lado a los lugares turísticos y platos típicos que fomentan y sustentan a la historia del Cantón, por lo tanto se concluye y se recomienda que:

#### 5.1. Conclusiones

- Los sitios gastronómicos considerados tradicionales dentro del Cantón Loja son restaurantes: Vals eventos, Mama Lola, hotel Libertador, El fogón y La leña, brindan la calidad y eficiencia de su producto y servicio hacia los turistas nacionales e internacionales, la mayoría de estos locales se localizan en las calles principales, barrios populares, parques y plazas con atractivos turísticos del cantón Loja, siendo locales que se han identificado con un producto nativo para la elaboración de sus recetas tradicionales.
- Se recopilaron recetas tradicionales relatadas por los representantes de cada establecimiento mediante las entrevistas, obteniendo datos importantes que nos permitió la compilación de platos típicos con su respectivo proceso culinario los cuales tenemos: la chanfaina, la sesina, cuy asado, gallina cuyada, sango, tamal lojano, chivo al hueco, roscones, tamales, bocadillos y sus bebidas tradicionales como la horchata, chicha, leche de tigre y café filtrado de esta manera se diseñó la ruta del cantón Loja.
- Se concluye al haber realizado las entrevistas a los actores sociales, que al diseñar la ruta gastronómica de la culinaria del Cantón Loja se reconoció platos típicos y lugares turísticos, para la preservación de la tradición y cultura, la misma que contempla la oferta patrimonial como son las plazas e

Iglesias: San Sebastián, San Francisco, La Catedral, Puerta de la Ciudad, Simón Bolívar y la gastronómica típica con recetarios tradicionales.

## **5.2. Recomendaciones**

### **Recomendación general**

Mediante el estudio realizado en el Cantón Loja, se ha demostrado que hay aceptación por la ruta gastronómica, por lo que se debería aprovechar para implementar el presente trabajo de titulación, se recomienda al Municipio del Cantón Loja, considere realizar la ruta gastronómica e incorpore estrategias de trabajo para incursionar en este tipo de actividades turísticas gastronómicas.

### **Recomendación al Cantón Loja**

- El Gobierno Provincial del Cantón Loja, debería realizar eventos culturales de mini ferias para aportar los conocimientos tradicionales de la culinaria, con la misma iniciativa que se da al ámbito turístico y musical, dirigido a niños, adolescentes, jóvenes y adultos con el objetivo de difundir el interés por la conservación y la protección de la identidad gastronómica.
- Mediante el Municipio del Cantón Loja colaborar al Departamento de Turismo, para realizar investigaciones de los principales canales de difusión para la gastronomía Lojana, así diseñar un plan para promocionar la gastronomía autónoma del cantón con sus principales sitios turísticos, logrando de esta manera la estadía de turistas nacionales y extranjeros con un total agrado.

### **Recomendación a la Universidad (UNIB.E)**

A la Universidad (UNIB.E), ampliar el estudio gastronómico de las provincias, ciudades y cantones restantes del país, de esta manera se logrará una amplia información y conocimiento gastronómico nacional, direccionado al turista nacional y extranjero para tener una posibilidad de hacernos conocer y promocionar nuestra riqueza culinaria.



### **Recomendación a los establecimientos gastronómicos lojanos**

A los dueños de los restaurantes y comidas tradicionales de la ciudad de Loja como: Vals eventos, Mama Lola, hotel Libertador, El fogón, La leña, entre otros recomendaría capacitar al personal, a fin de ofrecer de mejor manera sus productos y proporcionar un valor agregado a sus platos tradicionales, por el cual el turista se dirige a consumirlos.

## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Conservación de alimentos:** Aplicación de tecnologías encargadas de prolongar la vida útil y disponibilidad de los alimentos para el consumo humano y animal, protegiéndolos de microorganismos patógenos y otros agentes responsables de su deterioro, y así permitir su consumo futuro (Aguilar, 2012, pág. 16).

**Cultura:** Cultura o civilización, tomando en su sentido etnográfico amplio, es ese todo complejo que incluye conocimientos, creencias, arte, moral, costumbres y todas las demás caacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad. La condición de la cultura entre las diferentes sociedades de la humanidad, en la medida en que es capaz de ser investigada sobre principios generales (Googenough, 2013, pág. 23).

**Gastronomía:** La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada (Savarin, 2011, pág. 42).

**Historia:** Recurso contado siempre desde un punto de vista diferente, por muy avanzada que este la ciencia jamás se sabrá el por qué verdadero de la actuación del ser humano ni antes ni después, cada mente genera la información de manera distinta por lo que la historia sólo nos deja la posibilidad de entender que todo está sujeto a una sola disposición, que no está conectada a lo que paso ni a lo que vendrá, sino a lo que ha de ser porque ya ha sido (Romero, 2014, pág. 33).

**Ruta gastronómica:** Un sendero turístico y recreativo que ofrecen de manera planificada y coordinada cierta producción agropecuaria, industrial y gastronómica regional, complementándose con ciertos servicios de alimentación y actividades de ocio que tienden a la puesta en valor de recursos y atractivos históricos y culturales representativos de la identidad de cierta porción territorial (Marianelli, 2013, pág. 91).

**Ruta turística:** Permite admirar paisajes, recordar sitios históricos, disfrutar de zonas de playas o montañas, de actividades deportivas o de aventura, siguiendo un itinerario predeterminado, conectando zonas con diversos atractivos, para quienes están de paseo y desean admirarse con la geografía natural y/o humanizada del sitio (Guzmán, 2016, pág. 23).

**Tradicición:** Es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Macías, 2012, pág. 618).

**Turismo gastronómico:** Un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar (Organización Mundial del Turismo, 2019).

## REFERENCIAS BIBLIOGRFÍA

- Aguilar, J. (2012). *Métodos de conservación*. México: RED TERCER MILENIO S.C. Recuperado el 09 de 06 de 2021, de [http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico\\_administrativo/Metodos\\_de\\_conservacion\\_de\\_alimentos.pdf](http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Metodos_de_conservacion_de_alimentos.pdf)
- Aguilar, P. (2021). Entrevista ruta gastronómica Cantón Loja Gerente Hotel Libertador. (R. Y. Medio de respaldo DVD, Entrevistador) Loja, 07 de junio de 2021. Recuperado el 05 de 06 de 2021
- Aguirre, J. &. (2018). *Metodología de la Investigación Cualitativa* (Aljibe ed.). Granada, España. Recuperado el 12 de 05 de 2021
- Álvarez, J. L., & Jurgenson, G. (2017). *La Investigación Cualitativa*. México: UAEH: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>
- Arias, F. (2012). *El Proyecto de Investigación* (Vol. 6). Caracas-Venezuela: EPISTEME. Recuperado el 11 de 01 de 2021, de <file:///C:/Users/user/Downloads/FidiasG.Arias.ElProyectedeInvestigacin6ta.Edicin.pdf>
- Arias, F. (2016). *El proyecto de investigación* (Vol. 7° Edición). Venezuela: Epsiteme. Recuperado el 30 de 04 de 2020, de [file:///C:/Users/user/Downloads/kupdf.net\\_el-proyecto-de-investigacion-fidias-arias-7ma-edic-2016pdf.pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/kupdf.net_el-proyecto-de-investigacion-fidias-arias-7ma-edic-2016pdf.pdf)
- Arrigue, M. (18 de 03 de 2016). Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local. *Rutas Gastronómicas*, 14. Recuperado el 29 de 12 de 2020, de [http://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU\\_20\\_1\\_las-rutas-gastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf](http://www.revistacultura.com.pe/revistas/RCU_20_1_las-rutas-gastronomicas-como-estrategia-de-desarrollo-turistico-local.pdf)
- Ascanio, A. (08 de 11 de 2016). Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema. *Turismo y Patrinomio Cultural*, 321-325. Recuperado el 21 de 10 de 2021, de [http://www.pasosonline.org/Publicados/7209/PS0209\\_13.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/7209/PS0209_13.pdf)
- Balibar, E. (2015). *Las reivindicaciones de la cultura*. Barcelona. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de <file:///C:/Users/user/Downloads/Dialnet-EIConceptoDeReconocimientoComoPropuestaDelIntegraci-4050089.pdf>
- Barrera, E. (2016). *Propuesta de creación de una ruta gastronómica del cantón Santa Rosa de la Provincia de el Oro*. Guayaquil - Ecuador. Recuperado el 04 de 05 de 2021, de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/16192/1/PROPUESTA%20DE%20CREACI%C3%93N%20DE%20UNA%20RUTA%20GASTRON%C3%93MICA%20EN%20EL%20CANT%C3%93N%20SANTA%20ROSA%20DE%20LA%20PROVINCIA%20DE%20EL%20ORO%20A%20TRAVES%20DEL%20AN%C3%81LISIS%20E%20INVENTAR>
- Barrera, E. (2016). *Propuesta de creación de una ruta gastronómica en el Cantón Santa Rosa de la provincia de El Oro*. Guayaquil - Ecuador. Recuperado el 04 de 2021
- Barrera, E., & Bringas, O. (2017). Una estrategia de desarrollo comunitario basada en los alimentos con identidad. *La ruta de la sal prehispánica*, N° 7, 12. Recuperado el 14 de 12 de 2020, de <https://journals.openedition.org/etudescaribeennes/3828>

- Cabero, J., & Llorente, C. (2017). *La aplicación del juicio de experto como técnica de evaluación de las tecnologías de la información y comunicación (TIC)*. España: Universidad de Sevilla. Recuperado el 09 de 05 de 2021, de [https://www.researchgate.net/publication/260750592\\_La\\_aplicacion\\_del\\_juicio\\_de\\_experto\\_como\\_tecnica\\_de\\_evaluacion\\_de\\_las\\_tecnologias\\_de\\_la\\_informacion\\_y\\_comunicacion\\_TIC](https://www.researchgate.net/publication/260750592_La_aplicacion_del_juicio_de_experto_como_tecnica_de_evaluacion_de_las_tecnologias_de_la_informacion_y_comunicacion_TIC)
- Cárdenas, E. (2016). *Diseño de una ruta turística gastronómica del cantón Riobamba para la valoración y difusión del patrimonio cultural inmaterial*. Tesis de grado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Recursos Naturales, Riobamba. Recuperado el 06 de 11 de 2020, de <http://dspace.epoch.edu.ec/bitstream/123456789/4227/1/23T0462%20.pdf>
- Cárdenas, J. (2005). *Grabación, edición y masterización del disco*. Chile: Universidad Austral de Chile. Recuperado el 16 de 05 de 2016, de <http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2005/bmfir987g/doc/bmfir987g.pdf>
- Carrión, F. (2021). Entrevista ruta gastronómica Cantón Loja Secretaria Restaurante Fogón Grill. (R. Y. Medio de respaldo DVD, Entrevistador) Loja, 07 de junio de 2021. Recuperado el 07 de 06 de 2021
- Chávez, J. (2016). *Fiabilidad y validéz*. España: Universidad de Salamanca. Recuperado el 25 de 01 de 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/778/77812441007.pdf>
- Coello, R. (05 de 01 de 2019). Rebecca Adventure Travel. *Rebecca Adventure Travel*. Recuperado el 16 de 11 de 2020, de <https://www.rebeccaadventuretravel.com/gastronomia-del-ecuador/?lang=es#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20del%20Ecuador%2C%20se,sus%20respectivas%20costumbres%20y%20tradiciones>
- Constitución del Ecuador. (20 de 10 de 2008). *oas.org/juridico*. Recuperado el 23 de 12 de 2020, de [oas.org/juridico: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4\\_ecu\\_const.pdf](https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf)
- Cotéz, M., & Iglesias, M. (2004). *Generalidades sobre la Metodología de la investigación*. Ciudad del Carmen, Campeche, México: Universidad Autónoma del Carmen. Recuperado el 04 de 05 de 2021, de [https://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia\\_investigacion.pdf](https://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/metodologia_investigacion.pdf)
- Cuenca, B. (1 de 11 de 2018). La deliciosa gastronomía lojana. *La Hora*, pág. 6. Recuperado el 12 de 12 de 2020
- Cueva, F. (17 de 03 de 2019). Maravillas del Ecuador. *Ecuador y sus sabores*. Recuperado el 26 de 11 de 2020, de <https://sites.google.com/site/misitiowebtavi/ecuador-y-sus-sabores/5---region-sierra>
- De la Torre Padilla, O. (2017). *El turismo: un fenómeno social*. Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Facultad de turismo, hotelería y gastronomía, México. Recuperado el 12 de 12 de 2020, de <http://repositorio.uees.edu.ec/bitstream/123456789/3265/1/2020TIMPACTO%20DE%20LA%20CREACI%C3%93N%20DE%20UNA.pdf>
- De Lima, B. (2019). *La transcripción, las transcripciones: pautas para el manejo escrito de textos orales por historiadores*. Venezuela. Recuperado el 09 de 05 de 2021, de [https://www.academia.edu/7207828/La\\_transcripci%C3%B3n\\_las\\_transcripciones\\_pautas\\_para\\_el\\_manejo\\_escrito\\_de\\_textos\\_orales\\_por\\_historiadores](https://www.academia.edu/7207828/La_transcripci%C3%B3n_las_transcripciones_pautas_para_el_manejo_escrito_de_textos_orales_por_historiadores)

- Delgado, G. (2016). *Diseños de rutas gastronómicas de los cantones Durán, Milagro y Naranjito*. Tesis de grado, Universidad de Guayaquil, Facultad de Comunicación Social. Recuperado el 29 de 11 de 2020, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/9087/1/RUTA%20GASTRONOMICA%20DURAN%20MILAGRO%20NARANJITO%20cap%201%20y%202%20%282%29.pdf>
- Delgado, M. (2015). *Objetivos e implementación de rutas turísticas*. Puebla-México. Recuperado el 29 de 11 de 2020, de [http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001)
- Duarte, C. (2018). *Resultados de la Investigación*. España: UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8931/7RESULTADOSDELA INVESTIGACIONVI.pdf>
- Fernández, & Guzmán, R. (2013). *Las rutas turísticas y su incidencia en el turismo del Cantón Sigchos de la Provincia de Cotopaxi*. Ambato: Universidad técnica de Ambato. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6790/1/FCHE-TH-171.pdf>
- Fernández, & Rivero. (2017). *Nuevas tendencias en el turismo sostenible y contribución al crecimiento económico*. Murcia-España: Universidad de Alicante. Recuperado el 23 de 12 de 2020, de <http://www.usc.es/econo/RGE/Vol24/rge2426.pdf>
- Ferrer, O., & Hartline, M. (2016). *Estrategia de marketing*. México: Cengage Learning. Recuperado el 04 de 05 de 2021, de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14270/1/Cap.2-Segmentaci%C3%B3n%20del%20mercado.pdf>
- Folgueiras, P. (2014). *La entrevista*, 2. Recuperado el 16 de 05 de 2021, de <http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>
- Freire, L. (2017). *Diseño de una ruta gastronómica de comidas tradicionales para el Centro Histórico de Quito*. Tesis de grado, Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de Turismo, Hotelería y Gastronomía, Quito. Recuperado el 06 de 11 de 2020, de [file:///C:/Users/user/Downloads/52932\\_1%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/52932_1%20(5).pdf)
- Goetz, J., & Lecompte, M. (1998). Etnografía y diseño cualitativo en investigación educativa. *Etnografía y diseño cualitativo*, 134. Recuperado el 27 de 01 de 2021, de <https://upeldem.files.wordpress.com/2018/03/libro-etnografic3ada-y-disec3b1o-cualitativo-en-investigac3b3n-educatica-j-p-goetz-y-m-d-lecompte.pdf>
- Gómez, A. (2016). *Iniciándonos en el mundo de la investigación* (Vol. I). Argentina: Universidad de Buenos Aires. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de <http://metodologiadelainvestigacion.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/117/2017/08/Cuaderno-N4-Etapas-de-investigacion.pdf>
- Googenough, W. (2013). *¿Qué es la cultura y sus diferentes definiciones*. España. Recuperado el 09 de 06 de 2021, de <https://antropologoprincipiante.com/que-es-la-cultura/>
- Goyes, N. (19 de 10 de 2018). Lugares turísticos del Ecuador. *Lugares turísticos del Ecuador*. Recuperado el 26 de 12 de 2020, de

<http://nicolegoyesp99.blogspot.com/2014/06/lugares-turisticos.de.loja.html#:~:text=Loja%20es%20una%20ciudad%20del,musical%20y%20cultural%20del%20Ecuador.&text=Toda%20Loja%20dedica%20seis%20meses,en%20honor%20a%20esta%20virgen>

- Guachizaca, L. (2021). Entrevista ruta gastronómica Cantón Loja Chef Restaurante Vals eventos. (R. Y. Medio de respaldo DVD, Entrevistador) Loja, 07 de junio de 2021. Recuperado el 07 de 06 de 2021
- Guzmán, A. (2016). *Patrimonio industrial y rutas turísticas culturales*. Buenos Aires, Chile. Recuperado el 23 de 12 de 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/398/39801506.pdf>
- Hernández, Dancausa, & López. (2014). *Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias*. Universidad Santo Tomás. Colombia: Tourism & Management Studies. Recuperado el 04 de 05 de 2021, de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/5762/576261570009/html/index.html#B18>
- Hernández, J. (1991). El turismo gastronómico como experiencia cultural. En J. M. Mogollón, *El turismo gastronómico como experiencia cultural. Caso práctico de la ciudad de Cáceres* (pág. 409). España. Recuperado el 23 de 12 de 2020, de <https://sites.google.com/site/metodolo8giacienciassociales/las-tecnicas-y-los-instrumentos>
- Hernández, J. (2016). El turismo gastronómico como experiencia cultural. En J. M. Mogollón, *El turismo gastronómico como experiencia cultural. Caso práctico de la ciudad de Cáceres* (pág. 409). España. Recuperado el 23 de 12 de 2020, de [file:///C:/Users/user/Downloads/Dialnet-EITurismoGastronomicoComoExperienciaCulturalEICaso-5138997%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/Dialnet-EITurismoGastronomicoComoExperienciaCulturalEICaso-5138997%20(1).pdf)
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Selección de la muestra*. México: McGraw-Hill. Recuperado el 24 de 01 de 2021, de [http://euaem1.uaem.mx/bitstream/handle/123456789/2776/506\\_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://euaem1.uaem.mx/bitstream/handle/123456789/2776/506_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Hernández-Sampiere, & Mendoza. (2018). *Metodología de la investigación*. (M.-H. /. Interamericana, Ed.) México. Recuperado el 11 de 01 de 2021, de <http://investigacionmetodologicaderojas.blogspot.com/2017/09/poblacion-y-muestra.html>
- Hurtado, J. (2008). *Guía para la comprensión Holística de la ciencia, Unidad III, Capítulo 3, PP*. Colombia. Recuperado el 12 de 03 de 2021, de <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0092769/cap03.pdf>
- Husserl, E. (2008). *Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico*. Lima, Perú: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Recuperado el 09 de 05 de 2021, de <http://www.scielo.org.pe/pdf/pyr/v7n1/a10v7n1.pdf>
- Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo local de conceptualización en Cataluña. *Turismo y Patrimonio Cultural*, 43. Recuperado el 12 de 12 de 2020, de [https://pics.unison.mx/wpcontent/uploads/2013/10/7\\_Clasificacion\\_de\\_rutasgastronomicas\\_2013.pdf](https://pics.unison.mx/wpcontent/uploads/2013/10/7_Clasificacion_de_rutasgastronomicas_2013.pdf)
- La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, I. C. (2012). *Turismo.gob.ec*. Recuperado el 22 de 12 de 2020, de Proyecto-Ecuador-Potencia-Turística:

<https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Tur%C3%ADstica.pdf>

- La Organización Mundial del Turismo. (30 de 03 de 2019). *unwto.org*. Recuperado el 23 de 12 de 2020, de Guía para el desarrollo del turismo gastronómico: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Luque, H. (2019). *Diseño e implementación de rutas turísticas*. Monterrey-México. Recuperado el 20 de 12 de 2020, de <https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas-gastronomicas/>
- Macías, R. (2012). *Fundamentos epistemológicos*. España. Recuperado el 09 de 06 de 2021, de <https://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>
- Marianelli, R. (2013). *Rutas Alimentarias: Definiciones, experiencias y propuestas*. Tesis de grado, Argentina. Recuperado el 18 de 12 de 2020, de <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/62667>
- Mejía, C. (2016). *La propuesta de valor*. Medellín - Colombia. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de [http://www.planning.com.co/bd/mercadeo\\_eficaz/Julio2003.pdf](http://www.planning.com.co/bd/mercadeo_eficaz/Julio2003.pdf)
- Mendoza, M. d. (2002). *Una opción metodológica para los trabajadores sociales*. México: 2da Edición. Recuperado el 07 de 01 de 2020, de <http://www.ts.ucr.ac.cr/binarios/libros/libros-000083.pdf>
- Ministerio de turismo. (29 de 04 de 2018). *mintur.org*. Recuperado el 18 de 11 de 2020, de Sembramos futuro: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Tur%C3%ADstica.pdf>
- Monge, V. (2015). *La codificación en el método de investigación de la grounded theory o teoría fundamentada*. Estados Unidos: ESUHSD. Recuperado el 09 de 05 de 2021, de <file:///C:/Users/user/Downloads/Dialnet-LaCodificacionEnElMetodoDeInvestigacionDeLaGrunde-5248462.pdf>
- Montecinos, A. (2012). *Rutas Gastronómicas: Definiciones y Diseño*. México: CEGAHO. Recuperado el 18 de 12 de 2020, de <https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/10/24/rutas-gastronomicas-definicion-y-diseno/>
- Morales. (2018). *Superestructura turística*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6790/1/FCHE-TH-171.pdf>
- Obaco, F. (30 de 11 de 2018). Octava feria Gastronómica Internacional. *La Hora. Noticias*, pág. 6. Recuperado el 16 de 11 de 2020, de [https://issuu.com/la\\_hora/docs/diario\\_la\\_hora\\_loja\\_07\\_de\\_septiembre\\_2019v](https://issuu.com/la_hora/docs/diario_la_hora_loja_07_de_septiembre_2019v)
- Okuda, M., & Gómez, C. (2016). *Métodos en investigación cualitativa: triangulación*. Bogotá, Colombia: Asociación Colombiana de Psiquiatría. Recuperado el 10 de 05 de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/806/80628403009.pdf>
- Organización Mundial del Turismo. (2019). UNWTO. 5. Recuperado el 23 de 11 de 2020, de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>



- Palacios, J., & Marcelo, S. (2018). *Medida de la sostenibilidad turística* (Vol. 1ra edición). España: Universidad Ramón Areces. Recuperado el 23 de 12 de 2020, de [https://www.cerasa.es/libro/medida-de-la-sostenibilidad-turistica\\_49832/](https://www.cerasa.es/libro/medida-de-la-sostenibilidad-turistica_49832/)
- Pasos, J. (2015). *Riquezas gastronómicas*. Quito, Pichincha, Ecuador: UDLA. Recuperado el 02 de 11 de 2020, de <https://www.udla.edu.ec/2015/08/11/libro-sabor-de-mi-ecuador-recibio-premio-internacional/>
- Pérez, M. (2017). *Recursos culturales y naturales para el diseño de una ruta turística gastronómica*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Recuperado el 12 de 12 de 2020, de <https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticia/rutas-gastronomicas-definicion-y-diseno>
- Plan Nacional de Desarrollo. (2017-2021). *Toda una vida 2018*. Recuperado el 07 de 01 de 2021, de *Toda una vida 2018*: [https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV26-OCT-FINAL\\_0K.compressed1.pdf](https://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf)
- Plan Nacional del Buen Vivir. (2013-2017). *cpccs.gob.e*. Recuperado el 12 de 12 de 2020, de *cpccs.gob.e*: <http://www.cpccs.gob.ec/wp-content/uploads/2015/12/PNBV-2013-2017.pdf>
- PLANDETUR 2020. (2013). *www.plandetur*. Recuperado el 07 de 01 de 2021, de *www.plandetur*: <https://jorgepaguay.files.wordpress.com/2012/03/plandetur.pdf>
- Pulido, J. (2016). *Gestión turística activa y desarrollo económico en los parques naturales*. Universidades Públicas de Andalucía, Facultad de Recursos Públicos, Málaga-España. Recuperado el 23 de 12 de 2020, de [www.gestion.turistica.activaydesarrolloeconomico.en-los-parques-naturales-andaluces.pdf](http://www.gestion.turistica.activaydesarrolloeconomico.en-los-parques-naturales-andaluces.pdf)
- Ramírez, Y. (16 de 05 de 2017). El arte culinario: Una mirada desde lo sociocultural. *Caribeña de Ciencias Sociales*, 12. Recuperado el 23 de 10 de 2020, de <http://hdl.handle.net/20.500.11763/caribe1705arte-culinario-cuba>
- Reglamento General a la Ley de Turismo. (22 de 01 de 2015). *turismo.gob.ec*. Recuperado el 07 de 01 de 2021, de *turismo.gob.ec*: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-LEY-TURISMO.pdf>
- Riofrío, D., Soria, A., Alvacacín, M., Benavides, K., & Álvarez, E. (2012-2016). *Boletín de Estadística turística*. Quito, Ecuador. Recuperado el 12 de 12 de 2020, de <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Turismo-cifras/AnuarioEstadistico/Boletin-Estadisticas-Turisticas-2012-2016.pdf>
- Robledo, J. (2017). Observación participante: informantes claves y rol del investigador. *Los informantes claves*, 4. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de [file:///C:/Users/user/Downloads/461-Texto%20del%20art%C3%ADculo-1822-1-10-20150617%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/user/Downloads/461-Texto%20del%20art%C3%ADculo-1822-1-10-20150617%20(2).pdf)
- Rodríguez, G. (2017). Metodología de la Investigación Cualitativa. En R. Gregorio, *Metodología de la Investigación Cualitativa* (pág. 76). Malaga: Aljibe. Recuperado el 24 de 01 de 2020, de [https://www.researchgate.net/publication/337428362\\_El\\_informante\\_como\\_persona\\_clave\\_en\\_la\\_investigacion\\_cualitativa](https://www.researchgate.net/publication/337428362_El_informante_como_persona_clave_en_la_investigacion_cualitativa)

- Romero, J. (2014). *Historia y división*. Recuperado el 09 de 06 de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/200/20038678003.pdf>
- Sánchez, & Reyes. (2016). *Metodología de la investigación* (Vol. N°4). Lima, Perú. Recuperado el 11 de 01 de 2021, de [http://www.une.edu.pe/Sesion04-Metodologia\\_de\\_la\\_investigacion.pdf](http://www.une.edu.pe/Sesion04-Metodologia_de_la_investigacion.pdf)
- Sánchez, M., & Mayorga, H. (2017). Turismo gastronómico. En S. M. Henry. Santiago de Chile. Recuperado el 23 de 12 de 2020
- Sandoval, C. (2019). *Investigación cualitativa*. Bogota, Colombia: Instituto Colombiano para el fomento de la Educación Superior. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de <https://panel.inkuba.com/sites/2/archivos/manual%20colombia%20cualitativo.pdf>
- Santos, A. (2018). *Mercado de turismo cultural y el valor patrimonial del*. Tesis, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Facultad de Economía, Quito. Recuperado el 13 de 12 de 2020, de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/6107/T-PUCE-6344.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Savarin, J. (2011). *Gastronomía*. Recuperado el 09 de 06 de 2021, de <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>
- Schettini, P., & Cortazzo, I. (2017). *Análisis de datos cualitativos en la investigación social*. Argentina: Universidad Nacional de La Plata. Recuperado el 09 de 05 de 2021, de [http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/49017/Documento\\_completo.pdf?sequence=1](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/49017/Documento_completo.pdf?sequence=1)
- Secretaria de Turismo. (13 de 12 de 2017). *sectur.org*. Recuperado el 1 de 11 de 2020, de Una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas: <https://journals.openedition.org/etudescaribeennes/3828>
- Strauss, A., & Corbin, J. (2002). *Bases de la investigación cualitativa: técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Antioquia, Colombia: Universidad de Antioquia. Recuperado el 10 de 05 de 2021, de [http://proyectos.javerianacali.edu.co/cursos\\_virtuales/posgrado/maestria\\_asesoria\\_familiar/Investigacion%20I/Material/37\\_Romero\\_Categorizaci%C3%B3n\\_Inv\\_cualitativa.pdf](http://proyectos.javerianacali.edu.co/cursos_virtuales/posgrado/maestria_asesoria_familiar/Investigacion%20I/Material/37_Romero_Categorizaci%C3%B3n_Inv_cualitativa.pdf)
- Urrutia, M., Barrios, S., Gutiérrez, M., & Mayorga, M. (2018). *Métodos óptimos para determinar validez de contenido*. Chile, Chile: Pontificia Universidad Católica de Chile. Recuperado el 09 de 05 de 2021, de <http://scielo.sld.cu/pdf/ems/v28n3/ems14314.pdf>
- Valencia, V. (2016). *Revisión documental en el proceso de investigación*. Colombia: Universidad Tecnológica de Pereira. Recuperado el 12 de 05 de 2021, de <https://univirtual.utp.edu.co/pandora/recursos/1000/1771/1771.pdf>
- Valladarez, O. (08 de 2017). La gastronomía como símbolo en la cultura. *Psicología de la alimentación*, 59. Recuperado el 24 de 11 de 2020, de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/siete\\_ne/PDF%20finales%207/La\\_gastronomia\\_simbolo\\_cultura.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/siete_ne/PDF%20finales%207/La_gastronomia_simbolo_cultura.pdf)
- Valles, C. (2015). *Medios, técnicas e instrumentos de evaluación*. México: Perfiles Educativos. Recuperado el 11 de 01 de 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/132/13233749009.pdf>

Válles, M. (1999). *Técnicas cualitativas de investigación social*. Madrid: Síntesis. Recuperado el 16 de 05 de 2021, de <https://femrecerca.cat/menases/publication/cuestionario-entrevista/cuestionario-entrevista.pdf>

Zemelman, H. (05 de 08 de 2005). Política y metodología (o una metodología política). *Voluntad de conocer: el sujeto y su pensamiento en el paradigma*, 94. Recuperado el 27 de 01 de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/4136/413635244006.pdf>

# ANEXOS

## Anexo 1: Entrevista



## Anexo 2: Entrevistas actores sociales

|     |  |
|-----|--|
| 1   | Buenas tardes siendo el día viernes, 4 de junio del 2021 me encuentro en el            |
| 2   | sitio gastronómico llamado vals eventos con el dueño del establecimiento,              |
| 3   | su nombre es Luis Guachizaca un gusto conocerlo.                                       |
| 4   | <b>Entrevistado:</b> Mucho gusto, gracias por visitarnos estamos a las órdenes         |
| 5   | para lo que usted crea que es conveniente.   |
| 6   | <b>Entrevistador:</b> Agradeciéndole por permitirme realizar la entrevista en su       |
| 7   | establecimiento, la verdad estoy eternamente agradecida por permitirme                 |
| 8   | visitar su local. Todo lo que me permita saber es una carta. Pequeñas                  |
| 9   | preguntas, por favor. Me podría ayudar respondiendo el siguiente banco de              |
| 10  | preguntas ¿Cuál es la historia gastronómica del cantón Loja?                           |
| 11  | <b>Entrevistado:</b> La historia gastronómica viene de muchos años atrás.              |
| 12  | Gracias a las facilidades que presta también el lugar, bueno <b>existen una</b>        |
| 13  | <b>infinidad de platos típicos en nuestra ciudad muy popular para todos los</b>        |
| 14  | <b>visitantes que nos visitan en nuestro Cantón Loja.</b>                              |
| 15  | <b>Entrevistador:</b> Claro, tengo entendido que dentro del Cantón Loja la             |
| 16  | gastronomía no se identifica solo en un plato, sino en una variedad de platos          |
| 17  | típicos que se tiene.  |
| 18  | <b>Entrevistado:</b> Así es, si existe una infinidad de platos muy deliciosos en       |
| 19  | nuestra Ciudad.  |
| 20  | <b>Entrevistador:</b> Y usted ¿Cómo percibe usted la gastronomía en el Cantón          |
| 21  | Loja?  |
| 22  | <b>Entrevistado:</b> Muy buena, <b>muy acogedora porque gracias a nuestro clientes</b> |
| 23  | <b>se sienten satisfechos que nos han visitado y la comida es muy buena, la</b>        |
| 24  | <b>gastronomía es muy rica,</b> muy acogedora para todos los turistas, visitantes      |
| 25  | que llegan acá a nuestra ciudad.   |
| 26  | <b>Entrevistador:</b> Lo que tengo entendido entones y me da a entender que            |
| 27  | existen un porcentaje alto que visita su local   |
| 28  | <b>Entrevistado:</b> Si, gracias a dios si, últimamente se está normalizando ante      |
| 29  | la situación de la pandemia, no había las facilidades por tal motivo los               |
| 30  | clientes no llegaban pero ya se está poco a poco normalizando y la gente               |
| 31  | está nuevamente visitándonos.  |
| 32  | <b>Entrevistador:</b> Entonces me está diciendo que se están acoplando con las         |
| 33  | medidas de bioseguridad y BPP en el establecimiento.                                   |
| 34  | <b>Entrevistado:</b> Así es, aquí cumplimos con todas las medidas de                   |
| 35  | bioseguridad para nuestros clientes, para igual cuidarnos todos.                       |
| 36  | <b>Entrevistador:</b> Según su conocimiento ¿Cuáles son las características            |
| 337 | principales de la gastronomía del Cantón Loja?   |

|    |  |
|----|--|
| 38 | <b>Entrevistado:</b> Bueno, nosotros estamos brindan el servicio gastronómico ya   |
| 39 | 10 años y las características de nuestra ciudad se basada en los diferentes        |
| 40 | formas de cocer los alimentos, servir en la preparación prácticamente.             |
| 41 | <b>Entrevistador:</b> Ósea que su establecimiento no solo brinda servicio de       |
| 42 | restaurante sino también para eventos.   |
| 43 | <b>Entrevistado:</b> Si, también para eventos sociales, todo relacionado a los     |
| 44 | eventos como bautizos, matrimonios, eventos familiares, todo tipo de evento        |
| 45 | desean sentirse en un momento especial acompañados de platos típicos,              |
| 46 | todo ya que estamos a los órdenes.   |
| 47 | <b>Entrevistador:</b> Me imagino con una cita previa a cualquier evento social.    |
| 48 | <b>Entrevistado:</b> Obviamente, si se necesita una cita previa por el tiempo de   |
| 49 | reserva para cumplir con todos los requerimientos que desee el cliente, como       |
| 50 | eventos de matrimonio ya que esa reserva se necesita algunos meses o para          |
| 51 | ver algunos fines de semana depende al evento que haiga.                           |
| 52 | <b>Entrevistador:</b> Según su experiencia, según el tiempo que labora dentro del  |
| 53 | campo de la gastronomía ¿Cuáles considera usted que son los platos típicos         |
| 54 | del Cantón Loja?   |
| 55 | <b>Entrevistado:</b> En nuestra ciudad prácticamente lo que es típico a lo que     |
| 56 | refiere la sopa, repe lojano, arveja con guineo, caldo de bolas aquí en Loja       |
| 57 | a lo que se refiere sopas. Lo que son platos fuertes son la sesina plato muy       |
| 58 | tradicional en nuestra ciudad, la fritada, también tenemos lo que es las           |
| 59 | humitas, tamales todos esos bocaditos, aperitivos llamados postres tenemos         |
| 60 | la miel con quesoillo.   |
| 61 | <b>Entrevistador:</b> Creo que no puede faltar la miel con queso y los higos con   |
| 62 | queso muy conocidos en el Cantón Loja.   |
| 63 | <b>Entrevistado:</b> Así es, no pueden faltar estos deliciosos manjares de nuestra |
| 64 | ciudad.  |
| 65 | <b>Entrevistador:</b> Narre y comente desde su perspectiva ¿Cómo las técnicas      |
| 66 | de cocción y conservación de la gastronomía del Cantón Loja se han                 |
| 67 | modificado hasta la actualidad?  |
| 68 | <b>Entrevistado:</b> usualmente las técnicas que son utilizadas en las carnes, se  |
| 69 | debe realizar con mucho cuidado para que todo su procedimiento salga               |
| 70 | perfecto y exquisita utilizando los ingredientes básicos que se necesiten para     |
| 71 | que la comida salga rica, a su punto, a su término.                                |
| 72 | <b>Entrevistado:</b> Lo que se puede hablar de aquí de nuestra ciudad lo que le    |
| 73 | ha representativa es la sesina ya que los procesos primeramente se tiene la        |
| 74 | carne, el lomo fino, suave del cerdo se lo sesina de ahí se lo condimenta,         |
| 75 | con los condimentos básicos que son el ajo, la cebolla, el comino se le deja       |
| 76 | solear un poco, que coja el sol de ahí se le manda se le ubica en la parrilla      |
| 77 |  |

|     |  |
|-----|--|
| 78  | en la brasa esto es la sesina un plato muy exquisito que sale acompañado           |
| 79  | con mote, yuca y encurtido siempre con su vaso de horchata.                        |
| 80  | <b>Entrevistador:</b> Es muy famosa la horchata y la famosa chicha aquí en la      |
| 81  | ciudad de Loja.  |
| 82  | <b>Entrevistado:</b> si la chicha, aunque la horchata es más tradicional ya que se |
| 83  | cuenta con todo para el proceso de elaboración de cierta bebida.                   |
| 84  | <b>Entrevistador:</b> Algunas personas no conocen lo que es la horchata, nos       |
| 85  | podría decir como la realizan o de que componentes se conforma                     |
| 86  | <b>Entrevistado:</b> Claro, la horchata prácticamente se basa en hierbas           |
| 87  | medicinales, que tiene lo que es la manzanilla, el llantén, tiene lo que es le     |
| 88  | cedrón, hierba luisa, el ataco, el alcancel es una delicia, y son hierbas          |
| 89  | medicinales que le sirven entre sí, lo que es para la preparación se le hace       |
| 90  | hervir el agua se le pone un poco de linaza para que dé un poco el espesor         |
| 91  | y se le agrega los ingredientes que son las hierbas medicinales, se le deja        |
| 92  | reposar poco tiempo y está listo, se le escurre y se le acompaña con un poco       |
| 93  | de limón para que le de sabor.   |
| 94  | <b>Entrevistador:</b> Tomando en cuenta lo mencionado ¿Cuáles son los              |
| 95  | principales sitios gastronómicos del Cantón Loja?                                  |
| 96  | <b>Entrevistado:</b> Claro aquí en Loja hay muchos lugares de la gastronomía       |
| 97  | muy nombrados Mama Lola un lugar muy atractivo nuestro local Vals                  |
| 98  | Eventos restaurante, las sesinas de la Y, el centro comercial el centro y otros    |
| 99  | lugares.   |
| 100 | <b>Entrevistador:</b> La verdad me parecen lugares muy interesantes que ofrecen    |
| 101 | platos y servicio de nuestro cantón Loja que siguen elaboración los platos         |
| 102 | típicos que no utilizan muchos condimentos como en la actualidad.                  |
| 103 | <b>Entrevistado:</b> los platos típicos de nuestro establecimiento, básicamente    |
| 104 | son preparados, las bases para condimentar las carnes son el ajo, la cebolla       |
| 105 | eso y sal toda natural que no hace daño.   |
| 106 | <b>Entrevistador:</b> Con todo lo mencionado anterior mencionado sobre el          |
| 107 | cantón Loja, me podría decir ¿Cómo se puede promover la gastronomía y el           |
| 108 | turismo en el Cantón Loja?   |
| 109 | <b>Entrevistado:</b> Si se podría promover el turismo obviamente porque es un      |
| 110 | factor muy importante aunque afectado por la pandemia, podríamos realizar          |
| 111 | tours gastronómicos, giras turísticas, rutas gastronómicos ofreciendo todo         |
| 112 | esto con las medidas de bioseguridad ya que totalmente estuvimos                   |
| 113 | restringidos, estaban cerrados los locales igualmente nosotros cerramos el         |
| 114 | año pasado por las medidas que había que tomar no podíamos abrir varios            |
| 115 | meses y eso afecto actualmente en estos meses dimos apertura y la gente            |
| 116 | está visitándonos con las medidas de bioseguridad, esperamos que                   |
| 117 | salgamos de esta situación y nos visiten nuestro establecimiento                   |

|     |   |
|-----|---|
| 118 | <b>Entrevistador:</b> Tengo conocimiento que todos los locales del Cantón Loja    |
| 119 | tuvieron que acoplarse a las medidas de bioseguridad. Por lo cual, desde su       |
| 120 | punto de vista ¿considera usted que una ruta gastronómica es una estrategia       |
| 121 | para fomentar el turismo en el Cantón Loja?                                       |
| 122 | <b>Entrevistado:</b> Si, porque a nosotros como dueños de establecimientos        |
| 123 | gastronómicos nos favorecería puesto que podríamos formar parte de ella y         |
| 124 | así crecer a nivel nacional dando a conocer nuestros productos, menús y           |
| 125 | gastronomía del Cantón Loja, creo que sería muy interesante que sigan             |
| 126 | aumentando trabajos de investigación, innovación de nuestro cantón y no           |
| 127 | solo de ciudades grandes porque tenemos lugares que no son conocidos en           |
| 128 | la actualidad   |
| 129 | <b>Entrevistador:</b> Tiene razón por que al ir implementando trabajos de         |
| 130 | investigación dentro del Cantón Loja, favorecería a varios establecimientos       |
| 131 | no solo gastronómicos sino también turísticos y crecería la actividad lucrativa   |
| 132 | ando a conocer hermosos paisajes acompañado de su gastronomía                     |
| 133 | tradicional.  |
| 135 | <b>Entrevistado:</b> En nombre de nuestro Cantón, les hacemos una invitación a    |
| 136 | conocer nuestra gastronomía, tradiciones y cultura. Les esperamos con los         |
| 137 | brazos abiertos, visitemos.   |
| 138 | <b>Entrevistador:</b> Mi estimado Luis Guachizaca, agradecida por la informada    |
| 139 | obtenida de su parte, me despido deseándole bendiciones y que siga                |
| 140 | progresando con muchos éxitos en su carrera profesional y                         |
| 141 | <b>Entrevistado:</b> Agradezco su visita y deseo que regrese. Un gusto mi querida |
| 142 | Yadira.   |

|    |   |
|----|---|
| 1  | Buenos días siendo el día viernes, 4 de junio del 2021 me encuentro en el           |
| 2  | Fogón Grill sitio gastronómico del cantón Loja, acompañada de su dueño              |
| 3  | Sra. Fanny Carrión un gusto conocerlo.  |
| 4  | <b>Entrevistado:</b> Es un gusto poder ayudarle con información acerca de mi        |
| 5  | cantón.   |
| 6  | <b>Entrevistador:</b> Agradecida por permitirme realizar la entrevista en su        |
| 7  | establecimiento. Me podría ayudar respondiendo el siguiente banco de                |
| 8  | preguntas ¿Cuál es la historia gastronómica del cantón Loja?                        |
| 9  | <b>Entrevistado:</b> Bueno mi niña la historia del cantón yo le podría decir que en |
| 10 | tiempos anteriores, ejemplo el repe lojano es conocido y típico de la ciudad        |
| 11 | de Loja que muchas personas han degustado de este plato ecoturista y                |
| 12 | personas de aquí mismo, antes este plato se cocinaba en las cocinas de              |
| 13 | leña y ollas de barro y quedaba muy delicioso, nuestros antepasados usaban          |
| 14 | pocos ingredientes a esta preparación, no sé si esta seguirá así, entonces          |
| 15 | la preparación tiene los mismos ingredientes pero en si se ha modificado el         |



|     |  |
|-----|--|
| 16  | cambio en las ollas de barro, la cocina de leña ahora por el avance                |
| 17  | tecnológico que se va modificando pero la preparación es la misma.                 |
| 18  | <b>Entrevistador:</b> la tecnología en todos los campos de la industria ha         |
| 19  | modificado su producción por tal razón también en la gastronomía.                  |
| 20  | <b>Entrevistado:</b> Así es, pero nosotros tratamos de mantener la misma           |
| 21  | preparación de nuestros ancestros.   |
| 22  | <b>Entrevistador:</b> Y usted ¿Cómo percibe usted la gastronomía en el Cantón      |
| 23  | Loja?  |
| 24  | <b>Entrevistado:</b> Muy buena porque se siguen manteniendo los mismos             |
| 25  | ingredientes, lo único como lo vuelvo y lo repito se ha cambiado la forma de       |
| 26  | preparar y los ingredientes son los mismos.  |
| 27  | <b>Entrevistador:</b> Lo cual creo que mediante proyectos se podría recuperar si   |
| 28  | no me equivoco.  |
| 29  | <b>Entrevistado:</b> Se han estado realizando proyectos pero no se han podido      |
| 30  | concluir lo cual no hemos alcanzado recuperar pero sería bueno que se              |
| 31  | ejecutaría su investigación sería un avance tradicional.                           |
| 32  | <b>Entrevistador:</b> Según su conocimiento ¿Cuáles son las características        |
| 33  | principales de la gastronomía del Cantón Loja?                                     |
| 34  | <b>Entrevistado:</b> Bueno yo le podría enumerar un sin número las                 |
| 35  | características de los platos típicos, es en su preparación, alimentos,            |
| 36  | cantidades y su manera de servir que identifican a la capital lojana. Estos        |
| 337 | son degustados por los turistas nacionales y extranjeros que llegan cada año       |
| 38  | a la ciudad.   |
| 39  | <b>Entrevistador:</b> Platos muy interesantes y sus características deben ser lo   |
| 40  | que le diferencian de los demás cantones.  |
| 41  | <b>Entrevistado:</b> Si por tal razón lo disfrutan los turistas extranjeros.       |
| 42  | <b>Entrevistador:</b> Según su experiencia, según el tiempo que labora dentro del  |
| 43  | campo de la gastronomía ¿Cuáles considera usted que son los platos típicos         |
| 44  | del Cantón Loja?   |
| 45  | <b>Entrevistado:</b> El plato típico es el repe lojano que es el más representa el |
| 46  | cantón Loja, el cuy y la típica horchata. Yo elabora el repe de la siguiente       |
| 47  | manera, se pone hervir el agua, espero que hierva el agua y aparte hago un         |
| 48  | refrito, cebolla ajo comino que más le puedo decir achiote lo refrió deo que       |
| 49  | se cocine bastante y le agrego al agua, espero que hierva y agrego al papa         |
| 50  | una vez cocinado la papa agrego el guineo deo que se cocine bien y se le           |
| 51  | agrega lo que es el quesillo, leche algunas personas solicitan que les ponga       |
| 52  | crema de leche y otras no, todo depende del cliente que lo va a consumir.          |
| 53  | <b>Entrevistador:</b> Nos podría a continuación narrar y comentar desde su         |
| 54  | perspectiva ¿Cómo las técnicas de cocción y conservación de la                     |
| 55  | gastronomía del Cantón Loja se han modificado hasta la actualidad?                 |

|    |   |
|----|---|
| 56 | <b>Entrevistado:</b> Desde mi punto de vista son las técnicas manejadas desde     |
| 57 | hace tiempo atrás lo que sí para preservar un poquito más si se han               |
| 58 | modificado pero en si yo creo que se debe de cada persona como maneje             |
| 59 | su modo de preparar su forma de hacer cada quien tiene manera de cocción.         |
| 60 | <b>Entrevistador:</b> Tomando en cuenta lo mencionado ¿Cuáles son los             |
| 61 | principales sitios gastronómicos del Cantón Loja?                                 |
| 62 | <b>Entrevistado:</b> Los principales sitios del cantón Loja tenemos mama lola, el |
| 63 | carbonero que son las parrilladas aquí e Loja, también tenemos las                |
| 64 | parrilladas del fogón que visita mucha gente turista y personas de aquí           |
| 65 | mismo. Y mercados tenemos el mercado san Sebastián, el mercado gran               |
| 66 | Colombia entonces en estos mercados si suelen preparar lo que es el plato         |
| 67 | típico Loja que es el repe que estamos hablando ahorita y en muchos otros         |
| 68 | sectores, manteniendo la tradición y costumbre del cantón Loja para no            |
| 69 | perder lo que tiene nuestro cantón.   |
| 70 | <b>Entrevistador:</b> Con todo lo mencionado anterior mencionado sobre el         |
| 71 | cantón Loja, me podría decir ¿Cómo se puede promover la gastronomía y el          |
| 72 | turismo en el Cantón Loja?  |
| 73 | <b>Entrevistado:</b> Bueno esto yo creo que también depende de las autoridades    |
| 74 | también para que se promueva bastante lo que es el turismo, ya que aquí           |
| 75 | en nuestro cantón Loja pues tenemos bastantes diversidades, lugares que           |
| 76 | ponemos visitar tenemos por ejemplo Vilcabamba, que es un valle turístico         |
| 77 | muy atraído por gente extranjera y porque no promover que gente                   |
| 78 | ecuatoriana gente de nuestro país visite Loja.                                    |
| 79 | <b>Entrevistador:</b> Tengo conocimiento que todos los locales del Cantón Loja    |
| 80 | tuvieron que acoplarse a las medidas de bioseguridad. Por lo cual, desde su       |
| 81 | punto de vista ¿considera usted que una ruta gastronómica es una estrategia       |
| 82 | para fomentar el turismo en el Cantón Loja?                                       |
| 83 | <b>Entrevistado:</b> Si, porque a nosotros como dueños de restaurante debemos     |
| 84 | seguir brindando nuestro servicio a clientes nacionales e internacionales, por    |
| 85 | lo cual nos acoplamos a todas las medidas de bioseguridad. En respecto a          |
| 86 | la pregunta realizada pienso que realizando una buena gestión de parte de         |
| 87 | las autoridades se ejecutaría esta estrategia, porque nos, ayudaría a             |
| 88 | promover el turismo al cantón Loja.   |
| 89 | <b>Entrevistador:</b> Tiene razón así se realizarían investigaciones dentro del   |
| 90 | Cantón Loja, favorecería a varios establecimientos no solo gastronómicos          |
| 91 | sino también turísticos y crecería la actividad lucrativa ando a conocer          |
| 92 | hermosos paisajes acompañado de su gastronomía tradicional.                       |
| 93 | <b>Entrevistado:</b> Hermosos lugares con sus respectiva gastronomía por lo que   |
| 94 | le hago una invitación a conocer nuestra gastronomía, tradiciones y cultura.      |
| 95 | Les esperamos con los brazos abiertos, visitemos.                                 |

|     |   |
|-----|---|
| 96  | <b>Entrevistador:</b> Mi estimado Luis Guachizaca, agradecida por la informada  |
| 97  | obtenida de su parte, me despido deseándole bendiciones y que siga              |
| 98  | progresando con muchos éxitos en su carrera profesional y                       |
| 99  | <b>Entrevistado:</b> Agradezco su visita y deseo que regrese pronto mi estimada |
| 100 | señorita.   |
| 101 |   |

|    |   |
|----|---|
| 1  | Buenos días siendo sábado, 5 de junio del 2021 me encuentro en el Hotel                 |
| 2  | Libertador sitio gastronómico del cantón Loja, acompañada de su                         |
| 3  | administrador Ing. Paúl Aguilar un gusto conocerlo.                                     |
| 4  | <b>Entrevistado:</b> Es un gusto poder ayudarle con información acerca de               |
| 5  | nuestro establecimiento el cual brinda un servicio de alojamiento y                     |
| 6  | gastronómico de nuestro cantón.   |
| 7  | <b>Entrevistador:</b> Agradezco su colaboración al permitirme realizar la               |
| 8  | entrevista en su establecimiento. Me podría ayudar respondiendo el                      |
| 9  | siguiente banco de preguntas ¿Cuál es la historia gastronómica del cantón               |
| 10 | Loja?   |
| 11 | <b>Entrevistado:</b> Bueno en el tiempo se viene hablando desde la colonia hasta        |
| 12 | acá se viene dando cambios de acuerdo nuestro tiempo , <b>la conservación</b>           |
| 13 | <b>antiguamente lo hacían naturalmente ya que ahora con la tecnología con la</b>        |
| 14 | <b>líneas blancas se conservan los alimentos en otra forma</b> , como se dice que       |
| 15 | aquí consumimos bastante la cecina que antiguamente la conservaban con                  |
| 16 | un proceso de salado y ponerlo al ambiente como el sol para que eso se                  |
| 17 | seque y se conserve también como es la materia prima típica de acá como                 |
| 18 | es la arveja el verde por ejemplo la arveja se lo conservaba en seco y el               |
| 19 | guineo que son típicos de acá de Loja se ha venido complementando para                  |
| 20 | nuestra gastronomía.  |
| 21 | <b>Entrevistador:</b> la tecnología en todos los campos de la industria ha              |
| 22 | modificado su producción por tal razón también en la gastronomía. Y usted               |
| 23 | ¿Cómo percibe usted la gastronomía en el Cantón Loja?                                   |
| 24 | <b>Entrevistado:</b> Muy buena realmente nosotros hemos tenido <b>acogida en</b>        |
| 25 | <b>otros lados de la gastronomía lojana si hay una buena diferencia en el sabor,</b>    |
| 26 | <b>ya que es lo natural que tenemos es muy buena mi perspectiva es muy</b>              |
| 27 | <b>buena</b> y deberíamos seguir realizando y elaborando temas como el suyo.            |
| 28 | <b>Entrevistador:</b> Según su conocimiento ¿Cuáles son las características             |
| 29 | principales de la gastronomía del Cantón Loja?  |
| 30 | <b>Entrevistado:</b> <b>Las características principales que se podría mencionar son</b> |
| 31 | <b>las preparaciones como hay mucha variedad como es la gallina cuyada que</b>          |
| 32 | <b>se le procesa con todos los elementos</b> que hay acá como es el ajo el achote       |
| 33 | bueno hay productos que se traen acá como es el comino, el repe lojano, el              |

|     |  |
|-----|--|
| 34  | tamal lojano que se prepara con el maíz seco del que hacen el mote de ahí            |
| 35  | viene otro proceso como es molido, y le dan el toque especial que lo hacen           |
| 36  | al tamal lojano.   |
| 337 | <b>Entrevistador:</b> Según su experiencia, según el tiempo que labora dentro del    |
| 38  | campo de la gastronomía ¿Cuáles considera usted que son los platos típicos           |
| 39  | del Cantón Loja?   |
| 40  | <b>Entrevistado:</b> Aquí es el repe lojano que es la arveja con guineo el tamal, la |
| 41  | gallina cuyada que ahora hay un lugar típico en nuestra ciudad que es en el          |
| 42  | valle que se hizo famoso acá en Loja que es a base de un aliño del cuy.              |
| 43  | Como le comenta anteriormente como se lo avenida haciendo con el proceso             |
| 44  | de que se secaba la arveja para que se mantenga más tiempo se lo vino                |
| 45  | haciendo ahí fue donde se inventó esta comida con el guineo lojano el propio         |
| 46  | lojano últimamente se atraído el guineo de la costa pero aquí el propio el           |
| 47  | propio es el guineo común y lo que se viene dando aquí que es la cuajada             |
| 48  | que hace que la cuajada sea más fresca.  |
| 49  | <b>Entrevistador:</b> Nos podría a continuación narrar y comentar desde su           |
| 50  | perspectiva ¿Cómo las técnicas de cocción y conservación de la                       |
| 51  | gastronomía del Cantón Loja se han modificado hasta la actualidad?                   |
| 52  | <b>Entrevistado:</b> Si realmente, ahora los conocimientos de la gastronomía se      |
| 53  | le ve aparte del arte como científica or sus contenidos de los alimentos que         |
| 54  | hay, en nuestra ciudad en nuestra provincia perdón cantón, se da también             |
| 55  | la horchata que es un elemento que es un elemento también para la                    |
| 56  | medicina eso se ha ido modernizando.   |
| 57  | <b>Entrevistador:</b> Tomando en cuenta lo mencionado ¿Cuáles son los                |
| 58  | principales sitios gastronómicos del Cantón Loja?                                    |
| 59  | <b>Entrevistado:</b> Aquí en nuestra ciudad es el valle que como ya anteriormente    |
| 60  | le decía es un lugar de la comida típica del cuy y la gallina cuyada también         |
| 61  | tenemos aquí la parte del Plateado, Belén en ese lugar también es lo típico          |
| 62  | que es la fritada aquí también le hacemos una buena fritada la parte céntrica        |
| 63  | donde nosotros estamos tenemos una variedad de lo que hay aquí en                    |
| 64  | nuestra ciudad y en nuestra provincia.   |
| 65  | <b>Entrevistador:</b> Con todo lo mencionado anterior mencionado sobre el            |
| 66  | cantón Loja, me podría decir ¿Cómo se puede promover la gastronomía y el             |
| 67  | turismo en el Cantón Loja?   |
| 68  | <b>Entrevistado:</b> Bueno ahora hoy se podría promocionar mediante redes            |
| 69  | sociales, trabajos de investigación y eso nos permitiría ser reconocidos en          |
| 70  | otros lados nuestra gastronomía porque si nosotros no nos ponemos                    |
| 71  | hacernos conocer nuestra identidad nuestra gastronomía no vamos a salir a            |
| 72  | ningún lado y lo más importante son ustedes quienes nos ayudan hacer                 |
| 73  | conocer la gastronomía en otros lugares.   |

|    |  |
|----|--|
| 74 | <b>Entrevistador:</b> Tengo conocimiento que todos los locales del Cantón Loja         |
| 75 | tuvieron que acoplarse a las medidas de bioseguridad. Por lo cual, desde su            |
| 76 | punto de vista ¿considera usted que una ruta gastronómica es una estrategia            |
| 77 | para fomentar el turismo en el Cantón Loja?  |
| 78 | <b>Entrevistado:</b> Obviamente que sí, ya que <b>la ruta gastronómica ayudaría al</b> |
| 79 | <b>crecimiento y desarrollo turístico de nuestra ciudad ya que dará a conocer</b>      |
| 80 | <b>nuestros platos típicos y lugares turísticos no solo nacional si no también</b>     |
| 81 | <b>internacional así seríamos más reconocidos.</b>                                     |
| 82 | <b>Entrevistador:</b> Así se realizarían investigaciones dentro del Cantón Loja,       |
| 83 | favorecería a varios establecimientos no solo gastronómicos sino también               |
| 84 | turísticos y crecería la actividad lucrativa ando a conocer hermosos paisajes          |
| 85 | acompañado de su gastronomía tradicional.  |
| 86 | <b>Entrevistado:</b> Hermosos lugares con sus respectiva gastronomía por lo que        |
| 87 | le hago una invitación a conocer nuestra gastronomía, tradiciones y cultura.           |
| 88 | Les esperamos con los brazos abiertos, visitemos.                                      |
| 89 | <b>Entrevistador:</b> Mi estimado Ing. Paúl Aguilar, agradecida por la informada       |
| 90 | obtenida de su parte, me despido deseándole bendiciones y que siga                     |
| 91 | progresando con muchos éxitos en su carrera profesional y                              |
| 92 | <b>Entrevistado:</b> Agradezco su visita y deseándole éxitos en su vida                |
| 93 | profesional. Dios me la bendiga y regrese pronto.                                      |
| 94 |  |

### Anexo 3: Guión de entrevista

#### GUIÓN DE ENTREVISTA

**Objetivo del Instrumento:** El objetivo de la presente investigación es comprender las características gastronómicas contextuales del Cantón Loja, provincia de Loja a través de entrevistas a los principales autores sociales.

**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 ¿Cuál es la historia gastronómica del Cantón Loja?  |
| 2 | Cuéntenos ¿Cómo percibe usted la gastronomía en el Cantón Loja?  |
| 3 | Según su conocimiento ¿Cuáles son las características principales de la gastronomía del Cantón Loja?   |
| 4 | Según su experiencia, comente ¿Cuáles considera usted que son los platos típicos del Cantón Loja?  |
| 5 | Narre y comente desde su perspectiva ¿Cómo las técnicas de cocción y conservación de la gastronomía del Cantón Loja se han modificado hasta la actualidad? |
| 6 | Tomando en cuenta lo mencionado ¿podría comentar cual es el proceso del plato típico o plato representativo del Cantón Loja?                               |
| 7 | Según su experiencia ¿Cuáles son los principales sitios gastronómicos del Cantón Loja?   |
| 8 | Desde su punto de vista ¿Cómo se puede promover la gastronomía y el turismo en el Cantón Loja?   |

## Anexo 4: Juicio de experto

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR



Quito, D.M. 31 de mayo de 2021

PhD. Ana Jacqueline Urrego

Presente.-

Me dirijo a usted, en la oportunidad de solicitar su colaboración, dada su experiencia en el área temática, en la revisión, evaluación y validación del presente instrumento que será aplicado para realizar un trabajo de investigación titulado: Ruta gastronómica sobre el arte culinario del Cantón Loja para transmitir las tradiciones y cultura del sector, el cual será presentado como Trabajo de Titulación para optar al grado de Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas en la Universidad Iberoamericana del Ecuador, UNIB.E.

Los objetivos del estudio son:

Objetivo General:

- Diseñar una ruta gastronómica sobre el arte culinario del Cantón Loja para transmitir las tradiciones y cultura del sector

Objetivos Específicos:

- Comprender las características gastronómicas contextuales del Cantón Loja a través de entrevistas a los principales autores sociales.
- Caracterizar los sitios turísticos y recursos gastronómicos del Cantón Loja para la creación de una ruta por medio de la revisión documental.
- Establecer una ruta gastronómica para transmitir las tradiciones y la cultura del Cantón Loja.

## JUICIO DE EXPERTO

### INSTRUCCIONES:

Coloque una "X" en la casilla correspondiente a su apreciación según los criterios que se detallan a continuación.

| CRITERIOS  | APRECIACIÓN CUALITATIVA |       |         |            |
|--|-------------------------|-------|---------|------------|
|  | EXCELENTE               | BUENA | REGULAR | DEFICIENTE |
| Presentación del instrumento.                                      |                         | X     |         |            |
| Pertinencia del instrumento según el propósito de la investigación |                         | X     |         |            |
| Relevancia del contenido.  |                         | X     |         |            |
| Factibilidad de aplicación   |                         | X     |         |            |

**Apreciación cualitativa:** El instrumento se adapta a los fines de la investigación.

**Observaciones:**

---

---

---





JUICIO DE EXPERTO

**INSTRUCCIONES:**

Coloque una "X" en la casilla correspondiente según su apreciación de cada pregunta, según los criterios que se detallan a continuación:

| Preguntas | Claridad en la redacción |    | Coherencia con el fenómeno de estudio |    | Inducción a la respuesta (Sesgo) |    | Lenguaje adecuado a las características del informante |    | Valoración |           |        | Observaciones |
|-----------|--------------------------|----|---------------------------------------|----|----------------------------------|----|--|----|------------|-----------|--------|---------------|
|           | Si                       | No | Si                                    | No | Si                               | No | Si   | No | Dejar      | Modificar | Quitar |               |
| 1         | X                        |    | X                                     |    |                                  | X  | X  |    | X          |           |        |               |
| 2         | X                        |    | X                                     |    |                                  | X  | X  |    | X          |           |        |               |
| 3         | X                        |    | X                                     |    |                                  | X  | X  |    | X          |           |        |               |
| 4         | X                        |    | X                                     |    |                                  | X  | X  |    | X          |           |        |               |
| 5         | X                        |    | X                                     |    |                                  | X  | X  |    | X          |           |        |               |
| 6         | X                        |    | X                                     |    |                                  | X  | X  |    | X          |           |        |               |
| 7         | X                        |    | X                                     |    |                                  | X  | X  |    | X          |           |        |               |
| 8         | X                        |    | X                                     |    |                                  | X  | X  |    | X          |           |        |               |

**Apreciación cualitativa:** El instrumento se adapta a los fines de la investigación.





Observaciones: \_\_\_\_\_

Validado por: Ana Jacqueline Urrego (Ph.D)

Profesión: \_ Docente

Cargo que desempeña: Docente en el área de metodología de la investigación\_\_

Firma:

Fecha: 02/06/2021

