UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TITULO:

"ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL"

Tesis previa la obtención del título de Ingeniera en Administración Turística.

AUTORA:

Daniela Soledad Martínez Vire

Directora de Tesis:

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo Mg. Sc.

LOJA - ECUADOR

2020

CERTIFICACIÓN DE LA DIRECTORA DE TESIS

Ingeniera

Gladys Alexandra Suárez Jaramillo Mg. Sc.,

DOCENTE DE LA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA DE LA FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA Y DIRECTORA DE TESIS.

C E R T I F I C A:

Que la tesis titulada **"ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL",** de la autoría de la señorita Daniela Soledad Martínez Vire, se ha realizado bajo mi dirección, en forma prolija, tanto en su forma como en su contenido, de conformidad con los requerimientos institucionales y luego de haber sido revisado autorizo su presentación ante el tribunal respectivo previo a optar por el grado de Ingeniero en Administración Turística.

Loja, marzo del 2020

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo Mg. Sc.

DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

Yo, Daniela Soledad Martínez Vire, declaro ser autora del presente trabajo de tesis denominado **“ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL”,** y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus Representantes Jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi tesis en el Repositorio Institucional-Biblioteca Virtual.

Autora: Daniela Soledad Martínez Vire

DANIELA SOLEDAD MARTINEZ VIRE

Firmado digitalmente por DANIELA SOLEDAD MARTINEZ VIRE
Fecha: 2020.07.13 08:55:25 -05'00'

Firma: ……

Cédula N°: 1150012001

Fecha: Loja, julio 2020

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DE LA AUTORA PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO.

Yo, Daniela Soledad Martínez Vire, declaro ser la autora de la tesis titulada: **"ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL",** como requisito para obtener el grado de: Ingeniera en Administración Turística; autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines Académicos, publique la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el repositorio Digital Institucional. Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior con las cuales la Universidad tenga convenio.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o por la copia de tesis que realice un tercero.
Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los trece días del mes de julio de dos mil veinte.

DANIELA SOLEDAD MARTINEZ VIRE

Firmado digitalmente por DANIELA SOLEDAD MARTINEZ VIRE
Fecha: 2020.07.13 08:56:12 -05'00'

Firma: …….
Autora: Daniela Soledad Martínez Vire
C.I: 1150012001
Dirección: Loja, Barrio Punzara Chico, Charles Ives e Isaac Albeniz
Correo electrónico: dsol1996@gmail.com
Celular: 0993159256
DATOS COMPLEMENTARIOS:

DIRECTORA DE TESIS: Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, Mgs. Sc.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL: Ing. María Luisa Díaz López Mgs. Sc.
INTEGRANTE DEL TRIBUNAL: Ing. Luis Raúl Coronel Curimilma Mgs. Sc.
INTEGRANTE DEL TRIBUNAL: Ing. Álex Javier Quito Ramón Mgs. Sc.

DEDICATORIA

Esta investigación se la dedico a Dios por concederme la perseverancia y voluntad para cumplir mis metas.

A mis queridos padres Ángel Martínez y Carmita Vire, que son una parte fundamental y mi soporte en cada momento de mi vida.

A mis hermanos María de los Ángeles y Santiago por ser mi guía y mi alegría de cada día y finalmente a mi familia por brindarme siempre sus mejores consejos.

Daniela Soledad Martínez Vire

AGRADECIMIENTO

Expreso mi gratitud a la Universidad Nacional de Loja, la Facultad Jurídica, Social y Administrativa, la Carrera de Administración Turística por contribuir a mi formación académica.

A la Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo Mg. Sc., directora de tesis, ya que gracias a su orientación, seguimiento, motivación y apoyo en el desarrollo de mi tesis pude culminar con éxito la misma.

De igual manera a la Ing. Silvana Alvear, Gerente del EMSETUR, a la Lic. Verónica Rodríguez, Coordinadora de Turismo y al personal del EMSETUR del cantón Zamora, quienes me brindaron soporte para el desarrollo del presente trabajo académico e investigativo.

Daniela Soledad Martínez Vire

1. TÍTULO

“ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL”

2. RESUMEN

Para el presente trabajo de investigación se ha establecido un objetivo general: analizar la gastronomía tradicional del cantón Zamora, Provincia de Zamora Chinchipe y su influencia en el turismo cultural y tres específicos para el cumplimiento del mismo.

Para el primer objetivo se diagnosticó la gastronomía tradicional del cantón Zamora para lo cual se utilizó cuadros de escrutinio para analizar cada una de las recetas de gastronomía tradicional dejando como resultado el total de veintiún recetas, de esas seis son consideradas como platos principales, dos sopas tradicionales, cinco bebidas tradicionales, siete como postres y una salsa; posteriormente con una metodología combinada de las fichas del Ministerio de Turismo y del INPC se sintetizó la información de los cuadros de escrutinio concluyendo que la comunidad zamorana valora su gastronomía y se encargan de transmitir estos conocimientos como parte de una herencia familiar.

Dentro del segundo objetivo se determinó si la gastronomía tradicional del cantón Zamora es una de las motivaciones para desarrollar turismo cultural, para el cumplimiento del mismo se realizaron entrevistas al personal que labora como parte de la planta turística y encuestas a una muestra de turistas, dando el resultado de que a pesar que el turismo más desarrollado en el cantón es el de naturaleza debido a las actividades al aire libre que pueden realizarse, la gastronomía es una de las principales motivaciones de visita ya que esta existe en gran variedad. Finalmente, se hizo la comprobación de hipótesis donde se valida que la gastronomía es una motivación para desarrollar el turismo cultural, concluyendo que es una atracción para los turistas y por lo cual, los que la han degustado se encuentran satisfechos por la calidad y sabor que ofrece.

En el tercer objetivo se diseñó estrategias turísticas para el rescate de la gastronomía tradicional del cantón Zamora, las mismas que se las desarrollo a partir de los resultados del primer y segundo objetivo; para ello se utilizó fichas para el diseño de las propuestas de estrategias teniendo seis en total. Mismas que posteriormente se las validó con un grupo de expertos mediante un taller de socialización y la aplicación de una escala de Likert, donde quedaron como resultado que las propuestas E1,E2,E3,E5 y E6 son las más propicias para su ejecución, por ser las que permitirán rescatar la cultura gastronómica del cantón.

ABSTRACT

For the present research work, a general objective has been established: analyze the traditional gastronomy of Zamora canton, Zamora Chinchipe Province and its influence on cultural tourism and three specific ones for compliance with it.

For the first objective the traditional gastronomy of Zamora canton was diagnosed, for which scrutiny tables were used to analyze each of the recipes of traditional gastronomy leaving as a result the total of twenty-one recipes, from which six are considered as main dishes, two soups traditional, five traditional drinks, seven as desserts and a sauce; Subsequently, with a combined methodology of MinTur and INPC worksheets, the information from the scrutiny tables was synthesized, concluding that the Zamora community values its gastronomy and is responsible for transmitting this knowledge as part of a family heritage.

Within the second objective it was determined if the traditional gastronomy of Zamora canton is one of the motivations to develop cultural tourism, for the fulfillment of the same, interviews were carried out to the tourist plant and surveys to a sample of tourists, giving the result that despite the fact that the most developed tourism in the canton is nature tourism due to the outdoor activities that can be carried out, gastronomy would be one of the main motivations to visit since it exists in a great variety. Finally, the hypothesis test was carried out where it is validated that gastronomy is a motivation to develop cultural tourism, concluding that it is an attraction for tourists and therefore, those who have tried it are satisfied by the quality and taste It offers.

In the third objective, tourism strategies were designed for the rescue of the traditional gastronomy of Zamora canton, the same ones that were developed based on the results of the first and second objectives; To do this, tabs were used to design the strategy proposals, with six in total. Later they were validated with a group of experts through a socialization workshop and the application of a Likert scale, where it was as a result that proposals E1, E2, E3, E5 and E6 are the most conducive to their execution, for being the ones that will rescue the culinary culture of the canton.

3. INTRODUCCIÓN

“Una de las actividades que más atrae a los turistas es la gastronomía, la comida es una de las cosas que logra conseguir despertar el interés de los visitantes, ya que captura la esencia del lugar donde se prepara” (Palacios, 2016, p.1). Sin embargo ¿qué se entiende por turismo gastronómico o *food tourism*? Según Mitchell y Hall (2003) citado en Oliveira (2006, p.2) es importante diferenciar en primer lugar a los turistas que se alimentan porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual de aquellos cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía. “La comida local nos da a conocer las actividades culturales de la zona, la forma en que se produce, cocina y se consume nos da una idea acerca del quehacer de una población determinada” (Palacios, 2016, p. 1). En este sentido la comida juega un papel importante, ya que es un aspecto que da una primera impresión y que no se debe descuidar, por cuanto es una parte importante que motiva a los turistas a volver a visitar la localidad. Un turista satisfecho atrae a otros más, es una fórmula que se está replicando exponencialmente y que no se puede dejar de desaprovechar. La comida local es algo que da que hablar, el gusto por algún platillo hace que esa receta se destaque y también la localidad sea reconocida y promocionada (Palacios, 2016, p. 2).

El cantón Zamora es dueño de una riqueza gastronómica autóctona con un listado amplio de platillos tradicionales que se puede degustar, ya que están preparados con ingredientes propios que la hacen única. Sin embargo, se ha identificado algunos factores que han impedido el desarrollo a gran escala del turismo gastronómico, como el desconocimiento y la insuficiente promoción de la gastronomía a nivel regional, nacional e internacional; acciones como el consumo de comida rápida generado por las cadenas de restaurantes que han provocado el desinterés de la población local hacia las prácticas ancestrales; la documentación limitada sobre la gastronomía tradicional que ha dado como consecuencia la ausencia de investigaciones

sobre la misma, provocando la desvalorización y pérdida de identidad cultural gastronómica.

De este modo, todo el planteamiento y desarrollo de la investigación se fundamenta en una interrogante fundamental que da sentido y forma todos los planteamientos. Este interrogante es el siguiente: ¿Cómo analizar la gastronomía tradicional del cantón Zamora, provincia de Zamora Chinchipe y su influencia en el turismo cultural?

Pregunta que, seguramente, se prestará a múltiples respuestas y a variados planteamientos de la cuestión, pero, en el caso que nos ocupa cabe destacar que en el cantón Zamora existen 21 recetas las cuales son preparadas con alimentos considerados como parte de la gastronomía tradicional del lugar, tomando en cuenta que todas ellas guardan una importancia cultural para cada uno de sus habitantes, quienes son los principales encargados de transmitir estas recetas entre generaciones. Además, se toma en consideración la hipótesis donde se comprueba que la gastronomía SI es una de las motivaciones para desarrollar el turismo cultural, lo que significa que los turistas que recibe el cantón tienen el interés por degustar de la gastronomía tradicional del cantón y ser parte de la cultura que ofrecen.

Por ello la presente investigación se enfocó en afianzar un mayor conocimiento sobre la gastronomía tradicional de Zamora y su influencia dentro del turismo cultural. Por lo tanto, crear una mejor identidad cultural, sobre todo porque este tipo de turismo puede llegar a ser una forma sostenible de salvaguardar la autenticidad de esta población en particular. Además, se espera que los resultados puedan recolectar información, de la variedad gastronómica de las culturas tradicionales, así como también su influencia en el turismo cultural; para que, a través de estos elementos se pueda asegurar el éxito y cumplimento de los objetivos que tiene el estudio. Por otro lado, mediante la investigación se desarrollará un método para brindar información que sea útil para mejorar el conocimiento sobre el problema planteado mediante el diseño de estrategias turísticas que se va

a realizar para que posteriormente sean aplicadas. Para el cumplimiento de la investigación se ha desarrollado el siguiente objetivo general:

- Analizar la gastronomía tradicional del cantón Zamora, provincia de Zamora Chinchipe y su influencia en el turismo cultural

Y los tres objetivos específicos:

- Diagnosticar la gastronomía tradicional del cantón Zamora
- Determinar si la gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo cultural
- Diseñar estrategias turísticas para el rescate de la gastronomía tradicional del cantón Zamora

4. REVISIÓN LITERARIA

4.1. Marco Teórico

4.1.1. Gastronomía tradicional

4.1.1.1. Definición

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad (Montecinos, 2017, p. 3).

4.1.1.2. Características de la gastronomía

Las características más importantes que se pueden destacar de la gastronomía tradicional son según Rodríguez (2018):

- **Cocina de reflejo sociocultural:** Es una de las características de la cocina tradicional más importantes. La misma surge como consecuencia de los productos de la tierra de la zona en concreto. Dichas recetas van pasando de generación en generación hasta llegar a nuestros días.
- **Cocina de base:** La cocina tradicional se entiende como una cocina sencilla que entraña técnicas y productos clásicos, de toda la vida. Se puede decir, por tanto, que la cocina tradicional constituye la base sobre la que emergen otros tipos de cocina, como la cocina de vanguardia.
- **Cocina de aprovechamiento:** Hace años nuestros antepasados no disponían de tanta tecnología ni electrodomésticos que les ayudaran a mantener frescos y por más tiempo los alimentos (párr.4-6).

4.1.1.3. La importancia de la gastronomía en el turismo

La gastronomía dentro del sector turístico es importante por varias razones, entre las cuales se las describirá a continuación:

La gastronomía va tomando forma y adquiriendo fuerza dentro del turismo, y desde ambas industrias se busca desarrollar una oferta gastronómica más interesante. Para que la gastronomía tenga peso es importante aportar originalidad, elaborando una propuesta lo más diferenciada posible; manteniendo siempre las costumbres y tradiciones del lugar. Otro punto que determina la importancia de la gastronomía en el turismo consiste en que muchos turistas toman la gastronomía como una motivación para decidir el destino de sus vacaciones o escapadas de fin de semana (Fundación FUDE, s.f.,pp. 1-4).

4.1.1.4. Gastronomía en la Amazonía

"Su gastronomía se apropia de los productos de los ríos y de la selva, para que mediante las técnicas milenarias de las culturas indígenas se produzca los platos típicos de la región Amazónica**"** (Zhagui, 201, p. 1).
Estas provincias tienen también una oferta gastronómica especial, exótica, pero fiel a su identidad. Tenemos así, el Maito, preparado con carne y plátano, en la provincia de Pastaza; las variedades de chicha a base de yuca, plátano o chonta, en la mayoría de las poblaciones de la Amazonía patria. Hay que agregar el Mazato y las aguas aromáticas a base de plantas tradicionales, que se brindan apenas llega el visitante, como la tradicional guayusa (Ulloa, 2013, p. 9).

4.1.1.5. Ingredientes principales de la cocina amazónica

Los grupos indígenas tienen una cocina típica, caracterizada por la utilización de los recursos disponibles de caza y pesca y productos de la zona, como la yuca, variedades de pescado, carne guanta y guatuza, preparados de mono y lagarto son la base de una comida nutritiva y sabrosa, que se acompaña con chicha de yuca (Albán, 2014, p. 1).

Según Ulloa (2013) pp. 10-12, describe los ingredientes que usualmente se utilizan en la cocina amazónica, que son:

- **El plátano:** El plátano es un ingrediente que acompaña a casi todos los platos típicos de la Amazonía y se lo sirve cocinado
- **La yuca:** Al igual que el plátano la yuca es un ingrediente que tiene presencia en casi todos los platos típicos que se puede encontrar.
- **Palmito:** El palmito forma la parte central o el corazón de la palmera; estos corazones son de color marfil, su textura es suave y delicada y su sabor es afable.
- **Fruta de chonta:** La fruta de chonta o chontaduro es una planta de la familia de las arecáceas; que llegan a medir hasta 20m de alto, esta fruta es nativa de las regiones tropicales y subtropicales de América.
- **Pescado:** El pescado es uno de los ingredientes principales en varios platos típicos de la zona a continuación se explicará con más detalle los tipos de pescado más utilizados en la zona.
- **La tilapia:** Presenta una serie de características favorables como la tolerancia a altas densidades, aceptación de variedad de alimentos, crecen aligeradamente, también son muy resistentes a enfermedades.
- **Bocachico:** Es un pez de tamaño mediano, los ejemplares más grandes alcanzan hasta 50 cm de longitud. La boca es pequeña y carnosa y los dientes diminutos están dispuestos sólo en los labios, la aleta dorsal presenta una espina punzante y el color general es plateado, con aletas algo rojizas o amarillentas.
- **Guanta:** Habita en los pisos tropicales y subtropicales de las regiones Litoral y Oriental.
- **Puerco sahíno:** Los puercos sahínos (o sajinos) son primos lejanos de los cerdos domésticos.
- **Armadillo:** En el Ecuador habita en la costa norte y estribaciones noroccidentales. Se lo prepara como fritada o se lo sirve asado.

- **Boa:** Es un animal de vida terrestre, que se esconde en madrigueras o huecos de árboles abandonados.
- **Mayones:** El gusano crece principalmente en árboles de zonas pantanosas, en el Oriente. El canambo, morete, papayuelo y la chonta son las plantas en donde se desarrolla este exótico animal.

4.1.2. Técnicas culinarias

4.1.2.1. Definición

La técnica culinaria ancestral es la denominación que se da a las prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población, otorgándole sabores característicos y propios del alimento. (Carhuamaca & León, 2015, p. 10).

La culinaria se complementa con otros temas como las festividades, la religión, las manifestaciones populares y las más importantes tradiciones comunitarias. Es fundamental que los turistas nacionales, así como los turistas extranjeros posean la posibilidad de conocer de cerca la diversidad gastronómica de cada provincia, gustando de su cultura y de sus prácticas que son además patrimonio intangible de la nación (Valenzuela, 2016, p. 24).

4.1.2.2. Tipos de técnicas

Según Valenzuela (2016) pp. 25-28, dice que hay diferentes tipos de técnicas para aplicar en la gastronomía tradicional de un pueblo, que son:

- **Al vapor:** Cocer alimentos dispuestos sobre (no en agua) agua hirviendo con el vapor que desprende, en un cazo rapado o en una olla especial.
- **Asar:** Significa cocinar en un espetón en una hoguera al aire libre. Asar en un proceso sencillo y a la vez complejo: sencillo porque, aparte de introducir el palto al horno, hay que hacer poca cosa; y el

complejo porque si la temperatura no es la adecuada, es posible que el asado nunca dore ni se haga adecuadamente.

- **Escalfar:** Cocer un alimento sumergido por completo en un líquido hirviendo muy lentamente. No debe confundirse con hervir a fuego fuerte, método que reseca y endurece la mayoría de los alimentos y deshace los filetes de pescado delicado y los huevos.
- **Guisar o estofar:** Método de brasear sin líquido o con muy poco que se suele emplear con pescados o carnes delicados, como la ternera.
- **Hervir:** Cocer en agua u otro líquido calentado hasta que borbotea vigorosamente. Hay pocas técnicas que provoquen tanta confusión como hervir a fuego fuerte, hervir a fuego lento y escalfar.

4.1.2.3. Utensilios

Se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, arríbalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios (Guamán, 2013, pág. 25).

4.1.2.4. Métodos de cocción

Según (Guamán, 2013, págs. 26-27) ; expone los métodos que se utilizan en la cocina, los cuales se describirá a continuación:

- **Ahumar:** El ahumado consiste la penetración en el producto de unos agentes bactericidas presentes en el humo que son el metanal y la creosota, lo que unido a la deshidratación del producto y la conservación en frío hacen prácticamente imposible el desarrollo bacteriano.

- **Deshidratar:** La desecación consiste en la hacer perder agua al producto, de esta manera se hace muy difícil el desarrollo de microorganismo, ya que estos necesitan cierto grado de humedad para sobrevivir.
- **Salazón:** Consiste en la penetración de sal dentro del producto, la sal absorbe la humedad y provoca una deshidratación parcial impidiendo el posible desarrollo de bacterias y microorganismos.
- **Adobos:** Consiste en introducir el producto troceado, en una preparación con elementos que, además de aromatizar, mejoran su conservación.

4.1.3. Turismo cultural

4.1.3.1. Tipos de turismo cultural

- **Urbano**:

El turismo urbano es una modalidad de turismo que comenzó a tener un crecimiento muy significativo a partir de principios de los años ochenta. Hoy se observa un sostenido crecimiento de la actividad turística en ciudades modernas, que han comenzado a vislumbrar en el turismo una vía de desarrollo, expansión y generación de riqueza que puede contribuir a la mejora de la calidad de vida de sus propios residentes (Acerenza, 2011, párr. 4).

- **Arqueológico:**

"En el caso del turismo arqueológico, los viajes están relacionados con el deseo de conocer y apreciar los vestigios de las culturas antiguas" (Acenza, 2011, párr.6).

- **Etnográfico:**

Con esta denominación se identifica aquel turismo cuyos viajes tienen como principal motivación el conocimiento de los usos y costumbres de las denominadas culturas escasas, extrañas y atractivas a la mirada, tales

como pueblos indígenas, grupos étnicos específicos y poco numerosos, e incluso, de comunidades campesinas (Acenza, 2011, párr. 5).

- **Gastronómico:**

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria (Montecinos, 2017, párr.4).

Obviamente, las actividades del turismo gastronómico no se concentran únicamente en visitar un restaurant detrás de otro. Más bien abarca todos los aspectos y actividades involucradas en la preparación de la comida típica: se visitan los mercados, las tiendas de los productos alimenticios locales, se visitan casas de lugareños, se participa de fiestas locales, etc (Labella, 2008, párr.2).

- **Religioso:**

"El turismo religioso se compone de patrones religiosos, culturales, tradicionales, espirituales, paisajísticos, que muchas veces interactúan en la intención y la decisión de emprender el viaje" (Serrallonga & Hakobyan, 2011, párr.1).

- **Deportivo:**

"Está enfocado en la apreciación o práctica de cualquier modalidad de deporte, preferentemente de multitudes o de riesgo respectivamente, buscando siempre la satisfacción del espectador o del practicante en un entorno natural o urbano, fuera del medio habitual" (Inforural, 2018, párr.1).

4.1.3.2. Identidad cultural

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. De acuerdo a González (2000) "La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias (...) Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad" (Molano, 2008, p. 73).

4.1.4. Patrimonio Cultural

Es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación (Gobierno del estado de Jalisco, s.f., párr. 1).

4.1.4.1. Patrimonio Intangible

Según el Gobierno del Estado de Jalisco (s.f) el Patrimonio Cultural Intangible e Inmaterial constituye el patrimonio intelectual y el sentido que hace única a una comunidad, como las tradiciones, la gastronomía, la herbolaria, la literatura, las teorías científicas y filosóficas, la religión, los ritos y la música, así como los patrones de comportamiento que se expresan en las técnicas, la historia oral, la música y la danza.

- **Saberes, tradiciones y creencias:** Conjunto de conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de las comunidades. Formas de ser y de pensar que se han transmitido oralmente o a

través de un proceso de recreación colectiva, desde actividades concretas comunitarias hasta leyendas, dichos, historias y creencias.

- **Celebraciones y Conocimientos:** En las celebraciones podemos incluir los rituales de música, danza, teatro y otras expresiones similares como las festividades tradicionales cívicas, populares y religiosas. Asi mismo conocimientos y prácticas se manifiestan de diferentes maneras, como, por ejemplo, a través de la herbolaria, la gastronomía y los oficios artesanales.

- **Lugares simbólicos:** Como mercados, ferias, santuarios, plazas y demás espacios donde tienen lugar prácticas sociales únicas (Párr. 8- 11)

4.1.5. Perfil del turista gastronómico

De acuerdo al equipo de diario de gastronomía (2013), la World Food Travel Association (WFTA), (…) ha hecho público un estudio sobre el comportamiento de los viajeros que revela que una buena parte de los gastos previstos en sus desplazamientos se canalizan hacia el descubrimiento y disfrute de las propuestas culinarias ofrecidas por los diferentes destinos turísticos.

Las principales conclusiones que se extraen de este estudio de la WFTA sobre el turista aficionado a la gastronomía son las siguientes:

- Los viajeros están especialmente interesados en alimentos locales ‘auténticos’ y en vivir experiencias culinarias ‘únicas’, diferentes de las que disfrutan habitualmente en su zona de residencia.
- La mayoría de los viajeros combinan actividades culinarias con otras propuestas, participando también en actividades de tipo culturales, de patrimonio histórico o relacionadas con la naturaleza.

- La influencia de opiniones y recomendaciones de amigos que han hecho comentarios sobre destinos turísticos a través de los medios sociales y otras fuentes tienen cada vez mayor importancia en sus decisiones.
- Los más sibaritas quieren ser ‘educados’ gastronómicamente cuando viajan. Más del 80% de estos viajeros aseguran disfrutar aprendiendo sobre la cultura local y la cocina de los destinos que visitan. Y en el mismo porcentaje afirman que, bajo estas circunstancias, estarían dispuestos a gastar más dinero en comida y bebida durante su viaje (párr. 1-6).

4.1.6. Motivaciones del turista

4.1.6.1. Motivaciones culturales

- **Motivación étnica:**

“Donde el turista tiene como objeto participar en los elementos culturales que se han ido transmitiendo a lo largo del tiempo por costumbre y tradición” (Mondéjar, Cordente , Mondéjar , & Meseguer , 2009, p. 1).

- **Motivación espectáculos o acontecimientos programados:**

“Cuando el viaje se desarrolla como consecuencia de que el turista actúa como espectador en un acontecimiento programado de carácter cultural o deportivo” (Mondéjar, Cordente , Mondéjar , & Meseguer , 2009, p.1).

- **Motivación monumental:**

“Es la motivación genérica de carácter cultural que se caracteriza por la visualización y comprensión de los elementos artísticos de una sociedad, utilizando como base la arquitectura, escultura y pintura” (Mondéjar, Cordente , Mondéjar , & Meseguer , 2009, p.1).

- **Motivación urbana:**

"Consiste en un conglomerado de actividades culturales que se centran en la ciudad de destino combinado con el turismo étnico, artístico monumental y el de espectáculos" (Mondéjar, Cordente , Mondéjar , & Meseguer , 2009, p.2).

- **Motivaciones físicas y psíquicas**
    - **Físicas:**

"Incluyen las relacionadas con el descanso físico, participación en deportes, recreación en las playas o en el campo, entrenamiento relajante, y otras motivaciones relacionadas directamente con la salud" (Drako Ramp, 2018, párr.1).

    - **Psíquicas:**

"Es idéntica al deseo de desprenderse de lo que existe en la vida cotidiana y rutina del trabajo" (Drako Ramp, 2018, párr. 2).

4.1.6.2. Motivaciones sociales y de comunicación

- **Sociales:**

"Se basan en emplear el tiempo vacacional, el tiempo turístico para estrechar las relaciones familiares y de amistad, y ampliar las comunicaciones con ello. También incluyen el deseo de conocer nuevas personas, aparte de visitar a amigos y familiares" (Drako Ramp, 2018, párr.2).

- **Comunicación:**

"Viaje con familia y amigos que se asocian las edades, la clase social, y el número de personas que habitan en el lugar" (Drako Ramp, 2018, párr. 2).

4.2. Marco Referencial

4.2.1. Turismo Gastronómico como experiencia cultural, España:

La valorización de las relaciones que unen la gastronomía y la cultura ha dado vida a un proceso de patrimonialización de los alimentos que se afirman como elementos tangibles de la cultura local y ofrecen nuevas posibilidades de diversificación para los destinos turísticos. Normalmente, si para un turista es importante la cultura de un destino lo es también la gastronomía. Este resultado es una importante ayuda para el futuro enfoque de la propuesta cultural de los destinos de interior y urbanos, que tradicionalmente asientan su actividad turística en los patrimonios culturales locales. La valorización de los recursos culinarios y gastronómicos a través de productos claros y estructurados podría aportar un valor añadido a los destinos que aumentarían su competitividad y sostenibilidad en los mercados nacionales e internacionales (Hernández, Di-Clemente, & López, 2015, pp.1;424).

4.2.2. La cocina tradicional regional como elemento de la identidad y desarrollo local, México

En este trabajo planteamos que el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. De esta forma se concluye que la cocina tradicional de esta región se ha constituido como una fuente de ingresos para muchas familias de origen campesino, en donde el papel de las mujeres ha sido fundamental, lo que a su vez le ha permitido cierta identidad a San Pedro ya que es un referente gastronómico cultural en la región. De esta forma concluir que es en la cocina regional tradicional, en la que se contienen los saberes y prácticas que la

constituyen como legado cultural y patrimonial; así mismo es en donde encontramos procesos de producción y apropiación patrimonial de un inventario gastronómico que se ha constituido como una respuesta o estrategia de ingreso económico de una comunidad rural (Meléndez & Fuente, 2009, pp.3; 21).

4.2.3. La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato, provincia de Tungurahua, Ambato

Hacer un estudio de las tradiciones culinarias del Cantón Ambato es contribuir al rescate de nuestra gastronomía tradicional, el estudio empieza por el cantón Ambato, cantón tan bello, rodeado de montañas y de gente amable, se destaca por la afición a la gastronomía típica propia del cantón, interesada en descubrir raíces e historia. (…). La gastronomía ancestral que posee el cantón Ambato es una comida que se ha mantenido de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo la misma ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía ancestral, (…). Gracias a la presente investigación se ha llegado a la conclusión de que es indispensable recuperar y preservar el valor de la gastronomía ancestral que el cantón Ambato posee, ya que de esta manera se ayudará al desarrollo del Turismo Cultural. Debido a esto surge la necesidad de elaborar un manual de gastronomía ancestral, el mismo que contará con información detallada de cada uno de los platos ancestrales para rescatar y preservar su preparación, mejorando así la seguridad alimentaria y nutricional; obteniendo un consumo a mayor escala por los turistas (Coque, 2013, pp.15-16).

4.2.4. La gastronomía típica de la Amazonía, una alternativa turística en el Ecuador. Caso de estudio: Puyo, Pastaza.

El turismo del siglo XXI busca nuevas experiencias sensoriales a través de la gastronomía de los lugares que visita; por lo que, la Amazonía ecuatoriana se ha convertido en un nuevo destino para nacionales y

extranjeros que buscan conocer su riqueza étnica, cultural y su biodiversidad. El siguiente trabajo explora la oferta gastronómica típica, su incidencia en los turistas y el desarrollo de una nueva modalidad de turismo. Esto permitió concluir que, la Amazonía ecuatoriana, posee condiciones para desarrollar el turismo gastronómico sostenible, y posicionarse como un destino importante, así mismo que los turistas opinan que la gastronomía es un elemento motivacional para un viaje (…) lo que confirma la importancia de dedicar atención a los restaurantes de comida típica en la ciudad (Fernández, Sancho, Espinosa, & Barrera, 2014, pp. 1-2).

4.2.5. Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en la elaboración de la cocina cuencana, Cuenca:

Analizar cada una de las técnicas, de esta manera conocer cuáles son las características, sus usos, para luego aplicarlas en las recetas propuestas, así también conocer más acerca de cada una de las preparaciones en sus aspectos técnicos, históricos y culinarios; mejorar tanto su aspecto de presentación como también la cantidad de ingredientes necesarios, y los utensilios adecuados para su correcta utilización, considerando que el rescate, apreciación y valoración de estas técnicas es muy importante debido a que con la evolución de los procesos culinarios y la magnitud con la que la tecnología ha llegado a la cocina cuencana ha sufrido una notoria perdida de las tradiciones culinarias ancestrales; los resultados de la presente investigación constituyen un aporte para mejorar los procedimientos invertidos en la tarea de elaboración de las recetas tradicionales de la cocina cuencana, equilibrar sus pesos, materia prima necesaria a cada preparación a partir de fundamentos relacionados con la alimentación y nutrición, además permitirá también conocer cuáles son las técnicas adecuadas que se emplean a cada preparación, para así poderlas aplicar con seguridad y preservando la tradición, cultura al igual que los sabores característicos, y cuidando un patrimonio culinario. (Valenzuela, 2016, p.10).

4.3. Marco Legal

4.3.1. Constitución Política del Ecuador

En referencia a la parte cultural y patrimonial, se tiene que:

“Son deberes primordiales del Estado:

- Proteger el patrimonio natural y cultural del país” (Art. 3/ Constitución Política de Ecuador/ 2008)

“El territorio del Ecuador constituye una unidad geográfica e histórica de dimensiones naturales, sociales y culturales, legado de nuestros antepasados y pueblos ancestrales” (Art. 4/ Constitución Política de Ecuador/ 2008).

Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social(...)

12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; (…) y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora. Se prohíbe toda forma de apropiación sobre sus conocimientos, innovaciones y prácticas.

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador (Art. 57/ Constitución Política de Ecuador/ 2008).

“El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad (…):

- Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales” (Art. 385/ Constitución Política de Ecuador/ 2008)

4.3.2. Ley de Cultura

Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

a) Tradiciones y expresiones orales: La cosmovisión, lenguas, creencias, conocimientos, sabidurías, tradiciones, formas de vida, formas de expresión y tradición oral, usos, costumbres, ritos, fiestas, representaciones y expresiones espirituales (…) e) Técnicas artesanales tradicionales.

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes (Art. 80/ Ley Orgánica de Cultura /2016).

4.3.3. Ley de Turismo

Son principios de la actividad turística, los siguientes: (…) b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización; (…) d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad,

protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos (Art. 3/ Ley de Turismo/ 2014).

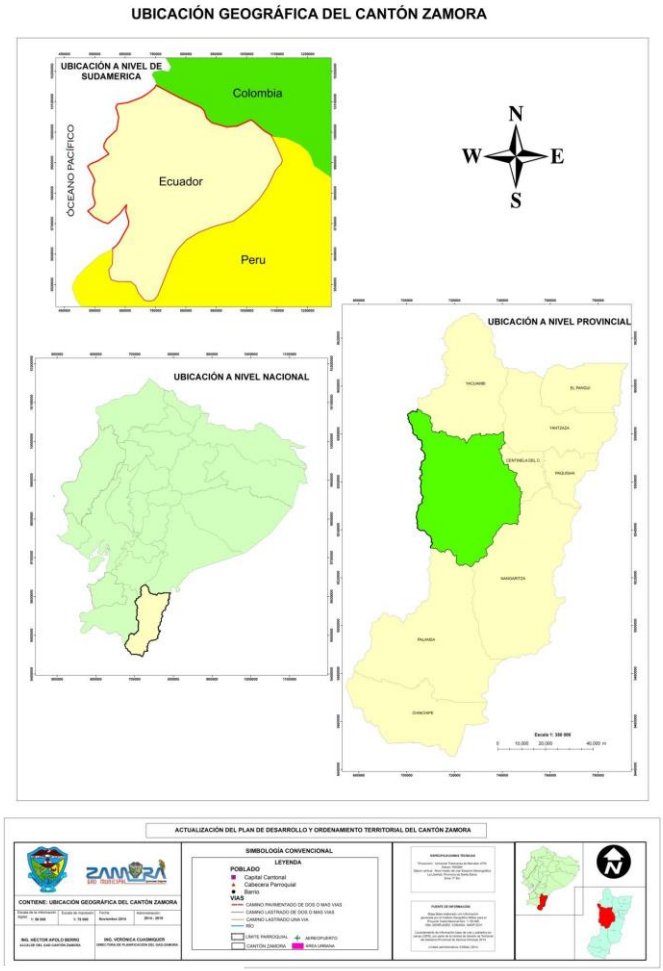
La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir el siguiente objetivo: (…) g) Fomentar e incentivar el turismo interno (Art. 4/ Ley de Turismo/ 2014).

5. MATERIALES Y MÉTODOS

El enfoque de la presente investigación es de carácter cuantitativo, con un alcance correlacional

5.1. Ubicación del área de estudio

La presente investigación se llevará a cabo en el cantón Zamora, que "pertenece a la provincia de Zamora Chinchipe, se localiza al sur de la región amazónica del Ecuador, en los flancos externos de la cordillera oriental de los Andes, a una altitud de 920 msnm" (Ver figura 1) (Municipalidad de Zamora, 2016, párr 1); en las siguientes coordenadas UTM: Longitud**:** 17 M 727745.79 m E y Latitud: 9550720.11 m S



Fuente: PDOT Zamora, 2015
Elaboración: Municipalidad de Zamora

Figura 1. Macro y micro localización del área de estudio

El clima del cantón Zamora es de tipo tropical, lo que varía es la cantidad de humedad y lluvias; la temperatura baja o sube de acuerdo con la altitud y los vientos siendo esta de 21.9 ° C, cuenta con una precipitación anual de 1862 mm (GAD Zamora, 2015, p.34).

Según los datos del INEC (2010) “contaba con una población de 25. 510 habitantes, con una densidad poblacional de 13.44 habitantes por kilómetro cuadrado; de esta población el 52% está constituido por hombres y el 48% por mujeres” (GAD Zamora, 2015, p. 54).

5.2. Materiales

- Materiales de oficina
- Material bibliográfico
- Equipo de campo

5.3. Técnicas

- Entrevista
- Encuesta
- Observación directa
- Prueba de Chi cuadrado

5.4. Metodología por objetivos

- **Metodología para: Diagnosticar la gastronomía tradicional del cantón Zamora**

Para la selección de recetas tradicionales, se procedió hacer una revisión bibliográfica para identificar las recetas utilizadas en el cantón Zamora, a partir de la investigación en fuentes primarias y secundarias. Después de este paso, se procedió a realizar un diagnóstico de los ingredientes de las recetas tradicionales del cantón Zamora, para ello se utilizó cuadros de escrutinio de recetarios en base a las realizadas por Navas (2018, p. 72-120) (Ver anexo 2)

Y para sintetizar esta información (Ver anexo 3), se utilizó una metodología combinada creando una ficha técnica para recetas a partir de la ficha Mintur y del INPC.

- **Metodología para: Determinar si la gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo cultural**

Para el desarrollo del segundo objetivo de la investigación, se identifico a la población y se calculó la muestra, partir de la población del INEC 2010, y con ayuda de la fórmula de proyección de poblaciones, se saco la muestra. Además, se trabajó con la observación directa para la identificación de los propietarios o administradores de servicios turísticos (Hoteles, restaurantes, agencias de viajes, complejos turísticos, autoridades del EMSETUR) a quienes posteriormente se entrevistó (ver anexo 5). Se aplicó a una muestra de turistas una encuesta con el fin de obtener respuestas basadas en su percepción global, acerca de que si la gastronomía permite el desarrollo del turismo cultural (ver anexo 6), se tabuló y analizó los resultados obtenidos en la encuesta. Y finalmente se hizo la comprobación de hipótesis, mediante la prueba de Chi Cuadrado de Person.

- **Metodología para: Diseñar estrategias turísticas para el rescate de la gastronomía tradicional del cantón Zamora**

Para el último objetivo se utilizó un modelo para diseño de propuestas de estrategias (ver anexo 8) realizado por Quito (2018) y posteriormente se realizó con un grupo de expertos, un taller de socialización donde participaron autoridades del EMSETUR-EP y el Presidente de la Cámara de Turismo de la Provincia de Zamora Chinchipe. Para finalmente hacer la validación mediante una escala de Likert con el mismo grupo que asistió a la socialización.

6. RESULTADOS

6.1. Resultados del objetivo 1: Diagnosticar la gastronomía tradicional del cantón Zamora

6.1.1. Resultado de la revisión bibliográfica

"El cantón cuenta con una amplia variedad de platillos emblemáticos, donde la comida es muy distinta a las otras zonas de la Amazonía ecuatoriana" (Ramírez, 2019, párr.4). A continuación, en el siguiente cuadro se detalla un listado de los platos, bebidas, postres, sopas y salsas tradicionales del cantón Zamora:

Cuadro 1. Listado de la gastronomía tradicional del cantón Zamora

PLATOS PRINCIPALES	FUENTE
Ancas de rana	• Informe técnico del cantón Zamora
Tilapia	• Informe técnico del cantón Zamora
Papa China con queso	• INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)
Ayampaco	• Guía turística de la Provincia Zamora Chinchipe; • Asociación de Chefs del Ecuador • Informe técnico del cantón Zamora
Yuca con queso	• Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora
Pato a la naranja	• Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cuadro 2. Listado de sopas tradicionales del cantón Zamora

SOPAS	FUENTE
Caldo de Gallina	• Informe técnico del cantón Zamora
Caldo de Corroncho	• INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cuadro 3. Listado de bebidas tradicionales del cantón Zamora

BEBIDAS	FUENTE
Chicha de yuca	• INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) • Informe técnico del cantón Zamora
Chicha de Chonta	• INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) • Informe técnico del cantón Zamora
Licor 7 Pingas	• INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) • Informe técnico del cantón Zamora
Vino de frutas Zamora o Membrillo	• INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) • Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora
Licor de Caña	• INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) • Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cuadro 4. Listado de postres tradicionales del cantón Zamora

POSTRES	FUENTE
Jalados o Melcochas	• Guía turística de la Provincia Zamora Chinchipe; • INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) • Informe técnico del cantón Zamora
Chocolate amargo	• Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora
Panela	• INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)
Yarazo	• Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora
Dulce de membrillo	• Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora
Membrillo	• Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora
Chonta	• Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cuadro 5. Listado de salsas tradicionales del cantón Zamora

SALSAS	FUENTE
Salsa de Chonta	• Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Zamora

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

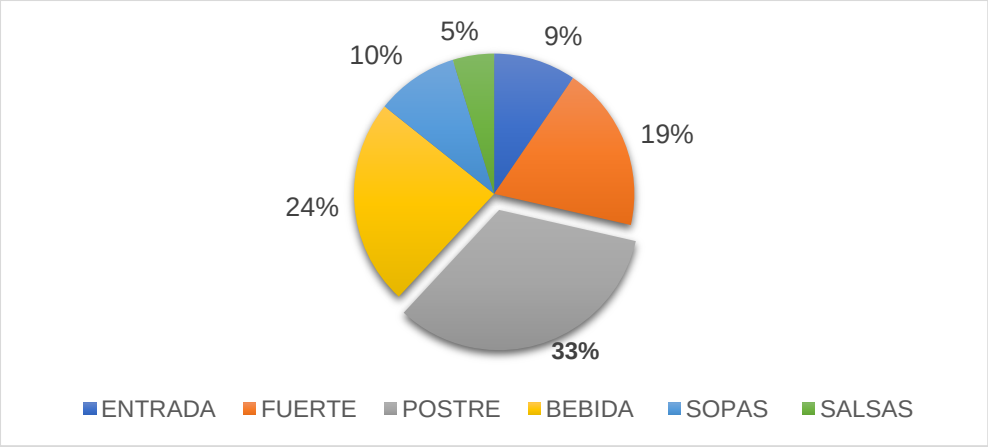
Se encontró un total de veintiún recetas debido a que dentro de la búsqueda por revisión bibliográfica hay recetas que poseen ingredientes tradicionales que los mismos habitantes siembran y cosechan, así como también la crianza y venta de ciertos animales que también forman parte de la preparación de algunas recetas. De estas veintiún recetas, seis son consideradas como platos principales, dos sopas tradicionales, cinco bebidas tradicionales, siete como postres y una salsa.

6.1.2. Resultados para el diagnóstico de las recetas de la gastronomía tradicional del cantón Zamora.

- **Análisis estadísticos**

Dentro del cómputo de las recetas, en primer lugar, se analizó la información general, lo que engloba: la tipología de plato, el número de ingredientes que utiliza en cada una de ellas, los tipos de proteínas y los ingredientes complementarios (especias como: achiote, comino, pimienta, hierbas variadas (perejil, cilantro, albahaca), aceites, ají, entre otras; sal, agua, azúcar).

- **Tipología del plato**



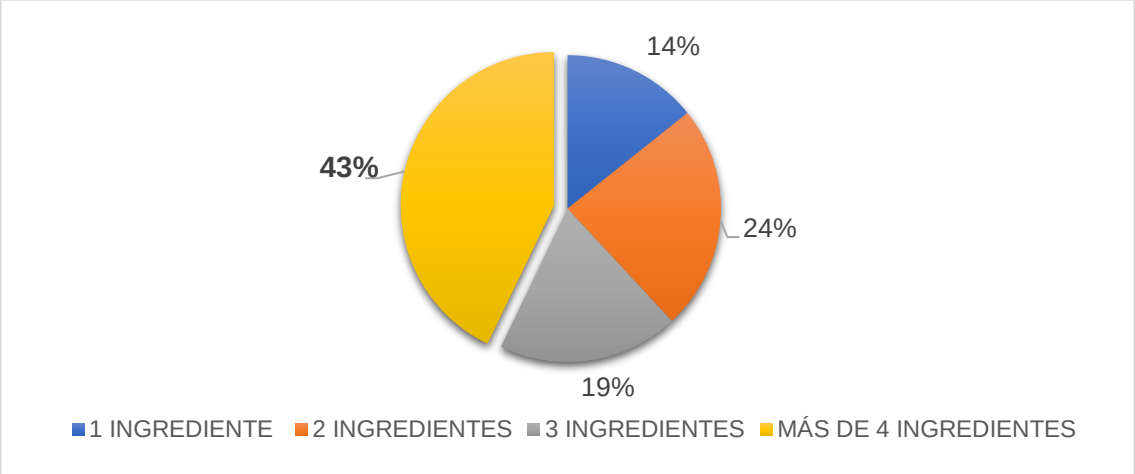
Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 2. Tipología del plato

Interpretación

El primer dato que se extrae es acerca de la tipología del plato, en donde de las 21 recetas escrutadas, 2 recetas(papa china con queso y yuca con queso), es decir, el 9% del total, son recetas utilizadas como entrada; 4 recetas(Ancas de rana, tilapia, pato a la naranja y ayampaco), que representan el 19% son considerados platos fuertes; otras 5 recetas (Chichas de yuca y chonta, el licor 7 pingas, vino de frutas y licor de caña), representan el 24% correspondiente a bebidas; 7 de las recetas (melcochas o jalado, yarazo, membrillo, chocolate amargo, panela, dulce de membrillo, chonta) son el 33%, consideradas como postres; 2 recetas (Caldo de corroncho y el caldo de gallina), es decir el 10% son sopas; y 1 receta(salsa de chonta) es decir el 5% son salsas.

- **Número de ingredientes**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

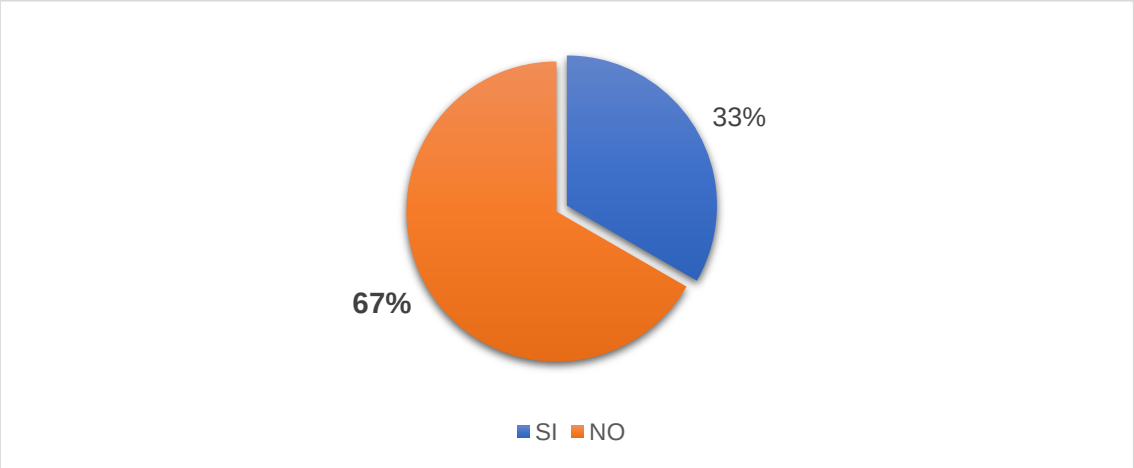
Figura 3. Número de ingredientes de las recetas de gastronomía tradicional

Interpretación

El segundo dato extraído es sobre el número de ingredientes utilizados en las recetas, en donde se obtuvo qué de las 21 recetas, 9 recetas utilizan más de cuatro ingredientes (ancas de rana, tilapia, caldo de gallina, ayampaco, caldo de corroncho, el licor 7 pingas, pato a la naranja, vino de

frutas, panela), es decir el 43%; 4 recetas utilizan tres ingredientes (melcochas, chicha de yuca, chicha de chonta y dulce de membrillo), es decir el 19%; 5 recetas son preparadas con dos ingredientes(papa china, yuca con queso, licor de caña, chocolate amargo, salsa de chonta), es decir el 24%; y 3 recetas se las prepara con un ingrediente(chonta, yarazo y membrillo), el cual corresponde al 14%.

- **Recetas que utilizan algún tipo de proteína**



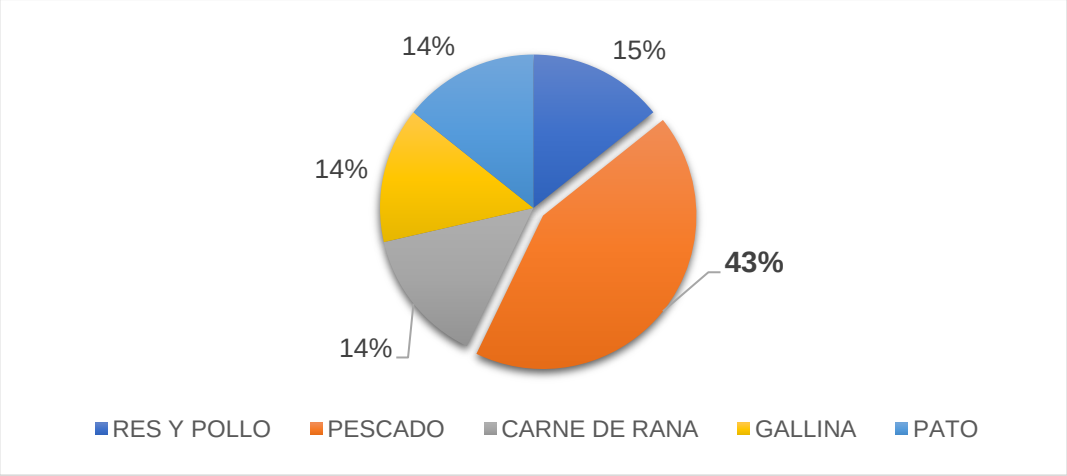
Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 4. Número de recetas que utilizan algún tipo de proteína

Interpretación

Para el análisis del tercer dato, se tomó el tipo de proteína que se utiliza en cada una de las recetas, donde de las 21 recetas hay 14 que no utilizan ningún tipo de carne, el cual representa el 67% (papa china con queso, melcochas o jalados, chicha de yuca, chicha de chonta, yuca con queso, pato a la naranja, chonta, dulce de membrillo, vino de frutas, licor de caña, chocolate amargo, panela, yarazo, salsa de chonta y membrillo) y hay 7 recetas qué si la utilizan, es decir el 33% (ancas de rana, tilapia, caldo de gallina, caldo de corroncho, ayampaco, licor 7 Pingas, pato a la naranja) .

- **Tipos de proteínas**



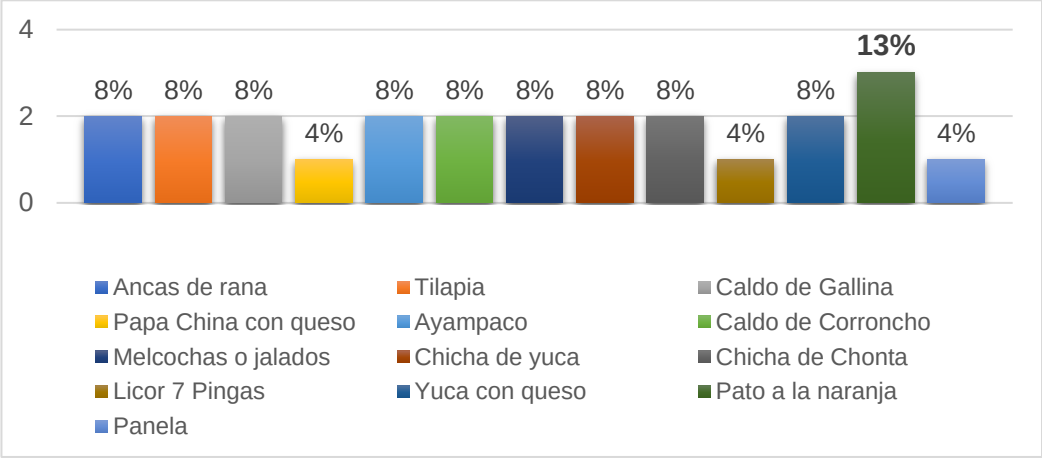
Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 5. Tipos de proteínas que utilizan las recetas

Interpretación

De estas siete recetas que representan el 33% de recetas que utilizan algún tipo de carne, se obtuvo que, 1 receta utiliza carne de rana (Ancas de rana), es decir el 14%, 1 receta que utiliza gallina(Caldo de gallina), es decir el 14%, 3 recetas que utilizan pescado(tilapia, ayampaco y caldo de corroncho), es decir el 43%, hay 1 receta(Licor 7 pingas) que utiliza dos tipos de carnes(pollo 7,50% y res 7,50%), y representan el 15%, y una receta(pato a la naranja) que utiliza pato, es decir un 14%.

- **Ingredientes complementarios**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 6. Número de ingredientes complementarios

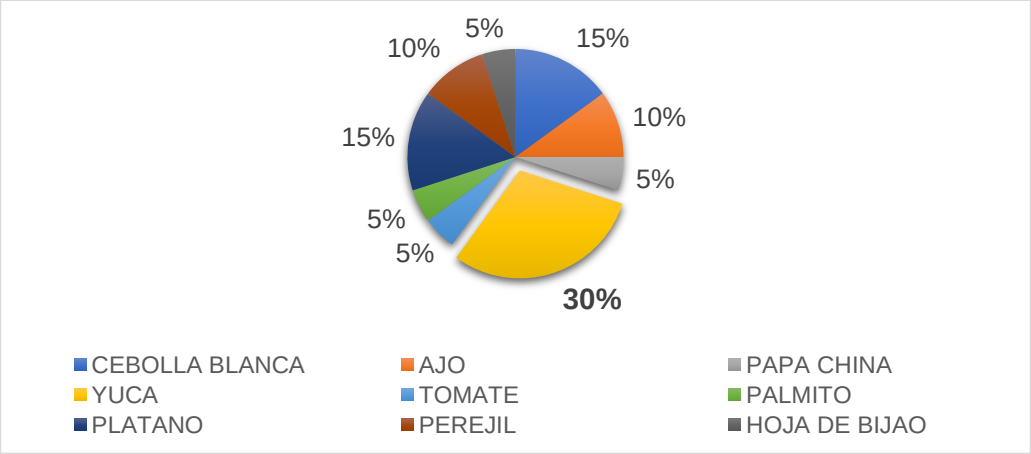
Interpretación

El último dato recopilado es sobre los ingredientes complementos que se utilizan en cada una de las recetas, donde del total de 21 recetas únicamente trece utilizan ingredientes complementarios, de los cuales tenemos lo siguiente:

Existen 5 recetas (Ancas de rana, tilapia, caldo de gallina, Ayampaco, caldo de Corroncho) que utilizan dos ingredientes complementarios (especias como: achiote, comino, pimienta, hierbas variadas (perejil, cilantro, albahaca), aceites, ají, entre otras y sal) , 3 recetas (melcochas o jalados, chicha de yuca, chicha de chonta) utilizan dos ingredientes complementarios(agua y azúcar), 1 receta (yuca con queso) utiliza dos ingredientes complementarios(sal y agua) para su preparación, las cuales correspondes a un 8% cada una; 1 receta(papa china con queso) utiliza un ingrediente complementario (sal), 1 receta (licor 7 Pingas) utiliza un ingrediente complementario (azúcar) y 1 receta (panela) utiliza un ingrediente complementario (agua) para su elaboración, las cuales corresponden el 4% a cada una; solamente una receta (pato a la naranja) utiliza tres ingredientes complementarios(especias como: achiote, comino,

pimienta, hierbas variadas (perejil, cilantro, albahaca), aceites, ají, entre otras; sal y agua) para la elaboración el cual corresponde al 13%.

- **Clasificación de vegetales por la parte de la planta que se consume.**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 7. Clasificación de los vegetales según la parte de la planta que se consume

Interpretación

Se detalló más específicamente la información sobre clasificación de vegetales según la parte de la planta que se consume y productos lácteos.

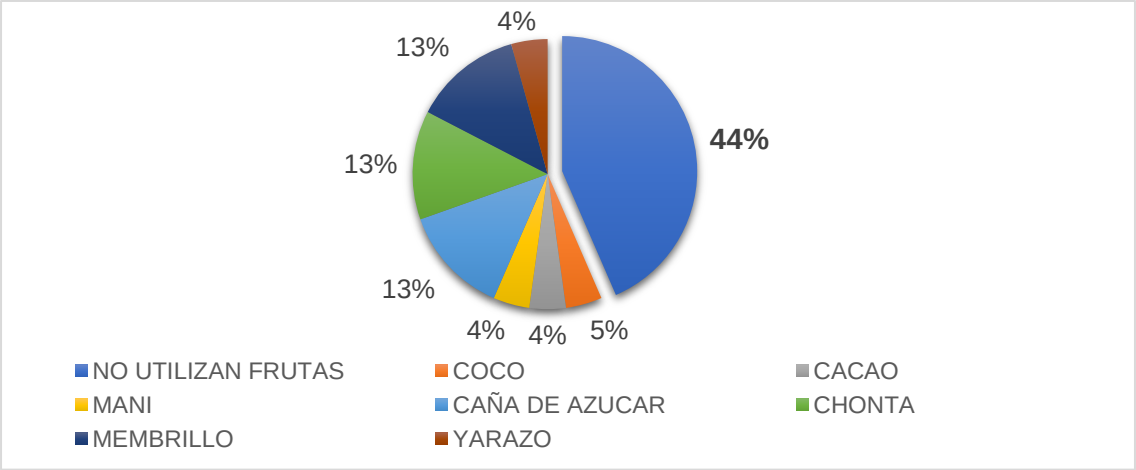
Este apartado de clasificación de vegetales abarca todo lo que es verduras, tubérculos, cereales, hortalizas, legumbres etc. De este se obtuvo un listado de ingredientes que son utilizados dentro de las 21 recetas escrutadas, donde el más es utilizado es la yuca con un porcentaje de uso del 30% (6 recetas), en recetas como caldo de gallina, ayampaco, caldo de corroncho, chicha de yuca, yuca con queso, pato a la naranja.

El segundo sería el plátano con el 15% de uso, es decir en 3 recetas, utilizado en ancas de rana, ayampaco y caldo de corroncho. En tercer lugar, está la cebolla blanca con 15% de uso, 3 recetas y la utilizan en recetas como tilapia, caldo de gallina y salsa de chonta; también está el ajo con el 10%, con 2 recetas, tilapia y caldo de gallina; y el perejil igual con 10%, presente en las recetas de ancas de rana y caldo de gallina. En cuarto lugar,

con el 5% de uso está la papa china, presente en recetas como la papa china con queso; el tomate igualmente con el 5%, en tilapia, palmito con 5% en el ayampaco y la hoja de bijao con un 5%, igualmente en el ayampaco.

Para el segundo apartado, está la información sobre productos lácteos, donde de las 21 recetas, únicamente cuatro recetas utilizan estos productos, como la mantequilla la cual es utilizada en la preparación de la tilapia y salsa de chonta, el queso en la papa china con queso y la yuca con queso.

- **Clasificación de frutas**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 8. Clasificación de frutas utilizadas en cada receta

Interpretación

Se colocó información únicamente de frutas, en donde, de las 21 recetas diagnosticadas, el 44% es decir, diez recetas (ancas de rana, tilapia, caldo de gallina, papa china con queso, ayampaco, caldo de corroncho, chicha de yuca, yuca con queso, pato a la naranja) no utilizan frutas.

Y el 56% de ellas si lo usan, donde una receta (chocolate amargo) utiliza cacao, el cual representa un 4%; una receta (licor 7 Pingas) utiliza coco, y representa el 5%; 3 recetas utilizan chonta (chicha de chonta, chonta(fruta picada), salsa de chonta), representa el 13%; dos recetas (dulce de

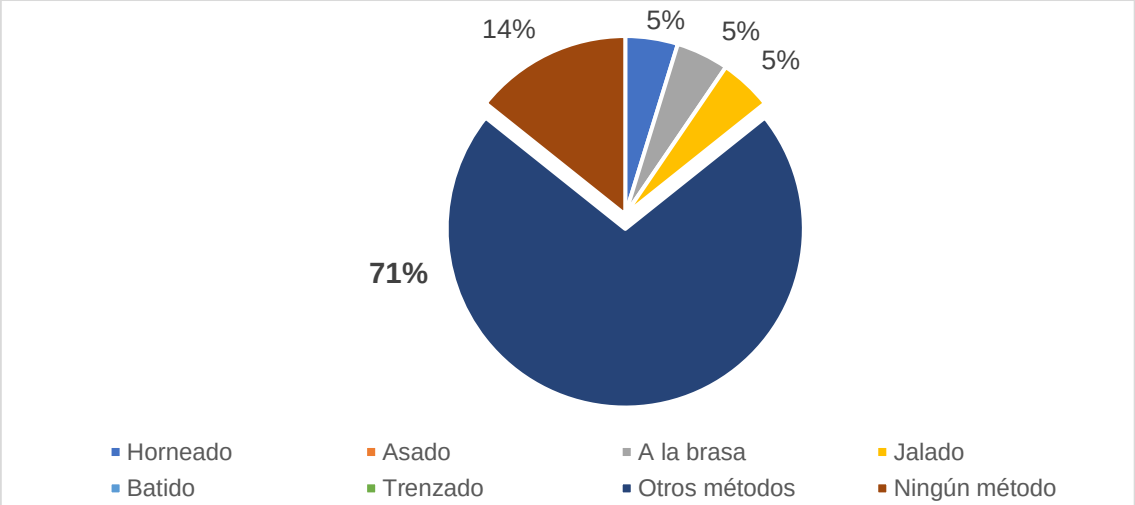
membrillo, el vino de frutas, membrillo(fruta picada)) utilizan membrillo, que representa el 13%; una receta que utiliza maní(4%) y panela (13%) que son las melcochas o jalados. Y por último existe una receta que utiliza el yarazo como fruta picada y representa el 4%

6.1.3. Resultado para el diagnóstico de las técnicas culinarias utilizadas en las recetas:

- **Análisis estadísticos**

Se diagnosticó las técnicas culinarias que utilizan en cada una de las veintiún recetas escrutadas. Teniendo como resultado algunos métodos y técnicas de cocción de alimentos, divididos en tres secciones diferentes.

- **Cocción en seco**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 9. Método de cocción en seco

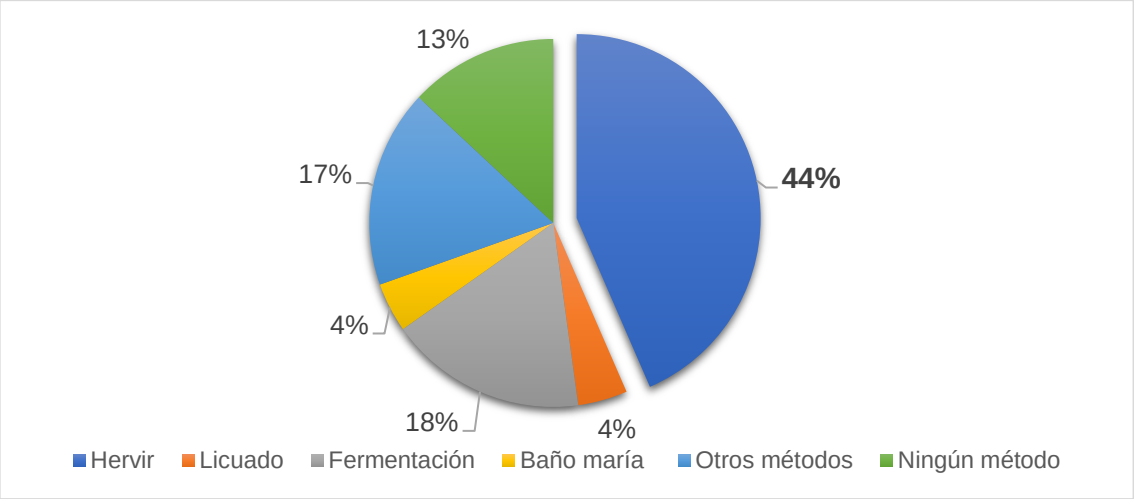
Interpretación

Para la primera sección está la cocción en seco, donde de las 21 recetas, únicamente 3 utilizan este método, representando el 15%, del cual un 5% pertenece a la receta de la tilapia que usa la técnica del asado y horneado; otro 5% representa a la receta del ayampaco que utiliza la técnica a la brasa; y por último están la melcocha o jalado con 5%, la cual utiliza dos

tipos de cocción en seco(jalado, batido y trenzado) y líquido del cual se describirá más adelante.

Adicionalmente se puede observar que el 71% de recetas utilizan otros métodos de cocción, la cuales representarían el total de 15 recetas y hay un porcentaje de recetas del 14% que no utiliza ningún método de cocción, es decir, 3 recetas (chonta, yarazo y el membrillo), por ser consumidas como fruta picada.

- **Cocción en líquido**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 10. Método de cocción líquido

Interpretación

En la segunda sección, está la comida en un medio líquido, que al igual que en el caso anterior no todas las recetas se encuentran dentro de él. Del total de las 21 recetas, está que el 70% utilizan este método de cocción, es decir 14 recetas; y el 30% que no utilizan este método.

De estas 14 recetas que representan el 70%, hay 10 recetas que utilizan la técnica de hervir, representando un 44% y de éstas 10, 8 recetas utilizan como único método a la técnica de “hervir” éstas son el caldo de gallina, caldo de corroncho yuca con queso, pato a la naranja, chocolate amargo, panela, salsa de chonta y la papa china con queso, y hay 2 que la utilizan

en conjunto con otros métodos, estas son la chicha de yuca y chicha de chonta.

Hay 1 receta, es decir un 4%, que utiliza la técnica de baño María debido a que también combina técnicas de cocción en seco, es la melcocha o jalado.

Otro 18%, le pertenece a la técnica de fermentación, donde la receta de chicha de yuca utiliza la técnica combinada de hervir y fermentar; la receta que también combina técnicas que es la de hervir, licuar y fermentar, es la chicha de chonta; un 4% lo representa la técnica de licuado.

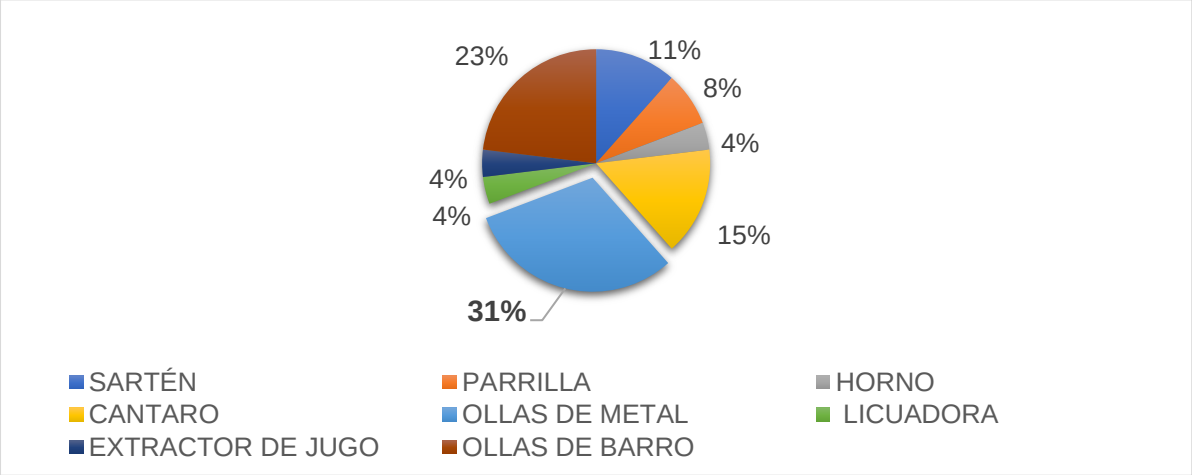
Existe dos recetas que únicamente utilizan la técnica de fermentación y son el Licor 7 pingas y el licor de Caña.

- **Cocción en medio graso**

Interpretación

Para la sección me medio graso, hay únicamente una receta que utiliza esta técnica y es la de ancas de rana, esta es una combinación de algunas técnicas, es decir, el apanado, frito y salazón.

- **Utensilios de cocina**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 11. Utensilios utilizados en la preparación de cada receta

Interpretación

En la descripción del último cuadro, están los utensilios que se utilizan en cada una de las recetas. Cabe recalcar que la mayoría de recetas utiliza más de un utensilio para su preparación.

En primer lugar, se puede observar que el utensilio que más utilizan para la preparación de los alimentos son las ollas de metal, con un 31% (8 recetas); las recetas que usan este utensilio son caldo de gallina, papa china, caldo de corroncho, melcochas o jalados, chicha de yuca y chonta, yuca con queso y para el licor 7 Pingas. Seguido en segundo lugar por las ollas de barro con un 23%, en recetas como el caldo de gallina, papa china con queso, pato a la naranja, chocolate amargo, panela y la chicha de chonta. En tercer lugar, los cántaros con un 15% (Chicha de yuca, vino de frutas, licor de caña y licor 7 Pingas); para el cuarto lugar está el sartén como utensilio de preparación de las ancas de rana, salsa de chonta y tilapia, con un 11%; en quinto lugar, con un 8% de uso la parrilla para las recetas de tilapia y ayampaco. Y, por último, con un 4% están los utensilios como extractor de jugo (Licor 7 Pingas), horno (Tilapia) y licuadora (Chicha de chonta).

6.1.4. Aspectos positivos y negativos de los resultados de los cuadros de escrutinio.

Entre los aspectos que más se destacan esta la tipología del plato donde expresa que el tipo más encontrado son los postres con un 33%, que la mayoría de recetas utilizan más de 4 ingredientes para su composición. El 67% de recetas utiliza carne como parte de su preparación y de ese porcentaje hay un 43% que utiliza. En cuanto a la parte del tipo de vegetal más utilizado la yuca recibió el primer lugar con un 30% y como la menos utilizada la papa china con un 5%. Además de eso está que las frutas más consumidas en recetas es el membrillo, chonta y caña con un 13%. El método más utilizado es la técnica de hervir y el utensilio que más utilizan son las ollas de aluminio.

6.1.5. Fichas técnicas de gastronomía del cantón Zamora

En los siguientes cuadros se detalló una síntesis de la información sobre cada una de las recetas tradicionales del cantón Zamora.

En el cuadro 6, se presentó información sobre el jalado o melcocha, el cual es un postre tradicional en el cantón Zamora, proveniente de la parroquia Timbara.

Cuadro 6.Ficha técnica de "Jalado o Melcocha"

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">JALADO O MELCOCHA</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th>TIPO/ÁMBITO:</th><th colspan="2">SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td>ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td colspan="2">EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th>CANTÓN:</th><th colspan="2">LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td>Zamora</td><td colspan="2">Timbara</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 1. Melcochas o jalados</td><td>INGREDIENTES:
• Panela
• Agua
• Maní

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Baño María
• Jalado
• Batido
• Trenzado
Utensilios:
• Ollas de metal</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación:
Se derrite la panela en agua hasta que tome consistencia, la cual luego será batida. Así, se va dando el tratamiento requerido, batiendo y trenzando, después se la bate con maní. El proceso para convertir la miel en melcocha es conocido con el nombre de “jalado”.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

Continua	X	La preparación de este bocadillo es continua, sin embargo, está más presente en el Festival Anual de la Melcocha de Timbara.
Ocasional		
Otro		
3. Detalle de alcance		
Local		Este bocadillo, tiene un alcance regional, ya que es más conocido por los turistas de las vecinas provincias que visitan el cantón.
Provincial		
Regional	**X**	
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
La elaboración del jalado, es una actividad que contribuye a la economía de la familia, aprovechando que la producción de panela se da en el mismo sector.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Este producto se lo sigue elaborando y promocionando, por lo que no hay ningún cambio mayor en su preparación; además del cambio en algunos instrumentos para su preparación.
Media		
Baja	**X**	
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		La producción y venta de la panela no era rentable, pues no se podía vender el producto. Entonces empezaron a capacitar a la gente de la localidad para elaborar el jalado, también llamado melcocha; promoviendo a que la gente aprenda su elaboración.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación	**X**	
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		Hay capacitadores que trajo el Gobierno parroquial para enseñar este oficio. Al principio sólo sabían elaborar melcochas tres personas, en la actualidad ya son más de veinte personas las que las hacen.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación	**X**	
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Degustación de platos tradicionales		
OBSERVACIONES: • Existe únicamente un puesto de venta de melcochas o jalados a la entrada de la parroquia		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 7, se encuentra la información sobre una de las bebidas que más representa al cantón, esta es considerada como tradicional por su antigüedad y por el significado para cada uno de sus habitantes.

Cuadro 7. Ficha técnica del Licor 7 Pingas

<table>
<tr><th colspan="3">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="3">LICOR 7 PINGAS</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th>TIPO/ÁMBITO:</th><th>SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td>ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td>EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th>CANTÓN:</th><th>LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td>Zamora</td><td>Cumbaratza</td></tr>
<tr><td colspan="2">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 2. Licor 7 Pingas</td><td>INGREDIENTES:
• Guarapo
• Paloma
• Pata y lengua de res
• Becerros
• Nervio de toro y pollo
• Frutas
UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Fermentación
• Destilación
Utensilios:
• Ollas de metal
• Cantaros
• Extractor de jugo</td></tr>
<tr><th colspan="3">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="3">1. Modo de preparación:
El ingrediente principal es el jugo de caña hervido. El guarapo se fermenta de dos a tres días, luego se destila con carne de ternera, pata de res y nervio de toro, se cocinan todas las carnes por largo tiempo para que casi se disuelva. Finalmente se macera o deja en reposo con frutas tropicales. La fruta tiene que ser fresca, por ejemplo, la mora fresca se trae de Ambato. En 50 litros se pone de 10 a 15 nervios, de 3 a 4 terneras, 50 libras de pata de res y un racimo de plátano.</td></tr>
<tr><td colspan="3">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td rowspan="4">Este licor, es fabricado, vendido y consumido de manera permanente. La parroquia donde lo preparan principalmente es visitada para degustar el sabor de este licor.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td>X</td></tr>
<tr><td>Ocasional</td><td></td></tr>
<tr><td>Otro</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">3. Detalle de alcance</td></tr>
</table>

Local		Tiene un alcance regional, debido a que aún es un licor poco conocido. Normalmente muchas personas lo consumen porque dicen que es un afrodisiaco y no les produce Chuchaqui. Otros dicen que es para combatir el colesterol alto.
Provincial		
Regional	**X**	
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
La producción de esta bebida, es uno de los productos que más sobresale en el cantón, debido a que es netamente zamorano; utiliza el nervio del toro, diversas carnes y frutas tropicales para elaborarlo. Es normalmente considerado por los turistas como un producto con poderes afrodisiacos y curativos. La cultura mestiza ha dado mucha importancia a la elaboración de bebidas tradicionales.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Desde su creación hasta la actualidad, ha tenido muy pocos cambios, como agregarle nuevos sabores para hacerlo más atractivo a los turistas.
Media		
Baja	**X**	
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		Se creó esta bebida hace 45 años, es un producto que poco a poco ha ido conociéndose, ahora se lo envasa y vende en grandes cantidades.
Maestro-aprendiz	**X**	
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		La transmisión de se debe a la comunicación que hay entre los turistas, la gran aceptación que este licor ha tenido a lo largo de los años. La publicidad que se le ha hecho para que sea conocida a nivel nacional.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro	**X**	
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Compra de souvenirs • Degustación de platos tradicionales		
OBSERVACIONES: • Hay varios locales de venta al público, donde se puede adquirir en distintas presentaciones		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Dentro del cuadro 8, se colocó la información sobre otro de los platos tradicionales dentro del cantón, el Caldo de Corroncho, el cual únicamente es conocido a nivel provincial; sin embargo, tiene un gran significado para los habitantes zamoranos, debido a que es un plato con gran valor cultural.

Cuadro 8. Ficha técnica del Caldo de Corroncho

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">CALDO DE CORRONCHO</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th colspan="2">TIPO/ÁMBITO:</th><th>SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td colspan="2">ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td>EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th>CANTÓN:</th><th colspan="2">LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td>Zamora</td><td colspan="2">Zamora</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Fuente: gastronomía.com
Elaboración: gastronomía.com
Fotografía 3. Caldo de corroncho</td><td>INGREDIENTES:
• Corroncho
• Yuca
• Plátano
• Condimentos
• Hierbas
• Agua
• Sal
UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Hervir
Utensilios:
• Ollas de metal</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación:
Se prepara un refrito y se le añade agua, una vez hervida se le adhiere el corroncho (previamente lavado) y se deja cocinar por unos 15 minutos, finalmente se lo retira del fuego y se le adhiere hierbas picadas en cuadritos. En algunos sitios de acuerdo a las costumbres se lo sirve con: huevo, plátano verde y yuca picada.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2" rowspan="4">Se prepara diariamente pero no como antaño en cada hogar, ahora se lo puede comer en algunos restaurantes del cantón. También se lo puede comer en alguna casa Shuar, así como de ciertas familias mestizas que aprecian este plato.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td>X</td></tr>
<tr><td>Ocasional</td><td></td></tr>
<tr><td>Otro</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Detalle de alcance</td></tr>
<tr><td>Local</td><td></td><td colspan="2" rowspan="2">La degustación de este plato es más dentro de la provincia, debido a que este pez tiene muy poca producción.</td></tr>
<tr><td>Provincial</td><td>X</td></tr>
</table>

Regional		
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
El corroncho es parte de la gastronomía tradicional o típica de Zamora y de los demás cantones de la provincia de Zamora Chinchipe. Lastimosamente por la contaminación de los ríos va desapareciendo este pez.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta	**X**	Su preparación entre los mestizos y Shuar era muy habitual, lo que en la actualidad no lo es, transformándose como en una gastronomía algo exótica. Los habitantes de la provincia de Zamora Chinchipe, argumentan que en todos los ríos existía el corroncho, pero a partir de la contaminación minera y por otras actividades humanas, el corroncho se ha extinguido o los que quedan no pueden ser consumidos por el peligro que representan para la salud humana.
Media		
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		El consumo de este pez era habitual entre los Shuar, quienes enseñaron a los colonos como pescar y preparar el corroncho. La washima un sesto tejido por los Shuar permitía atrapar a los corronchos que se hallaban en las orillas de los ríos o en pequeñas partes algo correntosas.
Maestro-aprendiz	**X**	
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		En Zamora existe el único restaurante que prepara platos empleando solamente el corroncho y se encuentra cruzando el río Bombuscaro, en el barrio Santa Elena.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro	**X**	
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Degustación de platos tradicionales		
OBSERVACIONES: • Dentro del cantón se lo puede encontrar en muy pocos restaurantes debido a que este pez ya no se encuentra con la misma facilidad de antaño.		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Para el cuadro 9, está una bebida que se considera como una de las más tradicionales dentro de las comunidades shuar que habitan en el cantón Zamora. Es importante para estas comunidades, ya que para ellas significa el agradecimiento a la madre tierra por ser la proveedora de todos sus alimentos.

Cuadro 9. Ficha técnica de la Chicha de Chonta

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		
CHICHA DE CHONTA		
CATEGORÍA:	**TIPO/ÁMBITO:**	**SUBTIPO/ SUBÁMBITO:**
MANIFESTACIÓN CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA
PROVINCIA:	**CANTÓN:**	**LOCALIDAD:**
Zamora Chinchipe	Zamora	Cumbaratza

IMAGEN:

Fuente: Isuma Tv
Elaboración: Isuma Tv

Fotografía 4. Chicha de chonta

INGREDIENTES:

- Agua o leche
- Chonta
- Panela

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:

Técnicas:

- Hervir
- Fermentar
- Licuado

Utensilios:

- Ollas de metal
- Licuadora
- Olla de barro

DESCRIPCIÓN:

1. **Modo de preparación:**

Para preparar esta chicha, primeramente, se hace hervir en una olla con agua las chontas, cuando estos frutos están suaves, se les saca la pepa y se licua la parte fibrosa, ya sea con agua o con leche; se agrega un trocito de panela y se deja de dos a tres días en una vasija de barro para que se macere.

2. **Detalle de periodicidad**

Anual		Se prepara esta bebida ocasionalmente, al igual que la chicha de yuca. Únicamente cuando llega un visitante o en fiestas que se celebre en la comunidad.
Continua		
Ocasional	**X**	
Otro		

3. **Detalle de alcance**

Local		Esta bebida es igual de importante que la chicha de yuca, sin embargo, esta no es tan conocida por lo cual tiene un alcance más regional.
Provincial		
Regional	**X**	
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Es además de ser un intercambio de saberes, una forma de expresar amistad hacia las personas que visitan la localidad. Además, los moradores la preparan como una forma de agradecimiento a la madre tierra por todo lo que les provee.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Esta preparación es igualmente es muy diferente a la que realizaban los Shuar antiguamente, pues también esta bebida la preparaban masticando. Sin embargo, en la actualidad esta técnica ya no se la usa por motivos de higiene.
Media	**X**	
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		Esta es una bebida muy antigua en la comunidad shuar al igual que la chicha de yuca. Se dice que la procedencia de esta bebida es de épocas antiguas y se la transmite mediante un maestro que usualmente es una mujer.
Maestro-aprendiz	**X**	
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		Al igual que la chicha de yuca esta bebida se la sirve como un símbolo de amistad con las personas que visitan la comunidad. Además, se le ha hecho publicidad por distintos medios.
Maestro-aprendiz	**X**	
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Degustación de platos tradicionales • Medicina ancestral		
OBSERVACIONES: • Es preparada únicamente para las visitas a la comunidad • En fiestas especificas • Para agradecimiento a la madre tierra		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

El caldo de gallina en el cuadro 10, corresponde a una de las tradiciones que más presente está en los habitantes del cantón, no solo por el valor cultural que tiene sino porque es parte del menú diario de muchos de los restaurantes y por lo tanto uno de los que más aporte económico trae.

Cuadro 10. Ficha técnica del Caldo de Gallina

<table>
<tr><th colspan="3">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="3">CALDO DE GALLINA</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th>TIPO/ÁMBITO:</th><th>SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td>ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td>EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th>CANTÓN:</th><th>LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td>Zamora</td><td>Timbara</td></tr>
<tr><td colspan="2">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 5. Caldo de gallina</td><td>INGREDIENTES:
• Gallina criolla
• Agua
• Aceite
• Sal
• Cebolla blanca
• Perejil
• Ajo
• Yuca
UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Hervir
Utensilios:
• Ollas de metal o barro</td></tr>
<tr><th colspan="3">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="3">1. Modo de preparación:
Se prepara un refrito y se le añade agua, una vez que hierve se coloca la gallina despresada hasta su cocción. Luego se lo retira del fuego y se le añade cebolla blanca, perejil y ajo picado. Se lo acompaña usualmente con yuca o plátano.</td></tr>
<tr><td colspan="3">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td rowspan="4">Es un tipo de receta constante, ya que forma parte de la dieta de las familias y se lo hace también para la venta.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td>X</td></tr>
<tr><td>Ocasional</td><td></td></tr>
<tr><td>Otro</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">3. Detalle de alcance</td></tr>
<tr><td>Local</td><td></td><td rowspan="3">Este plato es conocido a nivel nacional, debido a que es muy típico no solo en la dieta de las personas de la localidad, sino también por los turistas que visitan Zamora.</td></tr>
<tr><td>Provincial</td><td></td></tr>
<tr><td>Regional</td><td></td></tr>
</table>

Nacional	X	
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Es un plato muy tradicional el cual ha venido siendo parte de la dieta por de muchos años. En la actualidad se lo sirve también en los negocios de la localidad.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Esta es una receta que sufrido muy pocos cambios, es agradable al paladar del turista, por lo cual es muy conocido; aún guarda la esencia del pasado.
Media		
Baja	**X**	
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	La preparación de este plato ha venido desde hace varios años, ha sido parte de la herencia de cada pueblo; su modo de preparación no ha sido verdaderamente cambiado.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		La forma de transmitir esta receta es además de ser la comunicación entre turistas, las publicaciones, las experiencias vividas, etc.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro	**X**	
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Compra de artesanías • Degustación de platos tradicionales		
OBSERVACIONES: • Este plato forma parte del menú de muchos de los restaurantes a nivel cantonal, especialmente en la parroquia de Timbara. Hay restaurantes a la entrada de la parroquia donde se pueden degustar este y otros platos más.		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 11, la tilapia es uno de los platos más conocidos dentro de todas las recetas, se lo puede encontrar en todo el cantón, sin embargo, el lugar donde más se lo prepara en la parroquia de Cumbaratza. A lo largo de la historia, este plato ha tenido algunos cambios en su preparación para que se haga más atractivo de los turistas que lo consumen.

Cuadro 11. Ficha técnica de Tilapia

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">TILAPIA</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th colspan="2">TIPO/ÁMBITO:</th><th>SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td colspan="2">ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td>EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th colspan="2">CANTÓN:</th><th>LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td colspan="2">Zamora</td><td>Cumbaratza</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 6. Tilapia</td><td>INGREDIENTES:
• Tilapia
• Cebolla blanca
• Tomate
• Sal
• Mantequilla
• Aceite
• Ajo
• Sal
UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Asado, a la brasa
• Horneado
Utensilios:
• Sartén o parrilla
• Papel aluminio
• Horno</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación:
Se la condimenta a la tilapia con la cebolla, sal, luego se la fríe con mantequilla; seguido se lo envuelve con papel aluminio enmantequillado, se le pone la salsa de tu preferencia y va al horno por 10 minutos.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2" rowspan="4">Es parte del menú de los restaurantes del cantón Zamora, y se constituye como un plato típico para los turistas.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td>X</td></tr>
<tr><td>Ocasional</td><td></td></tr>
<tr><td>Otro</td><td></td></tr>
</table>

3. Detalle de alcance		
Local		Es conocido a nivel nacional, especialmente por la variación es su preparación ya que se lo puede encontrar en distintas formas. Además, es muy bien recibido por los turistas que lo degustan
Provincial		
Regional		
Nacional	X	
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Es importante para la comunidad porque aporta economía en la localidad, además de ayudar al desarrollo de la parroquia donde principalmente se encuentra.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Este plato típico no ha tenido cambios grandes, además de ser adaptada a técnicas culinarias y modos de preparación más actualizadas para el gusto del turista.
Media	**X**	
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		Preparar este plato, es una tradición que viene desde hace muchos años. Un plato que antes era más común en las comunidades, pero que ahora se lo consume en los restaurantes de Zamora.
Maestro-aprendiz	**X**	
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		La comunicación entre turistas es la principal fuente de transmisión de esta receta. Además de que existen algunos restaurantes que lo tienen como parte de su menú.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro	**X**	
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Degustación de platos tradicionales		
OBSERVACIONES: • Existen algunos restaurantes y hosterías que poseen su propio criadero de tilapias • Es un plato muy consumido por los turistas		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

La información del cuadro 12 corresponde al Ayampaco, este es un plato que se elabora en las comunidades Shuar que habitan en el cantón, igual que la Chicha de yuca y de chonta este plato forma parte de la tradición de estas comunidades; es conocido principalmente por los habitantes del cantón y de sus vecinas provincias.

Cuadro 12. Ficha técnica del Ayampaco de Pescado

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">AYAMPACO DE PESCADO</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th colspan="2">TIPO/ÁMBITO:</th><th>SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td colspan="2">ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td>EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th colspan="2">CANTÓN:</th><th>LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td colspan="2">Zamora</td><td>Zamora</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 7. Ayampaco de pescado</td><td>INGREDIENTES:
• Palmito
• Pescado tilapia (puede ser también de pollo, guatusa, corroncho, yamala o carne de res)
• Hoja de bijao
• Plátano
• Yuca
UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Cocinado en la brasa, envuelto en hojas de bijao por 10-15 minutos.
Utensilios:
• Parrilla</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación:
Se procede a limpiar el pescado (o el tipo de carne que se va a usar), y sacar sus viseras; luego se lo envuelve en la hoja de bijao sin condimentos con el palmito hecho trocitos y se lo cocina a la brasa de diez a quince minutos; para servirse se lo acompaña con plátano o yuca cocinada</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2" rowspan="3">Este plato, por ser uno de los más conocidos y por su sencilla elaboración, se lo realiza de manera frecuente especialmente dentro de las comunidades Shuar del cantón; sin embargo, son pocos los restaurantes que han empezado a prepararlo como parte de su menú.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td></td></tr>
<tr><td>Ocasional</td><td>X</td></tr>
</table>

Otro		
3. Detalle de alcance		
Local		Muy a pesar que es uno de los más típicos y conocidos tiene un alcance muy limitado a la localidad y provincias vecinas.
Provincial		
Regional	**X**	
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Esta práctica culinaria es importante porque permite la conservación de estos saberes, a la vez que se convierte en un elemento de integración con los asentamientos colonos que han acogido esta tradición.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Esta una receta con el paso del tiempo ha sido adaptada por la población mestiza.
Media	**X**	
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	Es una receta de la cocina ancestral shuar, que se ha transmitido entre generaciones.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		Esta receta es transmitida a través de la memoria de las personas que lo preparan, las comunidades donde es más típica, los turistas que lo degustan, además de la publicidad que le hacen por ser un platillo tipico del cantón.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro	**X**	
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Degustación de platos tradicionales • Medicina ancestral		
OBSERVACIONES: • Últimamente está formando parte del menú de algunos restaurantes, sin embargo, las comunidades shuar son quienes lo preparan con los ingredientes y componentes tradicionales.		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 13, está la Chicha de Yuca la cual únicamente se la elabora en fiestas específicas, para el recibimiento de personas que visiten las comunidades Shuar, que es a donde pertenece. Al igual que la chicha de chonta, la preparación de esta tiene el significado de ser parte del agradecimiento a la madre tierra por proveerlos de sus alimentos.

Cuadro 13. Ficha técnica de la Chicha de Yuca

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		
CHICHA DE YUCA		
CATEGORÍA:	**TIPO/ÁMBITO:**	**SUBTIPO/ SUBÁMBITO:**
MANIFESTACIÓN CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA
PROVINCIA:	**CANTÓN:**	**LOCALIDAD:**
Zamora Chinchipe	Zamora	Cumbaratza

IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Fotografía 8. Chicha de yuca

INGREDIENTES:

- Agua
- Yuca
- Canela
- Clavo

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:

Técnicas:

- Hervir
- Fermentar

Utensilios:

- Ollas de metal
- Cantaros

DESCRIPCIÓN:

1. **Modo de preparación:**

Para su preparación primero se rallan las yucas, luego se hace hervir un poco, si desea se le agrega canela y clavo de olor, una vez lista se toma a la temperatura del ambiente. Dicen que la chicha preparada por los colonos no se deja fermentar, se prepara y se sirve, es muy diferente a la chicha que preparar los Shuar, pues según refieren ellos la preparan masticando la yuca.

2. **Detalle de periodicidad**

Anual		

Continua		Los pobladores de Cumbaratza aún siguen preparando y consumiendo estas bebidas, pero no con mucha frecuencia, únicamente cuando reciben visitantes.
Ocasional	**X**	
Otro		
3. Detalle de alcance		
Local		Es una bebida muy conocida a nivel nacional, debido a que, con cada visita realizada, se les brinda esta bebida; además es una bebida muy típica no solo en Zamora sino también en las demás provincias de la Amazonía.
Provincial		
Regional		
Nacional	X	
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
El consumo de estas bebidas representa para los colonos aparte de ser unas bebidas nutritivas, todo un proceso de intercambio de saberes con los nativos de la zona.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Al principio las comunidades Shuar, la preparaban de una manera diferente a como se lo hace hoy en día. Antiguamente para preparar la bebida se masticaba la yuca, se preparaba y se servía.
Media	**X**	
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		Esta bebida se la consume desde hace siglos por la comunidad Shuar, y ha sido transmitida durante generaciones de mujeres quienes son las encargadas de su preparación.
Maestro-aprendiz	**X**	
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		Esta bebida se la sirve como un símbolo de amistad con las personas que visitan la comunidad, por lo que cada se lleva esta experiencia la cual comunica a los demás. Además, al ser una bebida ancestral de ecuador, se le ha hecho publicidad por distintos medios.
Maestro-aprendiz	**X**	
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Degustación de platos tradicionales • Medicina ancestral		
OBSERVACIONES: • La chicha de yuca es parte de las bebidas tradicionales y ancestrales de las comunidades shuar que habitan en el cantón Zamora. Se la elabora únicamente en las festividades o a la llegada de visitantes como símbolo de amistad.		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 14, se encuentra la información sobre la papa china con queso, una receta tradicional del cantón, pero que principalmente se la puede encontrar en la parroquia Imbana donde los mismos moradores son los que se encargan de sembrar y cosechar la papa y de elaborar el queso. Este plato no es muy conocido por los turistas.

Cuadro 14. Ficha técnica de la Papa china con queso

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">PAPA CHINA CON QUESO</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th colspan="2">TIPO/ÁMBITO:</th><th>SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td colspan="2">ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td>EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th colspan="2">CANTÓN:</th><th>LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td colspan="2">Zamora</td><td>Imbana</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 9. Papa china</td><td>INGREDIENTES:
• Papa china
• Queso
• Sal

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Hervir
Utensilios:
• Ollas de metal o barro</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación:
Se la cosecha, se le lava y se le quitan las raíces. Una vez lavada, con toda la corteza se la cocina según la costumbre del lugar. Una vez cocinada se le va pelando con las manos y se la sirve en una fuente grande con abundante queso. A este plato se lo acompaña con el típico ají de pepa de zambo.
Al quesillo se lo muele en el molino de mano y se lo amasa con bastante sal. Se lo coloca en un aro y se deja reposar durante un día. Cuando el quesillo no es muy maduro se demora en adquirir forma. Hay que colocarle bastante sal, ya que el queso siempre debe ser un poco salado.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2" rowspan="2">La papa china forma parte de la dieta alimenticia de este sector.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td>X</td></tr>
</table>

Ocasional		
Otro		
3. Detalle de alcance		
Local	**X**	Todas las personas que viven en Imbana, tienen sembrada papa china en sus huertos. Dicen que cuando las hojas de la planta están amarillas, significa que la papa china está madura y lista para cosechar. Sin embargo, este plato es muy poco conocido por los turistas que llegan al cantón.
Provincial		
Regional		
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
8. Importancia para la comunidad		
Tanto la papa china como el queso, son productos tradicionales del sector ya que los moradores se dedican a la ganadería y a sembrar la papa china en los huertos familiares.		
9. Sensibilidad al cambio		
Alta		Esta receta no tiene tendencia a cambiar, sin embargo, al no ser una receta muy conocida y valorada tiende a estar en peligro de perderse.
Media		
Baja	**X**	
PROCEDENCIA		
4. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	Esta es una receta que se transmite de forma hereditaria, especialmente por los moradores de la parroquia Imbana, ya que la papa china y el queso son productos que se siembran dentro de esta localidad.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
5. Detalle de transmisión		
Padres-hijos	**X**	La única transmisión que tiene esta receta es porque dentro de la localidad, se la consume bastante.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Degustación de platos tradicional		
OBSERVACIONES: • Este plato es poco conocido debido a que no se le ha dado la promoción por parte de la comunidad		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Las ancas de rana en el cuadro 15, forman parte de la identidad gastronómica del cantón, debido a que solo se las encuentra en ese lugar. Este plato está considerado como uno de los atractivos turisticos más sobresalientes.

Cuadro 15. Ficha técnica de Ancas de rana

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		
ANCAS DE RANA		
CATEGORÍA:	**TIPO/ÁMBITO:**	**SUBTIPO/ SUBÁMBITO:**
MANIFESTACIÓN CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA
PROVINCIA:	**CANTÓN:**	**LOCALIDAD:**
Zamora Chinchipe	Zamora	Cumbaratza

IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Fotografía 10. Ancas de rana

INGREDIENTES:

- Ancas de rana
- Apanadura
- Huevo batido
- Jugo de limón
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Perejil picado
- Plátano verde

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:

Técnicas:

- Adobo
- Apanado
- Fritar

Utensilios:

- Sartén

DESCRIPCIÓN:

1. **Modo de preparación:**

En primer lugar, marinaremos durante 20-40 minutos las ancas de rana entre el zumo de los limones y aceite. Una vez sacadas las ancas del marinado las pasamos por harina y posteriormente por huevo batido y las freímos ligeramente en una sartén con aceite caliente. Cuando las ancas estén doradas las sacamos del sartén y las espolvoreamos con un poco de perejil picado.

2. **Detalle de periodicidad**

Anual		Es un plato típico del cantón Zamora, la cual atrae a una cantidad considerable de turistas continuamente durante todo el año.
Continua	X	
Ocasional		

Otro		
3. Detalle de alcance		
Local		La presencia de turistas que llegan a degustar este plato es de las vecinas provincias, con un índice bajo de turistas que llegan de provincias más alejadas de Ecuador; debido a que aún no es un platillo conocido a nivel nacional o internacional
Provincial		
Regional	**X**	
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Este platillo tiene cierta relevancia en el cantón por ser parte de la gastronomía tradicional del cantón. Se lo constituye como un atractivo para los turistas, además representa prestigio y progreso económico local.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		A lo largo del tiempo esta receta se ha ido cambiando un poco, especialmente porque se ha ido adaptando a nuevas técnicas culinarias para hacerla más agradable al paladar del turista; sin embargo, aún guarda su esencia, que es lo que lo hace atractivo.
Media	**X**	
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	La preparación de este plato ha venido desde hace varios años, aunque anteriormente el modo de preparación era otro, el valor cultural aún se mantiene.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		La única forma de transmisión que posee este platillo es, la comunicación entre turistas. Además, se transmite por vías como: publicaciones, por experiencias vividas, etc.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro	**X**	
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Recorridos guiados • Fotografía • Compra de artesanías • Degustación de platos tradicionales		
OBSERVACIONES: • Existen varios criaderos de ranas en donde los turistas pueden observar el ciclo de vida que tienen, debido a que algunos turistas ven como una comida exótica al consumo de la rana.		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el siguiente cuadro, se encuentra la información sobre la receta de yuca con queso, la cual está compuesta por uno de los productos agrícolas más destacados en el cantón:

Cuadro 16. Ficha técnica de yuca con queso

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">YUCA CON QUESO</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th colspan="2">TIPO/ÁMBITO:</th><th>SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td colspan="2">ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td>EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th>CANTÓN:</th><th colspan="2">LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td>Zamora</td><td colspan="2">Timbara</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 11. Yuca con queso</td><td>INGREDIENTES:
• Yuca
• Queso
• Sal
• Agua

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Hervir
Utensilios:
• Olla de aluminio</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación
Para la preparación de este plato, primeramente, se hierve las yucas con un poco de sal hasta que se encuentren suaves. Una vez listas, se las retira del agua y coloca en una fuente aparte, para posteriormente servirlas con queso.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2" rowspan="4">Elaborado con uno de los productos más utilizados en la Amazonía ecuatoriana. Se lo prepara y sirve continuamente en los restaurantes como una entrada.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td>X</td></tr>
<tr><td>Ocasional</td><td></td></tr>
<tr><td>Otro</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">3. Detalle de alcance</td></tr>
<tr><td>Local</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

Provincial		El alcance de esta receta es regional debido a que posee un producto agrícola tradicional del cantón, pero además de eso es conocido y degustado por los locales y turistas que llegan al lugar.
Regional	**X**	
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
La importancia de esta receta radica en el uso de un producto agrícola tradicional en la cultura de los zamoranos, esta es la yuca. La cual es considerada como uno de los productos más importantes y con mayor índice de uso.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Esta receta ha tenido muy pocos cambios a lo largo de la historia. En cuanto a preparación sus ingredientes no han cambiado. Y se la sigue consumiendo con mucha frecuencia como acompañante de muchos platos tradicionales.
Media		
Baja	**X**	
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X	Las comunidades Shuar de la Amazonía consumían este producto desde hace bastante tiempo y este conocimiento se lo han ido transmitiendo de generación en generación
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos	**X**	La forma de trasmisión de esta receta se da a través del conocimiento recibido de generaciones y estas a su vez se encargan de preservarlo trasmitiéndolo a los turistas que llegan.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Degustación de platos tradicionales • Fotografía		
OBSERVACIONES: • Este alimento no solo se lo consume como entrada a algunos platos, sino también como ingrediente principal o acompañante de algunas recetas. Se lo encuentra disponible en toda la provincia y gran parte de la Amazonía ecuatoriana.		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En cuadro 17, se encuentra la información sobre la receta de pato a la naranja, la cual constituye una de las recetas exóticas más consumidas por los turistas en conjunto con otras como las ancas de rana y la tilapia.

Cuadro 17. Ficha técnica de Pato a la naranja

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		
PATO A LA NARANJA		
CATEGORÍA:	**TIPO/ÁMBITO:**	**SUBTIPO/ SUBÁMBITO:**
MANIFESTACIÓN CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA
PROVINCIA:	**CANTÓN:**	**LOCALIDAD:**
Zamora Chinchipe	Zamora	Zamora

IMAGEN:

Fuente: goraymi.com
Elaboración: goraymi.com

Fotografía 12. Pato a la naranja

INGREDIENTES:

- Pato
- Naranja
- Agua
- Sal
- Especias
- Azúcar

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:

Técnicas:

- Hervir
- Freír

Utensilios:

- Olla de barro

DESCRIPCIÓN:

1. **Modo de preparación**

Trocear el pato y dóralo en una cazuela amplia con aceite de oliva. Primero coloca los trozos de pato con la piel hacia abajo, para que vayan soltando la grasa. Riega con el zumo de naranja, en la olla, tapa y cocinar durante una hora. A mitad de la cocción, agregar una pizca de sal. Cubre con agua, sazona y cuécelo.

2. **Detalle de periodicidad**

Anual		La preparación de esta receta es de manera continua, se la puede encontrar normalmente en varios restaurantes
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

3. **Detalle de alcance**

Local	**X**	

Provincial		El alcance es a nivel local, es decir, únicamente lo conocen las personas dentro del cantón. Ya que no se la ha promocionado como una receta tradicional.
Regional		
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Esta receta guarda una importancia cultural, por ser parte del recetario de comidas tradicionales ya que está elaborada con elementos que son considerados como tal. Además de ser de uno de los platos que los turistas llegan a degustar dentro del cantón.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Esta receta si ha cambiado un poco en su preparación, debido a que se la actualizado para mejor el servicio que se les brinda a los turistas.
Media	**X**	
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	Esta receta tiene una herencia familiar y esta ha ido trascendiendo a lo largo de los años.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		La forma de transmitir esta receta es más a través de la degustación del plato que hacen los turistas.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro	**X**	
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Degustación de platos tradicionales • Fotografía		
OBSERVACIONES: • Esta receta se la puede encontrar en algunos restaurantes del cantón, sin embargo, a pesar de ser continua, en la mayoría de restaurantes se la encuentra más comúnmente los fines de semana.		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En la siguiente ficha, se encuentra la información sobre la fruta tradicional Chonta, la cual es consumida por los habitantes de manera natural y considerada como un postre por todos aquellos que habitan en el cantón.

Cuadro 18. Ficha técnica de la fruta Chonta

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">CHONTA</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th>TIPO/ÁMBITO:</th><th colspan="2">SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td>ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td colspan="2">EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th>CANTÓN:</th><th colspan="2">LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td>Zamora</td><td colspan="2">Zamora</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Fuente: revista Mía
Elaboración: revista Mía
Fotografía 13. Chonta</td><td>INGREDIENTES:
• Fruta chonta

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Servida principalmente como una fruta picada.</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación
Se lava la fruta y se la sirve como fruta picada o de manera natural. Muchas personas prefieren consumirlas en jugos o hay quienes producen y comercializan a nivel local harina del fruto, utilizada para elaborar pasteles o coladas. También como fruto se lo consume hervido, porque toma así una textura harinosa y sabor agradable. Muchas veces lo venden en fundas acompañados con sal.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2" rowspan="4">El consumo de esta fruta es únicamente cuando es tiempo de cosecha.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td></td></tr>
<tr><td>Ocasional</td><td>X</td></tr>
<tr><td>Otro</td><td></td></tr>
</table>

3. Detalle de alcance		
Local		El conocimiento sobre esta fruta es regional. Incluso con la estacionalidad de su cultivo, es considerada como una de las frutas más importantes en Zamora.
Provincial		
Regional	**x**	
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Dentro de la comunidad es considerada una fruta muy importante ya que con ella se elaboran deliciosos platos y bebidas que son tradicionales en el cantón, además guarda propiedades nutricionales para el que la consume. Su fruto es un alimento muy completo equilibrado y fortificante. Aporta también altos contenidos de fibras necesarias para una buena digestión, además de agua y minerales.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta	**X**	La conservación de la diversidad genética de esta especie está amenazada por la introducción de cultivares uniformes y foráneos, para el cultivo de palmito, que contaminan la base genética. Por ello, a pesar de ser abundante en términos de individuos en crecimiento, consideramos necesario ubicar a la Chonta entre las especies patrimoniales en peligro (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).
Media		
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	Una receta cuya procedencia en cuanto a su consumo viene de parte de herencia familiar, ya que es consumida principalmente en las comunidades shuar asentadas en Zamora.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos	**X**	De la misma forma la transmisión de este conocimiento es dado de padres a hijos. Y a su, vez lo turistas que llegan a conocer y degustar esta fruta se encargan de darle la promoción que se merece.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Degustación de frutas tradicionales • Fotografía		
OBSERVACIONES: • Se lo encuentra únicamente en el mes de abril, cuando se celebra la fiesta de la Chonta		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 19, se encuentra la información sobre el dulce de membrillo, el cual es preparado con una fruta tradicional del cantón

Cuadro 19. Ficha técnica del dulce de membrillo

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		
DULCE DE MEMBRILLO		
CATEGORÍA:	**TIPO/ÁMBITO:**	**SUBTIPO/ SUBÁMBITO:**
MANIFESTACIÓN CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA
PROVINCIA:	**CANTÓN:**	**LOCALIDAD:**
Zamora Chinchipe	Zamora	Timbara

IMAGEN:

Fuente: gastronomía ecuador
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Fotografía 14. Dulce de membrillo

INGREDIENTES:

- Membrillos pelados y picados
- Limón
- Azúcar
- Agua

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
- Hervir

Utensilios:
- Ollas de aluminio

DESCRIPCIÓN:

1. **Modo de preparación**

Poner los membrillos en un recipiente con el zumo de limón. Luego en una olla agregamos los membrillos con el zumo, la azúcar y la taza de agua. Dejamos que hierva a fuego medio revolviendo constantemente con una cuchara de palo para que no se queme ni se pegue a la olla. Con el paso del tiempo el membrillo se irá deshaciendo y nos quedará una masa, tenemos que asegurarnos que no queden grumos. Cuando la masa tome un color y una textura uniforme, la retiramos del fuego y la ponemos rápidamente en un recipiente (un poco aceitado). Tapamos con papel de horno y una vez que este tibio, refrigeramos.

2. **Detalle de periodicidad**

Anual		Este postre es elaborado de manera continua para la venta y consumo
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

3. **Detalle de alcance**

Local		

Provincial	**X**	Conocido mayormente dentro de la provincia, este postre aun no es totalmente conocido a nivel nacional o regional, aunque es bastante consumido por los turistas que llegan a degustarlo.
Regional		
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
La fruta con la que se elabora esta receta, es una fruta tradicional del cantón. Es importante preservar todo este saber gastronómico vinculado a plantas y frutos, pues se trata de una sabiduría culinaria que se ha venido realizando desde mucho tiempo atrás.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		La preparación de esta receta ha tenido cambios mínimos en su elaboración.
Media		
Baja	**X**	
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	El origen de esta receta es de forma familiar, ya que hay personas que elaboran esta receta en conjunto con sus familiares
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos	**X**	La forma de hacer que esta tradición perdure es a través de la transmisión de saberes, así como también el conocimiento que se les da a los turistas cuando llegan a degustar este postre
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Degustación de platos tradiciones		
OBSERVACIONES: • Este dulce se lo puede encontrar en ferias gastronómicas, así como también a la entrada de la parroquia Timbara.		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Dentro del cuadro 20, se encuentra la información sobre los vinos de frutas, los cuales son preparados de manera ocasional, muy a pesar de ser bastante consumidos por los turistas que llegan a visitar el cantón. Es uno de los atractivos gastronómicos principales.

Cuadro 20. Ficha técnica de Vino de frutas

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">VINO DE FRUTAS</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th>TIPO/ÁMBITO:</th><th colspan="2">SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td>ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td colspan="2">EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th>CANTÓN:</th><th colspan="2">LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td>Zamora</td><td colspan="2">Cumbaratza</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 15. Vino de frutas</td><td>INGREDIENTES:
• Frutas (membrillo)
• Aguardiente de caña

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Fermentación
Utensilios:
• Pozuelos de vidrio</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación
Actualmente se hace vino de mora, de cacao, membrillo, naranjilla, de maracuyá y de papaya. Los vinos son producidos con la técnica de fermentación de frutas frescas. Es un proceso 100% natural, es decir sin conservantes ni fertilizantes.
Para el vino de papaya se usa la fruta más la glucosa y se deja fermentar por treinta días, dependiendo del grado de madurez de la papaya no se agrega aguardiente, es suficiente el desdoblamiento del azúcar para dar el fermento necesario. En el caso del vino de papaya se fermenta en pozuelos de vidrio. Para hacer el licor de cacao: La pulpa de la fruta se coloca en aguardiente de caña. Este proceso es más rápido que el de fermentación. Para el licor de mora se cosecha la fruta, se pone a macerar con trago por algunos días, de 5 a 10 generalmente, finalmente se mezcla con aguardiente (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2013).</td></tr>
</table>

2. Detalle de periodicidad		
Anual		No hay producción todo el año, depende del tiempo ya que no resultaría económicamente rentable para seguir con la producción continua de los vinos.
Continua		
Ocasional	**X**	
Otro		
3. Detalle de alcance		
Local		La producción de vinos de frutas tiene un reconocimiento a nivel regional, aunque hay ventas a extranjeros que llegan al lugar.
Provincial		
Regional	**X**	
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
La elaboración de bebidas tradicionales es una actividad del pueblo colono mestizo zamorano con el cual se sienten identificados. Esta es considerada una actividad familiar, que aún perdura en la actualidad. El entorno selvático y húmedo-tropical de la provincia provee variedad de frutas, las cuales son utilizadas para la fabricación de los licores		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		A lo largo del tiempo, esta bebida tradicional no ha tenido cambios en su composición o forma de preparación.
Media		
Baja	**X**	
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	La elaboración de vinos a base de frutas es una tradición que mantienen las familias colono-mestizas que han llegado a la provincia de Zamora. El entorno natural permite el cultivo de diversas frutas propias del lugar. Actualmente la costumbre familiar de elaborar vinos se ha ampliado
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos	**X**	A través del tiempo esta receta se ha transmitido de forma familiar y se la ha dado a conocer a los turistas que van al lugar para degustar de esta bebida.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Fotografía • Degustación de la gastronomía		
OBSERVACIONES: • Muchos de los lugares donde se realiza la preparación del vino son considerados inadecuados		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 21, se encuentra el chocolate amargo, el cual no solo es consumido de manera natural, sino como un ingrediente para la preparación de muchos de los postres que oferta el cantón. Además, es preparado con una de las frutas que se siembra y cosecha en el lugar.

Cuadro 21. Ficha técnica de Chocolate amargo

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">CHOCOLATE AMARGO</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th>TIPO/ÁMBITO:</th><th colspan="2">SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td>ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td colspan="2">EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th>CANTÓN:</th><th colspan="2">LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td>Zamora</td><td colspan="2">Zamora</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 16. Chocolate amargo</td><td>INGREDIENTES:
• Pasta de cacao
• Manteca de cacao
• Azúcar.

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Baño maría
Utensilios:
• Olla de aluminio</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación
Moler el azúcar, calentar el agua de la olla hasta que empiecen a aparecer burbujitas en el fondo y mantenla a esa temperatura.
Funde la manteca de cacao en el bol al baño maría. Controlar la temperatura para que no sobrepase los 46ºC. Si ve que se acerca a esa temperatura y la manteca todavía no se ha fundido, retira el bol de la olla. Y deja que se siga fundiendo sobre la encimera.
Añade el cacao en polvo, el azúcar molido. Añadir inmediatamente la manteca de cacao rallada y bate bien con la varilla hasta que esté totalmente incorporada.</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2" rowspan="4">Esta receta se la elabora continuamente porque es utilizada en postres y bebidas, además de estar disponible para la venta al público.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td>X</td></tr>
<tr><td>Ocasional</td><td></td></tr>
<tr><td>Otro</td><td></td></tr>
</table>

3. Detalle de alcance		
Local		Es conocida a nivel nacional, especialmente por el uso del cacao, el cual es una fruta bastante conocida en el país. Se lo comercializa mucho a nivel nacional por la variedad de sus usos.
Provincial		
Regional		
Nacional	X	
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Es elaborada con uno de los productos agrícolas más importantes en el cantón que es el cacao, considerado un producto que guarda la tradición por sus diferentes usos en los distintos platos de gastronomía local.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		El cambio de esta receta es bajo porque la forma de producirlo no ha cambiado
Media		
Baja	**X**	
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	Esta receta se viene con una procedencia de parte familiar, por lo que se ha pasado de generaciones paras u producción y venta
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos	**X**	La forma de transmitir este saber es de igual forma familiar, sin embargo, con la vente del producto se ha logrado hacer que se lo conozca por los turistas que llegan a consumirlo y comprarlo
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Degustación de platos tradicionales • Fotografía		
OBSERVACIONES: • Ingrediente principal de algunas recetas o de manera natural		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 22, se encuentra la información sobre la panela, la cual es uno de los productos que más se comercializa por sus múltiples usos dentro de la gastronomía tradicional del cantón.

Cuadro 22. Ficha técnica de Panela

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">PANELA</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th>TIPO/ÁMBITO:</th><th colspan="2">SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>Manifestación Cultural</td><td>Acontecimientos programados/ Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo</td><td colspan="2">Eventos gastronómicos/Gastronomía</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th>CANTÓN:</th><th colspan="2">LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td>Zamora</td><td colspan="2">Timbara</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire
Fotografía 17. Panela</td><td>INGREDIENTES:
• Jugo de caña de azúcar
• Azúcar

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Hervir
• Batir
• Moldear
Utensilios:
• Olla de aluminio</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación
Concentración: Esta fase consiste en elevar el contenido de azúcar. La concentración se efectúa en hornos quemadores que utilizan el bagazo de la misma caña para calentar uno o varios recipientes en los cuales se limpian, clarifican, evaporan y concentran los jugos de la caña hasta obtener la meladura o las mieles que permiten fabricar la panela.

Punteo: Es la fase mediante la cual se da el punto final a la miel para obtener la panela. Se verifica en la última paila.

Batido: Obtenido el punto, se deposita la miel en una batea (de acero inoxidable preferiblemente, o en madera) con el fin de enfriar la mezcla y permitir la formación de gránulos, se bate constantemente con espátulas llamadas mecedores</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

Continua	X	La manera de producción de la panela se la realiza de manera continua, debido a la producción de caña de azúcar dentro del lugar.
Ocasional		
Otro		
3. Detalle de alcance		
Local		La panela zamorana, es conocida especialmente a nivel regional, por su sabor y composición.
Provincial		
Regional	X	
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
La importancia de este producto es por la composición de su receta, ya que se la prepara con los productos que la misma parroquia siembra.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Esta receta ha tenido un nivel de sensibilidad media por lo que significaría que la forma de preparación ha sufrido algunos cambios a lo largo de la historia.
Media	**X**	
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	La forma de elaboración de esta receta ha sido de procedencia de parte familiar, porque la producción y elaboración es parte de la herencia cultural.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos	**X**	De la misma forma la transmisión de esta receta es parte de la herencia familiar que se tiene especialmente en la parroquia de Timbara
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Degustación de gastronomía tradicional • Fotografía		
OBSERVACIONES: • La panela, se la puede encontrar no solo en la parroquia Timbara, sino también en los mercados del cantón		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

La fruta yarazo, es una de las frutas que se consume de manera natural, así como complemento para muchos postres del cantón

Cuadro 23. Ficha técnica de la fruta Yarazo

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		
YARAZO		
CATEGORÍA:	**TIPO/ÁMBITO:**	**SUBTIPO/ SUBÁMBITO:**
MANIFESTACIÓN CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA
PROVINCIA:	**CANTÓN:**	**LOCALIDAD:**
Zamora Chinchipe	Zamora	Zamora

IMAGEN:

Fuente. Patrimonio alimentario
Elaboración: Patrimonio alimentario

Fotografía 18. Fruta Yarazo

INGREDIENTES:

- Fruta yarazo

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:

- Consumida como fruta picada

DESCRIPCIÓN:

1. **Modo de preparación**

Se lava la fruta y se la consume como fruta picada

2. **Detalle de periodicidad**

Anual		Esta fruta también tiene una periodicidad ocasional, porque es una fruta que se presenta en ciertas temporadas al año.
Continua		
Ocasional	X	
Otro		

3. **Detalle de alcance**

Local		Es conocida únicamente por los moradores no solo del lugar, sino más a nivel de Amazonía, además de los turistas que llegan a degustar esta fruta.
Provincial		
Regional	**X**	

Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Esta fruta es tradicional en muchas comunidades de Zamora, por lo que es considerada como una de las más importantes dentro de la localidad. Es utilizado en medicina para tratar la gripe (Borja & Lasso, 1990, p. 141) y curar ciertos problemas de la piel, como en el caso de los Shuar de Morona Santiago, que utilizan el látex para sacar larvas subcutáneas, o las comunidades Kichwa y Shuar de Napo que realizan una infusión de las hojas para curar infecciones o inflamaciones de la piel (Ministerio de Cultura y Patrimonio , 2016).		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Es una fruta considerada como parte de la tradición, por lo que en cuanto a su composición no ha sufrido cambios.
Media		
Baja	X	
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X	El consumo de esta fruta se la da un origen de parte herencia familiar
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos	X	La parte de transmisión de esta receta es de parte familiar, además de tener en cuenta de que los turistas también ayudan a la promoción.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Degustación de gastronomía tradicional • Fotografía		
OBSERVACIONES: • La temporada de cosecha varía según el lugar y la calidad de suelo. Por lo general maduran en noviembre y diciembre		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 24, se encuentra la salsa de chonta, está preparada con uno de los productos tradicionales del cantón que es la chonta. La cual se la utiliza para elaborar algunas recetas.

Cuadro 24. Ficha técnica de salsa de chonta

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		
SALSA DE CHONTA		
CATEGORÍA:	**TIPO/ÁMBITO:**	**SUBTIPO/ SUBÁMBITO:**
MANIFESTACIÓN CULTURAL	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA
PROVINCIA:	**CANTÓN:**	**LOCALIDAD:**
Zamora Chinchipe	Zamora	Zamora

IMAGEN:

Fuente: patrimonio alimentario

Fotografía 19. Chonta para salsas

INGREDIENTES:

- Chonta
- Agua
- Mantequilla
- Harina
- Sal
- Especias

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:

Técnicas:

- Hervir

Utensilios:

- Olla de aluminio

DESCRIPCIÓN:

1. **Modo de preparación**

Se cocina la chonta hasta que esté suave, se le coloca especias como sal, pimienta, comino y después se le coloca un poco de harina para espesarla. Cuando ya haya hervido unos minutos, se la retira del fuego y se la sirve sobre el plato.

2. **Detalle de periodicidad**

Anual		Se la prepara de manera ocasional debido a que la esta es una fruta de temporada.
Continua		
Ocasional	**X**	
Otro		

3. **Detalle de alcance**

Local	**X**	

Provincial		Esta receta es reconocida únicamente dentro de la localidad por lo que se la considera una receta nueva y aun no tiene la promoción suficiente
Regional		
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
Es preparada con una fruta tradicional muy importante para las comunidades que habitan en el cantón.		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Esta receta es preparada con una fruta tradicional del cantón, sin embargo, como es nueva ha sufrido ciertos cambios en su preparación, esto con la finalidad de mejorarla para el agrado de los clientes.
Media	**X**	
Baja		
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		Esta receta nació en un restaurante, así que se la podría definir como que su procedencia llega a través de un maestro- aprendiz
Maestro-aprendiz	**X**	
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		Se la transmite a través del conocimiento que se les otorga a los turistas que degustan de este alimento.
Maestro-aprendiz	**X**	
Centro de capacitación		
Otro		

ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS:

- Degustación de gastronomía tradicional del cantón
- Fotografía

OBSERVACIONES:

- Se la utiliza a esta salsa como complemento para carnes como tilapia. Además, se la puede encontrar en algunos restaurantes solo en ciertas temporadas del año.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda su uso en los meses de abril por ser el tiempo en que se cosecha esta fruta.

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 25, está la fruta membrillo la cual se la utiliza para varias recetas no solo en postres, sino también en bebidas. Esta es una fruta tradicional de la Amazonía ecuatoriana

Cuadro 25. Ficha técnica de la fruta Membrillo

<table>
<tr><th colspan="4">NOMBRE DEL ATRACTIVO:</th></tr>
<tr><td colspan="4">MEMBRILLO</td></tr>
<tr><th>CATEGORÍA:</th><th colspan="2">TIPO/ÁMBITO:</th><th>SUBTIPO/ SUBÁMBITO:</th></tr>
<tr><td>MANIFESTACIÓN CULTURAL</td><td colspan="2">ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS/ CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</td><td>EVENTOS GASTRONÓMICOS/GASTRONOMÍA</td></tr>
<tr><th>PROVINCIA:</th><th colspan="2">CANTÓN:</th><th>LOCALIDAD:</th></tr>
<tr><td>Zamora Chinchipe</td><td colspan="2">Zamora</td><td>Zamora</td></tr>
<tr><td colspan="3">IMAGEN:

Fuente: patrimonio alimentario
Elaboración: patrimonio alimentario
Fotografía 20. Membrillo</td><td>INGREDIENTES:
• Fruta membrillo

UTENSILIOS Y TÉCNICAS:
Técnicas:
• Consumida como fruta picada</td></tr>
<tr><th colspan="4">DESCRIPCIÓN:</th></tr>
<tr><td colspan="4">1. Modo de preparación
Se lava la fruta, se pica y consume como un postre.
La mayoría de poblaciones consumen el fruto fresco, preparado en jugos, mermeladas y conservas endulzadas con panela o miel de caña. Actualmente hay quienes lo utilizan también para adobar carnes, elaborar helados (Ministerio de Cultura y patrimonio, 2016)</td></tr>
<tr><td colspan="4">2. Detalle de periodicidad</td></tr>
<tr><td>Anual</td><td></td><td colspan="2" rowspan="3">Se la consume cuando ha llegado el tiempo de cosecha de la fruta, ya que no está disponible todo el año.</td></tr>
<tr><td>Continua</td><td></td></tr>
<tr><td>Ocasional</td><td>X</td></tr>
</table>

Otro		
3. Detalle de alcance		
Local		El conocimiento de esta fruta se limita únicamente a la provincia debido a que como la producción es escasa, no se la comercializa a más provincias
Provincial	**X**	
Regional		
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
4. Importancia para la comunidad		
La mayoría de estudios definen a este producto como nativo, originario del Alto Amazonas; encontrándolo en Colombia, Brasil, Perú y Ecuador (J & León, 1992, p. 228; Coronel, 2001, p. 90). Tiene un alto contenido de vitaminas especialmente A, B y C, necesarias para fortalecer el sistema inmunológico		
5. Sensibilidad al cambio		
Alta		Esta receta por ser una fruta tradicional, no ha cambiado en cuanto al nivel de consumo. Aunque, como señalan los habitantes de la zona, el cambio climático ha generado variaciones en la productividad y época de cosecha del fruto
Media		
Baja	**X**	
PROCEDENCIA		
6. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	**X**	Es parte del conocimiento como herencia familiar que tienen muchas comunidades dentro del cantón
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
7. Detalle de transmisión		
Padres-hijos	**X**	Asi mismo la forma de transmitir este saber es de forma hereditaria, complementada con la información que s eles da a los turistas que llegan al lugar a degustar esta fruta.
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS: • Degustación de gastronomía tradicional • Fotografía • Senderismo		
OBSERVACIONES: • Su cosecha es bianual, siendo los meses más productivos noviembre y diciembre y una cantidad menor en junio.		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

6.2. Resultados del objetivo 2: Determinar si la gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo cultural.

6.2.1. Identificación de la población

En base a la formula estadística mencionada en la metodología, el número de encuestas que se realizó fueron 379, dirigidas a los turistas que visitan el cantón Zamora. Este dato es sacado a partir de una proyección al 2019 de la población Zamorana, en base a los datos del total de la población del INEC 2010.

6.2.1.1. Población y muestra

- **Tamaño de la muestra**

Cuadro 26. Datos para el tamaño de la muestra

Z	1,96 (95%)
N	29821
P	0,5 (50 %)
Q	0,5 (50 %)
D	0,05 (5%)

Aplicación de la fórmula para la población:

$$n = \frac{29821 * 1{,}96^2 * 0{,}5 * 0{,}5}{0{,}05^2 * (29821 - 1) + 1{,}96^2 * 0{,}5 * 0{,}5}$$

$$n = 379$$

6.2.2. Resultado de la observación directa

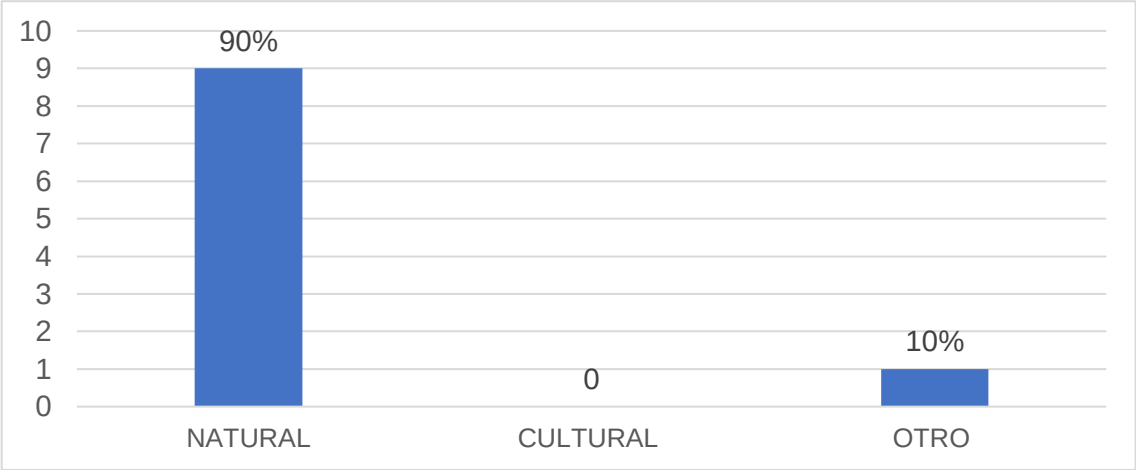
Para la observación directa se identificó a los propietarios o administradores de servicios turísticos, es decir a hoteles, restaurantes, agencias de viaje y autoridades del EMSETUR.

Se tomó un total de 10 personas a entrevistar, entre los cuales estaban propietarios de hoteles, personal de agencia de viaje, de restaurantes y del EMSETUR (ver anexo 4)

6.2.3. Resultado de la entrevista

Análisis estadístico

- **¿Cuál cree que es la motivación para que los turistas visiten Zamora? y ¿Por qué?**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 12. Representación gráfica de la pregunta 1 de la entrevista

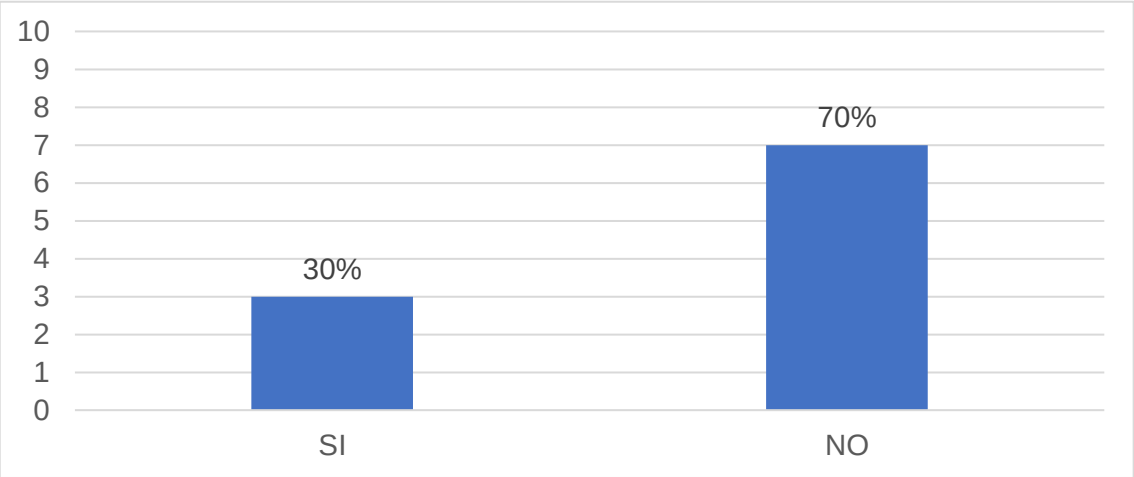
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

El 90% de las personas entrevistadas creen que la parte natural es una la principal motivación para que se visite el cantón, en cuanto a la parte turística; esto se debe a que el cantón Zamora posee más atractivos naturales que son potencial turístico como las cascadas, la selva virgen y en su gran mayoría por el Parque Nacional Podocarpus; en los cuales se han enfocado los moradores y autoridades en promocionar.

El 10% que piensa que son otros los motivos para que se visite el cantón, es decir cree que ellos van más por el tema de negocios, debido a que el turismo aun es algo que no se ha promocionado debidamente por las autoridades.

En cuanto a la parte cultural, el 100% de los entrevistados opinan que es un tipo de turismo al cual no se le ha dado la suficiente promoción y no se la ha trabajado tanto por parte de las autoridades del cantón, como también de los mismos moradores quienes no le dan la suficiente valoración.

- **¿Cree que el turismo cultural se ha desarrollado correctamente en el cantón Zamora? y ¿Por qué?**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

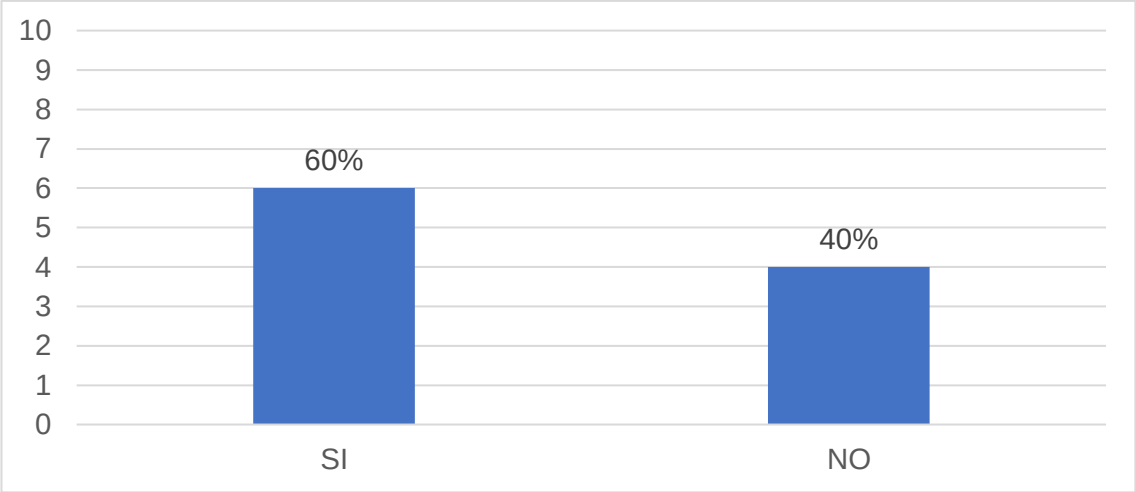
Figura 13. Representación gráfica de la pregunta 2 de la entrevista

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

Del 100% de entrevistados, hay un 70% de personas que opinan que al cantón aún le falta desarrollo a la parte cultural, esto debido a varios factores que los entrevistados expusieron, como la falta de gestión de las autoridades hacia la promoción de la parte cultural, el desconocimiento de los prestadores de servicios turísticos por las manifestaciones culturales que posee el cantón como sus tradiciones, leyendas, su historia, gastronomía, etc.

Asi mismo hubo un 30% personas, que opinan que, si se ha desarrollado el turismo cultural en el cantón, ya que este posee gran valor cultural para todos los moradores, pero que, sin embargo, se le debería hacer más promoción hacia los turistas, porque ellos al desconocer la cultura del cantón no le toman importancia.

- **¿La gastronomía tradicional del cantón es debidamente valorada por sus habitantes y sus visitantes?**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 14. Representación gráfica de la pregunta 3 de la entrevista

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

De las personas entrevistadas, el 60% de ellas respondieron que la gastronomía tradicional es debidamente valorada, porque las personas que prestan un servicio turístico se encargan de promocionarla, además de cierta forma en los últimos años se ha tratado de hacer que llegue a más rincones a través de las ferias gastronómicas que se desarrollan en el cantón.

Sin embargo, hay un 40% personas que opinan que esta gastronomía no es valorada, por factores como la desinformación de las mismas personas que prestan un servicio turístico y los escasos restaurantes dedicados a la parte gastronómica tradicional dentro de la ciudad que es donde usualmente transitan los turistas.

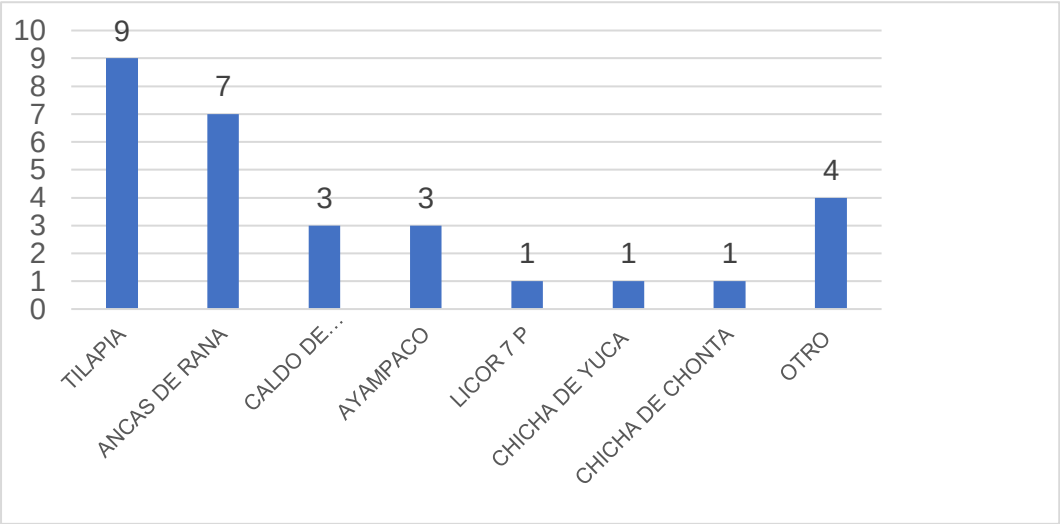
- **¿Cree que la gastronomía tradicional puede ayudar al desarrollo económico y cultural del cantón?**

Las diez personas entrevistadas están de acuerdo que el desarrollo de la gastronomía tradicional sería un gran aporte económico, debido a las

fuentes de trabajo que crearía, si se crea más establecimientos que oferte a la gastronomía tradicional, ya que este sería un servicio diario que ayuda a satisfacer las necesidades de alimentación de los moradores y turistas que visitan el cantón.

Y culturalmente porque si fuera una gastronomía organizada, controlada y valorada por sus habitantes y por los turistas, esta sería más conocida y más personas llegarían a compartir de una experiencia gastronómica única.

- **¿Qué platos típicos tradicionales usted conoce?**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

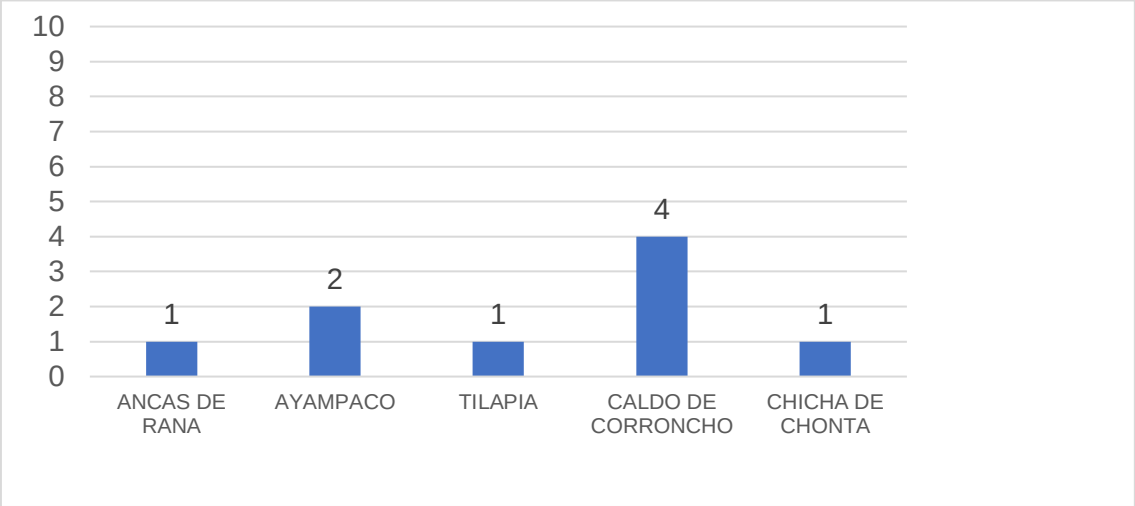
Figura 15. Representación gráfica de la pregunta 4 de la entrevista

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

El plato más conocido por los entrevistados es la tilapia, argumentando que este es un plato tradicional, cuyo sabor se diferencia de otras por el hecho de ser criada y alimentada bajo una dieta diferente, y además es uno de los platos más solicitados por los turistas que visitan el cantón; seguido en segundo lugar por las ancas de rana, las cuales al ser un plato poco conocido y exótico para los turistas especialmente extranjeros, al consumirlo quedan fascinados con el sabor del mismo; en tercer lugar está

el caldo de corroncho y el ayampaco, que son parte de la herencia cultural del cantón, sin embargo no son muy conocidos y solicitados por los turistas; en cuarto lugar, el licor 7 Pingas, chicha de yuca y chonta, estas tres bebidas igualmente son muy tradicionales dentro del cantón, y a pesar de no ser muy conocidas, estas guardan un valor cultural muy alto; en la parte de otros, están platillos como ceviche de caracol, chontacuros, entre otros, que para algunos entrevistados se los debería considerar dentro de la parte de gastronomía tradicional porque, igualmente forman parte de la historia del cantón.

- **¿Cuál de ellos cree que actualmente ya no se usan en la gastronomía local?**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 16. Representación gráfica de la pregunta 5 de la entrevista

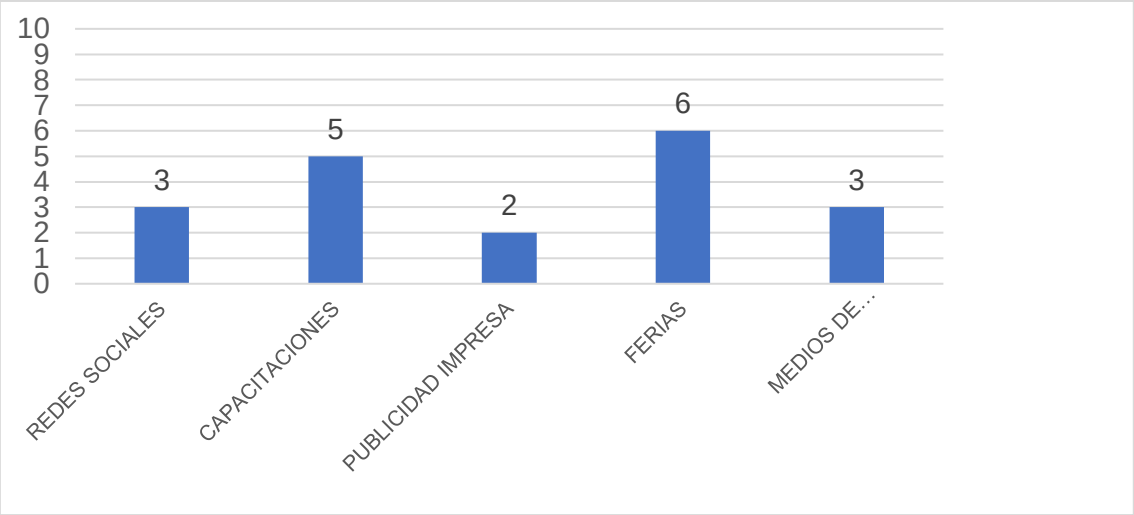
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

El plato que está dejando de formar parte del menú de los restaurantes del cantón es el caldo de Corroncho, a razón de que algunos de los entrevistados dicen que la situación climática ha cambiado dentro del cantón y el bajo caudal del río ha provocado la disminución de la especie, por lo tanto, es difícil prepararlo por la poca producción de Corronchos en

los ríos. Así mismo, el ayampaco es otro de los platos que no forman parte del menú de los zamoranos, esto debido a que es más preparado dentro de las comunidades Shuar y no es forma parte de la demanda en los restaurantes dentro del cantón.

Las ancas de rana, tilapia y chicha de chonta las consideraron como platos con poca producción debido a que solo se las encuentra en hosterías o restaurantes con precios poco accesibles al bolsillo de un turista (como el caso de las ancas de rana y tilapia) y la chicha de chonta porque su producción es estacional y solo se la oferta dentro de las comunidades.

- **¿Mediante qué medios le parece que se podría promocionar de mejor manera la gastronomía tradicional?**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 17. Representación gráfica de la pregunta 5 de la entrevista

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

Para los entrevistados, las ferias gastronómicas son la mejor forma de hacerle promoción a cada uno de sus platos tradicionales, para que sean más conocidos y no pierdan ese valor cultural que tanto los representa como cantón.

También piensan que, a pesar de no ser un medio de promoción, las capacitaciones al sector que presta los servicios turísticos, sería de gran

ayuda porque ellos conocerían más sobre la historia y valor que tiene cada una de las recetas y podrían dar una mejor información al turista cuando este llega al lugar.

Las redes sociales y medios de comunicación convencional, ocupan un tercer lugar, porque los entrevistados opinan que estos dos medios serían un apoyo al momento de hacerle promoción al público exterior. Y, por último, la impresa que ayudaría para que el turista se informe de que es la gastronomía del cantón y donde se la puede encontrar.

6.2.4. Aspectos positivos y negativos de las entrevistas

Dentro de las entrevistas se dio como resultados generales que las personas que prestan servicios turísticos opinan que en un 90% que hay más desarrollo de turismo en la parte de la naturaleza por aquellas actividades que puedes realizarse al aire libre y por los tipos de turismo en la naturaleza puede desarrollarse como turismo de aventura, ecoturismo, entre otros. Sin embargo, la parte cultural aún no está completamente desarrollada, muy a pesar que poseen una gran cultura gastronómica, historia, tradiciones y costumbres que pueden desarrollarse; así mismo hay un 60% de entrevistados que opinan que los moradores del cantón sí le dan la valoración que se merece gastronomía y el 100% de ellos creen que si se la maneja bien a la gastronomía podría ser un gran aporte a la economía y crecimiento de la cultura.

Entre los platos que más se promocionan y conocen están la tilapia ya ancas de rana, considerados como platos exóticos por no encontrarse con frecuencia en cualquier lugar, mientras que el menos preparado es el caldo de corroncho, debido a la contaminación de los ríos y la poca producción de este pez.

Una de las formas de ofertar mejor la gastronomía tradicional es, según el criterio de los entrevistados mediante las ferias gastronómicas y capacitaciones.

6.2.5. Resultado de las encuestas

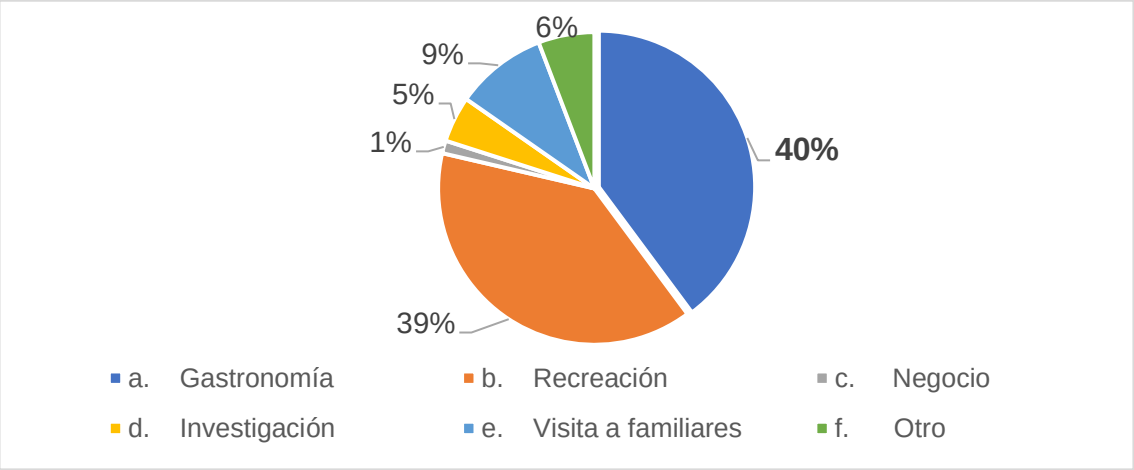
Con la muestra obtenida anteriormente, se procedió a realizar una encuesta a turistas para conocer si la gastronomía permitía el desarrollo del turismo cultural en el cantón Zamora.

Análisis estadístico

1. ¿Cuál cree que es la principal motivación para visitar Zamora?

Cuadro 27. Datos tabulados de la pregunta 1

DETALLE	RESPUESTA
a. Gastronomía	**151**
b. Recreación	147
c. Negocio	5
d. Investigación	18
e. Visita a familiares	36
f. Otro	22
TOTAL	**379**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 18. Representación gráfica de la motivación de visita

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

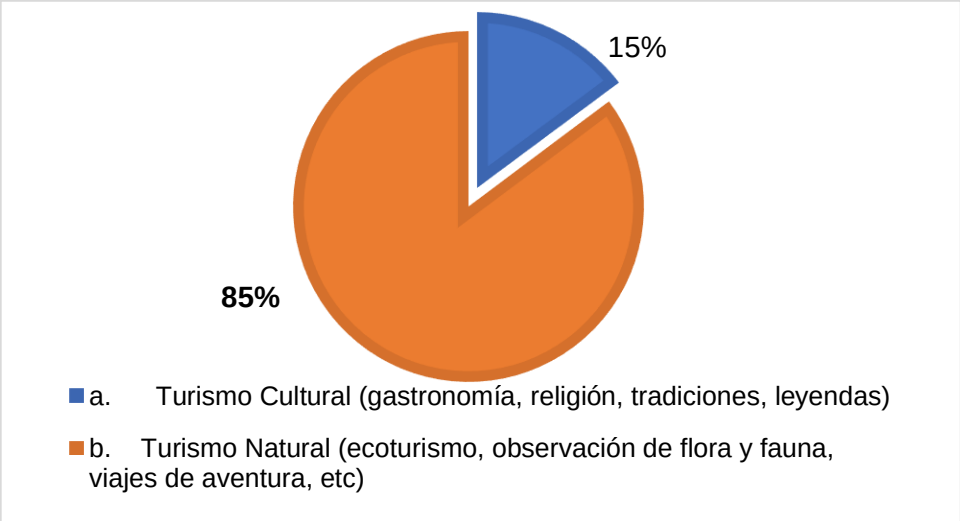
Del 100% de personas encuestadas, el 40% opinan que la principal motivación para visitar Zamora es la parte gastronómica, seguida con un 39% de la parte recreativa. Además, hay un 9% que prefiere ir por visitar algún familiar, un 6% que lo visita con otros motivos como por ejemplo

practicar un tipo diferente de turismo expuesto en las opciones, existe un 5% que va a realizar investigación este sería el caso de la mayoría de extranjeros que visitan Zamora, por último, existe un 1% de personas que desea visitarlo por motivos de negocio.

2. **¿Cuál cree que es el tipo de turismo que predomina en el Cantón Zamora?**

Cuadro 28. Datos tabulados de la pregunta 2

DETALLE	RESPUESTA
a. Turismo Cultural	56
b. Turismo Natural	**323**
TOTAL	379



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 19. Representación gráfica del turismo que predomina en el cantón

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

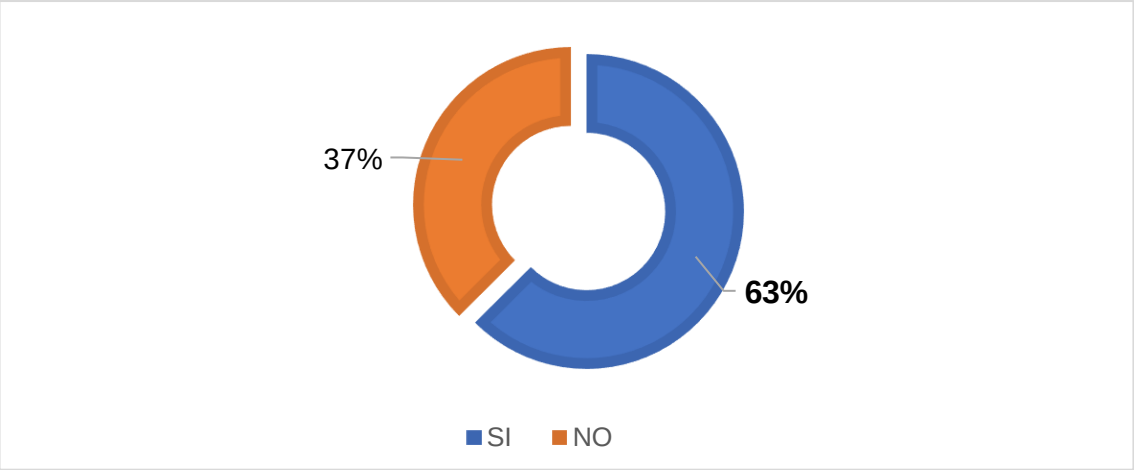
Del 100% de encuestados, el 85% opinan que predomina el turismo natural, es decir actividades en las que interviene el ecoturismo, la observación de

flora y fauna, los viajes de aventura, etc. Y existe un 15% de personas que opinan que el turismo Cultural, es decir la degustación de gastronomía, la religión, las tradiciones, leyendas, etc., predomina sobre el natural.

3. ¿Conoce la gastronomía tradicional del cantón?

Cuadro 29. Datos tabulados de la pregunta 3

DETALLE	RESPUESTA
SI	**237**
NO	142
TOTAL	379



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 20. Representación gráfica acerca del conocimiento de la gastronomía tradicional

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

Del 100% de encuestados, el 63% respondió qué si conoce la gastronomía tradicional del cantón, dejando a un 37% de personas que respondió que no la conocía.

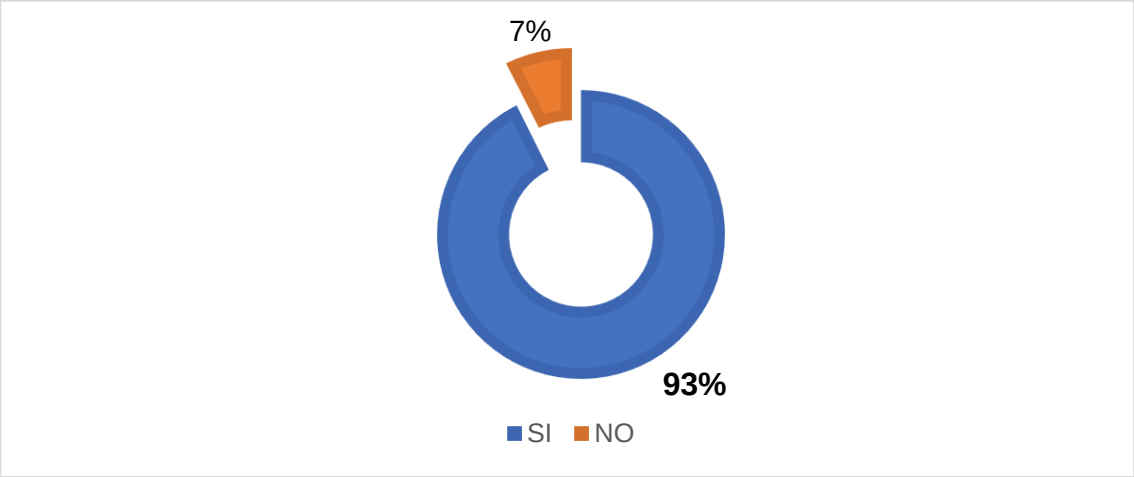
Por lo que se puede constatar que la gran parte de personas conocen cada uno o al menos uno de los platos de la gastronomía tradicional de Zamora.

Mientras que aún existen personas que no le da el valor al conocimiento de la preparación, ya que de esta depende mucho el rescate y la conservación de los alimentos que se utilizan para la elaboración de dichos platos.

4. **¿Estaría dispuesto a degustar la gastronomía tradicional?**

Cuadro 30. Datos tabulados de la pregunta 4

DETALLE	RESPUESTA
SI	**351**
NO	28
TOTAL	379



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 21. Representación gráfica acerca de la disposición por la degustación de gastronomía tradicional

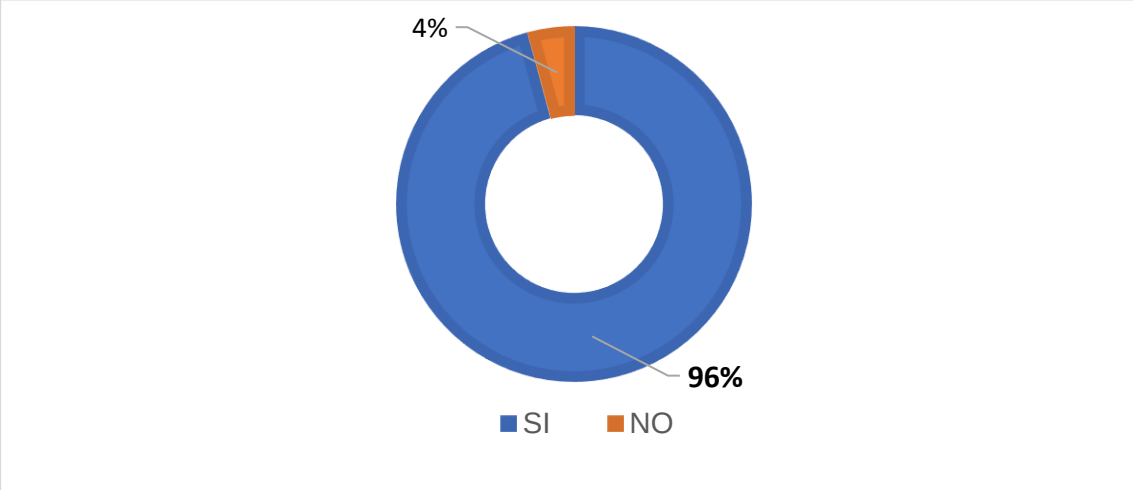
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

El 93% de los 379 encuestados opinan que estarían dispuestos a degustar de la comida tradicional, mientras que hay un 7% que no están de acuerdo en degustar esta gastronomía.

5. **¿Cree que la gastronomía tradicional aportará al desarrollo del turismo cultural del cantón?**

Cuadro 31. Datos tabulados de la pregunta 5

DETALLE	RESPUESTA
SI	**363**
NO	16
TOTAL	379



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 22. Representación gráfica del aporte de la gastronomía al desarrollo del Turismo Cultural

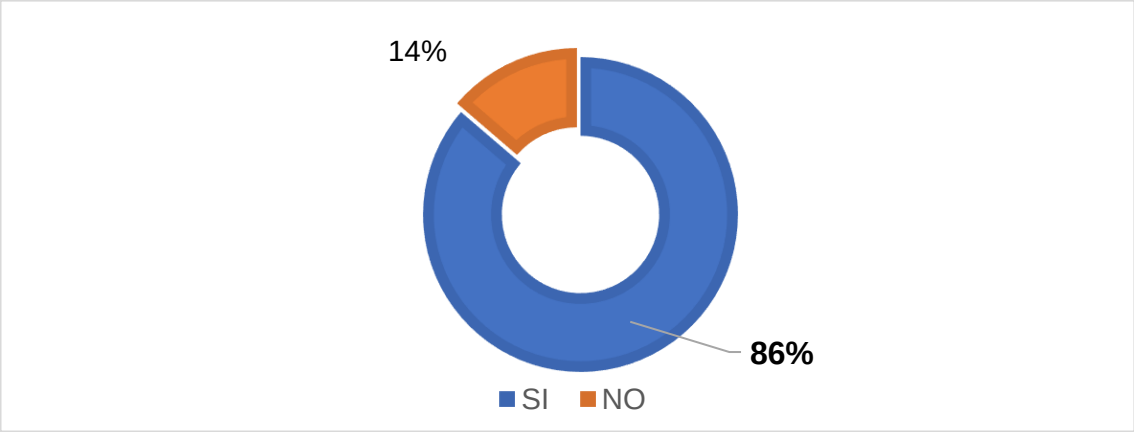
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

Del 100% de encuestados, existe un 96% que creen que la gastronomía tradicional si aportará al desarrollo del turismo cultural del cantón y hay un 4% que cree que no aportaría al desarrollo del turismo cultural. Por esta razón se debe rescatar y conservar la identidad, concientizando a la población y a los turistas para que le den la importancia que se debe a la cultura gastronómica de Zamora.

6. **¿Considera usted a la gastronomía tradicional de Zamora como parte de la identidad cultural de sus moradores?**

Cuadro 32. Datos tabulados de la pregunta 6

DETALLE	RESPUESTA
SI	**327**
NO	52
TOTAL	379



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 23. Representación gráfica de la gastronomía como parte de la identidad de los moradores

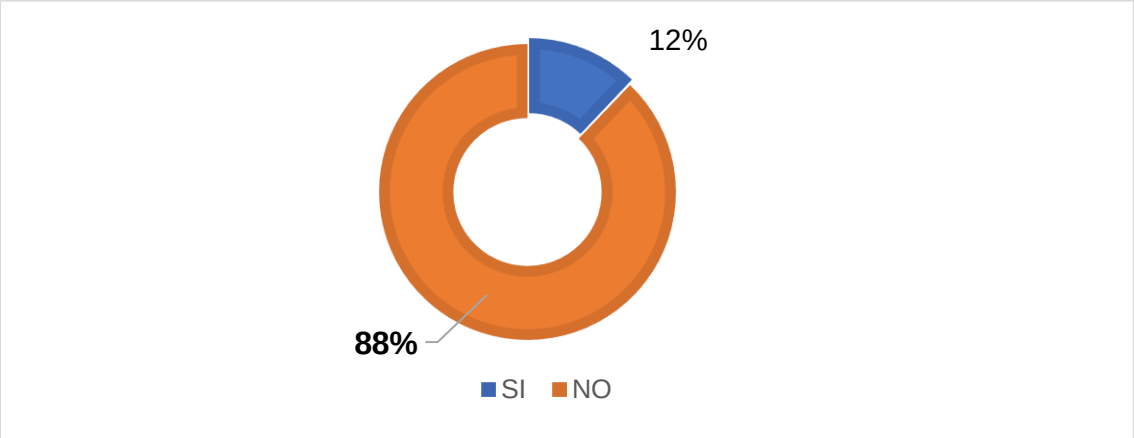
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

Del 100% de los encuestados, el 86% piensa que la gastronomía tradicional de Zamora si forma parte de la identidad cultural de sus moradores, sin embargo, hay un 14% que opina lo contrario. Por lo que se consideraría a la gastronomía como parte de la identidad, y se debe seguir concientizando a la población y a los turistas que conserven esta tradición gastronómica, ya que valorar la cultura, las tradiciones y las costumbres del cantón harán que el mismo conserve su identidad.

7. **¿Conoce usted el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida tradicional perteneciente al cantón Zamora?**

Cuadro 33. Datos tabulados de la pregunta 7

DETALLE	RESPUESTA
SI	46
NO	**333**
TOTAL	379



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 24. Representación gráfica acerca del conocimiento sobre origen, historia y significado de cada plato

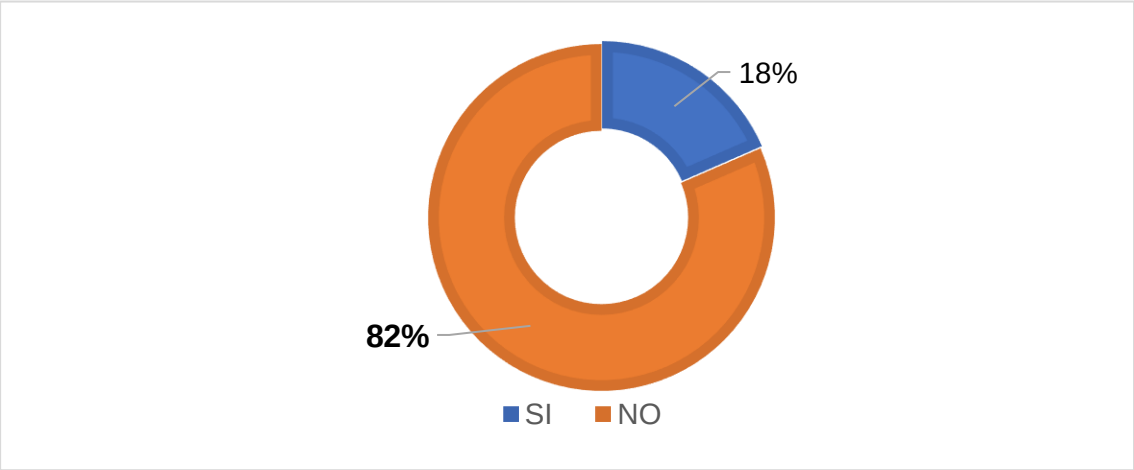
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

El 88% de los encuestados opinan que no conocen el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida tradicional perteneciente al cantón Zamora y un 12% opina que si lo conoce. Con estos datos se puede apreciar que la población encuestada al no conocer, provocaría la pérdida de la identidad gastronómica y el desarrollo del mismo.

8. **¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía tradicional del cantón?**

Cuadro 34. Datos tabulados de la pregunta 8

DETALLE	RESPUESTA
SI	70
NO	**309**
TOTAL	379



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 25. Representación gráfica de conocimiento de la gastronomía por las nuevas generaciones

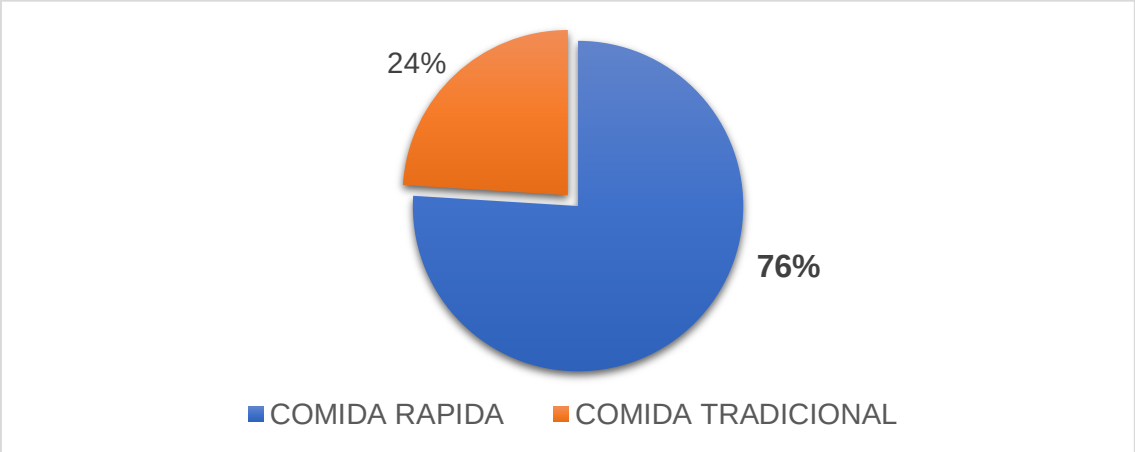
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

Del 100% de personas encuestadas, hubo un 82% que piensan que las nuevas generaciones no conocen sobre la gastronomía tradicional del cantón, lo que significaría que la generación actual no se interesa por saber sobre la gastronomía y los beneficios de consumirla; mientras que existe un 8% que si piensan que conocen la gastronomía tradicional.

9. **¿Qué tipo de comida cree usted que prefieren consumir la generación actual?**

Cuadro 35. Datos tabulados de la pregunta 9

DETALLE	RESPUESTA
Comida rápida	**288**
Comida tradicional	91
TOTAL	379



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 26. Representación gráfica sobre la preferencia por el tipo de comida que consumen las generaciones nuevas

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

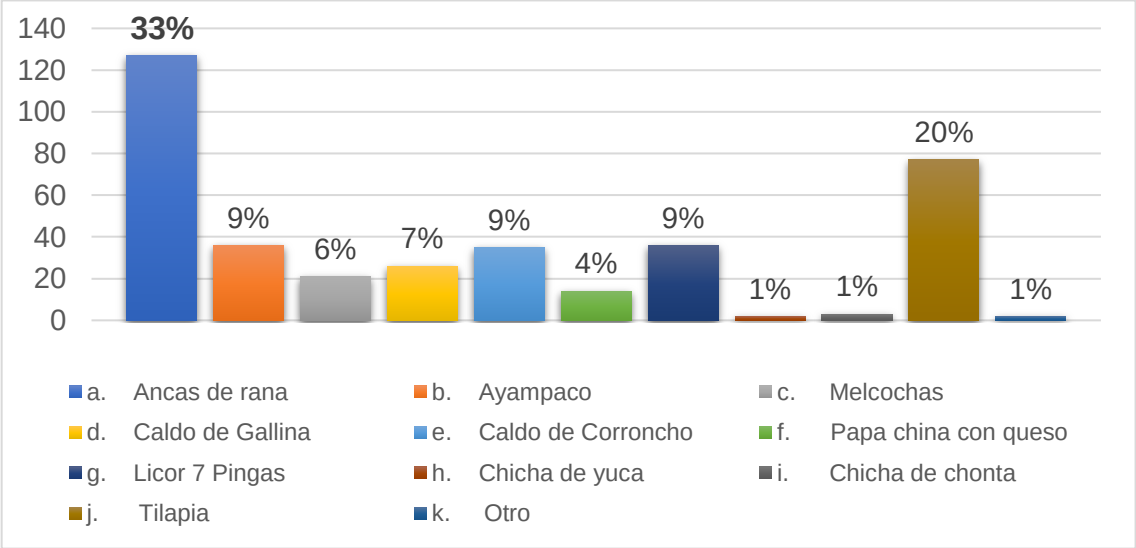
Del 100% de encuestados se tiene que el 76% de personas prefieren consumir comida rápida antes que comida tradicional. Mientras que el 24% si prefieren consumir la comida tradicional. La preferencia por el consumo de comida rápida quiere decir que los jóvenes no le dan el valor que se merece a la comida tradicional; ya que no conocen del gran aporte nutricional que se adquiere al consumirla.

10. Si ha degustado de la gastronomía tradicional del cantón, señale cuál plato le agrado más.

Cuadro 36. Datos tabulados de la pregunta 10

DETALLE	RESPUESTA
a. Ancas de rana	**127**
b. Ayampaco	36
c. Melcochas	21
d. Caldo de Gallina	26
e. Caldo de Corroncho	35
f. Papa china con queso	14
g. Licor 7 Pingas	36
h. Chicha de yuca	2
i. Chicha de chonta	3
j. Tilapia	77
k. Otro	2
TOTAL	**379**

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 27. Representación gráfica de la preferencia de los turistas por cierto plato

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

Esta pregunta estaba dirigida a personas que ya degustaron de algún plato tradicional o que desearían hacerlo, donde de los 379 encuestados que

corresponden al 100%, el 33% prefiere o desearía consumir las ancas de rana, un 20% la tilapia, hay un 9% de encuestados que prefieren el Licor 7 Pingas, Ayampaco o Caldo de Corroncho; un 7% de encuestados que eligieron el Caldo de Gallina, un 6% melcochas o jaladas, un 4% que degustarían la papa china con queso y 1% que prefieren chicha de yuca, chicha de chonta y otro tipo de alimentación diferente a la mencionada. Lo que significa que la población de turistas encuestados tiene preferencia por platos como las ancas de rana y tilapia lo cuales son los platos más relevantes, y no se interesan por degustar otro tipo de platos que también forman parte de la riqueza gastronómica tradicional del cantón Zamora.

11. Si ya ha degustado de alguno de los platos del listado anterior, conteste la siguiente pregunta:

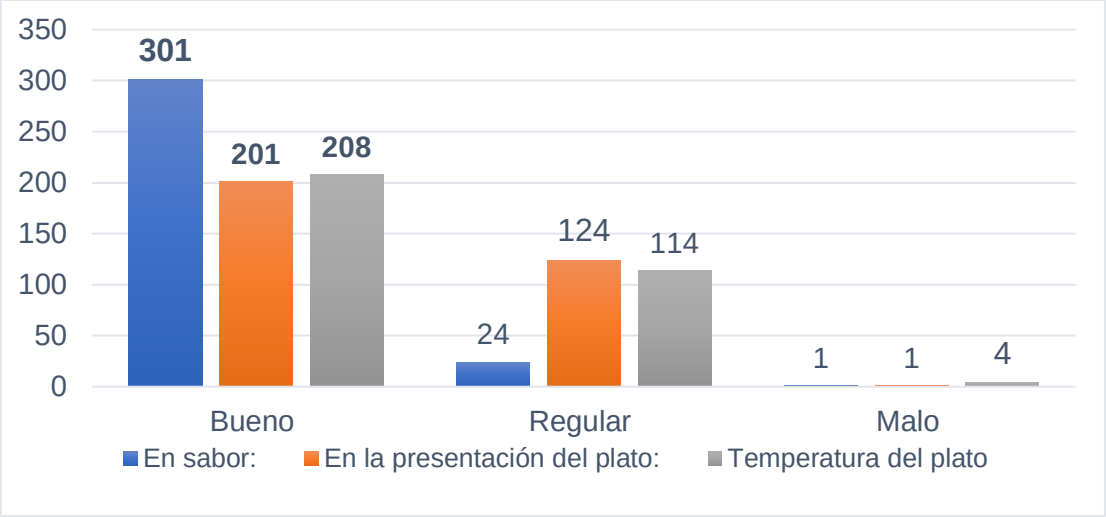
Indique el nivel de satisfacción que usted le otorgaría al plato que señaló en la pregunta anterior.

Para los resultados de esta pregunta se debe recalcar que, la pregunta estaba dirigida para aquellas personas que ya han degustado de alguno de los platos de la gastronomía tradicional, para lo cual hubo únicamente un total de 326 personas que si han degustado anteriormente de esta gastronomía; esta pregunta está dividida por secciones para medir el nivel de satisfacción de los turistas hacia los alimentos.

Cuadro 37. Datos tabulados de la pregunta 11

DETALLE	RESPUESTA
En sabor	
Bueno	**301**
Regular	24
Malo	1
SUBTOTAL DE RESPUESTAS	**326**
En la presentación del plato	
Bueno	**201**
Regular	124
Malo	1
SUBTOTAL DE RESPUESTAS	**326**

Temperatura del plato	
Bueno	**208**
Regular	114
Malo	4
SUBTOTAL DE RESPUESTAS	**326**
SUBTOTAL DE PERSONAS QUE NO RESPONDIERON	53
TOTAL, DE ENCUESTADOS	**379**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 28. Representación gráfica del nivel de satisfacción de las personas respecto a la degustación de platos tradicionales

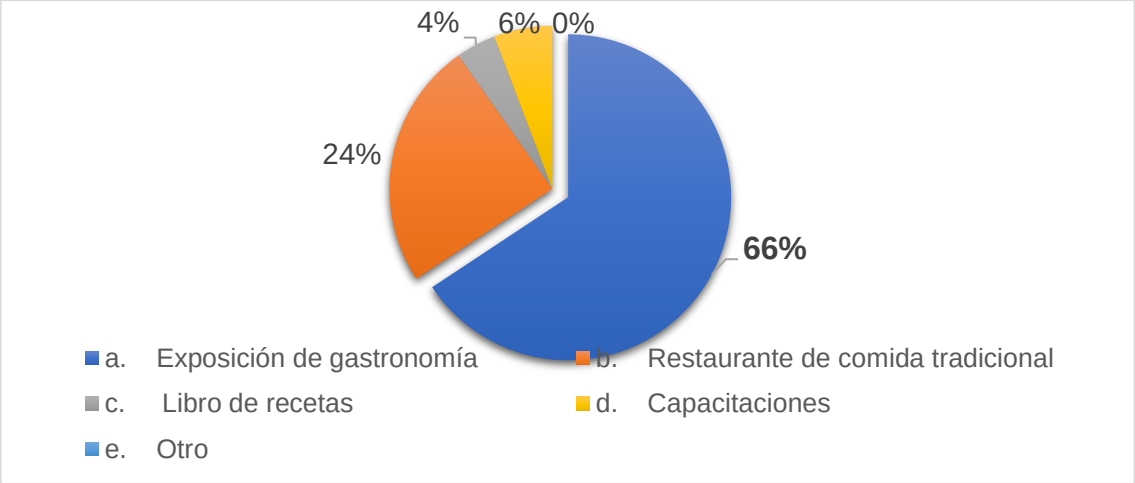
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

En la primera sección sobre el sabor de platos consumidos se tiene que hay 301 personas que opinan que el servicio es bueno, hay 24 personas que opinan que es regular y 1 persona que opina que es malo. Para la segunda sección acerca de la presentación del plato12 hay 201 personas que opinan que es buena, 124 que dicen que el servicio de presentación es regular y 1 que es malo; por último, para la tercera sección sobre la temperatura del plato hay 208 personas que opinan que al momento de consumir sus alimentos la temperatura era buena, 114 persona que fue regular y solo 4 dijeron que era malo.

12. ¿Cómo le gustaría que el cantón oferte su gastronomía tradicional?

Cuadro 38. Datos tabulados de la pregunta 12

DETALLE	RESPUESTA
a. Exposición de gastronomía	**249**
b. Restaurante de comida tradicional	93
c. Libro de recetas	15
d. Capacitaciones	22
e. Otro	0
TOTAL	**379**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 29. Representación gráfica de medios de ofertar la gastronomía

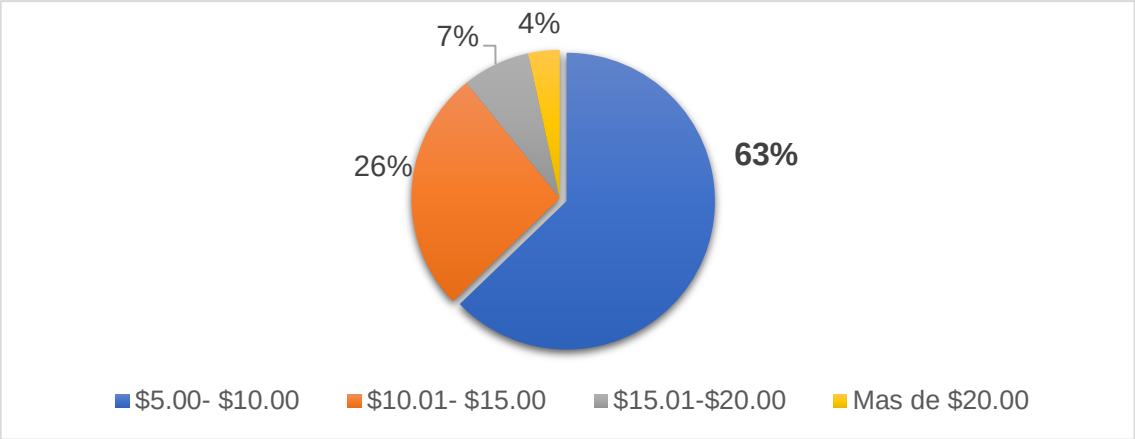
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

Del 100% de encuestados, existe un 66% de personas que creen que la mejor forma de ofertar a su cantón es mediante la creación de exposiciones de gastronomía como ferias y festivales gastronómicos, casas abiertas, etc. Hay un 24% que opina que prefieren ofertarla mediante restaurantes de comida tradicional; un 6% de encuestados piensan que primeramente deberían capacitar a la planta turística para que pueda brindar mejores servicios a los turistas; un 4% que piensan que un libro de recetas sería mejor.

13. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por degustar la gastronomía tradicional?

Cuadro 39. Datos tabulados de la pregunta 13a

DETALLE	RESPUESTA
Por un plato principal	
$5.00- $10.00	238
$10.01- $15.00	100
$15.01-$20.00	28
Mas de $20.00	13
TOTAL	**379**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

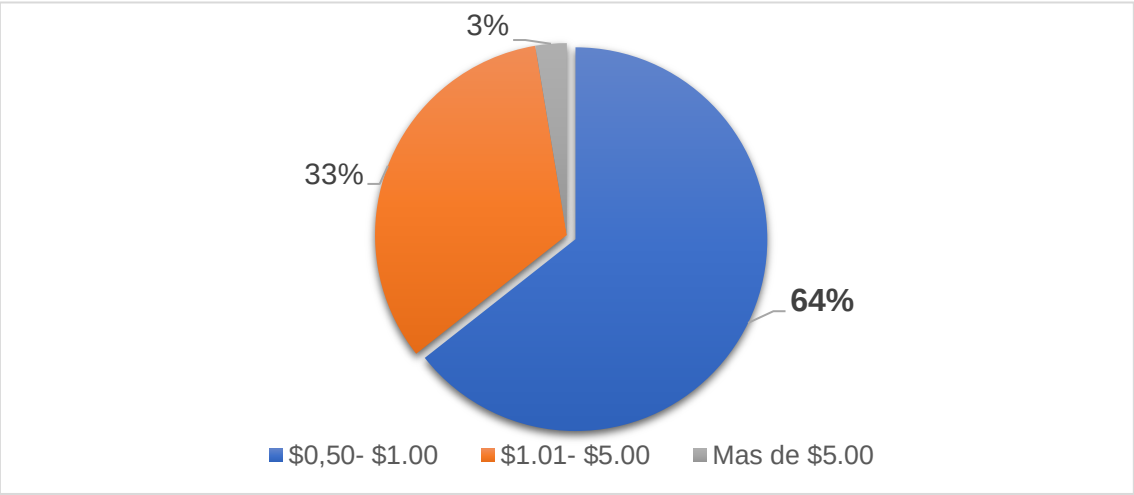
Figura 30. Representación gráfica de disposición a pagar por plato

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

El 63% de encuestados están dispuestos a pagar por un plato principal (entrada, fuerte, sopas y salsas) desde $5.00 hasta los 10$.00; hay un 26% de personas que prefieren pagar entre $10.01 hasta los $15.00; hay un 7% que prefieren pagar entre $15.01 y $20.00 y, por último, solo hay un 4% que desearía pagar más de $20.00.

Cuadro 40. Datos tabulados de la pregunta 13b

Por una bebida:	
$0,50- $1.00	244
$1.01- $5.00	125
Mas de $5.00	10
TOTAL	**379**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

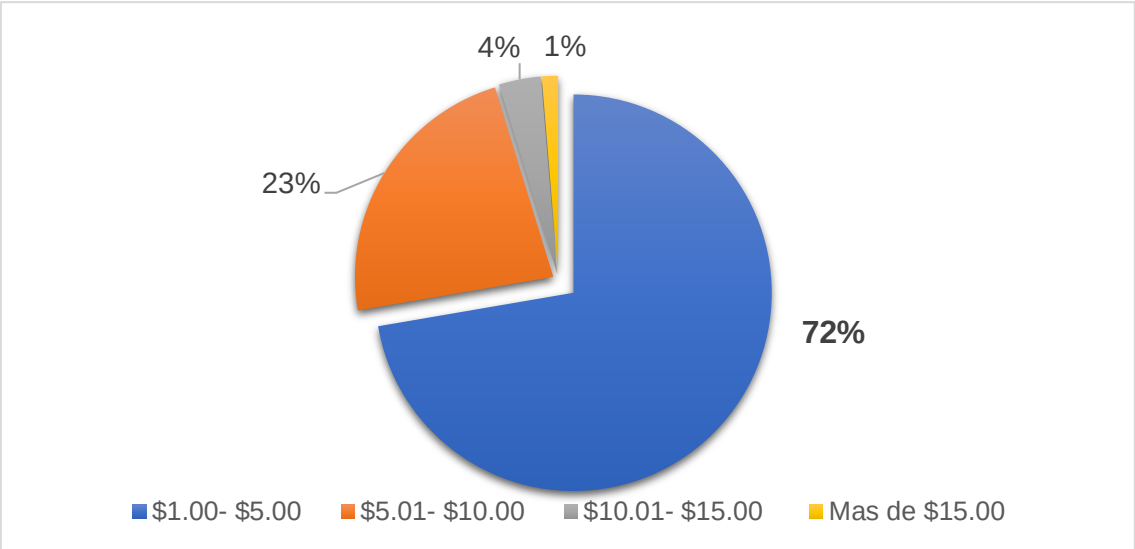
Figura 31. Representación gráfica de disposición a pagar por bebidas

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

El 64% de encuestados están dispuestos a pagar por una bebida desde $0,50 hasta $1.00; hay un 33% de personas que prefieren pagar entre $1.01 hasta los $5.00 y, por último, solo hay un 3% que desearía pagar más de $5.00.

Cuadro 41. Datos tabulados de la pregunta 13c

·	**Por un postre:**
$1.00- $5.00	274
$5.01- $10.00	87
$10.01- $15.00	13
Mas de $15.00	5
TOTAL	**379**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 32. Representación gráfica de la preferencia por postres

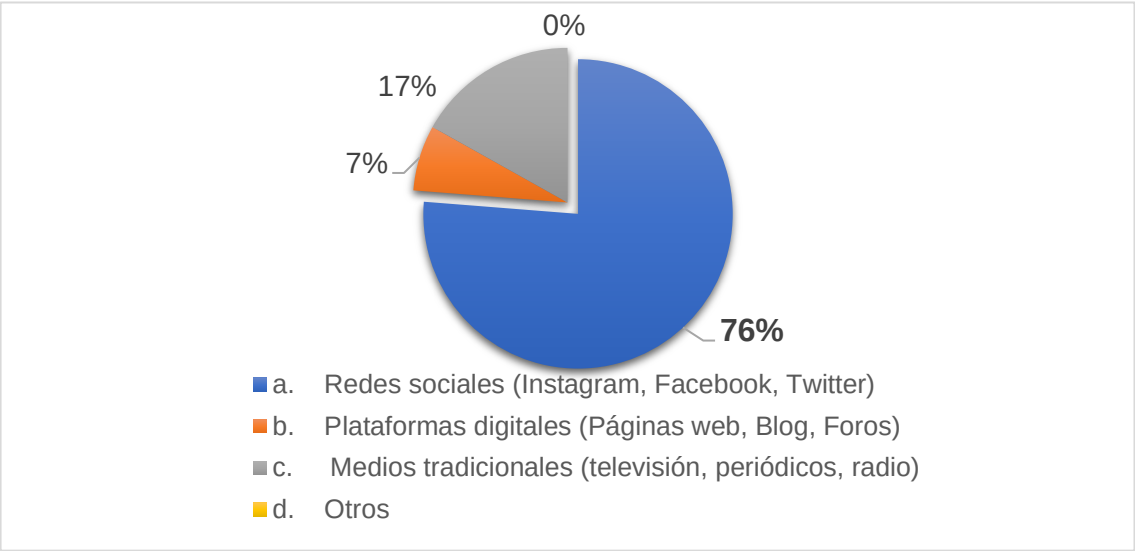
INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

El 72% de encuestados están dispuestos a pagar por un postre desde $1.00 hasta los $5.00; hay un 23% de personas que prefieren pagar entre $5.01 hasta $10.00; hay un 4% que prefieren pagar entre $10.01 y $25.00 y, por último, solo hay un 1% que desearía pagar más de $15.00.

14. ¿A través de qué medios de comunicación le gustaría que se haga la promoción?

Cuadro 42. Datos tabulados de la pregunta 14

DETALLE	RESPUESTA
a. Redes sociales (Instagram, Facebook, Twitter)	289
b. Plataformas digitales (Páginas web, Blog, Foros)	26
c. Medios tradicionales (televisión, periódicos, radio)	64
d. Otros	0
TOTAL	**379**



Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 33. Representación gráfica de la preferencia por medios de promoción

INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS

El 76% de personas de personas encuestadas prefieren que se promocione la gastronomía tradicional del cantón mediante redes sociales como Instagram, Facebook o Twitter; hay un 17% de personas que creen que las plataformas digitales como páginas web, blogs y foros son mejores para la promoción; un 7% de encuestados que prefieren los medios tradicionales como televisión, periódicos y radio.

6.2.6. Aspectos positivos y negativos de las encuestas

La provincia de Zamora Chinchipe se destaca por la gastronomía, al igual que cada uno de sus cantones, con especial mención en el cantón Zamora.

Donde mediante la aplicación de encuestas se determinó que el 40% de encuestados opinan que la gastronomía es una gran motivación para visitar Zamora. Mientras que el motivo menos solicitado es por negocio con un 1%.

La realización de actividades que involucren al turismo de naturaleza como: el ecoturismo, turismo de aventura, turismo de ocio y recreación, la observación de fauna, entre otras, son las que más predominan con un 85% por sobre el turismo cultural. Un gran porcentaje de turistas (63%) que visitan Zamora si conocen la gastronomía tradicional y un 93% tienen el interés de degustar este tipo de gastronomía tradicional. Así mismo, existe un 96% de encuestados que consideran que la gastronomía si aportaría al desarrollo de turismo cultural en el cantón y un 86% que consideran que esta gastronomía es parte de la identidad cultural de los moradores; en cuanto al origen, historia y significado existe un 88% de encuestados que no lo conocen, al igual que el 82% de personas encuestadas que piensan que las nuevas generaciones ya no comparten la tradición de consumir alimentos del lugar, esto posiblemente a que el 76% que prefieran la comida rápida como papas fritas, hamburguesas y otros tipos de snacks, sin embargo, para los turistas el alimento que más prefieren consumir por lo exótico y nuevo del plato son las ancas de rana con un 33% y lastimosamente el que menos consumen es la chicha de yuca, debido a la ocasionalidad de su preparación.

En cuanto al nivel de satisfacción que se les otorgan a los platos, los turistas opinaron que de los tres factores principales que se analizaron: tanto en sabor (301), como en presentación (201) y temperatura (208), el servicio es bueno.

Para la parte de la promoción, existe un 66% de personas que creen que la mejor forma de ofertar a su cantón es mediante la creación de exposiciones de gastronomía como ferias y festivales gastronómicos, casas abiertas, etc., y un 4% que piensan que un libro de recetas sería mejor.
Además, 325 personas agregaron que por un plato principal: aquel que comprende (ensalada, una proteína y carbohidrato) estarían dispuestos a pagar entre $5.00 y $10.00, por una bebida entre $0,50 y $1.00, lo cual se considera un valor medianamente aceptable para considerarse y por un

postre entre $1.00 y $5.00, siendo este último un valor para considerar para futuras propuestas.

En referente a los medios de comunicación consideran que, para la promoción de la gastronomía analizada, el 76% opina que es mejor tomar en cuenta las redes sociales, porque el mercado que ocupa este tipo de herramientas es más accesible, más rápido y global; un mínimo porcentaje del 7% indican que no sería aconsejable hacerlo por medios tradicionales como televisión, radio y prensa impresa.

6.2.7. Comprobación de la hipótesis

6.2.7.1. Operacionalización de variables

Cuadro 43. Operacionalización de variables

VARIABLES	Gastronomía tradicional	Turismo Cultural
INDICADORES	- Métodos de cocción - Preparación - Preferencia de gastronomía	- Tipos de turismo - Incremento de turistas
DEFINICIONES CONCEPTUALES	Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad (Montecinos, 2017, p. 3)	El Turismo Cultural se define como aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico. (Secretaria de Turismo de México, 2015)
DEFINICIONES OPERACIONALES	• Entrevistas (personas prestadoras de un servicio turístico) • Observación directa (Direccionado en la observación de los hechos)	• Encuestas a turistas (Cuestionario estructurado)

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

6.2.7.2. Verificación de la hipótesis

Para la verificación de la hipótesis del presente trabajo investigativo, se utilizará el método estadístico, conocido como chi cuadrado (X^2).

6.2.7.3. Planteamiento de la hipótesis

H0 (Hipótesis nula) La gastronomía tradicional **NO** es una de las motivaciones para que se desarrolle el turismo cultural en el cantón Zamora, Provincia de Zamora Chinchipe.

H1(Hipótesis alternativa) La gastronomía tradicional **SI** es una de las motivaciones para que se desarrolle el turismo cultural en el cantón Zamora, Provincia de Zamora Chinchipe.

6.2.7.4. Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizará el nivel de α= 0.01

6.2.7.5. Descripción de la población

Se ha tomado como referencia para la investigación de campo el total del universo de investigación.

Cuadro 44. Población para la verificación de hipótesis

Población	**Personas**	**%**
Muestra de turistas tomada	379	100%
Total	379	100%

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

- Cabe recalcar que dentro de la pregunta 1 se ha tomado en cuenta la población de 298, en la pregunta 11a. 325, 11b. 325 y 11c. 322. Debido que dentro de las preguntas fueron las opciones más escogidas.

6.2.7.6. Especificación de lo estadístico

Para lo cual se expresará en un cuadro de contingencia de 13 filas y 2 columnas con el cual se determina las frecuencias observadas.

Cuadro 45. Cuadro de contingencia de frecuencia observada

PREGUNTAS	CATEGORIAS		SUBTOTAL
	OPCION 1	OPCION 2	
1. ¿Cuál cree que es la principal motivación para visitar Zamora?	151	147	**298**
2. ¿Cuál cree que es el tipo de turismo que predomina en el Cantón Zamora?	56	323	**379**
3. ¿Conoce la gastronomía tradicional del cantón?	237	142	**379**
4. ¿Estaría dispuesto a degustar la gastronomía tradicional?	351	28	**379**
5. ¿Cree que la gastronomía tradicional aportará al desarrollo del turismo cultural del cantón?	363	16	**379**
6. ¿Considera usted a la gastronomía tradicional de Zamora como parte de la identidad cultural de sus moradores?	327	52	**379**
7. ¿Conoce usted el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida tradicional perteneciente al cantón Zamora?	46	333	**379**
8. ¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía tradicional del cantón?	70	309	**379**
9. ¿Qué tipo de comida cree usted que prefieren consumir la generación actual?	288	91	**379**
11. Indique el nivel de satisfacción que usted le otorgaría al plato que señaló en la pregunta anterior.			
Sabor	301	24	**325**
Presentación	201	124	**325**

Temperatura	208	114	**322**
TOTAL	**2599**	**1703**	**4302**

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

- Dentro de este cuadro de contingencia de frecuencia observada, no están consideradas las preguntas 10, 12, 13, 14. Por motivo que estas serán tomadas en cuenta dentro del objetivo 3. (Ver anexo)

Una vez determinadas las frecuencias observadas, y con los resultados obtenidos, se procede a establecer las frecuencias esperadas.

Cuadro 46. Cuadro de contingencia de frecuencia esperada

PREGUNTAS	CATEGORIAS		SUBTOTAL
	OPCION 1	OPCION 2	
1. ¿Cuál cree que es la principal motivación para visitar Zamora?	86,69	60,31	**147**
2. ¿Cuál cree que es el tipo de turismo que predomina en el Cantón Zamora?	223,51	155,49	**379**
3. Conoce la gastronomía tradicional del cantón?	223,51	155,49	**379**
4. ¿Estaría dispuesto a degustar la gastronomía tradicional?	223,51	155,49	**379**
5. ¿Cree que la gastronomía tradicional aportará al desarrollo del turismo cultural del cantón?	223,51	155,49	**379**
6. ¿Considera usted a la gastronomía tradicional de Zamora como parte de la identidad cultural de sus moradores?	223,51	155,49	**379**
7. ¿Conoce usted el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida tradicional perteneciente al cantón Zamora?	223,51	155,49	**379**
8. ¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía tradicional del cantón?	223,51	155,49	**379**
9. ¿Qué tipo de comida cree usted que prefieren consumir la generación actual?	223,51	155,49	**379**
11. Indique el nivel de satisfacción que usted le otorgaría al plato que señaló en la pregunta anterior.			
Sabor	191,66	133,34	**325**

Presentación	191,66	133,34	**325**
Temperatura	189,90	132,10	**322**
TOTAL	**2448**	**1703**	**4151**

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

6.2.7.7. Recolección de datos y cálculo de lo estadístico

Cálculo del X^2

Para el efecto se utilizará la siguiente formula.

X^2= Chi cuadrado

Σ= Sumatoria

O= Frecuencias observadas

E= Frecuencias esperadas

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

Cuadro 47. Cuadro del X2 (chi cuadrado) calculado

O	E	(O-E)	$(O-E)^2$	$(O-E)^2/E$
151	86,69	64,31	4135,60	47,70
56	223,51	-167,51	28059,76	125,54
237	223,51	13,49	181,97	0,81
351	223,51	127,49	16253,58	72,72
363	223,51	139,49	19457,33	87,05
327	223,51	103,49	10710,08	47,92
46	223,51	-177,51	31509,97	140,98
70	223,51	-153,51	23565,47	105,43
288	223,51	64,49	4158,90	18,61
301	191,66	109,34	11954,22	62,37
201	191,66	9,34	87,15	0,45
208	189,90	18,10	327,77	1,73
147	60,31	86,69	7515,40	124,62
323	155,49	167,51	28059,76	180,46
142	155,49	-13,49	181,97	1,17
28	155,49	-127,49	16253,58	104,53
16	155,49	-139,49	19457,33	125,14
52	155,49	-103,49	10710,08	68,88

333	155,49	177,51	31509,97	202,65
309	155,49	153,51	23565,47	151,56
91	155,49	-64,49	4158,90	26,75
24	133,34	-109,34	11954,22	89,66
124	133,34	-9,34	87,15	0,65
114	132,10	-18,10	327,77	2,48
TOTAL				**1789,86**

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cálculo de X^2 crítico

Especificación de las regiones de aceptación y rechazo

Se procede a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro consta de 13 filas y 2 columnas.

α= 0.01

Cálculo de grado de libertad

n= grados libertad

n= (#filas-1) (#columnas-1)

n= (13-1) (2-1)

n= 12

Esto es igual a chi cuadrado crítico, con doce grados de libertad y un grado de significancia de 0,01

X^2 crítico= X^2 12;0,01

Posterior a este paso, se procede a revisar la tabla X^2 (chi cuadrado) en el anexo 6, donde se revisará la fila 12 y columna del grado de significancia 0,01; donde se comprobará que **X^2 crítico** es igual a 26,2170.

6.2.7.8. Comprobación de hipótesis

X^2 calculado = 1789,86

X^2 crítico= 26,2170.

Para comprobar que una hipótesis es nula, el X^2 calculado (chi cuadrado calculado) debe ser menor al X^2 crítico (chi cuadrado crítico).

H_0= comprobar si las variables son independientes

X^2 calculado< X^2 crítico

Para comprobar que una hipótesis es alternativa, el X^2 calculado (chi cuadrado calculado) debe ser mayor al X^2 crítico (chi cuadrado crítico).

H_1= comprobar si las variables no son independientes

X^2 calculado> X^2 crítico

Como se puede observar **X^2 calculado**= **1789,86** es mayor al **X^2crítico=** 26,2170**,** por tanto, se acepta la hipótesis alternativa:

H_1 La gastronomía tradicional del cantón Zamora es una de las motivaciones para desarrollar el turismo cultural en el cantón Zamora, provincia de Zamora Chinchipe.

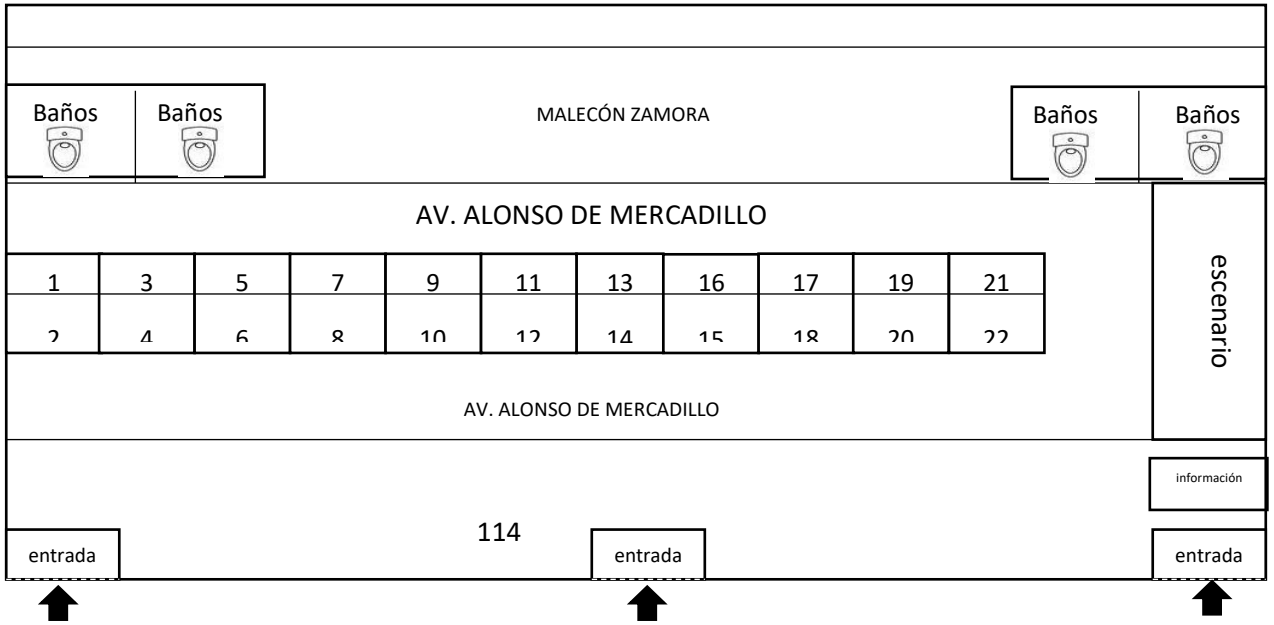
6.3. Resultados del objetivo 3: Diseñar estrategias turísticas para el rescate de la gastronomía tradicional del cantón Zamora

6.3.1. Diseño de las propuestas de estrategias

Para el diseño y desarrollo de las estrategias, se ha tomado en cuenta los resultados de las entrevistas y encuestas realizadas en el segundo objetivo, y posteriormente a ello se han elaborado seis propuestas para las estrategias.

Cuadro 48. Ficha de diseño N ° 1 para propuesta de estrategias

ESTRATEGIA	Organización de eventos para la promoción de la gastronomía tradicional de cantón Zamora	
DETALLES	**LUGAR**	Cantón Zamora
	MEDIO	Ferias gastronómicas
	OBJETIVO GENERAL	- Planificar una feria gastronómica para la promoción de la gastronomía tradicional de cantón Zamora
	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	- Organizar cada comisión de la feria gastronómica - Diseñar el presupuesto estimado - Realizar la evaluación después de la ejecución de la feria gastronómica
	DENOMINACIÓN	I feria de gastronomía tradicional del cantón Zamora.
CARACTERÍSTICAS	**VISION**	- Fomentar la riqueza gastronómica del cantón Zamora, mediante exposiciones de gastronomía para que dentro de dos años ayuden al desarrollo del turismo cultural
	FUENTES DE FINANCIAMIENTO	- Recursos del EMSETUR de Zamora - Alianzas estratégicas con (Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, Mintur, Captur)
	RESPONSABLES DEL PROYECTO	Personal de:

		- EMSETUR - Mintur - Gobierno Provincial
	FORMAS DE EJECUCIÓN	- Convenio con el Gobierno provincial de Zamora Chinchipe - Aporte de los técnicos del Ministerio de Turismo
	PARÁMETROS A CONSIDERAR PARA SU EJECUCIÓN	- Elegir las recetas de la gastronomía tradicional del cantón para exponerlas. - Informar acerca de las actividades a realizarse a las personas encargadas de servicios turísticos para que apoyen con su promoción. - Registro fotográfico - Informar de la realización de las actividades mediante medios de comunicación, redes sociales o páginas web.
ACTIVIDADES	**ACTIVIDADES A REALIZAR**	- Degustación de la gastronomía tradicional del cantón, de la mano de las personas de la localidad
	FRECUENCIA DEL EVENTO	- La ejecución del evento gastronómico se lo realizaría con una periodicidad trimestral, realizándose en las distintas parroquias del cantón.
	PERSONAS A QUIEN VA DIRIGIDO	- Turistas nacionales y extranjeros - Personas que viven en el lugar - Autoridades del cantón
IMPLANTACIÓN GENERAL (ESQUEMA)		

Mapa de localización	 **Fuente:** Trabajo de campo **Elaboración:** Daniela Soledad Martínez Vire Figura 34. Posible localización de la feria gastronómica

PERFIL DEL ENCARGADO DEL PROYECTO	- Profesional de turismo
	  ○ Estar graduado o tener conocimientos de organización de eventos
	  ○ Experiencia mínima de 2 años
	  ○ Nivel de inglés alto
	  ○ Gestión de proyectos y multitarea
	  ○ Comprender las aplicaciones de Microsoft Office
	  ○ Negociación
	  ○ Administración de presupuesto
	  ○ Administración de personal
	  ○ Marketing y relaciones públicas
	- Chefs profesionales

	○ Graduado o tener conocimientos de chef ○ Experiencia laboral mínima de 1 año ○ Nivel de inglés medio ○ Ser capaz de organizarse y tomar decisiones con rapidez. ○ Poseer habilidades para el trabajo en equipo. ○ Poseer buenas habilidades comunicativas. ○ Tener creatividad e imaginación para pensar nuevas ideas para el menú y la presentación de los platos. ○ Ser capaz de seguir los estándares en higiene y seguridad alimentaria. ○ Ser capaz de regirse al presupuesto

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cuadro 49. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N°1

<table>
<tr><th colspan="3">DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA</th></tr>
<tr><td>Tipo de evento:</td><td colspan="2">I Feria gastronómica</td></tr>
<tr><td>Lugar:</td><td colspan="2">Av. Alonso de Mercadillo</td></tr>
<tr><td>Alcance:</td><td colspan="2">Regional</td></tr>
<tr><td>Frecuencia:</td><td colspan="2">Dos veces al año
• Febrero (carnaval)
• Octubre (fiestas de fundación)</td></tr>
<tr><td>Mercado objetivo:</td><td colspan="2">Turistas nacionales</td></tr>
<tr><td>Inscripción</td><td colspan="2">Solicitud adjunta en anexo</td></tr>
<tr><th colspan="3">FASES</th></tr>
<tr><th>PRE-EVENTO
(PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN)</th><th>EVENTO
(EJECUCIÓN)</th><th>POST-EVENTO
(EVALUACIÓN)</th></tr>
<tr><td>• Organización de comisiones:
Comisión de finanzas:
- Se encargará de buscar los recursos para la ejecución.
- Plan de financiamiento detallado sobre los gastos de cada comisión
- Los miembros de esta comisión deben buscar a los patrocinadores o donantes.
- Control de ingresos y egresos, para lo cual podrán llevar su control de gastos en base a facturas o recibos contables.
Comisión de formación y capacitación
- Esta tiene a su cargo la preparación previa de los participantes de la feria. La idea es ofrecer temas de actualización que interese a los productores.
Comisión de Cultura
- Esta comisión deberá coordinar con la comisión de stands para montar un escenario y organizar</td><td>Montaje:
- El día anterior al evento se hará el montaje de mesas con sus respectivas sillas para cada stand
Registro y asistencia:
- El día del evento los participantes tendrán que estar al menos una hora antes, para prepararse.
- Disposición de los recursos técnicos y humanos en el lugar donde se llevará a cabo el evento.
Ejecución:
- Fase en la que, estando los participantes del evento reunidos en el mismo lugar y al mismo tiempo, comparten las actividades planificadas y demás.</td><td>Desmontaje del evento:
- Retiro de los materiales, carpas, mesas, sillas, manteles y demás elementos utilizados en la feria.
Evaluación de resultados:
- Se realizará un informe final el cual obtenga los siguientes parámetros:
o Evaluación financiera, análisis del alcance de objetivos).
o Seguimiento del evento y envío de cartas de agradecimiento
- Se realizará una matriz de evaluación de eventos a los participantes (ver anexo)</td></tr>
</table>

diferentes presentaciones durante los días de exposición en horarios clave. **Comisión de promoción y publicidad** - Se encargarán de incentivar la participación de la mayor cantidad de personas que pertenezcan al sector de restauración - Para ello esta comisión debe contemplar todos los medios publicitarios, tanto televisivos, prensa, impresos y auditivos. - Se empezará a ejecutar el pan de promoción y publicidad una vez aprobado el plan de trabajo y contar con los recursos financieros. **Comisión de protocolo e inauguración** - Esta comisión tiene bajo su responsabilidad la inauguración y clausura de la feria. - se deberán encargar de hacerlas invitaciones a las autoridades de máxima relevancia en el sector, los patrocinadores y los participantes **Comisión de seguridad** - Esta comisión se encargará de mantener el control y seguridad de los participantes. - La seguridad necesaria para el cuidado de los productos y/o servicios que se exponen, debe garantizar adicionalmente los servicios de salud e higiene, contar con una caja de cambio, un botiquín básico **Comisión de logística** - Debe garantizar que se tenga un recorrido de la feria de forma escrita y señalización del área ferial, debe apoyar en la información de opciones de hospedaje, servicios varios como alquileres de muebles necesarios para el montaje. - Adicionalmente apoya la distribución de espacio, el diseño y decoración o ambientación.		

- Esta comisión tiene a su cargo la logística de todas las actividades planificadas para el evento, siempre deben de proveer a las otras comisiones: mobiliario, decoración y recepción de los participantes o invitados. **Comisión de monitoreo y evaluación.** - Esta comisión debe garantizar que se tenga la información adecuada que muestre los resultados alcanzados durante la feria y posterior a ella, para esto se deben desarrollar los instrumentos de monitoreo y evaluación del proceso. - Esta información se ampliará en la tercera etapa Post-feria (evaluación).		
Descripción del stand • Stands de 3x3m, con sonido e iluminación si es que el usuario así lo requiere. • Costo por stand $50.00 • Por 2 stands se dará el 10 % de descuento • Por 3 stands el 15 % de descuento • Por 4 stands el 20 % de descuento, que será el máximo que se podrá otorgará • La reservación del stand se hará con el 50 % del costo del mismo		
Servicios adicionales: Una vez haya recibido el contrato confirmando la apropiación de su espacio, podrá acceder a la Zona de Expositores a través de nuestra página web y contratar servicios adicionales a los establecidos en su contrato. Los servicios adicionales sin costo que ofrece la feria están: - Promoción y publicidad - Servicio de internet inalámbrico - Nos hacemos cargo de la planificación de su espacio, el diseño, el montaje y el desmontaje. - Guardianía privada 24 horas - Iluminación y sonido en caso de que el cliente lo requiera. Los servicios adicionales con costo que ofrece la feria están: - Los puntos de luz adicionales correrán por cuenta del participante y el costo será de $ 15 por cada uno - Parqueo privado para los expositores y público en general		

Logo	El logo se lo utilizará como la imagen de la gastronomía tradicional del cantón para su promoción, se la encontrará todos los medios de publicidad de las estrategias. **Significado del logo:** **Hoja:** Representa la parte natural que representa al cantón, que es donde vienen los ingredientes tradicionales con los que se prepara cada uno de los platos **Colores:** Café y verde: representan la naturaleza que posee la Amazonía ecuatoriana
Slogan	"El sabor de una buena tradición nunca pasa de moda"
	GASTRONOMÍA ZAMORANA EL SABOR DE UNA BUENA TRADICIÓN NUNCA PASA DE MODA **Fuente:** Trabajo de campo **Elaboración:** Daniela Soledad Martínez Vire Figura 35. Logo de gastronomía tradicional zamorana
Recomendación	En base a encuestas, se recomienda tomar en cuenta los precios que los consumidores estarían dispuestos a pagar: Por un plato fuerte: entre $5.00- $10.00 Por una bebida: entre $0,50- $1.00 Por un postre: $1.00- $5.00

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 50. Presupuesto estimado para la feria gastronómica

INGRESOS			
Detalle	**Cantidad**	**Valor unitario estimado**	**Valor Total**
Subvención del Gobierno Provincial de Zamora	1	$ 500,00	$ 500,00
Subvención del GAD Zamora	1	$ 1.000,00	$ 1.000,00
Otras ayudas o subvenciones - ACE	1		$ -
- Mintur	1	$ 300,00	$ 300,00
- Captur	1	$ 300,00	$ 300,00
- Agencias de viajes	2	$ 300,00	$ 600,00
- Hoteles	10	$ 100,00	$ 1.000,00
- Restaurantes	5	$ 100,00	$ 500,00
- Hosterías	2	$ 100,00	$ 200,00
Alquiler por stand	20	$ 50,00	$ 1.000,00
Otros ingresos	1		$ -
SUBTOTAL DE INGRESOS	$		5.400,00
EGRESOS			
Detalle	**Cantidad**	**Valor unitario**	**Valor Total**
Montaje y desmontaje	1	$ 150,00	$ 150,00
Alquiler de mobiliario	1	$ 500,00	$ 500,00
Otros alquileres (mesas, sillas, etc.)	1	$ 100,00	$ 100,00
Equipo de limpieza	1	$ 200,00	$ 200,00
Equipo de seguridad	1	$ 300,00	$ 300,00
Uniformes	30	$ 10,00	$ 300,00
Publicidad	1	$ 300,00	$ 300,00
Transporte	1	$ 250,00	$ 250,00
Otros egresos	1		$ -
SUBTOTAL DE EGRESOS	$		2.100,00
TOTAL	$		7.500,00

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 51. Ficha de diseño N°2 para propuesta de estrategia

ESTRATEGIA	Desarrollo una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora	
DETALLES	**LUGAR**	Cantón Zamora
	MEDIO	Guía gastronómica virtual
	OBJETIVO GENERAL	- Diseñar una guía gastronómica virtual
	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	- Desarrollar un modelo de guía donde incluya la información sobre la gastronomía tradicional del cantón - Elaborar la guía gastronómica en el idioma inglés y español
	DENOMINACIÓN	Guía gastronómica virtual
CARACTERÍSTICAS	**VISION**	- Posicionar al cantón Zamora como una de las potencias gastronómicas más importantes en la Amazonía ecuatoriana
	FUENTES DE FINANCIAMIENTO	- Recursos del EMSETUR de Zamora, en conjunto con las alianzas estratégicas (Mintur)
	RESPONSABLES DEL PROYECTO	- Personal de EMSETUR, Mintur - Diseñador gráfico
	FORMAS DE EJECUCIÓN	- Convenio con el Gobierno provincial de Zamora Chinchipe - Aporte de los técnicos del Ministerio de Turismo
	PARÁMETROS A CONSIDERAR PARA SU EJECUCIÓN	- Elegir las recetas de la gastronomía tradicional del cantón para incluirlas en la guía. - Registro fotográfico - Realizar el modelo de guía para que sea aprobado por las autoridades a cargo del proyecto - Difusión de la guía turística por diferentes medios de promoción
ACTIVIDADES	**ACTIVIDADES A REALIZAR**	- Sesión fotográfica de cada uno de los platos a incluirse - Diseño de la descripción de cada plato - Desarrollo de estrategias para la difusión de la guía
	FRECUENCIA DEL EVENTO	- La actualización de la guía se la haría de manera anual
	PERSONAS A QUIEN VA DIRIGIDO	- A todo el público, especialmente a turistas nacionales y extranjeros.

MODELO DE PORTADA PARA GUÍA	 **Fuente:** Trabajo de campo **Elaboración:** Daniela Soledad Martínez Vire Figura 36. Portada de Guía de comida tradicional
PERFIL DEL ENCARGADO DEL PROYECTO	- Profesional en turismo o Formación Académica: Título de tercer Nivel en Administrador turístico Experiencia mínima de 1 años o Nivel de inglés medio o Comprender las aplicaciones de Microsoft Office o Marketing y relaciones públicas - Profesional de diseño gráfico o Formación Académica: Título de tercer Nivel en Diseño Gráfico o Experiencia: Mínimo año en cargos similares o Nivel de inglés avanzado o Tener habilidades creativas e ideas originales. o Estar al día de la evolución del diseño

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 52. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N°2

Desarrollo de la estrategia	
Nombre:	Guía gastronómica virtual del cantón Zamora
Finalidad:	Diseñar una guía gastronómica virtual para promocionar y difundir las recetas tradicionales que posee el cantón.
Estructura de la guía gastronómica a proponer	
Detalle	**Contenido**
Paginas preliminares de la guía	Los preliminares de la guía comprenden desde la primera página hasta el comienzo del desarrollo formal de la obra. Antes de diseñar las páginas preliminares a definirse la caja, maqueta o retícula que ha de afectar a todo el conjunto, así como decidir el tipo de letra, la forma de composición, encabezamientos que deben proporcionar coherencia formal a la guía
Portada	En la que debe estar plasmado el logo, el nombre y el subtítulo de la obra. Esto le dará al lector un concepto global de lo que va a leer.
Página de Cortesía o de respeto	Se deja una página en blanco por respeto al lector y por diseño de la guía y ayuda en la foliación.
Portadilla o anteportada	Esta se realizará en página impar, en esta está plasmado el título de la guía y el sub título
Contraportadilla	Se plasma en página par, y se lo dejara en blanco para proteger la portada.
Página de créditos	Plasmada en página impar, en la cual se redacta los derechos de propiedad, tomando en cuenta pie editorial con su nombre, sus autores tanto de diseño como de redacción.
Dedicatoria	Redactada por el autor de la guía y dedicado a las personas o instituciones que ayudaron
Índice y contenidos	El índice se lo coloca en página impar de forma clara y legible como sea posible.
Cuerpo de la Guía	Introducción a Zamora y sus principales tradiciones Actividades que se puede realizar Auspiciantes para financiamiento (hoteles, agencias, guías) Recetas gastronómicas (anexos de inventario de la investigación)

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 53. Ficha de diseño N°3 para propuesta de estrategias

ESTRATEGIA	Desarrollar una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora	
DETALLES	**LUGAR**	Cantón Zamora
	MEDIO	Redes sociales (Facebook)
	OBJETIVO GENERAL	- Promocionar la gastronomía tradicional a través del uso de redes sociales
	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	- Brindar información de los servicios y actividades - Actualizar constantemente la información sobre la oferta gastronómica - Ofrecer una respuesta rápida a las dudas e inquietudes de los turistas
	DENOMINACIÓN	Gastronomía a través de redes sociales
CARACTERÍSTICAS	**VISION**	Hacer conocer a la gastronomía tradicional del cantón a nivel nacional e internacional, mediante el uso de redes sociales
	FUENTES DE FINANCIAMIENTO	- Recursos del EMSETUR de Zamora
	RESPONSABLES DEL PROYECTO	- Personal de EMSETUR
	FORMAS DE EJECUCIÓN	- Diseñar y crear el perfil en la aplicación en las redes sociales
	PARÁMETROS A CONSIDERAR PARA SU EJECUCIÓN	- Seleccionar las recetas de gastronomía tradicional que irán dentro de las redes sociales, así como también la información que se vaya a compartir a través de ellas - Registro fotográfico - Actividades que puede realizarse como eventos, ferias, y otros
ACTIVIDADES	**ACTIVIDADES A REALIZAR**	- Creación de los perfiles - Subir información sobre las ofertas gastronómicas que tiene el cantón
	FRECUENCIA DEL EVENTO	- Actualización de las redes sociales sería de dos a tres veces por semana
	PERSONAS A QUIEN VA DIRIGIDO	- Turistas nacionales y extranjeros - Personas que sean administradoras o dueñas de establecimientos turísticos - Moradores del cantón

MODELO DE LA PÁGINA DE FACEBOOK	 **Fuente:** Trabajo de campo **Elaboración:** Daniela Soledad Martínez Vire Figura 37. Modelo de página de Facebook

PERFIL DEL ENCARGADO DEL PROYECTO	- Profesional en turismo
	  - Formación Académica: Título de tercer Nivel en Administrador turístico
	  - Experiencia mínima de 1 año
	  - Nivel de inglés medio
	  - Gestión de destinos turísticos
	  - Manejo de redes sociales
	  - Marketing y relaciones públicas

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 54. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N°3

Desarrollo de la estrategia	
Nombre:	Creación de una página de Facebook
Finalidad:	Promocionar a través de Facebook, información acerca de Zamora y sus atractivos naturales y culturales, especialmente sobre la gastronomía que oferta.
Mantenimiento de la página	- Profesional en turismo - Costo: $35 mensuales
Número de publicaciones semanales	- Se recomienda una publicación diaria como mínimo - Y cada 15 días una publicación pagada
Motivo	Facebook es la red social más usada actualmente y cuenta con 1.100 millones de usuarios. Está destinada a todo tipo de público, pero su ámbito de edad comprende desde los 18 años hasta los 50 aproximadamente, aunque el grupo de edad más activo es de 30-44 años (Multiplicalia Online S.L, 2015, párr. 1). A nivel nacional la red social más utilizada es Facebook, se caracteriza porque tiene interfaz muy fácil de usar, así que no se encontrará ninguna dificultad en su uso o adaptación (…), a diferencia de otras redes sociales (…) más complicadas (Laaouina, 2016, párr. 2).
Estructura del contenido de la página de Facebook	
Detalle	**Contenido**
Portada	 **Fuente:** Trabajo de campo **Elaboración:** Daniela Soledad Martínez Vire Figura 38. Portada de la página de Facebook

Foto de perfil	GASTRONOMÍA ZAMORANA EL SABOR DE UNA BUENA TRADICIÓN NUNCA PASA DE MODA **Fuente:** Trabajo de campo **Elaboración:** Daniela Soledad Martínez Vire Figura 39. Foto de perfil para la página de Facebook
Contenido de la página	- Foto de alta resolución de platos - Reseña sobre el significado de cada plato tradicional - Descripción sobre la elaboración de platos tradicionales

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 55. Ficha de diseño N°4 para propuesta de estrategias

ESTRATEGIA	Desarrollo de una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora	
DETALLES	**LUGAR**	Cantón Zamora
	MEDIO	Tríptico turístico para difusión y promoción
	OBJETIVO GENERAL	- Desarrollar una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora
	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	- Difundir información sobre la gastronomía tradicional para conocimiento de los turistas - Promocionar la gastronomía tradicional del cantón
	DENOMINACIÓN	Tríptico turístico para difusión y promoción
CARACTERÍSTICAS	**FUENTES DE FINANCIAMIENTO**	- Recursos del EMSETUR de Zamora, en conjunto con las alianzas estratégicas (Mintur, Cámara Provincial de Turismo, INPC)
	RESPONSABLES DEL PROYECTO	- Personal de EMSETUR, Mintur, Captur, INPC
	FORMAS DE EJECUCIÓN	- Convenios con el Ministerio de Turismo y Cámara Provincial de Turismo
	PARÁMETROS A CONSIDERAR PARA SU EJECUCIÓN	- Seleccionar la información sobre recetas de gastronomía tradicional que irán incluidas en el folleto - Registro fotográfico
PERSONAS A QUIEN VA DIRIGIDO	Turistas nacionales y extranjeros	
PERFIL DEL ENCARGADO DEL PROYECTO	- Diseñador gráfico o Formación Académica: Título de tercer Nivel en Diseño Gráfico o Experiencia: Mínimo año en cargos similares o Gusto por el trabajo en equipo o Nivel de inglés avanzado o Tener habilidades creativas e ideas originales. o Estar al día de la evolución del diseño - Profesional en turismo o Formación Académica: Título de tercer Nivel en Administrador turístico o Experiencia mínima de 1 años o Nivel de inglés medio o Administración de presupuesto o Marketing y relaciones públicas	

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 56. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N°4

Desarrollo de la estrategia	
Nombre:	Tríptico para promoción y difusión turística
Finalidad:	El diseño de este tríptico es con la finalidad de promocionar y difundir la información sobre la gastronomía tradicional. A través de este se da a conocer información de manera amplia, siendo considerada como una herramienta muy útil para informar a los turistas que receptará en cantón.
Estructura del contenido de la página de Facebook	
Detalle	**Contenido**
Modelo del tríptico	 **Fuente:** Trabajo de campo **Elaboración:** Daniela Soledad Martínez Vire

	Jalados o melcocha La preparación de este bocadillo es continua, sin embargo, está más presente en el Festival Anual de la Melcocha de Timbara. Su elaboración es una actividad que contribuye a la economía de las familias, aprovechando la producción de panela en el mismo sector. Licor 7 pingas La parroquia donde lo preparan principalmente es visitada para degustar el sabor de este licor. Normalmente muchas personas lo consumen porque dicen que es un afrodisiaco y no les produce "Chuchaqui". Otros dicen que es para combatir el colesterol alto. Vino de frutas La elaboración de bebidas tradicionales es una actividad del pueblo colono mestizo zamorano con el cual se sienten identificados. Esta es considerada una actividad familiar, que aún perdura en la actualidad. El entorno selvático y húmedo-tropical de la provincia provee variedad de frutas, las cuales son utilizadas para la fabricación de los licores. Dulce de membrillo La fruta con la que se elabora esta receta, es una fruta tradicional del cantón. Es importante preservar todo este saber gastronómico vinculado a plantas y frutos, pues se trata de una sabiduría culinaria que se ha venido realizando desde mucho tiempo atrás. GASTRONOMÍA ZAMORANA EL SABOR DE UNA BUENA TRADICIÓN NUNCA PASA DE MODA +593 99 315 9256 Zamora Gastronomía tradicional **Fuente:** Trabajo de campo **Elaboración:** Daniela Soledad Martínez Vire

Partes que lo conforman	- **Portada:** La portada intenta llamar la atención a las personas para que tomen el documento y comiencen a leer.
	  o Nombre del lugar que oferta la gastronomía tradicional
	  o Logo
	  o Contacto
	  o Fotografías de la gastronomía tradicional
	- **Introducción y desarrollo del contenido:**
	  o Descripción de los platos, bebidas y postres tradicionales del cantón
	  o Foto de cada uno de ellos

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 57. Ficha de diseño N°5 para propuesta de estrategias

ESTRATEGIA	Implementación de talleres de capacitación turística	
DETALLES	**LUGAR**	Cantón Zamora
	MEDIO	Talleres de capacitación presenciales
	OBJETIVO GENERAL	- Implementar talleres de capacitación turística
	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	- Planificar talleres para capacitar a la planta turística - Mejorar las habilidades destrezas y conocimientos técnicos del talento humano, para la ejecución eficiente de actividades, tareas y funciones dentro de la actividad turística - Dotar a los participantes del estilo de comunicación adecuado para obtener la máxima eficacia en la atención al público detectando sus expectativas y necesidades de manera efectiva para satisfacerlas adecuadamente
	DENOMINACIÓN	Desarrollo de la capacidad para atención al cliente, buen servicio y manejo correcto de los alimentos, dirigido a la planta turística del cantón
CARACTERÍSTICAS	**VISION**	- El personal involucrado en las actividades de capacitación, brindarán una mejor atención a cada uno de los turistas que llegan al lugar.
	FUENTES DE FINANCIAMIENTO	- Recursos del EMSETUR de Zamora, en conjunto con las alianzas estratégicas (Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, Mintur, cámara provincial de turismo, INPC)
	RESPONSABLES DEL PROYECTO	- Personal de EMSETUR, Mintur, Gobierno Provincial, Captur, INPC
	FORMAS DE EJECUCIÓN	- Convenio con el Gobierno provincial de Zamora Chinchipe - Aporte de los técnicos del Ministerio de Turismo, CAPTUR, INPC
	PARÁMETROS A CONSIDERAR PARA SU EJECUCIÓN	- Determinación de la capacidad para cada taller - Planificación de las actividades que se puede desarrollar - Perfil de los instructores - Cronograma establecido para el taller - Temáticas a desarrollarse dentro del taller
ACTIVIDADES	**TEMAS PARA LA CAPACITACIÓN**	- Manipulación de Alimentos - Elaboración de platos con ingredientes tradicionales - Desarrollo de turismo cultural

		- Atención y servicio al cliente - Innovación turística
	FRECUENCIA DE LA ACTIVIDAD	- Se realizaría esta actividad con una frecuencia semestral
	PERSONAS A QUIEN VA DIRIGIDO	- Personal que administra o es dueño de un establecimiento considerado como parte de la planta turística
MODELO DEL AFICHE PARA TALLER DE CAPACITACIONES	 **Fuente:** Daniela Soledad Martínez Vire **Elaboración:** Daniela Soledad Martínez Vire	
PERFIL DEL ENCARGADO DEL PROYECTO	Profesionales en turismo en las ramas de: - Turismo cultural - Atención al cliente - Marketing turístico - Innovación de destinos turisticos	

	Chefs profesionales - Graduado o tener conocimientos de chef - Experiencia laboral mínima de 1 año - Nivel de inglés medio - Ser capaz de organizarse y tomar decisiones con rapidez. - Poseer habilidades para el trabajo en equipo. - Poseer buenas habilidades comunicativas. - Tener creatividad e imaginación para pensar nuevas ideas para el menú y la presentación de los platos. - Ser capaz de seguir los estándares en higiene y seguridad alimentaria.

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 58. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N° 5

<table>
<tr><th colspan="6">DATOS GENERALES</th></tr>
<tr><td>Medio de cumplimiento de estrategia/ nombre general</td><td colspan="5">Talleres de capacitación turística dirigido a la planta turística del cantón</td></tr>
<tr><td>Nombre específico del taller</td><td colspan="5">Desarrollo de la capacidad para atención al cliente, buen servicio y manejo correcto de los alimentos, dirigido a la planta turística del cantón</td></tr>
<tr><td>Departamento:</td><td colspan="5">Empresa de Servicios Turísticos Zamora</td></tr>
<tr><td>Requisito:</td><td colspan="5">- Formar parte de la planta turística del cantón
- Tener Licencia de funcionamiento otorgada por la EMSETUR-EP</td></tr>
<tr><td>Inicio – término:</td><td colspan="5">Dos a cuatro veces a la semana (dependiendo del tema de la capacitación)</td></tr>
<tr><td>Extensión horaria:</td><td colspan="5">08:00-17:00</td></tr>
<tr><td colspan="6">CARACTERÍSTICAS:
Las características principales del taller es que es de modalidad presencial, de naturaleza teórica- práctica. Su finalidad es brindar al participante diferentes conceptos, definiciones y características para conocer la actividad turística.</td></tr>
<tr><td>TEMÁTICAS</td><td>Manipulación de Alimentos y Seguridad alimentaria</td><td>Elaboración de platos con ingredientes tradicionales</td><td>Desarrollo de turismo cultural</td><td>Atención y servicio al cliente</td><td>Innovación turística</td></tr>
<tr><td>DURACIÓN:</td><td>20 horas</td><td>40 horas</td><td>40 horas</td><td>20 horas</td><td>20 horas</td></tr>
<tr><td rowspan="3">COSTO</td><td rowspan="3">Gratuito</td><td>Pagado</td><td>Pagado</td><td rowspan="3">Gratuito</td><td rowspan="3">Gratuito</td></tr>
<tr><td>$80,00</td><td>$30,00</td></tr>
<tr><td colspan="2">- El valor a pagar está considerado para un grupo de 20 personas
- El precio incluye materiales para cada participante</td></tr>
<tr><td>HORARIO</td><td>08:00-17:00</td><td>08:00-17:00</td><td>08:00-17:00</td><td>08:00-17:00</td><td>08:00-17:00</td></tr>
<tr><td>LUGAR</td><td>Por definir</td><td>Por definir</td><td>Por definir</td><td>Por definir</td><td>Por definir</td></tr>
<tr><td>PÚBLICO OBJETIVO</td><td>Restauración</td><td>Restauración</td><td>Planta turística en general</td><td>Planta turística en general</td><td>Planta turística en general</td></tr>
</table>

CONTENIDO	- Higiene alimentaria - Contaminación de los alimentos - Enfermedades de trasmisión alimentaria - Conservación y almacenamiento de alimentos - Medidas de seguridad e higiénicas en la cocina.	- Elaboración de platos tradicionales - Utilización de elementos tradicionales para preparación de platos tradicionales - Presentaciones de los diferentes platos. - Tratamiento de los alimentos. - Manejo de utensilios. - Configuración del menú.	- Turismo cultural: Manual del gestor de patrimonio. - Antropología y turismo - El consumo de la cultura rural - Impactos del turismo cultural - Multiculturalidad y comunicación. Bases socioculturales para Turismo y Relaciones Públicas.	- Protocolos de atención - Comunicación eficaz en situaciones difíciles - Lenguaje verbal y lenguaje no verbal - Atención al cliente dentro de la planta turística	- Destinos turísticos de éxito: Diseño, creación, gestión y marketing. - Importancia y cultura corporativa de las empresas turísticas - Estrategias de marketing turístico. - Manejo de redes sociales para establecimientos y destinos turísticos. - Como Innovación de negocios turísticos
TIPO DE CERTIFICADO	Asistencia	Aprobación y asistencia	Aprobación y asistencia	Asistencia	Asistencia
LOGRO DEL TALLER Se pretende que, al finalizar los cursos de capacitación los participantes puedan construir nuevas formas de motivar a otras personas a visitar y disfrutar de sus bondades, así como valorar mejor la capacidad cultural que posee el cantón, para que empiecen a desarrollar este tipo de turismo y logre beneficios económicos al cantón.					

PERFIL DEL CAPACITADOR
• Profesional del área turística
  o Mínimo 2 años de experiencia
  o Mínimo 3 años de ejercicio profesional
• Profesional en cocina amazónica
  o Mínimo 2 años de experiencia
  o Mínimo 3 años de ejercicio profesional					

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

Cuadro 59. Ficha de diseño N°6 para propuesta de estrategias

ESTRATEGIA	Implementación de recetas tradicionales en los restaurantes de Zamora	
DETALLES	**LUGAR**	Cantón Zamora
	MEDIO	Restaurantes de comida tradicional
	OBJETIVO GENERAL	- Implementar recetas tradicionales en los restaurantes de Zamora
	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	- Fomentar las prácticas y costumbres ancestrales del cantón
CARACTERÍSTICAS	**VISION**	- Dentro de 5 años llegar a ser un ícono gastronómico en la región amazónica
	FUENTES DE FINANCIAMIENTO	- Propietarios de restaurantes - Apoyo de MINTUR
	RESPONSABLES DEL PROYECTO	- EMSETUR, CAPTUR, Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe
	FORMAS DE EJECUCIÓN	- Convenio con la Asociación de chefs del Ecuador - Convenios con el INPC, Mintur y CAPTUR
	PARÁMETROS A CONSIDERAR PARA SU EJECUCIÓN	- Elegir las recetas de la gastronomía tradicional del cantón para incluirlas en la guía. - Registro fotográfico - Realizar el modelo de guía para que sea aprobado por las autoridades a cargo del proyecto - Difusión de la guía turística por diferentes medios de promoción
ACTIVIDADES	**FRECUENCIA DEL EVENTO**	- Implementación de recetas frecuente - En caso de frutas sería de manera temporal
	PERSONAS A QUIEN VA DIRIGIDO	- Propietarios de restaurantes
PERFIL DEL ENCARGADO DEL PROYECTO	- Chef profesional o Graduado o tener conocimientos de chef o Experiencia laboral mínima de 1 año o Nivel de inglés medio o Ser capaz de organizarse y tomar decisiones con rapidez. o Poseer habilidades para el trabajo en equipo.	

	○ Poseer buenas habilidades comunicativas. ○ Tener creatividad e imaginación para pensar nuevas ideas para el menú y la presentación de los platos. ○ Ser capaz de seguir los estándares en higiene y seguridad alimentaria. ○ Ser capaz de ceñirse al presupuesto
Desarrollo de la estrategia	- La decisión sobre si se integran las recetas preparadas con elementos tradicionales dependerá únicamente de los propietarios de los establecimientos dedicados a la restauración del cantón Zamora.

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martinez Vire

6.3.2. Validación de las propuestas de estrategias mediante Taller de validación.

Mediante la aplicación de un taller de validación se socializó las estrategias planteadas, tanto para autoridades como actores en la actividad turística para que posteriormente puedan elegir los que se deben considerar para el rescate de la gastronomía tradicional.

6.3.2.1. Validación de estrategias mediante escala de Likert

Análisis de la escala de Likert

E1: Organización de eventos para la promoción de la gastronomía tradicional de cantón Zamora

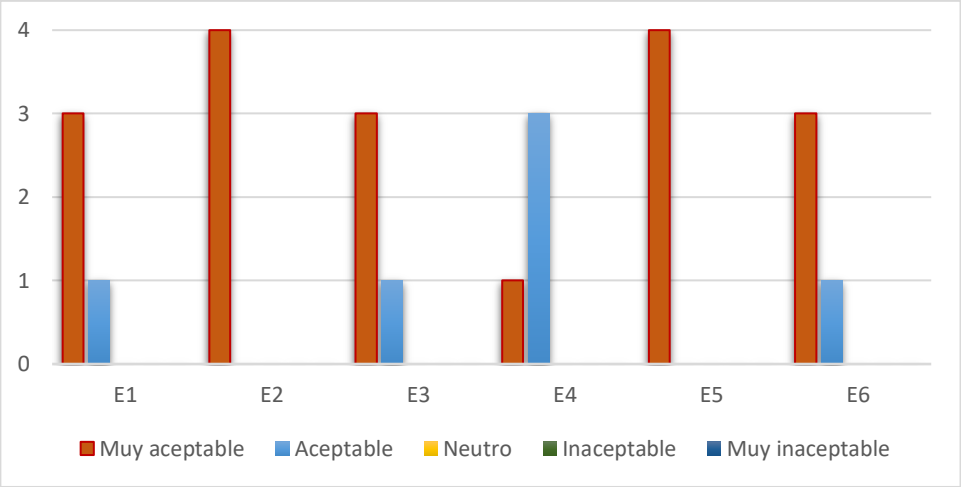
E2: Desarrollo una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora, **mediante el diseño de una guía gastronómica virtual**

E3: Desarrollar una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora, **mediante redes sociales**

E4: Desarrollo de una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora, **mediante diseño de tríptico turístico para difusión y promoción**

E5: Implementación de talleres de capacitación turística (sobre gastronomía tradicional y turismo)

E6: Implementación de recetas tradicionales en los restaurantes de Zamora



Fuente: Daniela Soledad Martínez Vire
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Figura 40. Análisis de escala de Likert

Interpretación

Mediante la aplicación de la escala de Likert a las autoridades y actores involucrados en el turismo, se pudo conocer que cinco (E1, E2, E3, E5, E6) estrategias propuestas fueron validadas, teniendo en cuenta que cada una de ellas posee características aptas para rescatar la gastronomía tradicional del cantón.

De las cinco estrategias, las E1, E3 y E6 tienen una calificación de aceptable, mientras que la E2 y la E5 son las que tienen una valoración de muy aceptable. Para las cuales, se dieron las siguientes sugerencias para su mejoramiento:

Cuadro 60. Sugerencias para estrategias validadas

Estrategia	Medio	Sugerencia de mejora
E2: Desarrollo una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora	Diseño de una guía gastronómica virtual	- Se debe incluir más material sobre la gastronomía tradicional zamorana.
E5: Implementación de talleres de capacitación turística (sobre gastronomía tradicional y turismo)	Capacitaciones turísticas presenciales	- Los proyectos de capacitación deben ser realizados a nivel parroquial - Las capacitaciones sobre elaboración de alimentos deben considerarse más la parte práctica

Fuente: Daniela Soledad Martínez Vire
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

7. DISCUSIÓN

A través de la revisión bibliográfica se obtuvo un total de veintiún recetas sobre la gastronomía tradicional del cantón Zamora; de las cuales seis son consideradas como platos principales, dos sopas tradicionales, cinco bebidas tradicionales, siete como postres y una salsa. Entre ellas, se encuentran nueve recetas que están catalogadas como Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) desde el 2013; mientras que las restantes están dentro del informe técnico del cantón de la Empresa de Servicios Turísticos de Zamora (EMSETUR), del recetario de la asociación de Chefs del Ecuador, del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDyOT) del año 2014 y de la Guía turística de la provincia de Zamora Chinchipe, escrita el 2015. Éstas son consideradas como recetas tradicionales por su elaboración a base de productos o ingredientes que están presentes en el cantón. De acuerdo con Ulloa (2013, p. 41) menciona que "la amazonía posee una gran variedad de productos agrícolas, debido al a localización, al clima y a la particularidad de cada provincia"; por lo tanto, es normal que el cantón cultive productos que son la base de muchas recetas tradicionales como lo son: la yuca, membrillo, cacao, maíz, entre otras. Por ello, en el levantamiento de la información se verifica que los platos tradicionales corresponden a ingredientes propios de la zona.

En los cuadros de escrutinio de recetas se encuentran datos como: tipología del plato, donde los resultados muestran que el que tiene mayor porcentaje son los postres con un 33%, teniendo en cuenta que la base de preparación son las frutas y según Díaz (2011, p.1) " las frutas se utilizan desde antigüedad como postre, bien en estado natural, en compota, asada, en almíbar, etc., también como elemento principal de tartas y otros postres (…)". Recalcando de esta forma la importancia de su consumo, debido a que cada una de ellas aporta múltiples beneficios para la salud y les da una nueva dimensión gustativa a los platos tradicionales.

El número de ingredientes en el cual hay un 43% de recetas que utilizan más de cuatro ingredientes para su elaboración; también componentes como: la yuca, que es uno de los tubérculos más consumidos en el cantón Zamora y se destaca por ser un alimento que forman parte de la tradición y cultura, Muñoz, Hinostroza, & Mendoza (2017, p.14) mencionan que “las comunidades amazónicas consideran que la yuca forma parte de su identidad, fundamentalmente en sus tradiciones, ceremonias y ritos”, por lo que la yuca se convertiría en uno de los productos agricolas más importantes consumidos por el cantón y uno de los que guarda más la tradición y cultura.

En cuanto a los tipos de proteínas, se encontró que lo más usual es utilizar proteína de rana y pescado, lo que permite la llegada de turistas que desean degustar de estos nuevos tipos de proteínas que son difíciles de encontrar en otra parte de la Amazonía ecuatoriana, teniendo una especial mención en las ancas de rana, consideradas como un alimento exótico entre los turistas, esto provoca que se diferencie de otras provincias de la Amazonía; Barona(2016, párr. 1) menciona que “hay grupos indígenas (…) que se los caracteriza por la utilización de (...), variedades de pescado, carne guanta y guatuza, preparados de mono y lagarto son la base de una comida nutritiva”; además, de existir provincias de la Amazonía donde Quemac(2018, párr. 2) menciona que “se puede degustar los pinchos de moyón o chontacuro, (gusano de la chonta) que tiene un alto contenido de grasa natural”.

La técnica culinaria más utilizada es la de hervir los alimentos, debido a que esta la aplican en muchos de ellos que no se los puede cocinar sin un medio líquido, la cual se constituye según Ulloa(2013, p. 82) “como una de las técnicas más antiguas que se utiliza para cocinar”. Además, Unigarro Solarte (2010) citado en Casa & Ramos, (2018, p. 60) agrega que “está técnica aún se la utiliza hasta la actualidad en todo tipo de cocina y se podría decir que es la más común”, ya que sin la utilización de un medio líquido no se podría realizar la correcta cocción de los alimentos. Así

mismo, el utensilio con más porcentaje de uso es la olla de aluminio, debido a que se utiliza para la elaboración de la mayoría de recetas que aplican principalmente las técnicas de hervir, estofar y cocinar. Sin embargo, este no es categorizado como un utensilio tradicional, ya que antiguamente era más común el uso de la olla de barro para la preparación de los alimentos, porque se creía que esta guardaba mejor el sabor y aroma de los mismos, al respecto (Ramírez, p. 45) menciona que:

> El barro fue uno de los componentes más importante en la época incaica su principal virtud es que, gracias a su porosidad, el vapor excesivo escapa de las ollas y permite que los alimentos se cuezan sólo con la humedad necesaria. Además, al cocinarse lentamente los ingredientes mantienen su auténtico sabor (Valenzuela, 2016, p.68) .

Para sintetizar la información se adaptó una ficha técnica combinada del Mintur y de INPC, esto debido a que, la ficha de la primera institución carece de elementos para valorar la parte cultural de las recetas tradicionales, y las del INPC aportan con los criterios de valoración patrimonial de cada receta. Una vez adaptada este instrumento de recolección de información permitió recalcar la importancia que tiene para la comunidad zamorana, tanto en el aspecto cultural y turístico, es decir, que a lo largo de la historia estos ingredientes, recetas y preparaciones han tenido gran impacto en sus moradores y ellos a su vez trasmiten esto a los turistas que llegan a degustar de su gastronomía; y según Quan y Wang (2004) citado en DiClemente, Hernández, & López-Guzmán (2013, p.6) "La degustación de los alimentos(…) representa una experiencia cultural porque ofrece la posibilidad de experimentar gustos y sensaciones diferentes a los de la cotidianidad y, a través de ello, facilita el acercamiento entre viajeros y residentes". Además, una gastronomía que aún guarda su valor cultural provoca que los turistas que los visitan, sean participes principales de la transmisión de estos conocimientos y saberes, como apunta Roden (2003: 9) citado en DiClemente, Hernández, & López-Guzmán (2013, p.5). "la

comida es una parte importante de la cultura. Implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas".

En este sentido las existen doce recetas que se preparan de manera continua y se las puede encontrar dentro del menú de algunos restaurantes del cantón, además de que forman parte de la dieta diaria de los habitantes. Esto para un turista significaría que puede degustarla en cualquier momento, ya que ellos según Coppola (2016, párr. 10) esperan "sentir que realmente está generando una conexión con el alma del destino que visita, con su historia y sus tradiciones", además de generar no solo un aporte a la economía local, sino también promoción a la gastronomía tradicional. Hay siete recetas que son preparadas de manera ocasional porque son únicamente para alguna fiesta que conmemore un acontecimiento importante dentro de las comunidades, lo que ocasiona que los turistas no las puedan degustar en cualquier época del año, provocando que ellos no conozcan de estas tradiciones que las comunidades poseen.

En cuanto a la parte del alcance, únicamente cuatro recetas son conocidas a nivel nacional, teniendo en cuenta que Fernández *et al* (2016, p.3) opina que "la Amazonía ecuatoriana se ha convertido en un nuevo destino para turistas nacionales y extranjeros que buscan conocer su riqueza étnica, cultural; siendo uno los atractivos la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas", esto porque son recetas que se las consume con mayor frecuencia y se las encuentra con mayor facilidad, aunque no necesariamente con precios tan accesibles, provocando de esta forma que la transmisión del conocimiento sobre este plato se difunda con más rapidez que las demás. Se conoce que la gastronomía zamorana y la de la región amazónica en general es única en el Ecuador, por lo que Sangucho (2014, p.15) menciona que "por la gran multiplicidad de productos y especias, animales y frutas, la Amazonia ofrece una cultura gastronómica poco conocida por el extranjero, pero muy popular entre los nativos"; sin embargo, aun con estas características, se encontró que el

alcance de nueve recetas es a nivel regional debido a la poca promoción del plato por parte de sus habitantes y autoridades pertinentes, el nivel medio de aceptación que han tenido entre los turistas por no poder encontrarse con facilidad, pero, destacando por la buena presentación y el sabor.

En su mayoría estas recetas tienen una sensibilidad media al cambio, por lo que su receta ha sido alterada en una pequeña parte, esto debido que a pesar de que se mantenga la tradición, las nuevas técnicas de cocción de alimentos han provocado que las personas busquen una forma más sencilla y rápida de preparar los platillos, especialmente para mayor calidad en el servicio del turista. Al respecto García (2014, p.23) menciona que "Los sabores ancestrales han ido quedando solo en historia, debido a los nuevos ingredientes y técnicas, los cuales han provocado una reacción desfavorable para la gastronomía, sin embargo, aún existen muchas personas que siguen sintiendo agrado por los sabores ancestrales". Tal y como se puede observar en los resultados de las encuestas, existe aún interés por una gastronomía tradicional.

La mayoría de recetas de la gastronomía tradicional de Zamora se transmiten como una herencia de padres a hijos o por medio de un centro donde se los capacita para la preparación de cada uno de los platos tradicionales del cantón, teniendo en consideración que además de trasmitir el ¿Cómo se prepara?, Cánepa *et al (*2011, p. 126) agregan que también "es una transferencia de valores sobre los alimentos, del gusto y de las ideas preestablecidas acerca de ciertos platos. Además, en los saberes alimentarios se incluye normas sociales, negociaciones identitarias y valores a trasmitirse de generación en generación". Y en este sentido es correcto apoyar a la promoción con los turistas que llegan a degustarlas; porque no transmitirlas provocaría que se pierda el valor cultural y gastronómico que poseen los zamoranos.

Respondiendo a la segunda pregunta de investigación sobre si ¿La gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo

cultural?, se acepta la hipótesis alternativa, que dice que “La gastronomía tradicional del cantón Zamora es una de las motivaciones para desarrollar el turismo cultural en el cantón Zamora, provincia de Zamora Chinchipe”. Dentro de las entrevistas y encuestas, se dio como resultados que hay más desarrollo de turismo de naturaleza y en concordancia con Martínez (2017, p.2) “El turismo de naturaleza supone una enorme oportunidad de contactar con las raíces naturales que las personas necesitan, ya que, actúan como una compensación ante la “comodidad” del hábitat urbano polucionado y su ritmo de vida estresante”, por lo tanto, este tipo de turismo ayuda a los visitantes a disfrutar y apreciar la naturaleza a la vez que se promueve la conservación. Sin embargo, la parte de turismo cultural aún no se ha desarrollado debido a varios factores como la falta de interés de sus autoridades, el desconocimiento de la población y la poca información digital e impresa en el cantón, muy a pesar que para un pueblo el desarrollo de la cultural significa según Bareto (2000, p.46-47) citado en Kravets & Camargo (2008, p.8) “mantener algún tipo de identidad étnica, local o regional para que las personas se sientan seguras, unidad por los lazos extemporáneos a sus antepasados” y que de acuerdo con Kravets & Camargo (2008, p.) desarrollando del turismo cultural los turistas podrían “disfrutar y apreciar la naturaleza a la vez que promover la conservación, proporcionando un beneficio socioeconómico a la población local”.

Los resultados obtenidos en entrevistas y encuestas permitieron conocer que los moradores del cantón sí le dan la valoración que se merece a la gastronomía y creen que, si se la maneja bien, podría ser un gran aporte tanto a la economía como al crecimiento de la cultura y por ende el turismo, debido a que los visitantes que acuden a este destino buscan experiencias que les permitan interactuar con esa cultura de una forma cercana. Así mismo, se encontró un estudio de caso generado por Rojas (2005, p.67), donde muestra como resultado la generación de beneficios económicos a partir de un desarrollo del turismo cultural, en el cual explica que las

comunidades receptoras consideran a los turistas como un objeto necesario para la obtención de beneficios económicos, siempre y cuando exista una relación entre ambos. Estos beneficios sí son bajos en cantidad y calidad, serían insuficientes para desarrollar correctamente la economía local y multiplicar sus efectos en el resto de la economía regional.

Con respecto a los resultados de la pregunta sobre el origen, historia y significado, hay un 88% de encuestados que desconocen esta información por la falta de material tanto impreso como digital, así como también el desconocimiento por parte de las personas que residen en el lugar, por lo cual, Coppola (2016) indica que:

> Un turista gastronómico no solo se interesa por los alimentos que disfruta (…) sino que quiere saber más acerca de su historia, de sus procesos de elaboración y la forma en la que ha llegado a su mesa. El turista gastronómico no consume solo un producto: consume una historia (párr.6).

Por tanto, convertiría a la gastronomía en una forma de acercarse al patrimonio cultural de una región y hacerlo de alguna manera memorable para la experiencia de un turista.

De acuerdo con Ruiz (2018, párr. 7) “El turista motivado por la gastronomía quiere vivir una experiencia irrepetible en cada una de sus visitas. En definitiva: vivir una experiencia”. Bajo esta definición en las encuestas se encuentra que el 40% opinan que la gastronomía es una motivación para visitar Zamora, teniendo en cuenta que los turistas que viajan por este motivo, llegan al lugar a descubrir una gastronomía diferente, lo que los hace aprender más sobre la misma, relajarse saboreando una buena tradición culinaria y enriquecerse más culturalmente. Aportando a ello, Mannel (2004) citado en Oliveira (2007,p.4), indica que:

La alimentación es un elemento clave de la cultura y cada vez más los visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es solamente el acto de probar los platos que atrae a los visitantes motivados culturalmente sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo.

Hay un gran porcentaje de turistas que visitan Zamora donde indican que sí conocen la gastronomía tradicional y un 93% de interés por degustar este tipo de gastronomía tradicional. Donde entre los platos que más se promocionan y conocen están la tilapia y ancas de rana, estos resultados concuerdan con los de la encuestas y entrevistas. A pesar de ello, hay platos como el caldo de corroncho y la chicha de yuca y chonta que, a pesar de ser considerados como un símbolo de la identidad del cantón y la provincia, lastimosamente se están perdiendo debido a la ocasionalidad de su preparación y a la pérdida de la transmisión de saberes que han provocado que las nuevas generaciones "desconozcan de la identidad cultural por la aculturización progresiva de la gastronomía tradicional, por lo que, para no perderla se debería estar orgullosos de las propias raíces culinarias, rescatando la cultura gastronómica y consumiendo los productos de la zonas" (Espinoza, 2013, párr. 4). De acuerdo, a los resultados obtenidos es claramente observable que el 82% de personas encuestadas comparten el criterio de Espinoza puesto a que la población ya no comparten la tradición de consumir alimentos del lugar, esto posiblemente a que el 76% que prefieran la comida rápida, debido al éxito que esta ha tenido por la rapidez de su servicio, los bajos precios y la disponibilidad en cualquier horario; estas razones son las que llevan a los turistas a frecuentar los establecimientos de comida rápida. Al respecto Cánepa *et al (*2011, p. 125) mencionan que "la transmisión de saberes culinarios se ve afectada por fenómenos de la vida moderna como la urbanización rápida, la producción industrializada y en serie de alimentos, (…) más fáciles de cocinar o con mayor prestigio social". En cuanto al nivel de satisfacción

que se les otorgan a los platos, los turistas opinaron que de los tres factores principales que se analizaron: tanto en sabor, como en presentación y temperatura, el servicio es bueno. Al respecto Oliveira (2007, p.5) argumenta que “quien viaja por razones gastronómicas es, (…), bastante exigente y le importa la calidad y la autenticidad de la gastronomía que le es presentada. Esta es una consecuencia lógica pues si la motivación principal es la gastronomía, el turista no aceptará ser defraudado”. Por lo tanto, para poder alcanzar un cierto nivel de satisfacción del cliente es necesario que los establecimientos turísticos a cargo del servicio de alimentación capaciten a su personal para prestar una buena atención al cliente, tal como lo afirma Botero & Peña (2006) citado en Armijos, Bustamante, & Calle (2019, p.2) donde indica que para alcanzar la satisfacción del cliente es necesario conocer que “(…) la percepción de servicios está encadenada con los elementos tangibles, como cumplimiento de promesa, actitud profesional y competencia”. Además, agregaron que por un plato principal estarían dispuestos a pagar entre $5.00 y $10.00, por una bebida entre $0,50 y $1.00 y por un postre entre $1.00 y $5.00, lo cual se consideran como valores admisibles para el bolsillo de un turista que llega a degustar de la gastronomía tradicional, ya que, para ellos el factor de accesibilidad en los precios es importante a la hora de pensar en si consumir o no los alimentos del lugar que visitan, incluso considerando que Oliveira (2007) argumenta que:

Los turistas gastronómicos tienen gastos medios elevados, por encima de los que presentan los turistas genéricos y por lo general cuentan con un nivel cultural elevado asociado a una buena situación económica. Generalmente son poco sensibles a los precios por lo cual se convierten en excelentes clientes de restaurantes pues no se fijan en gastos para probar nuevos sabores (p.5).

Contestando a la pregunta de investigación correspondiente al tercer objetivo, ¿Qué estrategias turísticas se puede desarrollar para el rescate

de la gastronomía del cantón Zamora?, tenemos como resultado el total de seis estrategias turísticas que fueron socializadas y validadas mediante la aplicación de una escala de Likert, de las cuales se considera cinco válidas. Partiendo de la idea de que cada una de ellas aporta características propias para poder rescatar la gastronomía tradicional del cantón.

Dentro de las estrategias esta la "Organización de eventos para la promoción de la gastronomía tradicional de cantón Zamora" donde se consideró la creación de una feria gastronómica, teniendo en cuenta que Rosero (2017, párr. 3) menciona que con respecto a la organización de ferias gastronómicas "La cocina tradicional del Ecuador, cada día va borrándose de la memoria cotidiana especialmente de los jóvenes; por ello, la importancia de la ejecución de estos evento que tiende justamente a contribuir al fomento del turismo gastronómico" y de acuerdo con ello, la elaboración de ferias gastronómicas ayudarían a elevar el valor cultural del cantón y lo promocionaría más allá del nivel local donde lo conocen.

Para la segunda estrategia "Desarrollo de una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora", realizada mediante la creación de una guía gastronómica virtual, donde se puede promocionar la riqueza gastronómica que tiene el cantón, incitando de esta manera que los turistas nacionales y extranjeros puedan darse una idea de los platos que oferta Zamora; es por ello que las guías gastronómicas según Río (2017,párr.2) son consideradas como herramientas importantes especialmente "Para quienes viajan frecuentemente y buscan siempre lo mejor en restaurantes en cualquiera de sus destinos, las guías gastronómicas (…) pueden ser sus mejores aliados si las conoce y aprende a usarlas", además la Vivanco (2016, párr. 6) agrega que "en este aspecto, Internet va a cobrar cada vez más importancia en la elaboración de estas guías (comentarios de usuarios en redes sociales, opiniones en blogs, etc.), las mismas que ya se han puesto manos a la obra y han sabido aprovechar el uso de las nuevas tecnologías".

La tercera estrategia “Desarrollar una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora, mediante redes sociales”, dentro de ella se consideró la creación de una página de la red social Facebook, ya que es considerada como una herramienta de fácil utilización, además de ser una de las más conocidas a nivel mundial. Al respecto Dinamiza Asesores (2016, párr. 4) opina que “ se debe tener en cuenta que Facebook constituye un espacio en el que se puede establecer contacto directo con la gente, conversar, persuadirle, enamorarle, recordarle que existes y que estás esperando formar parte de sus momentos de ocio”, y dentro de la parte gastronómica Facebook es importante porque al publicar imágenes provocativas de los platillos y postres, promocionar eventos, se puede atraer a los más exigentes paladares.

Para la quinta estrategia “Implementación de talleres de capacitación turística (sobre gastronomía tradicional y turismo)”, para lo cual Beltre (2019, párr. 3) indica que “para el progreso de cualquier actividad turística que se realice es necesario que las personas involucradas estén formadas y calificadas, por estar en contacto directo con el cliente, brindando un servicio donde lo tangible y lo intangible deben mantener un equilibrio para mayor satisfacción del consumidor” y de acuerdo con esto las capacitaciones turísticas no solo proporcionan al trabajador un sentido de seguridad frente a las funciones que debe realizar, sino que provoca que este brinde un mejor servicio al turista que llega por información. Además de constituir una de las mejores inversiones y una de las principales fuentes de bienestar para el personal y la organización.

Dentro de la última estrategia “Implementación de recetas tradicionales en los restaurantes de Zamora”, Barrera (2006) citado Falcón (2014, p.6) indica que “los alimentos forman parte del patrimonio de los pueblos y cuando se integra a la oferta turística enaltece al destino. Cuando eso ocurre se verifica que la integración también acrecienta el valor del alimento

mismo porque el territorio lo provee de identidad”, por lo cual se puede decir, que la introducción de los alimentos tradicionales ayudaría no solo a la parte económica del cantón, sino también es un apoyo a la conservación y transmisión de los valores culinarios tradicionales que poseen los zamoranos.

8. CONCLUSIONES

- La gastronomía tradicional del cantón de acuerdo a los resultados encontrados en la investigación, está caracterizada por 21 recetas de las cuales seis son consideradas como platos principales, dos sopas tradicionales, cinco bebidas tradicionales, siete como postres y una salsa.
- Dentro del diagnóstico se observó que el cantón Zamora, cuenta con una amplia variedad de recetas tradicionales, entre las cuales el tipo de plato más preparado son los postres, especialmente por el consumo de frutas tradicionales que se encuentran dentro del cantón.
- El ingrediente más utilizado en la preparación de algunas recetas tradicionales es la yuca acompañada del plátano, los cuales se consideran como alimentos tradicionales dentro de Zamora; la proteína más consumida es la de pescado y rana, consideradas como un alimento exótico entre los turistas; la técnica que más se utiliza es la de hervir los alimentos, debido a que existen alimentos que no se los puede cocinar sin un medio líquido; el utensilio más utilizado son las ollas de aluminio, por la facilidad de cocción de alimentos.
- Las fichas técnicas donde se sintetizó la información, muestran que, de acuerdo a la importancia, las recetas tanto en el aspecto cultural y turístico han tenido gran impacto en sus moradores. Las recetas en su mayoría tienen una sensibilidad cultural media al cambio, debido que las nuevas técnicas de cocción de alimentos provocan que las personas busquen una forma más sencilla y rápida de preparar los platillos.
- Existen doce recetas que se realizan de manera continua, lo que significa que los turistas pueden encontrarlas en cualquier momento; el alcance de nueve recetas es a nivel regional debido a la poca promoción del plato, el nivel medio de aceptación que han tenido entre los turistas por no poder encontrarse con facilidad.

- Las recetas de gastronomía tradicional se transmiten como una herencia de padres a hijos, considerando que esta transferencia de saberes culinarios significa la preservación de las recetas tradicionales.
- De acuerdo a la hipótesis alternativa se concluye que la gastronomía tradicional del cantón Zamora, sí permite el desarrollo del turismo cultural.
- El turismo cultural en el cantón no se ha desarrollado correctamente debido al desconocimiento de la población y la poca información digital e impresa; motivo por el cual ha llevado al turismo natural a desarrollarse más, por la biodiversidad que posee y las actividades que pueden llegar a realizarse.
- Como datos obtenidos de las encuestas, se tiene que la gastronomía es una motivación para que se visite el cantón, ya que hay un 63% de turistas que sí conocen los platos tradicionales que se ofertan. Sin embargo, un 88% de personas no conocen sobre el origen, historia y significado, lo que podría llegar a ser contraproducente para la recepción de turistas debido a la falta de información que los moradores les brindan.
- Así mismo, entre las recetas que más consumen los turistas está, la tilapia y ancas de rana consideradas como uno de los principales platos de la gastronomía zamorana.
- Además, las nuevas generaciones ya no conocen de esta herencia cultural gastronómica, debido a que tienen preferencia por el consumo de comida rápida. También, los turistas se encuentran totalmente satisfechos en cuanto al sabor, presentación y temperatura de los platos.
- Se diseñó seis estrategias turísticas para el rescate de la gastronomía tradicional del cantón, basadas en la información recopilada en los objetivos uno y dos.
- Mediante una escala de Likert, se hizo la validación de cada estrategia quedando un total de cinco E1, E2, E3, E5, E6, las cuales aportan con las características óptimas para una futura ejecución.

- El formato y contenido de diseño de cada una de las estrategias fueron realizadas en base a lo que la población de turistas y los propietarios de establecimientos turísticos, establecieron como preferencias para ofertar la gastronomía tradicional del cantón.

9. RECOMENDACIONES

- El Ministerio de Turismo debería hacer un estudio de factibilidad para las fichas de inventario y jerarquización, debido a que la ficha carece de elementos para valorar la gastronomía desde el ámbito cultural de manera más detallada.
- Se recomienda al EMSETUR, fomentar tanto en turistas como en los habitantes del cantón el conocimiento sobre la historia, origen y significado que tiene cada plato tradicional, para de esta manera valorar y apreciar la gastronomía del cantón.
- A los dueños de empresas de establecimientos, implementar en sus cartas de menú platos tradicionales que permitan aumentar la oferta gastronómica
- Se recomienda al EMSETUR que debe realizar más investigaciones enfocadas en el turismo cultural y la gastronomía, porque Zamora cuenta con los recursos que se pueden aprovechar en beneficio del turista.

10. BIBLIOGRAFÍA

Acenza, M. (09 de Marzo de 2011). *Conceptos, tipos y modalidades de turismo VIII: Turismo cultural*. Obtenido de Portal de América: http://www.portaldeamerica.com/index.php/columnistas/miguel-angel-acerenza/item/5150-conceptos-tipos-y-modalidades-de-turismo-viii-turismo-cultural

Albán, A. (2014). *Platos Típicos del Oriente Ecuatoriana*. Obtenido de Ecuaplatos: http://ecuaplatostgt.com/p/blog-page_23.html

Barona, R. (24 de Noveimbre de 2016). *Gastronomía de la Amazonia Ecuatoriana .* Obtenido de Gastronomía del Ecuador: http://gastronomiaecuador2134.blogspot.com/2016/11/gastronomia-de-la-amazonia-ecuatoriana.html

Beltre, A. (2019). *Importancia de la capacitación en un destino turístico* . Obtenido de Fondeprosjo: https://www.fondeprosjo.org/index.php/en/newsd/472-importancia-de-la-capacitacion-en-un-destino-turistico

Bioenciclopedia. (2015). *Alimentos de Origen Vegetal*. Obtenido de Bioenciclopedia: https://www.bioenciclopedia.com/alimentos-de-origen-vegetal/

Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V., & Zuleta, M. (2011). La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. *Cocina e Identidad*, 125. Obtenido de http://mapavisual.cultura.pe/archivos/doc/ba_560975f58c2e4.pdf

Carhuamaca, J. G., & León, M. V. (2015). *Pachamanca el festín Terrenal.* Lima: USMP.

Casa, G., & Ramos, T. (2018). Técnicas gastronómicas ancestrales aplicadas en la comunidad Tigua, cantón Pujilí como aporte al desarrollo turístico. *Tesis de Pregrado.* Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, Salgolquí. Obtenido de http://repositorio.espe.edu.ec/jspui/bitstream/21000/14918/1/T-ESPE-040288.pdf

CEGAHO. (31 de Mayo de 2011). *Turismo Gastronómico y Patrimonio Cultural*. Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico Hotelero: https://cegaho.wordpress.com/2011/05/31/turismo-gastronomico-y-patrimonio-cultural/

Constitución Política de Ecuador. (20 de Octubre de 2008). Registro Oficial Órgano del Gobierno de Ecuador. Quito, Ecuador: Asamblea Nacional de la República de Ecuador.

Coppola, M. (15 de noviembre de 2016). *La importancia de la gastronomía en la experiencia turística*. Obtenido de TreckBlog: https://www.trekksoft.com/es/blog/importancia-gastronomia-experiencia-turistica

Coque, M. (2013). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón mbato, provincia de Tungurahua. *(Tesis de pregrado).* Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato: http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf

Díaz, F. (2011). "LOS POSTRES A BASE DE FRUTAS". *Innovación y Experiencia educativa*, 1. Obtenido de https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/csicsif/revista/pdf/Numero_38/FRANCISCO%20DIAZ%20RAMIRO_1.pdf

DiClemente, E., Hernández, J., & López-Guzmán, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Monográfico n°9*, 6. Obtenido de https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=13&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwicwILegqXmAhVDx1kKHf42CCcQFjAMegQICRAC&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F5385975.pdf&usg=AOvVaw3376r4DoBoik2tTzUrXYz7

Dinamiza Asesores. (2016). Obtenido de Dinamiza Asesores: Creadores de productos y destinos turísticos: https://dinamizaasesores.es/redes-sociales/10-claves-promocionar-restaurante-facebook/

Drako Ramp. (Enero de 2018). *La motivación del viaje y del turista*. Obtenido de Psicología&Turismo: https://psicologiayturismo.blogspot.com/2018/01/motivacion-del-viaje-y-del-turista.html

El Diario Manabí. (28 de Agosto de 2016). Una tradición que se bebe en la amazonía. *Cultura y Sociedad*. Obtenido de http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/403749-una-tradicion-que-se-bebe-en-la-amazonia/

Equipo administrstivo del diario del turista. (31 de Agosto de 2013). *Perfil del turista internacional aficionado a la gastronomía*. Obtenido de Diario del Turista: https://diariodegastronomia.com/perfil-del-turista-internacional-aficionado-a-la-gastronomia/

Falcón, J. (2014). Endencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. *Redmarka: Revista Digital de Marketing Aplicado*, 6. Obtenido de https://ruc.udc.es/dspace/bitstream/handle/2183/22934/Redmarka_12_2014_art_2.pdf?sequence=2&isAllowed=y

Fernández, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., & Espinosa, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 3. Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5761082

Fernández, L., Sancho, D., Espinosa, J., & Barrera, J. (2014). La gastronomía típica de la amazonía, una alternativa turística en el Ecuador. *Res Nov Verba*, 1-2.

Fundación FUDE. (s.f.). *Turismo y gastronomía, una relación cada vez más estrecha*. Obtenido de Educativa: https://www.educativo.net/articulos/turismo-y-gastronomia-una-relacion-cada-vez-mas-estrecha-535.html

Fundación Vivanco. (2016). *Guías gastronómicas para comerse el mundo.* Obtenido de Vivanco Cultura de vino: https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/07/27/guias-gastronomicas/

García, Y. (2014). Análisis de los factores de la transculturización gastronómica en el cantón Esmeraldas. *Tesis de Pregrado.* PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS, Esmeraldas. Obtenido de https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/330/3/GARCIA%20CATANO%20YINA%20MARCELA.pdf

Gobierno del estado de Jalisco. (s.f.). *Patrimonio cultural*. Obtenido de Cultura: https://sc.jalisco.gob.mx/patrimonio-cultural

Guamán, E. (2013). *Análisis de la influencia de nuevas técnicas culinarias en la desvalorización gastronómica de la parroquia de Puembo*. Obtenido de http://181.198.81.214/bitstream/123456789/107/1/DESVALORIZACI%c3%93N%20GAST%20PUEMBO.pdf

Hernández, J., Di-Clemente, E., & López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Caceres. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 68*, 1.

Inforural. (2018). *Turismo Deportivo.* Obtenido de Turismo Activo: http://www.inforural.com/turismo/activo/deportivo/

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural . (2013). *Fichas de Inventario de Patrimonio Inmaterial .* Obtenido de Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE): http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoArbolNavegacion.jsf

La Hora . (20 de Marzo de 2019). El plátano es el alimento principal en las comunidades. *Intercultural*. Obtenido de https://lahora.com.ec/noticia/1102230156/el-platano-es-el-alimento-principal-en-las-comunidades-tsachilas

Labella, P. (20 de noviembre de 2008). *¿Qué es el Turismo Gastronómico? .* Obtenido de VIX: https://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico

Lainez, M. (2015). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la comunidad de Libertador Bolívar. *(Tesis de Pregrado).* Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena , Santa Elena. Obtenido de Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena: http://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/46000/2709/UPSE-TDT-2015-0043.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ley de Turismo. (29 de Diciembre de 2014). Registro Oficial Órgano del Gobierno de Ecuador. Quito, Ecuador: Asamblea Nacional de la República de Ecuador .

Ley Orgánica de Cultura. (30 de Diciembre de 2016). Registro Oficial Órgano del Gobierno de Ecuador. Quito, Ecuador: Asamble Nacional de la República del Ecuador .

López, T., & Margarida, M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Redalyc*, 3. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/3887/388743867083.pdf

Meléndez, J., & Fuente, G. C. (2009). La cocina tradicional regional como elemento de identidad y desarrollo local. *CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.*, 3.

Ministerio de Cultura y Patrimonio . (25 de Julio de 2016). *Caimito o Yarazo .* Obtenido de Patrimonio Alimentario: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Caimito

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (08 de Julio de 2016). *Chonta .* Obtenido de Patrimonio Alimentario : http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/

Ministerio de Cultura y patrimonio. (2016). *Yarazo .* Obtenido de Patrimonio Alimentario: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Araz%C3%A1

Ministerio de Turismo. (2016). *Cuatro Mundos de sabor*. Obtenido de Ecuador Travel: https://ecuador.travel/es/actividades/gastronomia/

Ministerio de Turismo. (04 de Febrero de 2019). *El turismo en Zamora.* Obtenido de Ministerio de Turismo: https://www.turismo.gob.ec/el-turismo-ecuatoriano-crecio-un-11-en-2018/

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2015). Guía Turística Zamora Chinchipe. *Ecuador ama la Vida*, 44-50.

Molano, O. (2008). Identidad cultural, un concepto que evoluciona. *Opera*, 73.

Mondéjar, J. A., Cordente , M., Mondéjar , J., & Meseguer , M. (2009). Perfil del turista cultural: una aproximación a través de sus motivaciones. *Her&Mus*, 1.

Montecinos, A. (11 de Octubre de 2017). *Definición de gastronomía y turismo gastronómico*. Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO: https://cegaho.wordpress.com/2017/10/11/definicion-de-gastronomia-y-turismo-gastronomico/

Muñoz, X., Hinostroza, F., & Mendoza, M. (2017). La yuca en Ecuador: su origen y diversidad genética. *El misionero del Agro*, 14. Obtenido de http://www.uagraria.edu.ec/publicaciones/revistas_cientificas/16/058-2017.pdf

Municipalidad de Zamora. (2016). *Cantón Zamora.* Obtenido de GAD ZAMORA: http://www.gobernacionzamora.gob.ec/canton-zamora/

Oliveira, S. (2006). LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO: Un ejemplo de Mealhada – Portugal. *Gastronomía y Turismo*, 1.

Palacios, S. (2016). *Importancia De La Gastronomía Para Promover El Turismo.* Acapulco: Universidad Americana de AcapulcoFacultad de Administración, Contaduría, Turismo, Gastronomía y Nutrición. Obtenido de http://www.uaa.edu.mx/assets/descargas/pdf/ponencias-foro-turismo-2016/5.pdf

Quemac, M. (2018). *COMIDA TÍPICA.* Obtenido de Hayawaska Touris: http://www.hayawaska.com/ayahuasca-ritual/comida-tipica/

Quevedo, L. J. (2014). *Investigación de la oferta y la demanda del Cantón Zamora y Yacuambi.* Obtenido de Universidad Técnica Particular de Loja: http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/10391/1/Quevedo%20Torres%2C%20Liliana%20Judith.pdf

Quito, R. (2019). Fortalecimiento turístico del plan de desarrollo y ordenamiento territorial para la parroquia San Antonio de las Aradas, cantón Quilanga, provincia de Loja. *Tesis de pregrado.* Universidad Nacional de Loja, Loja. Obtenido de http://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/22005

Río, E. d. (2017). Las guías gastronómicas y sus diferentes usos. *diario de Gastronomía*. Obtenido de https://diariodegastronomia.com/las-guias-gastronomicas-y-sus-diferentes-usos/

Rodriguez, R. (21 de Febrero de 2018). *Características de la cocina tradicional, la base de todas las cocinas*. Obtenido de Ramón Restaurante: http://www.ramonrestaurante.com/caracteristicas-de-la-cocina-tradicional/

Rosero, A. (21 de Junio de 2017). Feria gastronómica con platos tradicionales. *El Universo*. Obtenido de

https://www.eluniverso.com/noticias/2017/06/21/nota/6240559/feria-gastronomica-platos-tradicionales

Sangucho, E. (2014). Diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi. *Tesis de pregado.* Universidad regional autónoma de los andes, Ambato. Obtenido de http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2699/1/TUAESC009-2014.pdf

Sarmiento, L. (s.f.). *Características de los vegetales y sus tipos.* Obtenido de JardineriaON: https://www.jardineriaon.com/caracteristicas-los-vegetales-tipos.html

Secretaria de Turismo de México. (11 de mayo de 2015). *Turismo Cultural .* Obtenido de Sectur: http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/

Serrallonga, S., & Hakobyan, K. (2011). Revista Iberoamericana de Turismo–RITUR, Penedo, vol. 1, n. 1., p. 63-82, 2011.ISSN 2236-6040 http://www.seer.ufal.br/index.php/riturTURISMO RELIGIOSO Y ESPACIOS SAGRADOS:UNA PROPUESTA PARA LOS SANTUARIOS DE CATALUNYA. *Revista Iberoaméricana de Turismon*, 1.

Ulloa, G. (2013). Investigación de la cocina ancestral ecuatoriana en la comunidad cofán en el cantón Lago Agrio, de la provincia de Sucumbíos y caracterización de un establecimiento gastronómico como medida de salvaguarda. *Tesis de pregrado.* Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13106/1/50814_1.pdf

Valenzuela, L. (2016). “Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en elaboraciones de la cocina cuencana”. *Monografía de pregrado.* Universidad de Cuenca , Cuenca. Obtenido de http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf

Viceministerio de desarrollo de las culturas. (2002). *Patrimonio Cultural Tangible* . Obtenido de Culturas de Bolivia: https://www.bolivia.com/empresas/cultura/Patrimonio_Cultural/patrimonio_tangible.asp

Zhagui, J. (10 de Noviembre de 2011). *COMIDAS TÍPICAS DEL ORIENTE ECUATORIANO.* Obtenido de Visita Ecuador: http://amvisitaecuador.blogspot.com/2011/11/comidas-tipicas-del-oriente-ecuatoriano.html

11. ANEXOS

Anexo 1. Anteproyecto de tesis

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TITULO:

"ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL"

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Estudiante:

Daniela Soledad Martínez Vire

Ciclo:

NOVENO "A"

LOJA – ECUADOR

I. TEMA

“ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL”

II. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General

- Analizar la gastronomía tradicional del cantón Zamora, provincia de Zamora Chinchipe y su influencia en el turismo cultural

4.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar la gastronomía tradicional del cantón Zamora
- Determinar si la gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo cultural
- Diseñar estrategias turísticas para el rescate de la gastronomía tradicional del cantón Zamora

III. PROBLEMÁTICA

"El Ecuador es un territorio lleno de tradiciones y con una gran riqueza cultural; donde una de las partes más importantes de la cultura del país es su gastronomía" (Ministerio de Turismo, 2016, párr.2), esto se debe a que la comida ancestral ecuatoriana permite degustar una gran variedad de platos exquisitos que deleitan hasta los paladares más exigentes; los cuales son una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas, que con el paso de los tiempos han ido dejando una huella en el territorio de este país; es decir, que la gastronomía ancestral ecuatoriana es el producto de la historia que constituye una herencia interna de grupos, representaciones de otros organismos y de sí mismo, que se han ido adaptando a los cambios de pensamientos y de etapas (Coque,2013, p.19).

"Además de ser considerada un elemento cultural que propicia la interacción social, la armonía entre los seres humanos y los productos de la naturaleza, teniendo en cuenta de que la gastronomía es una piedra angular de las costumbres sociales" (CEGAHO, 2011, párr. 3). Por lo mismo, es considerada como factor dinamizador del desarrollo turístico cultural de una comunidad, porque contribuye con el fortalecimiento de la identidad, sobre todo porque esta tendencia puede desenvolverse de una forma sostenible rescatando la autenticidad de donde se realizan estas actividades particulares, considerando que algunos autores determinan que el turismo gastronómico actúa como instrumento que ayuda a posicionar los alimentos tradicionales de una región (Lainez, 2015, p.59). Una de las gastronomías más significativas y de mayor valor cultural es la de la Amazonía que posee elementos naturales que se enlazan con la diversidad de culturas indígenas que conservan una cocina tradicional local: fusionan los aromas, colores y sabores heredados de sus ancestros,

logrando exquisiteces de antaño que únicamente aquí se puede encontrar (Ministerio de Turismo, 2016, párr. 3).

El cantón Zamora cuenta con una riqueza en cuanto a atractivos naturales por la fauna y flora existente en el lugar, esto debido a su posición geográfica en la Amazonía ecuatoriana lo que ha generado un alto grado de endemismo que se puede apreciar en varias zonas (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015, p. 43). Aunque, también es dueña de una riqueza gastronómica autóctona con un listado amplio de platillos típicos que se puede degustar, ya que ellos están preparados con ingredientes propios que hacen que sea única. Entre sus platos más característicos están: *la tilapia, el ayampaco, ancas de rana, mukindes, y chontas cocinadas, platos ricos en proteínas, vitaminas y carbohidratos; además de bebidas como: chicha de Yuca y chicha de chonta que es tradicional de la etnia Shuar, leche de tigre y el licor 7 Pingas* (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015, pp. 44-50)*;* cada uno de estos alimentos patrimoniales tiene su historia desde la siembra del alimento hasta las diversas maneras de preparación, que las hace únicas e irremplazables al paladar. Sin embargo, se ha identificado algunos factores que han impedido el desarrollo a gran escala del turismo gastronómico, como que los pobladores locales dan prioridad a la comercialización indiscriminada de sus recursos naturales y culturales, y no al valor cultural y ancestral que poseen; el desconocimiento y la escasa promoción de la gastronomía a nivel regional, nacional e internacional; la escasa transmisión de generación en generación de costumbres y tradiciones ancestrales culinaria; acciones como el consumo de comida rápida generado por las cadenas de restaurantes que han provocado al desprendimiento de la población local hacia las prácticas ancestrales; la documentación limitada sobre la gastronomía tradicional que ha dado como consecuencia la ausencia de investigaciones sobre la misma, provocando la desvalorización y pérdida de identidad cultural gastronómica.

Para el desarrollo de la investigación se ha propuesto la siguiente pregunta de investigación:

- ¿Cómo analizar la gastronomía tradicional del cantón Zamora, provincia de Zamora Chinchipe y su influencia en el turismo cultural?

Además, este proyecto será conducido por las siguientes preguntas específicas de investigación:

- ¿Cuál es gastronomía tradicional del cantón Zamora?
- ¿La gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo cultural?
- ¿Qué estrategias turísticas se puede desarrollar para el rescate de la gastronomía del cantón Zamora?

IV. JUSTIFICACIÓN

De acuerdo a Stewart et al. (2008) citado en López & Margarida (2011) “podemos señalar que (…), la gastronomía puede ser la principal atracción para visitar una determinada región y no necesariamente una segunda (o complementaria) motivación del viaje” (p.3). Así mismo, Brunori y Rossi (2001) señalan que “la comida refleja la herencia social, cultural y ambiental de los pueblos, es decir, la propia idiosincrasia de sus habitantes” (López & Margarida, 2011, p. 3).

Por ese motivo, hay que recordar que la gastronomía zamorana está pasando por un proceso de cambio, en el sentido de que las costumbres gastronómicas ya no son como en la antigüedad, por lo que cada una de sus recetas se ha ido adaptando a lo que actualmente está en tendencia; sin embargo, es vital el rescate la gastronomía tradicional, siendo esta “un factor dinamizador del desarrollo turístico cultural del cantón, ya que, contribuye al fortalecimiento de la identidad del mismo” (Lainez, 2015, p. 43). La presente investigación se enfocará en estudiar la influencia que tiene la gastronomía en el turismo cultural receptado en el cantón Zamora; la cual, “en los últimos años, según datos estadísticos, registró la llegada de 96,8% de turistas ecuatorianos y del 3,3 % de extranjeros” (Quevedo, 2014, p. 44).

Esto ayudará a que las futuras generaciones cuenten con un material de apoyo bibliográfico sobre este tema tan importante para mantener y preservar la cultura gastronómica.

Debido a que no se cuenta con suficientes estudios sobre el tema, el presente trabajo es conveniente para afianzar un mayor conocimiento sobre la gastronomía tradicional de Zamora y su influencia dentro del turismo cultural. Por lo tanto, crearía una mejor identidad cultural, sobre todo porque este tipo de turismo puede llegar a ser una forma sostenible de salvaguardar la autenticidad de esta población en particular. Además, que sería un aporte muy importante para la ciudad y la provincia ya que se constituirá en el primer trabajo de campo que se realiza de este tema.

Con la investigación se espera que los resultados puedan recolectar información, de la variedad gastronómica de las culturas tradicionales, así como también su influencia en el turismo cultural; para que, a través de estos elementos se pueda asegurar el éxito y cumplimento de los objetivos que tiene el estudio. Por otro lado, mediante la investigación se desarrollará un método para brindar información que sea útil para mejorar el conocimiento sobre el problema planteado mediante el diseño de estrategias turísticas que se va a realizar para que posteriormente sean aplicadas.

El Proyecto es viable porque cumple con las características, condiciones técnicas y económicas, además de los recursos humanos necesarios, que aseguran el cumplimiento de sus metas y objetivos; esto debido a que cuenta con el apoyo de las autoridades pertinentes, las cuales van a dar la autorización a que la investigación planteada se lleve a cabo. Por otro lado, será un aporte importante para la comunidad ya que se planteará estrategias para el desarrollo del turismo gastronómico, lo que traerán beneficios sociales, culturales y económicos al cantón. Además, será un precedente para futuros estudios que se desean realizar para otros sectores por parte de los estudiantes de la carrera.

Finalmente, se ha escogido al cantón Zamora como objeto de estudio debido a que es un lugar con gran potencial turístico, además de ser un sitio con gran diversidad tanto natural como cultural y puede llegar a ser uno de los destinos gastronómicos principales de los turistas que visitan el sur del Ecuador, por las características ancestrales que cada uno de sus platos típicos posee.

V. HIPÓTESIS

La gastronomía tradicional es una de las motivaciones para que se realice turismo cultural en el cantón Zamora, Provincia de Zamora Chinchipe.

VI. MARCO TEÓRICO

6.1 Gastronomía tradicional
6.1.1 Definición
6.1.2 Características de la gastronomía
6.1.3 La importancia de la gastronomía en el turismo
6.1.4 Gastronomía en la Amazonía
6.1.5 Ingredientes principales de la cocina amazónica
6.2 Técnicas ancestrales culinarias
6.2.1 Definición
6.2.2 Tipos de técnicas
6.2.3 Utensilios
6.2.4 Métodos de cocción
6.3 Turismo cultural
6.3.1 Tipos de turismo cultural
6.3.2 Identidad cultural
6.4 Patrimonio Cultural
6.4.1 Patrimonio Tangible
6.4.2 Patrimonio Intangible
6.5 Perfil del turista gastronómico
6.6 Motivaciones del turista
6.6.1 Motivaciones culturales
6.6.2 Motivaciones sociales y de comunicación

6.7 Marco Referencial

6.7.1 Turismo Gastronómico como experiencia cultural, España:

La valorización de las relaciones que unen la gastronomía y la cultura ha dado vida a un proceso de patrimonialización de los alimentos que se afirman como elementos tangibles de la cultura local y ofrecen nuevas posibilidades de diversificación para los destinos turísticos. Normalmente, si para un turista es importante la cultura de un destino lo es también la gastronomía. Este resultado es una importante ayuda para el futuro enfoque de la propuesta cultural de los destinos de interior y urbanos, que tradicionalmente asientan su actividad turística en los patrimonios culturales locales. La valorización de los recursos culinarios y gastronómicos a través de productos claros y estructurados podría aportar un valor añadido a los destinos que aumentarían su competitividad y sostenibilidad en los mercados nacionales e internacionales (Hernández, Di-Clemente, & López, 2015, pp.1;424).

6.7.2 La cocina tradicional regional como elemento de la identidad y desarrollo local, México

En este trabajo planteamos que el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y

productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. De esta forma se concluye que la cocina tradicional de esta región se ha constituido como una fuente de ingresos para muchas familias de origen campesino, en donde el papel de las mujeres ha sido fundamental, lo que a su vez le ha permitido cierta identidad a San Pedro ya que es un referente gastronómico cultural en la región. De esta forma concluir que es en la cocina regional tradicional, en la que se contienen los saberes y prácticas que la constituyen como legado cultural y patrimonial; así mismo es en donde encontramos procesos de producción y apropiación patrimonial de un inventario gastronómico que se ha constituido como una respuesta o estrategia de ingreso económico de una comunidad rural (Meléndez & Fuente, 2009, pp.3; 21).

6.7.3 La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato, provincia de Tungurahua, Ambato

Hacer un estudio de las tradiciones culinarias del Cantón Ambato es contribuir al rescate de nuestra gastronomía tradicional, el estudio empieza por el cantón Ambato, cantón tan bello, rodeado de montañas y de gente amable, se destaca por la afición a la gastronomía típica propia del cantón, interesada en descubrir raíces e historia. (…). La gastronomía ancestral que posee el cantón Ambato es una comida que se ha mantenido de generación en generación, pero lastimosamente, con el pasar del tiempo la misma ha perdido su identidad dando lugar un gran desconocimiento de la gastronomía ancestral, (…). Gracias a la presente investigación se ha llegado a la conclusión de que es indispensable recuperar y preservar el valor de la gastronomía ancestral que el cantón Ambato posee, ya que de esta manera se ayudará al desarrollo del Turismo Cultural. Debido a esto surge la necesidad de elaborar un manual de gastronomía ancestral, el mismo que contará con información detallada de cada uno de los platos ancestrales para rescatar y preservar su preparación, mejorando así la seguridad alimentaria y nutricional; obteniendo un consumo a mayor escala por los turistas (Coque, 2013, pp.15-16).

6.7.4 La gastronomía típica de la Amazonía, una alternativa turística en el Ecuador. Caso de estudio: Puyo, Pastaza.

El turismo del siglo XXI busca nuevas experiencias sensoriales a través de la gastronomía de los lugares que visita; por lo que, la Amazonía ecuatoriana se ha convertido en un nuevo destino para nacionales y extranjeros que buscan conocer su riqueza étnica, cultural y su biodiversidad. El siguiente trabajo explora la oferta gastronómica típica, su incidencia en los turistas y el desarrollo de una nueva modalidad de turismo.

Esto permitió concluir que, la Amazonía ecuatoriana, posee condiciones para desarrollar el turismo gastronómico sostenible, y posicionarse como un destino importante, así mismo que los turistas opinan que la gastronomía es un elemento motivacional para un viaje (…) lo que confirma la importancia de dedicar atención a los restaurantes de comida típica en la ciudad (Fernández, Sancho, Espinosa, & Barrera, 2014, pp. 1-2).

6.7.5 Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en la elaboración de la cocina cuencana, Cuenca:

Analizar cada una de las técnicas, de esta manera conocer cuáles son las características, sus usos, para luego aplicarlas en las recetas propuestas, así también conocer más acerca de cada una de las preparaciones en sus aspectos técnicos, históricos y culinarios; mejorar tanto su aspecto de presentación como también la cantidad de ingredientes necesarios, y los utensilios adecuados para su correcta utilización, considerando que el rescate, apreciación y valoración de estas técnicas es muy importante debido a que con la evolución de los procesos culinarios y la magnitud con la que la tecnología ha llegado a la cocina cuencana ha sufrido una notoria perdida de las tradiciones culinarias ancestrales; los resultados de la presente investigación constituyen un aporte para mejorar los procedimientos invertidos en la tarea de elaboración de las recetas tradicionales de la cocina cuencana, equilibrar sus pesos, materia prima necesaria a cada preparación a partir de fundamentos relacionados con la alimentación y nutrición, además permitirá también conocer cuáles son las técnicas adecuadas que se emplean a cada preparación, para así poderlas aplicar con seguridad y preservando la tradición, cultura al igual que los sabores característicos, y cuidando un patrimonio culinario. (Valenzuela, 2016, p.10).

6.8. Marco Legal

6.8.1 Constitución Política del Ecuador

En referencia a la parte cultural y patrimonial, se tiene que:

“Son deberes primordiales del Estado:

- Proteger el patrimonio natural y cultural del país” (Art. 3/ Constitución Política de Ecuador/ 2008)

“El territorio del Ecuador constituye una unidad geográfica e histórica de dimensiones naturales, sociales y culturales, legado de nuestros antepasados y pueblos ancestrales” (Art. 4/ Constitución Política de Ecuador/ 2008).

Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los

pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

2. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social(...)

12. Mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; (…) y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora. Se prohíbe toda forma de apropiación sobre sus conocimientos, innovaciones y prácticas.

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador (Art. 57/ Constitución Política de Ecuador/ 2008).

"El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad (…):

- Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales" (Art. 385/ Constitución Política de Ecuador/ 2008)

6.8.2 Ley de Cultura

Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

b) Tradiciones y expresiones orales: La cosmovisión, lenguas, creencias, conocimientos, sabidurías, tradiciones, formas de vida, formas de expresión y tradición oral, usos, costumbres, ritos, fiestas, representaciones y expresiones espirituales (…) e) Técnicas artesanales tradicionales.

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes (Art. 80/ Ley Orgánica de Cultura /2016).

6.8.3 Ley de Turismo

Son principios de la actividad turística, los siguientes: (…) b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización; (…) d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país;

e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos (Art. 3/ Ley de Turismo/ 2014).

La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir el siguiente objetivo: (…) g) Fomentar e incentivar el turismo interno (Art. 4/ Ley de Turismo/ 2014).

VII. METODOLOGÍA

7.1 Materiales y métodos

El enfoque de la presente investigación es de carácter cuantitativo, con un alcance correlacional

7.1.1 Ubicación del área de estudio

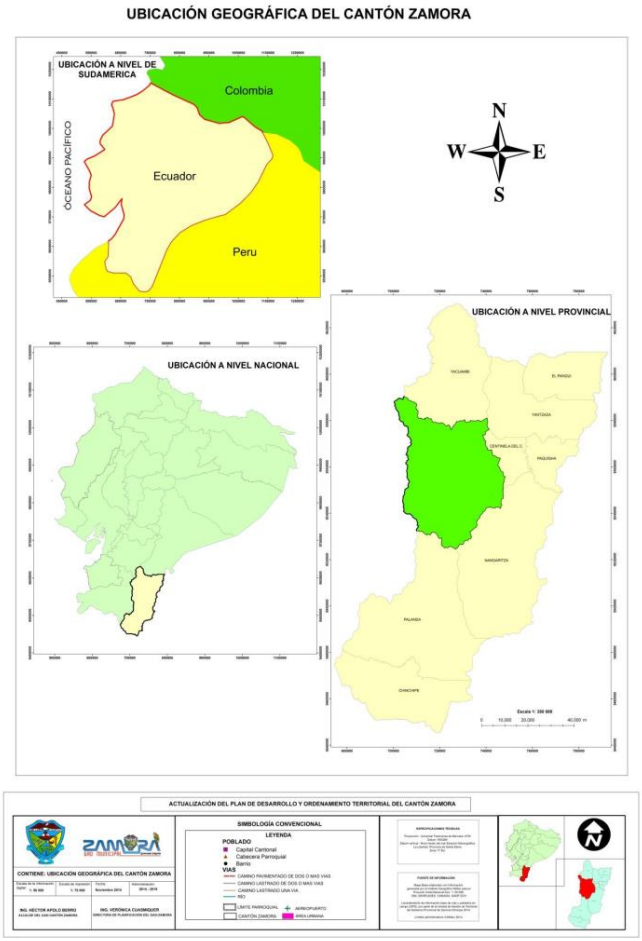


Figura 41: Macro y micro localización del área de estudio

Fuente: PDOT Zamora, 2015
Elaboración: Municipalidad de Zamora

La presente investigación se llevará a cabo en el cantón Zamora, que "pertenece a la provincia de Zamora Chinchipe, se localiza al sur de la región amazónica del Ecuador, en los flancos externos de la cordillera oriental de los Andes, a una altitud de 920 msnm" (Ver figura 1) (Municipalidad de Zamora, 2016, párr 1); en las siguientes coordenadas UTM: Longitud**:** 17 M 727745.79 m E y Latitud: 9550720.11 m S

El clima del cantón Zamora es de tipo tropical, lo que varía es la cantidad de humedad y lluvias; la temperatura baja o sube de acuerdo con la altitud y los vientos siendo esta de 21.9 ° C, cuenta con una precipitación anual de 1862 mm (GAD Zamora, 2015, p.34).

Según los datos del INEC (2010) "contaba con una población de 25. 510 habitantes, con una densidad poblacional de 13.44 habitantes por kilómetro cuadrado; de esta población el 52% está constituido por hombres y el 48% por mujeres" (GAD Zamora, 2015, p. 54).

7.2 Materiales

- Materiales de oficina
- Material bibliográfico
- Equipo de campo

7.2.1 Técnicas

- Observación directa
- Visitas al sitio
- Encuesta
- Entrevista

7.3 Metodología por objetivos

7.3.1 Metodología para: Diagnosticar la gastronomía tradicional del cantón Zamora

Para el presente objetivo se debe realizar los siguientes pasos:

7.3.1.1 Selección de recetas tradicionales:

- Se procederá hacer una revisión bibliográfica para identificar las recetas utilizadas en el cantón Zamora, en sitios como:
    - Páginas web
    - Recetarios
    - Tesis
    - Libros digitales
    - Revistas
- Identificación de la población y cálculo de la muestra:
    - En base a los datos registrados en las páginas del Ministerio de Turismo y de la Empresa Municipal de Servicios Turísticos de Zamora (EMSETUR), se tomará la población de turistas que

ingresan al cantón Zamora y posteriormente se procederá a obtener la muestra, para lo que se aplicará la siguiente formula:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Z: Valor estadístico
N: tamaño de la población
p: probabilidad de ocurrencia
q: probabilidad de fracaso
d: error máximo, permitido por el investigador

- Posteriormente se utilizará la escala de Likert para la valorización de todas las recetas encontradas en la revisión bibliográfica, y así comprobar cuáles son las que más utilizan en el cantón (ver anexo 1).
- Una vez hecha dicha valorización, se procederá a utilizar esta información en el siguiente paso para el diagnóstico de la gastronomía tradicional el cantón Zamora.

7.3.1.2 Diagnóstico de los ingredientes de las recetas tradicionales del cantón Zamora:

Para ello se utilizarán unos cuadros de escrutinio de recetarios en base a las realizadas por Navas (2018, p. 72-120), las cuales se presentan a continuación:

En el cuadro 1. Información general sobre las recetas que anteriormente se identificaron como las que más se utiliza:

Cuadro 61. Información general sobre recetas

DETALLE / RECETA	ENTRADA	FUERTE	POSTRE	BEBIDA	SORBET	1 INGREDIENTE	2 INGREDIENTES	3 INGREDIETNES	MAS DE 4 INGREDIENTES	CARNES ROJAS	POLLO	PESCADO	CARNE DE PANA	CARNE DE GUANTA

Fuente: Metodología adaptaba de Navas,2018
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 2, se detalla la información específica sobre verduras, hortalizas y vegetales:

Cuadro 62. Información sobre verduras, hortalizas y vegetales

DETALLE / RECETA	CEBOLLA	AJO	RABANO	LECHUGA	ZANAHORIA	APIO	ESPARRAGO	TOMATE	ESPINACA	YUCA	PLATANO	PIMIENTO	MAIZ	PALMITO	PAPA	PAPA CHINA

Fuente: Metodología adaptaba de Navas,2018
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 3, se detalla la información específica sobre frutas:

Cuadro 63. Información sobre frutas

DETALLE / RECETA	ACAI	CAMU CAMU	CUAYABA	FRESA	MORA	CACAO	CASTAÑA	ARAZÁ	PITAHAYA	BOROJÓ	CHONTA	ISHPINGO	PIÑA	AJÍ	CHIRIMOYA	GUAYUSA	PAPAYA	CAÑA	MEMBRILLO	

Fuente: Metodología adaptaba de Navas,2018
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

7.3.1.1 Diagnóstico de las técnicas ancestrales gastronómicas utilizadas en las recetas:

Al igual que el diagnostico de recetas, esta es una metodologia adaptada de Navas (2018, p. 72-120), para el mismo se tomará en cuenta las herramientas, instrumentos y utensilios, las cuales se presentan a continuación:

En el cuadro 4, se presenta la información sobre las técnicas ancestrales gastronómicas utilizadas:

Cuadro 64. Técnicas ancestrales gastronómicas

DETALLE / RECETA	ASADO	AL VAPOR	ESCALFAR	ESTOFAR	HERVIR	AHUMAR	DESHIDRATAR	SALAZÓN	ADOBOS	SALTEAR

Fuente: Metodología adaptaba de Navas,2018
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

En el cuadro 5, se presenta la informacion sobre las herramientas y utensilios utilizados:

Cuadro 65. Información sobre herramientas y utensilios

DETALLE / RECETA	SARTÉN	PARRILLA	OLLAS DE	CAZUELAS	CANTAROS	PIEDRAS PARA	HORNO DE LEÑA			

Fuente: Metodología adaptaba de Navas,2018
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Y para sintetizar esta información en el cuadro 6, se usará fichas técnicas de cocina de elaboración propia, en base una realizada por Rodríguez (2017, párr. 3), donde incluya:

Cuadro 66. Ficha técnica de cocina

FICHA TÉCNICA DE COCINA	
NOMBRE DE LA RECETA	
CATEGORÍA	
TIPO	
SUBTIPO	
IMAGEN	
TIPO DE PLATILLO	
INGREDIENTES	**TÉCNICAS DE PREPARACIÓN UTILIZADAS**
MODO DE PREPARACIÓN:	

Fuente: Metodología adaptada de Rodríguez, 2017
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

7.3.2 Metodología para: Determinar si la gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo cultural

Para el desarrollo del segundo objetivo de la investigación, se va a trabajar con:

7.3.2.1 Observación directa

- Para la observación directa se identificará a los propietarios o administradores de servicios turísticos (Hoteles, restaurantes, agencias de viajes, complejos turísticos, autoridades del EMSETUR) a quienes se va aplicar la entrevista

7.3.2.2 Entrevistas

7.3.2.3 Se elaborará una entrevista (ver anexo 2) la cual será aplicada a los propietarios de servicios turísticos identificados anteriormente.

7.3.2.4 Encuestas

- Se elaborará una encuesta que se aplicará a una muestra de turistas con el fin de obtener respuestas basadas en su percepción global, acerca de que si la gastronomía permite el desarrollo del turismo cultural (ver anexo 3).
- Se tomará la misma población y muestra del objetivo 1
- Una vez tomada la muestra se procede aplicar la encuesta
- Y para finalizar, se tabularán y analizarán los resultados obtenidos en la encuesta

7.3.3 Metodología para: Diseñar estrategias turísticas para el rescate de la gastronomía tradicional del cantón Zamora

Para el último objetivo se utilizará:

7.3.3.1 Diseño y presentación de estrategias

- Se seleccionará solamente las tres estrategias más valoradas por los turistas.
- Estas estrategias serán desarrolladas en un cuadro de diseño de estrategias, hecho en base a un “Modelo de ficha para estrategias” creada por Quito (2019, p.60) y un “Modelo de presentación de propuestas” creada por la Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte de Colombia (2017; p. 1-4); la cual se presentará en el cuadro 7:

Cuadro 67. Modelo de ficha de diseño y presentación de estrategias

ESTRATEGIA		
DETALLES	**Lugar:**	
	Objetivo General: **Objetivos Específicos:**	
	Denominación:	
CARACTERÍSTICAS	**Visión de Futuro:**	
	Fuentes de Financiamiento:	
	Responsables:	
	Formas de ejecución	
	Parámetros a considerar para su diseño	
FASES DE LA ESTRATEGIA	**Actividades a realizar**	
	Número de veces que lo realizará	
	Grupo de personas a quien va dirigido	
	Espacio en donde se desarrollará	
	Localidad	
	Estrategias de promoción	
IMPLANTACIÓN GENERAL **(esquema)**		
PERFIL DEL ENCARGADO DEL PROYECTO		

Fuente: Metodología adaptaba de Quito, 2019 y Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte de Colombia, 2017
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

- Finalmente se hará la socialización de las estrategias a las autoridades del EMSETUR de Zamora.

VIII. CRONOGRAMA

Cuadro 68. Cronograma de actividades

OBJETIVO/ACTIVIDAD	MES 1				MES 2				MES 3				MES 4				MES 5			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
OBJETIVO 1																				
SELECCIÓN DE RECETAS TRADICIONALES * Revisión Bibliográfica	X																			
* Cálculo de la población y muestra a encuestar	X																			
* Elaboración y aplicación de escala de Likert		X																		
DIAGNOSTICO DE RECETAS TRADICIONALES * Llenado de cuadros de escrutinio de recetas			X	X																
DIAGNOSTICO DE TÉCNICAS ANCESTRALES GASTRONÓMICAS * Llenado de cuadros de escrutinio de técnicas			X	X																
LLENADO DE FICHA TÉCNICA DE COCINA					X	X														
OBJETIVO 2																				
OBSERVACIÓN DIRECTA * Identificación de los propietarios o administradores de servicios turísticos				X																
ENTREVISTAS * Aplicación de entrevistas a propietarios o administradores de servicios turísticos							X	X												
ENCUESTAS * Aplicación de encuestas a turistas									X	X										
* Tabulación y análisis de los resultados obtenidos en las encuestas											X	X								
OBJETIVO 3																				
VALORACION DE ESTRATEGIAS * Selección de estrategias mediante valoración por escala de Likert													X							
DISEÑO Y PRESENTACIÓN DE ESTRATEGIAS * Diseño y presentación de las tres estrategias más valoradas en un “Modelo de ficha de diseño de estrategias”														X	X					
* Presentación a las autoridades																X				
SISTEMATIZACIÓN DEL TRABAJO																	X	X	X	
PRESENTACIÓN DEL TRABAJO																				X

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

IX. PRESUPUESTO

Cuadro 69: Presupuesto del proyecto de investigación

Concepto	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Recursos bibliográficos				
Libros	Libro	2	$20,00	$40,00
Revistas	Revista	2	$10,00	$ 20,00
Recetario	Recetario	1	$15,00	$ 15,00
Materiales y suministros				
Material de oficina	Global	10	$ 1,00	$ 10,00
Hojas de papel Bond	Resma	2	$ 5,00	$ 10,00
Impresiones	Hojas	1000	$ 0,10	$ 100,00
Fotocopias	Copias	500	$ 0,05	$ 25,00
Alquiler de cámara	Cámara	1	$15,00	$ 15,00
Empastado	Empastado	2	$10,00	$ 20,00
Anillado	Anillado	1	$ 2,00	$ 2,00
Viajes Técnicos				
Pasajes (estudiante y docente)	Tickets	60	$ 3,00	$180,00
Subsistencia	Alimentación	50	$ 3,00	$150,00
Subcontratos y servicios varios				
Coffe Break	Alimentación	10	$ 2,50	$ 25,00
Alquiler de carro	Carro	10	$ 5,00	$ 50,00
Otros gastos	Varios	1	$ 100,00	$100,00
			TOTAL:	**$762,00**

Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

X. BIBLIOGRAFÍA

Acenza, M. (09 de Marzo de 2011). *Conceptos, tipos y modalidades de turismo VIII: Turismo cultural*. Obtenido de Portal de América: http://www.portaldeamerica.com/index.php/columnistas/miguel-angel-acerenza/item/5150-conceptos-tipos-y-modalidades-de-turismo-viii-turismo-cultural

Acerenza, M. (09 de Marzo de 2011). *Conceptos, tipos y modalidades de turismo VIII: Turismo cultural*. Obtenido de Portal de América: http://www.portaldeamerica.com/index.php/columnistas/miguel-angel-acerenza/item/5150-conceptos-tipos-y-modalidades-de-turismo-viii-turismo-cultural

Albán, A. (2014). *Platos Típicos del Oriente Ecuatoriana*. Obtenido de Ecuaplatos: http://ecuaplatostgt.com/p/blog-page_23.html

Barona, R. (24 de Noveimbre de 2016). *Gastronomía de la Amazonia Ecuatoriana .* Obtenido de Gastronomía del Ecuador: http://gastronomiaecuador2134.blogspot.com/2016/11/gastronomia-de-la-amazonia-ecuatoriana.html

Beltre, A. (2019). *Importancia de la capacitación en un destino turístico* . Obtenido de Fondeprosjo: https://www.fondeprosjo.org/index.php/en/newsd/472-importancia-de-la-capacitacion-en-un-destino-turistico

Bioenciclopedia. (2015). *Alimentos de Origen Vegetal*. Obtenido de Bioenciclopedia: https://www.bioenciclopedia.com/alimentos-de-origen-vegetal/

Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V., & Zuleta, M. (2011). LA CULINARIA PERUANA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL. *Cocina e Identidad*, 125. Obtenido de http://mapavisual.cultura.pe/archivos/doc/ba_560975f58c2e4.pdf

Carhuamaca, J. G., & León, M. V. (2015). *Pachamanca el festín Terrenal.* Lima: USMP.

Casa, G., & Ramos, T. (2018). ÉCNICAS GASTRONÓMICAS ANCESTRALES APLICADAS EN LA COMUNIDAD TIGUA, CANTÓN PUJILÍ COMO APORTE AL DESARROLLO TURÍSTICO. *Tesis de Pregrado.* Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, Salgolquí. Obtenido de http://repositorio.espe.edu.ec/jspui/bitstream/21000/14918/1/T-ESPE-040288.pdf

CEGAHO. (31 de Mayo de 2011). *Turismo Gastronómico y Patrimonio Cultural*. Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico Hotelero: https://cegaho.wordpress.com/2011/05/31/turismo-gastronomico-y-patrimonio-cultural/

Constitución Política de Ecuador. (20 de Octubre de 2008). Registro Oficial Órgano del Gobierno de Ecuador. Quito, Ecuador: Asamblea Nacional de la República de Ecuador.

Coppola, M. (15 de noviembre de 2016). *La importancia de la gastronomía en la experiencia turística*. Obtenido de TreckBlog: https://www.trekksoft.com/es/blog/importancia-gastronomia-experiencia-turistica

Coque, M. (2013). *"LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA".* Ambato: Universidad Técnica de Ambato.

Coque, M. (2013). LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA. *(Tesis de pregrado).* Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Obtenido de Universidad Técnica de Ambato: http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf

Díaz, F. (2011). "LOS POSTRES A BASE DE FRUTAS". *Innovación y Experiencia educativa*, 1. Obtenido de https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/csicsif/revista/pdf/Numero_38/FRANCISCO%20DIAZ%20RAMIRO_1.pdf

DiClemente, E., Hernández, J., & López-Guzmán, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Monográfico n°9*, 6. Obtenido de https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=13&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwicwILegqXmAhVDx1kKHf42CCcQFjAMegQICRAC&url=https%3A%2F%2Fdialnet.unirioja.es%2Fdescarga%2Farticulo%2F5385975.pdf&usg=AOvVaw3376r4DoBoik2tTzUrXYz7

Dinamiza Asesores. (2016). Obtenido de Dinamiza Asesores: Creadores de productos y destinos turísticos: https://dinamizaasesores.es/redes-sociales/10-claves-promocionar-restaurante-facebook/

Drako Ramp. (Enero de 2018). *La motivación del viaje y del turista*. Obtenido de Psicología&Turismo: https://psicologiayturismo.blogspot.com/2018/01/motivacion-del-viaje-y-del-turista.html

El Diario Manabí. (28 de Agosto de 2016). Una tradición que se bebe en la amazonía. *Cultura y Sociedad*. Obtenido de http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/403749-una-tradicion-que-se-bebe-en-la-amazonia/

Equipo administrstivo del diario del turista. (31 de Agosto de 2013). *Perfil del turista internacional aficionado a la gastronomía*. Obtenido de Diario del Turista: https://diariodegastronomia.com/perfil-del-turista-internacional-aficionado-a-la-gastronomia/

Falcón, J. (2014). ENDENCIAS GLOBALES DE DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO APLICADAS AL CASO DE ARGENTINA. *Redmarka: Revista Digital de Marketing Aplicado*, 6. Obtenido de https://ruc.udc.es/dspace/bitstream/handle/2183/22934/Redmarka_12_2014_art_2.pdf?sequence=2&isAllowed=y

Fernández, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., & Espinosa, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 3. Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5761082

Fernández, L., Sancho, D., Espinosa, J., & Barrera, J. (2014). LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA AMAZONÍA, UNA ALTERNATIVA TURÍSTICA EN EL ECUADOR. *Res Nov Verba*, 1-2.

Fundación FUDE. (s.f.). *Turismo y gastronomía, una relación cada vez más estrecha*. Obtenido de Educativa: https://www.educativo.net/articulos/turismo-y-gastronomia-una-relacion-cada-vez-mas-estrecha-535.html

Fundación Vivanco. (2016). *Guías gastronómicas para comerse el mundo.* Obtenido de Vivanco Cultura de vino: https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/07/27/guias-gastronomicas/

García, Y. (2014). ANÁLISIS DE LOS FACTORES DE LA TRANSCULTURIZACIÓN GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN ESMERALDAS. *Tesis de Pregrado.* PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS, Esmeraldas. Obtenido de https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/330/3/GARCIA%20CATANO%20YINA%20MARCELA.pdf

Gobierno del estado de Jalisco. (s.f.). *Patrimonio cultural*. Obtenido de Cultura: https://sc.jalisco.gob.mx/patrimonio-cultural

Guamán, E. (2013). *ANÁLISIS DE LA INFLUENCIA DE NUEVAS TÉCNICAS CULINARIAS EN LA DESVALORIZACIÓN GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA DE PUEMBO*. Obtenido de http://181.198.81.214/bitstream/123456789/107/1/DESVALORIZACI%c3%93N%20GAST%20PUEMBO.pdf

Hernández, J., Di-Clemente, E., & López, T. (2015). EL TURISMO GASTRONÓMICO COMO EXPERIENCIA CULTURAL. EL CASO PRÁCTICO DE LA CIUDAD DE CACERES. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles N.º 68*, 1.

Inforural. (2018). *Turismo Deportivo.* Obtenido de Turismo Activo: http://www.inforural.com/turismo/activo/deportivo/

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural . (2013). *Fichas de Inventario de Patrimonio Inmaterial .* Obtenido de Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE): http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoArbolNavegacion.jsf

La Hora . (20 de Marzo de 2019). El plátano es el alimento principal en las comunidades. *Intercultural*. Obtenido de https://lahora.com.ec/noticia/1102230156/el-platano-es-el-alimento-principal-en-las-comunidades-tsachilas

Labella, P. (20 de noviembre de 2008). *¿Qué es el Turismo Gastronómico? .* Obtenido de VIX: https://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico

Lainez, M. (2015). LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR. *(Tesis de Pregrado).* Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena , Santa Elena. Obtenido de Universidad Estatal Peninsula de Santa Elena: http://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/46000/2709/UPSE-TDT-2015-0043.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ley de Turismo. (29 de Diciembre de 2014). Registro Oficial Órgano del Gobierno de Ecuador. Quito, Ecuador: Asamblea Nacional de la República de Ecuador .

Ley Orgánica de Cultura. (30 de Diciembre de 2016). Registro Oficial Órgano del Gobierno de Ecuador. Quito, Ecuador: Asamble Nacional de la República del Ecuador .

López, T., & Margarida, M. (2011). TURISMO, CULTURA Y GASTRONOMÍA. UNA APROXIMACIÓN A LAS RUTASCULINARIAS. *Redalyc*, 3. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/3887/388743867083.pdf

Meléndez, J., & Fuente, G. C. (2009). La cocina tradicional regional como elemento de identidad y desarrollo local. *CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO, A.C.*, 3.

Ministerio de Cultura y Patrimonio . (25 de Julio de 2016). *Caimito o Yarazo .* Obtenido de Patrimonio Alimentario: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Caimito

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (08 de Julio de 2016). *Chonta .* Obtenido de Patrimonio Alimentario : http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/

Ministerio de Cultura y patrimonio. (2016). *Yarazo .* Obtenido de Patrimonio Alimentario: http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Araz%C3%A1

Ministerio de Turismo. (2016). *Cuatro Mundos de sabor*. Obtenido de Ecuador Travel: https://ecuador.travel/es/actividades/gastronomia/

Ministerio de Turismo. (04 de Febrero de 2019). *El turismo en Zamora.* Obtenido de Ministerio de Turismo: https://www.turismo.gob.ec/el-turismo-ecuatoriano-crecio-un-11-en-2018/

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2015). Guía Turística Zamora Chinchipe. *Ecuador ama la Vida*, 44-50.

Molano, O. (2008). Identidad cultural, un concepto que evoluciona. *Opera*, 73.

Mondéjar, J. A., Cordente , M., Mondéjar , J., & Meseguer , M. (2009). Perfil del turista cultural: una aproximación a través de sus motivaciones. *Her&Mus*, 1.

Montecinos, A. (11 de Octubre de 2017). *DEFINICIÓN DE GASTRONOMÍA Y TURISMO GASTRONÓMICO*. Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO: https://cegaho.wordpress.com/2017/10/11/definicion-de-gastronomia-y-turismo-gastronomico/

Muñoz, X., Hinostroza, F., & Mendoza, M. (2017). La yuca en Ecuador: su origen y diversidad genética. *El misionero del Agro*, 14. Obtenido de http://www.uagraria.edu.ec/publicaciones/revistas_cientificas/16/058-2017.pdf

Oliveira, S. (2006). LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN EL TURISMO: Un ejemplo de Mealhada – Portugal. *Gastronomía y Turismo*, 1.

Palacios, S. (2016). *Importancia De La Gastronomía Para Promover El Turismo.* Acapulco: Universidad Americana de AcapulcoFacultad de Administración, Contaduría, Turismo, Gastronomía y Nutrición. Obtenido de http://www.uaa.edu.mx/assets/descargas/pdf/ponencias-foro-turismo-2016/5.pdf

Quemac, M. (2018). *COMIDA TÍPICA.* Obtenido de Hayawaska Touris: http://www.hayawaska.com/ayahuasca-ritual/comida-tipica/

Quevedo, L. J. (2014). *Investigación de la oferta y la demanda del Cantón Zamora y Yacuambi.* Obtenido de Universidad Técnica Particular de Loja: http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/10391/1/Quevedo%20Torres%2C%20Liliana%20Judith.pdf

Quito, R. (2019). FORTALECIMIENTO TURÍSTICO DEL PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL PARA LA

PARROQUIA SAN ANTONIO DE LAS ARADAS, CANTÓN QUILANGA, PROVINCIA DE LOJA. *Tesis de pregrado.* Universidad Nacional de Loja, Loja. Obtenido de http://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/22005

Río, E. d. (2017). Las guías gastronómicas y sus diferentes usos. *diario de Gastronomía*. Obtenido de https://diariodegastronomia.com/las-guias-gastronomicas-y-sus-diferentes-usos/

Rodriguez, R. (21 de Febrero de 2018). *Características de la cocina tradicional, la base de todas las cocinas*. Obtenido de Ramón Restaurante: http://www.ramonrestaurante.com/caracteristicas-de-la-cocina-tradicional/

Rosero, A. (21 de Junio de 2017). Feria gastronómica con platos tradicionales. *El Universo*. Obtenido de https://www.eluniverso.com/noticias/2017/06/21/nota/6240559/feria-gastronomica-platos-tradicionales

Sangucho, E. (2014). DISEÑO DE UN RECETARIO GASTRONÓMICO BASADA EN LA COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI. *Tesis de pregado.* UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES, Ambato. Obtenido de http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2699/1/TUAESC009-2014.pdf

Sarmiento, L. (s.f.). *Características de los vegetales y sus tipos.* Obtenido de JardineriaON: https://www.jardineriaon.com/caracteristicas-los-vegetales-tipos.html

Secretaria de Turismo de México. (11 de mayo de 2015). *Turismo Cultural .* Obtenido de Sectur: http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/

Serrallonga, S., & Hakobyan, K. (2011). Revista Iberoamericana de Turismo–RITUR, Penedo, vol. 1, n. 1., p. 63-82, 2011.ISSN 2236-6040 http://www.seer.ufal.br/index.php/riturTURISMO RELIGIOSO Y ESPACIOS SAGRADOS:UNA PROPUESTA PARA LOS SANTUARIOS DE CATALUNYA. *Revista Iberoaméricana de Turismon*, 1.

Ulloa, G. (2013). INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA EN LA COMUNIDAD COFÁN. *(Tesis publicada de Ingeniería).* Universidad Técnica Equinoccial, Quito.

Ulloa, G. (2013). INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA EN LA COMUNIDAD COFÁN EN EL CANTÓN LAGO AGRIO, DE LA PROVINCIA DE SUCUMBÍOS Y CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA. *Tesis de Pregrado.* Universidad Técnica Equinoccial, Quito.

Ulloa, G. (2013). INVESTIGACIÓN DE LA COCINA ANCESTRAL ECUATORIANA EN LA COMUNIDAD COFÁN EN EL CANTÓN LAGO

AGRIO, DE LA PROVINCIA DE SUCUMBÍOS Y CARACTERIZACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO COMO MEDIDA DE SALVAGUARDA. *Tesis de pregrado.* Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13106/1/50814_1.pdf

Valenzuela, L. (2016). “ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES PARA SU APLICACIÓN EN ELABORACIONES DELACOCINA CUENCANA”. *Monografía de pregrado.* Universidad de Cuenca , Cuenca. Obtenido de http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/24408/1/TESIS.pdf

Valenzuela, L. (2016). ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES PARA SU APLICACIÓN EN ELABORACIONES DE LA COCINA CUENCANA”. *(Monografía publicada de licenciarura).* Universidad de Cuenca, Cuenca.

Viceministerio de desarrollo de las culturas. (2002). *Patrimonio Cultural Tangible* . Obtenido de Culturas de Bolivia: https://www.bolivia.com/empresas/cultura/Patrimonio_Cultural/patrimonio_tangible.asp

Zhagui, J. (10 de Noviembre de 2011). *COMIDAS TÍPICAS DEL ORIENTE ECUATORIANO.* Obtenido de Visita Ecuador: http://amvisitaecuador.blogspot.com/2011/11/comidas-tipicas-del-oriente-ecuatoriano.html

XI. ANEXOS

Anexo 1:

La siguiente pregunta, tiene como objetivo, diagnosticar la gastronomía del cantón Zamora; para lo cual se necesita conocer cuáles de los platos típicos a mencionarse son los más conocidos por los turistas. Para lo cual agradezco de antemano me ayudes a valorarlas.

- Para llenar la tabla, apóyate de las siguientes instrucciones:
  - Coloca una **X** en el casillero que más creas conveniente
  - Por cada receta solo puedes marcar un casillero
  - La valorización de cada puntaje es:

Muy conocido: 5
Conocido: 4
Moderadamente conocido: 3
Poco conocido: 2
Totalmente desconocido: 1

NOMBRE DE LA RECETA	**5**	**4**	**3**	**2**	**1**

¡Muchas gracias por tu colaboración!

Anexo 2:

ENTREVISTA

Objetivo: *Determinar si la gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo cultural*

Nombre del entrevistado: _____

Cargo/Función: _____

Nombre del entrevistador: _____

- ¿Cuál cree que es la motivación para que los turistas visiten Zamora? y ¿Por qué?
- ¿Cree que el turismo cultural se ha desarrollado correctamente en el cantón Zamora? y ¿Por qué?
- ¿La gastronomía tradicional del cantón es debidamente valorada por sus habitantes y sus visitantes?
- ¿Cree que la gastronomía tradicional puede ayudar al desarrollo económico y cultural del cantón?
- ¿Qué platos típicos tradicionales usted conoce?
- ¿Cuál de ellos cree que actualmente ya no se usan en la gastronomía local?
- ¿Mediante qué medios le parece que se podría promocionar de mejor manera la gastronomía tradicional?

Anexo 3: ENCUESTA A TURISTAS

El objetivo de la presente es conocer si la gastronomía tradicional permite el desarrollo del turismo cultural del cantón Zamora. Para lo cual te pido que contestes este cuestionario con la mayor sinceridad posible.
Lee las instrucciones cuidadosamente, ya que las preguntas sólo se pueden responder a <u>una opción</u>.

Datos personales:

a. **Genero**

Masculino ( ) Femenino ( )

b. **Nacionalidad**

Ecuatoriano ( ) Extranjero ( )

c. **Edad**

16-26 ( )
27-37 ( )
38 - 48 ( )
49- 59 ( )
60 en adelante ( )

d. **Ocupación**

Estudiante ( )
Profesional ( )
Libre ejercicio ( )
Otro ( )

e. **Estado civil**

Soltero ( )
Casado ( )
Divorciado ( )

15. **¿Cuál es su principal motivación para visitar Zamora?**

Gastronomía ( )
Recreación ( )
Negocio ( )
Investigación ( )
Visita a familiares ( )
Otro ( )

16. **¿Conoce la gastronomía tradicional del cantón?**

Si ( ) No( )

17. **¿Estaría dispuesto a degustar la gastronomía tradicional?**

Si ( ) No ( )

18. **¿Cree que la gastronomía tradicional aportará al desarrollo del turismo cultural del cantón?**

Si ( ) No( )

19. **¿Cree que el turismo cultural se ha desarrollado correctamente?**

Si ( ) No( )

20. **¿Considera usted a la gastronomía tradicional de Zamora como parte de la identidad cultural de sus moradores?**

Si ( ) No( )

21. **¿Qué plato tipico que ha degustado le ha gustado más?**
    a. ..
    b. ..
    c. ..
22. **¿Cómo le gustaría que el cantón oferte su gastronomía tradicional?**

Casa abierta ( )
Ferias ( )
Festivales gastronómicos ( )
Restaurante de comida tradicional ( )
Concursos ( )
Libro de recetas ( )
Otro _____

23. **¿Qué días estaría dispuesto a visitar el lugar?**

Lunes a viernes ( )
Fines de semana ( )
Feriados ( )

24. **¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por degustar la gastronomía tradicional?**

$5.00- $15.00 ( )
$16.00-$20.00 ( )
Mas de $20.00 ( )

25. **¿En compañía de quien le gustaría visitar el cantón Zamora?**

Familia ( )
Amigos ( )
Pareja ( )
Otro _____

26. **¿A través de qué medios de comunicación le gustaría que se haga la promoción?**

Redes sociales (Instagram, Facebook, Twitter) ( )
Plataformas digitales (Páginas web, Blog, Foros) ( )
Medios tradicionales (televisión, periódicos, radio) ( )
Otros _____

¡Muchas gracias por tu colaboración!

Anexo 4:

Esta investigación, tiene como objetivo, valorar las siguientes estrategias para el rescate de la gastronomía tradicional del cantón Zamora. Para lo cual agradezco de antemano tu ayuda.

- Para llenar la tabla, apóyate de las siguientes instrucciones:
    - Coloca una **X** en el casillero que más creas conveniente
    - Por cada receta solo puedes marcar un casillero
    - La valorización de cada puntaje es:

Muy importante: 5
Importante: 4
Moderadamente importante: 3
Poco importante: 2
Nada importante: 1

ESTRATEGIAS	**5**	**4**	**3**	**2**	**1**

¡Muchas gracias por tu colaboración!

Anexo 2. Cuadros de escrutinio de recetas de la gastronomía tradicional del cantón Zamora

En el primer cuadro, se encuentra la información general sobre tipología de plato, número de ingredientes, tipo de proteínas, ingredientes complementarios

Cuadro 70. Cuadro de escrutinio de información general de las recetas

DETALLE / RECETA	TIPO DE PLATO						NÚMERO DE INGREDIENTES				TIPOS DE PROTEÍNAS						INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS			
	ENTRADA	FUERTE	POSTRE	BEBIDA	SOPAS	SALSAS	1	2	3	MÁS DE 4	RES	POLLO	PESCADO	RANA	GALLINA	PATO	ESPECIAS(achiote, comino, etc)	SAL	AGUA	AZÚCAR
Ancas de rana		X								X				X			X	X		
Tilapia		X								X			X				X	X		
Caldo de Gallina					X					X					X		X	X		
Papa China con queso	X							X										X		
Ayampaco		X								X			X				X	X		
Caldo de Corroncho					X					X			X				X	X		
Melcochas o jalados			X						X										X	X
Chicha de yuca				X					X										X	X
Chicha de Chonta				X					X										X	X
Licor 7 Pingas				X						X	X	X								X
Yuca con queso	X							X										X	X	
Pato a la naranja		X								X						X	X	X	X	
Chonta			X				X													
Dulce de membrillo			X						X											

Vino de Frutas				X						X										
Licor de Caña				X				X												
Chocolate amargo			X					X												
Panela			X							X									X	
Yarazo			X				X													
Salsa de Chonta						X		X												
Membrillo			X				X													

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cuadro 71: Información sobre vegetales (verduras, hortalizas, tubérculos, etc), productos lácteos

DETALLE / RECETA	CLASIFICACIÓN DE VEGETALES SEGÚN LA PARTE DE LA PLANTA QUE SE CONSUME									PRODUCTOS LACTEOS	
	CEBOLLA BLANCA	AJO	PAPA CHINA	YUCA	TOMATE	PALMITO	PLATANO	HIERBAS VARIADAS (PEREJIL, CULANTRO O ALBAHACA)	HOJA DE BIJAO	MANTEQUILLA	QUESO
Ancas de rana							X	X			
Tilapia	X	X			X					X	
Caldo de Gallina	X	X		X				X			
Papa China con queso			X								X
Ayampaco				X		X	X		X		
Caldo de Corroncho				X			X				
Melcochas o jalados											
Chicha de yuca				X							
Chicha de Chonta											
Licor 7 Pingas											
Yuca con queso				X							X
Pato a la naranja				X							
Chonta											
Dulce de membrillo											
Vino de Frutas											
Licor de Caña											
Chocolate amargo											
Panela											
Yarazo											
Salsa de Chonta	X									X	
Membrillo											

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cuadro 72. Información sobre frutas

DETALLE / RECETA	FRESA	MORA	CACAO	COCO	CHONTA	MEMBRILLO	MANÍ	CAÑA DE AZUCAR (	YARAZO
Ancas de rana									
Tilapia									
Caldo de Gallina									
Papa China con queso									
Ayampaco									
Caldo de Corroncho									
Melcochas							X	X	
Chicha de yuca									
Chicha de Chonta					X				
Licor 7 Pingas				X					
Yuca con queso									
Pato a la naranja									
Chonta					X				
Dulce de membrillo						X			
Vino de Frutas						X			
Licor de Caña								X	
Chocolate amargo			X						
Panela								X	
Yarazo									X
Salsa de Chonta					X				
Membrillo						X			

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cuadro 73. Técnicas ancestrales gastronómicas

DETALLE / RECETA	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS															
	Cocción en seco							**Cocción en medio líquido**					**Cocción en medio graso**			
	ASADO	A LA PLANCHA	A LA BRASA	HORNEADO	JALADO	BATIDO	TRENZADO	HERVIR	DESHIDRATADO	LICUADO	FERMENTACIÓN	BAÑO MARÍA	APANADO	FRITAR	SALAZÓN	ADOBOS
Ancas de rana													X	X		X
Tilapia	X			X												
Caldo de gallina								X								
Papa China con queso								X								
Ayampaco			X													
Caldo de corroncho								X								
Melcochas					X	X	X					X				
Chicha de yuca								X			X					
Chicha de chonta								X		X	X					
Licor 7 pingas											X					
Yuca con queso								X								
Pato a la naranja								X								
Chonta	**(N/A)**															
Dulce de membrillo								X								
Vino de Frutas											X					
Licor de Caña											X					
Chocolate amargo								X								
Panela								X								
Yarazo	**(N/A)**															
Salsa de Chonta								X								
Membrillo	**(N/A)**															

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Cuadro 74. Información sobre utensilios de cocina

RECETA \ DETALLE	SARTÉN	OLLAS DE METAL	PARRILLA	LICUADORA	OLLAS DE BARRO	CANTAROS	EXTRACTOR DE JUGO	HORNO
Ancas de rana	X							
Tilapia	X		X					X
Caldo de gallina		X			X			
Papa China con queso		X			X			
Ayampaco			X					
Caldo de corroncho		X						
Melcochas		X						
Chicha de yuca		X				X		
Chicha de chonta		X		X	X			
Licor 7 pingas		X				X	X	
Yuca con queso		X						
Pato a la naranja					X			
Chonta	**(N/A)**							
Dulce de membrillo								
Vino de Frutas						X		
Licor de Caña						X		
Chocolate amargo					X			
Panela					X			
Yarazo	**(N/A)**							
Salsa de Chonta	X							
Membrillo	**(N/A)**							

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Anexo 3. Modelo de ficha técnica para recetas de gastronomía tradicional de Zamora

Cuadro 75. Ficha técnica para recetas de gastronomía tradicional de Zamora

NOMBRE DEL ATRACTIVO:		
CATEGORÍA:	**TIPO/ÁMBITO:**	**SUBTIPO/ SUBÁMBITO:**
PROVINCIA:	**CANTÓN:**	**LOCALIDAD:**

IMAGEN:	**INGREDIENTES:**
	UTENSILIOS Y TÉCNICAS:

DESCRIPCIÓN:		
8. Modo de preparación		
9. Detalle de periodicidad		
Anual		
Continua		
Ocasional		
Otro		
10. Detalle de alcance		
Local		
Provincial		
Regional		
Nacional		
Internacional		
VALORACIÓN:		
11. Importancia para la comunidad		
12. Sensibilidad al cambio		
Alta		
Media		
Baja		
PROCEDENCIA		
13. Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		

Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
14. Detalle de transmisión		
Padres-hijos		
Maestro-aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
ACTIVIDADES TURÍSTICAS RELACIONADAS:		
OBSERVACIONES:		
RECOMENDACIONES:		

Fuente: Metodología combinada de fichas de resumen del Ministerio de turismo (2018) y INPC (2013)
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Anexo 4. Listado de propietarios para entrevistas

Cuadro 76. Listado de propietarios, administradores o autoridades que prestan un servicio turístico

NOMBRE DEL ENTREVISTADO	CARGO/ FUNCIÓN	LUGAR	DÍA/ HORA DE LA ENTREVISTA
Lenín Verdú	Encargado del trasporte de turistas	Zamoravan Agencia de viajes	Martes 12 de noviembre del 2019 11:00 am
Paulina Márquez	Administradora del hotel	Hotel Chonta Dorada	Martes 12 de noviembre del 2019 11:30 am
Rogelio Torres	Administrador del hotel	Hotel Gomar	Martes 12 de noviembre del 2019 14:00 pm
Rubí Davalos	Recepcionista del hotel	Hotel Torres	Martes 12 de noviembre del 2019 14:30 pm
Carolina Cabrera	Recepcionista del hotel	Hotel Betania	Martes 12 de noviembre del 2019 15:00 pm
Melania Santín	Gerente del hotel	Hotel Iñiguez	Martes 12 de noviembre del 2019 15:30 pm
Lic. Verónica Rodríguez	Coordinadora de turismo	EMSETUR	Jueves 14 de noviembre del 2019 08:30 am
Ing. Silvana Alvear	Gerente	EMSETUR	Jueves 14 de noviembre del 2019 09:00 am
Humberto Delgado	Dueño de la hostería	Hostería El Arenal	Jueves 14 de noviembre del 2019 10:00 am
Carla Apolo	Dueña de restaurante	Restaurante campestre El Bosque	Jueves 14 de noviembre del 2019 15:00 am

Fuente: Trabajo de campo
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Anexo 5. Modelo de entrevista realizada a prestadores de servicios turísticos

ENTREVISTA

Objetivo: *Determinar si la gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo cultural*

Nombre del entrevistado: _____

Cargo/Función: _____

Nombre del entrevistador: _____

- ¿Cuál cree que es la motivación para que los turistas visiten Zamora? y ¿Por qué?
- ¿Cree que el turismo cultural se ha desarrollado correctamente en el cantón Zamora? y ¿Por qué?
- ¿La gastronomía tradicional del cantón es debidamente valorada por sus habitantes y sus visitantes?
- ¿Cree que la gastronomía tradicional puede ayudar al desarrollo económico y cultural del cantón?
- ¿Qué platos típicos tradicionales usted conoce?
- ¿Cuál de ellos cree que actualmente ya no se usan en la gastronomía local?
- ¿Mediante qué medios le parece que se podría promocionar de mejor manera la gastronomía tradicional?

Anexo 6. Modelo de encuesta realizada a turistas

ENCUESTA

El objetivo de la presente es conocer si la gastronomía tradicional permite el desarrollo del turismo cultural del cantón Zamora. Para lo cual te pido que contestes este cuestionario con la mayor sinceridad posible.

Lee las instrucciones cuidadosamente, ya que en las preguntas sólo se puede responder UNA OPCIÓN.

Datos personales:

f. Genero

Masculino ( )
Femenino ( )

g. Nacionalidad

Ecuatoriano ( )
Extranjero ( )

h. Edad

15-25 ( )
26-36 ( )
37 - 47 ( )
48 en adelante ( )

i. Ocupación

Estudiante ( )
Profesional ( )
Libre ejercicio ( )

1. **¿Cuál cree que es la principal motivación para visitar Zamora? SEÑALE UNA SOLA OPCIÓN**
   a. Gastronomía ( )
   b. Recreación ( )
   c. Negocio ( )
   d. Investigación ( )
   e. Visita a familiares ( )
   f. Otro_____
2. **¿Cuál cree que es el tipo de turismo que predomina en el Cantón Zamora?**

Turismo Cultural (gastronomía, religión, tradiciones, leyendas) ( )
Turismo Natural (ecoturismo, observación de flora y fauna, viajes de aventura, etc) ( )

3. **¿Conoce la gastronomía tradicional del cantón?**

Si ( ) No( )

2. **¿Estaría dispuesto a degustar la gastronomía tradicional?**

Si ( ) No( )

3. **¿Cree que la gastronomía tradicional aportará al desarrollo del turismo cultural del cantón?**

Si ( ) No( )

4. **¿Considera usted a la gastronomía tradicional de Zamora como parte de la identidad cultural de sus moradores?**

Si ( ) No( )

5. **¿Conoce usted el origen, la historia y el significado que tiene cada plato de comida tradicional perteneciente al cantón Zamora?**

Si ( ) No( )

6. **¿Cree usted que las nuevas generaciones conocen sobre la gastronomía tradicional del cantón?**

Si ( ) No( )

7. **¿Qué tipo de comida cree usted que prefieren consumir la generación actual?**
    1. Comida rápida ( )
    2. comida tradicional ( )
8. **Si ha degustado de la gastronomía tradicional del cantón, señale cuál plato le agrado más. (Si aún no conoce ninguno de estos platos, señale cual desearía probar) SEÑALE <u>UNA SOLA OPCIÓN</u>**
    1. Ancas de rana ( )
    2. Ayampaco ( )
    3. Melcochas ( )
    4. Caldo de Gallina( )
    5. Caldo de Corroncho( )
    6. Papa china con queso ( )
    7. Licor 7 Pingas ( )
    8. Chicha de yuca( )
    9. Chicha de chonta ( )
    10. Tilapia ( )
    11. Otro _____
9. **Si ya ha degustado de alguno de los platos del listado anterior, conteste la siguiente pregunta:**

Indique el nivel de satisfacción que usted le otorgaría al plato que señaló en la pregunta anterior.

- En sabor:

Bueno ( )
Regular ( )
Malo ( )

- En la presentación del plato:

Bueno ( )
Regular ( )
Malo ( )

- Temperatura del plato

Bueno ( )
Regular ( )
Malo ( )

10. **¿Cómo le gustaría que el cantón oferte su gastronomía tradicional? SEÑALE <u>UNA SOLA OPCIÓN</u>**

a. Exposición de gastronomía (Ferias, festivales gastronómicos, concursos, casa abierta) ( )
b. Restaurante de comida tradicional ( )
c. Libro de recetas ( )
d. Capacitaciones ( )
e. Otro _____

11. **¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por degustar la gastronomía tradicional?**

- **Por un plato fuerte:**

$5.00- $10.00 ( )
$10.01- $15.00 ( )
$15.01-$20.00 ( )
Mas de $20.00 ( )

- **Por una bebida:**

$0,50- $1.00 ( )
$1.01- $5.00 ( )
Mas de $5.00 ( )

- **Por un postre:**

$1.00- $5.00 ( )
$5.01- $10.00 ( )
$10.01- $15.00 ( )
Mas de $15.00 ( )

12. **¿A través de qué medios de comunicación le gustaría que se haga la promoción? SEÑALE <u>UNA SOLA OPCIÓN</u>**

a. Redes sociales (Instagram, Facebook, Twitter) ( )
b. Plataformas digitales (Páginas web, Blog, Foros) ( )
c. Medios tradicionales (televisión, periódicos, radio) ( )
d. Otros _____

¡Muchas gracias por tu colaboración!

Anexo 7. Tabla de grado de probabilidad y grados de libertad para la prueba de Chi Cuadrado

P = Probabilidad de encontrar un valor mayor o igual que el chi cuadrado tabulado, ν = Grados de Libertad

ν/p	0,001	0,0025	0,005	0,01	0,025	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5
1	10,8274	9,1404	7,8794	6,6349	5,0239	3,8415	2,7055	2,0722	1,6424	1,3233	1,0742	0,8735	0,7083	0,5707	0,4549
2	13,8150	11,9827	10,5965	9,2104	7,3778	5,9915	4,6052	3,7942	3,2189	2,7726	2,4079	2,0996	1,8326	1,5970	1,3863
3	16,2660	14,3202	12,8381	11,3449	9,3484	7,8147	6,2514	5,3170	4,6416	4,1083	3,6649	3,2831	2,9462	2,6430	2,3660
4	18,4662	16,4238	14,8602	13,2767	11,1433	9,4877	7,7794	6,7449	5,9886	5,3853	4,8784	4,4377	4,0446	3,6871	3,3567
5	20,5147	18,3854	16,7496	15,0863	12,8325	11,0705	9,2363	8,1152	7,2893	6,6257	6,0644	5,5731	5,1319	4,7278	4,3515
6	22,4575	20,2491	18,5475	16,8119	14,4494	12,5916	10,6446	9,4461	8,5581	7,8408	7,2311	6,6948	6,2108	5,7652	5,3481
7	24,3213	22,0402	20,2777	18,4753	16,0128	14,0671	12,0170	10,7479	9,8032	9,0371	8,3834	7,8061	7,2832	6,8000	6,3458
8	26,1239	23,7742	21,9549	20,0902	17,5345	15,5073	13,3616	12,0271	11,0301	10,2189	9,5245	8,9094	8,3505	7,8325	7,3441
9	27,8767	25,4625	23,5893	21,6660	19,0228	16,9190	14,6837	13,2880	12,2421	11,3887	10,6564	10,0060	9,4136	8,8632	8,3428
10	29,5879	27,1119	25,1881	23,2093	20,4832	18,3070	15,9872	14,5339	13,4420	12,5489	11,7807	11,0971	10,4732	9,8922	9,3418
11	31,2635	28,7291	26,7569	24,7250	21,9200	19,6752	17,2750	15,7671	14,6314	13,7007	12,8987	12,1836	11,5298	10,9199	10,3410
12	32,9092	30,3182	28,2997	26,2170	23,3367	21,0261	18,5493	16,9893	15,8120	14,8454	14,0111	13,2661	12,5838	11,9463	11,3403
13	34,5274	31,8830	29,8193	27,6882	24,7356	22,3620	19,8119	18,2020	16,9848	15,9839	15,1187	14,3451	13,6356	12,9717	12,3398
14	36,1239	33,4262	31,3194	29,1412	26,1189	23,6848	21,0641	19,4062	18,1508	17,1169	16,2221	15,4209	14,6853	13,9961	13,3393
15	37,6978	34,9494	32,8015	30,5780	27,4884	24,9958	22,3071	20,6030	19,3107	18,2451	17,3217	16,4940	15,7332	15,0197	14,3389
16	39,2518	36,4555	34,2671	31,9999	28,8453	26,2962	23,5418	21,7931	20,4651	19,3689	18,4179	17,5646	16,7795	16,0425	15,3385
17	40,7911	37,9462	35,7184	33,4087	30,1910	27,5871	24,7690	22,9770	21,6146	20,4887	19,5110	18,6330	17,8244	17,0646	16,3382
18	42,3119	39,4220	37,1564	34,8052	31,5264	28,8693	25,9894	24,1555	22,7595	21,6049	20,6014	19,6993	18,8679	18,0860	17,3379
19	43,8194	40,8847	38,5821	36,1908	32,8523	30,1435	27,2036	25,3289	23,9004	22,7178	21,6891	20,7638	19,9102	19,1069	18,3376
20	45,3142	42,3358	39,9969	37,5663	34,1696	31,4104	28,4120	26,4976	25,0375	23,8277	22,7745	21,8265	20,9514	20,1272	19,3374
21	46,7963	43,7749	41,4009	38,9322	35,4789	32,6706	29,6151	27,6620	26,1711	24,9348	23,8578	22,8876	21,9915	21,1470	20,3372
22	48,2676	45,2041	42,7957	40,2894	36,7807	33,9245	30,8133	28,8224	27,3015	26,0393	24,9390	23,9473	23,0307	22,1663	21,3370
23	49,7276	46,6231	44,1814	41,6383	38,0756	35,1725	32,0069	29,9792	28,4288	27,1413	26,0184	25,0055	24,0689	23,1852	22,3369
24	51,1790	48,0336	45,5584	42,9798	39,3641	36,4150	33,1962	31,1325	29,5533	28,2412	27,0960	26,0625	25,1064	24,2037	23,3367
25	52,6187	49,4351	46,9280	44,3140	40,6465	37,6525	34,3816	32,2825	30,6752	29,3388	28,1719	27,1183	26,1430	25,2218	24,3366
26	54,0511	50,8291	48,2898	45,6416	41,9231	38,8851	35,5632	33,4295	31,7946	30,4346	29,2463	28,1730	27,1789	26,2395	25,3365
27	55,4751	52,2152	49,6450	46,9628	43,1945	40,1133	36,7412	34,5736	32,9117	31,5284	30,3193	29,2266	28,2141	27,2569	26,3363

Figura 42. Tabla para el cálculo del Chi Cuadrado crítico

Anexo 8. Modelo de presentación de estrategias

Cuadro 77.Modelo de presentación de estrategias

ESTRATEGIA		
DETALLES	**LUGAR**	
	MEDIO	
	OBJETIVO GENERAL	
	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
	DENOMINACIÓN	
CARACTERÍSTICAS	**VISION**	
	FUENTES DE FINANCIAMIENTO	
	RESPONSABLES DEL PROYECTO	
	FORMAS DE EJECUCIÓN	
	PARÁMETROS A CONSIDERAR PARA SU EJECUCIÓN	
ACTIVIDADES	**ACTIVIDADES A REALIZAR**	
	FRECUENCIA DEL EVENTO	
	PERSONAS A QUIEN VA DIRIGIDO	
IMPLANTACIÓN GENERAL (ESQUEMA)		
PERFIL DEL ENCARGADO DEL PROYECTO		

Fuente: (Quito, 2019)
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Anexo 9. Modelo de desarrollo de estrategias capacitación

Cuadro 78. Desarrollo para estrategia de capacitación turística

DATOS GENERALES					
Medio de cumplimiento de estrategia/ nombre general					
Nombre específico del taller					
Departamento:					
Requisito:	-				
Inicio – término:					
Extensión horaria:					
CARACTERÍSTICAS:					
TEMÁTICAS					
DURACIÓN:					
COSTO					
		-			
HORARIO					
LUGAR					
PÚBLICO OBJETIVO					
CONTENIDO		-	-		-
TIPO DE CERTIFICADO					
LOGRO DEL TALLER					
PERFIL DEL CAPACITADOR					

Fuente: (Quito, 2019)
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Anexo 10. Modelo de matriz para propuesta de evaluación de eventos.

Cuadro 79. Matriz de evaluación de eventos

MATRIZ EVALUACIÓN DE EVENTOS						
Nombre del evaluador:			**Lugar:**		**Nombre del evento:**	
	CRITERIO	**MALO**	**REGULAR**	**BUENO**	**MUY BUENO**	**DESTACADO**
EVALUACION DEL EVENTO	**Planificación del evento (tiempos, recursos, imprevistos)**					
	Comunicación del Evento (coherencia, estrategia, implementación)					
	Dinámica Grupal (participación, compromiso, resolución de conflictos)					
	Calidad del Evento (originalidad, convocatoria, comunicación)					

Fuente: Daniela Soledad Martínez Vire
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Anexo 11. Ficha de inscripción

Cuadro 80. Propuesta de formulario de inscripción

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN		
Por favor, lea cuidadosamente toda la información antes de proseguir.		
Datos de la empresa	Nombre	
	RUC o RISE	
	Dirección	
	Ciudad	
	Provincia	
	Web	
	E-mail	
	Teléfono	
Detalle descripción de los servicios y productos a exhibir: (favor adjuntar fotografías)		
Datos de contacto	Nombres y apellidos	
	Número de cédula	
	Número de teléfono fijo	
	Número de celular	
	E-mail	
	Sector	
	Subsector	
	Productos	
	Necesidades técnicas	
Detalle del stand	• Por 2 stands se dará el 10 % de descuento • Por 3 stands el 15 % de descuento • Por 4 stands el 20 % de descuento, que será el máximo que se podrá otorgará • La reservación del stand se hará con el 50 % del costo del mismo	
Forma de pago	Precio	
	Número de cuenta:	
	Cuenta de Ahorros:	
	Código de la Feria:	
Con el envío de la ficha de inscripción el participante acepta las condiciones de la misma.		

Fuente: Daniela Soledad Martínez Vire
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Anexo 12. Modelo de oficio para taller de validación

Loja, 20 de febrero del 2020

Ingeniera
Silvana Alvear
GERENTE DEL EMSETUR-EP DEL CANTÓN ZAMORA

Ciudad. -

De mi consideración:

Por medio de la presente reciba un cordial saludo y a la vez los mejores deseos en sus funciones al frente de tan prestigioso cargo.

Aprovechando la oportunidad para comentarle que dentro del desarrollo de mi proyecto de Titulación denominado **"ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL"** se requiere la participación de los principales actores involucrados en el turismo del cantón para la ejecución de un taller de socialización, mismo que ayudará en el cumplimiento de los objetivos de mi proyecto de titulación, y a su vez ayudará a fortalecer el la gastronomía tradicional del cantón.

Por lo cual solicito a usted muy comedidamente su apoyo señalando día y hora en la que se pueda realizar el taller participativo, mismo que tendrá una duración de 2 horas.

Por la favorable atención que se sirva dar al presente, me anticipo en agradecerle.

Atentamente. -

……
Srta. Daniela Soledad Martínez Vire
CI: 1150012001
TESISTA DE LA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA DE LA UNL

Anexo 13. Modelo de oficio para coordinación de hora y fecha para taller de validación

Loja, 20 de febrero del 2020

Licenciada
Verónica Rodríguez
COORDINADORA DE TURISMO DEL EMSETUR-EP DEL CANTÓN ZAMORA

Ciudad. -

De mi consideración:

Por medio de la presente reciba un cordial saludo y a la vez los mejores deseos en sus funciones al frente de tan prestigioso cargo.

Aprovechando la oportunidad para hacerle llegar mis agradecimientos por la oportunidad que se me ha dado para realizar el taller de socialización el día 02 de marzo a las 10:00 am, taller que apoya en el desarrollo de mi proyecto de Tesis

Así mismo solicitarle muy comedidamente su apoyo en la convocatoria a todos los actores involucrados en el turismo del cantón que usted como Empresa de Servicios Turísticos considere pertinente como grupo focal, para el desarrollo del taller de socialización.

Por la favorable atención que se sirva dar al presente, me anticipo en agradecerle.

Atentamente. -

.....
Srta. Daniela Soledad Martínez Vire
CI: 1150012001
TESISTA DE LA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA DE LA UNL

Anexo 14. Modelo de oficio para convocatoria para taller de validación

"ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL"

Convocatoria

La Empresa de Servicios Turísticos EP del Cantón Zamora y la Carrera de Administración Turística de la Universidad Nacional de Loja, convocan al personal involucrado en la actividad turística de Cantón Zamora, a ser parte del taller de validación de información sobre las propuestas de estrategias para el rescate de la gastronomía tradicional.

Su participación permitirá validar las propuestas de estrategias turísticas para el rescate de la gastronomía tradicional del proyecto de tesis antes mencionado, recalcando la importancia de su presencia debido a que está involucrado directamente con las actividades turísticas del cantón.

En caso de no poder asistir, puede enviar un representante.

El taller se llevará a cabo el día 02 de marzo a las 10:00 am, en las instalaciones del EMSETUR-EP

Orden a tratarse:

1. Bienvenida
2. Presentación de tesista
3. Exposición de las propuestas de estrategias turísticas
4. Aplicación de la escala de Likert
5. Agradecimiento.

Loja, 27 de febrero del 2020

Srta. Daniela Martínez	Lic. Verónica Rodríguez
TESISTA RESPONSABLE	**COORDINADORA DE TURISMO EMSETUR-EP**

Anexo 15. Registro de convocatoria a taller de validación de estrategias

N°	NOMBRE	OCUPACIÓN	DÍA	FIRMA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Fuente: Daniela Soledad Martínez Vire
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Anexo 16. Registro para el taller de validación para la propuesta de estrategias turísticas

ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL

REGISTRO DE DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Fecha: **Lugar:**

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	PARROQUIA, BARRIO	OCUPACIÓN	TELÉFONO	FIRMA	OBSERVACIÓN
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

Fuente: Daniela Soledad Martínez Vire
Elaboración: Daniela Soledad Martínez Vire

Anexo 17. Escala de Likert

“ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL”

Nombre: _____

Dentro de las estrategias turísticas planteadas, asigne un puntaje según su criterio a cada una de ellas, siendo 3 la más importante y 1 la menos importante

Escala de Likert de Estrategias Turísticas

Estrategias turísticas	Muy aceptable 5	Aceptable 4	Neutro 3	Inaceptable 2	Muy inaceptable 1
1. Organización de eventos para la promoción de la gastronomía tradicional de cantón Zamora					
2. Desarrollo una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora, **mediante el diseño de una guía gastronómica virtual**					
3. Desarrollar una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora, **mediante redes sociales**					
4. Desarrollo de una propuesta de promoción y difusión para la gastronomía tradicional del cantón Zamora, **mediante diseño de tríptico turístico para difusión y promoción**					
5. Implementación de talleres de capacitación turística (sobre gastronomía tradicional y turismo)					
6. Implementación de recetas tradicionales en los restaurantes de Zamora					

Otras relacionadas con el proyecto de investigación

_____

Firma: _____

ÍNDICE

CARÁTULA i
CERTIFICACIÓN DE LA DIRECTORA DE TESIS ii
AUTORÍA iii
CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DE LA AUTORA PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO. iv
DEDICATORIA v
AGRADECIMIENTO vi
1. TÍTULO 1
2. RESUMEN 2
ABSTRACT 3
3. INTRODUCCIÓN 4
4. REVISIÓN LITERARIA 7
4.1. Marco Teórico 7
4.1.1. Gastronomía tradicional 7
4.1.2. Técnicas culinarias 10
4.1.3. Turismo cultural 12
4.1.4. Patrimonio Cultural 14
4.1.5. Perfil del turista gastronómico 15
4.1.6. Motivaciones del turista 16
4.2. Marco Referencial 18
4.2.1. Turismo Gastronómico como experiencia cultural, España: 18
4.2.2. La cocina tradicional regional como elemento de la identidad y desarrollo local, México 18
4.2.3. La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón Ambato, provincia de Tungurahua, Ambato 19
4.2.4. La gastronomía típica de la Amazonía, una alternativa turística en el Ecuador. Caso de estudio: Puyo, Pastaza. 19
4.2.5. Análisis de las técnicas culinarias ancestrales para su aplicación en la elaboración de la cocina cuencana, Cuenca: 20
4.3. Marco Legal 21
4.3.1. Constitución Política del Ecuador 21
4.3.2. Ley de Cultura 22
4.3.3. Ley de Turismo 22
5. MATERIALES Y MÉTODOS 24

5.1. Ubicación del área de estudio 24
5.2. Materiales 25
5.3. Técnicas 25
5.4. Metodología por objetivos 25
6. RESULTADOS.....27
6.1. Resultados del objetivo 1: Diagnosticar la gastronomía tradicional del cantón Zamora 27
6.2. Resultados del objetivo 2: Determinar si la gastronomía tradicional del cantón Zamora permite el desarrollo del turismo cultural. 80
6.3. Resultados del objetivo 3: Diseñar estrategias turísticas para el rescate de la gastronomía tradicional del cantón Zamora 113
7. DISCUSIÓN 113
8. CONCLUSIONES 153
9. RECOMENDACIONES..... 155
10. BIBLIOGRAFÍA 156
11. ANEXOS 162

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Listado de la gastronomía tradicional del cantón Zamora.....27
Cuadro 2. Listado de sopas tradicionales del cantón Zamora.....27
Cuadro 3. Listado de bebidas tradicionales del cantón Zamora.....28
Cuadro 4. Listado de postres tradicionales del cantón Zamora.....28
Cuadro 5. Listado de salsas tradicionales del cantón Zamora 28
Cuadro 6.Ficha técnica de "Jalado o Melcocha".....40
Cuadro 7. Ficha técnica del Licor 7 Pingas 42
Cuadro 8. Ficha técnica del Caldo de Corroncho 44
Cuadro 9. Ficha técnica de la Chicha de Chonta 46
Cuadro 10. Ficha técnica del Caldo de Gallina.....48
Cuadro 11. Ficha técnica de Tilapia 50
Cuadro 12. Ficha técnica del Ayampaco de Pescado.....52
Cuadro 13. Ficha técnica de la Chicha de Yuca.....54
Cuadro 14. Ficha técnica de la Papa china con queso.....56
Cuadro 15. Ficha técnica de Ancas de rana 58
Cuadro 16. Ficha técnica de yuca con queso 60
Cuadro 17. Ficha técnica de Pato a la naranja 62
Cuadro 18. Ficha técnica de la fruta Chonta.....64
Cuadro 19. Ficha técnica del dulce de membrillo 66
Cuadro 20. Ficha técnica de Vino de frutas.....68
Cuadro 21. Ficha técnica de Chocolate amargo.....70
Cuadro 22. Ficha técnica de Panela.....72
Cuadro 23. Ficha técnica de la fruta Yarazo 74
Cuadro 24. Ficha técnica de salsa de chonta 76
Cuadro 25. Ficha técnica de la fruta Membrillo.....78
Cuadro 26. Datos para el tamaño de la muestra 80
Cuadro 27. Datos tabulados de la pregunta 1.....88
Cuadro 28. Datos tabulados de la pregunta 2.....89
Cuadro 29. Datos tabulados de la pregunta 3.....90
Cuadro 30. Datos tabulados de la pregunta 4.....91
Cuadro 31. Datos tabulados de la pregunta 5.....92
Cuadro 32. Datos tabulados de la pregunta 6.....93
Cuadro 33. Datos tabulados de la pregunta 7.....94
Cuadro 34. Datos tabulados de la pregunta 8.....95
Cuadro 35. Datos tabulados de la pregunta 9.....96
Cuadro 36. Datos tabulados de la pregunta 10 97
Cuadro 37. Datos tabulados de la pregunta 11 98
Cuadro 38. Datos tabulados de la pregunta 12 100
Cuadro 39. Datos tabulados de la pregunta 13a 101
Cuadro 40. Datos tabulados de la pregunta 13b 101
Cuadro 41. Datos tabulados de la pregunta 13c 102
Cuadro 42. Datos tabulados de la pregunta 14 103

Cuadro 43. Operacionalización de variables.....106
Cuadro 44. Población para la verificación de hipótesis 107
Cuadro 45. Cuadro de contingencia de frecuencia observada.....108
Cuadro 46. Cuadro de contingencia de frecuencia esperada.....109
Cuadro 47. Cuadro del X2 (chi cuadrado) calculado.....110
Cuadro 48. Ficha de diseño N ° 1 para propuesta de estrategias.....113
Cuadro 49. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N°1.....117
Cuadro 50. Presupuesto estimado para la feria gastronómica.....121
Cuadro 51. Ficha de diseño N°2 para propuesta de estrategia.....122
Cuadro 52. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N°2.....124
Cuadro 53. Ficha de diseño N°3 para propuesta de estrategias.....125
Cuadro 54. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N°3.....127
Cuadro 55. Ficha de diseño N°4 para propuesta de estrategias.....129
Cuadro 56. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N°4.....130
Cuadro 57. Ficha de diseño N°5 para propuesta de estrategias.....132
Cuadro 58. Desarrollo de la propuesta de la estrategia N° 5.....135
Cuadro 59. Ficha de diseño N°6 para propuesta de estrategias.....137
Cuadro 60. Sugerencias para estrategias validadas.....140
Cuadro 61. Información general sobre recetas.....174
Cuadro 62. Información sobre verduras, hortalizas y vegetales.....175
Cuadro 63. Información sobre frutas 175
Cuadro 64. Técnicas ancestrales gastronómicas 175
Cuadro 65. Información sobre herramientas y utensilios.....176
Cuadro 66. Ficha técnica de cocina 176
Cuadro 67. Modelo de ficha de diseño y presentación de estrategias 178
Cuadro 68. Cronograma de actividades 179
Cuadro 69: Presupuesto del proyecto de investigación.....180
Cuadro 70. Cuadro de escrutinio de información general de las recetas.....193
Cuadro 71: Información sobre vegetales (verduras, hortalizas, tubérculos, etc), productos lácteos 195
Cuadro 72. Información sobre frutas 196
Cuadro 73: Técnicas ancestrales gastronómicas 197
Cuadro 74: Información sobre utensilios de cocina.....198
Cuadro 75: Ficha técnica para recetas de gastronomía tradicional de Zamora .199
Cuadro 76. Listado de propietarios, administradores o autoridades que prestan un servicio turístico 201
Cuadro 77.Modelo de presentación de estrategias.....207
Cuadro 78. Desarrollo para estrategia de capacitación turística.....208
Cuadro 79. Matriz de evaluación de eventos 209
Cuadro 80. Propuesta de formulario de inscripción 210

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Macro y micro localización del área de estudio.....24
Figura 2. Tipología del plato 29
Figura 3. Número de ingredientes de las recetas de gastronomía tradicional.....30
Figura 4. Número de recetas que utilizan algún tipo de proteína 31
Figura 5. Tipos de proteínas que utilizan las recetas.....32
Figura 6. Número de ingredientes complementarios.....33
Figura 7. Clasificación de los vegetales según la parte de la planta que se consume 34
Figura 8. Clasificación de frutas utilizadas en cada receta 35
Figura 9. Método de cocción en seco.....36
Figura 10. Método de cocción líquido.....37
Figura 11. Utensilios utilizados en la preparación de cada receta 38
Figura 12. Representación gráfica de la pregunta 1 de la entrevista.....81
Figura 13. Representación gráfica de la pregunta 2 de la entrevista.....82
Figura 14. Representación gráfica de la pregunta 3 de la entrevista.....83
Figura 15. Representación gráfica de la pregunta 4 de la entrevista.....84
Figura 16. Representación gráfica de la pregunta 5 de la entrevista.....85
Figura 17. Representación gráfica de la pregunta 5 de la entrevista.....86
Figura 18. Representación gráfica de la motivación de visita.....88
Figura 19. Representación gráfica del turismo que predomina en el cantón.....89
Figura 20. Representación gráfica acerca del conocimiento de la gastronomía tradicional 90
Figura 21. Representación gráfica acerca de la disposición por la degustación de gastronomía tradicional 91
Figura 22. Representación gráfica del aporte de la gastronomía al desarrollo del Turismo Cultural 92
Figura 23. Representación gráfica de la gastronomía como parte de la identidad de los moradores.....93
Figura 24. Representación gráfica acerca del conocimiento sobre origen, historia y significado de cada plato.....94
Figura 25. Representación gráfica de conocimiento de la gastronomía por las nuevas generaciones.....95
Figura 26. Representación gráfica sobre la preferencia por el tipo de comida que consumen las generaciones nuevas 96
Figura 27. Representación gráfica de la preferencia de los turistas por cierto plato.....97
Figura 28. Representación gráfica del nivel de satisfacción de las personas respecto a la degustación de platos tradicionales 99
Figura 29. Representación gráfica de medios de ofertar la gastronomía.....100
Figura 30. Representación gráfica de disposición a pagar por plato 101
Figura 31. Representación gráfica de disposición a pagar por bebidas.....102
Figura 32. Representación gráfica de la preferencia por postres.....103
Figura 33. Representación gráfica de la preferencia por medios de promoción 104
Figura 34. Posible localización de la feria gastronómica.....115

Figura 35. Logo de gastronomía tradicional zamorana.....120
Figura 36. Portada de Guía de comida tradicional 123
Figura 37. Modelo de página de Facebook 126
Figura 38. Portada de la página de Facebook 127
Figura 39. Foto de perfil para la página de Facebook.....128
Figura 40. Análisis de escala de Likert.....139
Figura 41: Macro y micro localización del área de estudio.....172
Figura 42. Tabla para el cálculo del Chi Cuadrado crítico.....206

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1. Melcochas o jalados 40
Fotografía 2. Licor 7 Pingas.....42
Fotografía 3. Caldo de corroncho 44
Fotografía 4. Chicha de chonta.....46
Fotografía 5. Caldo de gallina.....48
Fotografía 6. Tilapia.....50
Fotografía 7. Ayampaco de pescado 52
Fotografía 8. Chicha de yuca.....54
Fotografía 9. Papa china.....56
Fotografía 10. Ancas de rana 58
Fotografía 11. Yuca con queso.....60
Fotografía 12. Pato a la naranja.....62
Fotografía 13. Chonta.....64
Fotografía 14. Dulce de membrillo 66
Fotografía 15. Vino de frutas 68
Fotografía 16. Chocolate amargo 70
Fotografía 17. Panela 72
Fotografía 18. Fruta Yarazo.....74
Fotografía 19. Chonta para salsas.....76
Fotografía 20. Membrillo.....78

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Anteproyecto de tesis 162
Anexo 2. Cuadros de escrutinio de recetas de la gastronomía tradicional del cantón Zamora.....193
Anexo 3. Modelo de ficha técnica para recetas de gastronomía tradicional de Zamora 199
Anexo 4. Listado de propietarios para entrevistas 201
Anexo 5. Modelo de entrevista realizada a prestadores de servicios turísticos 202

Anexo 6. Modelo de encuesta realizada a turistas 203
Anexo 7. Tabla de grado de probabilidad y grados de libertad para la prueba de Chi Cuadrado.....206
Anexo 8. Modelo de presentación de estrategias 207
Anexo 9. Modelo de desarrollo de estrategias capacitación.....208
Anexo 10. Modelo de matriz de evaluación de eventos. 209
Anexo 11. Ficha de inscripción 210
Anexo 12. Modelo de oficio para taller de validación 211
Anexo 13. Modelo de oficio para coordinación de hora y fecha para taller de validación.....212
Anexo 14. Modelo de oficio para convocatoria para taller de validación 213
Anexo 15. Registro de convocatoria a taller de validación de estrategias 214
Anexo 16. Registro para el taller de validación para la propuesta de estrategias turísticas.....215
Anexo 17. Escala de Likert 216