



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica Social y Administrativa

Maestría en Turismo, Mención en Gestión e Innovación de Destinos

**La innovación en el turismo gastronómico, como alternativa de desarrollo
sostenible en la parroquia Taquil**

**Trabajo de Titulación previo a la obtención
del título de Magister en Turismo, Mención
en Gestión e Innovación de Destinos.**

AUTOR:

Lic. Peter Andrés Pilco Paladines

DIRECTORA:

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo, Mg. Sc.

Loja - Ecuador

2023

Loja, 23 de febrero de 2023

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo Mgs.Sc.

DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

C E R T I F I C O:

Que he revisado y orientado todo el proceso de elaboración del Trabajo de Titulación denominado: **La innovación en el turismo gastronómico, como alternativa de desarrollo sostenible en la parroquia Taquil**, previo a la obtención del título de **Magister en Turismo, mención en Gestión e Innovación de Destinos**, de autoría del estudiante **Peter Andrés Pilco Paladines**, con **cédula de identidad Nro. 1104554793**, una vez que el trabajo cumple con todos los requisitos exigidos la Universidad Nacional de Loja, para el efecto, autorizo la presentación del mismo para su respectiva sustentación y defensa.

Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo Mgs.Sc.

DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Autoría

Yo, **Peter Andrés Pilco Paladines**, declaro ser el autor del presente Trabajo de Titulación y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos, de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi Trabajo de Titulación, en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

Firma:

Cédula de identidad: 1104554793

Fecha: 07 de marzo de 2023

Correo Electrónico: peter.pilco@unl.edu.ec

Teléfono: 0995331528

Carta de autorización por parte del autor, para consulta, reproducción parcial o total y/o publicación electrónica del texto completo, del Trabajo de Titulación.

Yo, **Peter Andrés Pilco Paladines**, declaro ser autor del Trabajo de Titulación denominado: **La innovación en el turismo gastronómico, como alternativa de desarrollo sostenible en la parroquia Taquil**, como requisito para optar por el título de: **Magister en Turismo, mención en Gestión e Innovación de Destinos**, autorizo al sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que, con fines académicos, muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el Repositorio Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el Repositorio Institucional, en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de Titulación que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los siete días del mes de marzo de dos mil veintitrés.

Firma:

Autor: Peter Andrés Pilco Paladines

Cédula: 1104554793

Dirección: Loja, Av. Pablo Palacios y Víctor Manuel Encalada.

Correo electrónico: peter.pilco@unl.edu.ec

Teléfono: 0995331528

DATOS COMPLEMENTARIOS:

Directora del Trabajo de Titulación: Ing. Gladys Alexandra Suárez Jaramillo Mgs.Sc

Dedicatoria

Dedico este trabajo a mi familia, por ser mi apoyo en todo tiempo, el pilar más importante de mi vida y por impulsarme a continuar mi formación profesional.

Peter Andrés Pilco Paladines

Agradecimiento

Agradezco a la Universidad Nacional de Loja, por brindarme la oportunidad para seguir formándome profesionalmente, a la Maestría de Turismo, Mención en Gestión e Innovación de Destinos, a su Directora Mgs. Mariuxi Loarte y a todo su personal académico, de manera especial a mi Directora de Trabajo de Integración Curricular Mgs. Alexandra Suárez por su empeñoso trabajo al guiar mi proceso de investigación. Finalmente a los emprendedores del sector gastronómico de la Parroquia Taquil, quienes desinteresadamente han abierto sus puertas para poder ejecutar el presente trabajo.

Peter Andrés Pilco Paladines

Índice de contenidos

Portada	i
Certificación.....	ii
Autoría.....	iii
Carta de autorización.....	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento.....	vi
Índice de contenidos	vii
Índice de figuras	ix
Índice de tablas	ix
Índice de anexos.....	x
1. Título	11
2. Resumen	12
3. Introducción.....	14
4. Marco Teórico.....	16
4.1 Innovación.....	16
4.1.1 Las cinco dimensiones de la innovación	16
4.1.2 Producto Turístico.....	17
4.1.3 Patrimonio cultural y turismo.....	17
4.2 Gastronomía	19
4.2.1. Menú.....	20
4.2.2. Dimensiones de la gastronomía	20
4.3. Estudios sobre Turismo Gastronómico	24
5. Metodología.....	28
5.2. Método de estudio.....	28
5.2.1. Método Deductivo	28
5.3. Enfoque de la investigación	28
5.4. Tipo de investigación.....	29
5.4.1. Investigación acción participativa	29

5.4.2. Diseño no experimental, transversal de tipo descriptivo	30
5.5. La población y muestra.....	31
5.6. Técnicas	33
5.6.1. Observación directa	33
5.6.2. Entrevista	33
5.7. Metodología por objetivos	34
6. Resultados	36
6.1. Diagnosticar la oferta de gastronomía típica de la parroquia Taquil	36
6.1.1. Análisis multidimensional del territorio	36
6.1.2. Características generales del territorio	36
6.1.3. Descripción de los emprendimientos que brindan el servicio de alimentación	
43	
6.1.3.1. Restaurante Asadero “Doña Mari”	44
6.1.1.1. Restaurante “Mama Viche”	46
6.1.1.2. Adventure “Las Palmeras de Machay”	48
6.2. Analizar las percepciones los expertos en gastronomía	59
6.3. Líneas de acción de innovación gastronómica para el desarrollo turístico en la	
parroquia Taquil	67
6.3.1. Antecedentes	67
6.3.2. Presentación de la propuesta.....	67
7. Discusión	78
8. Conclusiones	81
9. Recomendaciones	82
10. Bibliografía	83
11. Anexos	90

Índice de figuras

Figura 1. Mapa de cobertura vegetal y uso del suelo de la parroquia Taquil. Fuente: PD y OT Taquil (2019).....	39
Figura 2. Restaurante Asadero "Doña Mari" de la parroquia Taquil.....	44
Figura 3. Restaurante "Mamá Viche"	46
Figura 4. Adventure "Las Palmas de Machay"	48

Índice de tablas

Tabla 1. Dimensiones de la Innovación	16
Tabla 2. Criterios de la gastronomía	19
Tabla 3. Dimensiones de la gastronomía.....	21
Tabla 4. Elementos gastronómicos de Loja (Chuquiribamba).....	26
Tabla 5. Representante de emprendimientos gastronómicos de la parroquia Taquil.....	31
Tabla 6. Expertos de la gastronomía de la ciudad de Loja.....	32
Tabla 7. Metodología para el primer objetivo específico.....	34
Tabla 8. Metodología para el segundo Objetivo específico	34
Tabla 9. Metodología para el tercer objetivo específico	35
Tabla 10. Límites de la Parroquia	37
Tabla 11. Proyección de Población.....	38
Tabla 12. Uso del suelo de la parroquia Taquil.....	40
Tabla 13. Establecimientos.....	43
Tabla 14. Distribución de las área del Restaurante "Doña Mari"	45
Tabla 15. Distribución de las área del Restaurante "Mama Viche"	47
Tabla 16. Distribución de las área del Adventure "Las Palmas de Machay"	49
Tabla 17. Productos / servicios que ofrecen los tres Restaurantes locales.....	50
Tabla 18. Ingresos por Productos / servicios que ofrecen los tres Restaurantes locales	51
Tabla 19. ¿Usted trabaja en el área de turismo gastronómico?	60
Tabla 20. ¿Qué función/profesión tiene en su trabajo?	60
Tabla 21. ¿Usted ha visitado Taquil y conoce del turismo gastronómico que ofrece esta parroquia rural de Loja?	60

Tabla 22. ¿Considera usted que la parroquia Taquil tiene potencial en las siguientes actividades?	61
Tabla 23. Desde su experiencia ¿Cómo percibe las siguientes experiencias direccionadas al turismo gastronómico de la parroquia Taquil?.....	61
Tabla 24. ¿Cómo califica la atención por parte de los prestadores del servicio turístico gastronómico de la parroquia Taquil?	62
Tabla 25. ¿Qué aspectos debería de mejorar en la oferta gastronómica de la parroquia Taquil?	63
Tabla 26. ¿Qué recomienda para que la gastronomía típica de la parroquia Taquil sea atractiva visualmente?.....	63
Tabla 27. ¿Qué tipo de canal de comunicación recomienda para realizar la promoción turística gastronómica de la parroquia Taquil?	64
Tabla 28. ¿Considera usted que la innovación y nuevos sabores en los platos tradicionales sirven para fortalecer el turismo gastronómico en la parroquia Taquil?	64
Tabla 29. Según su experiencia ¿Qué procesos innovadores se pueden aplicar para mejorar el turismo gastronómico en la parroquia Taquil?.....	65

Índice de anexos

Anexo 1. Ficha Técnica MINTUR Emprendimiento 1	90
Anexo 2. Ficha Técnica MINTUR Emprendimiento 2	91
Anexo 3. Ficha Técnica MINTUR Emprendimiento 3	92
Anexo 4. Formato de la Entrevista a los expertos gastronómicos	93
Anexo 5. Certificado de traducción del Abstract	96

1. Título

La innovación en el turismo gastronómico, como alternativa de desarrollo sostenible en la parroquia Taquil

2. Resumen

El turismo gastronómico es una forma cada vez más popular de viajar y experimentar nuevas culturas a través de su comida; es por ello que, el presente trabajo se centra en la innovación en el turismo gastronómico, cuyo objetivo es proponer un plan estratégico de innovación para el fortalecimiento del turismo gastronómico en la parroquia Taquil. En este sentido, se utilizó un tipo de investigación de acción participativa, con enfoque no experimental, transversal de tipo descriptivo. Para el diagnóstico del turismo gastronómico de la parroquia se utilizó la Ficha MINTUR y se aplicó una entrevista semi estructurada a ocho profesionales y expertos gastronómicos de la ciudad de Loja. Los principales resultados, permitieron conocer que la oferta gastronómica de la parroquia Taquil, está conformada principalmente por tres restaurantes, los mismos que brindan sus servicios de alimentación de manera permanente. Se establecieron un total de 16 productos que ofrecen los prestadores de servicios de alimentación de esta parroquia, destacando el Sango de maíz, Cuy asado, Caldo de gallina criolla y Trucha frita. Además, se determinó que los emprendedores brindan cinco servicios en total; Alimentación, Camping, Cine, Kaffecombi y Hospedaje. Según las percepciones de los expertos en gastronomía que participaron en la investigación, se concluye que la parroquia Taquil tiene un alto potencial para el desarrollo del turismo gastronómico; sin embargo, para mejorarlo se recomienda entre otras alternativas, la introducción de nuevos platos en el menú. Finalmente, la propuesta para la innovación gastronómica incluye el rediseño de las recetas tradicionales de la gastronomía principal de la parroquia, para pasar de la comida tradicional a un nuevo estilo de cocina, que sería la cocina de autor y también cocina de mercado, así mismo se propone la utilización de vajilla de barro que es elaborada en la comunidad Cera de esta parroquia, para con ello involucrar a la población y aportar al desarrollo sostenible y al turismo gastronómico de la parroquia Taquil.

Palabras claves: turismo gastronómico, innovación, propuesta.

2.1. Abstract

Food tourism is an increasingly popular way to travel and experience new cultures through their food; That is why this paper focuses on innovation in gastronomic tourism, whose objective is to propose a strategic innovation plan to strengthen gastronomic tourism in the Taquil parish. In this sense, a type of participatory action research was used, with a non-experimental, cross-sectional, descriptive approach. For the diagnosis of gastronomic tourism in the parish, the MINTUR File was used and a semi-structured interview was applied to eight professionals and gastronomic experts from the city of Loja. The main results, allowed to know that the gastronomic offer of the Taquil parish, is made up mainly of three restaurants, the same ones that provide their food services permanently. A total of 16 products offered by the food service providers of this parish were established, highlighting the Sango de maíz, Cuy asado, Creole chicken broth and Fried trout. In addition, it was determined that entrepreneurs provide five services in total; Food, Camping, Cinema, Kaffecombi and Lodging. According to the perceptions of the gastronomy experts who participated in the investigation, it is concluded that the Taquil parish has a high potential for the development of gastronomic tourism; however, to improve it, it is recommended, among other alternatives, the introduction of new dishes on the menu. Finally, the proposal for gastronomic innovation includes the redesign of the traditional recipes of the main gastronomy of the parish, to go from traditional food to a new style of cooking, which would be signature cuisine and also market cuisine, as well The use of clay tableware that is made in the Cera community of this parish is proposed, in order to involve the population and contribute to sustainable development and gastronomic tourism in the Taquil parish.

Keywords: gastronomic tourism, innovation, proposal.

3. Introducción

La Organización Mundial del Turismo OMT (2019), define el turismo gastronómico como un tipo de actividad turística que su característica se basa en que el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar que visita. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.

Su importancia radica en varios aspectos; entre ellos, la promoción de la cultura local, debido a que el turismo gastronómico permite a los viajeros experimentar y aprender acerca de las tradiciones culinarias locales, lo que ayuda a preservar la identidad cultural (Calderón et al., 2017), en este caso de la parroquia Taquil.

Desde la presente investigación se pretende innovar en el turismo gastronómico, como una alternativa de desarrollo sostenible en la parroquia Taquil, cantón y provincia de Loja. Este estudio se enmarca en un tipo de investigación de acción participativa, ya que se involucra a los actores clave en el proceso de investigación y promueve la colaboración y el diálogo entre ellos para abordar problemas y desafíos relacionados con el tema de estudio; además, con enfoque no experimental, transversal de tipo descriptivo, en donde se realizó un análisis de la realidad de los prestadores de servicios alimentarios de esta parroquia, para de esta manera obtener la información sobre la situación de los mismos, conocer sus necesidades y potencialidades para poder plantear una propuesta de innovación gastronómica, que impulse al desarrollo turístico gastronómico de la parroquia objeto de estudio.

Para ello, se utilizó la Ficha MINTUR (Ver Anexo 1), así como la observación directa, la revisión de fuentes primarias y secundarias, entrevistas a los propietarios de los tres establecimientos alimenticios y entrevistas a los ocho expertos gastronómicos, cuyos criterios para su selección es que los profesionales conozcan de la gastronomía local, y de manera especial de la gastronomía de la parroquia Taquil, para que su aporte sea significativo en el desarrollo de esta investigación.

Una de las facilidades para llevar a cabo este trabajo investigativo, corresponde al alcance de la recolección de datos confiables, ya que se obtienen directamente de los propietarios de los restaurantes de la parroquia Taquil, y de los expertos gastronómicos. Una vez obtenida la información necesaria, se realiza el análisis de los resultados, las conclusiones y recomendaciones pertinentes para dar cumplimiento a los objetivos planteados.

Así también, este documento consta de algunos apartados, que se describen a continuación: Se presenta la argumentación bibliográfica de los temas relacionados a la investigación, que corresponde al marco teórico, como: innovación, gastronomía, turismo gastronómico e investigaciones relacionadas en el ámbito internacional, regional, nacional y local.

Además, consta la metodología, que hace referencia a los objetivos planteados; al diseño de investigación, población, muestra, instrumentos de recogida de información, y el procedimiento correspondiente para obtener los resultados del estudio. Se presenta además, el análisis y discusión de los resultados, mediante la cual se interpretan los resultados obtenidos, y se compara con otras investigaciones similares; también constan las principales conclusiones de la investigación, las recomendaciones, así como las directrices para futuras investigaciones.

La importancia que tiene la investigación para los restaurantes participantes y para la población de estudio, radica en que contarán con datos reales sobre el diagnóstico del turismo gastronómico de la parroquia Taquil, y que al ser poseedores del conocimiento empírico de la cocina tradicional, se hace necesario plantear una propuesta que permita innovar la gastronomía de sus platos tradicionales, basados en procesos creativos e innovadores que contribuyan al desarrollo del turismo gastronómico de esta importante parroquia rural del noroccidente del cantón Loja.

La investigación fue desarrollada en base a los siguientes objetivos específicos:

- Diagnosticar la oferta de gastronomía típica de la parroquia Taquil.
- Analizar las percepciones los expertos en gastronomía respecto al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Taquil.
- Elaborar las líneas de acción que permitan el desarrollo turístico gastronómico en la parroquia Taquil.

Finalmente, para realizar la discusión de los resultados se efectuó una comparación con estudios previos y de características similares para establecer la relación existente. Así también, entre las principales limitaciones se encuentra la escasa investigación sobre turismo gastronómico en la provincia de Loja, y cuyo alcance principal es el diagnóstico de la oferta gastronómica de la parroquia en estudio y las líneas de acción planteadas para el desarrollo del turismo gastronómico en base a las percepciones de los expertos en la rama; cuya propuesta ya fue socializada con los propietarios de los establecimientos alimenticios que participaron en la investigación, a quienes se les indicó el proceso de elaboración de los platillos que son parte de la propuesta.

4. Marco Teórico

4.1 Innovación

“Innovar” etimológicamente proviene del latín *innovare*, que quiere decir cambiar o alterar las cosas introduciendo novedades y que la innovación se asocia también a la creación (García y González, 2017). Mientras que González (2017), menciona que la innovación es un aliciente para un cambio de modelo productivo, hacia una economía más flexible y competitiva que permitirá acelerar la producción, abaratar los costes, aumentar los rangos de actuación, ampliar el mercado a nuevos segmentos o áreas o mejorar el funcionamiento de dichas empresas. Es decir, tomando en cuenta las definiciones anteriores, la innovación es la aplicación de nuevas ideas, conceptos, productos, servicios y prácticas, que pretenden ser útiles para aumentar la productividad y la competitividad. No solo hay que inventar algo, sino que también se debe llevar a la práctica.

4.1.1 Las cinco dimensiones de la innovación

De acuerdo con Colusso (2016), el conocer las diferentes direcciones que podemos tomar puede ser muy útil cuando buscamos formas nuevas y más efectivas de mejorar la calidad, la productividad y el bienestar de lo que hacemos, es por ello que existen cinco planos o dimensiones que nos ayudan a obtener mejores resultados.

Tabla 1. Dimensiones de la Innovación

Dimensiones	Conceptos	Indicadores
Innovación en Productos y Servicios	Es la introducción de nuevos productos al mercado que cambia las tendencias en la industria. Pueden ser completamente diferentes a los que ya existe, o modificar soluciones de productos existentes para crear un producto diferente	* Ahorro de costes a través de la innovación de procesos * Beneficios derivados del lanzamiento de un nuevo producto o servicio * Las ventas que provienen de la innovación en un producto o servicio.
Innovación en Procesos	La innovación de procesos es cualquier cambio significativo realizado en la forma en que se realiza una tarea en particular. La innovación no solo se trata de crear cosas completamente nuevas, sino que la innovación también puede significar cambiar algo lo suficiente como para crear un proceso completamente diferente al anterior	* Tiempo de producción * Material usado * Cantidad producida
Innovación Organizacional	La innovación organizacional implica la implementación de nuevos métodos en los procesos internos de su organización que	* Pedidos sin atender * Tiempo medio de entrega

	no hayan sido usados antes. Debe ser el resultado de decisiones estratégicas	* Tiempo de respuestas de llamadas
Innovación en Marketing	La innovación de Marketing es la implementación de un nuevo método de marketing caracterizado por mejoras significativas en el diseño del producto, el empaque, la presentación, el posicionamiento, la comercialización o el precio, cada uno de los cuales se utiliza por primera vez en una empresa	* Innovación * Resultados de promoción * Satisfacción * Número de clientes nuevos

Fuente: Elaboración del autor

4.1.2 Producto Turístico

Según la definición de la Organización Mundial del Turismo OMT (2020), un producto turístico es una combinación de elementos tangibles e intangibles, tales como recursos naturales, culturales y humanos, así como atracciones turísticas, instalaciones y servicios, que funcionan en torno a un elemento específico de interés, que encarna la esencia del plan de marketing de un destino y crea una experiencia de viaje completa, con elementos emocionales, para los clientes potenciales, ya que los productos turísticos que se comercializan a través de los canales de distribución fijan un precio y tienen un ciclo de vida.

Mientras que Ostelea (2022), afirma que técnicamente se llama producto turístico; es decir, un viaje o servicio que se compra para satisfacer la necesidad de descansar, conocer otras culturas, probar diferentes gastronomías y nuevas aventuras. En definitiva, lo que a veces es tangible y a veces intangible, pero en ambos espectáculos crea diversión y deja un carrito lleno de recuerdos.

Teniendo en cuenta las apreciaciones anteriores se puede definir que, un producto turístico es una combinación de los elementos tangibles e intangibles de un territorio orientado a sus propias actividades. El patrimonio incluye atracciones, servicios, infraestructura y acceso a un destino que los turistas o consumidores compran para poder satisfacer sus necesidades.

4.1.3 Patrimonio cultural y turismo

Una vez entendido que el patrimonio se contruye a partir de la relación entre historia y tradición y que por lo tanto se contruye social y culturalmente, resulta fácil entender su relación con la gastronomía, las sociedades locales han llegado a identificarse e, incluso, hoy en día, a definirse patrimonialmente a través de los alimentos y los platos que seleccionan, cocinan y comen (Medina, 2017); por lo que algunos conocedores de la gastronomía, recojan en sus

inventarios del patrimonio culinario, aspectos como los productos o platos, más que a los modos de consumo o sus técnicas culinarias.

Los productos de la tierra y las cocinas locales comparten su singularidad y una complejidad que se deriva de referirse, simultáneamente, a prácticas y técnicas vivas, por un lado, y a las identidades, a lazos afectivos y a preferencias gustativas específicas por otro (Medina, 2017).

- Patrimonio Alimentario. El patrimonio alimentario es todo uso, representación, expresión, conocimiento y técnica vinculado a los alimentos que tienen gran importancia simbólica o cultural para un país o territorio determinado (Zárate, 2014).
- Técnicas culinarias. Según las técnicas culinarias comprenden los distintos procesos que permiten transformar los alimentos como; el crudo, frío y calor, con el objetivo de hacerlos digeribles, atractivos y apetecibles a la hora de su presentación final con el comensal (Salas, 2015).
- Cultura alimentaria. Dentro de la cultura culinaria intervienen los distintos usos, las tradiciones, las costumbres y las elaboraciones simbólicas de los alimentos, tomando en consideración el ciclo productivo de los alimentos (Calderón et al., 2017).
- Identidad cultural. La identidad cultural representa la memoria, la capacidad de reconocer el pasado, los elementos simbólicos o referentes que son propios, en base de los cuales se puede construir el futuro (Montenegro, 2019).
- Prácticas culturales. Las prácticas culturales son actividades y rituales referentes de las tradiciones de una comunidad o pueblo; dicho de otra manera, se trata de manifestaciones culturales de una colectividad (Pérez y Gardey, 2020).
- Tradiciones. Se refiere a la transmisión de conocimientos y saberes de diversos grupos de generación en generación, la misma que tiene relación directa con relatos de hechos históricos, acontecimientos mitológicos y expresiones del sentir popular (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas AME, 2012).
- Saberes ancestrales. Los saberes ancestrales son aquellos que han sido transmitidos por siglos, de generación en generación y que han sido conservados por medio de la tradición oral, prácticas, costumbres y manifestaciones propias de los pueblos indígenas (Bastidas y Gutiérrez, 2018).

- **Importancia simbólica.** Es la representación que perdura en el presente, considerando que se evoca a un personaje, a una cultura o a un acontecimiento del pasado, que posee un valor histórico lo que le permite que se mantenga a través del tiempo (AME, 2014).

4.2 Gastronomía

Se puede definir a la gastronomía como el estudio de la relación entre la comida, cultura, arte y ciencia de preparar y servir comida rica o delicada y apetitosa (Bahls et al., 2019). La gastronomía es una disciplina que estudia la relación de las personas con su alimentación, el medio natural del que proceden y cómo se utilizan sus alimentos, así como los aspectos culturales. La cultura y la sociedad se entrelazan con la relación que cada comunidad crea con su cocina, esta presenta un enfoque cultural que utiliza la comida como eje central. Incluye tanto técnicas de cocina, datos nutricionales y ciencia de los alimentos, como el manejo profesional del sabor y el aroma en la elaboración del plato. Existen varios tipos de gastronomía en el mundo que se pueden clasificar mediante varios criterios:

Tabla 2. Criterios de la gastronomía

Criterios	Conceptualización
Gastronomía Típica o nacional	Representa los gustos de cada país o región. Esta cocina es parte del patrimonio del país.
Gastronomía internacional	A través de ella se conoce la esencia de otras culturas, sus sabores y olores destacan para marcar la diferencia en los países.
Gastronomía gourmet	Es una de las más creativas, los ingredientes son de la mejor calidad y cuidadosamente seleccionados.
Gastronomía Vegetariana y vegana	Los ingredientes principales suelen ser las verduras, frutas, arroz, etc. A excepción de la vegana, quedan excluidos todos los alimentos de origen animal.
Gastronomía sostenible	Se fomenta el consumo de alimentos responsables con el medio ambiente, una cocina que también respete las tradiciones locales y se esfuerce por preservar el patrimonio cultural.

Fuente: Elaboración del autor

La gastronomía tradicional ecuatoriana posee una gran diversidad a lo largo del territorio nacional, y varía acorde a la región que pertenezca, también denominada comida criolla o típica, ha formado parte del estilo de vida de las personas como un eje importante de su tradición, es por ello, que al hablar de comida no engloba la temática culinaria, puesto que la forma de alimentación que posee una sociedad, determina una inherente relación a su cultura y sus costumbres (Silva, 2012). Además, uno de los puntos más relevantes para el visitante es la

comida autóctona, estimándose como uno de los atributos pioneros, motivo por el cual es indispensable su difusión (Hidalgo, 2010).

4.2.1. Menú

Según la Real Academia Española (RAE) define que menú procede del francés *menu*, que es un término con varios usos de acuerdo al contexto. Puede tratarse del conjunto de los platos que constituyen una comida.

4.2.2. Dimensiones de la gastronomía

Según Bahls, Wendhausen & da Silva (2019), concluyen que la gastronomía es una evolución de la culinaria y está compuesta por 5 dimensiones esenciales: (1) Artístico-creativa; (2) Científico-técnica; (3) Cultural-social; (4) Hedónica-experimental; y (5) alimentario-fisiológica. El método propuesto para definir la gastronomía se considera válido, pero necesita ser refinado y aplicado a otras instituciones educativas y profesionales (chefs) de la región para cubrir una muestra más grande.

4.2.2.1. Artístico – creativa

Una de las cuestiones más importantes de la cocina artística creativa es saber porque razón se la denomina así:

Es el estilo que se centra en innovar, en crear a costa de todo, de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar, aplastar, reconstruir, deformar, importa menos la materia prima y la elaboración que el resultado final (Hernando, 2018, p.4).

Esto indica que el estilo no es fijo y eterno. Un buen chef creativo no debe detenerse ante el primer descubrimiento, por muy contento que esté, por importante que sea. Los estilos ya definidos en su cocina pueden dar lugar a nuevos estilos que pueden ser más importantes. Un creador de alimentos debe esforzarse por encontrar nuevos caminos en su vida profesional.

4.2.2.2. Nueva cocina

A medida que surja el futuro de los alimentos, las ideas con productos asequibles valdrán la pena cada vez más (Hernando, 2018).

Como el estilo de cocinar dentro de unos cánones modernos, utilizando los utensilios y maquinaria de los que se dispone en la mayoría de los fogones, esa cocina que cuida al detalle las materias primas, las reglas formales de elaboración y utiliza esos platos

clásicos de toda la vida y les da una forma original, como ya decíamos anteriormente sacar petróleo de los alimentos básicos (p.4).

Teniendo en cuenta, la mejor cocina actual pasa por encontrar platos históricos que sean los favoritos de la mayoría de los comensales, pero cambiados o actualizados sin perder la esencia. Con una ejecución impecable y el respeto por el gusto, estos arraigados platos populares alcanzan calificaciones inolvidables, y si se utilizan ingredientes de la más alta calidad, también serán ejemplares.

4.2.2.3. Cocina de autor

La imaginación, el refinamiento de celebrar la creatividad culinaria, no se trata de descifrar lo que en un comensal puede captar en una carta menú (Llerena, 2020):

Mejor conocida como el laboratorio culinario donde la creatividad y los pensamientos libres llevan a desarrollar nuevos conceptos o elaboraciones. Se considera al mismo tiempo con los principios para la aventura de la imaginación. Esta tendencia ha llegado a interpretarse como la madurez creativa que tiene los chefs como son las armonías de sabores (p. 9).

Esto denota que el estilo de un chef es una combinación de conocimientos que hace que su cocina sea más o menos única y diferente. Se han creado y desarrollado diferentes estilos de cocina durante los últimos dos siglos.

4.2.2.4. Cultural-Social

Algunos términos gastronómicos ofrecen más opciones que otros. Según Cava (2019), menciona que la cultura gastronómica, al presentarse como cultura del goce, encuentra en la web un territorio que realza la importancia de compartir con los demás piénsese en la forma viral con que se difunden las noticias que atañen a la comida y, lo repetimos, se apoya en cierta sensibilidad estética que aúna las habilidades artesanas con cierto rebuscamiento y sofisticación de las imágenes de los platos.

Es decir, el hecho de que haya habido tanta innovación en el mundo culinario en los últimos siglos ha creado la necesidad de hacer un esfuerzo adicional para crear algo nuevo.

Tabla 3. Dimensiones de la gastronomía

Dimensiones	Conceptos	Indicadores
Artístico-creativa	Es el estilo que se centra en innovar, en crear a costa de todo, de nuevas especies traídas del extranjero, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar, aplastar, reconstruir, deformar, importa	<ul style="list-style-type: none"> ● Creación ● Cocinar ● Arte (montaje presentación)

	menos la materia prima y la elaboración que el resultado final.	
Cultural-social	La cultura gastronómica, al presentarse como cultura del goce, encuentra en la web un territorio que realza la importancia de compartir con los demás piénsese en la forma viral con que se difunden las noticias que atañen a la comida y, lo repetimos, se apoya en cierta sensibilidad estética que aúna las habilidades artesanas con cierto rebuscamiento y sofisticación de las imágenes de los platos.	<ul style="list-style-type: none"> • Recetas • Cultura • Popularidad • Tradiciones

Fuente: Elaboración del autor

4.2.3. Turismo gastronómico

La Organización Mundial del Turismo OMT (2019), define el turismo gastronómico como un tipo de actividad turística que su característica se basa en que el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar que visita. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.

En cuanto al origen del concepto de turismo gastronómico, autores como Díaz (2008); Andreu y Verdú (2012), definen su origen a partir del enoturismo y el oleturismo; considerando a la gastronomía como una oportunidad para diversificar los destinos de sol y playa, a la vez que genera una oportunidad de incremento de turismo en municipios de interior.

Según Hall & Mitchell (2010, como se cita en Calderón y Hernández, 2017), plantean una definición teórica del turismo gastronómico, la cual señala que esta tipología de turismo consiste en la visita primaria o secundaria a productores de alimentos, la participación en festivales gastronómicos y la búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar.

Tomando en cuenta los criterios de los autores, se puede entender que el turismo gastronómico conocido también como turismo culinario o turismo de alimentos y bebidas, encuentra su interés en la cultura culinaria de la localidad, en la actualidad es considerado como un componente vital de la experiencia turística, depende del sistema alimentario de la humanidad y sus cadenas alimentarias de producción, se basa en la búsqueda de productos locales o de una región específica.

La gastronomía tradicional se llena de una experiencia turística. Los negocios de comida tradicional pueden convertir su menú en platos especiales que además de generar experiencia

les permiten prosperar y generar un mayor movimiento económico; además, que la gastronomía se está convirtiendo en uno de los factores clave de atracción para definir la competitividad de los destinos turísticos como para la promoción de estos (Escobar, 2013).

El turismo gastronómico es un tipo de turismo que se centra en la experiencia culinaria y en la degustación de alimentos y bebidas locales y auténticas. Este tipo de turismo se ha vuelto cada vez más popular en los últimos años, y se ha convertido en una forma importante de explorar y experimentar la cultura y la sociedad de un lugar a través de la visita a productores de alimentos, festivales gastronómicos, restaurante y lugares específicos, donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente se convierten en el principal motivo para viajar (Hall y Mitchell, 2013).

Según Du et al. (2018), el turismo gastronómico se ha definido como la actividad turística en la que la experiencia culinaria es un motivo principal o un componente importante de la decisión de viajar. Dentro del turismo gastronómico se encuentra:

- Festivales gastronómicos. Los festivales gastronómicos son desarrollados por lo general por los destinos turísticos para atraer turistas, donde se destaca las especialidades de cada zona o región, brindando entretenimiento a través de la comida y bebida (Lee y Arcodia, 2011).
- Experiencia turística. Es el conjunto de emociones o sensaciones interpretadas por los turistas durante la experiencia del consumo y contacto con el producto turístico, las cuales, están relacionadas entre sí (Vergopoulos, 2010).
- Rutas gastronómicas. Las rutas gastronómicas que son consideradas como productos turísticos están valoradas por la ciudadanía, porque a través de ellas se pretenden poner en práctica distintas estrategias que promuevan el desarrollo de las localidades anfitrionas (Tresserras y Medina, 2008).
- Eventos gastronómicos. Los eventos gastronómicos son aquellos acontecimientos en los cuales se le ofrece a los invitados comida y bebida, para brindar un impacto directo en la experiencia y satisfacción general de los visitantes (Benavides et al., 2009).
- Atención al cliente. La atención al cliente tiene la finalidad de que las personas se sientan importantes, para ello debe ser con cortesía, de manera amable, para superar las expectativas de los turistas (Torres, 2006).
- Calidad del servicio. La calidad del servicio es el resultado del proceso de evaluación, en donde los consumidores comparan sus expectativas respecto a

percepciones, se mide a través de la diferencia del servicio que espera el cliente y el que recibe la empresa (Navarrete y Muñoz, 2018).

4.3. Estudios sobre Turismo Gastronómico

Para la realización del presente proyecto de investigación se revisó varios artículos científicos y tesis relacionadas con el tema de trabajo, a continuación se describe las siguientes investigaciones:

En el contexto internacional, en el estudio de Williams et al. (2014) y denominado "Gastro-tourism as destination branding in emerging markets", identifica tres fases de viaje y sus correspondientes elementos esenciales para la creación de nuevas empresas gastronómicas. Introduce la importancia del gastroturismo compartido promesas de marca, acordadas, comercializadas y cumplidas por anfitriones individuales, grupos/redes y entidades regionales/gubernamentales. Es así que, en este estudio se determina que la comida sigue siendo la atracción principal, también se sugiere que es posible iniciar un exitoso negocio de turismo gastronómico tomando en cuenta lo siguiente:

- Ajustes mínimos a unas pocas infraestructuras necesarias, pero considerablemente básicas, como salud y seguridad, transporte y comunicaciones.
- Una organización básica de los recursos locales y un rico talento gastroturismo como marca de destino en mercados emergentes.
- Una promesa o marca única organizada y comercializada.
- Un proceso continuo de retroalimentación que monitorea la satisfacción del turista y de las partes interesadas durante las tres fases de viaje con respecto a la promesa de marca compartida.

Por su parte, en el estudio de Guerrero & Míguez (2021), se examina las tendencias, desafíos y oportunidades del turismo gastronómico en América Latina, cuyos resultados indican que la región cuenta con una rica diversidad culinaria y una gran variedad de productos locales, convirtiéndola en un destino atractivo para los turistas interesados en la gastronomía. Sin embargo, también se identificaron ciertos retos, como la falta de promoción y difusión de la oferta gastronómica local, la necesidad de mejorar la calidad de los servicios turísticos y la falta de capacitación para los trabajadores del sector turístico.

En la investigación desarrollada en México para determinar las motivaciones y niveles de satisfacción de los turistas que visitan este país con el objetivo de experimentar su oferta gastronómica, se estableció que la gastronomía mexicana es un factor motivador importante

para los turistas, y que la experiencia culinaria es un componente importante de la satisfacción del viaje. Además, se identificaron varios factores que influyen en la satisfacción de los turistas, como la calidad de los productos alimentarios, la amabilidad del personal y la autenticidad de la experiencia culinaria (Martínez & García, 2020).

En el estudio de Rodríguez & Rodríguez (2022), exploran las motivaciones y experiencias de los turistas que visitan Colombia con el objetivo de distinguir su oferta gastronómica. El hallazgo más importante fue que existían tres dimensiones motivacionales de la demanda en los destinos costeros en materia gastronómica; es decir, culturales, físicos y sociales. Además, como aporte al conocimiento científico, este estudio contribuyó evidencias iniciales sobre cómo las motivaciones gastronómicas influían y predecían la satisfacción al visitar el destino; también se evidenció que las dimensiones física y social influyeron en la demanda basada en la gastronomía en los destinos turísticos.

En el contexto nacional, el estudio de Fernández-Sánchez et al. (2016), realiza un diagnóstico de los restaurantes catastrados como turísticos en Pastaza, concluyendo que los turistas que arriban a esta provincia tienen expectativas por la gastronomía e identidad cultural de los indígenas amazónicos, lo que les motiva a degustar alimentos diferentes que permitan obtener nuevos placeres sensoriales y experiencias únicas. Así mismo, los restaurantes de comida típica del sector turístico en el cantón Pastaza representan la autenticidad de la Amazonía Ecuatoriana tanto en su personal como en su oferta, siendo esta variada, novedosa y típica en un 100%.

Por otro lado, Cusme y Cusme (2022), en su artículo científico “Dimensiones de la gastronomía local en la segmentación del turismo cultural gastronómico del cantón Portoviejo-Ecuador”, tuvo como objetivo identificar las dimensiones de la gastronomía local que permitan la segmentación del turismo cultural gastronómico del cantón, mediante un diagnóstico sobre el turismo gastronómico del cantón, cabe indicar que la investigación tiene un enfoque cualitativo ya que se describió las características que posee y también un enfoque cuantitativo porque se realizó visitas de campo, tuvo también un enfoque exploratorio no experimental en sentido que se tuvo una búsqueda de referencias metodológicas.

A nivel local, en el artículo científico denominado “Análisis de la Culinaria en la Ciudad de Loja. Caso Turismo Gastronómico”, elaborado por Brito (2021), tiene como objetivo principal analizar la situación actual culinaria de la ciudad de Loja en base a su oferta y demanda y determinar su potencial para elaborar una propuesta de motivación turística gastronómica, partiendo de la identificación culinaria de la ciudad y un diagnóstico de la situación actual del turismo gastronómico de la ciudad. La metodología que empleó fue de enfoque cualitativo

mediante una entrevista dirigida a representantes del Ministerio y Municipio en el área de turismo, cultura y gastronomía, a un gremio y a un chef, incluyendo encuestas a turistas que conozcan la ciudad de Loja y también a propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas.

El estudio demostró que en la ciudad de Loja predomina el turismo nacional cuyos principales gastos son en alimentos y bebidas, por otro lado que la comunidad receptora está perdiendo las raíces de la culinaria lojana, además una falta de colaboración por parte de la empresa pública y privada. Con los resultados obtenidos se propuso un programa de motivación turística gastronómica para que de esta manera ayudara a conectar el producto turístico emocionalmente con el consumidor para proyectar estrategias publicitarias que fomenten la compra o una motivación para visitar la ciudad de Loja.

Según otro estudio desarrollado en la provincia de Loja, para la identificación de elementos gastronómicos desde la perspectiva de patrimonio cultural inmaterial, se concluye que se identificaron nueve ingredientes para la elaboración de los platillos; sus ingredientes tienen la particularidad de ser cultivados en su gran mayoría por los pobladores, aunque la harina de trigo, panela, harina de arveja y cebada se adquieren en las tiendas de abarrotes. Sin embargo. Además, también se inventariaron los nueve elementos gastronómicos, en un proceso de investigación participativa que ha permitido valorar el patrimonio cultural inmaterial, rescatar la memoria desde los pobladores y promocionar los recursos gastronómicos a los turistas interesados en visitar la parroquia de Chuquiribamba (Montalvan y Cabrero, 2019).

Tabla 4. Elementos gastronómicos de Loja (Chuquiribamba)

Elemento gastronómico	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Ingredientes	Observaciones
Sango	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Maíz amarillo, cebolla, ajo, agua, queso, sal, manteca de cerdo	Alimentación rica en nutrientes que brinda la energía necesaria para trabajar en el campo
Locro de zambo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Zambo, agua, achogchas, choclo, papa, fréjol, queso, cilantro, ajo y sal	Alimentación saludable, con productos de huertos de los pobladores locales.

Sopa de harina de arveja	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Harina de arveja, agua, papas, nabo, quesillo, ajo y sal	La harina de arveja se comercializa ya de forma industrializada
Sopa de melloco	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Mellico rosado, papas, choclo tierno, agua, quesillo, cilantro, sal y ajo.	El melloco cumple el mismo objetivo en las comidas que cumple la papa
Sopa de poroto con guineo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Fréjol, guineo verde, agua, quesillo, cilantro, ajo y sal.	El guineo anteriormente era cultivado en la zona, en la actualidad ha desaparecido.
Cuy con arroz de cebada	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Cuy, arroz de cebada, papas, manteca de cerdo, sal, ajo.	El arroz de cebada reemplaza al arroz blanco.
Colada de oca	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Oca, atado de panela, agua.	La oca se cultiva en la parroquia, pero en ciertas temporadas
Dulce de zambo	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Zambo, atado de panela, leche, agua.	El zambo es una legumbre que no requiere un proceso de siembra, ya que es una planta trepadora.
Tortillas de maíz blanco	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía ancestral cotidiana	Harina de maíz blanco, harina de trigo, huevos, atado de panela, manteca de cerdo, agua.	Se las identifica como la golosina propia de la parroquia.

Fuente: (Montalvan y Cabrero, 2019).

5. Metodología

5.2. Método de estudio

5.2.1. Método Deductivo

El método deductivo es una forma lógica de abordar una investigación, donde se parte de premisas generales para llegar a conclusiones específicas (Hernández et al., 2017). En el contexto de esta investigación sobre turismo gastronómico, el método deductivo fue útil para abordar un problema de manera sistemática y lógica, utilizando un enfoque riguroso para llegar a las conclusiones basadas en datos recolectados en la zona de estudio, correspondiente a la parroquia Taquil.

5.3. Enfoque de la investigación

La investigación cualitativa y cuantitativa asume una realidad dinámica y subjetiva que incluye muchos contextos. El enfoque de investigación cualitativa favorece el análisis profundo y la reflexión de los significados subjetivos y relevantes de los hechos estudiados (Mata, 2019), por lo que el enfoque de la presente investigación fue cualitativa.

Por lo que, el enfoque cualitativo permitió obtener una comprensión más profunda y detallada de la experiencia subjetiva de los propietarios de los restaurantes y de los aspectos culturales, sociales y emocionales relacionados con la gastronomía en la parroquia Taquil. Además fue de utilidad en los siguientes aspectos:

- Explorar las motivaciones y expectativas de los propietarios de restaurantes en relación a la visita de los turistas en la parroquia Taquil.
- Entender la importancia cultural y emocional de la gastronomía en este destino turístico.
- Analizar la influencia de la gastronomía en la satisfacción y el comportamiento del turista.
- Identificar las percepciones y actitudes de los actores locales en relación a la inclusión de la gastronomía en el turismo.

Como método de recolección de datos, se realizó entrevistas a los dueños de los tres restaurantes principales de la parroquia Taquil, con el fin de obtener un diagnóstico actual de la situación gastronómica de la parroquia, los datos obtenidos se analizaron teniendo en cuenta el contexto gastronómico, turístico, social y cultural.

Por su parte, la investigación cuantitativa según Bernal (2016), se fundamenta en la medición de las características de los fenómenos sociales, lo cual supone derivar de un marco conceptual pertinente al problema analizado, una serie de postulados que expresen relaciones entre las variables estudiadas de forma deductiva. Este método tiende a generalizar y normalizar resultados.

De esta manera, el método cuantitativo permitió medir y analizar de manera objetiva los datos relacionados con el tema de estudio y proporciona resultados cuantificables y comparables. Además, este enfoque fue de utilidad en los siguientes aspectos:

- Estimar la magnitud de la relación entre variables, como la satisfacción del turista y la calidad de la gastronomía.
- Determinar la distribución y la tendencia de los datos, como la frecuencia de consumo de la gastronomía local por parte de los turistas.
- Identificar patrones y tendencias en los datos, como la relación entre la gastronomía de la parroquia Taquil y la elección de este destino turístico.
- Realizar comparaciones y análisis estadísticos para determinar la significancia de los resultados.

Para recolectar y analizar la información se realizó una entrevista semi estructurada a los expertos gastronómicos que conocen y han degustado de la comida tradicional de la parroquia Taquil. Cuya información proporcionada, fue validada mediante la aplicación de la escala de Likert, que consiste en medir el grado de satisfacción, en donde se pide al encuestado que exprese su grado de acuerdo/desacuerdo con cada declaración seleccionada.

5.4. Tipo de investigación

5.4.1. Investigación acción participativa

La investigación acción participativa (IAP) es un enfoque diferente del método tradicional de hacer investigación científica, ya que conceptúa a las personas (tradicionalmente consideradas meros objetos de investigación, por el método tradicional) como sujetos participes, en interacción con los expertos investigadores en los proyectos de investigación (Bernal, 2016).

La investigación acción participativa en el presente estudio involucra a los actores clave en el proceso de investigación y promueve la colaboración y el diálogo entre ellos para abordar problemas y desafíos relacionados con el tema de estudio. La IAP se basa en la idea que los

participantes son expertos en su propia realidad y que su participación activa en la investigación mejora la comprensión y también permite abordar problemas y desafíos de manera más efectiva y sostenible. En este contexto, la IAP fue de utilidad en los siguientes aspectos:

- Fomentar la colaboración y el diálogo entre actores locales y otros actores clave (expertos gastronómicos) en el desarrollo del turismo gastronómico.
- Promover una comprensión más profunda y detallada de las perspectivas y necesidades de los actores locales en relación a la gastronomía.
- Identificar los problemas prácticos relacionados con la gastronomía y el turismo en la parroquia Taquil.
- Mejorar la efectividad y la sostenibilidad de los esfuerzos para desarrollar el turismo gastronómico en esta parroquia.

Este tipo de investigación se aplicó a través de un conversatorio con los tres emprendedores de la parroquia Taquil, que brindan el servicio de alimentación para poder conocer las necesidades y plantear soluciones e innovación en el ámbito gastronómico.

5.4.2. Diseño no experimental, transversal de tipo descriptivo

Según Hernández-Sampieri (2018), el diseño de investigación no experimental, transversal de tipo descriptivo, busca observar o medir fenómenos y variables tal como se dan en su contexto natural, reseña las características o rasgos de la situación u objeto de estudio, para analizarlas, los diseños transversales recolectan datos en un solo momento con el fin de describir las variables de la muestra o población, evaluar la situación o contexto en un tiempo específico y analizar la incidencia de determinadas variables.

En el contexto de la investigación de turismo gastronómico, la investigación no experimental fue de utilidad en los siguientes aspectos:

- Describir las características y las tendencias del turismo gastronómico en la parroquia Taquil del cantón Loja.
- Identificar las motivaciones y las preferencias de los turistas en cuanto a la gastronomía.
- Comprender la importancia de la gastronomía en la elección de la parroquia Taquil, como destino turístico.
- Estudiar la relación entre la gastronomía y la satisfacción del turista con su experiencia turística.

Es así que, en esta investigación se realizó un análisis de la realidad de los prestadores de servicios alimentarios, para de esta manera obtener la información sobre la situación de los mismos, conocer sus necesidades y potencialidades para poder plantear una propuesta de innovación gastronómica, que impulse al desarrollo turístico gastronómico de la parroquia objeto de estudio.

Así también, la investigación transversal de tipo descriptivo se utilizó para describir la población objeto de estudio. Esta investigación se llevó a cabo mediante la recopilación de datos de una muestra representativa de la población (muestra) y el análisis de esos datos para describir las características y las tendencias de la población o del grupo de interés de la parroquia Taquil, y su relación con el turismo gastronómico.

5.5. La población y muestra

La población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones (Chaudhuri, 2018; Lepkowski, 2008); es por ello, que las entrevistas se aplicaron a los prestadores de servicios de alimentación de la parroquia Taquil, siendo estos los descritos a continuación.

Tabla 5. Representante de emprendimientos gastronómicos de la parroquia Taquil

Representante	Nombre del emprendimiento
Sra. Vicenta Lima	Restaurante “Mama Viche”
Sra. María Chamba	Restaurante Asadero “Doña Mari”
Sr. Juan Agustín Macas	Adventure “Las Palmeras de Machay”

Fuente: Elaboración del autor

La priorización de estos tres emprendimientos se realiza considerando que son los establecimientos principales de la parroquia Taquil, son los emprendimientos mejor constituidos y los que prestan los servicios de manera permanente; ya que existen otros prestadores de servicios alimenticios que lo hacen en ciertas temporadas del año donde existen mayor presencia de visitantes, y no de manera regular como los tres restaurantes seleccionados para esta investigación.

Para la aplicación de la entrevista semi estructurada, se tomó en cuenta a profesionales y expertos gastronómicos de la ciudad de Loja, los mismos que se indican en la tabla a continuación:

Tabla 6. Expertos de la gastronomía de la ciudad de Loja

Profesional	Ocupación
Roberto Delgado	Chef / Propietario de Dumas Restaurante (Loja)
David Morocho	Chef / Propietario de Restaurante Mama Lola (Loja)
Edgar León	Chef / Embajador de la gastronomía ecuatoriana
Galo Piedra	Chef / Conocedor de la gastronomía local / Propietario Restaurante Morellia (Loja)
Franklin Rosero	Chef / Director de la carrera de Gastronomía UTPL
Estefanía Sánchez	Docente Investigadora de la carrera de Turismo de la UTPL
David Pauta	Chef / Docente de gastronomía del Instituto Superior San Isidro
María Paulina Paladines	Especialista de Promoción del Ministerio de Turismo

Fuente: Elaboración del autor

La selección de expertos gastronómicos fue un aspecto clave para garantizar la validez y la fiabilidad de los resultados; es por ello que, los profesionales fueron escogidos en base de los siguientes criterios:

- **Conocimiento y experiencia en la gastronomía:** El experto tiene un conocimiento sólido y una amplia experiencia en la gastronomía, incluyendo una comprensión profunda de los diferentes estilos culinarios, las tendencias en la industria gastronómica y los desafíos actuales.
- **Credenciales académicas:** El experto cuenta con credenciales académicas relevantes, como un título universitario en gastronomía o una certificación en un campo relacionado.
- **Experiencia práctica:** El experto tiene una amplia experiencia práctica en la gastronomía, incluyendo una trayectoria sólida en la industria gastronómica de la ciudad de Loja, y el conocimiento de los aspectos operativos y logísticos de la industria.
- **Reputación:** El experto cuenta con una buena reputación en el campo de la gastronomía local y un historial comprobado de contribuciones significativas a la industria.
- **Habilidades de comunicación:** El experto tiene habilidades sólidas de comunicación, incluyendo la capacidad de expresarse claramente y de transmitir información de manera efectiva, siendo importante para el proceso de recolección de información por medio de la entrevista semi estructurada.
- **Disponibilidad y flexibilidad:** El experto tiene la disponibilidad para participar en la investigación para proporcionar información a través de la entrevista, así como facilitar información adicional cuando sea necesario.

Finalmente, uno de los criterios fundamentales para su selección fue que los profesionales conozcan la gastronomía local, y de manera especial de la gastronomía de la parroquia Taquil, para que su aporte sea significativo en el desarrollo de esta investigación.

5.6. Técnicas

Las técnicas utilizadas para dar cumplimiento a los objetivos propuesto en la presente investigación son las siguientes:

5.6.1. Observación directa

Es aquella que permite un contacto directo con los elementos o caracteres en los cuales se presenta el fenómeno que se pretende investigar (Zulay, 2017). Al emplear esta técnica permitió la recolección de datos necesarios para la investigación, para ello se visitó los tres principales emprendimientos gastronómicos de la parroquia Taquil, y se realizó un registro fotográfico con el fin de evidenciar el estado de los restaurantes, la distribución de las áreas que comprenden a cada establecimiento, así como analizar el funcionamiento y el desempeño de sus colaboradores.

Los aspectos observados son los siguientes: si las instalaciones son adecuadas y cuentan con los requerimientos mínimos de inocuidad alimentaria, si se utiliza el menaje necesario para su correcto desempeño, así como también observar el proceso de preparación de los alimentos para realizar la propuesta de mejora, y finalmente observar el desenvolvimiento de cada empleado en sus funciones encomendadas.

5.6.2. Entrevista

La entrevista es una herramienta valiosa porque permite obtener información directa y detallada de las personas involucradas en el tema de estudio. En este caso de los emprendedores gastronómicos de la parroquia Taquil, y de los expertos gastronómicos de la ciudad de Loja. Las entrevistas se pueden utilizar para:

- Recopilar información subjetiva: Las entrevistas permitieron conocer las opiniones, percepciones, motivaciones y expectativas de los prestadores del servicio alimenticio de la parroquia Taquil, sobre el turismo gastronómico.
- Profundizar en los datos: Las entrevistas permitieron profundizar en temas específicos como el proceso de elaboración de los platos, las recetas y obtener información más detallada.

- Verificar la validez de los datos: Las entrevistas permitieron verificar la validez de los datos recopilados a los propietarios de los tres establecimientos gastronómicos de Taquil, a través de otras fuentes, como las obtenidas de los expertos gastronómicos, permitiendo una comprensión más profunda del tema de estudio y cómo se relaciona con otros factores.

5.7. Metodología por objetivos

Para el cumplimiento del primer objetivo de la investigación, que busca: Diagnosticar la oferta de gastronomía típica de la parroquia Taquil, se utilizó la Ficha MINTUR (Ver Anexo 1), así como la observación directa, la revisión de fuentes primarias y secundarias, conforme se indica a continuación:

Tabla 7. Metodología para el primer objetivo específico

Primera etapa: Diagnosticar la oferta de gastronomía típica de la parroquia Taquil	
Aspecto a Analizar	Fuente/Técnica
Descripción de los emprendimientos en la parroquia Taquil.	Ficha MINTUR. Observación directa revisión fuentes primarias y secundarias. Descripción de las recetas mediante fechas, de los platos típicos que ofrecen los tres establecimientos.

Fuente: Elaboración del autor

Para el cumplimiento del segundo objetivo de la investigación, que pretende: Analizar las percepciones los expertos en gastronomía respecto al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Taquil, se realizó una entrevista semi estructurada a cada profesional, la misma que estuvo conformada por 11 preguntas con la finalidad de recolectar información relevante (Ver Anexo 2).

Tabla 8. Metodología para el segundo Objetivo específico

Primera etapa: Análisis cualitativo y cuantitativo de las variables	
Aspecto a Analizar	Fuente/Técnica
Expertos en gastronomía	Entrevistas

Fuente: Elaboración del autor

Para el cumplimiento del tercer objetivo de la investigación, que pretende: Elaborar las líneas de acción que permitan el desarrollo turístico gastronómico en la parroquia Taquil. Se realizó una propuesta de innovación gastronómica para el desarrollo turístico a partir de la información recolectada de los objetivos 1 y 2, corresponde a la revisión histórica y

bibliográfica de la parroquia Taquil para comprender su contexto cultural, geográfico e histórico que permita conceptualizar su tradición gastronómica. Además, del proceso de observación, registro y descripción de las características de los platos identificados como tradicionales y de los ingredientes que son usados para su preparación.

Tabla 9. Metodología para el tercer objetivo específico

Primera etapa: Elaborar las líneas de acción	
Aspecto a Analizar	Fuente/Técnica
Elaboración de propuesta de innovación gastronómica para el desarrollo turístico a partir de la información recolectada de los objetivos 1 y 2	Información obtenida mediante las entrevistas a los propietarios de los restaurantes de Taquil, y a los expertos gastronómicos.

Fuente: Elaboración del autor

6. Resultados

6.1. Diagnosticar la oferta de gastronomía típica de la parroquia Taquil

Dentro del diagnóstico de la oferta de gastronomía típica de la parroquia Taquil, se presenta también un análisis previo, que contempla características generales del área de estudio, conforme se indica a continuación:

6.1.1. Análisis multidimensional del territorio

6.1.1.1. Historia

La Parroquia Taquil fue fundada el 16 de Abril de 1911, es una palabra quechua, que proviene del Wanka que es el primer idioma de la humanidad, esta palabra se compone de dos monosílabos –ta- y-qui, que significan: lugar. Uniendo los monosílabos, tenemos –taqui- cuyo significado es granero o troge de granos. En la era primitiva de los gonzabales y chichacas, en algún lugar especial y en graneros (vasijas de cuero) guardaban los productos (granos) que sembraban. Luego de la colonización, algún letrado le agregó la consonante – L- y desde entonces, al hermoso pueblo se le conoce como Taquil, taquiles o taquilenses (PD y OT Taquil, 2019).

6.1.2. Características generales del territorio

6.1.2.1. Ubicación geográfica

La parroquia Taquil, está ubicada a 34 km al noreste de la ciudad de Loja, tiene una altitud de 1.180 a 2.230 metros sobre el nivel del mar, su orografía es bastante irregular; su clima por influencia de la Cordillera de los Andes se define como temperado frío, fluctúa entre 10 y 18 grados centígrados, así mismo la humedad esta en 30% y 70%, en la Figura 1 se puede observar el mapa político de la parroquia.

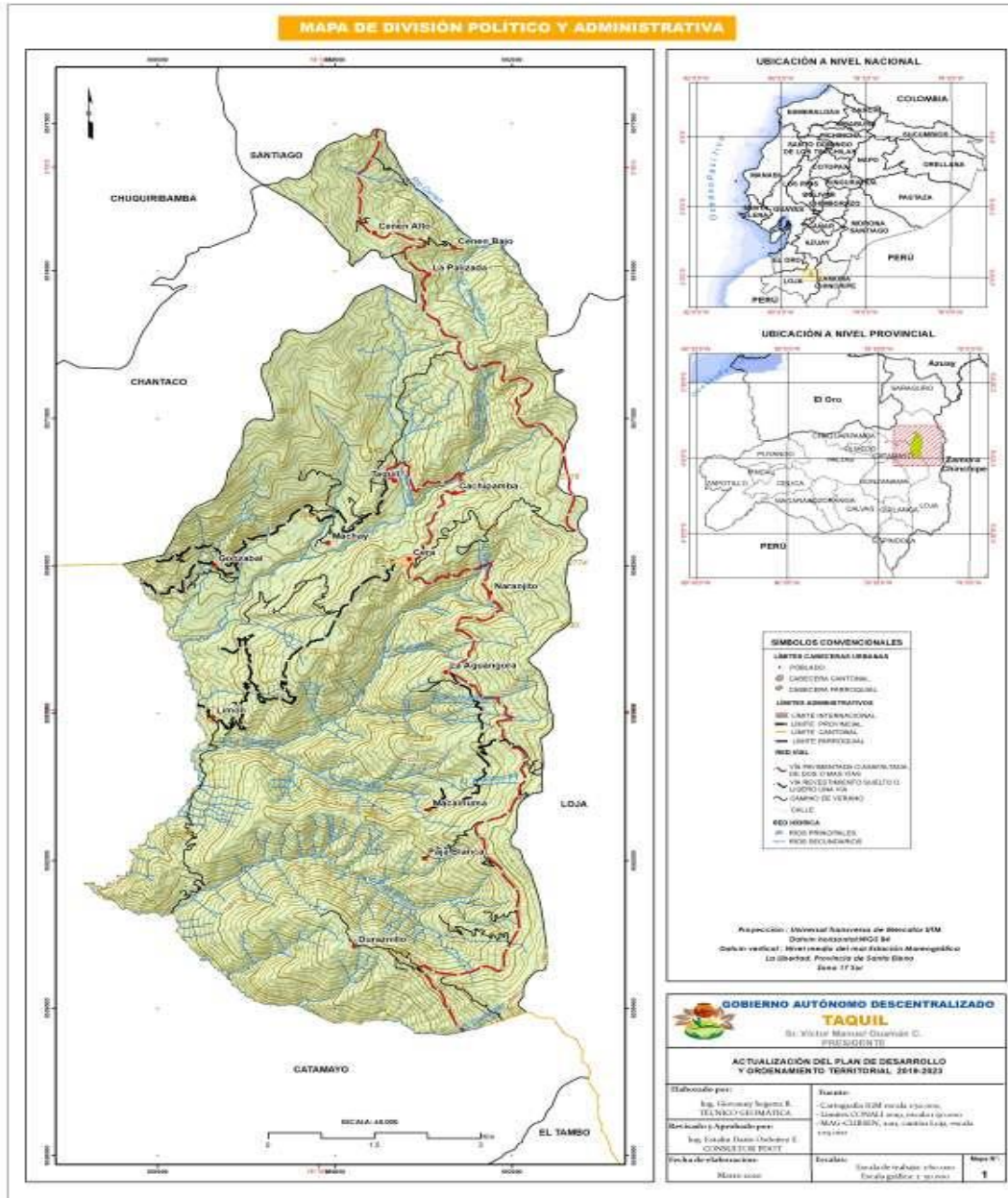


Figura 1. Mapa de la división política y administrativa de la parroquia. Fuente: PD y OT Taquil (2019).

Los límites de la parroquia Taquil son los siguientes:

Tabla 10. Límites de la Parroquia

Orientación	Límites
Norte	Cerro Jindo, divisoria de aguas de los afluentes de las quebradas Solamar y Chirimoyo.
Sur	Quebradas Quillollacu y Changaimina.
Este	Canal de Santiago y nudo de Cajanuma.
Oeste	Malacatos y Catamayo, cerros

Ducal, Huanchichamba, Villonaco, pan de Azúcar, de Ramos, Ramos hurco, Sacama, Bola Loma y Jindo.

Fuente: PD y OT Taquil (2019)

6.1.2.2. Población

Según las proyecciones del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2022), la población de la parroquia de Taquil al 2023 es de 5027 habitantes, de los cuales 49,66% son mujeres y el 50,34% son hombres.

Tabla 11. Proyección de Población

Población	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Hombre	2321	2378	2436	2496	2558	2621
Mujer	2352	2410	2470	2531	2593	2657
Total	4673	4788	4906	5027	5151	5278

Fuente: Proyecciones población (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC, 2020)

6.1.2.3. Centros Poblados

La parroquia Taquil está conformada políticamente por su cabecera parroquia; Cera, Gonzabal y Cachipamba y entre sus barrios se encuentran: Naranjito, La Aguangora, Macainuma, Paja Blanca, Duraznillo, Cenen Bajo, Cenen Alto, y Limón. Tomando en cuenta la información proporcionada por el INEC (2019), la parroquia cuenta con una población de 4.606 habitantes.

6.1.2.4. Área total del territorio y uso de suelos

En la parroquia Taquil, la mayor parte de la tierra se utiliza con fines de preservación y conservación, constituyendo el 90,23 % (8376,95 hectáreas) del territorio, otros usos disponibles en la parroquia son el forestal, que representa el 3,38% (313,39 hectáreas) y solo el 1,94% (180,48). Las tierras son aptas para la agricultura, lo que permitirá un mejor aprovechamiento de las tierras que actualmente se utilizan en su mayoría para monocultivo, generando estragos en la tierra.

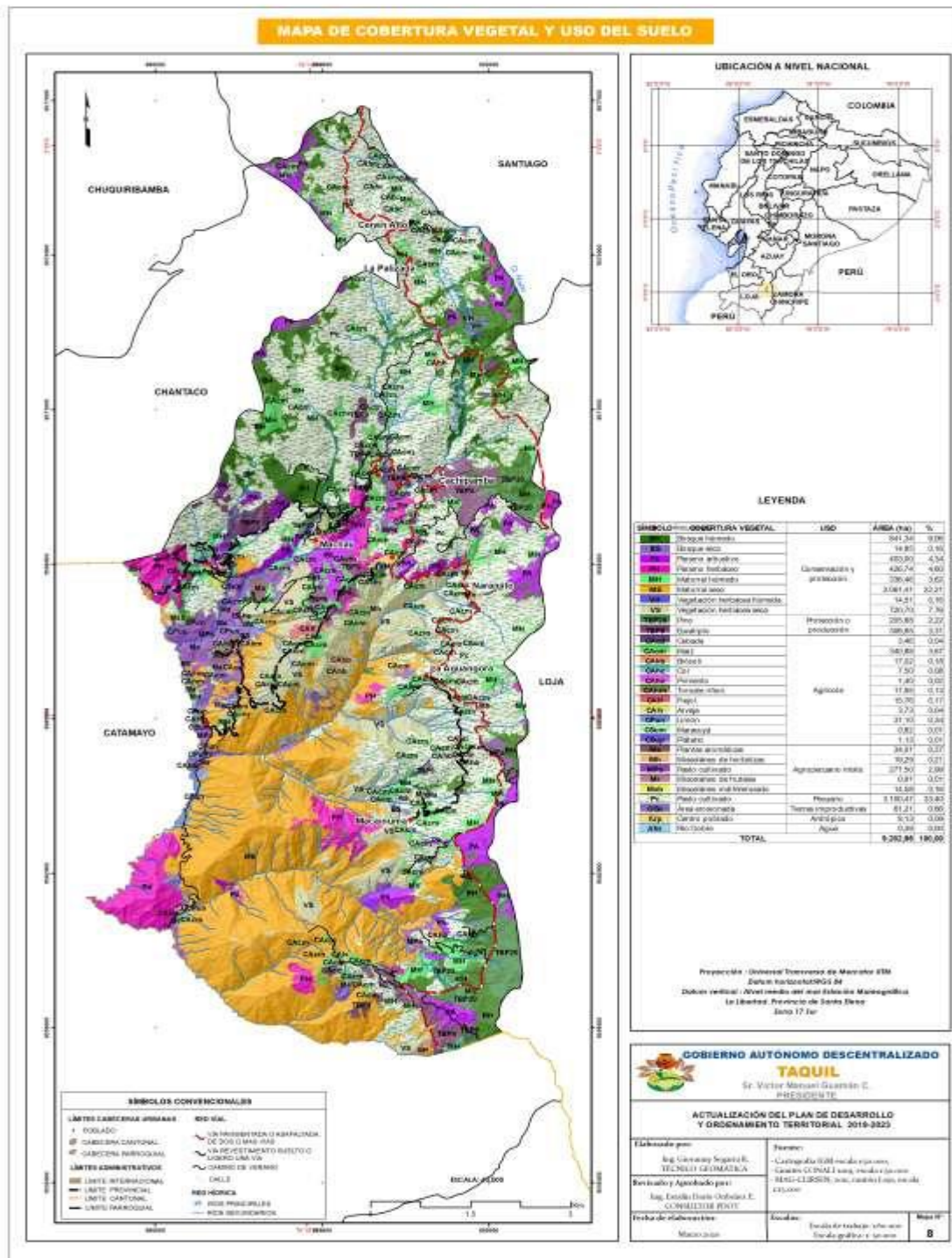


Figura 1. Mapa de cobertura vegetal y uso del suelo de la parroquia Taquile. Fuente: PD y OT Taquile (2019).

Tabla 12. Uso del suelo de la parroquia Taquil

Uso	Hectáreas(has)	Porcentaje %
Agrícola	111,64	1,20
Agropecuario mixto	68,84	0,74
Pecuario	280,36	3,02
Forestal	313,39	3,38
Conservación	8.376,95	90,23
Tierras misceláneas	19,26	0,21
No aplicable	113,09	1,22
Total	9.282,96	100,00

Fuente: PD y OT Taquil (2019)

6.1.2.5. Factores Climáticos

- **Temperatura promedio y clima**

La parroquia Taquil tiene un clima semihúmedo con poca agua, temperaturas templadas frías y mesófitas, por encima de los 2800 msnm. Las temperaturas máximas raramente superan los 20°C, sin excepción tiene valores por debajo de los 0°C, y la media anual, aunque muy variable, casi siempre fluctúa entre los 6 y 12°C. Los factores que contribuyen al clima de la parroquia son los mismos factores que afectan a las zonas costeras y montañosas, en particular la altitud y la topografía, y más en general, la zona de convergencia tropical (ZCIT), los efectos de la interacción del Océano Pacífico con la atmósfera (la oscilación sur de El Niño y la corriente fría de Humboldt).

- **Precipitación**

Existen cuatro rangos de precipitación que van desde los 500 hasta 1.000 mm, se presentan en mayor número hacia el norte y al sureste con menor intensidad.

- **Servicios Básicos**

La geografía de la región no permite la dotación de servicios adecuados a la población, por lo que no todos los hogares cuentan con los servicios básicos.

- **Agua Potable**

La parroquia cuenta con un deficiente servicio de agua potable que no puede cubrir la demanda de la población. En la cabecera parroquial se encuentra una planta de abastecimiento de agua potable la cual es administrada por la junta de agua la misma que es designada por los usuarios. Los barrios beneficiarios del servicio de agua potable son los barrios: La Aguangora, Cera, Cachipamba, Cenen Alto, Taquil y Gonzabal. (GAD Taquil, 2022)

- **Alcantarillado**

Las condiciones sanitarias determinan en gran medida como vive la gente; la vivienda inadecuada y la falta de saneamiento básico son signos claros de pobreza. A nivel comunitarios las aguas residuales son tratadas de diversas formas, el 11.91% por la red pública de alcantarillado, este servicio no cubre las necesidades de la mayoría de los habitantes de la parroquia Taquil, la disposición de excremento se logra solo por otros medios, por ejemplo: a través de pozos ciegos, fosas sépticas y al aire libre lo que esto conlleva a que sean fuentes de contaminación ambiental.

- **Transporte terrestre**

La parroquia Taquil está principalmente comunicada por el Eje Vial E-50 (Zamora-Loja – Catamayo – Arenillas - Huaquillas); y Villonaco – Taquil – Chantaco – Chuquiribamba – Gualiel – El Cisne. Desde la ciudad de Loja existe una distancia de 30km.

Las vías E50 Loja – Villonaco son carreteras de primer orden, el GAD provincial es el que se encuentra encargado de los arreglos el cual colocará una capa asfáltica de dos vías que comprenderá una longitud aproximada de 15.3km de longitud

- **Telecomunicaciones**

De acuerdo a con la información proporcionada por el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos), el 2,11% de la población de la parroquia tienen el servicio de telefonía fija, el 51,16% telefonía móvil y el 0,42% servicio de internet que es principalmente en la cabecera parroquial y siendo deficiente o nula en los demás barrios. La telefonía móvil está manejada por: Claro, CNT y Movistar.

- **Provisión de energía**

Según CONELEC la provincia y cantón Loja pertenecen a la concesión de la (EERSSA) Empresa Eléctrica Regional del Sur S.A. en conjunto con Zamora Chinchipe y Morona Santiago, su principal objetivo es suministrar y comercializar energía eléctrica dentro de su concesión, teniendo como meta incrementar su cobertura a varios tipos de consumidores sean estos residenciales, comerciales, industriales o de alguna otra naturaleza.

- **Manejo de Residuos sólidos y saneamiento**

La dificultad para acceder al agua potable y al saneamiento es uno de los problemas más graves a considerar en la parroquia. La gente se siente incómoda al tener agua de mal calidad, sino que también los que usan agua potable en temporadas de lluvia reciben agua con sedimentos debido a que la planta no es lo suficientemente eficiente para poder potabilizar el agua.

- **Educación**

Conforme a la Constitución de la República del Ecuador, en su Art. 26, establece que la Educación es un derecho de las personas a lo largo de su vida y un deber ineludible e inexcusable del Estado. Constituye un área prioritaria de la política pública y de la inversión estatal, garantía de la igualdad e inclusión social y condición indispensable para el buen vivir.

El Art. 28.- señala que la educación responderá al interés público y no estará al servicio de intereses individuales y corporativos. Se garantizará al acceso universal, permanencia, movilidad y egreso sin discriminación alguna y la obligatoriedad en el nivel inicial, básico y bachillerato o su equivalente.

El sistema educativo del estado ofrece dos tipos de educación y formación; se entiende por educación aquella que es acumulativa, progresiva y que otorga títulos que brindan oportunidades de formación y desarrollo a los ciudadanos en los niveles primario, pregrado y posgrado. La desescolarización es la educación que no se relaciona con el currículo establecido para el nivel de educación.

- **Salud Pública**

La Constitución de 2008 en su Art. 32 establece “La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua”

Así mismo el Art. 362 reza “La atención de salud como servicio público se prestará a través de las entidades estatales, privadas autónomas, comunitarias y aquellas que ejerzan las medicinas ancestrales alternativas complementarias. Los servicios de salud serán seguros, de calidad y calidez, y garantizarán el consentimiento informado, el acceso a la información y la confidencialidad de la información de los pacientes”

- **Condiciones de Socio Culturales: Estructura económica**

Se registran 48 empresas para la actividad económica en la parroquia, el 72,92% pertenecen al ramo minorista de la producción, un 12% está relacionado con la presencia de

empresas de cerámicas, manufactureras y artesanales en las comunidades de Cachipamba y Cera, y otro 18,75% proviene de servicios financieros. Estos negocios son de familiares con bajos rendimientos y no pueden generar empleos adicionales.

Tabla 13. Establecimientos

Sector	Numero	Porcentaje	Descripción
Manufacturas – Artesanías	4	8,33	Organizaciones de productores de cerámicas de arcilla, en los barrios de Cachipamba y Cera
Comercio	35	72,92	31 tiendas de productos de primera necesidad, 2 cyber y 2 cabinas telefónicas en los barrios Taquil, Cera, La Aguangora, Macainuma, Cenen Alto y Bajo
Servicios	7	18,75	2 locales de comida, 1 hostería (Palmeras de Machay), un corresponsal del Banco de Guayaquil (Banco del barrio), un corresponsal del Banco de Pichincha (Banco vecino), 2 ONG de microcrédito.

Fuente: Elaboración propia en base a la Visita In situ

- **Actividades vinculadas al turismo**

En el barrio Cera de la parroquia Taquil se ubica el sendero ecológico que llega hasta el cerro Tunduranga, un proyecto turístico fomentado por el municipio de Loja, llegando desde el cerro Villonaco se tiene alrededor de unos 10 km y se llega hasta el barrio Cera que existe un monumento a las ollas, ahí precisamente donde se inicia hay una puerta de entrada rústica donde dice TUNDURANGA ahí se puede movilizarse 600 m y ascender hacia el cerro donde habrá un refugio y en la cima hay una cruz, donde se podrá visualizar el panorama.

Uno de los objetivos de poder disfrutar de los mágicos paisajes que nos regala la naturaleza del cantón es fomentar la economía en esta zona, donde existen emprendimientos cercanos como: cafeterías, restaurantes y artesanos que promocionan sus artesanías, haciéndolo más atractivo para los turistas y por ende mejoran los ingresos y dinamizan la economía. Al momento el sendero ecológico está totalmente habilitado, y con ese espacio se busca consolidar el corredor turístico que inicia desde le Villonaco hasta la parroquia de El Cisne.

6.1.3. Descripción de los emprendimientos que brindan el servicio de alimentación

Se describen los tres establecimientos seleccionados para esta investigación, y que brindan el servicio de alimentación en la parroquia Taquil.

6.1.3.1. Restaurante Asadero "Doña Mari"

Se encuentra ubicado en la provincia de Loja, en el cantón Loja, en la parroquia Taquil, en el Barrio La Aguangora, ofrece el servicio de alimentación y también la venta de productos de primera necesidad, cuenta con el Régimen Impositivo Simplificado (RISE), que es un régimen de inscripción voluntaria que reemplaza el pago del IVA y del impuesto a la Renta, a través de cuotas mensuales y tiene por objeto mejorar la cultura tributaria en el país.



Figura 2. Restaurante Asadero "Doña Mari" de la parroquia Taquil

Se denomina restaurante Doña Mari, ya que es el nombre de la propietaria señora María Chamba, este emprendimiento lleva aproximadamente 13 años brindando el servicio de alimentación, actualmente se encuentra trabajando sola en su restaurante, no cuenta con una carta física, y además el servicio de alimentación que brinda es de comida típica de la zona, como por ejemplo cuy asado, estofado de cuy, pollo asado, aguado de gallina criolla, entre otros (Ver Tabla 17 y 18). La materia prima proviene de productores de su localidad. Los clientes son locales, provinciales, nacionales como extranjeros; además, cuenta con permiso de funcionamiento, permiso de bomberos, tiene un manejo adecuado con los desechos tanto sólidos, como líquidos.

La distribución de las áreas que conforman el establecimiento consta de:

Tabla 14. Distribución de las área del Restaurante "Doña Mari"

Áreas / Espacios	Descripción	Registro fotográfico
Vista exterior	Se localiza a 100 m de la iglesia del barrio La Aguangora. El restaurante se encuentra en el patio frontal de la vivienda, y consta además de dos cabañas exteriores.	
Área del restaurante	En esta área se encuentran las mesas y bancos de madera, los mismos que tienen un aspecto rústico.	
Cocina	La cocina del restaurante se encuentra en la parte interna de la casa, y es la misma que utilizan en el hogar.	
Cocina - almacenamiento	El área de almacenamiento de los alimentos para ser preparados, se encuentra dentro del área de la cocina.	

Fuente: Elaboración propia

6.1.1.1. Restaurante “Mama Viche”

Se encuentra ubicado en la provincia de Loja, en el cantón Loja, en la parroquia Taquil, en el sector central ofrece el servicio de alimentación y también la venta de productos de primera necesidad, cuenta con el Régimen Impositivo Simplificado (RISE), es un régimen de inscripción voluntaria, que reemplaza el pago del IVA y del impuesto a la Renta a través de cuotas mensuales y tiene por objeto mejorar la cultura tributaria en el país.



Figura 3. Restaurante “Mamá Viche”

El seudónimo del Restaurante Mama Viche, se origina porque el nombre de la propietaria es Vicenta Lima Quezada, entonces los moradores de la localidad lo comenzaron a llamar Mama Viche; actualmente es un negocio familiar donde trabaja en compañía de sus dos hijas Maritza y Jackeline, y lleva brindando el servicio de alimentación aproximadamente 11 años. El restaurante no cuenta con una carta física, pero ofrece comida típica de la zona como por ejemplo el cuy asado, estofado de cuy, pollo asado, aguado de gallina y otra variedad de platos que el cliente lo solicite (Ver Tabla 17 y 18). La materia prima que utilizan proviene de productores de la localidad, tiene clientes tanto locales, provinciales, nacionales y extranjeros, y también cuenta con permiso de funcionamiento, permiso de bomberos, tiene un manejo adecuado con los desechos tanto sólidos, como líquidos. En los dos últimos años recibió capacitaciones de servicio al cliente.

La distribución de las áreas que conforman el establecimiento consta de:

Tabla 15. Distribución de las área del Restaurante "Mama Viche"

Áreas / Espacios	Descripción	Registro fotográfico
Vista exterior	Se localiza en el sector central de la parroquia Taquil. El restaurante se encuentra en la parte interna y externa de la vivienda.	
Área del restaurante externa	En esta área se encuentran las mesas y sillas, los mismos que son de plástico y madera, y se localizan en el patio exterior o vereda de la vivienda.	
Área del restaurante interna	En la parte interna de la vivienda también se encuentran mesas y sillas plásticas para atender a los clientes.	
Cocina - almacenamiento	La cocina del restaurante se encuentra en la parte interna de la casa, y es la misma que utilizan en el hogar.	

Fuente: Elaboración propia

6.1.1.2. Adventure “Las Palmeras de Machay”

Se encuentra ubicado en la provincia de Loja, en el cantón Loja, en la parroquia Taquil, en el sector Machay, ofrece el servicio de alimentación, camping, cine, kaffecombi. Cuenta con el Registro Único de Contribuyentes (RUC) es el documento que identifica e individualiza a los contribuyentes, personas físicas o jurídicas, para fines tributarios. El RUC es el instrumento que permite que el Servicio de Rentas Internas (SRI) realice el control tributario.



Figura 4. Adventure “Las Palmas de Machay”



Lleva su nombre porque se encuentra ubicado en el sector de Machay y porque en esta zona existen plantaciones de palmeras. Su gerente es el señor Juan Agustín Macas, es un negocio familiar que brinda el servicio de recreación de sus atractivos naturales, donde el turista vive una experiencia única al visitar este paraíso escondido en la parroquia de Taquil y en el momento que el visitador ingresa a este maravilloso atractivo natural, es recibido por su gerente con una copa de jugo de caña, que junto con los visitantes es extraído en un trapiche, luego se le añade jugo de naranja y para algunos de los visitantes pone un toque de licor destilado de la caña (punta), desde ahí empieza la experiencia para el visitante al momento de realizar las actividades junto con la familia que está cargo del lugar. Brinda este servicio aproximadamente 13 años, para degustar de una exquisita trucha frita así como también de unas excelentes bebidas a partir del café. Cuenta con servicio de alojamiento ofreciendo dos cabañas, por lo que

atienden un aproximado de 5.000 clientes al año. Brinda el servicio de cafetería y restaurante (Ver Tabla 17 y 18).

La distribución de las áreas que conforman el establecimiento consta de:

Tabla 16. Distribución de las área del Adventure "Las Palmas de Machay"

Áreas / Espacios	Descripción	Registro fotográfico
Vista exterior	Se localiza en el sector Machay de la parroquia Taquil. El restaurante es el más grande de la zona, y que a más de alimentación ofrece servicios de camping, cine, kaffecombi y hospedaje.	
Área del restaurante	En esta área se encuentran las mesas y sillas, los mismos que son de madera de características rústicas, el piso es de cerámica y la cubierta tiene material vegetal, además se encuentran algunas plantas ornamentales naturales, caracterizando al lugar por su relación con la naturaleza.	
Cocina	La cocina del restaurante se encuentra en la parte interna, y consta de mesón con armarios inferiores y superiores.	

<p>Cocina</p> <p>En esta área se encuentra también una cocina industrial para la preparación de los alimentos.</p>	
<p>Áreas comunes</p> <p>El lugar cuenta con áreas verdes para el esparcimiento y disfrute de la naturaleza.</p>	
<p>Trapiche</p> <p>También se localiza un trapiche, donde los visitantes pueden degustar del jugo de caña recién extraído.</p>	

Fuente: Elaboración propia

Además, los tres restaurantes brindan el servicio de cafetería y restaurante, donde oferta productos y servicios como los siguientes:

Tabla 17. Productos / servicios que ofrecen los tres Restaurantes locales

Nro.	Productos / Servicios		
	Restaurante "Doña Mari"	Restaurante "Mama Viche"	Adventure "Las Palmeras de Machay"
	Cafetería	Cafetería	Cafetería
1	Café filtrado	Café filtrado	Café filtrado
2	Chocolate caliente	Chocolate caliente	Chocolate caliente
3	Jugo de frutas	Jugo de frutas	Jugo de frutas
4	Tamales	Tamales	Cappuccino
5	Humitas	Humitas	Prensados
6	Prensados	Prensados	----
7	Sango de maíz	----	----
	Platos típicos	Platos típicos	Platos típicos

8	Cuy asado	Cuy asado	Fritada
9	Cuy en estofado	Cuy en estofado	Trucha frita
10	Caldo de gallina criolla	Caldo de gallina criolla	----
11	Estofado de gallina criolla	Estofado de gallina criolla	----
12	Fritada	Fritada	----
13	Cecina	Cecina	----
14	Pollo asado	Pollo asado	----
	Servicios	Servicios	Servicios
15	Alimentación	Alimentación	Alimentación
16	----	----	Camping
17	----	----	Cine
18	----	----	Kaffecombi
19	----	----	Hospedaje
Total	14 productos Un servicio	13 productos Un servicio	Siete productos Cinco servicios

Fuente: Elaboración propia

En la Tabla 18 se presentan los ingresos aproximados por la venta de productos / servicios de cada establecimiento, así como los platillos principales con su respectivo valor.

Tabla 18. Ingresos por Productos / servicios que ofrecen los tres Restaurantes locales

Características	Ingresos por Productos / Servicios		
	Restaurante "Doña Mari"	Restaurante "Mama Viche"	Adventure "Las Palmeras de Machay"
Plato principal	Cuy asado y caldo de gallina	Cuy asado	Trucha frita
Valor	\$ 10.00 y \$ 5.00 dólares	\$10.00 pequeño, \$12.00 mediano y \$15.00 grande	\$5.00 y \$6.00 dólares
Cantidad de platos vendidos al mes	30 a 40 cuyes asados	50 a 60 cuyes asados	300 truchas
Ingresos aproximados	\$ 500.00 dólares	\$ 600.00 dólares	\$ 2000.00 dólares
Horarios de atención	8H00 a 20h00	8H00 a 20h00 de Lunes a Domingo	Sábado 8H00 a 20h00, Domingo 10H00 a 20H00
Mes con mayores ventas	Enero (Fiestas Religiosas), Febrero (Carnavales), Abril (Fiestas de Parroquialización), Diciembre (Fiestas Religiosas)	Enero (Fiestas Religiosas), Febrero (Carnavales), Abril (Fiestas de Parroquialización), Diciembre (Fiestas Religiosas)	Enero (Fiestas Religiosas), Febrero (Carnavales), Julio-Agosto (Vacaciones escolares), Abril (Fiestas de Parroquialización), Diciembre (Fiestas Religiosas)
Reclamos y sugerencias de turistas	Ofrecer comida típica Lojana y no solo del sector (muy pocos son los que piden esto).	Ampliación del restaurante para una mejor atención al cliente, ya que el espacio con el que cuenta es pequeño.	Ofrecer más variedad de comida y menú para niños.
Ingresos por otros servicios	----	----	Ingreso \$3.00 / Paseo en Trac tren \$1.00 /

Hospedaje dólares	\$20.00
----------------------	---------

Fuente: Elaboración propia


A continuación se presentan los distintos productos ofertados por los tres restaurantes, con su respectivo procedimiento de preparación, así como los ingredientes que forman parte de las recetas. Se debe mencionar, que debido a la similitud en el proceso de elaboración y los ingredientes de los distintos productos que ofertan en los tres establecimientos, se presenta un ejemplar de cada producto.

- Café filtrado

Receta estándar: CAFÉ FILTRADO	
Ingredientes:	
300 gr. de café molido	
1lt de agua	
PROCEDIMIENTO:	
Llenar una olla con el litro de agua y llevar a calentar por algunos minutos hasta que hierva, llenar la chuspa o chucho de café y luego comenzar a filtrar, se puede hacer una segunda pasada y luego servir en las tazas para el consumo.	


Fuente: Elaboración propia

- Chocolate caliente

Receta estándar: CHOCOLATE CALIENTE	
Ingredientes:	
1Lt. de leche	
400 gr. de chocolate negro amargo	
2 Cda. de canela en polvo o 4 ramas de canela	
1 pizca de sal	
PROCEDIMIENTO:	
Colocar la leche en una olla junto con la canela y llevar a hervir a fuego medio, pica el chocolate en trozos pequeños y añade en la leche que está hirviendo, luego pasar por un colador para retirar impurezas, añadir la pizca de sal y servir en tazas en tazas individuales	


Fuente: Elaboración propia

- Cappuccino

Receta estándar: CAPUCCINO	
Ingredientes:	
125ml. de leche entera	
25ml. de café expreso	
cacao en polvo o canela molida (opcional)	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Si no se tiene una maquina para cremar la leche, se puede usar una batidora para poder montar la leche, luego se prepara un café solo expreso, se pone lentamente la leche en la taza de manera que la espuma se quede en la parte de arriba, luego el expreso se lo pone lentamente sobre la leche y finalmente se espolvorea cacao en polvo o canela molida.</p>	

Fuente: Elaboración propia

- Jugos de frutas

Receta estándar: JUGO DE FRUTAS	
Ingredientes:	
300ml. de agua	
100 gr. de pulpa de fruta	
2 Cda de azúcar	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Colocar el agua en una licuadora junto con la pulpa y el azúcar, licuar y luego servir en un vaso de cristal</p>	

Fuente: Elaboración propia


- Tamales

Receta estándar: TAMALES	
Ingredientes:	
1Kg. de maíz amarillo seco y pelado	
1/2lb. de manteca de cerdo	
1/2lb de pechuga de pollo	
2 ramas de cebolla blanca	
2 dientes de ajo machado	
1cda. de achiote en aceite	
4 huevos crudos	
1/2 tazas de arveja	
12 hojas de achira	

sal, pimienta y comino	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Remojar el maíz en agua durante 3 días (cambiar el agua diariamente), escurrir el maíz y molerlo finamente, colocar le maíz en un tazón, agregar la manteca y amasar; poner un litro de agua en una olla, una rama de cebolla troceada y ajo sazonar con sal, pimienta y comino al gusto; cocinar hasta que la carne este suave, cernir el caldo y reservar; desmenuzar el pollo; añadir el caldo a la masa y seguir amasando; hacer un refrito con la cebolla restante picada finamente, el aceite de achiote, el pollo y la arveja; poner sobre las hojas de achira la masa y una cucharada de la mezcla del pollo y luego cerrar y llevar a cocinar al vapor en una olla tamalera durante 1 hora.</p>	

Fuente: Elaboración propia


- Humitas

Receta estándar: HUMITAS	
Ingredientes:	
7 de choclo con hojas	
3 tazas de quesillo desmenuzado	
1/2 taza de crema de leche	
4 cda. de mantequilla derretida	
4 huevos, claras y yemas separadas	
1 cda. de polvo de hornear	
2 cda. de azúcar	
1/2 cda. De sal	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Pele los choclos, saque las hojas y trate de mantener intacta cada hoja; cocine un poco las hojas para que no se rompan en el momento de envolver; limpie bien los choclos pelados, quitándoles los pelos y use un cuchillo para desgranar los choclos, si no tiene una vaporera para cocinar guarde las tuzas para hacer una vaporera; moler los granos de choclo, añada el quesillo, la crema de leche, la mantequilla derretida, las yemas de los huevos, el polvo de hornear, el azúcar y la sal, batir hasta unificar todos los ingredientes, batir las claras de huevo a punto de nieve y unir a la mezcla anterior; en una olla tamalera ponga aproximadamente 1l t de agua justo al nivel de la vaporera , si no tiene vaporera coloque las tusas y algunas hojas en el fondo de la olla; para rellenar y envolver las hojas con la mezcla de las humitas, ponga las hojas una encima de otra , doble el costado, luego doble la punta creando un pequeño bolsillo, rellene las hojas con una buena cucharada de la mezcla del choclo, ponga un poquito de queso desmenuzado en el centro, luego doble el otro costado de las hojas y cierre; poner las hoja ya rellenas en la tamalera de forma inclinada o de forma vertical, cubrir con más hojas y luego cocinar al vapor durante 40 a 50 minutos.</p>	

Fuente: Elaboración propia

- Prensados

Receta estándar: PRENSADOS	
Ingredientes:	
2 Rebanadas de pan blanco o de molde	
2 láminas de jamón	


1 lámina de queso	
-------------------	--

PROCEDIMIENTO:

Colocar sobre una rebanada de pan blanco o de molde las láminas de jamón y queso; colocar sobre una sandwichera o waflera y esperar a que se dore y el queso se derrita.

Fuente: Elaboración propia

- Sango

Receta estándar: SANGO DE MAÍZ	
<p>Ingredientes:</p> <p>1 taza de harina de maíz</p> <p>4 huevos</p> <p>1 cda de manteca de chanco</p> <p>2 cebollas blancas picadas finamente</p> <p>100gr. onzas de queso blanco</p> <p>1/2 cda de aceite de achiote</p> <p>3 tazas de agua</p> <p>sal al gusto</p>	
<p>PROCEDIMIENTO:</p> <p>En un sartén haga el refrito con la cebolla de hoja, la manteca y el aceite de achiote, luego agregue el agua y sal al gusto, cuando el agua empiece a hervir se va poniendo de poco en poco la harina de maíz, mezcle constantemente hasta que la mezcla se desprenda del sartén; agregue finalmente el queso, sirva con huevos fritos y café.</p>	

Fuente: Elaboración propia


- Cuy asado

Receta estándar: CUY ASADO	
<p>Ingredientes:</p> <p>1 cuy pelado</p> <p>8 dientes de ajo machados</p> <p>1 cda de comino</p> <p>1/2cdta. de achiote</p> <p>1kg de papas peladas</p> <p>8cdas de aceite</p> <p>2 ramas de cebolla blanca</p> <p>1 cebolla colorada finamente picada</p>	

1 pizca de orégano	
1 pizca de pimienta molida	
sal al gusto	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Sazonar el cuy 5 dientes de ajo, comino y sal al gusto; dejarlo reposar hasta mínimo 12 horas; calentar 6 cucharadas de aceite con el achiote y barnizar el cuy con el aceite de achiote; luego asar el cuy en el carbón, pinchándolo para que vaya cocinándose homogéneamente; hacer un refrito con 2 cucharadas de aceite, 3 dientes de ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, orégano, sal y pimienta luego agregar las papas y suficiente agua hasta cubrir las , esperar que hierva y luego poner en llama baja y que se cocine a fuego lento hasta que las papas estén blandas; servir el cuy sobre las papas acompañado con hojas de lechuga y curtido de tomates y cebollas.</p>	

Fuente: Elaboración propia


- Cuy en estofado

Receta estandar: CUY ESTOFADO	
Ingredientes:	
1 cuy pelado	
6 ramas de cebolla blanca	
1 cebolla colorada	
5 dientes de ajo	
1/2 tz de vinagre	
aceite c/n	
2cdas. de ají en polvo	
1/2 cda. De comino	
1cdta. De orégano	
sal y pimienta al gusto	
5 ramas de culantro	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Picar finamente la cebolla colorada, cebolla de hoja y ajo para luego hacer un refrito juntamente con el orégano y el ají en polvo, sal, pimienta y comino, luego añadimos el vinagre y agua cantidad necesaria una vez que este hirviendo se coloca el cuy y se deja cocinar por 30min. en llama baja; se puede acompañar con arroz blanco, papas cocinadas y hojas de lechuga con tomates</p>	

Fuente: Elaboración propia


- Caldo de gallina criolla

Receta estándar: CALDO DE GALLINA CRIOLLA	
Ingredientes:	
1 gallina criolla cortada en presas	
2 cebollas de hoja	
1 tallo de apio	

sal y pimienta al gusto	
10 papas	
perejil c/n	
culantro c/n	
comino al gusto	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Poner en una olla las presas con abundante agua y sal, llevar a hervir durante 45 y espumar una vez que este cocido el pollo, poner las papas, apio, cebolla blanca y cocinar hasta que las papas estén suaves, luego al momento de servir se poner cebolla blanca picad y culantro, se puede acompañar con arroz blanco y mote.</p>	

Fuente: Elaboración propia


- Estofado de gallina criolla

Receta estándar: ESTOFADO DE GALLINA CRIOLLA	
Ingredientes:	
1 gallina criolla cortada en presas	
2 cebollas de hoja	
1 kg de tomates	
3 cebollas finamente picadas	
5 dientes de ajo picados	
10 ramas de culantro	
perejil c/n	
3 pimientos	
comino al gusto	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Picar finamente la cebolla colorada, cebolla de hoja y ajo para luego hacer un refrito juntamente con el orégano, sal, pimienta y comino y se refrió las presas y luego añadimos el agua cantidad necesaria y se deja cocinar por 60min. en llama baja; se puede acompañar con arroz blanco, yuca cocinadas y hojas de lechuga con tomates</p>	

Fuente: Elaboración propia


- Fritada

Receta estándar: FRITADA	
Ingredientes:	
1kg de costilla de cerdo	
2 cebollas de hoja	
1/2lb de manteca de cerdo	
500ml de cerveza	

sal y pimienta al gusto	
1/2lb de cebolla colorada	
5 dientes de ajo	
2 limones	
comino al gusto	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Primeramente cocinar en una olla de agua la costilla de cerdo con la cebolla y el ajo, sazonomos con sal, pimienta y comino al gusto y dejar que se reduzca el agua y se vaya cocinando poco a poco, una vez que esta sin liquido se añade la manteca de cerdo y se comienza a refreír hasta que se dore, esto se puede acompañar de mote cocinado, plátanos maduros fritos, llapingacho de papa, hojas de lechuga y curtido.</p>	

Fuente: Elaboración propia


- Cecina

Receta estándar: CECINA	
Ingredientes:	
1kg de lomo de cerdo	
2cdas. de pasta de ajo	
2cdas. de aceite de achiote	
sal y pimienta al gusto	
comino al gusto	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Fileteamos el lomo cerdo y adobamos con sal, pimienta, ajo y comino al gusto; luego añadimos el aceite de achiote y dejamos secar al sol por unas horas; luego se lleva a la parrilla y se prepara la cecina; se puede acompañar con yuca cocinada y un curtido de cebollas con tomate.</p>	

Fuente: Elaboración propia


- Pollo Asado

Receta estándar: POLLO ASADO	
Ingredientes:	
1 pollo entero	
5 dientes de ajo picados	
60gr. de mantequilla	
Aceite c/n	
5 dientes de ajo picados	

sal/pimienta al gusto	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Sazonamos el pollo con todos los ingredientes y dejamos reposar por 12 horas o máximo 24 horas, luego se lleva a las brasas y se verifica que el fuego no esté tan fuerte para que se pueda cocinar uniformemente; una vez asado el pollo se puede acompañar con papas y ensalada.</p>	

Fuente: Elaboración propia

- Trucha frita

Receta: TRUCHA FRITA	
Ingredientes:	
1 Trucha	
harina c/n	
aliño completo	
Limón	
tomate	
cebolla colorada	
cilantro	
lechuga	
plátanos verdes	
PROCEDIMIENTO:	
<p>Primeramente se limpia y se lava bien la trucha, luego se sazona con el aliño, limón, sal y pimienta al gusto y se deja reposar por 12 horas en la refrigeradora, luego se la pasa por harina y se lleva a freír en abundante aceite; para los patacones cortamos dados y llevamos a freír, luego se los aplasta dando la forma tradicional y se lleva nuevamente a fritura hasta que se doren; una vez lista la trucha se puede acompañar de una ensalada, arroz blanco y patacones.</p>	

Fuente: Elaboración propia

6.2. Analizar las percepciones los expertos en gastronomía

Para dar cumplimiento al segundo objetivo de la investigación, se realizó una entrevista para conocer y analizar las percepciones de los expertos en gastronomía respecto al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Taquil, obteniendo los siguientes resultados:

En la Figura 19 se presentan los resultados de la primera pregunta de la entrevista, que pretende conocer si los expertos trabajan en el área de turismo gastronómico.

Tabla 19. ¿Usted trabaja en el área de turismo gastronómico?

Pregunta 1.	Expertos gastronómicos	Porcentaje (%)
Si	8	100.00
No	0	0.00
Total	8	100.00

Fuente: Elaboración propia

Como se observa, se obtiene como resultado que el 100% de los entrevistados manifiestan que trabajan en el área gastronómica, cuya actividad la realizan de manera principal en la ciudad de Loja, por lo que son conocedores de la gastronomía local.

En la Figura 20 se presentan los resultados de la segunda pregunta de la entrevista, que pretende conocer la función y/o profesión que tienen los expertos en su lugar de trabajo.

Tabla 20. ¿Qué función/profesión tiene en su trabajo?

Pregunta 2.	Frecuencia	Porcentaje (%)
Chef	8	57.14
Gerente de restaurante	1	7.14
Propietario de restaurante	3	21.43
Docente de gastronomía	2	14.29
Total	14	100.00

Fuente: Elaboración propia

Los resultados indican que el 57.14% de los entrevistados son chefs; el 21.43% manifiestan que son propietarios de un restaurante; el 14.29% mencionan que son docentes de gastronomía; y el 7.14% restante son gerentes de un restaurante.

En la Figura 21 se presentan los resultados de la tercera pregunta de la entrevista, que pretende conocer si los expertos han visitado Taquil y conoce del turismo gastronómico que ofrece esta parroquia rural.

Tabla 21. ¿Usted ha visitado Taquil y conoce del turismo gastronómico que ofrece esta parroquia rural de Loja?

Pregunta 3.	Expertos gastronómicos	Porcentaje (%)
--------------------	-----------------------------------	-----------------------

Si	8	100.00
No	0	0.00
Total	8	100.00

Fuente: Elaboración propia

Como se evidencia, el 100% de los entrevistados manifiestan que si han visitado la parroquia Taquil e indican ser conocedores del turismo gastronómico que ofrece esta parroquia del cantón Loja.

En la Figura 22 se presentan los resultados de la cuarta pregunta de la entrevista, que pretende conocer si los expertos consideran que la parroquia Taquil tiene potencial para el turismo gastronómico.

Tabla 22. ¿Considera usted que la parroquia Taquil tiene potencial en las siguientes actividades?

Pregunta 4.	Potencial			Total
	Alto	Medio	Bajo	
Turismo gastronómico	87.50	12.50	0.00	100.00
Actividades artesanales	50.00	37.50	12.50	100.00
Visita a fincas agroecológicas	37.50	37.50	25.00	100.00
Actividades culturales	75.00	25.00	0.00	100.00
Actividades recreativas	37.50	62.50	0.00	100.00
Total	287.50	175	37.5	500.00

Fuente: Elaboración propia

Los resultados indican que el 87.50% de los entrevistados consideran que el turismo gastronómico de la parroquia Taquil tiene alto potencial; el 50.00% manifiestan que las actividades artesanales tienen también un alto potencial; el 37.50% mencionan que las visitas a las fincas agroecológicas tienen un potencial alto y medio respectivamente; así mismo, el 75.00% señala que tal actividades culturales tienen un potencial alto; y el 62.50% indican que las actividades recreativas tienen un potencial medio para el desarrollo del turismo gastronómico.

En la Figura 23 se presentan los resultados de la quinta pregunta de la entrevista, que pretende conocer el criterio de los expertos referente a las experiencias direccionadas al turismo gastronómico.

Tabla 23. Desde su experiencia ¿Cómo percibe las siguientes experiencias direccionadas al turismo gastronómico de la parroquia Taquil?

Pregunta 5.	Potencial				Total
	Malo	Regular	Bueno	Excelente	

Sabor de la comida	0.00	0.00	0.00	100.00	100.00
Presentación del plato	0.00	62.50	37.50	0.00	100.00
Ingredientes del plato	0.00	0.00	75.00	25.00	100.00
Auténtica y visualmente agradable	0.00	0.00	75.00	25.00	100.00
Saludable y nutritiva	0.00	0.00	0.00	100.00	100.00
Experiencia con la cultura local	0.00	87.50	12.50	0.00	100.00
Valor ancestral	0.00	0.00	0.00	100.00	100.00
Consumir productos orgánicos locales	0.00	0.00	0.00	100.00	100.00
Relación calidad - precio	0.00	0.00	0.00	100.00	100.00
Carta	100.00	0.00	0.00	0.00	100.00
Total	100	150	200	550	1000

Fuente: Elaboración propia

Los resultados indican que en cuanto al sabor de la comida de la parroquia Taquil, el 100.00% de los entrevistados consideran que es excelente; en lo referente a la presentación del plato, el 62.50% manifiestan que es regular y el 37.50% bueno; según los ingredientes del plato, el 75.00% mencionan que es bueno y el 25.00% excelente; así mismo, al consultar si los platillos son auténticos y visualmente atractivos, el 75.00% señala como bueno y el 25.00% excelente; el 100.00% indican que como excelente los platillos saludables y nutritivos.

En cuanto a la experiencia con la cultura local, el 87.50% señala que es regular y el 12.50% como bueno; según el valor ancestral, consumir productos orgánicos locales y la relación calidad-precio el 100.00% menciona que es excelente; y finalmente, el 100.00% de los entrevistados señalan como malo a la carta de los productos, porque los restaurantes no poseen carta física.

En la Figura 24 se presentan los resultados de la sexta pregunta de la entrevista, que pretende conocer el criterio de los expertos referente a atención por parte de los prestadores del servicio turístico gastronómico de la parroquia Taquil.

Tabla 24. ¿Cómo califica la atención por parte de los prestadores del servicio turístico gastronómico de la parroquia Taquil?

Pregunta 6.	Expertos gastronómicos	Porcentaje (%)
Malo	0	0.00
Regular	0	0.00
Bueno	3	37.50
Muy bueno	3	37.50
Excelente	2	25.00

Total	8	100.00
--------------	----------	---------------

Fuente: Elaboración propia

Los resultados evidencian que el 37.50% de los expertos, califica como buena a la atención por parte de los prestadores del servicio turístico gastronómico de la parroquia Taquil; el 37.50% la califica como muy buena; y el 25.00% restante la califica como excelente.

En la Figura 25 se presentan los resultados de la pregunta siete de la entrevista, que pretende conocer los aspectos en los que debería de mejorar la oferta gastronómica de la parroquia Taquil.

Tabla 25. ¿Qué aspectos debería de mejorar en la oferta gastronómica de la parroquia Taquil?

Pregunta 7.	Frecuencia	Porcentaje (%)
Promoción e imagen turística	8	100.00
Presentación de los platos	8	100.00
Servicio al cliente	3	37.50
Fusión entre gastronomía tradicional y nuevos sabores	7	87.50
Valoración de la gastronomía local	2	25.00
Innovación gastronómica	8	100.00
Infraestructura gastronómica	8	100.00

Fuente: Elaboración propia

Según los resultados obtenidos, todos los expertos (100%) coinciden que se debería mejorar en: promoción e imagen turística de la parroquia Taquil, en la presentación de los platos, en innovación y en infraestructura gastronómica; considerando también otros aspectos como: fusión entre gastronomía tradicional y nuevos sabores (87.50%); servicio al cliente (37.50%); y valoración de la gastronomía local (25.00%).

En la Figura 26 se presentan los resultados de la pregunta ocho de la entrevista, que pretende conocer las recomendaciones de los expertos para que la gastronomía típica de la parroquia Taquil sea atractiva visualmente.

Tabla 26. ¿Qué recomienda para que la gastronomía típica de la parroquia Taquil sea atractiva visualmente?

Pregunta 8.	Frecuencia	Porcentaje (%)
Originalidad	6	75.00
Variedad de platos	7	87.50
Introducción de nuevos platos	8	100.00
Branding	8	100.00

Vajilla y utilería	6	75.00
--------------------	---	-------

Fuente: Elaboración propia

Según los resultados obtenidos, todos los expertos (100%) recomiendan la introducción de nuevos platos en el menú y el branding para mejorar la presentación de los platos; además, el 87.50% recomiendan la variedad de platos; y el 75.00% de los expertos recomiendan la originalidad y la utilización de vajilla y utilería local respectivamente.

En la Figura 27 se presentan los resultados de la pregunta nueve de la entrevista, que pretende conocer el canal de comunicación que recomiendan los expertos para la promoción turística gastronomía de la parroquia Taquil.

Tabla 27. ¿Qué tipo de canal de comunicación recomienda para realizar la promoción turística gastronómica de la parroquia Taquil?

Pregunta 9.	Frecuencia	Porcentaje (%)
WhatsApp	8	100.00
Facebook	8	100.00
Instagram	8	100.00
Página Web	2	25.00
Radio	3	37.50

Fuente: Elaboración propia

Los canales de comunicación que recomiendan los expertos son: WhatsApp (100%), Facebook (100%), Instagram (100%), Radio (37.5%) y Página Web (25%), esto con la finalidad de realizar la promoción turística gastronomía de la parroquia Taquil.

En la Figura 28 se presentan los resultados de la pregunta diez de la entrevista, que pretende conocer si la innovación y nuevos sabores en los platos tradicionales sirven para fortalecer el turismo gastronómico en la parroquia Taquil.

Tabla 28. ¿Considera usted que la innovación y nuevos sabores en los platos tradicionales sirven para fortalecer el turismo gastronómico en la parroquia Taquil?

Pregunta 10.	Expertos gastronómicos	Porcentaje (%)
Si	8	100.00
No	0	0.00
Total	8	100.00

Fuente: Elaboración propia

Según los resultados obtenidos, todos los expertos que corresponde al 100% consideran que tanto la innovación, como los nuevos sabores en los platos tradicionales si ayudarían a fortalecer el turismo gastronómico en la parroquia Taquil.

En la Figura 29 se presentan los resultados de la última pregunta de la entrevista, que pretende conocer cuáles serían los procesos innovadores que se pueden aplicar para mejorar el turismo gastronómico en la parroquia Taquil. Hay que mencionar que existen criterios técnicos que se repiten en los aportes que realizan los expertos; sin embargo, han sido colocados según como corresponden para conocer la contribución particular que realiza cada profesional.

Tabla 29. Según su experiencia ¿Qué procesos innovadores se pueden aplicar para mejorar el turismo gastronómico en la parroquia Taquil?

Experto gastronómico	Proceso innovador
Roberto Delgado	<p>Existen algunas opciones innovadoras para aplicar en el mejoramiento del turismo gastronómico, algunas de estas serían:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crear una marca turística gastronómica para la parroquia que promueva su cultura gastronómica y productos locales. • Promover programas de agricultura y pesca sostenibles para asegurar un suministro constante de productos frescos y de alta calidad para los restaurantes locales. • Ofrecer cursos y talleres para mejorar las habilidades culinarias y de servicio al cliente de los trabajadores del sector turístico. • Organizar eventos y festivales gastronómicos para promover la cultura gastronómica local y atraer turistas. • Crear una plataforma digital donde los turistas puedan reservar degustaciones, tours y eventos gastronómicos y acceder a recomendaciones de restaurantes y productos locales. • Establecer alianzas con chefs y restaurantes famosos para atraer a un público más amplio y mejorar la imagen del turismo gastronómico de la parroquia. • Desarrollo de una oferta turística integrada en la que incluya alojamiento, transporte y actividades gastronómicas para ofrecer una experiencia completa al turista. • Utilizar las redes sociales para promocionar los productos locales, los platos típicos y los eventos gastronómicos de la parroquia. • Crear rutas temáticas que incluyan degustaciones de platos típicos y visitas a productores locales, bodegas y restaurantes.
David Morocho	<ul style="list-style-type: none"> • Primero indentificar el producto; es decir, inventariar las recetas tradicionales y una vez establecidos los platos estrella, comenzar a trabajar en procesos de buenas prácticas en la elaboración , trabajar en montajes y cantidades correctas para un emplatado, respetando sabores texturas e incluso cantidades. • Luego iniciar el proceso de promoción y difusión a través de material publicitario elaborado correctamente, utilizando fotos y videos que puedan ser usados en redes sociales, que realmente muestren un

	<p>producto elaborado técnicamente pero que conserve su esencia y tradición.</p>
Edgar León	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la identidad cultural y gastronómica por medio de la universalización de las técnicas, sin perder la raíz y la identidad de los productos y sin distorsionar el sabor. • Por ejemplo: realizar un cuy asado sin la cabeza y patas solamente el muslo para mejorar la presentación.
Galo Piedra	<ul style="list-style-type: none"> • Salir con su gastronomía a ferias nacionales e invitar a gente conocida con trayectoria en el ámbito culinario para que comparta de la gastronomía de Taquil. • Crear actividades complementarias para que el turista pueda llegar a degustar de su gastronomía y pasar el resto del tiempo en el lugar.
Franklin Rosero	<p>Para el mejoramiento en el ámbito gastronómico en Taquil se debería:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Iniciar con un proceso de capacitación a todos los expendedores de alimentos y bebidas para diseñar un método el cual inicie con BPM en cada uno de estos. Esto implica la ayuda del sector público para que se cumplan. • La gastronomía en el sector tiene un potencial para utilizar materia prima de km0 con calidad orgánica, ya que la pequeña agricultura del sector ayuda a esto. • La gastronomía en el sector se debe acoger a una oferta tradicional, bien cuidado los procesos y la presentación. • En resumen el lugar tiene potencial pero es necesario primero el compromiso de los emprendedores a mejorar proceso junto con las autoridades y luego un plan de marketing para el posicionamiento y dar a conocer a nivel local y nacional.
David Pauta	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciar por las bases de la gastronomía, por la organización y estudio previo de los restaurantes y lo que el cliente quiere o conocer las expectativas de los clientes. • Implementar el costeo de recetas, la ingeniería de menú y lograr restaurantes con un tinte sostenible donde se involucre a la comunidad, creando menú con sus productos que es lo llamado cocina de mercado.
Estefanía Sánchez	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar una aplicación tecnológica para promocionar la gastronomía local (en la actualidad ya contamos con un prototipo y el inventario de los actores gastronómicos de Taquil). • Trabajar desde la siembra de los alimentos hasta el producto terminado (cuatro S: Saludable, Solidaria, Sostenible y Satisfactoria). • Nuevas tendencias de comida saludable, evitar la utilización de agroquímicos en la producción de los alimentos. • Gastronomía narrativa para conectar con las emociones de los visitantes, por medio del conocimiento ancestral de la gastronomía e ingredientes a utilizarse. • Geolocalización de todos los emprendimientos gastronómicos, con los menús y precios de los platos. • Tendencias en innovación en la infraestructura de los restaurantes tipo terrazas, ya que el lugar lo permite. • Utilizar la agroecología como elemento diferenciador de la zona, Km0. • Capacitaciones en atención al cliente y mejora de la presentación de los platos, higiene y seguridad.

María Paulina
Paladines

- Considerando que Taquil tiene saberes ancestrales gastronómicos muy importantes porque de ahí nace la gastronomía local, es necesario realizar un inventario de todos estos saberes y procesos de preparación. Luego identificar quienes lo elaboran.
 - Capacitación y certificación laboral a los propietarios de los restaurantes o quienes posean estos conocimientos.
 - Elaborar una guía que contenga un mapa gastronómico que le permita al turista llegar.
 - Institucionalizar una feria gastronómica para poseer la gastronomía local.
 - Trascender la gastronomía a nivel local y nacional por medio de la participación en ferias gastronómicas a nivel nacional.
-

Fuente: Elaboración propia

6.3. Líneas de acción de innovación gastronómica para el desarrollo turístico en la parroquia Taquil

6.3.1. Antecedentes

Las líneas de acción que se presentan en esta propuesta surgen a partir de los resultados de la presente investigación, debido a que el 87.50% de los expertos entrevistados consideran que el turismo gastronómico de la parroquia Taquil tiene alto potencial; al igual que las actividades artesanales (50.00%); las fincas agroecológicas (37.50%); y las actividades culturales (75.00%); así mismo, el 62.50% indican que las actividades recreativas tienen un potencial medio para el desarrollo del turismo gastronómico.

Por lo que la presente propuesta tiene la finalidad de aprovechar el potencial en cuanto al turismo gastronómico que posee esta parroquia, a partir de las siguientes líneas de acción innovadoras:

- Rediseño de las recetas tradicionales basadas en la cocina de autor y cocina de mercado.
- Utilización de vajilla de barro elaborada en la comunidad Cera.

6.3.2. Presentación de la propuesta

A continuación se detalla la presente propuesta dirigida al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Taquil:

TITULO DE LA PROPUESTA:	Propuesta para desarrollar el turismo gastronómico de la parroquia rural Taquil, del cantón Loja.
--------------------------------	---

Fecha de Inicio: Mayo/2023	Fecha de Fin: Diciembre/2023	Duración de la propuesta: En semanas: 32 semanas
ALCANCE TERRITORIAL (Cobertura de la propuesta): Parroquial		

DATOS DEL DIRECTOR DE LA PROPUESTA	
NOMBRES Y APELLIDOS: Peter Andrés Pilco Paladines	
IDENTIFICACIÓN: 1104554793	CORREO ELECTRÓNICO: peter.pilco@unl.edu.ec

1. PARTICIPANTES EN LA PROPUESTA

- Propietarios de los tres restaurantes participantes en la investigación
- Directora de la presente investigación (Directora de esta Tesis de Maestría)
- Director de la Propuesta
- Autoridades locales competentes

2. INFORMACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA

3.1 RESUMEN DE LA PROPUESTA

La presente propuesta pretende aportar a la mejora de los productos gastronómicos tradicionales desde una perspectiva innovadora, que puedan beneficiar a los prestadores de servicios alimentarios de la parroquia rural Taquil, ubicada al noroccidente del cantón Loja, con la finalidad de atraer a nuevos públicos interesados en apoyar al desarrollo turístico local.

Con el primer objetivo específico se pretende realizar el rediseño de las recetas tradicionales de la gastronomía principal de la parroquia Taquil. Para pasar a un nuevo estilo de cocina, que sería a la cocina de autor y también cocina de mercado, que básicamente se refiere a utilizar en las recetas los productos orgánicos locales, para con ello involucrar a la población, aportar a la mejora de su economía, al desarrollo sostenible y al turismo gastronómico de la parroquia por medio de este proceso innovador. Además, para mejorar la presentación de los platillos se propone la utilización de vajilla de barro que es elaborada en la comunidad Cera de esta parroquia; con ello se aporta también en el realce a este proceso tradicional y cultural que se desarrolla en el sector, además de contribuir a la economía de la Asociación de mujeres ceramistas, que son las que se dedican a la elaboración de las vajillas y ollas de barro.

Mediante el segundo objetivo específico, se plantea capacitar a los propietarios de los tres restaurantes participantes de esta investigación, para que aprendan el proceso de elaboración de los nuevos platillos preparados en base a la cocina de autor, que es

una cocina innovadora basada en la experiencia del propio chef; es decir, con un estilo único y personal.

3.2 PALABRAS CLAVES

Turismo gastronómico, propuesta, innovación.

3.3 INTRODUCCIÓN

a. Antecedentes

Ecuador posee un importante patrimonio en el área de la gastronomía tradicional, las diferentes regiones territoriales y variedad de climas favorecen la diversidad de productos y de su oferta gastronómica. El turismo gastronómico es parte central de la vida local de los pueblos y forja la cultura, la sociedad, la historia y la economía, factores que son un potencial importante para enriquecer la experiencia del turista y fortalecer el patrimonio y cultura local (Avalos et al., 2018).

Las nuevas tendencias y avances en la gastronomía, contribuyen a generar un público que demanda de nuevas propuestas gastronómicas, es por ello que es necesario generar innovaciones en el turismo gastronómico como alternativa de desarrollo sostenible (Bastidas y Gutiérrez, 2018). A través de la presente propuesta se pretende extender unos lineamientos, que puedan beneficiar a los prestadores de servicios alimentarios de la parroquia rural Taquil ubicada al noroccidente del cantón Loja, con la finalidad de mejorar sus productos gastronómicos tradicionales desde una perspectiva innovadora que permita atraer a nuevos públicos interesados en apoyar al desarrollo turístico local.

Tras la observación y recopilación de información en el lugar objeto de estudio se determinó que son pocas las personas que emprenden en la prestación de servicios gastronómicos, a pesar de ser esta una fuente importante de recursos para el turismo local. Así mismo, es poca la variedad gastronómica que se puede encontrar en la parroquia, frente a la demanda de turistas que hay, siendo esta una parroquia de paso para el turista que se dirige por devoción a la parroquia de El Cisne, contribuyendo de esta manera al turismo religioso. Frente a este nicho que no ha sido suficientemente abordado desde la gastronomía es que surge la necesidad de mejorar los lineamientos que permitan fortalecer el desarrollo del turismo gastronómico en la parroquia Taquil.

Basados en el diagnóstico de la oferta gastronómica típica de la parroquia rural Taquil, se ha realizado la descripción de los emprendimientos del lugar con la finalidad de identificar algunos aspectos, entre ellos su oferta gastronómica. Al ser poseedores del conocimiento empírico de la cocina tradicional se hace necesario plantear esta propuesta que permita innovar la gastronomía de sus platos tradicionales, basados en procesos creativos e innovadores.

b. Justificación

El turismo gastronómico es una forma cada vez más popular de viajar y experimentar nuevas culturas a través de su comida. Su importancia radica en varios aspectos; entre ellos, la promoción de la cultura local, debido a que el turismo gastronómico permite a los viajeros experimentar y aprender acerca de las tradiciones culinarias locales, lo que ayuda a preservar la identidad cultural (Calderón et al., 2017), en este caso de la parroquia Taquil.

Además, el turismo gastronómico puede ser una fuente importante de ingresos para las comunidades locales, especialmente en términos de pequeños productores y proveedores de alimentos; así también, ofrece a los viajeros una experiencia auténtica e inmersiva en la cultura local, lo que permite relacionarse con la cultura propia de la zona, algo que no se lo va a encontrar en otro lugar (Fernández-Sánchez et al., 2016).

En definitiva, al apoyar a los productores y restaurantes locales, el turismo gastronómico puede ayudar a fortalecer la economía local y preservar su patrimonio culinario, mientras se brinda a los viajeros una experiencia única y auténtica (Montalván y Cabrero, 2019).

A esto se suma el potencial que tiene la parroquia Taquil para desarrollar el turismo gastronómico, ya que según los resultados de la presente investigación, el 87.50% de los entrevistados consideran que el turismo gastronómico de la parroquia Taquil tiene alto potencial; el 50.00% manifiestan que las actividades artesanales tienen también un alto potencial; el 37.50% mencionan que las visitas a las fincas agroecológicas tienen un potencial alto y medio respectivamente; así mismo, el 75.00% señala que tal actividades culturales tienen un potencial alto; y el 62.50% indican que las actividades recreativas tienen un potencial medio para el desarrollo del turismo gastronómico.

Por lo que la presente propuesta tiene la finalidad de aprovechar el potencial en cuanto al turismo gastronómico que posee esta parroquia, para implementar nuevos lineamientos innovadores que permitan destacar estas potencialidades existentes en Taquil.

3.4 OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

Objetivo General:

- Elaboración de la propuesta de innovación gastronómica para el desarrollo turístico de la parroquia rural Taquil del cantón Loja.

Objetivos Específicos:

- Rediseño de la receta tradicional de la gastronomía principal de la parroquia Taquil, a un nuevo estilo de cocina de autor.
- Capacitar a los propietarios de los restaurantes para la elaboración de los nuevos platillos.

3.2 METODOLOGÍA:

Instrumentos y técnicas culinarias utilizadas:

- La técnica culinaria es una serie de procesos que se aplican a los alimentos para hacerlos digeribles, sabrosos y para alargar su vida útil. Esto incluye limpieza, preparación de enfriamiento y cocción final. A través de técnicas de cocción, se intenta eliminar las bacterias de los alimentos, hacerlos más fáciles de masticar y

digerir (ablandarlos), hacerlos más atractivos para comer y mejorar significativamente su sabor y olor.

- Dependiendo del proceso que se utiliza para cada plato, existen diferentes métodos de cocción, los hay más tradicionales y más innovadores, ya que constantemente se inventan nuevas tecnologías en la cocina. Los mismos que se indican detalladamente en el procedimiento de cada receta.
- Para el rediseño de las recetas se aplican técnicas de cocción nuevas que ayudan a realzar el sabor de los alimentos y crear una nueva experiencia en el consumidor como por ejemplo: cocción lenta (mínimo 12 horas), adobar y macerar, empanar y rebosar, freír y saltear, las mismas que constan en el procedimiento de cada receta.


Actividades que se desarrollarán:

- Socialización de la propuesta con los propietarios de los tres restaurantes locales de la parroquia Taquil, que fueron seleccionados para la investigación.
- Presentar la primera versión de la propuesta para su validación con la Directora de la presente investigación, y con los propietarios de los tres restaurantes locales de la parroquia Taquil.
- Acoger las sugerencias y observaciones para elaborar la versión final de la propuesta, a partir de los comentarios realizados en el proceso de validación.
- Además, para determinar la viabilidad de la propuesta se invitará a diferentes actores relacionados al campo de interés como gastrónomos, profesionales en turismo, turistas, gente de la localidad y prestadores de servicios de alimentación.
- Aprobación de la propuesta una vez haya sido validada, por parte de los propietarios de los tres restaurantes locales de la parroquia Taquil.
- Socializar la propuesta aprobada con las autoridades locales competentes, para que conozcan de las iniciativas planteadas y canalizar el apoyo correspondiente para la promoción del turismo gastronómica de la parroquia Taquil.

Procedimiento:

- A partir del análisis de los resultados encontrados como parte del proceso de investigación, se plantean las líneas de acción desde una perspectiva propia, que permitan mejorar el producto y el servicio gastronómico que ofrece la parroquia Taquil, tanto desde la selección de los alimentos, la preparación del producto y la presentación final del plato, para de esta manera crear una nueva experiencia y gratificante en el turista. Para ello, se plantea una secuencia del proceso que pueda servir para guiar los términos antes mencionados.
- Fase 1: Realizar las líneas de ejecución basadas en la determinación del producto o plato de innovación, así como, la selección de ingredientes, insumos y técnicas culinarias para la elaboración de propuesta.
 - Para lo cual, se ha determinado elaborar un plato en base al cuy, debido a que es un plato muy típico de la localidad, y además en los Restaurantes "Doña Mary" y "Mamá Viche" lo utilizan al cuy como plato principal. Así también, se presenta un plato como postre.

Receta cocina de autor: CHICHARRÓN DE CUY	
Ingredientes:	
Para el cuy:	
Cuy	
Sal pimienta	

Aliño	
Para el puré de Mote:	
Mote	
Manteca negra	
Sal al gusto	
Limón	
Comino al gusto	
Cebollín	
Para la ensalada:	
Mix de hojas verdes y moradas	
Brotos de cebolla	
Mellico	
Rábano	
Vinagreta	
Procedimiento:	
<p>Sazonar el cuy: Sazonarlo con sal, pimienta, jugo de limón y dejamos macerar al menos un día, luego llevamos a cocción lenta durante tres horas, una vez que esté totalmente cocido y suave, procedemos a llevar al horno durante 10 minutos a 250 °C.</p> <p>Para el puré de Mote rústico: Cocinamos el mote hasta que esté realmente suave, en un sartén procedemos a derretir manteca negra y mezclar con el mote, ir aplastando hasta formar un puré, poner cebollín finamente cortado.</p> <p>Para la ensalada: Mezclamos un mix de hojas verdes y moradas con Slide de rábano y mellico y aderezamos con Vinagreta de miel y mostaza.</p>	
Precio sugerido: \$ 18 dólares	

Receta cocina de autor: MIEL CON QUESILLO	
Ingredientes:	
Quesillo tierno	
Apanadura	
Para la Miel:	
Panela	
Canela	
Hojas de higo	
Procedimiento:	

Procedemos a rebosar el quesillo y llevar la fritura profunda.


Para la miel saborizada:

En una olla ponemos la Panela, la canela y las hojas de higo, dejamos hervir hasta obtener el punto deseado.

Precio sugerido: \$ 5 dólares


- Además, se ha determinado elaborar cuatro platos en base a la trucha, debido a que en el Restaurante Adventure "Las Palmas de Machay", se dedican a la cría de trucha.

Receta cocina de autor: TRUCHA EN SALSA CRIOLLA CON MORRONES ASADOS

Ingredientes:	
1 trucha	
1 Limón	
Sal y pimienta al gusto	
1 Pimiento verde	
1 Pimiento rojo	
1 Pimiento amarillo	
1 Cebolla	
1 Tomate	
1 Culantro	
Salsa BBQ	
Salsa de tomate	
Procedimiento:	
<p>Sazonamos la trucha con sal pimienta y limón dejamos reposar, cortamos los pimientos y la cebolla en Julianas, cortamos el tomate en gajos y salteamos todos los vegetales en aceite punto de humo, añadimos culantro finamente picado y reservamos, a la trucha la pasamos por harina sazonada con sal y pimienta y la llevamos a frituras profunda, luego emplantamos y bañamos con la salsa que teníamos reservada, esto se acompaña de una ensalada fresca y patacones.</p>	
Precio sugerido: \$ 12 dólares	

Receta cocina de autor: TRUCHA EN SALSA TROPICAL

Ingredientes:	
1 Trucha	
1 Limón	
Sal pimienta	
3 dientes de Ajo	
1/2 taza de Piña picada	
1/2 taza de mango picado	
1/2 Fresas picadas	
Salsa de ostras	

Perejil	
Culantro	
Orégano	
1 Pimiento verde	
1 Pimiento rojo	
1 Cebolla perla	
Procedimiento:	
<p>Sazonamos la Trucha con sal pimienta limón ajo y perejil y dejamos reposar, cortamos en julianas los pimientos y las cebollas, salteamos los vegetales en aceite punto de humo y añadimos la piña, el mango y la fresa, ponemos culantro perejil y orégano finamente picado y reservamos, a la trucha la revisamos con harina y la llevamos a fritura profunda emplantamos y bañamos con la salsa que habíamos reservado esto lo acompañamos en ensaladas frescas y patacones.</p>	
Precio sugerido: \$ 12 dólares	

Receta cocina de autor: TRUCHA BROASTER	
Ingredientes:	
1 Trucha	
Sal, pimienta	
1 Limón	
5 dientes de Ajo	
Perejil	
Mostaza	
Para la mezcla Seca:	
100gr. de Harina	
Orégano en polvo	
Pimienta negra en polvo	
Ajo en polvo	
Comino en polvo	
Paprika en polvo	
Para la mezcla líquida:	
500cc de Agua mineral	
Mostaza	
Ajo	
Perejil	

Procedimiento:

Sazonamos la trucha con sal pimienta, ajo, perejil y mostaza y reservamos. Mezclamos la harina con los ingredientes secos y dejamos reposar. Para la mezcla líquida, mezclamos el agua mineral, mostaza, condimentos y harina hasta conseguir una mezcla líquida espesa. A la trucha la pasamos por la mezcla seca, luego por la líquida y luego la volvemos a pasar por la mezcla seca, llevamos a fritura profunda hasta que se dore retiramos del aceite y dejamos escurrir, emplazamos y acompañamos ensalada fresca y patacones.

Precio sugerido: \$ 12 dólares

Receta cocina de autor: CEVICHE DE TRUCHA CON PIEL CROCANTE

Ingredientes:

1 Trucha

1 Pimiento

1 Cebolla

5 Limones

3 Tomate

Culantro

Sal al gusto

Pimienta al gusto

**Procedimiento:**

Ponemos en una olla a cocinar la trucha con sal y pimienta, cortamos en pluma la cebolla la dejamos reposar en agua, cortamos el tomate en cubos y reservamos, se retira el agua de la cebolla y la curtimos con limón y sal, luego mezclamos la cebolla con el tomate y le añadimos pimientos picados cuadros pequeños añadimos culantro finamente picado y un poco del agua de la trucha que se cocinó se pone la carne de la trucha que ya está cocinada y a la piel se la lleva a fritura profunda, sin plata en una consomera y se acompaña de arroz, canguil y patacones.

Precio sugerido: \$ 8 dólares*

* Los precios van a depender del costo de la materia prima en la localidad; debido a que, al realizarse las compras de los alimentos que se cultivan y producen en la misma parroquia, los costos serán menores que al adquirirlos fuera de Taquil, al disminuir por ejemplo el costo del transporte, la sobre producción o la escasez de los productos.

○ **Cocina de Mercado:**

Es necesario mencionar, que los ingredientes a utilizarse son producidos en la localidad, lo que se conoce también como cocina de mercado, donde se utilizan los productos orgánicos locales, para con ello involucrar a la población y al desarrollo sostenible, como por ejemplo la materia prima que sirve para la elaboración de los platillos, entre ellos el cuy, las gallinas criollas, las truchas, plátanos, yuca, papa, entre otros.

- Utilizar vajilla de barro local:

Así mismo, se propone la utilización de vajilla de barro que es elaborada en la comunidad Cera de esta parroquia; con ello se aporta también en el realce a este proceso tradicional y cultural que se desarrolla en el sector.



- Fase 4: En esta fase se pone en marcha el proceso experimental a cargo de expertos en gastronomía, con la participación de las personas a cargo de la preparación de los alimentos, con la finalidad de entender los procesos y perfeccionar la técnica. Al finalizar esta fase se estandariza los procesos aprobados en un documento que refleje con exactitud: ingredientes, insumos, cantidades, técnicas, preparación, tiempos de cocción, con la finalidad de tener un producto nuevo e innovador.
- Fase 5: En esta fase se muestra la presentación de los platos que han sido intervenidos, con la ayuda de los expertos que participaron en la investigación, ya que responde a un modelo de investigación acción participativa.

- Fase 6: En esta fase se presenta los lineamientos y se procede a capacitar a los prestadores de servicios para que puedan poner en marcha la innovación gastronómica.

El proceso de capacitación se lo realizó con los propietarios de los tres restaurantes participantes en la investigación. La misma que se llevó a cabo en la localidad, y en donde se les indicó los ingredientes, cantidades y el procedimiento a seguir para la elaboración de cada platillo propuesto.



3.6. REFERENCIAS

- Avalos, P., Hernández, R., León, J. y Valencia, S. (2018). Turismo Gastronómico Vivencial Tradición y Cultura. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), Lima, Perú. <http://hdl.handle.net/10757/625298>
- Bastidas, J. y Gutiérrez, M. (2018). Informativo UPEC. Fortalecimiento de los saberes ancestrales en la Universidad. Universidad Politécnica Estatal del Carchi. <https://bit.ly/3jRyBTX>
- Calderón, M., Taboada, O., Argumedo, A., Ortiz, E., Jacinto, C., y López, A. (2017). Cultura alimentaria: clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 14(2). <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6058719>
- Fernández-Sánchez, L. Rodríguez, Z. Pozo, J. y Espinosa, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*. 2(5), 118-136. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5761082>
- Montalván, A. y Cabrero, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 2(8): 126 – 135. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7153083>

7. Discusión

En el presente apartado se revisan los principales resultados de esta investigación en base a los objetivos específicos, realizando el análisis correspondiente.

En relación al primer objetivo específico que pretendía diagnosticar la oferta de gastronomía típica de la parroquia Taquil. Se obtiene que esta oferta gastronómica está conformada principalmente por tres restaurantes, los mismos que brindan sus servicios de manera permanente, estos son: Restaurante "Doña Mari", el mismo que ofrece el servicio de alimentación con 14 productos en total, siendo los platos principales el cuy asado y el caldo de gallina criolla, logrando ingresos mensuales de aproximadamente \$500 dólares. Otro Restaurante es "Mamá Viche", que ofrece el servicio de alimentación con 13 productos en total, cuyo plato principal es el cuy asado, logrando ingresos mensuales de aproximadamente \$600 dólares; y el tercer establecimiento es Adventure "Las Palmeras de Machay", el mismo que ofrece siete productos en total y cinco servicios, siendo la trucha el ingrediente principal de sus platillos, y obteniendo ingresos mensuales de aproximadamente \$2000 dólares.

En Loja, las investigaciones que abordan temas gastronómicos son recientes y escasas, aunque es un área nueva para estudiar a profundidad, deja ver la necesidad de empezar a profundizar en este tema (Ramos et al., 2020). Es por ello que no se cuenta con información a

nivel parroquial; sin embargo, según el registro de los establecimientos que ofertan alimentos y bebidas en el cantón Loja, existen 206 establecimientos registrados, de los cuales la mayoría (88) pertenecen a la tercera categoría de restaurantes (Ministerio de Turismo, 2021).

Así mismo, en la investigación realizada por Montalván y Cabrero (2019), para la identificación de elementos gastronómicos en la parroquia Chuquiribamba del cantón Loja, se concluye que se establecieron nueve ingredientes para la elaboración de los platillos, entre los cuales destaca el cuy y el sango, los mismos que coinciden con la oferta gastronómica de la parroquia Taquil; y además, sus ingredientes tienen la particularidad de ser cultivados en su gran mayoría por los pobladores, caso que también ocurre en Taquil.

En relación al segundo objetivo específico que pretendía analizar las percepciones de los expertos en gastronomía, respecto al desarrollo del turismo gastronómico de la parroquia Taquil, se determinó que el 87.50% de los entrevistados consideran que el turismo gastronómico de la parroquia Taquil tiene alto potencial; el 50.00% manifiestan que las actividades artesanales tienen también un alto potencial; el 37.50% mencionan que las visitas a las fincas agroecológicas tienen un potencial alto y medio respectivamente; así mismo, el 75.00% señala que tal actividades culturales tienen un potencial alto; y el 62.50% indican que las actividades recreativas tienen un potencial medio.

En este contexto, la parroquia Taquil tiene un alto potencial para el turismo gastronómico, por lo que los turistas visitan este sector por la gastronomía única del sector, por la actividad cultural de la comunidad de Cera y la elaboración de ollas y vajilla de barro; y porque Taquil forma parte del corredor turístico que inicia desde el Villonaco hasta la parroquia de El Cisne. Situación similar manifiestan Fernández-Sánchez et al. (2016), en su estudio de diagnóstico de los restaurantes catastrados como turísticos en Pastaza, concluyendo que los turistas que arriban a esta provincia tienen expectativas por la gastronomía e identidad cultural de los indígenas amazónicos, lo que les motiva a degustar alimentos diferentes que permitan obtener nuevos placeres sensoriales y experiencias únicas. Siendo características particulares que vuelven únicos a cada sector, y que propician un ambiente adecuado para fomentar el turismo gastronómico.

Por otra parte, los resultados de esta investigación indican que el 100.00% de los entrevistados consideran como excelente el sabor de la comida de la parroquia Taquil; así mismo, al consultar si los platillos son auténticos y visualmente atractivos el 75.00% señala como bueno y el 25.00% excelente; y el 100.00% califican como excelente a los platillos en cuanto a ser saludables y nutritivos.

Estas características son de gran importancia porque permiten que el turista tenga una experiencia culinaria satisfactoria; en lo que concuerda Martínez y García (2020), ya que en su investigación desarrollada en México para determinar las motivaciones y niveles de satisfacción de los turistas, se estableció que la gastronomía mexicana es un factor motivador importante para los turistas, y que la experiencia culinaria es un componente importante de la satisfacción del viaje. Además, se identificaron varios factores que influyen en la satisfacción de los turistas, como la calidad de los productos alimentarios, la amabilidad del personal y la autenticidad de la experiencia culinaria.

Sin embargo, en la presente investigación también se estableció que los expertos califican como regular (62.50%) a la presentación del plato; siendo una situación no tan favorable para los restaurantes locales, ya que pese a tener autenticidad en la gastronomía, no se ha podido dar realce en el momento de presentar el plato. Situación opuesta sucede en los restaurantes de comida típica del sector turístico en el cantón Pastaza, que representan la autenticidad de la Amazonía Ecuatoriana, tanto en su personal como en la presentación de su oferta gastronómica, siendo esta variada, novedosa y típica en un 100% (Fernández-Sánchez et al., 2016).

Por su parte, en el estudio de Guerrero & Míguez (2021), se examina las tendencias, desafíos y oportunidades del turismo gastronómico en América Latina, cuyos resultados indican que la región cuenta con una rica diversidad culinaria y una gran variedad de productos locales, convirtiéndola en un destino atractivo para los turistas interesados en la gastronomía. Sin embargo, también se identificaron ciertos retos, como la falta de promoción y difusión de la oferta gastronómica local, la necesidad de mejorar la calidad de los servicios turísticos y la falta de capacitación para los trabajadores del sector turístico.

En relación al tercer objetivo específico que pretendía elaborar las líneas de acción que permitan el desarrollo turístico gastronómico en la parroquia Taquil. Se presenta una propuesta para realizar el rediseño de las recetas tradicionales de la gastronomía principal de la parroquia, para pasar a un nuevo estilo de cocina, que sería a la cocina de autor y también cocina de mercado. Considerando, que la actualización de la oferta gastronómica tradicional es un proceso necesario para atraer nuevos públicos interesados en realizar turismo gastronómico, y es una tendencia regional y mundial para generar propuestas frescas y atractivas que amalgamen técnicas culinarias con elaboraciones e ingredientes tradicionales (Toledo, 2019).

Además, para mejorar la presentación de los platillos se propone la utilización de vajilla de barro que es elaborada en la comunidad Cera de esta parroquia; con ello se aporta también en el realce a este proceso tradicional y cultural que se desarrolla en el sector. Es así que, en

Ecuador se ha comenzado a utilizar un enfoque que permita reinventar su cocina tradicional y la forma de presentación, este proceso se basa en la recuperación de ingredientes, técnicas, sabores y aromas de la cocina tradicional ecuatoriana, dándolos a conocer como productos actualizados según las tendencias del arte culinario. A su vez, el objetivo es integrar diversas prácticas culturales tradicionales según las regiones geográficas del país (Ramos et al., 2020), en este caso utilizando la vajilla elaborada en Cera, para dar importancia a esta actividad tradicional y cultural desarrollada en la parroquia Taquil.

A la vez, se plantea capacitar a los propietarios de los tres restaurantes participantes de esta investigación, para dar a conocer el proceso de elaboración de los nuevos platillos preparados en base a la cocina de autor. Esto como una forma de aumentar la oferta turística de los establecimientos, ya sea como producto principal o como valor agregado al turismo cultural, aprovechando los recursos locales para aportar al turismo gastronómico (Montalván y Cabrero, 2019).

8. Conclusiones

Como resultado de la presente investigación, se concluye que:

La oferta gastronómica de la parroquia Taquil, está conformada principalmente por tres restaurantes, los mismos que brindan sus servicios de alimentación de manera permanente, estos son: Restaurante "Doña Mari", el mismo que ofrece el servicio de alimentación con 14 productos en total. Restaurante es "Mamá Viche", que ofrece el servicio de alimentación con 13 productos en total, y Adventure "Las Palmeras de Machay", el mismo que ofrece siete productos en total y cinco servicios.

Con la información recopilada a través de las fichas técnicas del MINTUR, se establecieron un total de 16 productos que ofrecen los prestadores de servicios de alimentación de la parroquia Taquil: Café filtrado, Chocolate caliente, Cappuccino, Jugo de frutas, Tamales, Humitas, Prensados, Sango de maíz, Cuy asado, Cuy en estofado, Caldo de gallina criolla, Estofado de gallina criolla, Fritada, Cecina, Pollo asado y Trucha frita. También, se elaboró las fichas de las recetas estandarizadas para conocer a detalle los ingredientes y procesos en la preparación de los platos típicos. Además, se estableció que los emprendedores brindan cinco servicios en total; Alimentación, Camping, Cine, Kaffecombi y Hospedaje.

Según las percepciones de los expertos en gastronomía que participaron en la investigación, se concluye que la parroquia Taquil tiene un alto potencial para el desarrollo del

turismo gastronómico (87.50%), así como las actividades artesanales (50.00%) y las actividades culturales (75.00%). Quedando con un potencial medio, las actividades recreativas (62.50%).

Así también, se concluye que para mejorar el turismo gastronómico en la parroquia Taquil se recomienda la introducción de nuevos platos en el menú (100%); emplear el branding para mejorar la presentación de los platos (100%); así como, incluir variedad de platos en el menú (87.50%); la originalidad y la utilización de vajilla o utilería local (75.00% respectivamente).

Finalmente, la propuesta para la innovación gastronómica incluye el rediseño de las recetas tradicionales de la gastronomía principal de la parroquia, para pasar de la comida tradicional a un nuevo estilo de cocina, que sería a la cocina de autor y también cocina de mercado. Además, para mejorar la presentación de los platillos se propone la utilización de vajilla de barro que es elaborada en la comunidad Cera de esta parroquia, para con ello involucrar a la población y aportar al desarrollo sostenible y al turismo gastronómico de la parroquia Taquil.

9. Recomendaciones

Las fichas técnicas del MINTUR para el levantamiento de información de los prestadores de servicio de alimentación, no se adaptan del todo a la realidad de los emprendimientos, por lo que se sugiere la elaboración de nuevas fichas que estén adaptadas a emprendimientos más pequeños.

Se recomienda también, realizar una investigación a los turistas de la parroquia Taquil y aplicar el Cuestionario Servqual para conocer las expectativas y la percepción de la gastronomía local, y con esa información mejorar el servicio que brindan los establecimientos y por ende la experiencia de los visitantes.

Se recomienda elevar a una segunda etapa esta investigación, en donde se pueda ejecutar la propuesta de las líneas de acción de innovación gastronómica para el desarrollo turístico en la parroquia Taquil. Para luego evaluar la presente propuesta y conocer el grado de efectividad.

Finalmente, se recomienda la creación de una marca turística gastronómica para la parroquia que promueva su cultura gastronómica y productos locales; así como, crear rutas temáticas que incluyan degustaciones de platos típicos y visitas a productores locales y restaurantes.

10. Bibliografía

- Alvarez, R. (2022). El turismo rural y el desarrollo local sostenible desde la percepción de los pobladores de la parroquia Ingapirca. *Publicando*, 9(33), 67-86. <https://doi.org/10.51528/rp.vol9.id2278>
- Alvivar, I. (2018). *Realidades del Turismo Local - Compilación de opiniones turísticas*. Manabí: Editorial Mar Abierto. <https://bit.ly/3Im5n90>
- Andreu, R. y Verdu, L. (2012) Turismo enológico en Alicante: la ruta del vino en el municipio de Pinoso. *Cuadernos de Turismo* (30): 35-61
- Aranda, M. (2018). Calidad del servicio en el proceso alimentos y bebidas de un hotel en Ecuador. *Revista ECA Sinergia*, 1-11.
- Asadobay, A. (2020). Gestión del turismo rural como alternativa de desarrollo sostenible local en el Gestión del turismo rural como alternativa de desarrollo sostenible local en el Cantón Santiago de Píllaro, Provincia de Tungurahua. (Tesis de Posgrado, Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil). <https://bit.ly/3lwWDUI>
- Asociación de Municipalidades del Ecuador AME. (2012). Introducción al Patrimonio cultural. Noción. <http://www.amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2017/04/libro-introductorial-patrimonio-cultural.compressed-ilovepdf-compressed.pdf>
- Avalos, P., Hernandez, R., León, J. y Valencia, S. (2018). Turismo Gastronómico Vivencial Tradición y Cultura. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), Lima, Perú. <http://hdl.handle.net/10757/625298>
- Baena, G. (2017). *Metodología de la investigación. Serie integral por competencias* (3ra. Edición ed.). México:: Grupo Editorial Patria.
- Bahls, Á., Wendhausen, R., Camboriú, B., y da Sily, E. (2019). *Estudios y Perspectivas en Turismo Volumen. 28*, 312–330.
- Bastidas, J. y Gutiérrez, M. (2018). Informativo UPEC. Fortalecimiento de los saberes ancestrales en la Universidad. Universidad Politécnica Estatal del Carchi. <https://bit.ly/3jRyBTX>
- Bernal, C. (2016). *Metodología de la Investigación* (Cuarta Edición ed.). Colombia : Pearson .

- Benavides, J., Jaramillo, E., Pesantes, F., y Banderas, J. (2009). Inventario gastronómico de recursos con potencial turísticos del cantón Nobol. <http://www.dspace.espol.edu.ec/xmlui/handle/123456789/1719>
- Brito, A. (2021). *Análisis de la culinaria en la ciudad de Loja. caso gastronómico*. (Tesis de Pregrado, Universidades de las Fuerzas Armadas ESPE).
- Calderón, M., Taboada, O., Argumedo, A., Ortiz, E., Jacinto, C., y López, A. (2017). Cultura alimentaria: clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 14(2). <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6058719>
- Cabanilla, E., Camacho, S., Carrillo-Flores, R., Garrido Cornejo, C., Jurado Moreno, P., Longart, P., Oviedo, M. (2021). *Turismo y desarrollo desde un enfoque territorial y el covid-19*. Ecuador: Ediciones Abya Yala. <http://www.congope.gob.ec/?publicacion=turismo-y-desarrollo-desde-un-enfoque-territorial-y-el-covid-19>
- Cañizares, M. (2020). Sostenibilidad y Turismo: de la Documentación Internacional a la Planificación en España «Horizonte 2020». *Boletín de la Asociación de Geógrafos*.
- Cardoso Carreño, D. C. (2019). Análisis de la gestión de turismo rural en función del desarrollo local. *COODES*, 7(1), 54-63. <https://coodles.upr.edu.cu/index.php/coodles/article/view/212/399>
- Cava, A. (2019). La cultura del gusto. La alimentación entre representaciones y conexiones. Repositorio Digital ESPAM: Dimensiones de la Gastronomía local en la segmentación del Turismo Cultural Gastronómico del Cantón Portoviejo- Ecuador
- Coronel, R., y Pino, C. (2019). *El turismo sostenible como estrategia de desarrollo local: Análisis de los resultados del proyecto “Promoviendo el turismo rural, sostenible y ecoeficiente en el valle de los volcanes, Arequipa”*. (Tesis de Maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú). <https://bit.ly/3jY41YU>
- Cusme, G. (2022). *Dimensiones de la gastronomía local en la segmentación del turismo cultural gastronómico del cantón Portoviejo- Ecuador*. (Tesis de Titulación, ESPAM) <https://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/1737>
- Crosby, A. (13 de Junio de 2021). *Futuro del turismo rural en la postpandemia: ¿Qué pasara?* Obtenido de HOSTELTUR : Futuro del turismo rural en la postpandemia: ¿Qué pasara?

- Díaz, R. (2008) Potencialidad e integración del turismo del vino en un destino de sol y playa: el caso de Tenerife. *Revista Pasos* 6(2): 199-212.
- Du, X., Li, X., & Li, Y. (2018). Understanding food tourism experiences: A review and future research directions. *Tourism Management*, 62, 140-150. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2017.07.010>
- Escobar, J. (2013). *Potencialidad de una ruta gastronómica en el departamento de la Guajira*. (Tesis de Maestría, Universidad Tecnológica de Bolívar). <https://repositorio.utb.edu.co/handle/20.500.12585/2648>
- Fernández-Sánchez, L. Rodríguez, Z. Pozo, J. y Espinosa, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*. 2(5), 118-136. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5761082>
- Fernández, V. (2020). Tipos de justificación en la investigación científica. 4(3), 65-76. doi:<https://doi.org/10.33970/eetes.v4.n3.2020.207>
- GADPR Taquil. (2020). *Plan de Desarrollo de Ordenamiento Territorial de Taquil*. Loja - Ecuador: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Taquil.
- Gobierno Provincial de Loja GPL. (2015). *Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial de la provincia de Loja*. Gobierno Provincial de Loja, Loja. <https://prefecturaloja.gob.ec/documentos/lotaip/2019/PDOT-2019.pdf>
- González, V., & del Amo, A. (2019). Food tourism destination image: A comparative analysis of culinary destinations. *Tourism Management*, 70, 131-140. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.11.014>
- Guerrero, M., & Míguez, M. (2021). Food tourism in Latin America: Trends, challenges, and opportunities. *Current Issues in Tourism*, 24(1), 104-120. <https://doi.org/10.1080/13683500.2019.1646148>
- Guinjoan, E., Badía, A., & Tulla, A. F. (7 de julio de 2016). El nuevo paradigma de desarrollo rural. Reflexión teórica y reconceptualización a partir de la Rural. *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles*, 71, , 179–204. <https://doi.org/10.21138/bage.2279>
- Hall, M., & Mitchell, R. (2013). ¿Mejorar la receta del turismo culinario y gastronómico? La necesidad de un nuevo menú. *Investigación de Recreación Turística* 2(45), 284-287. <https://doi.org/10.1080/02508281.2019.1694243>

- Herbozo, A. y Brito, A. (2021). *Análisis de la culinaria en la ciudad de Loja. Caso Turismo Gastronómico*. (Tesis de Pregrado, Universidad Fuerzas Armadas ESPE).
- Hernando, A. (2018). Cocina creativa. Centro de Certificación Turística, [En línea]. https://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf
- Hernández, C., y Baptista, P. (2018). *Metodología de la Investigación*. Mexico: McGraw-Hill Interamericana.
- Hernández, R., Fernadez, C., & y Baptista, M. (2018). *Metodología de la investigación(6th ed.)*. México,. Mexico: Mc Graw Hill Education.
- Hidalgo, N. (2010). Platos típicos que pueden ser puestos en valor de los recursos gastronómicos típicos y tradicionales, con el fin de fomentar el desarrollo del turismo de la ciudad de Riobamba. (Tesis de pregrado, Universidad Técnica Particular de Loja).
- Hocsman, L. D. (16 de Junio de 2015). Agricultura Familiar y descampesinización. Nuevos sujetos para el desarrollo rural modernizante. *Perspectivas Rurales. Nueva Época*, 13 (25), 11–27. //www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/6382
- Lee, I., & Arcodia, C. (2011). The Role of Regional Food Festivals for Destination Branding. *International Journal of Tourism Research*, 13(4), 355-367. <https://doi.org/10.1002/jtr.852>
- Llerena, F. (2020). La magia dentro de la cocina de autor (Bachelor's thesis, Quito).
- Madroñero, S., y Guzmán-Hernández, T. (2018). Desarrollo sostenible Aplicabilidad y sus tendencias. *Tecnología en Marcha*, 31(3), 122-130. <https://bit.ly/3K8gmnZ>
- Martinez, R., & Garcia, J. (2020). Food tourism in Mexico: An analysis of motivations and satisfaction levels. *Tourism Review*, 75(3), 715-728. <https://doi.org/10.1108/TR-10-2019-0309>
- Medina. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 106-113. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S018512251730005X>
- MINTUR. (2018). Manual Metodología para Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos. <https://bit.ly/3Xs8bpv>


- Ministerio de Turismo. (2021). Establecimientos Registrados. Registro por provincia en el año 2021: Alimentos y Bebidas. <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-17/establecimientos-registrados>
- Molina, T., & Josselyn, S. (2020). *Turismo rural como alternativa para el desarrollo sostenible de la parroquia Gualea, cantón Quito. orientado a las haciendas y fincas.* (Tesis de Maestría, Unisersidad de las Fuerzas Armadas ESPE).
- Moral, M., Fernández, M., y Sánchez, M. (2019). Análisis del turismo rural y de la sostenibilidad de los alojamientos rurales. *Revista Espacios*, 3-17.
- Montalván, A. y Cabrero, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral. El caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 2(8): 126 – 135. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7153083>
- Montenegro, D. (2019). Patrimonio y Alimentación: miradas "otras". *Difusiones*, 17(17), 51-60. <http://revistadifusiones.net/index.php/difusiones/article/view/213>
- Navarrete, M., y Muñoz, C. (2018). Turismo gastronómico: sabor y tradición. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 1(3), 23-40. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7400807>
- Normalización, I. E. (12 de 2008). Turismo capitán de meseros, Requisitos de Competencia Laboral. *Norma Técnica Ecuatoriana*. Quito, Ecuador: Inen.
- Organización Mundial del Turismo. (2018). El turismo y los Objetivos de Desarrollo Sostenible – Buenas prácticas en las Américas. Primada Edición. CEDRO, Centro Español de Derechos Reprográficos. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419937>
- Organización Mundial del Turismo OMT. (2019). Definiciones de turismo de la OMT. Madrid: OMT. doi:<https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- OMT. (2018). *Organización Mundial del Turismo y Organización de los Estados Americanos*. Loja. doi:<https://doi.org/10.18111/9789284419937>
- Panosso, A., y Lohmann, G. (2012). *Teoría del turismo: concepto, modelos y sistema.* <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Teor%C3%ADa-del-Turismo-Conceptos-modelos-y-sistemas-de-Panosso-PDF.pdf>
- Pardo, K. (2019). *Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la Amazonía en la ciudad de Loja*. (Tesis de Titulación, Universidad Nacional de Loja UNL).

- Pérez, J., y Gardey, A. (2020). Definición de prácticas culturales. Definición.De <https://definicion.de/practic-as-culturales/>
- PDOT. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Quilanga 2019 – 2023*. Quilanga.
- Ricaurte, C. (2009). *Matriz para el diagnóstico turístico local*. Obtenido de <http://mastor.cl/blog/wp-content/uploads/2018/07/Ricaurte.-Manual-diagnostico-turistico-local.-Guia-planificadores.-2000.-50-pgs.pdf>
- Riestra, L. (2018). Las dimensiones del desarrollo sostenible como paradigma para la construcción de las políticas públicas en Venezuela. *21*(1), 24-33. Obtenido de Las dimensiones del Desarrollo sostenible como paradigma para la construcción de las políticas públicas en Venezuela: <http://oaji.net/articles/2019/7118-1556541279.pdf>
- Rodríguez, J., & Rodríguez, A. (2022). Food tourism in Colombia: An exploratory study of tourists' motivations and experiences. *Journal of Destination Marketing & Management*, 19, 100243. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2021.100243>
- Salas, F. (2015). *Técnicas en cocina*. Madrid: Editorial SINTESIS. Obtenido de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771914.pdf>
- Sancho, A. (2016). *Introducción del Turismo*. Obtenido de <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/>
- Segundo, C. (2017). *Modelo de Gestión para la Administración del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Taquil, Cantón Loja, año 2016*.
- Silva, E. (2012). *Estudio de la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba*. (Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Chimborazo).
- Toledo, D. (2019). Desarrollo de propuestas de innovación gastronómica basadas en elaboraciones culinarias tradicionales ecuatorianas. *Revista científica*, 1, 59-83.
- Tresserras, J., y Medina, X. (2008). Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. *Ibertur*, 39-71.
- UNWTO. (2022). *La recuperación del turismo gana impulso tras la disminución de las restricciones y el aumento de la confianza*. <https://www.unwto.org/es/taxonomy/term/347>
- Varizco, C. (2016). Turismo Rural: Propuesta Metodológica . *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(1), 153-167. http://www.pasosonline.org/Publicados/14116/PS116_10.pdf

- Velasco, M. (2022). Gestión turística del patrimonio cultural: enfoques para un desarrollo sostenible del turismo cultural. *Cuadernos de Turismo*, 237-243.
- Vera, I. A., y Mendoza, M. J. (2020). ROTUR, Revista de Ocio y Turismo Modelo de gestión del turismo comunitario orientado hacia el desarrollo sostenible de la comunidad de Ligüiqui en Manta, Ecuador. *ROTUR, Revista de Ocio y Turismo*, 1-22. doi:DOI: <https://doi.org/10.17979/rotur.2020.14.1.5849>
- Williams, H., Williams, R. & Maktoba, O. (2014). Gastro-tourism as destination branding in emerging markets. *Int. J. Leisure and Tourism Marketing*, Vol. 4(1): 1-18. <https://doi.org/10.1504/IJLTM.2014.059257>
- Zárate, E. (2014). Memorias, II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales. https://issuu.com/academiaculinaria/docs/libro_memorias/1?ff&fbclid=IwAR1ftJUo4eVjJbfa-FnIToY6l3lsFCZkOVHJD83Jcakmj4u1gRscQHk0PU
- Zulay, N. (2017). *Investigacion de operaciones*. Investigacion de operaciones: <https://nvega2015.wordpress.com/2017/02/07/observacion-directa-e-indirecta/>

11. Anexos

Anexo 1. Ficha Técnica MINTUR Emprendimiento 1



FICHA TÉCNICA - LÍNEA BASE ACTORES

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO										
Nombre comercial del establecimiento:		Nombre legal de la empresa:								
Dirección del establecimiento:		Provincia:		Cantón:		Parroquia:				
Calle principal:		N°:		Calle secundaria:						
Longitud:		Latitud:		Referencia:		Página web:				
Teléfono:		Correo electrónico:		Facebook:		Twitter:		Otro:		
Redes sociales:		Nombre quien emite información:		Cargo:		RUC/RISE:				
Tipo de establecimiento:		Nombre del representante legal:		Año de inicio de actividades:						
Privado:		Pública:		Asociada:		Otra (especificar):				
Actividad Económica:		SI:		NO:		Si no es actividad económica detallar actividad:				
¿El establecimiento es?		Unico:		Matric:		Incomat:		Franquicia:		
Número total de empleados en nómina:		Mujeres:		Hombres:		Eventuales:		Discapacidad:		
INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO QUE OFERTA Descripción del principal bien o servicio producido o comercializado: Producto elaborado: <i>Trucha y filete</i> Servicio ofrecido: <i>Almuerzo</i> Producto comercializado: <i>Trucha y filete</i>										
Descripción de Información de proveedores: Número de proveedores: <i>1</i> # proveedores locales: <i>1</i> # proveedores nacionales: <i>0</i> # proveedores extranjeros: <i>0</i>										
Su principal cliente es: Local: <input checked="" type="checkbox"/> Provincial: <input type="checkbox"/> Nacional: <input checked="" type="checkbox"/> Extranjero: <input type="checkbox"/>										
INFORMACIÓN SOBRE LA GESTIÓN DE LA EMPRESA										
Capacitación: ¿En los últimos 2 años ha recibido capacitación en temas acorde al giro de su negocio? SI NO <i>3</i> Cuantos:										
Reconocimientos o Certificaciones: ¿Cuenta con reconocimientos o certificaciones su establecimiento? SI NO <i>3</i> Cuantos:										
Buenas prácticas: ¿El establecimiento desarrolla buenas prácticas en? (Legalidad, ambiente, calidad, sostenibilidad, RSE, otros)										
Legal	Permiso de funcionamiento:	SI	Permiso de bomberos:	SI	Sello Empresas Turísticas:	SI	Registro Turístico:	SI	Ex1000:	SI
Ambiente	Manejo adecuado de basura:	SI	Medidas para ahorro energético:	NO	Control de consumo de agua:	NO				
Calidad	Reciclaje:	SI	Reutilización:	SI	Reduce:	Otro:				
Sostenibilidad	Cursos de atención al cliente:	SI	Desarrollo de sistema de gestión:	NO	Cuenta con plan de negocio:	NO	Otro:			
RSE	Programa contable:	NO	Registro de ventas:	SI	Manejo de inventarios:	NO	Otro:			
	Trabajo con la comunidad:	NO	Apoyo a proyectos locales:	NO	Otro:					
INFORMACIÓN PARA OFERTANTES DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS										
Esta información deberá ser llenada por: Alojamiento, Alimentos y Bebidas, Operación y Transportación turística										
Alojamiento:	Hotel:	Hostal:	Hostería:	Incienda:	Lodge:	Resort:	Refugio:	Campamento:		
	Casa de huéspedes:	Otro:		Número de plazas:		Número de clientes en el último año:				
Alimentos y Bebidas:	Las huéspedes vienen:		Grupos organizados en tour:		Reservaciones en línea (detallar el sistema):					
	Cafetería:	SI	Bar:	Restaurante:	SI	Discoteca:	Establecimiento móvil:			
Operación e Intermediación turística	Plaza de comida:	Otro:		Número de plazas:		Número de clientes en el último año:				
	Mayorista:	Internacional:		Operador:		Dual:		Otro:		
Transportación T.	Número de productos vendidos:		Número de vehículos:		Capacidad total de pasajeros:		Número de clientes en el último año:			
	Observaciones adicionales: (Información de importancia que puede contribuir al levantamiento de línea base)									
Ampliación de hospedaje Pandas aderes Oferta Gastronómica.										
Nombre del técnico responsable de la ficha:					Firma:		Fecha:			
Nombre del responsable de la empresa:					Firma: <i>[Firma]</i>		Sello:			

Anexo 2. Ficha Técnica MINTUR Emprendimiento 2

FICHA TÉCNICA - LÍNEA BASE ACTORES

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre comercial del establecimiento: _____ Nombre legal de la empresa: **TIENDA ENTERAMENTE CONJA RUKI**

Dirección del establecimiento: Provincia: **LOJA** Cantón: **LOJA** Parroquia: **TARQUI**

Calle principal: _____ N°: _____ Calle secundaria: _____

Longitud: _____ Latitud: _____ Referencia: _____ Página web: _____

Teléfono: _____ Correo electrónico: _____

Redes sociales: Facebook _____ Twitter _____ Otro: _____

RUC/RSE: **RVE** Nombre quien emite información: _____ Cargo: _____

Nombre del propietario: **MARIA CHAMBA** Nombre del representante legal: **MARIA CHAMBA**

Tipo de establecimiento: Privado Pública Asociada Otra (especificar): _____

Año de inicio de actividades: **2020** Actividad Económica: SI NO (Si es actividad económica detallar coordinación)

¿El establecimiento es? Único Matriz Sucursal Franquicia Otro: _____

Número total de empleados en nómina: _____ Mujeres: _____ Hombres: _____ (eventuales): _____ Discapacidad: _____

INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO QUE OFERTA

Descripción del principal bien o servicio producido o comercializado: _____

Producto elaborado: _____ Servicio ofrecido: **ALIMENTACION** Producto comercializado: _____

Descripción de información de proveedores: _____

Número de proveedores: _____ #proveedores locales: #proveedores nacionales: _____ #proveedores extranjeros: _____

Su principal cliente es: Local: Provincial: Nacional: Extranjero:

INFORMACIÓN SOBRE LA GESTIÓN DE LA EMPRESA

Capacitación: _____

¿En los últimos 2 años ha recibido capacitación en temas acorde al giro de su negocio? SI NO Cuantos: _____

Temas: _____

Reconocimientos o Certificaciones: _____

¿Cuenta con reconocimientos o certificaciones su establecimiento? SI NO Cuantos: _____

Cuáles: _____

Buenas prácticas: _____

¿El establecimiento desarrolla buenas prácticas en? (Legalidad, ambiente, calidad, sostenibilidad, RSE, otros)

Legal	Permisos de funcionamiento: <input checked="" type="checkbox"/>	Permisos de bombeo: <input checked="" type="checkbox"/>	Sala Empresas Turísticas: _____	Registro Turístico: <input checked="" type="checkbox"/>	(x5000)
Ambiente	Manejo adecuado de basura: <input checked="" type="checkbox"/>	Medidas para ahorro energético: _____	Control de consumo de agua: _____	Otros: _____	
	Reciclaje: <input checked="" type="checkbox"/>	Reutilización: _____	Otros: _____		
Calidad	Cursos de atención al cliente: _____	Desarrollo de sistema de gestión: _____	Cuenta con plan de negocio: _____	Otros: _____	
Sostenibilidad	Programa contable: _____	Registro de ventas: _____	Manejo de inventarios: _____	Otros: _____	
RSE	Trabajo con la comunidad: _____	Apoyo a proyectos locales: _____	Otros: _____		

INFORMACIÓN PARA OFERTANTES DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS

Esta información deberá ser llenada por: Alojamiento, Alimentos y Bebidas, Operación y Transporte turístico

Alojamiento: Hotel Instal Hostera: _____ Hacienda: _____ Lodge: _____ Resor: _____ Refugio: _____ Campamento: _____

Casa de Huéspedes: _____ Otros: _____ Número de plazas: _____ Número de clientes en el último año: _____

Los huéspedes vienen: Grupos organizados en tour: _____ Reservas en línea (detallar el sistema): _____

Alimentos y Bebidas: Cafetería: Bar: _____ Restaurantes: Discotecas: _____ Establecimiento móvil: _____

Plaza de comida: Otros: _____ Número de plazas: _____ Número de clientes en el último año: _____

Operación e Intermediación turística: Mayorista Internacional Operador: _____ Dual: _____ Otros: _____

Número de productos vendidos: _____ Número de clientes en el último año: _____

Transportación T: Número de vehículos: _____ Capacidad total de pasajeros: _____ Número de clientes en el último año: _____

Observaciones adicionales: (Información de importancia que puede contribuir al levantamiento de línea base)

GASTRONOMIA: CUY ASADO, CUY ESTOFADO, CACIO DE BACUNA, FRITADA Pollo ASADO.

Cafetería: Cafe, tamales, humitos, Desayunos, Sango, Pasaños, Lico, chocolate caliente.

Nombre del técnico responsable de la ficha: _____ Firma: _____ Fecha: _____

Nombre del responsable de la empresa: _____ Firma: *Maria Chamba* Fecha: _____

Anexo 3. Ficha Técnica MINTUR Emprendimiento 3



FICHA TÉCNICA - LÍNEA BASE ACTORES

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO					
Nombre comercial del establecimiento:		Nombre legal de la empresa: <i>Vestimenta Ymore V&V</i>			
Dirección del establecimiento:		Calle principal:		Calle secundaria:	
Calle principal:		N°:		Parrilla: <i>Tajuel Indio Central</i>	
Longitud:		Latitud:		Referencia:	
Teléfono:		Correo electrónico:		Página web:	
Redes sociales:		Facebook:		Twitter:	
Otras:		RUC/RSE:		Nombre quien emite información:	
Nombre del propietario:		Nombre del representante legal: <i>Vibory Pine Quisque</i>		Cargo:	
Tipo de establecimiento:		Privada:		Pública:	
Año de inicio de actividades:		2012		Actividad Económica:	
SI		NO		Si no es actividad económica detallar contribución:	
¿El establecimiento es?		Único:		Matriz:	
Número total de empleados en nómina:		Mujeres:		Hombres:	
Etnias:		Discapacitados:		Otras:	

INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO QUE OFERTA					
Descripción del principal bien o servicio producido o comercializado:					
Producto elaborado:		Servicio ofrecido: <i>eventos</i>		Producto comercializado: <i>eventos</i>	
Descripción de información de proveedores:					
Número de proveedores:		# proveedores locales: <i>x</i>		# proveedores nacionales:	
Su principal cliente es:		# proveedores extranjeros:		# proveedores extranjeros:	
Local: <i>x</i>		Provincial: <i>x</i>		Nacional: <i>x</i>	
Extranjero: <i>x</i>					

INFORMACIÓN SOBRE LA GESTIÓN DE LA EMPRESA					
Capacitación:					
¿En los últimos 2 años ha recibido capacitación en temas acorde al giro de su negocio? SI <i>x</i> NO <i></i> Cuantos: <i></i>					
Temas: <i>Manejo de cliente</i>					
Reconocimientos o Certificaciones:					
¿Cuenta con reconocimientos o certificaciones su establecimiento? SI <i>x</i> NO <i></i> Cuantos: <i></i>					
Cualés: <i>Manejo de cliente</i>					
Buenas prácticas:					
¿El establecimiento desarrolla buenas prácticas en? (Legalidad, ambiente, calidad, sostenibilidad, RSE otros)					
Legal	Permisos de funcionamiento: <i>x</i>	Permisos de bomberos: <i>x</i>	Sole Empresas Turísticas:	Registro Turístico:	1x1000
Ambiente	Manejo adecuado de basura: <i>x</i>	Medidas para ahorro energético:	Control de consumo de agua:		
	Reciclaje: <i>x</i>	Reutilización:	Otras:		
Calidad	Cursos de atención al cliente: <i>x</i>	Desarrollo de sistema de gestión:	Cuenta con plan de negocio:	Otras:	
Sostenibilidad	Programa contable:	Registro de ventas:	Manejo de inventarios:	Otras:	
RSE	Trabajo con la comunidad:	Apoyo a proyectos locales:	Otras:		

INFORMACIÓN PARA OFERTANTES DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS								
Esta información deberá ser llenada por: Alojamiento, Alimentos y Bebidas, Operación y Transporte turística								
Alojamiento:	Hotel:	Hostal:	Hosteria:	Alcoba:	Lodge:	Resort:	Refugio:	Campamento:
	Casa de Huéspedes:	Otros:	Número de plazas:		Número de clientes en el último año:			
	Los huéspedes vienen:	Grupos organizados en tour:	Reservaciones en línea (detallar el sistema):					
Alimentos y Bebidas:	Cafetería: <i>x</i>	Bar:	Restaurante: <i>x</i>	Discoteca:	Establecimiento móvil:			
	Plaza de comida:	Otros:	Número de plazas:		Número de clientes en el último año:			
Operación e Intermediación turística	Mayorista:	Internacional:	Operador:	Dual:	Otras:			
	Número de productos vendidos:			Número de clientes en el último año:				
Transportación T.	Número de vehículos:		Capacidad total de pasajeros:		Número de clientes en el último año:			

Observaciones adicionales: (Información de importancia que pueda contribuir al levantamiento de línea base)
<i>Gestoría turística</i>

Nombre del técnico responsable de la ficha:	Firma:	Fecha:
---	--------	--------

Nombre del responsable de la empresa:	Firma: <i>[Firma]</i>	Sello:
---------------------------------------	-----------------------	--------

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
Maestría en Turismo, Mención en Gestión e Innovación de Destinos
ENCUESTA DIRIGIDA AL SECTOR DEL TURISMO GATRONÓMICO DE LA PARROQUIA
TAQUIL, PROVINCIA DE LOJA:

NOMBRE:.....
CIUDAD:.....
EDAD:.....

1. ¿Usted trabaja en el área de turismo gastronómico? Si No

2. ¿Qué función/profesión tiene en su trabajo?

- Chef
- Gerente de restaurante
- Propietario de restaurante
- Docente de gastronomía

En caso que su respuesta sea Otro, por favor, especifique:

.....
.....

3. ¿Usted ha visitado Taquil y conoce del turismo gastronómico que ofrece esta parroquia rural de Loja?

Si No

4. ¿Considera usted que la parroquia Taquil tiene potencial en las siguientes actividades?

- | | Potencial | | |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | Bajo | Medio | Alto |
| • Turismo gastronómico | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Actividades artesanales | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Visita a fincas agroecológicas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Actividades culturales | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Actividades recreativas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Otro | | | |

En caso que su respuesta sea Otro, por favor, especifique

5. Desde su experiencia ¿Cómo percibe las siguientes experiencias direccionadas al turismo gastronómico de la parroquia Taquil?

		Malo	Regular	Bueno
Excelente			<input type="checkbox"/>	
• Sabor de la comida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
• Presentación del plato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Ingredientes del plato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Auténtica y visualmente agradable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Saludable y nutritiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Experiencia con la cultura local	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Valor ancestral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Consumir productos orgánicos locales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Relación calidad - precio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Carta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. ¿Cómo califica la atención por parte de los prestadores del servicio turístico gastronómico de la parroquia Taquil?

• Malo	<input type="checkbox"/>
• Regular	<input type="checkbox"/>
• Bueno	<input type="checkbox"/>
• Muy bueno	<input type="checkbox"/>
• Excelente	<input type="checkbox"/>

7. ¿Qué aspectos debería de mejorar en la oferta gastronómica de la parroquia Taquil?

• Promoción e imagen turística	<input type="checkbox"/>
• Presentación de los platos	<input type="checkbox"/>
• Servicio al cliente	<input type="checkbox"/>
• Fusión entre gastronomía tradicional y nuevos sabores	<input type="checkbox"/>
• Valoración de la gastronomía local	<input type="checkbox"/>
• Innovación gastronómica	<input type="checkbox"/>
• Infraestructura gastronómica	<input type="checkbox"/>
• Otro	<input type="checkbox"/>

Especifique:

.....

.....

8. ¿Qué recomienda para que la gastronomía típica de la parroquia Taquil sea atractiva visualmente?

- Originalidad
- Variedad de platos
- Introducción de nuevos platos
- Branding
- Vajilla y utilería
- Otros

9. ¿Qué tipo de canal de comunicación recomienda para realizar la promoción turística gastronómica de la parroquia Taquil?

- WhatsApp
- Facebook
- Instagram
- Página Web
- Radio
- Otros

10. ¿Considera usted que la innovación y nuevos sabores en los platos tradicionales sirven para fortalecer el turismo gastronómico en la parroquia Taquil?

Si No

Por qué.....

11. Según su experiencia ¿Qué procesos innovadores se pueden aplicar para mejorar el turismo gastronómico en la parroquia Taquil?

.....

Anexo 5. Certificado de traducción del Abstract

Loja, 07 de marzo de 2023

Carlos Ramiro Ordoñez Rojas con número cédula 1101988473, Profesor de Segunda Educación en la Especialización de Idioma Inglés con número de registro 1008-02-152596 y Licenciado en Ciencias de la Educación en la Especialidad de Idioma Inglés con número de registro 1008-15-1380454

CERTIFICO:

Haber realizado la traducción textual correspondiente al resumen de la tesis de maestría denominada: **La innovación en el turismo gastronómico, como alternativa de desarrollo sostenible en la parroquia Taquil**, de autoría del señor Peter Andrés Pilco Paladines, con número de cédula 1104554793.

Es todo lo que puedo certificar en honor a la verdad, facultando al portador del presente documento para el trámite correspondiente.



Lic: Carlos Ramiro Ordoñez Rojas
Cedula: 1101988473
E-mail: carlinrami@hotmail.com