



Universidad
Nacional
de Loja

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE TURISMO

**La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico
del cantón Catamayo, provincia de Loja.**

Trabajo de Integración Curricular
previo a la obtención del título de
Licenciada en Turismo.

AUTORA:

Estefanía Alejandra Machuca Sisalima

DIRECTOR:

Dr. Carlos Leonel Escudero Sánchez, Ph.D.

Loja - Ecuador

2024



unl

Universidad
Nacional
de Loja

Sistema de Información Académico
Administrativo y Financiero - SIAAF

CERTIFICADO DE CULMINACIÓN Y APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Yo, **Escudero Sanchez Carlos Leonel**, director del Trabajo de Integración Curricular denominado **LA INFLUENCIA DEL HELADO DE COCO EN EL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN CATAMAYO, PROVINCIA DE LOJA**, perteneciente al estudiante **ESTEFANIA ALEJANDRA MACHUCA SISALIMA**, con cédula de identidad N° **1150226528**.

Certifico:

Que luego de haber dirigido el **Trabajo de Integración Curricular**, habiendo realizado una revisión exhaustiva para prevenir y eliminar cualquier forma de plagio, garantizando la debida honestidad académica, se encuentra concluido, aprobado y está en condiciones para ser presentado ante las instancias correspondientes.

Es lo que puedo certificar en honor a la verdad, a fin de que, de así considerarlo pertinente, el/la señor/a docente de la asignatura de **Integración Curricular**, proceda al registro del mismo en el Sistema de Gestión Académico como parte de los requisitos de acreditación de la Unidad de Integración Curricular del mencionado estudiante.

Loja, 28 de Febrero de 2024



Firmado electrónicamente por:
CARLOS LEONEL
ESCUDERO SANCHEZ

F)
**DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR**



Certificado TIC/TT.: UNL-2024-000341

Autoría del Trabajo de Integración Curricular

Yo **Estefanía Alejandra Machuca Sisalima**, declaro ser autor/a del presente Trabajo de Integración Curricular 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 Integración Curricular, en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

Firma:

Cedula de identidad: 1150226528

Fecha: 24 de octubre de 2024

Correo electrónico: estefania.machuca@unl.edu.ec

Teléfono Celular: 0969752131

Carta de autorización del estudiante

Carta de autorización por parte de la autora para consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica de texto completo, del Trabajo de Integración Curricular.

Yo, **Estefanía Alejandra Machuca Sisalima**, declaro ser autor del Trabajo de Integración Curricular denominado: **La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja**, como requisito para optar el título de **Licenciada en Turismo** 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 de la siguiente manera en el Repositorio Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RI, 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 Integración Curricular que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los ... días del mes octubre del dos mil veinticuatro.

Firma:

Cedula de identidad: 1150226528

Fecha: 24 de octubre de 2024

Correo electrónico: estefania.machuca@unl.edu.ec

Teléfono Celular: 0969752131

DATOS COMPLEMENTARIOS:

Ph.D Carlos Leonel Escudero Sánchez, Mg. Sc.

Director del Trabajo de Integración Curricular

Dedicatoria

Dedico este trabajo, primeramente, a mi padre celestial, el forjador de mi camino y el que siempre me levanta de mi continuo tropiezo. A mis padres, Elida Sisalima y Hernán Machuca, quienes me han brindado su amor incondicional, apoyo constante y sabiduría invaluable a lo largo de este arduo camino académico, por su comprensión y aliento en los momentos más difíciles. A mis hermanos Joel y Gabriel, por enseñarme cuán importante es el valor de la hermandad en esta vida y por quienes trato de ser un modelo de ejemplo a seguir. A mis profesores, por su orientación experta y su estímulo intelectual. A mis amigos, por su inquebrantable amistad, este logro también es para ustedes, quienes han sido parte fundamental de mi crecimiento personal y académico.

Estefanía Alejandra Machuca Sisalima

Agradecimiento

En primer lugar, agradezco a Dios por acompañarme en cada momento de mi vida, por dotarme de sabiduría, paciencia, coraje, valentía, comprensión y amor cuando más lo necesitaba, por haber cruzado en mi vida a personas especiales e imprescindibles y por todas las bendiciones derramadas sobre mí.

Quisiera expresar mi más sincero agradecimiento a la Universidad Nacional de Loja, sobre todo a la Carrera de Turismo, por brindarme los conocimientos fundamentales y aprendizajes necesarios que se evidencian en este trabajo de investigación y que son parte de mi formación académica y profesional.

A mi director de tesis, el Dr. Carlos Escudero, por su orientación experta, paciencia y dedicación a lo largo de todo el proceso. Sus conocimientos y consejos fueron fundamentales para la culminación de este proyecto.

Agradezco sinceramente a la ingeniera Gladys Alexandra Suárez por sus consejos, sugerencias y comentarios constructivos que enriquecieron este trabajo con diferentes perspectivas y enfoques.

Además, quiero expresar mi gratitud a la Abg. Janet Guerrero, alcaldesa del cantón Catamayo, al Sr. Richard Reyes, a la Sra. Ángela Briceño y a todas las personas que participaron en este estudio, proporcionando información, colaborando en la recolección de datos y brindando su tiempo y disposición para participar en las entrevistas y encuestas.

Finalmente, doy gracias a mis queridos padres por apoyarme incondicionalmente en mis estudios. Sus ánimos, comprensión y motivación fueron mi mayor fuente de inspiración durante los momentos más desafiantes.

Esta meta no habría sido posible sin la contribución de cada uno de ustedes. Gracias por creer en mí, por formar parte de este viaje académico y por ayudarme a alcanzar este importante hito en mi vida profesional.

Estefanía Alejandra Machuca Sisalima

Tabla de contenido

Portada.....	i
Certificación de director.....	ii
Autoría del Trabajo de Integración Curricular	iii
Carta de autorización del estudiante.....	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Tabla de contenido.....	vii
Índice de tablas.....	x
Índice de figuras	xii
Índice de anexos	xiii
1. Título	1
2. Resumen	2
2.1 Abstract.....	3
3. Introducción	4
4. Marco Teórico	6
4.1 Marco Conceptual	6
4.1.1 Patrimonio Cultural	6
4.1.2 Patrimonio Cultural Inmaterial.....	6
4.1.3 Gastronomía	6
4.1.4 Turismo gastronómico.....	9
4.1.5 Los helados artesanales como un atractivo turístico gastronómico	9
4.1.6 Los helados artesanales como identidad local.....	10
4.1.7 Factores socioculturales	10
4.2 Marco referencial	10
4.2.1 Los helados de Salcedo y el turismo gastronómico	10
4.2.2 Los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, para preservar la herencia culinaria...	10

4.2.3 Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico	11
4.3 Marco Legal	12
4.3.1 Constitución de la República del Ecuador, 2008.....	12
4.3.2 Ley Orgánica de Cultura, 2016	12
4.3.3 Ley de Turismo, 2002.....	12
4.3.4 Ordenanza de Gestión, Promoción y Patrocinio Cultural, 2014	12
4.4 Marco histórico	12
4.4.1 Historia del helado	12
4.4.2 Historia del helado en Ecuador	13
5. Metodología	14
5.1 Área de estudio.....	14
5.1.1 Ubicación	14
5.2 Métodos utilizados	15
5.2.1 Métodos teóricos	15
5.2.2 Métodos empíricos	16
5.3 Técnicas utilizadas	16
5.3.1 Revisión bibliográfica	16
5.3.2 Matriz FODA General.....	16
5.3.2 Matriz FODA estratégico	16
5.4 Enfoque de la investigación	16
5.5 Tipo de investigación	17
5.6 Diseño de la investigación.....	17
5.7 Población y muestra	17
5.7.1 Muestreo.....	18
5.8 Metodología para el objetivo específico uno	18
5.9 Metodología para el objetivo específico dos.....	20
6. Resultados	23

6.1 Factores socioculturales de los turistas que consumen el helado de coco.....	23
6.1.1 Análisis de las entrevistas.....	23
6.1.2 Análisis de la entrevista a las autoridades del cantón Catamayo	24
6.1.3 Análisis del entorno cultural en base a la ficha INPC 2012	25
6.1.4 Análisis del entorno turístico en base a la ficha del MINTUR 2017.....	27
6.1.5 Resultado de encuestas.....	30
6.1.6 Matriz FODA General.....	35
6.1.7 Matriz estratégica FODA	37
6.2 Estrategias para la puesta en valor del helado de coco en el turismo gastronómico	39
6.2.3 Desarrollo de las estrategias planteadas.	40
6.2.4 Validación de estrategias	65
7. Discusión.....	66
8. Conclusiones	68
9. Recomendaciones.....	69
10. Bibliografía.....	70
11. Anexos	74

Índice de tablas

Tabla 1. Geo VIT proyectado al 2023.	17
Tabla 2. Tasa de crecimiento y proyección del Geo Vit 2023	17
Tabla 3. Variables para entrevista a emprendedores y representantes de la CA.....	19
Tabla 4. Variables para entrevista a las autoridades del cantón Catamayo	19
Tabla 5. Variables socioculturales para encuesta a turistas y habitantes.	20
Tabla 6. Parámetros para la formulación de estrategias de salvaguardia.	21
Tabla 7. Ejes de Salvaguardia para la formulación de las estrategias	21
Tabla 8. Interpretación de entrevistas a emprendedores y representantes de CA	23
Tabla 9. Resultados de entrevistas realizadas a autoridades del cantón Catamayo.....	24
Tabla 10. Establecimientos que expenden el helado de coco con la receta original.	25
Tabla 11. Cooperativas de servicio de transporte de la ciudad de Catamayo.....	28
Tabla 12. Establecimientos de servicio de alojamiento de la ciudad de Catamayo	29
Tabla 13. Establecimientos de Alimentos y bebidas de la ciudad de Catamayo	29
Tabla 14. Medios promocionales del helado de coco.....	30
Tabla 15. Aspecto sociodemográfico de los encuestados.....	30
Tabla 16. Aspecto Sociocultural de los encuestados	32
Tabla 17. Resultados de las estrategias planteadas en la encuesta	34
Tabla 18. Matriz FODA.....	35
Tabla 19. Matriz de estrategias FODA	37
Tabla 20. Plan de estrategia de Salvaguardia uno.	40
Tabla 21. Criterios para el Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	41
Tabla 22. Categorías del registro del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	41
Tabla 23. Requisitos para la incorporación a la Lista Representativa Nacional.	42
Tabla 24. Plan de estrategia de Salvaguardia dos.....	44
Tabla 25. Sílabo de capacitaciones a emprendedores.....	45
Tabla 26. Sílabo de capacitaciones a comunidad de Catamayo	46
Tabla 27. Plan de estrategia de Salvaguardia tres	47
Tabla 28. Atractivos Turísticos de Catamayo.	48
Tabla 29. Atractivos gastronómicos de la parroquia urbana Catamayo.	48
Tabla 30. Perfil del turista.	48
Tabla 31. Actividades turísticas para el fortalecimiento de la ruta.....	49
Tabla 32. Itinerario de la ruta.	49
Tabla 33. Costo de las nuevas actividades propuestas para la ruta	51

Tabla 34. Plan de estrategia de salvaguardia cuatro	53
Tabla 35. Plan de estrategia cinco.	55
Tabla 36. Pictograma de atractivos culturales.	56
Tabla 37. Pictograma de servicios complementarios.	58
Tabla 38. Tótems direccionales en el parque central de Catamayo.....	60
Tabla 39. Señal ejecutiva de direccionamiento y aproximación.	62
Tabla 40. Troquelada de direccionamiento.....	64

Índice de figuras

Figura 1. Mapa de ubicación del cantón Catamayo	14
Figura 2. Mapa de distribución del helado de coco.....	26
Figura 3. Itinerario fortalecido y completo	50
Figura 4. Mapa de la ruta con las nuevas actividades propuestas	52
Figura 5. Ubicación de la ruta fortalecida en el mapa actual	52
Figura 6. Boceto de la página web – Inicio.....	54
Figura 7. Boceto de la página web – Nosotros.....	54
Figura 8. Boceto de la página web – Producto.....	54
Figura 9. Boceto de la página web – Contacto.....	54
Figura 10. Pictograma “Tradicionales Helados de coco”.....	56
Figura 11. Pictograma “Heladería Artesanal”	58
Figura 12. Tótem direccional	60
Figura 13. Señal ejecutiva de aproximación hacia el atractivo gastronómico.	62
Figura 14. Señal ejecutiva de direccionamiento hacia el atractivo gastronómico.....	64

Índice de anexos

Anexo 1. Certificado de designación de director del TIC	74
Anexo 2. Modelo de entrevista dirigida a emprendedores y representantes de CA.....	75
Anexo 3. Modelo de entrevista dirigida a autoridades del municipio de Catamayo.....	76
Anexo 4. Ficha de inventario combinada del INPC, 2012 y MINTUR, 2017.	77
Anexo 5. Modelo de encuesta dirigida a turistas	81
Anexo 6. Ficha de Plan de estrategia de Salvaguardia.....	83
Anexo 7. Acta de reunión de la socialización y priorización de estrategias.	84
Anexo 8. Acta de validación de estrategias.....	86
Anexo 9. Registro de asistencia de la reunión programada.	88
Anexo 10. Registro fotográfico.....	89
Anexo 11. Certificación de traducción del resumen	91

1. Título

La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo,
provincia de Loja

2. Resumen

El cantón Catamayo se destaca por su gastronomía tradicional, donde los helados de coco y leche también forman parte de la misma, por lo que estos helados reflejan la cultura y la tradición culinaria de este cálido valle. Es por ello que, en el siguiente trabajo de investigación se plantea como objetivo general analizar la influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, además se formula el primer objetivo específico: identificar los factores socioculturales que influyen en los turistas al momento de consumir este helado en el cantón Catamayo, para ello, se aplicaron entrevistas y encuestas para determinar los antecedentes históricos del helado de coco y los factores socioculturales que presentan los turistas frente a dicho helado, se elaboró una matriz de FODA simple para sintetizar la información, misma que sirvió para obtener los objetivos estratégicos mediante la construcción de un FODA cruzado; el segundo objetivo específico fue proponer estrategias para la puesta en valor del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, aquí se programó una reunión con los actores involucrados para socializar y priorizar las estrategias de salvaguardia obtenidas anteriormente para su posterior desarrollo, por último, se validaron las mismas. Los resultados arrojaron que el helado de coco se originó en el año 1980, además el clima que posee el cantón Catamayo es el factor más influyente en el consumo del helado de coco según el 49,9% de los encuestados; respecto a las estrategias de salvaguardia se destacan: establecer los requisitos para la incorporación del helado a la Lista Representativa Nacional de manifestaciones culturales inmateriales, proponer señalética turística para el helado, fortalecer rutas turísticas gastronómicas para Catamayo mediante la inclusión del helado como parte del menú y proponer promoción y difusión para dicho helado.

Palabras clave: Postre tradicional, Manifestación Cultural Inmaterial, Identidad Cultural, Factores socioculturales.

2.1 Abstract

Catamayo city is well known for its cuisine, where coconut and milk ice creams are also part of it because they reflect the culture and culinary tradition of this warm city. Therefore, in the following research work, the general objective is set: to analyze the influence of coconut ice cream on gastronomic tourism in the Catamayo city. Likewise, one specific objective is proposed: to identify the sociocultural factors that influence tourists at the moment of consuming this ice cream in the Catamayo city, therefore, interviews and surveys were used as data collection instruments to determine the historical background of coconut ice cream, and the sociocultural aspect that tourists show regarding the ice cream mentioned. Subsequently, to synthesize the information, the SWOT technique was used which helped to get the strategic objectives through a cross SWOT development. The second specific objective was to propose strategies to emphasize the importance of coconut ice cream within the gastronomic tourism in the Catamayo city. Here a meeting was scheduled with the involved actors to socialize and prioritize the safeguarding strategies previously obtained for their subsequent development, and finally, they were validated. The results obtained showed that coconut ice cream had its origin in 1980. Furthermore, the climate that Catamayo city has is the most influential factor in the coconut ice cream consumption according to 49.9% of the surveyed people. Regarding the safeguarding strategies, these are highlighted: establish the requirements for the incorporation of coconut ice cream to the National Representative List of Intangible Cultural Manifestations; propose tourist signs for coconut ice cream; strengthen gastronomic tourist routes for Catamayo by including ice cream as part of the menu, and propose promotion and dissemination of the ice cream mentioned.

Keywords: Traditional dessert, Intangible Cultural Manifestation, Cultural Identity, Sociocultural factors.

3. Introducción

La Organización Mundial de Turismo (2019), en su Guía para el desarrollo del turismo gastronómico menciona que: el turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio, lo que conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio. (pág. 46)

Para el Ecuador los helados artesanales tienen gran importancia cultural en la gastronomía básica del callejón interandino, debido a que forman parte de su patrimonio cultural inmaterial que hasta el día de hoy se sigue practicando y elaborando de manera artesanal, en dicha elaboración se evidencia la cultura, historia y saberes de los ecuatorianos otorgando un valor de identidad cultural gastronómica a los pueblos que se encuentran distribuidos por todo el territorio ecuatoriano. Existe una gran diversidad de helados artesanales elaborados a base de leche, agua, crema y esencias de sabores, que recrean la tradición ancestral gastronómica ecuatoriana y son muy apetecidos por los turistas nacionales y extranjeros. Aunque las preparaciones varían, desde la elaboración en paila, hasta los finos métodos de delicadeza exquisita caseros, en nuestro país los turistas prefieren los helados artesanales a base de productos naturales de calidad. (Melo, 2016)

En este sentido, las tradiciones gastronómicas despiertan el interés del turista por conocer un determinado sitio, debido a que una de las principales motivaciones al momento de viajar es la gastronomía de la ciudad a visitar, su tradición y, sobre todo, conocer el producto local. De alguna manera esta modalidad de turismo permite conservar y salvaguardar la herencia tradicional gastronómica, lo que significa el rescate de nuestras tradiciones y a la misma vez el apego a nuestra historia buscando acrecentar nuestro acervo cultural y permitiendo afirmar y fortalecer la identidad local y nacional, por lo que, el turismo gastronómico se presenta como una oportunidad desarrollar dicho escenario, ofreciendo un enorme potencial para estimular la economía local.

Para el cantón Catamayo los tradicionales helados de coco posee un valor innato que es parte de la cultura catamayense, los cuales, siempre están al servicio y disposición del turista que visita y viene de paso por el cantón, estos helados se venden a nivel de la provincia y en ciertas partes del país. No obstante, con el pasar del tiempo el incremento de nuevas heladerías industriales en el cantón Catamayo que elaboran helados con métodos industrializados, variedad de sabores y sin historia; le disminuyen identidad al helado de coco tradicional que es propio de este territorio alejándose de su sabor, olor y orígenes, contribuyendo

significativamente a la pérdida de su valor cultural gastronómico; a esto se suman factores como limitadas estrategias de promoción que permitan fortalecer dicho valor cultural, además de la ausencia de demanda que sirva como medio de difusión y divulgación de los helados como parte esencial de la cultura. Por esta razón es importante conservar y difundir la tradición cultural gastronómica de este delicioso postre frío, promoviendo su puesta en valor y haciéndolo parte del turismo gastronómico, a fin de dar a conocer la cultura y tradiciones de Catamayo.

Los principales beneficios de esta investigación van enfocados, en brindar información relevante con respecto al potencial gastronómico que posee el tradicional helado de coco de Catamayo, los beneficiarios son en primera instancia, los emprendedores que ofertan el helado de coco, ya que, al aumentar el número de turistas, mejoran sus ingresos económicos, aportando al desarrollo turístico del cantón, y a la vez resaltando la identidad cultural de dicho helado.

La relación que existe entre este trabajo de investigación y otros trabajos es esencialmente por la manera en la que el turismo gastronómico puede ayudar a promover, preservar y valorizar las tradiciones gastronómicas locales, entre estos trabajos se pueden mencionar: “Los helados de Salcedo y el turismo gastronómico” de (Guala, 2022); “Los dulces tradicionales del cantón Santa Elena para preservar la herencia culinaria ancestral, año 2018” de (Liñan, 2019); y “Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán, en el 2018” de (Ger, 2019).

Para el desarrollo de la presente investigación se planteó como objetivo general el analizar la influencia que tiene el helado de coco sobre el turismo gastronómico del cantón Catamayo, además de dos objetivos específicos, el primero fue identificar los factores socioculturales que inciden de manera directa sobre los turistas que visitan dicho cantón para degustar un helado de coco tradicional y el segundo fue proponer estrategias para la puesta en valor del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón antes mencionado.

El alcance de esta investigación se centra especialmente en preservar la identidad cultural gastronómica que tiene el helado de coco de Catamayo mediante la actividad turística. Las limitaciones que se presentaron durante el desarrollo de este trabajo de investigación fueron, en primer lugar, la falta de colaboración por parte de ciertos emprendedores que elaboran el helado de coco para brindar información, ya que los mismos se negaron a dar las entrevistas correspondientes, por otro lado, la escasa información que se encontró en diferentes fuentes bibliográficas con respecto al objeto de estudio, dificultando la obtención de datos. A pesar de esto, se logró cumplir con lo establecido.

4. Marco Teórico

4.1 Marco Conceptual

4.1.1 Patrimonio Cultural

Según la Convención de la UNESCO (1972) menciona que “El Patrimonio Cultural se compone de aquello que a lo largo de la historia han creado los hombres de una nación y que, en el momento presente, seguimos creando los que vivimos en la actualidad” (párr 2), por lo que, este patrimonio debe preservarse para las futuras generaciones también.

4.1.2 Patrimonio Cultural Inmaterial

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2014), define como Patrimonio Cultural Inmaterial a: Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. (pág. 21)

El Ecuador ha considerado cinco categorías generales que son las tradiciones y expresiones orales; las artes del espectáculo; los usos sociales, rituales y actos festivos; las técnicas artesanales tradicionales; y los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. (pág. 23)

Se hace énfasis en esta última categoría, ya que dentro de la misma se encuentra inmersa la gastronomía hacia donde se enfoca el marco conceptual de esta investigación.

4.1.3 Gastronomía

Según la OMT (2017), la gastronomía es:

Un componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino. Según, el segundo informe mundial de esta Organización sobre turismo gastronómico, la gastronomía ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión. (párr. 1)

Pincay (2022) menciona que la gastronomía es una expresión de la cultura de los pueblos, ya que describe sus costumbres y tradiciones, mismas que terminan por definir la manera en la cual los seres humanos de determinadas localidades, van legando a sus descendientes sus preferencias alimenticias, es por ello que la gastronomía sirve como medio para conocer la historia de los pueblos y de los individuos que los habitan, así como su

evolución a través del tiempo, el uso de los recursos disponibles y del entorno en el cual les toca hacer vida. (pág. 18)

4.1.3.1 Dulces tradicionales. Pinzón (2011), menciona que los dulces tradicionales son:

Una fiel representación de la gastronomía de cada región y su influencia histórica pueden tener un sin número de variaciones ya que dichos dulces son la herencia gastronómica de familias por muchos años, y cada receta puede ser modificada de acuerdo al gusto de cada generación; logrando así un producto cada vez más moderno y con una receta de antaño que ha sobrevivido en la historia. (pág. 25-26)

4.1.3.2 Clasificación de dulces gastronómicos. Ger (2019) clasifica a los dulces gastronómicos en cinco tipos:

- Postres simples. Es aquel postre gastronómico que incorpora como ingrediente principal la esencia pura de la fruta, por ejemplo: la mermelada
- Postre simple artificial. Esta es una variación del primero y enfoca principalmente la combinación de ingredientes naturales y artificiales. Ejemplo: helados artesanales, helados industriales.
- Postre mixto de pastelería. En cuanto a esta clasificación se mencionan los comunes postres de pastelería pues mezclan elementos e ingredientes combinados a manera de lograr un sabor que combine agregados de pastelería, lo dulce de las frutas y también sabores artificiales en diferentes combinaciones, por ejemplo: cheesecake, tartaletas, flanes, etc.
- Postres elaborados. Se clasifican a los postres que engloban a los postres de harina y alimentos azucarados en estos intervienen varios procesos de elaboración los cuales pueden tener diferentes técnicas, pero asocian dos elaboraciones (artesanal e industrial), por ejemplo, biscochos, empanadas, buñuelos, roscones, suspiros, etc.
- Confites. Son aquellos dulces comúnmente conocidos como caramelos estos poseen técnicas de conservación y generalmente poseen envolturas plásticas, por ejemplo: turrone, melcochas, etc. (pág. 30-31)

4.1.3.2 Helados artesanales. La Asociación de Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (ADFADHYA, 2022) manifiesta que: Los auténticos helados artesanales son aquellos que se consiguen únicamente en las auténticas heladerías artesanales. Se caracterizan por ser de alta calidad y utilizar materias primas frescas, evitando la utilización de saborizantes, colorantes y conservantes, además, mantienen un delicado proceso de elaboración en el que se controlan las diferentes etapas para conseguir que el producto final tenga la textura, el sabor y la calidad adecuados. (párr 1-2)

4.1.3.3 Características de los helados artesanales. Las características de los helados artesanales, son aquellos rasgos que distinguen a un helado artesanal de un helado industrial, Maru TV (2015) menciona las siguientes:

- Las materias primas son de calidad: se utilizan leche pasteurizada y frutas de época.
- Los ingredientes frescos se combinan con el helado en forma atractiva.
- Es cremoso.
- Su elaboración es en forma manual.
- Se fabrica en menores cantidades y esto permite que se mantenga fresco.
- La consistencia es firme y no se derrite enseguida.
- No contiene partículas de hielo.
- Es liviano y saludable.

4.1.3.4 Tipos de helados artesanales. En el Ecuador existe una gran variedad de helados artesanales que son elaborados a base de ingredientes como: leche, cremas y pulpa de frutas. Entre los helados artesanales más populares del territorio ecuatoriano están:

- **Helados de Paila, Ibarra**

Los helados de paila son originarios de Ibarra, tiene una preparación a base de jugo de frutas, leche y azúcar, su preparación requiere de pailas de bronce las cuales son recubiertas con paja y costal, además de hielo picado y sal para obtener la temperatura correcta, los sabores más preferidos son: el taxo, naranjilla, mora y leche. (Unigarro, 2010, pág. 162)

- **Helados de licor Pájaro Azul, Guaranda**

El pájaro azul es una bebida alcohólica de color azulado muy tradicional y famosa de la ciudad de Guaranda, y fruto de la creatividad e innovación de los guarandeños, dicho licor ha logrado ser plasmado en helados artesanales. Mayra Coello, una emprendedora, dueña de la

heladería el Copo prepara este helado que es muy apetecido entre turistas y los mismos guarandeños. (Yurak, 2021)

- **Helados de Salcedo, Salcedo**

Los helados del cantón Salcedo son un postre tradicional que se ha convertido en un ícono gastronómico del Ecuador, tuvo su origen en uno de los conventos religiosos del lugar en donde las monjas franciscanas preparaban batidos de frutas a diario, colocaban los sobrantes en vasos pequeños y los ponían a congelar formando y combinando distintos sabores como mora, taxo y naranjilla, por lo que, las monjas empezaron a venderlo desde la ventanilla del convento y con el tiempo estos helados ganaron popularidad. Este invento llegó a ser un distintivo de la cultura e identidad salcedense. (AME, 2020)

- **Helado de coco, Catamayo**

Considerado como uno de los helados de excelente opción gastronómica refrescante debido al clima del cantón, es elaborado con bastante coco rallado, leche y una ligera capa de gelatina roja, además de su característico fruto seco “la pasa” (Criollo, 2016).

4.1.4 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico se define como:

Un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. 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. (OMT, 2019, p. 8)

4.1.5 Los helados artesanales como un atractivo turístico gastronómico

Tanto los helados como cualquier producto gastronómico de un determinado territorio, puede llegar a convertirse en una nueva tipología de turismo gastronómico si se hace referencia a lo importante que es el potencial del mismo, es decir, cualquier producto gastronómico es susceptible a convertirse en atracción turística por muy pequeño o desconocido que este sea, por ejemplo: turismo del queso, de la alcachofa, de mandarinas o de arroz. (García, 2018)

4.1.6 Los helados artesanales como identidad local

García (2018) afirma que:

Los helados artesanales locales e innovadores se pueden convertir en productos capaces de establecer una diferenciación entre territorios y también pueden, tanto por su contexto tradicional como por su contexto tecnológico y creativo que rodea su actividad, convertirse en un producto de identidad local. (pág. 13)

4.1.7 Factores socioculturales

Se denominan factores socioculturales al “Conjunto de valores, rasgos, creencias, tradiciones alimenticias, costumbres que distinguen e identifican a una persona” (Rocha et al. 2017, pág. 54). Además, factores como la tradición cultural, las preferencias gastronómicas, la conciencia alimentaria, las tendencias de estilo de vida y la búsqueda de experiencias únicas también pueden influir en el consumo de helados artesanales en una sociedad.

4.2 Marco referencial

Los principales trabajos referenciales que han aportado significativamente al desarrollo del estado actual de este tema de investigación, se pueden mencionar los siguientes:

4.2.1 Los helados de Salcedo y el turismo gastronómico

Este trabajo de tesis fue realizado en el cantón Salcedo de la provincia de Cotopaxi por Brayan Guala en el año 2022 con el objetivo principal de valorar las propiedades culinarias de los auténticos helados de Salcedo y su influencia en el turismo gastronómico del cantón y que tuvo por objetivos específicos que contribuyeron a su cumplimiento: Diagnosticar la situación actual del turismo gastronómico con respecto a la comercialización de los helados en el cantón Salcedo; Identificar las propiedades de los auténticos helados que se comercializan en el cantón Salcedo; Proponer estrategias de promoción de los auténticos helados de Salcedo para la potencialización del turismo gastronómico local. Para el levantamiento de la información se aplicó una encuesta estructurada y validada por profesionales expertos en el área, el cuestionario constó de 18 interrogantes planteadas en base a la escala de Likert, los resultados permitieron determinar que la gastronomía del cantón está representada por los helados artesanales de Salcedo. (Guala, 2022)

4.2.2 Los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, para preservar la herencia culinaria ancestral, año 2018

El presente trabajo de investigación fue realizado en el cantón Santa Elena por María Auxiliadora Liñan Gómez en el año 2018, con el objetivo de dar a conocer los dulces

tradicionales que forman parte del patrimonio gastronómico con que cuenta el cantón Santa Elena, determinando la importancia que tiene preservar este elemento de identidad cultural. Para el cumplimiento del mismo se utilizó el tipo de investigación descriptiva aplicando los métodos de recolección de información como son: las encuestas y entrevistas a autoridades relacionadas en el ámbito cultural y gastronómico y una muestra de la población, las mismas que permitieron la identificación de los dulces y de las personas que conservan la tradición de elaborarlos, con el que se desarrolló un recetario que recopila las recetas de dulces tradicionales del cantón Santa Elena el mismo que busca ser un aporte en la conservación de la tradición oral. (Liñan, 2019)

4.2.3 Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán, en el 2018

El presente trabajo académico fue realizado por Diego Alejandro Ger López en la ciudad de Tulcán, en el año 2018, dicho trabajo describe una alternativa en cuanto al rescate acerca del valor gastronómico de los dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán. El objetivo general de este trabajo fue analizar la incidencia de los dulces tradicionales de la ciudad de Tulcán en cuanto a los procesos de elaboración. Se adoptó una metodología con enfoque cualitativo, basándose en la experiencia de productores de postres típicos y en las preferencias de la población en general de la ciudad. Además, se hizo uso de la investigación documental analizando libros y recetarios de gastronomía en general, como consiguiente se aplicó entrevistas a expertos en el área turística y en la elaboración de dulces con el fin de que los datos sean totalmente confiables y verídicos. Para determinar la situación actual del nivel de preferencia se realizaron encuestas que recogieron datos mediante la investigación de campo. Con los resultados obtenidos la investigación reveló impactos positivos y negativos en cuanto al valor gastronómico. Y con respecto a los postres típicos se identificó dieciséis dulces tradicionales, entre ellos los más representativos como: humitas, buñuelos, quimbolitos y tortillas de tiesto los mismos que recogen aparte de características organolépticas, también el conjunto de tradiciones incluso la historia de pueblos y su tradición. Al finalizar el estudio se llegó a enfatizar que efectivamente, un dulce tradicional posee un valor intrínseco y determinante para su preferencia lo que motiva a la visita de turistas nacionales e incluso extranjeros. (Ger, 2019)

4.3 Marco Legal

4.3.1 Constitución de la República del Ecuador, 2008

Según la Constitución de la República del Ecuador (2008), Título VII Régimen del Buen Vivir, capítulo primero INCLUSIÓN y equidad, sección quinta de Cultura, los artículos 377 y 281 de soberanía alimentaria, guardan relación directa con el presente trabajo de investigación debido a que se busca fortalecer la identidad de un territorio mediante sus tradiciones y diversidad cultural, en la que, también se incluyen alimentos culturalmente apropiados.

4.3.2 Ley Orgánica de Cultura, 2016

De la Ley Orgánica de Cultura (2016), en el capítulo 5 del Patrimonio Cultural, los artículos 50 y 52 de los bienes que conforman el patrimonio cultural, intangible o inmaterial se vinculan con el trabajo, ya que, las manifestaciones culturales inmateriales también abarcan tradiciones gastronómicas dentro de las cuales se encuentran los helados artesanales, teniendo en cuenta su importancia histórica, simbólica y artística.

4.3.3 Ley de Turismo, 2002

De acuerdo a la ley de Turismo (2002), en el capítulo 1 Generalidades, los artículos 3, 4 y 33 de los deberes y principios de la política estatal de los municipios y gobiernos provinciales se asocian con el trabajo en el sentido de que estos buscan impulsar la actividad turística en sus territorios rurales y urbanos teniendo en cuenta la iniciativa del sector privado, público y comunitario.

4.3.4 Ordenanza de Gestión, Promoción y Patrocinio Cultural, 2014

Con respecto a la Ordenanza de Gestión, Promoción y Patrocinio Cultural, del GAD Municipal del cantón Catamayo (2014) en el capítulo uno de la promoción cultural, el artículo 7 de la promoción y difusión de las manifestaciones artísticas del cantón se enlaza con este trabajo al señalar como principal prioridad fomentar, proteger y difundir el patrimonio cultural inmaterial del territorio de Catamayo, además de la promoción turística Cultural y Gastronómica del mismo.

4.4 Marco histórico

4.4.1 Historia del helado

El primer relato escrito sobre el helado data de hace más de tres mil años atrás y tiene su origen en el Oriente. Algunas historias asumen que los chinos fueron sus inventores, otras asumen que los babilonios, o los mongoles, y que de alguna de estas culturas el helado pasó a

la India, a las culturas persas y después a Grecia y Roma. Pero es en Italia, en la Baja Edad Media, cuando el helado toma forma y se difunde por toda Europa.

Según algunos autores, la élite china disfrutó de un postre helado, se cree que era un jarabe congelado, en el que mezclaban la nieve de las montañas con miel y frutas. También acostumbraban a preparar una pasta de leche de arroz mezclada con nieve, algo parecido al actual raspado. En la colección de antiguos cantos populares chinos de “Schi-king”, publicado en China mucho tiempo antes de la etapa de transición de este país y cuya parte más vieja se remonta presumiblemente al siglo XI a.C., se relata sobre el almacenamiento de hielo para los meses de verano en bodegas especiales. Una antigua fuente que hace alusión a la acción refrescante de la nieve en tiempo de cosecha son los Proverbios del Rey Salomón (rey de Israel y Judea, aproximadamente desde el 960 al 925 a.C.), se cree que esto tiene que ver con algún tipo de producto consumido por los agricultores en las horas más cálidas del día.

Por otra parte, en las cortes babilonias, mucho antes de la era cristiana, ya se realizaban concursos de bebidas heladas o enfriadas con nieve o hielo, lo que puede tomarse como un importante acontecimiento en la historia del helado. Los persas (sucesores del imperio babilónico) dominaban la técnica de almacenar hielo dentro de grandes refrigeradores enfriados naturalmente. Marco Polo relató sobre un descubrimiento que le resultó muy interesante, se trataba de una construcción cónica muy alta (unos dieciocho metros) en las afueras de Kerman: un frigorífico natural denominado “Yakhchal”. Estos almacenes mantenían el hielo recogido durante el invierno o traído de las montañas durante el verano, se utilizaron en las ciudades de los desiertos de Persia desde el siglo V a.C. (Morales & Ramírez, 2015)

4.4.2 Historia del helado en Ecuador

El origen del helado en Ecuador se remonta a la época colonial cuando los españoles introdujeron la receta del sorbete de limón, los nativos hacían el helado tomando el hielo de la punta del volcán más cercano, el Imbabura. Las historias relatan cómo ellos caminaban hacia las montañas, para retornar a la ciudad de Ibarra con hielo y nieve para sus bebidas congeladas. Los bloques de hielo se empacaban en gruesas capas de paja y hojas de frailejón que operan a la perfección como aislantes térmicos, luego vertían a un caldero grande de cobre llamado “paila”, jugos de frutas, azúcar y algunas veces, leche. El líquido era revuelto rápidamente hasta que se congelaba, en unos pocos minutos. Al final, el resultado era un fresco y sabroso helado que se asemeja a un sorbete, donde las personas podían ver la paila y mirar como el helado tomaba consistencia. Hoy conocidos como “Helados de Paila”, son famosos y todavía se preparan de la forma tradicional en muchas regiones. (Yumisaca, 2016)

5. Metodología

5.1 Área de estudio

5.1.1 Ubicación

El presente Trabajo de Integración Curricular (TIC) se lo realizó en el cantón Catamayo mismo que se encuentra ubicado en la provincia de Loja, en el sur del Ecuador, en la latitud - 3.98652 y longitud -79.35912. Tiene una extensión geográfica de 649 km², limita al norte por la Provincia de El Oro y el cantón Loja (parroquias de Chuquiribamba, El Cisne y Chantaco), al sur con los cantones Gonzanamá (parroquia de Purunuma y Nambacola) y Loja, al este por el cantón Loja, (cabecera cantonal y Taquil) y al Oeste con el cantón Chaguarpamba (parroquias El Rosario y cabecera cantonal Chaguarpamba) y el cantón Olmedo (parroquia La Tingue). En la figura 1 se muestra el mapa de ubicación del cantón Catamayo.

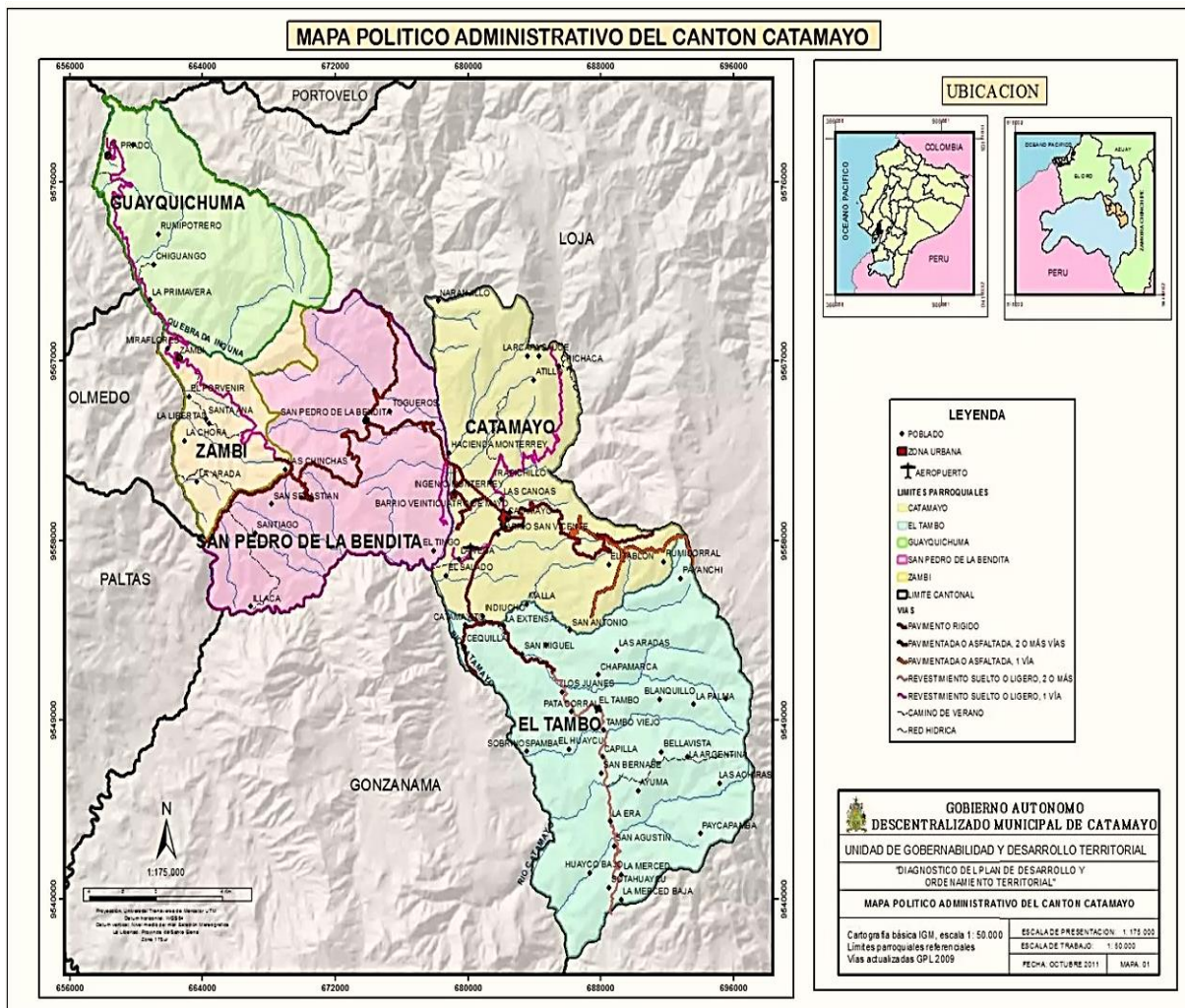


Figura 1. Mapa de ubicación del cantón Catamayo
Fuente: PDyOT del cantón Catamayo 2019 – 2023.

5.2 Métodos utilizados

Los métodos que se emplearon para el desarrollo de la investigación, se dividen en métodos teóricos y métodos empíricos, los métodos teóricos permitieron revelar las relaciones esenciales del objeto de estudio que no son observables directamente, mientras que los métodos empíricos permitieron revelar y explicar las características fenomenológicas del objeto de estudio y serán empleados fundamentalmente en la fase de acumulación de información empírica.

5.2.1 Métodos teóricos

Con respecto a los métodos teóricos utilizados, tenemos los siguientes:

5.2.1.1 Método histórico. Este método permitió analizar y comprender el objeto de estudio de la investigación a través de estudios rigurosos de hechos y sucesos históricos recopilados de fuentes primarias y secundarias, lo que a su vez permitió indagar en la historia de Catamayo, su cultura y sus tradiciones, con respecto a sus helados artesanales en la gastronomía.

5.2.1.2 Método inductivo. Este método permitió inducir en aquellos datos y características socioculturales de los turistas que visitan el cantón Catamayo por consumir un helado de coco y así poder llegar a conclusiones generales sobre la influencia del helado de coco en el turismo gastronómico de Catamayo mediante la observación de datos específicos.

5.2.1.3 Método deductivo. A través de la recopilación de información sobre las opiniones de los turistas respecto al helado de coco, el método deductivo permitió llegar a conclusiones específicas sobre los factores más influyentes en el consumo de dicho helado como aporte al turismo gastronómico utilizando datos concretos y evidencia empírica.

5.2.1.4 Método analítico. Este método se aplicó para analizar de manera específica los datos cuantitativos y cualitativos que se recopilaron mediante las entrevistas y encuestas. Esto permitió examinar detalladamente los diferentes aspectos que influyen en la relación entre el helado de coco de Catamayo y el turismo gastronómico, proporcionando una comprensión profunda y estructurada del tema.

5.2.1.5 Método sintético. El método sintético permitió abordar de manera sintetizada la relación entre los helados artesanales y el turismo gastronómico, esto proporciona una comprensión más completa y profunda del fenómeno estudiado. Este método sirvió para sintetizar la información previamente analizada para descubrir las relaciones esenciales y características generales entre ellas.

5.2.2 Métodos empíricos

Con respecto a los métodos empíricos empleados, se describen los siguientes:

5.2.2.1 Método de observación participante. Este método ayudó a comprender la situación actual del objeto de estudio mediante la observación directa del investigador, así como su participación e involucramiento en la situación que está siendo estudiada.

5.2.2.2 La encuesta. Esta técnica permitió la recopilación de datos sociodemográficos y socioculturales de aquellos turistas que han consumido el helado de coco en el cantón, a través de un cuestionario previamente estructurado en base a variables.

5.2.2.3 La entrevista. Facilitó la obtención de información verídica relacionada al objeto de estudio y sus antecedentes, mediante un banco de preguntas formuladas en base a variables, mismas que fueron dirigidas a personas clave que están directamente relacionadas con el trabajo de investigación.

5.2.2.4 Ficha combinada del INPC y MINTUR. Posibilitó el levantamiento de información, tanto del ámbito cultural como turístico respecto al helado de coco del cantón Catamayo como postre tradicional a manera de inventario, para posteriormente realizar un análisis general de ambos componentes como parte del diagnóstico.

5.3 Técnicas utilizadas

5.3.1 Revisión bibliográfica

Con esta técnica se pudo obtener información primaria y secundaria del objeto de estudio mediante la revisión de tesis, artículos, revistas, toda la información recolectada permitió desarrollar mejor el presente TIC.

5.3.2 Matriz FODA General

A través de la matriz de FODA general se identificó las Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas en torno al objeto de estudio misma que resumió los factores internos y externos más relevantes del mismo.

5.3.2 Matriz FODA estratégico

Mediante la matriz de FODA estratégico se concretaron los puntos fuertes y débiles del objeto de estudio con el fin de diseñar estrategias ajustadas a las necesidades surgidas en la problemática planteada.

5.4 Enfoque de la investigación

Dentro del TIC se incluye la aplicación de técnicas cualitativas y cuantitativas como la encuesta y la entrevista, con lo cual se determina que la investigación tiene un enfoque mixto

que abarca tanto el enfoque cualitativo para el análisis de entrevistas como el enfoque cuantitativo para la tabulación e interpretación de los resultados de las encuestas.

5.5 Tipo de investigación

Teniendo en cuenta los objetivos que persigue este trabajo investigativo, se determina que es una investigación de tipo descriptiva, ya que se enfoca en analizar las características del objeto de estudio, así como su configuración. Es decir, se detallará los aspectos, características y factores socioculturales de los turistas que visitan el cantón Catamayo.

5.6 Diseño de la investigación

El diseño de la investigación presenta un estudio transversal ya que mediante dicho estudio se analizará los datos recopilados mediante variables.

5.7 Población y muestra

Para el cálculo poblacional de la investigación, se trabajó con la base de datos Geo Vit del cantón Catamayo de los años 2017–2018, proyectado al año 2023, con una tasa de crecimiento anual de 0,4% que dividido entre 100, equivale a 0,004. Los resultados se visualizan en la tabla 1:

Tabla 1. Geo VIT proyectado al 2023.

Población de Referencia	Geo Vit 2017	Geo Vit 2018	Tasa de Crecimiento	Geo Vit 2023
Catamayo	152.774	153.421	0,004	156.514
Total				156.514

Fuente: Libro de trabajo Geo VIT 2017–2018

A continuación, en la tabla 3 se detalla de proceso de obtención de la tasa de crecimiento y la proyección del Geo Vit al año 2023.

Tabla 2. Tasa de crecimiento y proyección del Geo Vit 2023

Tasa de crecimiento, cantón Catamayo	Proyección del Geo Vit al año 2023
$i = \left(\frac{G_{2018}}{G_{2017}}\right)^{1/n} - 1$	$G_{2023} = G_{2018}(1 + i)^n$
	$G_{2023} = 153.421(1 + 0,004)^5$
$i = \left(\frac{153.421}{152.774}\right)^{1/1} - 1$	$G_{2023} = 153\ 421 (1,004)^5$
	$G_{2023} = 153\ 421 (1,020160641)$
$i = (1.0042350138) - 1$	$G_{2023} = 156\ 514$
$i = 0,004$	

Nomenclatura:

i = Tasa de crecimiento

G_{2023} = Geo Vit 2023

G_{2018} = Geo Vit 2018

G_{2017} = Geo Vit 2017

n = Número de años

5.7.1 Muestreo

Con la información obtenida se procedió a calcular el tamaño de la muestra aplicando la siguiente fórmula para poblaciones finitas:

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

En donde:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población (156 514)

Z = Nivel de confianza (95%) ($z = 1,96$)

P = Probabilidad a favor (50%) ($p = 0,5$)

Q = Probabilidad en contra (50%) ($q = 0,5$)

e = Error de estimación (Error máximo admisible en términos de proporción) (5%) ($e = 0,05$)

$$n = \frac{1.96^2 * (156 514 * 0,5 * 0,5)}{(0,05^2(156 514 - 1)) + (1.96^2 * 0,5 * 0,5)}$$

$$n = \frac{150 316,05}{392,24}$$

$$n = 383,225$$

Por lo tanto, la muestra a aplicar fue de 383 encuestas mismas que fueron dirigidas a los turistas que visitan el cantón Catamayo.

5.8 Metodología para el objetivo específico uno

Para el desarrollo del primer objetivo específico: “Identificar los factores socioculturales de los turistas que consumen el helado de coco del cantón Catamayo, provincia de Loja” se emplearon cuatro pasos concisos; en el primer paso se determinaron los principales antecedentes del helado de coco del cantón Catamayo a través de entrevistas dirigidas a los

actores directamente relacionados con el objeto de estudio de esta investigación que son: los emprendedores que expenden el producto, los representantes de la Comunidad Afrodescendiente (CA) y finalmente las autoridades institucionales del cantón Catamayo. (ver Anexo 2 y 3), las entrevistas se estructuraron en base a variables, las cuales se describen a continuación en las tablas 3 y 4:

Tabla 3. Variables para entrevista a emprendedores y representantes de la CA

Variable	Pregunta
Origen del helado de coco.	1
Primeras formas de preparación del helado de coco.	2
Evolución del helado de coco a lo largo del tiempo.	3
Tradición que hay detrás de la elaboración del helado de coco.	4
Identidad cultural gastronómica del helado de coco.	5
Perdida de la identidad cultural gastronómica.	6
Conservar la identidad cultural gastronómica.	7
El helado de coco como motivo de visita al cantón Catamayo.	8

Tabla 4. Variables para entrevista a las autoridades del cantón Catamayo

Variables	Preguntas
La oferta gastronómica que se promociona actualmente en el cantón Catamayo.	1
Contribución del helado de coco al turismo gastronómico del cantón Catamayo.	2
Las actividades y proyectos actuales con respecto al helado de coco.	3
Presupuesto establecido para la promoción y difusión del helado de coco.	4
Material promocional existente sobre el helado de coco.	5
Las actividades que se deberían proponer para rescatar el valor cultural del helado.	6

En el segundo paso, con el propósito de inventariar el helado de coco como parte del diagnóstico situacional del mismo, se aplicó una ficha combinada (ver anexo 4), mediante la cual se realizó un análisis tanto del entorno cultural como turístico referente a dicho helado. El método de observación participante, revisión bibliográfica y la información obtenida de las entrevistas facilitaron el análisis y llenado de esta ficha.

Para el tercer paso se aplicó una encuesta (ver anexo 5) a los turistas que visitan el cantón Catamayo según el Geo Vit (ver tabla 1), con el objetivo de identificar los factores socioculturales que influyen en los mismos al consumir el helado de coco tradicional de Catamayo, se tomó en cuenta las siguientes variables socioculturales que se describen a continuación en la tabla 5.

Tabla 5. Variables socioculturales para encuesta a turistas y habitantes.

Aspecto Sociocultural	Preguntas
Razón por la que consumen el helado de coco.	9
Calidad del helado de coco.	10
Frecuencia del consumo del helado de coco.	11
Las redes sociales como influencia en el consumo del helado de coco.	12
El helado de coco como una motivación de viaje al cantón Catamayo.	13
El helado de coco como complemento de la gastronomía de Catamayo.	14
Medio por el cual se enteró del helado de coco.	15
Como considera la promoción y difusión actual del helado de coco de Catamayo.	16

En el cuarto paso se elaboró la matriz de FODA general que permitió resumir la información recopilada, lo que facilitó el análisis y comprensión de los factores internos (Fortalezas y Debilidades) y los factores externos (Oportunidades y Amenazas), referente al objeto de estudio.

Finalmente, quinto y último paso se elaboró un FODA cruzado que permitió definir los objetivos estratégicos enfocados hacia el rescate del valor cultural identitario del helado de coco y a través del turismo gastronómico en el cantón Catamayo, tomando en cuenta el FODA general del objetivo anterior.

5.9 Metodología para el objetivo específico dos

Para dar cumplimiento y desarrollo al segundo objetivo específico: “Proponer estrategias para la puesta en valor del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja” se programó una reunión con los actores antes mencionados con el propósito de socializar y priorizar las estrategias del FODA cruzado para posteriormente desarrollarlas para ello se tomó en cuenta las siguientes personas:

- Dos autoridades: alcaldesa del cantón Catamayo y encargada del departamento de Turismo del cantón.
- Un representante de los emprendedores que expenden el helado de coco: el Tomeñito.
- Estudiante tesista.

No se toma en cuenta a los representantes de la CA debido que, se comprobó que estos no se relacionan con el objeto de estudio, ver resultados obtenidos a posteriori.

Luego se establecieron acciones encaminadas a dar cumplimiento a las estrategias, para ello se construyó una tabla para cada estrategia (ver anexo 6), tomando cuenta ciertos parámetros (ver tabla 6) y ejes de salvaguardia de la Guía metodológica para la salvaguardia de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), momento tres: definición de acciones de salvaguardia, año 2014 (ver tabla 7).

Tabla 6. Parámetros para la formulación de estrategias de salvaguardia.

Parámetros	
Definición de las estrategias	¿Cómo deberán abordarse las amenazas y los riesgos identificados? ¿Cómo pueden utilizarse las oportunidades y los compromisos para contribuir en la salvaguardia de la manifestación? ¿Cómo participarán las comunidades, los grupos y los individuos en la aplicación de las medidas de salvaguardia? ¿Qué medidas de salvaguardia anteriores y actuales (si procede) deberán seguirse aplicando? ¿Qué tipos de medidas de salvaguardia podrían aplicarse?
Definición de los objetivos	Definen la finalidad del plan y determinan las estrategias a seguir para cumplirlos y de esta manera alcanzar la visión concertada de la manifestación. Los objetivos deben ser posibles de alcanzar, prácticos, realistas y comunicados con claridad para garantizar el éxito, ya que ayudan a las partes que están interesadas en su logro a comprender su papel.
Definición de programas y proyectos	Se debe tomar en cuenta lo siguiente: - Definir actividades, acciones o contenidos (QUÉ); - Identificar los actores responsables y los directamente o indirectamente involucrados (CON QUIÉN); - Definir los recursos necesarios (CÓMO); - Establecer programación y cronogramas (CUÁNDO); - Identificar los impactos esperados (POR QUÉ).

Nota: Los parámetros para la formulación de estrategias de salvaguardia fueron tomados y adaptados de la Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2014.

Como líneas estratégicas o ejes de salvaguardia para la formulación de las estrategias y/o acciones específicas, se consideran los siguientes elementos que se exponen a continuación en la siguiente tabla, a manera de referencia. Su definición dependerá de las particularidades de cada manifestación, su contexto y niveles de vulnerabilidad.

Tabla 7. Ejes de Salvaguardia para la formulación de las estrategias

Eje investigación	
Eje dinamización, revitalización, transmisión	Fortalecimiento de las formas tradicionales de transmisión de los saberes; Generación de mecanismos de transmisión y valoración a través de espacios de educación formal y no formal; Generación y/o fortalecimiento de espacios y organizaciones locales para la salvaguardia; Fortalecimiento de las capacidades locales para la gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial (capacitación técnica, organización social, espacios físicos, etcétera).

Eje comunicación, difusión	Acceso y uso de las TICs (Tecnologías de la Información y la Comunicación); Aplicación de NTAE (Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Educación); Ediciones y publicaciones en diferentes formatos: impresos, audiovisuales y virtuales; Talleres de difusión e intercambio de experiencias; Acciones de sensibilización a través de estrategias de comunicación; Difusión que valore la diversidad.
Eje promoción, fomento y protección	Apoyo a las condiciones materiales de producción, distribución, comunicación y circulación; Acciones integrales de garantía de los derechos.

Fuente: Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del INPC, 2014.

Finalmente, para el tercer paso se estableció un Focus Group mediante el cual se validaron las estrategias descritas en el paso anterior, esto a través de una reunión con los actores claves. Para ello se seleccionaron a los siguientes:

- Dos autoridades: alcaldesa del cantón Catamayo y encargada del departamento de Turismo del cantón.
- Un representante de los emprendedores que expenden el helado de coco: el Tomeñito.

6. Resultados

6.1 Factores socioculturales de los turistas que consumen el helado de coco del cantón Catamayo, provincia de Loja.

De acuerdo a la información recopilada mediante las entrevistas, los antecedentes principales del helado de coco del cantón Catamayo, se presentan en la tabla 8 y 9.

6.1.1 Análisis de las entrevistas.

Tabla 8. Interpretación de entrevistas a emprendedores y representantes de CA

Variable	Interpretación de Resultados
Origen del helado de coco	El helado de coco lleva vendiéndose por más de 40 años en el territorio de Catamayo, alrededor del año 1980; surge a partir de la idea que tuvo el señor Elio Valarezo, quien junto a su esposa lo elaboraban en un local ubicado en el centro de Catamayo, en donde aprovechaban el paso de las personas para vender el producto. Fueron ellos quienes comenzaron a difundirlo dentro del cantón.
Primeras formas de preparación del helado de coco	Inicialmente al helado de coco se lo elaboraba de manera artesanal. En una olla se hervía la leche de vaca con el azúcar y las especias (canela, pimienta dulce y esencia de vainilla), y se la dejaba reposar, luego se rallaba el coco manualmente, es decir, con tapilla de botella de cerveza y se lo agregaba a la olla con leche, se colocaba la mezcla en los moldes, junto con una pasa y se los ponía a congelar, luego se preparaba la gelatina, esta tenía que ser específicamente de sabor a fresa o frambuesa. Finalmente se agregaba la gelatina a los recipientes con la mezcla previamente congelada y nuevamente se los volvía a congelar y los helados ya estaban listos para vender.
Evolución del helado de coco a lo largo del tiempo	Antes el helado de coco era elaborado en menor cantidad debido a que no existía mucha demanda del mismo; la cantidad de los ingredientes para su preparación era menor, 10 litros de leche para unos 30 o 40 helados diarios. Se lo preparaba en pequeños vasos coarrugados que se los adquiría en las tiendas, con el tiempo se dejaron de vender esos recipientes y se comenzó a utilizar otros más grandes parecidos a los anteriores. Se escogió el coco para darle sabor a este helado, las únicas personas que tenían plantaciones de coco en Catamayo eran los zapotillanos quienes tenían haciendas con matas de coco que abastecían de este producto a la ciudad, facilitaban la materia prima para la elaboración de estos helados. Actualmente, con una mayor demanda se preparan alrededor de 100 litros de leche para unos 500 a 600 helados por día. El peso actual del helado es de tres onzas y media, cerca de los 100 gr, llegando a medir 5 cm de altura. Su proceso de elaboración es analizado y evaluado por instituciones encargadas del control de la calidad como el ARCSA, INEN, entre otras. Cabe mencionar que la forma de preparación del helado se mantiene hasta el momento.
Tradición detrás de la elaboración del helado de coco	La preparación del helado de coco ha sido una tradición que ha ido de generación en generación. El señor Valarezo, con el paso de los años y por su edad, pasa la receta del helado a sus empleados, estos a su vez les heredaron a sus hijos quienes por tradición continúan elaborando el helado de coco hasta la actualidad, dando lugar a emprendimientos famosos como: Helados Carmita, Helados Yusibeth, Helados el Tomeñito. Esta tradición de la elaboración del helado de coco, sigue transmitiéndose de padres a hijos.
Identidad cultural gastronómica del helado de coco	El helado de coco es comúnmente conocido como una “delicia del pueblo catamayense”. Entre las características o factores que hacen que el helado

	<p>forme parte de la identidad cultural gastronómica del cantón Catamayo, se destaca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Su clima, ya que, por su geografía en forma de valle u hoya geográfica de 1238 msnm, hace que tenga una temperatura promedio cerca de los 30° C, creando un clima semiárido cálido muy característico de esta zona y, por ende, este factor convierte al helado en un postre refrescante y muy oportuno para saborearlo dentro de este cantón. - Su ubicación, ya que, gracias a la vía que conecta a Catamayo con los demás cantones de la provincia y el país la convierte en una ciudad de paso, es muy visitada y muy concurrida por personas del exterior quienes aprovechan haciendo una parada para consumir el helado de coco. - Su sabor, ya que, al ser un helado artesanal, elaborado con productos locales como el coco y el azúcar, hacen que su sabor sea único y característico del cantón Catamayo.
Pérdida de la identidad cultural gastronómica del helado de coco	<p>La identidad cultural del helado de coco se está perdiendo debido a que actualmente hay familias emprendedoras que optan por elaborar y comercializar el helado de coco y muchas de las veces estas familias no tienen conocimiento de la receta original del helado en sí, elaborando un helado “insípido”, que marca una gran diferencia con el helado original. Esto de alguna manera afecta la imagen del helado artesanal y los turistas se llevan esa mala impresión del mismo, la mayoría de ellos manifiestan que está cambiando el sabor del helado y optan por consumir otros helados de tipo industrial. Por otro lado, la demanda del helado de coco se ha visto afectada por empresas heladeras como “Topsy” y “Pingüino” que elaboran variedad de helados industrializados y con sabores artificiales.</p>
Conservar la identidad cultural gastronómica del helado de coco	<p>Para la conservación del helado de coco del cantón Catamayo, es importante que las autoridades apoyen con estímulos económicos a los emprendedores que se encuentran legalmente constituidos como artesanos calificados, con la finalidad de vender y difundir los helados de coco en fiestas tradicionales como los carnavales, las fiestas religiosas, el desfile cívico militar de mayo, entre otras, y de esta manera se siga conservando esta tradición. Además, se requiere contar con el apoyo del municipio de Catamayo en la promoción de estos helados tradicionales y se los pueda tomar en cuenta en diferentes aspectos comerciales que existen en el cantón. Cabe mencionar que la promoción actual que tienen los helados de coco ha sido por iniciativa propia de los emprendedores.</p>
El helado de coco como motivo de visita al cantón Catamayo	<p>El helado de coco es un motivo de visita, ya que la gente tiene la costumbre de visitar Catamayo por comerse una cecina e irse “chupando” un helado de coco, esa es la tradición que los turistas tienen en su mente y hay que cuidarla para que no se pierda más adelante. Además, el helado de coco se ha convertido en un postre muy apetecible para las personas, que en su mayoría vienen de ciudades como: Loja, Quito, Cuenca, Guayaquil, Machala, Santa Rosa, entre otras ciudades.</p>

6.1.2 Análisis de la entrevista a las autoridades del cantón Catamayo

Tabla 9. Resultados de entrevistas realizadas a autoridades del cantón Catamayo.

Variables	Resultados
La oferta gastronómica que se promociona actualmente en el cantón Catamayo	Generalmente lo que se promociona es la cecina, el seco de chivo, las alverjas con guineo y los helados de coco que son un postre muy conocido y muy cotizado dentro del cantón.

La contribución del helado de coco al turismo gastronómico del cantón Catamayo	Muchos emprendimientos de helados de coco se benefician de la actividad turística, sobre todo en fechas importantes como los feriados de carnaval, fiestas de cantonización, religiosas entre otras, donde se concentra la mayor cantidad de turistas. Por lo tanto, su contribución al turismo gastronómico es bien baja, ya que, por el contrario, son estos emprendimientos los que se benefician económicamente del turismo y de manera indirecta.
Las actividades y proyectos actuales que tiene el municipio con respecto al helado de coco de Catamayo	Actualmente la Institución cantonal no cuenta con ningún proyecto relacionado con la oferta gastronómica, mucho menos con el helado de coco. Consideran que ese tipo de actividades les corresponde a los emprendimientos dedicados a la elaboración y comercialización del helado.
Presupuesto establecido en el municipio para la promoción y difusión de la gastronomía del cantón.	Actualmente la institución establece un rubro destinado para el turismo abarcando la gastronomía. Además, el departamento de relaciones humanas maneja una página web de la alcaldía donde se puede visualizar los atractivos turísticos y la sección gastronómica misma que incluye al helado de coco.
Material promocional existente sobre los helados de coco	No existe material promocional exclusivamente del helado de coco, pero de la gastronomía del cantón en general sí hay, en donde está incluido este helado.
Las actividades que se deberían proponer para rescatar el valor cultural del helado de coco	Se considera importante rescatar el valor cultural del helado de coco publicándolo en ferias y eventos gastronómicos para que lo conozcan dentro y fuera del cantón.

6.1.3 Análisis del entorno cultural en base a la ficha INPC 2012

6.1.3.1 Datos generales de localización e identificación. Los emprendimientos dedicados a la elaboración y comercialización del helado de coco tradicional, se ubican principalmente en el centro de la ciudad de Catamayo y son comúnmente conocidos como: El Tomeñito, Yusibeth y Don Catamayo entre otras denominaciones. El helado de coco es de carácter artesanal y es parte importante de la oferta gastronómica de Catamayo a pesar de no ser el principal producto gastronómico que se promoció dentro del cantón.

En la ciudad existen cuatro establecimientos que producen el helado de coco con la receta original y en donde se los puede adquirir fácilmente. (ver tabla 10)

Tabla 10. Establecimientos que expenden el helado de coco con la receta original.

Nombre del establecimiento	Dirección	Propietario
Yusibeth	Sucre e Isidro Ayora	Eduardo Silva
Helados Carmita	Sucre e Isidro Ayora	Carmen Maza
El Tomeñito	Av. 1 de mayo, sector San Vicente	Richard Reyes
Helados Don Catamayo	Sector Buena Esperanza	Mercedes Gardenia Ordoñez

Es importante mencionar que este helado es distribuido a otras tiendas y heladerías del cantón y provincia e inclusive fuera de las mismas, en donde también se lo puede conseguir.

6.1.3.2 Descripción. Para la descripción se tomó en consideración la periodicidad, el alcance, los ingredientes y utensilios y la procedencia del saber respecto al helado, los cuales se describen a continuación:

- **Periodicidad:** El helado de coco es elaborado de manera “continua” por ciertos emprendimientos y/o heladerías debido a que lo comercializan y distribuyen en algunas provincias del territorio nacional.
- **Alcance:** Su alcance es de carácter “regional”. En la figura 2 se observan provincias y ciudades en las que se distribuye el helado de coco, que son: Región Costa (Guayaquil), Región Sierra (Loja, Gonzanamá, Calvas, Quilanga, Macará, Zapotillo, Cuenca), Región Amazonía (Zamora, Palanda, Zumba).

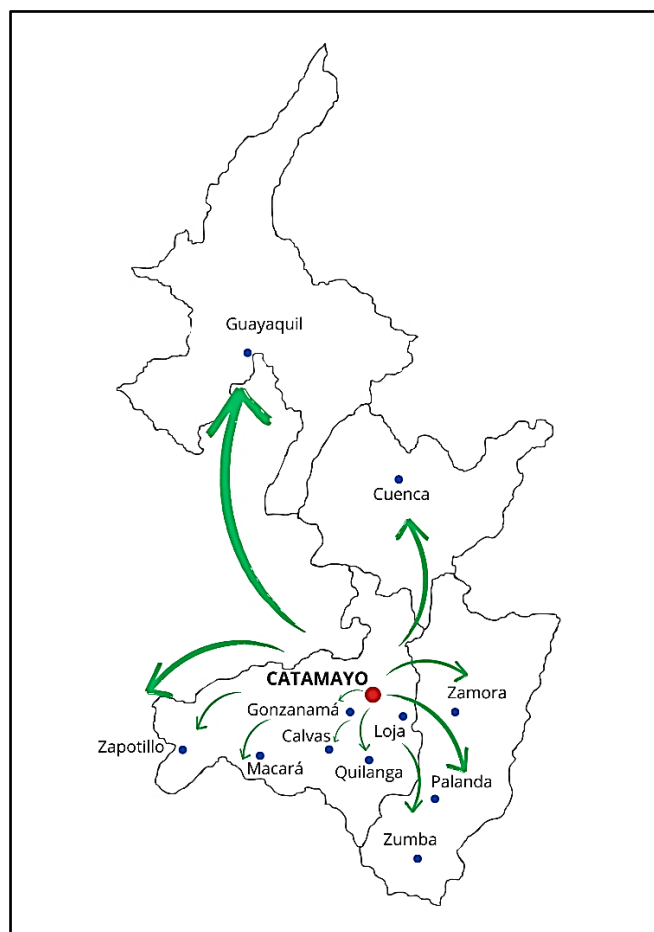


Figura 2. Mapa de distribución del helado de coco.

- **Ingredientes y herramientas (utensilios):** Su elaboración se basa en ingredientes principales como leche, coco y azúcar, siendo estos dos últimos productos locales de Catamayo. Además, lleva postre de gelatina sabor a fresa o frambuesa y pasas deshidratadas. Su preparación requiere de herramientas como: rayador manual, tapilla de botella de cerveza, paletas mezcladoras, coladores metálicos, ollas de aluminio, entre otros utensilios.

- **Procedencia del saber:** En lo que respecta a la procedencia o transmisión del saber es de “maestro/aprendiz”, el promotor del helado de coco decidió transmitir la receta original de este helado a sus empleados, y estos a sus hijos. De esta manera la receta del helado de coco se ha venido transmitiendo de generación en generación.

6.1.3.3 Valoración. Para el análisis de la valoración que presenta el helado de coco, se tomó en cuenta dos puntos, la importancia para la comunidad y la sensibilidad al cambio, que se describen a continuación:

- **Importancia para la comunidad:** Los catamayenses consideran al helado de coco como parte de su cultura gastronómica y es valorado como tal por los mismos, ya que su sabor único y característico se lo consigue únicamente con los productos locales de Catamayo (coco y azúcar). Los turistas reconocen que el helado de coco de Catamayo es un postre refrescante que se ajusta perfectamente al clima del cantón.
- **Sensibilidad al cambio:** El helado de coco presenta una sensibilidad al cambio de nivel “medio”, debido a que diversas heladerías industriales elaboran el helado de coco ignorando la receta original, modificando principalmente su sabor y textura, lo que lo vuelve sensible al cambio.

6.1.4 Análisis del entorno turístico en base a la ficha del MINTUR 2017

- **Facilidad Turística**

Servicio de Transporte

Con respecto a la accesibilidad turística, las vías de acceso para visitar el cantón de Catamayo, se encuentran en buen estado, debido a que sus calles son asfaltadas, sobre todo aquellas que están dentro del casco urbano. No obstante, las vías de acceso a zonas rurales del cantón no están en óptimas condiciones. Además, posee el Aeropuerto Ciudad de Catamayo, con un solo destino nacional, Quito, Pichincha.

Catamayo cuenta con servicio de transporte público como buces urbanos, camionetas y taxis que prestan sus servicios a propios y extraños. Existen cinco oficinas de cooperativas de buces intercantonales e interprovinciales como: Unión Cariamanga, Loja Internacional, Nambija, Santa y la más conocida Catamayo Express.

A continuación, en la tabla 11 se detallan las cooperativas de transporte que existen dentro de la ciudad de Catamayo, la frecuencia del servicio y el detalle del traslado.

Tabla 11. Cooperativas de servicio de transporte de la ciudad de Catamayo

Nombre de la cooperativa o asociación	Medio de transporte	Estación/ terminal	Frecuencia	Detalle
Trans. Urbacat S.A.	Bus urbano	Av. Catamayo e Isidro Ayora esquina	Cada 30 min	Catamayo – parroquias urbanas y rurales
Transporte El Tambo	Bus urbano	24 de Mayo (junto a la bahía)	Cada hora	Catamayo - El Tambo
Valle Hermoso	Camioneta	Bolívar y 24 de Mayo	Cualquier hora	Ruta libre
La Vega	Camioneta	24 de Mayo y Eugenio Espejo	Cualquier hora	Ruta libre
Sanpebita	Camioneta	Isidro Ayora y 18 de Noviembre (esq.)	Cualquier hora	Ruta libre
Valle Express	Camioneta	Eugenio Espejo y 9 de Octubre	Cualquier hora	Ruta libre
2 de Junio	Camioneta	Eugenio Espejo y 18 de Noviembre	Cualquier hora	Ruta libre
Compañía de Taxis del Aeropuerto	Auto-taxi	Isidro Ayora y 24 de Mayo (esquina del parque)	Cualquier hora	Ruta libre
Primero de Mayo	Camioneta	Isidro Ayora y 24 de Mayo (esq.)	Cualquier hora	Ruta libre
29 de Abril	Camioneta	24 de Mayo (parque)	Cualquier hora	Ruta libre
Cooperativa de Transporte Mixto Rio Guayabal	Camioneta	Calle Antonio Flores Jijón y Av. Loja	Cualquier hora	Ruta libre
Patrona del Cisne	Camioneta	Av. Catamayo (parque)	Cualquier hora	Ruta libre

Fuente: PDyOT del cantón Catamayo, 2023

- **Señalización**

En la ciudad de Catamayo no existe señales de aproximación y direccionamiento turísticos con respecto al helado de coco.

- **Planta turística**

Alojamiento/Hospedaje

La ciudad de Catamayo cuenta con 11 establecimientos que brindan servicio de hospedaje, de los cuales 9 constan en el catastro turístico actualizado del cantón Catamayo al año 2023. Los dos establecimientos que no constan en el catastro son la hostería “Los Almendros” de 15 habitaciones y la hostería “Las Bugambillas’s Lover” con 6 habitaciones. Cabe aclarar que algunos de estos establecimientos también brindan servicio de alimentación e inclusive ofertan el helado de coco. (Ver tabla 12)

Tabla 12. Establecimientos de servicio de alojamiento de la ciudad de Catamayo

Nombre del establecimiento	Clasificación	Categoría	Número de habitaciones	Número de plazas	Oferta de helado de coco
Hotel Ciudad de Catamayo	Hotel	3 estrellas	24	60	No
Marcjohn's	Hotel	2 estrellas	33	90	No
Grand Cesar	Hotel	2 estrellas	36	100	No
Reina del Cisne	Hotel	2 estrellas	40	60	No
Campo Alegre	Hostería	3 estrellas	32	100	Si
Rosal del sol	Hostería	4 estrellas	15	50	Si
Yesmar	Hostal	1 estrella	14	30	No
Aguamanía	Hostería	3 estrellas	15	83	No
Bella Vista	Hostería	3 estrellas	22	80	Si

Fuente: Catastro turístico y PDyOT del cantón Catamayo 2023

Alimentos y bebidas

Existen alrededor de 40 establecimientos que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas dentro de la ciudad de Catamayo, entre los que constan restaurantes, cafeterías y bares. En algunos de ellos también se puede adquirir el helado de coco. (ver tabla 13)

Tabla 13. Establecimientos de Alimentos y bebidas de la ciudad de Catamayo

Nombre del establecimiento	Clasificación	Categoría	Número de mesas	Número de plazas	Helado de coco
From Perú Cevichería	Restaurante	Un tenedor	6	24	No
Restaurante Don Leo	Restaurante	Un tenedor	17	70	No
Cecinas Viejo Lucho65-75	Restaurante	Dos tenedores	20	80	No
Topping	Cafetería	Una taza	5	20	No
Jorobar	Bar	Dos copas	25	100	No
Lucio's	Restaurante	Tres tenedores	10	40	No
Mesón del Valle	Restaurante	Dos tenedores	15	60	No
Mama Toya	Restaurante	Dos tenedores	16	66	No
Lizbar	Bar	Una copa	8	80	No
Restaurante Típico	Restaurante	Un tenedor	12	48	No
Bachita Restaurant	Restaurante	Dos tenedores	18	70	No
D Faro	Restaurante	Tres tenedores	9	40	No
Doña Tere	Restaurante	Dos tenedores	11	45	Si
Ice Planet	Cafetería	Una taza	7	28	No
Latin Brother	Bar	Una copa	30	250	No
Buba's	Bar	Una copa	28	110	No
Cabaña Los Magos	Restaurante	Un tenedor	16	64	No
Mar Adentro	Restaurante	Dos tenedores	7	20	No
Live Music Discoteca Karaoke	Bar	Una copa	9	50	No
Katamaran Suc.	Restaurante	Dos tenedores	10	47	Si
Super Menestras del Carbonero	Restaurante	Dos tenedores	15	90	No
Restaurante La Magdalena	Restaurante	Tres tenedores	10	40	No

Cumbres	Restaurante	Un tenedor	17	38	No
B52	Bar	Una copa	11	60	No
D Class	Bar	Dos copas	14	100	No
Opam Grill	Restaurante	Un tenedor	10	50	No
Opam Concert Club	Bar	Una copa	20	95	No
Los Nachos de Pato	Cafetería	Una taza	7	24	No
Restaurante y Asaditos Pp's	Restaurante	Dos tenedores	8	32	No
Bar Retro	Bar	Una copa	28	110	No
Roma Pizzería Suc. Catamayo	Restaurante	Tres tenedores	10	38	No
Las Cuatro Esquinas del Sabor	Restaurante	Cinco tenedores	12	50	No
Marisquería La Choza del Gato	Restaurante	Un tenedor	13	52	No
El Mirador Bembonbar	Bar	Una copa	25	150	No
Mar Azul Catamayo	Restaurante	Dos tenedores	12	72	Si
Asadero El Forastero	Restaurante	Dos tenedores	7	28	Si
Mambo Concert Club	Bar	Tres copas	25	200	No
Casa Corona Concert Club	Bar	Dos copas	30	250	No
El Zuquito	Restaurante	Dos tenedores	14	84	No
Cecinas Mary	Restaurante	Un tenedor	7	44	No
Bachata 2	Restaurante	Dos tenedores	10	70	No

Fuente: Catastro turístico y PDyOT del cantón Catamayo 2023

• Promoción y comercialización

En la actualidad, el cantón Catamayo no cuenta con ningún plan de promoción turística respecto del helado de coco, tampoco se encuentra incluido en otros planes de promoción similares. Sin embargo, existen algunos medios promocionales en donde se lo da a conocer, mismos que se describen a continuación en la siguiente tabla. (Ver tabla 14)

Tabla 14. Medios promocionales del helado de coco

Medio promocional	Dirección y nombre de los medios promocionales	Periodicidad de la promoción
Página Web	https://catamayo.gob.ec/catamayo-2/	Casi nunca
Medio de comunicación (radio)	Radio Positiva 107.7 Hz Radio Boquerón 93.7 Hz	Rara vez

Fuente: Página web oficial del GADMC.

6.1.5 Resultado de encuestas

En la tabla 16 se muestran aquellos factores socioculturales que más influyen en los turistas al momento de consumir un helado de coco tradicional de Catamayo:

Tabla 15. Aspecto sociodemográfico de los encuestados

Variable (n=383)	Alternativas	Frecuencia acumulada	Porcentaje
Edad	18 a 27	154	40,2%
	28 a 37	104	27,2%

	38 a 47	67	17,5%
	48 en adelante...	58	15,1%
Sexo	Masculino	168	43,9%
	Femenino	215	56,1%
	Prefiero no decirlo	0	0%
Estado civil	Soltero/a	215	56,1%
	Casado/a	121	31,6%
	Divorciado/a	15	3,9%
	Viudo/a	12	3,1%
	Unión de hecho	20	5,2%
Lugar de procedencia	Loja	298	77,8%
	Quito	18	4,7%
	Cuenca	14	3,7%
	Guayaquil	9	2,3%
	Machala	19	5%
	Otro	25	6,5%
Nivel de estudios	Primer nivel (Educación General Básica)	46	12%
	Segundo nivel (Bachillerato)	155	40,5%
	Tercer nivel (Educación Superior)	178	46,5%
	Cuarto nivel (Educación Superior)	4	1%
	Otro	0	0%
Ocupación	Estudiante	118	30,8%
	Técnicos y profesionales	91	23,8%
	Empleados administrativos	25	6,5%
	Trabajadores de la agricultura y pesca	15	3,9%
	Artesanos u oficios conexos	48	12,5%
	Operadores de máquinas y montadores	4	1%
	Fuerzas Armadas	0	0%
	Jubilado/Retirado	3	0,8%
	Ama de casa	73	19,1%
	Otro	6	1,6%
Consumo y gasto del helado de coco	De 1 a 2 helados (\$0,50-\$1,00)	291	76%
	De 3 a 4 helados (\$2,50-\$3,00)	69	18%
	De 5 a 6 helados (\$3,50-\$4,00)	21	5,5%
	Mas de 6 helados (de \$4,00 en adelante)	2	0,5%
Lugares de adquisición del helado de coco	Ventas ambulantes	39	10,2%
	Tiendas de abarrotes	242	63,2%
	Heladerías y pastelerías	100	26,1%
	Restaurantes	2	0,5%
	Otro	0	0%

- **Análisis de los resultados de las encuestas: Aspecto sociodemográfico**

El aspecto sociodemográfico permitió conocer el perfil del turista que visita Catamayo, en la variable edad el mayor porcentaje correspondiente al 42,2% de los encuestados tienen de 18 a 47 años, mientras que el 15,1% manifiestan tener de 48 años en adelante, siendo este el menor porcentaje de encuestados, continuando con la variable de sexo el 56,1% equivale al género femenino, mientras el 43,9% restante son del género masculino, con lo cual se establece que se obtuvieron más respuestas por parte de las mujeres.

Con respecto a la variable de estado civil el 56,1% de los encuestados son solteros, el 31,6% son casados, el 3,9% son divorciados, el 3,1% son viudos y el 5,2% viven en unión de hecho; en la variable de procedencia el 77,8% proceden de Loja, siendo este el mayor porcentaje, mientras que, en menor porcentaje, el 2,3% proceden de Guayaquil, con lo cual se deduce que los lojanos tienden a visitar más a menudo el cantón Catamayo para realizar actividades turísticas.

Con relación a la variable nivel de estudios, el 12% de los encuestados son del primer nivel, el 40,5% corresponden al segundo nivel, el 46,5% pertenecen al tercer nivel y el 1% presentan estudios de cuarto nivel, en la variable de ocupación, el 30,8% de los encuestados son estudiantes, el 23,8% son técnicos y profesionales, el 6,5% son empleados de apoyo administrativo, el 3,9% son trabajadores cualificados de la agricultura, silvicultura y pesca, el 12,5% son artesanos y trabajadores de oficios conexos, el 1% son operadores de máquinas y montadores, el 0,8% son jubilados/retirados y el 19,1% son amas de casa.

En cuanto al consumo y gasto referentes al helado de coco, el 76% de los encuestados consumen de 1 a 2 helados con un gasto promedio de 0,50 centavos a un 1 dólar, el 18% consume de 3 a 4 helados con gastos de 1,50 a 2 dólares, el 5,5% consumen de 5 a 6 helados gastando alrededor de 3,50 a 4,00 dólares y el 0,5% consumen más de 6 helados, por lo tanto, llegan a gastar más de 4,00 dólares. Respecto a los lugares de adquisición del helado de coco, el 10,2% de los encuestados lo adquieren en ventas ambulantes, el 63,2% lo adquiere en las tiendas de abarrotes, el 21,1% lo adquiere en heladerías y pastelerías y solo el 0,5% lo adquiere en restaurantes.

Tabla 16. Aspecto Sociocultural de los encuestados

Variable (n=383)	Alternativas	Frecuencia acumulada	Porcentaje
Indique ¿por qué razón consume el tradicional helado de coco del cantón Catamayo?	Por el clima	191	49,9%
	Por costumbre y tradición	35	9,1%
	Por gusto y preferencia	149	38,9%
	Por ser de carácter artesanal	8	2,1%
	Otro	0	0%
¿Qué aspectos considera usted al momento de comprar los tradicionales helados de coco del cantón Catamayo?	Sabor	338	88,3%
	Textura	12	3,1%
	Precio	11	2,9%
	Servicio	10	2,6%
	Presentación	12	3,1%
¿Con que frecuencia consume usted el tradicional helado de coco de Catamayo?	Otro	0	0%
	Muy frecuentemente	20	5,2%
	Frecuentemente	94	24,5%
	Ocasionalmente	191	49,9%

	Rara vez	78	20,4%
¿Han influido las redes sociales en el consumo del helado de coco?	Si	45	11,7%
	No	336	87,7%
¿Piensa usted que el tradicional helado de coco representa una motivación para viajar a Catamayo?	Si	165	43,1%
	No	218	56,9%
¿Después de consumir algún plato típico de Catamayo, siente deseos de probar un helado de coco?	Si	322	84,1%
	No	61	15,9%
¿Cómo se enteró usted sobre los helados de coco del cantón Catamayo?	Amigos y familiares	311	81,2%
	Trabajo	23	6%
	Redes sociales	5	1,3%
	Medios de comunicación	32	8,4%
	Oficina de turismo	7	1,8%
	Otro	4	1%
¿Cómo considera usted la promoción y difusión actual del helado de coco dentro del cantón?	Buena	78	20,4%
	Regular	117	30,5%
	Mala	188	49,1%

- **Análisis de los resultados de las encuestas: Aspecto sociocultural**

En este aspecto se determinan las características socioculturales de los turistas, en la variable correspondiente al motivo o razón del consumo del helado de coco, el 49,9% de los encuestados contestaron que lo consumen por el clima del cantón, el 9,1% lo consume por costumbre y tradición, el 38,9% lo consume por gusto y preferencia y el 2,1% lo consume por ser de carácter artesanal. Los aspectos que más consideran al momento de adquirir un helado de coco, el 88,3% de los encuestados mencionaron que toman en cuenta el sabor, el 3,1% toma en cuenta la textura, el 2,9% toma en cuenta el precio, el 2,6% toma en cuenta el servicio y el 3,1% toma en cuenta la presentación del helado.

En cuanto a la frecuencia con la que los turistas consumen el helado de coco de Catamayo, el 5,2% de los encuestados lo consumen muy frecuentemente, el 24,5% lo consume frecuentemente, el 49,9% lo consume ocasionalmente y el 20,4% lo consume rara vez. Con respecto a la influencia de las redes sociales en el consumo del helado de coco, el 11,7% dijeron que las redes sociales si influye en el consumo del helado de coco, mientras que el 87,7% respondieron que no influye en lo absoluto las redes sociales.

Con respecto a que, si el helado de coco representa una motivación para viajar a Catamayo, el 43,1% de los encuestados dijeron si representa una motivación de viaje, mientras que el 56,9% dijeron que no es un motivo para viajar a Catamayo, con lo cual se deduce que la mayoría de los turistas que visitan el cantón, no lo hacen por el helado de coco sino por otras

motivaciones. En la variable de que, si después de consumir algún plato típico del cantón, sienten ganas de probar el helado de coco, el 84,1% de los encuestados contestaron que sí sienten deseos de probarlo, mientras que el 15,9% manifestaron que no, con lo cual se interpreta que el helado de coco complementa la gastronomía del cantón Catamayo para la mayoría de los turistas.

Con relación al medio por el que se enteraron de la existencia del helado de coco, el 81,2% de los encuestados señalaron que se enteraron mediante amigos y familiares, el 6% por trabajo, el 1,3% por redes sociales, el 8,4% por medios de comunicación, el 1,8% por la oficina de turismo y el 1% se enteraron yendo al lugar. En la variable de cómo consideran la promoción y difusión actual del helado de coco dentro del cantón Catamayo, el 20,4% la considera buena, el 30,5% la considera regular y el 49,1% la considera mala.

Tabla 17. Resultados de las estrategias planteadas en la encuesta

Variable	Alternativas	Frecuencia/ Porcentaje	Perdidos/ Porcentaje	Total
¿Qué acciones nos sugiere a implementar para que el helado de coco tenga más aceptación y mayor demanda de turistas?	Mejorar su presentación en cuanto a etiqueta.	77 (20,1%)	306 (79,9%)	383 (100%)
	Diseñar estrategias de promoción y difusión.	212 (55,4%)	171 (44,6%)	383 (100%)
	Establecer lugares específicos y de fácil acceso donde se pueda vender el helado.	66 (17,2%)	317 (82,8%)	383 (100%)
	Ofertar el helado como postre tradicional en ferias gastronómicas y restaurantes.	120 (31,3%)	263 (68,7%)	383 (100%)
	Crear heladerías temáticas referentes al helado de coco.	98 (25,6%)	285 (74,4%)	383 (100%)
	Documentar y registrar al helado de coco como patrimonio cultural inmaterial local de Catamayo (INPC).	157 (41%)	226 (59%)	383 (100%)
	Brindar apoyo e incentivos a los heladeros artesanos que elaboran el helado de coco.	192 (50,1%)	191 (49,9%)	383 (100%)
	Organizar charlas, talleres y eventos que fomenten la comprensión y el respeto por las tradiciones locales gastronómicas.	110 (28,7%)	273 (71,3%)	383 (100%)

- **Análisis de los resultados de las encuestas: estrategias planteadas**

Con respecto a las acciones o estrategias que se plantearon en la encuesta se tiene que, diseñar estrategias de promoción y difusión obtuvo 212 votos; brindar apoyo e incentivos a los heladeros artesanos que elaboran el helado de coco obtuvo 192 votos; documentar y registrar al helado de coco como patrimonio cultural inmaterial local de Catamayo obtuvo 157 votos;

ofertar el helado como postre tradicional en ferias gastronómicas y restaurantes obtuvo 120 votos; organizar charlas, talleres y eventos que fomenten la comprensión y el respeto por las tradiciones locales gastronómicas obtuvo 110 votos; crear heladerías temáticas referentes al helado de coco obtuvo 98 votos; mejorar su presentación en cuanto a etiqueta obtuvo 77 votos y finalmente, establecer lugares específicos y de fácil acceso donde se pueda vender el helado obtuvo 66 votos respectivamente.

6.1.6 Matriz FODA General

Una vez recopilada la información, los factores socioculturales internos y externos del turista que consume el helado se presentan a continuación en la tabla 18. Se debe tener en cuenta que también se incluyó otros factores de acuerdo al diagnóstico realizado (análisis de entorno cultural y turístico) con el propósito de plantear estrategias de salvaguardia para la parte cultural y otras estrategias para la parte turística.

Tabla 18. Matriz FODA

Fortalezas	Oportunidades
<ol style="list-style-type: none"> 1. El sabor es la característica que más se destaca del helado de coco, según el 88,3% de los encuestados. 2. El helado de coco complementa la oferta gastronómica de Catamayo según la opinión del 84,1% de los encuestados. 3. El helado de coco mantiene la receta original desde hace unos 40 años atrás en el cantón. 4. La elaboración del helado de coco es de carácter artesanal con ingredientes locales frescos y de calidad como el coco y el azúcar. 5. El helado de coco forma parte de la identidad cultural gastronómica del cantón debido a que es considerado como una delicia tradicional del pueblo catamayense. 6. El helado de coco se lo puede adquirir fácilmente debido a su ubicación estratégica en el centro de la ciudad. 7. Existen cuatro establecimientos heladeros dedicados propiamente a la elaboración y comercialización del helado de coco con la receta original. 8. El pueblo de Catamayo valora el helado de coco como parte su cultura. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El clima del cantón Catamayo es el factor más influyente en el consumo del helado de coco, según el 49,9% de los encuestados. 2. El gusto y la preferencia por el helado de coco es otro factor que influye en el consumo de los mismo, según el 38,9% de los encuestados. 3. Es el segundo cantón de la provincia de Loja con más facilidades turísticas como servicio de transporte, alojamiento y alimentación. 4. Las vías de acceso al cantón se encuentran en buen estado. 5. Existencia del Aeropuerto Nacional doméstico “Ciudad de Catamayo”. 6. Catamayo es considerado por muchos como un cantón de paso y acceso a los demás cantones, tanto de la provincia de Loja como de la región costa. 7. Mayor afluencia de turistas por fiestas religiosas y de cantonización en Catamayo. 8. Variedad de atractivos turísticos naturales y culturales en el cantón Catamayo.
Debilidades	Amenazas
<ol style="list-style-type: none"> 1. El helado de coco no representa una motivación de viaje al cantón Catamayo según la opinión del 56,9% de los encuestados. 2. El consumo del helado de coco no se ve influenciado por las redes sociales según el 87,7% de los encuestados. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de empresas heladeras industriales nacionales como Topsy y Pingüino. 2. Disminución de la demanda del helado por temporadas bajas del turismo en el cantón.

3. Presencia de helados insípidos similares al original que afectan de alguna manera la imagen del tradicional helado de coco.	3. Autoridades cantonales y provinciales desinteresadas en apoyar proyectos turísticos gastronómicos
4. Falta de apoyo e incentivos económicos a los heladeros artesanos que elaboran el helado de coco.	4. En el cantón Catamayo no existe señalización de aproximación y direccionamiento turísticos con respecto al helado de coco.
5. Escasas estrategias de promoción y difusión que permita dar a conocer helado de coco dentro y fuera del cantón.	5. El municipio de Catamayo establece un presupuesto bajo dedicado a la promoción y difusión de la gastronomía del cantón.
6. Ausencia de actividades y proyectos turísticos relacionados con el helado de coco.	6. Deslizamientos de tierra en las vías principales de acceso a Catamayo.
7. Débil presencia del helado de coco en ferias y eventos gastronómicos del cantón.	7. Reducción de la frontera agrícola para la producción de coco en Catamayo.
8. No existe material promocional dedicado exclusivamente al helado de coco.	8. Contaminación medioambiental por la quema de la caña de azúcar por parte de empresa azucarera Monterrey.
9. Escasa documentación del origen y elaboración del helado de coco de Catamayo.	

Finalmente, y luego de haber identificado los factores internos y externos del diagnóstico, las estrategias se exponen en la siguiente matriz de la tabla 19.

6.1.7 Matriz estratégica FODA

Tabla 19. Matriz de estrategias FODA

		Fortalezas	Debilidades
Factores Internos		F1. El sabor es la característica que más se destaca del helado de coco, según el 88,3% de los encuestados.	D1. El helado de coco no representa una motivación de viaje al cantón Catamayo según la opinión del 56,9% de los encuestados.
		F2. El helado de coco complementa la oferta gastronómica de Catamayo según la opinión del 84,1% de los encuestados.	D2. El consumo del helado de coco no se ve influenciado por las redes sociales según el 87,7% de los encuestados.
		F3. El helado de coco mantiene la receta original desde hace unos 40 años atrás en el cantón.	D3. Presencia de helados insípidos similares al original que afectan de alguna manera la imagen del tradicional helado de coco.
		F4. La elaboración del helado de coco es de carácter artesanal con ingredientes locales frescos y de calidad como el coco y el azúcar.	D4. Falta de apoyo e incentivos económicos a los emprendedores que elaboran el helado de coco.
		F5. El helado de coco forma parte de la identidad cultural gastronómica del cantón debido a que es considerado como una delicia tradicional del pueblo catamayense.	D5. Escasas estrategias de promoción y difusión que permita dar a conocer helado de coco dentro y fuera del cantón.
		F6. El helado de coco se lo puede adquirir fácilmente debido a su ubicación estratégica en el centro de la ciudad.	D6. Ausencia de actividades y proyectos turísticos relacionados con el helado de coco.
		F7. Existen cuatro establecimientos heladeros dedicados propiamente a la elaboración y comercialización del helado de coco con la receta original.	D7. Débil presencia del helado de coco en ferias y eventos gastronómicos del cantón.
		F8. El pueblo de Catamayo valora el helado de coco como parte su cultura.	D8. No existe material promocional dedicado exclusivamente al helado de coco. D9. Escasa documentación del origen y elaboración del helado de coco de Catamayo.
Factores Externos			
	Oportunidades	Estrategias FO	Estrategias DO
	O1. El clima del cantón Catamayo es el factor más influyente en el consumo del helado de coco, según el 49,9% de los encuestados.	- Fortalecer rutas turísticas gastronómicas de Catamayo, en las que se incluya el helado de coco. F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8 O1, O2, O3, O4, O5, O6, O7, O8.	- Diseñar promoción y difusión a través de la identidad cultural del helado de coco. D1, D2, D3, D4, D5, D6, D7, D8, D9, O1, O2, O3, O4, O5, O6, O7, O8.

O2. El gusto y la preferencia por el helado de coco es otro factor que influye en el consumo de los mismo, según el 38,9% de los encuestados.	- Elaborar un taller de capacitaciones a los emprendedores que hacen el helado de coco en temas turísticos y de conservación de la tradición de su elaboración artesanal. F3, F4, F5, F7, F8, O1, O3, O4.	- Registrar al helado de coco como patrimonio cultural inmaterial local de Catamayo (INPC). D3, D5, D6, D7, D8, D9, O1, O2.
O3. El helado de coco se encuentra en el segundo cantón de la provincia de Loja con más facilidades turísticas como servicio de transporte, alojamiento y alimentación.	- Diseñar nuevos envases y empaques para el helado de coco incorporando elementos culturales locales de Catamayo, como patrones tradicionales, colores representativos de la región o ilustraciones que evocan identidad cultural. F1, F2, F3, F4, F5, F8, O1, O2, O6, O7, O8.	- Proponer el diseño e implementación de un monumento turístico al helado de coco en la ciudad de Catamayo. D1, D2, D3, D5, D6, D7, D9, O2, O3, O4, O5, O6, O7, O8.
O4. Vías de acceso al cantón en buen estado.	- Organizar talleres de degustación y elaboración del helado de coco donde los visitantes puedan probarlo y aprender sobre su elaboración artesanal y su valor identitario. F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, O1, O2, O3, O4, O5, O6, O7, O8.	- Promover la participación de los emprendimientos del helado de coco en ferias y eventos gastronómicos ofreciendo degustaciones en muestras gratuitas y promociones especiales. D1, D2, D3, D4, D5, D6, D7, D8, D9, O1, O2, O3, O4, O5, O6, O7, O8.
O5. Existencia del Aeropuerto Nacional doméstico “Ciudad de Catamayo”.		- Establecer alianzas con restaurantes, cafeterías u otros negocios locales para incluir el helado de coco en sus menús. D1, D2, D3, D4, D5, O1, O2, O3, O4, O5, O6, O7, O8.
O6. Catamayo es considerado por muchos como un cantón de paso y acceso a los demás cantones, tanto de la provincia de Loja como de la región costa.		
O7. Mayor afluencia de turistas por fiestas religiosas y de cantonización en Catamayo.		
O8. Variedad de atractivos turísticos naturales y culturales en el cantón Catamayo.		

Amenazas	Estrategias FA	Estrategias DA
A1. Presencia de empresas heladeras industriales nacionales como Topsy y Pingüino.	- Proponer señalética turística correspondiente al helado de coco. F2, F5, F6, F7, A2, A3, A4, A5.	- Diseñar un plan de gestión y desarrollo turístico para el cantón Catamayo. D1, D2, D3, D4, D5, D6, D7, D8, D9, A2, A3, A4, A5, A6.
A2. Disminución de la demanda del helado por temporadas bajas del turismo en el cantón.		
A3. Autoridades cantonales y provinciales desinteresadas en apoyar proyectos turísticos gastronómicos.	- Motivar a las autoridades a ser partícipes de actividades y proyectos turísticos y gastronómicos en los que se involucre al helado de coco. F2, F5, F6, F7, A2, A3, A4, A5, A6, A8.	- Brindar apoyo e incentivos económicos por parte de las autoridades a los heladeros artesanos que elaboran el helado de coco. D4, D7, D8, A3, A5, A7.
A4. En el cantón Catamayo no existe señalización de aproximación y direccionamiento turísticos con respecto al helado de coco.		
A5. El municipio establece un presupuesto bajo dedicado a la promoción y difusión de la gastronomía del cantón.		
A6. Deslizamientos de tierra en vías de acceso al cantón.		
A7. Reducción de la frontera agrícola para la producción de coco en Catamayo.		
A8. Contaminación medioambiental por la quema de la caña de azúcar por parte de empresa azucarera Monterrey.		

6.2 Estrategias para la puesta en valor del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja

Después de haber obtenido las estrategias del FODA cruzado, se detallan las estrategias con las que se va a trabajar:

- Registro del helado de coco como patrimonio cultural inmaterial local de Catamayo (INPC).
- Proponer señalética turística correspondiente al helado de coco.
- Elaborar un taller de capacitaciones dirigido a los emprendedores que hacen el helado de coco en temas relacionados con el turismo y la conservación de la elaboración artesanal de dicho helado.
- Fortalecer rutas turísticas gastronómicas para Catamayo, en las que se incluya el helado como parte del menú.
- Diseñar una propuesta de promoción y difusión a través de la identidad cultural del helado de coco.

En el anexo 7 se presenta el acta de reunión en la cual se detallan los resultados de las estrategias que se definieron y priorizaron para su posterior desarrollo en forma de propuesta.

6.2.3 Desarrollo de las estrategias planteadas.

Tabla 20. Plan de estrategia de Salvaguardia uno.

Nombre de la estrategia:	Registro del helado de coco como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.			
Objetivo:	Determinar los requisitos para el registro, inventario, catalogación e incorporación del helado de coco como manifestación cultural inmaterial.			
Actividades o contenidos:				
1. Se inicia con el registro para señalar la existencia legal del bien patrimonial.				
2. Luego se procede a inventariarlo, un proceso técnico en el cual se realiza un análisis detallado de cada uno de sus elementos constitutivos.				
3. Después se lo cataloga para contar con estudios puntuales sobre ese bien patrimonial.				
4. Solicitud de postulación para la incorporación en la Lista Representativa Nacional.				
5. Finalmente está el control técnico del bien patrimonial cultural inmaterial.				
Actores responsables	Recursos necesarios	Plazo o programación	Eje de salvaguardia	Impacto o meta esperada
- GAD Municipal de Catamayo.	- Recursos económicos: \$20,00 Internet \$15,00 Impresión de tramites	5 meses: - 2 meses para el registro, inventario y catalogación del helado de coco.	-Eje comunicación, difusión -Eje promoción, fomento y protección	El helado de coco del cantón Catamayo sea incorporado en la lista representativa del Patrimonio Cultural Nacional Inmaterial por el Ministerio de Cultura y Patrimonio y promover la actividad turística en el cantón, a través de la preservación de la cultura y el patrimonio gastronómico de Catamayo.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.	\$5,00 Imprevistos Total: \$40,00	- 3 meses para la postulación.		
- Ministerio de Cultura y Patrimonio.	- Recursos tecnológicos: Tangibles Computadora Impresora Intangibles Página web del INPC Conexión a internet - Recursos humanos: Técnico (a) del INPC.			

Una vez descritas la lista de actividades para el desarrollo de esta estrategia, a continuación, se analizan detalladamente el paso a paso de cada una.

Registro:

El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación. Para esta fase se utiliza una ficha general de registro.

El registro de un bien patrimonial se lo deberá realizar bajo el asesoramiento del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en el formato y metodología de las fichas establecidas

para el efecto. En este caso se utiliza la ficha general de registro para la identificación preliminar de la manifestación de manera clasificada y sistematizada.

Las manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial serán registradas cuando cumplan con los siguientes criterios, dados por la Norma Técnica de Patrimonio Cultural Inmaterial:

Tabla 21. Criterios para el Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Criterios para el Registro	
1. Vinculación a los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial	La manifestación se enmarca en la definición y ámbitos del patrimonio cultural inmaterial establecidos en la normativa técnica.
2. Transmisión intergeneracional y vigencia	Los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a la manifestación son transmitidos de generación en generación. En este proceso continuo de transmisión de saberes, los significados son creados y recreados por las personas o comunidades portadoras en función de los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y/o naturales manteniéndose la vigencia de la manifestación.
3. Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo	La manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y reconocida por los portadores (as) como parte de su identidad y sentido de pertenencia.
4. Respeto a los derechos y principios éticos	La manifestación es compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos, así como con el respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos, así como también observa los derechos colectivos de la naturaleza.
5. Cohesión social	La manifestación se sustenta en el principio del buen vivir promoviendo la cohesión social, la reciprocidad, el fortalecimiento de las identidades, el bienestar social, la participación local y el desarrollo sostenible.

Fuente: Normativa Técnica de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC, 2018).

Además, una manifestación de Patrimonio Cultural Inmaterial solo podrá registrarse en las siguientes categorías de registro del mismo, según la Norma Técnica Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del año 2018:

Tabla 22. Categorías del registro del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Categorías del Registro	
a) Categoría 1: Manifestación Vigente.	En esta categoría se incorporan las manifestaciones que tienen un grado bajo de sensibilidad al cambio y vulnerabilidad (riesgo)
b) Categoría 2: Manifestación Vulnerable	En esta categoría se incluyen las manifestaciones que tienen un nivel medio de vulnerabilidad (riesgo) debido a la detección de amenazas en la transmisión de conocimientos, saberes, técnicas o prácticas inherentes a la manifestación; impactos externos, condiciones ambientales o económicas desfavorables; mínima presencia de detentores o portadores, entre otras.
c) Categoría 3: Manifestación altamente vulnerable	Esta categoría abarca a las manifestaciones que poseen un alto grado de sensibilidad al cambio y vulnerabilidad (riesgo).

Fuente: Normativa Técnica de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC, 2018)

Inventario:

La fase de inventario forma parte del diagnóstico de investigación que permite identificar los valores patrimoniales de una manifestación, los actores involucrados, el estado de conservación y los niveles de protección e intervención requeridos para el bien. A partir de lo cual se establecerán las líneas de acción para la salvaguardia. La información que deviene de este proceso del diagnóstico se sistematiza en una ficha técnica denominada Ficha de Inventario, la cual constituirá la base para la elaboración de políticas de protección y conservación del patrimonio cultural.

Catalogación:

En esta fase se estudia, a mayor profundidad, los bienes inventariados, mediante estudios históricos, iconográficos, arquitectónicos, antropológicos, etnográficos, etc. Documenta de manera científica, sistémica y metodológica los bienes patrimoniales.

Incorporación:

Para la inscripción e incorporación de un bien patrimonial a la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador se necesitan tres requisitos, mismos que deberán presentarse ante el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Tabla 23. Requisitos para la incorporación a la Lista Representativa Nacional.

Requisitos obligatorios	
Formulario de postulación debidamente suscrito	<p>El formulario de postulación debe contener los siguientes datos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Identificación del o los proponentes.• Nombre y datos de la persona a contactar, opcionalmente señalando domicilio judicial y/o electrónico para futuras notificaciones.• Nombre de la manifestación.• Localización de la manifestación (provincia, cantón, parroquia, localidad)• Nombre de las comunidades o grupos portadores• Breve descripción de la manifestación (principales características, nivel de vigencia, formas de transmisión de los conocimientos).• Justificación documentada (motivo de la solicitud y fundamentación de la importancia de la manifestación como patrimonio inmaterial).• Consentimiento libre, previo e informado de los portadores (as) de la manifestación.• Firma o firmas de responsabilidad de quien o quienes presenten la solicitud.

Ficha de registro de la manifestación en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE)	La ficha de registro se estructura en base a los a los requerimientos de información de cada uno de los tipos y categorías de los bienes culturales patrimoniales inmateriales.
Informe del GAD Municipal o Metropolitano que señale su aval y compromiso para la formulación del expediente técnico y gestión del Plan de Salvaguardia.	<p>El expediente técnico deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Investigación: Documento que deberá describir y analizar los contextos temporales, espaciales, simbólicos, sociales y económicos relacionados a la manifestación. • Plan de Salvaguardia: Este documento deberá contener el detalle de las acciones propuestas encaminadas a la salvaguardia de la manifestación; el análisis de todos los actores involucrados en la misma (mapeo de actores); el detalle de los recursos (técnicos, económicos, humanos, etc.) que contribuirán al plan; un cronograma con ejes de trabajo, actividades, plazos y ejecutores.

Fuente: Normativa Técnica de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC, 2018)

Seguimiento y evaluación:

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural realizará el seguimiento de los planes de salvaguardia, por lo que, los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales o Metropolitanos deben realizar evaluaciones anuales de los Planes de Salvaguardia.

Tabla 24. Plan de estrategia de Salvaguardia dos

Nombre de la estrategia:	Capacitaciones a emprendedores y población de Catamayo en temas turísticos y de conservación de la elaboración artesanal del helado de coco.			
Objetivo:	Elaborar los sílabos para las capacitaciones a los emprendedores y a la comunidad de Catamayo en general.			
Actividades o contenidos:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir los temas a capacitar. 2. Desarrollar el contenido de los temas a capacitar. 3. Selección y contratación de profesionales para las capacitaciones. 4. Elección del espacio para brindar las capacitaciones. 5. Selección de material didáctico para los talleres. 6. Selección de modalidad para las capacitaciones. 7. Definición de horarios para las capacitaciones. 8. Ejecutar las capacitaciones. 9. Evaluar las capacitaciones. 10. Certificar las capacitaciones. 				
Actores responsables	Recursos necesarios	Plazo o programación	Eje de salvaguardia	Impactos o metas esperadas
- GAD Municipal de Catamayo	- Recursos económicos: \$0,00 - Recursos tecnológicos: Computadora, Proyector, Intangibles Conexión a internet. - Recursos humanos: profesionales en turismo	2 meses: - 1 mes capacitación a emprendedores - 1 mes capacitación a los pobladores de Catamayo	- Eje dinamización, revitalización, transmisión - Eje comunicación, difusión - Eje promoción, fomento y protección	Reforzar las competencias teórico – prácticas de los emprendedores de helado de coco y pueblo catamayense en general, mediante capacitaciones en temas turísticos y de conservación de identidad cultura, tradiciones, etc.

Las capacitaciones son un proceso continuo, por lo que es importante seguir revisando y actualizando los talleres según sea necesario para satisfacer las necesidades cambiantes de los participantes, en este caso los emprendedores y la comunidad catamayense.

Tabla 25. Sílabo de capacitaciones a emprendedores.

Datos generales de la capacitación	Capacitación	- Cultura turística - Calidad del servicio - Valorización del patrimonio cultural
	Número total de horas semanal	2 horas
	Tiempo de duración total al mes	8 horas
	Fecha de realización	Por definirse
	Dirigido a	Emprendedores artesanos que elaboran el helado de coco
Facilitadores	<ul style="list-style-type: none"> • Departamento de turismo del Gad Municipal Catamayo • Ministerio de Turismo • Profesionales del sector turismo • Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 	
Propósito de la capacitación	La capacitación tiene como finalidad dar a conocer el significado de cultura turística, calidad del servicio y la importancia de valorar el patrimonio cultural inmaterial local y de cómo preservar identidad cultural de un destino utilizando helados artesanales como vehículo para difundir mensajes de conservación y respeto por el entorno.	
Objetivos de la capacitación	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar a los emprendedores para que comprendan la importancia de preservar y promover la cultura local a través de la elaboración y promoción de helados artesanales inspirados en recetas tradicionales. • Generar conciencia sobre la importancia de conservar el patrimonio cultural inmaterial de la región. • Difundir los conocimientos acerca de la calidad del servicio turístico y cultura Turística mediante la difusión de conocimientos específicos acerca de esta temática y la aplicación de recursos didácticos. 	
Contenidos teóricos	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es Cultura? • ¿Qué es identidad? • ¿Qué es Patrimonio Cultural Inmaterial? • ¿Qué significa Cultura Turística y educación? • ¿Qué es calidad? • ¿Qué es cultura de calidad? • Calidad en el Servicio Turístico. • Valorización del patrimonio cultural local a través de la elaboración de helados inspirados en recetas tradicionales. 	
Elección del espacio	Salón Auditorio del GADMC	
Material didáctico	Los recursos y materiales didácticos que se utilizarán son: sílabo, presentaciones en diapositivas para exponer las temáticas, dinámicas, evaluaciones calificadas, manuales, videos, proyector, pizarrón y marcadores.	
Modalidad	Capacitación formal – presencial, basada en simulación	
Horarios	Días	Viernes
	Hora	15h00 – 17h00
Instrumentos de evaluación de resultados	Cuestionarios de seguimiento, ya sean orales o escritos.	
Certificación	Entrega de certificados a cada participante una vez concluido el taller.	

Tabla 26. Sílabo de capacitaciones a comunidad de Catamayo

Datos generales de la capacitación	Capacitación	- El turismo como factor de aprovechamiento y conservación del patrimonio cultural
	Número total de horas semanal	2 horas
	Tiempo de duración total al mes	8 horas
	Fecha de realización	Por definirse
	Dirigido a	Comunidad de Catamayo
Facilitadores/Responsables	<ul style="list-style-type: none"> • Departamento de turismo del Gad Municipal Catamayo • Ministerio de Turismo • Profesionales del sector turismo • Instituto Nacional de Patrimonio Cultural 	
Propósito de la capacitación	<p>La capacitación tiene como finalidad fortalecer la identidad cultural mediante capacitaciones que ayuden a la comunidad a comprender y valorar su propia cultura, tradiciones y patrimonio. Esto fortalece el sentido de identidad y orgullo cultural entre los residentes, lo que a su vez puede contribuir a la preservación y promoción de la cultura local.</p>	
Objetivos de la capacitación	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar a la comunidad de Catamayo sobre la importancia de preservar el patrimonio cultural inmaterial de la región, para el rescate de tradiciones que identifican al destino y, por consiguiente, fomentar el turismo en aquellas modalidades (gastronómico, cultural, vivencial, etc.) que permitan difundir al turista la cultura representativa de un determinado sector. 	
Contenidos teóricos	<ul style="list-style-type: none"> • Historia y patrimonio cultural local. • Importancia del turismo para la preservación del patrimonio y la promoción del orgullo comunitario. • Importancia del respeto y la diversidad cultural. • Participación comunitaria y empoderamiento local. 	
Elección del espacio	Salón Auditorio del GADMC	
Material didáctico	<p>Los recursos y materiales didácticos que se utilizarán son: sílabo, presentaciones en diapositivas para exponer las temáticas, dinámicas, evaluaciones calificadas, manuales, videos, proyector, pizarrón y marcadores.</p>	
Modalidad	Capacitación formal – presencial, basada en simulación	
Horarios	Días	Lunes
	Hora	15h00 – 17h00
Instrumentos de evaluación de resultados	Cuestionarios de seguimiento, ya sean orales o escritos.	
Certificación	Entrega de certificados a cada participante una vez concluido el taller.	

Tabla 27. Plan de estrategia de Salvaguardia tres

Nombre de la estrategia: Fortalecimiento de rutas turísticas gastronómicas de Catamayo, en las que se incluya el helado de coco.				
Objetivo: Fortalecer ruta turística gastronómica inter valles “VILCAMA” gastronomía del sur				
Actividades o contenidos:				
1. Análisis de la Ruta actual.				
2. Proponer actividades turísticas en las que se incluya el helado de coco en el valle de Catamayo.				
3. Elaborar el itinerario implementando las nuevas actividades turísticas que contribuyan al conocimiento y valoración del helado de coco.				
4. Elaborar el nuevo guion turístico de la ruta en el que se incluya información del helado de coco.				
5. Determinar los costos y gastos de operación de las nuevas actividades turísticas relacionadas con el helado de coco (el presupuesto).				
6. Proponer el nuevo mapa turístico para fortalecer la ruta.				
Actores responsables	Recursos necesarios	Plazo o programación	Eje de salvaguardia	Impacto o meta esperada
-GAD Municipal de Catamayo.	-Recursos económicos: \$11,25	3 meses.	-Eje comunicación, difusión	Ruta fortalecida con actividades relacionadas al helado de coco, impulsando el turismo cultural gastronómico del cantón Catamayo ofreciendo experiencias únicas a los turistas.
-Actuales y futuros emprendedores.	-Recursos tecnológicos: tangibles	-1 mes para el análisis de la ruta.	-Eje promoción, y protección	
-Prestadores de servicios turísticos	Computadora intangibles Conexión a internet,	-1 mes para la elaboración del itinerario y el nuevo guion de la ruta.		
	-Recursos humanos: la tesista.	-1 mes para la elaboración del presupuesto, imagen corporativa y mapa turístico de la ruta.		

Para el desarrollo de esta estrategia, se tomó en cuenta la ruta turística gastronómica intervalles “VILCAMA” propuesta por la Srta. Rosa Cabrera en el año 2023, misma que abarca los valles de Vilcabamba, Malacatos y Catamayo, por lo que el fortalecimiento de la misma va enfocado solo para el valle de Catamayo. Se debe tomar en cuenta que la presente ruta no se encuentra en ejecución.

Análisis de la ruta

Para el análisis la ruta turística gastronómica denominada “VILCAMA” se debe tomar en cuenta el análisis de la oferta turística de Catamayo en este caso los atractivos turísticos y atractivos gastronómicos y la demanda.

El inventario de atractivos turísticos y gastronómicos, son tomados del trabajo de investigación de la autora antes mencionada.

Tabla 28. Atractivos Turísticos de Catamayo.

Atractivo turístico	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Centro Recreacional Víctor Manuel Palacios (El Boquerón)	Atractivo Natural	Rio	Remanso	II
Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión	Manifestación Cultural	Arquitectura	Infraestructura recreativa	II
Mirador “La Cruz”	Manifestación Cultural	Arquitectura	Espacios públicos	I
Parque central de Catamayo	Manifestación Cultural	Arquitectura	Espacios públicos	II
Templo María Auxiliadora (Catamayo)	Manifestación Cultural	Arquitectura	Histórica/Vernácula	II

Fuente: Rosa Stefanía Cabrera Toro, 2023.

Tabla 29. Atractivos gastronómicos de la parroquia urbana Catamayo.

Nombre del atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Cecina	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Repe blanco	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Arveja con guineo	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Seco de chivo	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Chifle	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Cuero con yuca	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Tripas asadas	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Roscones	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I
Helados de coco y leche	Manifestación cultural	Acervo popular y cultural	Gastronomía	I

Fuente: Rosa Stefanía Cabrera Toro, 2023.

En el análisis de la demanda, la autora presenta el siguiente perfil del visitante o turista, detallando las siguientes características.

Tabla 30. Perfil del turista.

Características	Datos
Edad	30 – 40
Nacionalidad	Ecuatoriana
Compañía de viaje	Familia
Días de viaje	1 -2 días
Época del año	Feridos y fines de semana
Actividad turística	Degustación gastronómica
Tipos de turismo	Turismo de salud y turismo gastronómico
Dispuesto a pagar por la ruta	\$50 - \$60

Fuente: Rosa Stefanía Cabrera Toro, 2023.

Además, la autora menciona que los encuestados cuentan con un ingreso mensual que va desde los \$601 a \$900 americanos y se encuentran dispuestos a pagar de \$4 a \$6 por plato a degustar, encontrándose dispuestos a hacer uso de cada servicio a brindar.

Propuesta de nuevas actividades como parte del fortalecimiento de la ruta

Las actividades turísticas que se proponen realizar para fortalecer la ruta turística gastronómica “Inter valles VILCAMA” en Catamayo, a través del helado de coco, se detallan a continuación en la siguiente tabla.

Tabla 31. Actividades turísticas para el fortalecimiento de la ruta.

Actividad	Descripción
Explicación referente al helado de coco	Esta actividad se la realizará en el parque central de Catamayo. Permitirá dar a conocer al turista o visitante la importancia del helado de coco, su historia, origen, etc.
Elaboración del helado de coco	Esta actividad se la realizará en el emprendimiento “Helados don Catamayo” de la señora Mercedes Gardenia, la cual permitirá a los visitantes aprender a hacer su propio helado artesanal bajo la guía de un experto, permitiendo a los visitantes conocer el proceso de producción artesanal, el espacio donde se fabrican estos helados, los materiales y utensilios que se ocupan en el proceso. Esto podría incluir la selección de ingredientes, la preparación de la mezcla y las técnicas de producción que los hacen únicos.
Degustación del helado de coco	Esta actividad se la realizará en la Distribuidora de helados de coco “El Tomeñito”, aquí los visitantes tendrán la oportunidad de probar el helado de coco original. Además de probar el helado ordinario (imitación del original) en las que puedan identificar las principales diferencias entre ambos helados.

Itinerario de la Ruta

Para el itinerario turístico se debe analizar el cronograma de actividades turísticas establecidas para Catamayo en la ruta actual (Vilcama). Luego se empieza con el diseño de un nuevo itinerario en el que se contemplen las nuevas actividades turísticas propuestas con el helado de coco. A continuación, se presenta una parte del itinerario con las actividades propuestas para Catamayo y que podría tomarse en consideración.

Tabla 32. Itinerario de la ruta.

Itinerario	
Hora	Actividad
08h00 - 08h45	Llegada al cantón Catamayo
08h50 - 09h20	Desayuno en el restaurante “Cecinas Viejo Lucho” del cantón Catamayo
09h25 - 09h50	Explicación referente al helado de coco en el parque central de Catamayo
09h55 - 11h00	Taller de elaboración del helado de coco en el negocio de helados de coco Don Catamayo de Mercedes Gardenia
11h05 - 11h25	Degustación del helado de coco
11h30 - 12h50	Arribo a la parroquia de Vilcabamba...

En la figura 8 se puede observar la propuesta del itinerario fortalecido y su localización en el itinerario actual.

PARTE DEL ITINERARIO FORTALECIDO		ITINERARIO DE COMPLETO DE LA RUTA		
HORA	ACTIVIDAD	Itinerario 2		
HORA	Lugar	Hora	Lugar	
08h00 - 08h45	Llegada al cantón Catamayo	07h30	07h45	Encuentro en el parque Bolívar de la ciudad de Loja (Indicaciones generales)
08h50 - 09h20	Desayuno en el restaurante "Cecinas Viejo Lucho" del cantón Catamayo	07h50	08h45	Llegada al cantón Catamayo
09h25 - 09h50	Explicación referente al helado de coco en el parque central de Catamayo.	08h50	09h40	Desayuno en el restaurante "Restaurant Bachita 1" del cantón Catamayo
09h55 - 11h00	Taller de elaboración del helado de coco en el negocio de helados de coco Don Catamayo de Mercedes Gardenia	09h45	11h00	Mañana recreativa en el centro recreacional Víctor Manuel Palacios "El Boquerón"
11h05 - 11h25	Degustación del helado de coco	11h05	11h40	Recorrido por la iglesia y parque central de la parroquia El Tambo y a su vez degustar del exquisito dulce de leche.
11h30 - 12h50	Arribo a la parroquia de Vilcabamba...	11h45	12h50	Arribo a la parroquia de Vilcabamba
		12h55	13h10	Charla en la Finca Capamaco, acerca de la elaboración de los platos gastronómicos de la parroquia.
		13h15	14h05	Almuerzo tradicional gastronómico en la Finca Capamaco.
		14h10	16h30	Tarde recreativa.
		16h35	17h35	Explicación y degustación de la cerveza artesanal WILCO
		17h40	18h00	Salida a la parroquia de Malacatos
		18h05	19h00	Recorrido por el parque central de la parroquia
		19h05	20h05	Cena en parador turístico "Sabia que vendrías" de la parroquia Malacatos
		20h10	20h55	Llegada a la ciudad de Loja
		21h00		Despedida y fin del recorrido

Elaborado por: Stefania Cabrera.

Figura 3. Itinerario fortalecido y completo

Guión turístico de la ruta

Con respecto al guión de la ruta, se propone incluir la información más relevante del helado de coco susceptible de ser explicada a los turistas y que permita dar a conocer al helado como parte importante de la cultura de Catamayo. A continuación, se detalla el modelo de guión turístico añadiendo la respectiva información del helado de coco:

Buenos días, reciban un caluroso y afectuoso saludo de mi parte, seré su guía durante esta gran aventura denominada Ruta turística gastronómica inter valles VILCAMA gastronomía del sur, espero poder cumplir con todas sus expectativas y si tienen alguna duda o inquietud no duden en preguntármela... (indicaciones generales de la ruta).

A continuación, procedemos a dirigimos al Valle de Catamayo. Hemos llegado al hermoso Valle de Catamayo, ahora procederemos a desayunar en uno de los restaurantes más representativos del lugar como lo es Cecinas Viejo Lucho, en este restaurante nos ofrece platos típicos del valle, así mismo reciban una cordial bienvenida del Sr. Luis Padilla propietario del restaurante quien se dirigirá a ustedes para ofrecerles el menú del día. Nos encontramos en el parque central en donde cabe mencionar que el Valle de Catamayo es reconocido por su exquisita gastronomía tradicional de la cual se destaca: la cecina, el seco de chivo, arvejas con guineo, los cueros con yuca, los chifes y los helados de coco, siendo estos últimos donde se hará énfasis, puesto que, este postre refrescante es una tradición catamayense que se está perdiendo actualmente debido a que las personas lo están dejando de consumir, esto quiere decir que al tradicional helado de coco no se le está dando la valoración que se merece. Es por ello que parte de las actividades que están planificadas a realizarse en este valle, estarán

relacionados con este delicioso helado. Es oportuno mencionar que el helado de coco se originó hace más de 40 años atrás en el cantón, el señor Elio Valarezo fue la persona que lo elaboró por primera vez, su tamaño y forma era muy diferente al helado que se consume actualmente.

En este momento visitaremos el emprendimiento de helados de coco “Don Catamayo” de la señora Mercedes Gardenia, aquí podrán ser partícipes del proceso de fabricación del helado de coco, cada uno elaborará su propio helado bajo las instrucciones y supervisión de la Sra. Mercedes quien les indicará el paso a paso del proceso. La señora Mercedes viene elaborando este helado desde hace 30 años atrás en el cantón, ella fue una de las colaboradoras de don Elio Valarezo, trabajó con él haciendo estos helados y es por ello que tiene conocimiento de la receta original hasta el día de hoy. Cabe destacar que existen otros negocios que también se dedican a la elaboración de este helado, pero sin conocer la receta original, y en muchas ocasiones los turistas confunden dicho helado con el original, por esto es importante saber identificar cual es el verdadero helado tradicional de Catamayo.

Ahora nos dirigimos a la distribuidora de helados de coco el Tomeñito, aquí haremos la degustación del helado de coco tradicional y de un helado ordinario que es similar al tradicional, en esta actividad haremos un pequeño ejercicio que será determinar las principales diferencias (en cuanto a sabor y textura) entre los dos helados.

A continuación, nos dirigimos al valle de Vilcabamba... (continuación del guion)

Presupuesto de la ruta

El costo actual de la ruta turística gastronómica intervalles “Vilcama” para 1 Pax es de \$ 60,00 incluyendo el margen de utilidad de 40% y el IVA, equivalente al 12%. Mientras que el costo de las nuevas actividades que se han propuesto, se detalla a continuación:

Tabla 33. Costo de las nuevas actividades propuestas para la ruta

Costo de las actividades propuestas para 1 Pax			
Detalle	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Explicación del helado de coco	1	\$ 2,00	\$ 2,00
Taller de elaboración del helado de coco	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Degustación del helado de coco	2	\$ 1,00	\$ 2,00
Sub total			\$ 9,00
Margen de utilidad (25%)			\$2.25
Total			\$ 11,25

Una vez calculado el costo de las actividades que se han propuesto, se suma con el costo inicial de la Ruta equivalente a \$60,00. Entonces el costo total de la ruta Vilcama, incluyendo las actividades propuestas para su fortalecimiento es de **\$ 71,25**.

Tabla 34. Plan de estrategia de salvaguardia cuatro

Nombre de la estrategia: Promoción y difusión a través de la identidad cultural del helado de coco.				
Objetivo: Determinar los lineamientos y pasos a seguir para la creación de una página web del helado de coco.				
Actividades o contenidos:				
1. Definir el propósito de la página web, así como los objetivos y la audiencia a la que va dirigida.				
2. Planificar la estructura de la página realizando esquemas que definan la organización y navegación de la página.				
3. Elegir una plataforma o herramienta de creación de sitios web, por ejemplo, sitios web como WordPress, Wix o Squarespace, entre otros, para comenzar con el diseño de la web.				
4. Diseñar la página web de manera limpia, atractiva y coherente, con la identidad de la marca. Asegurarse de que sea fácil de navegar y que la información importante sea fácilmente accesible.				
5. Exponer contenido útil, relevante y de calidad, utilizando imágenes de alta calidad que se pueda cargar de manera rápida y no demore.				
6. Desarrollar pruebas exhaustivas de funcionamiento y optimización para que la página web funcione de manera correcta en diferentes navegadores.				
7. Realizar mantenimiento regular que incluya la actualización de contenido, corrección de errores y seguimiento de métricas de rendimiento.				
Actores responsables	Recursos necesarios	Plazo o programación	Eje de salvaguardia	Impactos o metas esperadas
- GAD Municipal de Catamayo. - Actuales y futuros emprendedores	- Recursos económicos: \$285,00 Alojamiento: 2-70 dólares al mes Nombre de dominio: 9-15 dólares al año Certificado SSL: 0-200 dólares al año. - Recursos tecnológicos: computadora, conexión a internet, softwares de diseño de páginas web. - Recursos humanos: diseñador gráfico, redactor de contenidos	4 meses: - Planificación y recopilación de requisitos: cuatro semanas - Diseño y configuración: cuatro semanas - Pruebas y depuración: cuatro semanas - Lanzamiento: dos Semanas	- Eje comunicación, difusión. - Eje promoción, fomento y protección.	Atraer a más turistas mediante la creación de una página web que permita promover y difundir información específica referente al helado de coco.

Para esta estrategia de promoción se pretende dar a conocer al helado de coco como producto gastronómico cultural y representativo del cantón Catamayo, a través del diseño y creación de una plataforma informativa (página web) que atraiga turistas potenciales. En dicha página se dará a conocer el proceso de elaboración del helado, utensilios utilizados en dicha

elaboración, precio del producto, ubicación de las principales fabricas que lo elaboran, contactos de los fabricantes, etc. En las siguientes figuras se presenta el boceto de la página web.



Figura 6. Boceto de la página web – Inicio.



Figura 7. Boceto de la página web – Nosotros.



Figura 8. Boceto de la página web – Producto.



Figura 9. Boceto de la página web – Contacto.

Tabla 35. Plan de estrategia cinco.

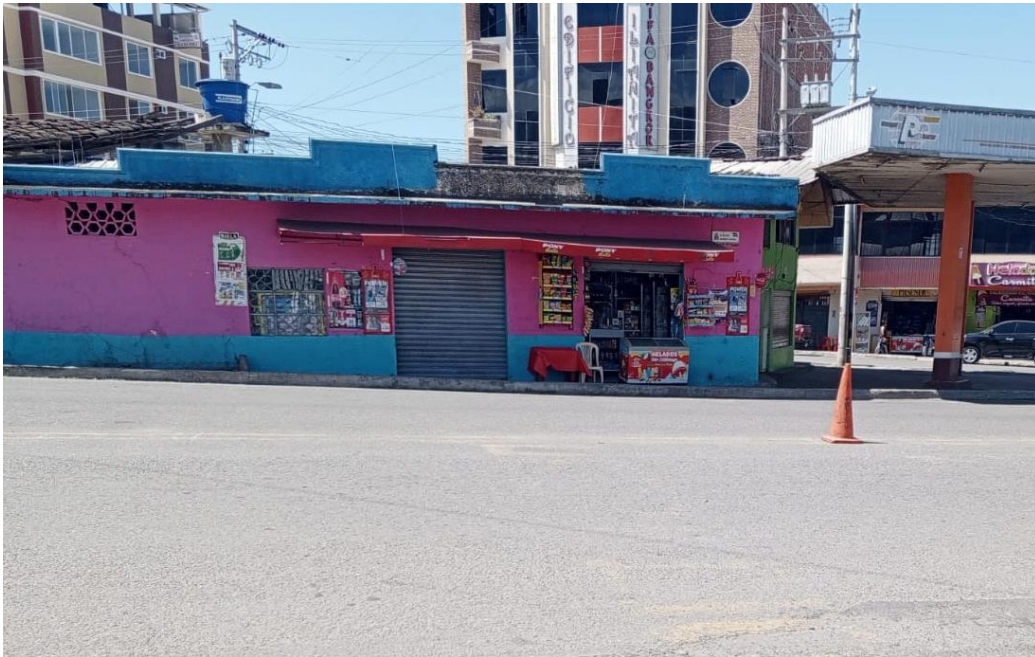
Nombre de la estrategia: Propuesta turística de señalización para el helado de coco				
Objetivo: Brindar facilidades turísticas en la orientación de los turistas y visitantes contribuyendo a mejorar la experiencia de los mismos.				
Actividades o contenidos:				
1. Definir los puntos en los que se va a colocar la señalética.				
2. Determinar las coordenadas GPS de los puntos establecidos para colocar la señalética.				
3. Definir el tipo de señalización de acuerdo al manual señalético del MINTUR 2020.				
- Pictograma de atractivos culturales (atractivo gastronómico)				
- Pictogramas de servicios complementarios.				
- Tótems direccionales.				
- Señales ejecutivas de aproximación y direccionamiento				
4. Establecer el presupuesto de la señalética.				
5. Implementar señalética turística.				
Actores responsables	Recursos necesarios	Plazo o programación	Eje de salvaguardia	Impacto o meta esperada
- GAD Municipal de Catamayo.	- Recursos económicos: \$310,00	5 meses:	No aplica	Destacar la presencia de heladerías artesanales del helado de coco mediante la señalización turística y mejorar la experiencia gastronómica local.
- Ministerio de Turismo	- Recursos tecnológicos: Sistemas de Información Geográfica (SIG/GIS)	- 2 meses: Planificación y preparación		
	- Recursos humanos: Especialista en Señalética, Encargados de inspeccionar la señalética.	- 2 meses: Desarrollo y producción		
		- 1 mes: Implementación		
		- 1 mes: Seguimiento y evaluación		

Para el planteamiento de esta estrategia se toman en cuenta los mismos parámetros de la Guía Metodológica para la salvaguardia de PCI del INPC, pero no forma parte del Plan de Salvaguardia, ya que, esta estrategia queda excluida de los ejes de salvaguardia impuestos por la entidad antes mencionada.

Tabla 36. Pictograma de atractivos culturales.

Señalética turística	
Tipo de señal: Pictograma de atractivos culturales con poste	Coordenadas Latitud/Longitud: -3.986819, -79.356507
Función: Representan el conjunto de sitios y manifestaciones culturales.	Ubicación: Se la ubicará en la calle Isidro Ayora, frente a CNT
Materiales utilizados:	Diseño gráfico:
<p>Sustrato: El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 2 mm. Con medidas de: 600 mm. x 600 mm. Para el caso de pictogramas con placa complementaria, las medidas de la placa son de: 600 mm. x 200 mm.</p> <p>Plinto: Serán cubos de dimensiones geométricas definidas, de hormigón de 180 kg/cm² fundidos in situ que servirán además de soportar la estructura, para nivelar la señal. Tendrán las siguientes dimensiones mínimas: largo 300 mm., ancho 300 mm. y profundidad 500 mm.; estas especificaciones dependerán de la capacidad portante del suelo.</p> <p>Poste o parante: Se usa un solo tubo galvanizado de 50,8 mm. x 50,8 mm. (2" x 2") x 2 mm. de espesor y 3300 mm. de largo. Se deja una altura libre entre el suelo con la parte baja de la señal de 2000 mm. en pictogramas con placa complementaria. La distancia entre la placa principal y la placa complementaria deberá ser de 30 mm.</p> <p>Pantallas: La pantalla usará como sustrato láminas de aluminio liso anodizado de 2mm.</p> <p>Fondo: El fondo será una composición de material retrorreflectivo prismático, que cumplirá los niveles de retrorreflectividad tipo XI o tipo IV.</p>	
Figura 10. Pictograma “Tradicionales Helados de coco”	
Justificación del diseño:	
Para este pictograma se han tomado únicamente elementos como: el color, la forma y el diseño previstos en el manual, a excepción del ícono gráfico en forma de helado ya que no consta en dicho manual y es parte de la propuesta de este trabajo.	
Mantenimiento: Se realizará inspecciones regulares para detectar cualquier daño, desgaste o vandalismo.	Costo: \$80,00 (supuesto)
Observaciones: La implementación está bajo responsabilidad de los Gobierno Municipales, autoridades de turismo, técnicos del Ministerio de Turismo, entre otros responsables.	

Antes:



Propuesta de señalética:



Tabla 37. Pictograma de servicios complementarios.

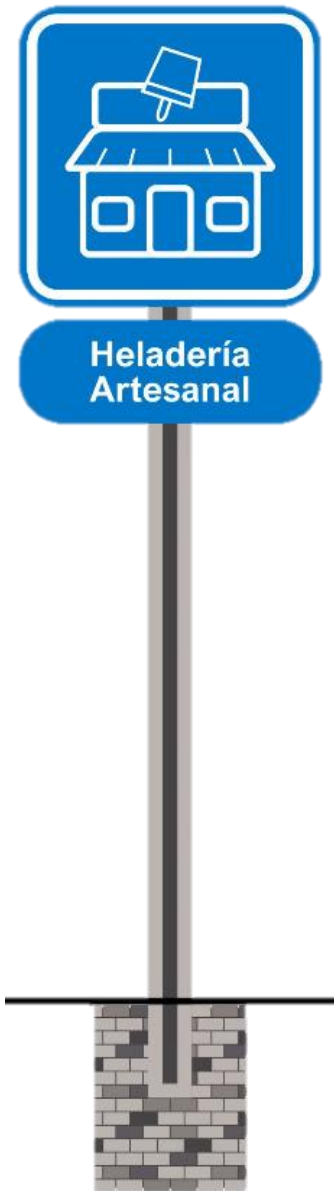
Señalética turística	
Tipo de señal: Pictograma de servicios complementarios con poste	Coordenadas Latitud/Longitud: -3.986746, -79.356408
Función: Indican a los visitantes turistas la ubicación de servicios públicos o privados.	Ubicación: Se la ubicará en la calle Sucre e Isidro Ayora
Materiales utilizados:	Diseño gráfico:
<p>Sustrato: El elemento sobre el que se adherirá el material retrorreflectivo, está constituido por láminas de aluminio liso anodizado de 2 mm. Con medidas de: 600 mm. x 600 mm. Para el caso de pictogramas con placa complementaria, las medidas de la placa son de: 600 mm. x 200 mm.</p> <p>Plinto: Serán cubos de dimensiones geométricas definidas, de hormigón de 180 kg/cm² fundidos en sitio que servirán además de soportar la estructura, para nivelar la señal. Tendrán las siguientes dimensiones mínimas: largo 300 mm., ancho 300 mm. y profundidad 500 mm.; estas especificaciones dependerán de la capacidad portante del suelo.</p> <p>Poste o parante: Se usa un solo tubo galvanizado de 50,8 mm. x 50,8 mm. (2" x 2") x 2 mm. de espesor y 3300 mm. de largo. Se deja una altura libre entre el suelo con la parte baja de la señal de 2000 mm. en pictogramas con placa complementaria. La distancia entre la placa principal y la placa complementaria deberá ser de 30 mm.</p> <p>Pantallas: La pantalla usará como sustrato láminas de aluminio liso anodizado de 2mm.</p> <p>Fondo: El fondo será una composición de material retrorreflectivo prismático, que cumplirá los niveles de retrorreflectividad tipo XI o tipo IV.</p>	
Justificación:	Costo: \$80,00 (supuesto)
<p>Para este pictograma se han tomado únicamente elementos como: el color, la forma y el diseño previstos en el manual, a excepción del ícono gráfico en forma de heladería ya que no consta en dicho manual y es parte de la propuesta de este trabajo.</p> <p>Mantenimiento: Se realizará inspecciones regulares para detectar cualquier daño, desgaste o vandalismo.</p>	<p>Observaciones: La implementación está bajo responsabilidad de los Gobierno Municipales, autoridades de turismo, técnicos del Ministerio de Turismo, entre otros responsables.</p>

Figura 11. Pictograma “Heladería Artesanal”

Antes:



Propuesta de señalética:



Tabla 38. Tótems direccionales en el parque central de Catamayo.

Señalética turística	
Tipo de señal: Tótem direccional	Coordenadas Latitud/Longitud: -3.986464, -79.357124
Función: Direccionan y facilitan la localización espacial y desplazamiento del visitante en el destino.	Ubicación: Se la ubicará en la av. Catamayo e Isidro Ayora, diagonal al parque central.
Materiales utilizados: Sustrato: El sustrato del tótem deberá estar constituido por dos láminas de panel de aluminio compuesto de 5 mm. de espesor, sujetos a los tubos cuadrados de la estructura interna mediante tornillos planos, su presencia no debe ser advertida en el frente de la pantalla. Es importante indicar que el tótem de sitio no es luminoso. Fondo: El fondo será el panel de aluminio compuesto, donde se grabará el contenido de la señal, en la parte superior se colocará el pictograma, el mismo que estará compuesto, por una lámina retroreflectiva. Los dobleces para formar las pantallas serán redondeados, más no totalmente rectangulares. Los logos de los Gobiernos locales, así como el del Ministerio de Turismo estarán elaborados en una lámina de electrocorte negro que se colocará en la base del tótem. Estructura: La estructura deberá ser construida con tubos cuadrados galvanizados de 2” formando un armazón que deberá estar fijado a los paneles de aluminio compuesto. El armazón rígido deberá estar soldado con electrodos 6011 a una base formada por una placa metálica de 400 mm. x 200 mm. x 5 mm. de espesor, que tendrá 4 perforaciones de 1” de diámetro; éstas servirán para sujetar el tótem al plinto de hormigón. Plinto: Será de hormigón simple $f'c = 180 \text{ kg/cm}^2$ con las siguientes medidas: 700 mm. x 200 mm. x 400 mm 20 cm serán de hormigón visto con enlucido paletado fino. La base deberá tener un refuerzo estructural construido con acero de refuerzo $f_y = 4200 \text{ kg/cm}^2$, que será tejido de manera que forme una “T”, siendo incrustado en el centro del dado de hormigón.	Diseño gráfico: 
Mantenimiento: Se realizará inspecciones regulares para detectar cualquier daño, desgaste o vandalismo.	Costo: \$90,00 (supuesto)
Observaciones: La implementación está bajo responsabilidad de los Gobierno Municipales, autoridades de turismo, técnicos del Ministerio de Turismo, entre otros responsables.	

Figura 12. Tótem direccional

Antes:



Propuesta de señalética:



Tabla 39. Señal ejecutiva de direccionamiento y aproximación.

Señalética turística	
Tipo de señal: Señal ejecutiva de aproximación	Coordenadas Latitud/Longitud: -3.985518, -79.349891
Función: Informan sobre la aproximación y direccionamiento a destinos, atractivos o servicios turísticos.	Ubicación: Se la ubicará cerca del redondel de entrada a Catamayo.
Materiales utilizados:	Diseño gráfico:
<p>Dimensiones: Troqueladas fijas, el ancho es variable dependiendo del texto de la señal, el alto se mantiene de 600 mm. Los colores de fondo son azules, café o verdes.</p> <p>Cuando no se incluye distancias, la posición de la flecha va colocada al extremo opuesto del pictograma, a lado del nombre o leyenda.</p> <p>Cuando se incluye flecha y distancias, estas se colocan debajo de la leyenda de la señal.</p>	
Mantenimiento: Se realizará inspecciones regulares para detectar cualquier daño, desgaste o vandalismo.	Costo: \$70,00 (supuesto)
Observaciones: La implementación está bajo responsabilidad de los Gobierno Municipales, autoridades de turismo, técnicos del Ministerio de Turismo, entre otros responsables.	

Figura 13. Señal ejecutiva de aproximación hacia el atractivo gastronómico.

Antes:



Propuesta de señalética:



Tabla 40. Troquelada de direccionamiento.

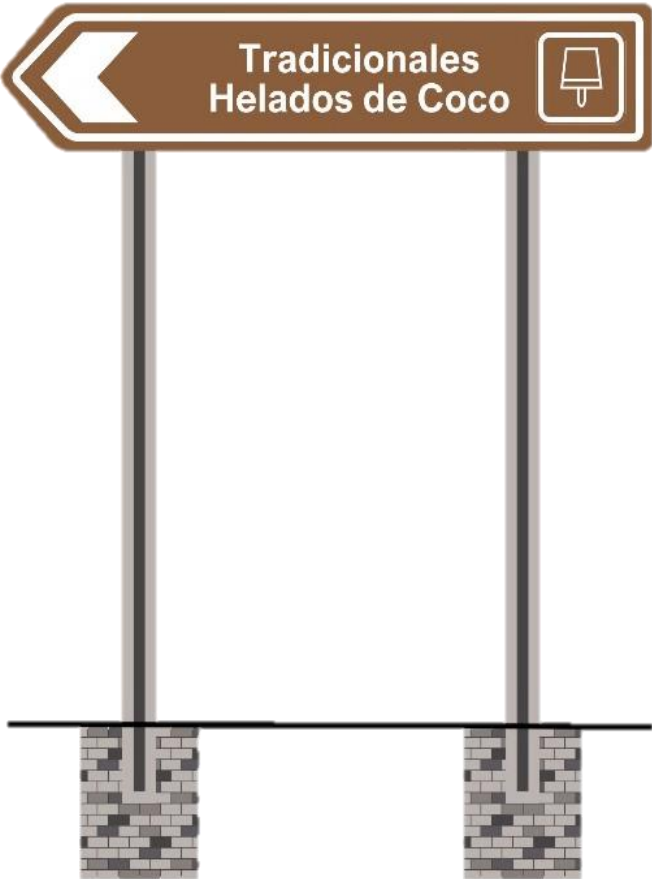
Señalética turística	
Tipo de señal: Señal de ejecutiva de direccionamiento	Coordenadas Latitud/Longitud: -3.959908, -79.392066
Función: Informan sobre la aproximación y direccionamiento a destinos, atractivos o servicios turísticos.	Ubicación: Se la ubicará a 5 km de Catamayo, vía a la costa, frente al Centro Recreacional Eliseo Arias Carrión.
Materiales utilizados:	
Dimensiones: Troqueladas fijas, de 2400 x 600 mm. Colores de fondo son azul, café o verde.	
Diseño gráfico:	
Se las coloca en las vías cerca o en el punto de decisión del conductor hacia el atractivo, destino o servicio.	
Las distancias se colocan debajo de los nombres o leyendas.	
Mantenimiento: Se realizará inspecciones regulares para detectar cualquier daño, desgaste o vandalismo.	Costo: \$70,00 (supuesto)
Observaciones: La implementación está bajo responsabilidad de los Gobierno Municipales, autoridades de turismo, técnicos del Ministerio de Turismo, entre otros responsables.	

Figura 14. Señal ejecutiva de direccionamiento hacia el atractivo gastronómico.

Antes:



Propuesta de señalética:



6.2.4 Validación de estrategias

En el anexo 8 se presenta el acta de reunión en la cual se validaron las estrategias de interés para los actores involucrados, mismas que se encuentran aprobadas por los mismos.

7. Discusión

Para el cantón Catamayo de la provincia de Loja, el helado de coco representa una tradición gastronómica que identifica a sus pobladores, su elaboración artesanal deja en evidencia la cultura, historia y saberes de las personas que pueden elaborarlo, otorgándoles un valor de identidad cultural gastronómica, presentando una oportunidad para potenciar la experiencia turística gastronómica del cantón, esto se contrasta con lo mencionado por Ger (2019) en su trabajo denominado “Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán, en el 2018” que el valor gastronómico de un determinado dulce tradicional también se ve reflejado en la identidad cultural que poseen los diferentes lugares turísticos. Además, un dulce tradicional posee un valor intrínseco y determinante para su preferencia, lo que motiva la visita de turistas nacionales e incluso extranjeros.

El trabajo de Liñan (2019) denominado “Los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, para preservar la herencia culinaria ancestral, año 2018”, menciona que las recetas de dulces ancestrales que son parte de la gastronomía tradicional, han recobrado un valor de vital importancia en el fortalecimiento de la identidad local y han sido compartidas por medio de la costumbre verbal de generación en generación. Para el caso de Catamayo, los helados de coco y leche también son considerados como parte de la gastronomía representativa del cantón y su receta ha sido transmitida de “maestro/aprendiz” en un comienzo, posteriormente de generación en generación, presentando ciertas similitudes en ambos casos. Además, estos helados son elaborados por emprendedores artesanos con la receta orinal del señor Elio Valarezo y es lo que mantienen viva la tradición de su elaboración en Catamayo, desde hace más de 40 años de antigüedad.

El helado de coco del cantón Catamayo presenta ciertos factores socioculturales que influyen de alguna manera en la decisión de los turistas de querer consumirlo, es por ello que se identificó aquellos factores de gran relevancia para el turismo gastronómico de dicho cantón, para lo cual se emplearon encuestas estructuradas en base a variables para recopilación de datos, similar al caso de estudio que presenta Guala (2022) denominado “Los helados de salcedo y el turismo gastronómico” con el objetivo de valorar las propiedades culinarias de los auténticos helados de Salcedo y su influencia en el turismo gastronómico de dicho cantón, aplicando instrumentos de recolección de datos como la encuesta estructurada y validada por profesionales expertos en el área. Los resultados arrojaron que la gastronomía de este cantón está representada en su mayoría por los auténticos helados de Salcedo según el 84,8% de

encuestados, mientras que para Catamayo los helados de coco son un complemento de la oferta gastronómica del cantón, según el 84,1% de los turistas, mas no la representa en su totalidad, llegando a resultados diferentes en ambas investigaciones.

En cuanto a las estrategias para la puesta en valor del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo se determinó que es necesario promover el registro e incorporación del helado de coco en la Lista Representativa Nacional como manifestación cultural inmaterial por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, proponer señalética turística para el helado en base al manual señalético turístico del Ministerio de Turismo de 2020, establecer talleres de capacitaciones dirigido a la comunidad catamayense y a los emprendedores que hacen el helado de coco, en temas relacionados con el turismo y la conservación de la identidad cultural gastronómica, fortalecer rutas turísticas gastronómicas de Catamayo en las que se incluya el helado como parte del menú y diseñar una propuesta de promoción y difusión a través de la identidad cultural del helado de coco. De la misma manera dentro de las estrategias que se plantearon en los proyectos de referencia se contempla una Fan page y un video publicitario como estrategias de promoción de los auténticos helados de Salcedo (Brayan Guala, 2022), mientras que en el proyecto de Ger (2019) se plantea algo parecido con respecto a la promoción, pero incluyendo una marca promocional del postre.

8. Conclusiones

- El helado de coco representa una tradición gastronómica, los turistas mencionan que el clima de la localidad es la razón de su consumo (49,9%), lo adquieren ocasionalmente (49,9%), las redes sociales no influyen en el consumo del helado (87,7%), no es un motivo de visita (56,9%), compran el helado después de consumir un plato típico (84,1%), se enteraron del helado por amigos y familiares (81,2%) y tiene mala promoción y difusión (49,1%).
- Los Afrodescendientes no tienen relación alguna con la elaboración del helado de coco, no obstante, los catamayenses lo consideran como parte de su cultura e identidad local, puesto que, su sabor único y característico se lo consigue con los productos locales de Catamayo.
- La técnica del FODA cruzado permitió obtener estrategias de salvaguardia para el helado a través de su identidad cultural, además, se diseñaron esquemas y tablas para cada una de las estrategias planteadas para destacar su valor identitario e integrarlo de manera significativa en la experiencia gastronómica y cultural de los turistas del cantón.
- Las estrategias que se destacan tanto para el ámbito cultural como turístico son: los requisitos de incorporación en la Lista Representativa Nacional de Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial, propuesta de señalética turística, capacitaciones a emprendedores y población catamayense sobre temas turísticos y de conservación, fortalecimiento de rutas turísticas gastronómicas del cantón incluyendo al helado de coco, así como promoción y difusión.

9. Recomendaciones

A las autoridades municipales del cantón Catamayo:

- Trabajar en conjunto con el equipo técnico del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, sede en Loja, para incorporar al helado de coco de Catamayo en la Lista Representativa de Manifestaciones Culturales Inmateriales del Ecuador.
- Brindar apoyo a los heladeros artesanos que elaboran el helado de coco ya sea incentivos económicos u otorgando las facilidades necesarias para distribuir sus helados hacia el resto del país mediante equipos de congelación adecuados que permitan mantener su temperatura durante largas distancias de recorrido.
- Proponer el diseño e implementación de un monumento turístico al helado de coco en Catamayo que representa la historia y tradición gastronómica de su gente.

A los emprendedores del helado de coco:

- Trabajar en equipo mediante la conformación de gremios o asociaciones con restaurantes en la innovación de los procesos de elaboración del helado de coco y que este sea ofrecido a los turistas en otras presentaciones.
- Establecer alianzas con restaurantes, cafeterías u otros negocios locales para que puedan incluir el helado de coco como postre en sus menús y así los turistas lo puedan degustar y conocer sobre su valor e importancia cultural.
- Ofrecer apoyo y colaboración a los estudiantes que necesitan y requieren de información cultural del helado para asuntos netamente académicos y sin fines de lucro, que se muestren empáticos, amables y respetuosos con los mismos.

A los futuros investigadores:

- Para que tomen de referencia las bases teóricas de este trabajo de investigación para futuras investigaciones en el ámbito turístico relacionadas específicamente con el fortalecimiento del turismo gastronómico y cultural del Cantón Catamayo.

10. Bibliografía

- AFADHYA. (2022). *Atributos del Auténtico Helado Artesanal*. Obtenido de Afadhya.com: <https://www.afadhya.com.ar/helado-artesanal/#:~:text=Los%20aut%C3%A9nticos%20Helados%20Artesanales%20son,de%20saborizantes%2C%20colorantes%20y%20conservantes.>
- AME. (31 de Diciembre de 2020). *Helados de Salcedo, icono de sabor y originalidad*. Obtenido de ame.gob.ec: <https://ame.gob.ec/2020/12/31/helados-de-salcedo-icno-de-sabor-y-originalidad/>
- Cabrera Toro, R. S. (20 de Abril de 2023). *Ruta Turística Gastronómica Inter valles Malacatos, Vilcabamba y Catamayo de la Provincia de Loja*. Obtenido de Repocitorio UNL: <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/26868>
- Constitución de la República del Ecuador. (20 de Octubre de 2008). *Capítulo Primero Inclusión y Equidad, Sección Quinta de Cultura: Artículos 377 y 379; Soberanía Alimentaria: Artículo 281*. Obtenido de Defensa.gob.ec: https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- Criollo, J. (14 de Noviembre de 2016). *Las comidas y bebidas al paso y tradiciones de Loja*. Obtenido de Jonathancriolloblog.wordpress.com: <https://jonathancriolloblog.wordpress.com/tag/loja/>
- GAD Catamayo. (02 de Septiembre de 2014). *Ordenanza de Gestión, Promoción y Patrocinio Cultural en el cantón Catamayo: Capítulo uno de la Promoción Cultural Artículo 7*. Obtenido de Catamayo.gob.ec: https://catamayo.gob.ec/wp-content/uploads/Gaceta/Ordenanza/2010-2014/2014/patrocinio_cultural.pdf
- GAD Municipal Catamayo. (2019). *Alcaldía de Catamayo*. Obtenido de Turismo y Gastronomía: Helados de coco: <https://catamayo.gob.ec/>
- GAD Municipal Catamayo. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Catamayo*. Obtenido de Catamayo.gob.ec: https://catamayo.gob.ec/wp-content/uploads/PDOT_PUGS/PDOT-2019-2023.pdf
- García, A. (2018). *Las posibilidades turísticas de la elaboración de helado en Girona*. Obtenido de dugi-doc.UDG: <https://dugi->

doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/16048/CebrianGarciaAlex_Treball.pdf?sequence=1

GEO VIT. (2018). *Libro de trabajo GEO VIT*. Obtenido de public.tableau.com: <https://n9.cl/81va3>

Ger, D. (7 de Octubre de 2019). *Los procesos de elaboración de dulces tradicionales y el valor gastronómico de la ciudad de Tulcán, en el 2018*. Obtenido de Repositorio.upec.edu.ec: <http://repositorio.upec.edu.ec/bitstream/123456789/894/1/348%20Los%20procesos%20de%20elaboraci%C3%B3n%20de%20dulces%20tracionales%20y%20el%20valor%20gastron%C3%B3mico%20de%20la%20ciudad%20de%20Tulc%C3%A1n.pdf>

Guala, B. (1 de Abril de 2022). *Los helados de Salcedo y el Turismo Gastronómico*. Obtenido de Repositorio.UTA: <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/35068>

INC Perú. (2008). *Documentos fundamentales para el Patrimonio Cultural*. Obtenido de cultura.gob.pe: <https://www.cultura.gob.pe/sites/default/files/archivosadjuntos/2013/05/iiidocumentosfundamentales.pdf>

INPC. (24 de Enero de 2012). *Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de Patrimoniocultural.gob.ec: <https://downloads.arqueoecuatoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>

INPC. (2014). *Guía Metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de Patrimoniocultural.gob.ec: https://www.patrimoniocultural.gob.ec/wp-content/uploads/2023/03/23_GuiametodologicaparalasalvaguadriaPCI.pdf

INPC. (2018). *Normativa Técnica de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de Inpc.gob.ec: <https://site.inpc.gob.ec/pdfs/lotaip2020/marzo/NormaTecnicaPCI.pdf>

Ley de Turismo No. 97. (27 de Diciembre de 2002). *Capítulo uno, Generalidades: Artículos 3 y 4; Capítulo siete: Artículo 33. R.O. No. 733*. Obtenido de Turismo.gob.ec: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Ley Orgánica de Cultura No. 01. (30 de Diciembre de 2016). *Capítulo 5, Del Patrimonio Cultural: Artículos 50 y 52. R.O. No. 913*. Obtenido de Culturaypatrimonio.gob.ec:

- <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/01/Ley-Orga%CC%81nica-de-Cultura-APROBADA-Y-PUBLICADA.pdf>
- Liñan, M. (30 de Septiembre de 2019). *Los dulces tradicionales del cantón Santa Elena, para preservar la herencia culinaria ancestral, año 2018*. Obtenido de La Libertad. UPSE, Matriz. Facultad de Ciencias Administrativas. 78p.: <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/5067>
- Maru TV. (14 de Enero de 2015). *Caraterísticas del helado artesanal*. Obtenido de Marubotana.tv: <https://www.marubotana.tv/caracteristicas-del-helado-artesanal/>
- Melo, R. (10 de Enero de 2016). *Helados que recrean la tradición ancestral de los pueblos* . Obtenido de El telégrafo.com.ec: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/helados-que-recrean-la-tradicion-ancestral-de-los-pueblos>
- MINTUR. (2018). *Manual de atractivos turísticos* . Obtenido de servicios.turismo.gob.ec: https://servicios.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2023/04/Manual-de-Atractivos-Turisticos_compressed.pdf
- MINTUR. (2019). *Manual de calidad en el servicio*. Obtenido de turismo.gob.ec: https://drive.google.com/file/d/1x_rwyIsfoaqGCqZqFxFxZJnbFdbx7Qvw3p/view
- MINTUR. (2019). *Manual de cultura turística*. Obtenido de turismo.gob.ec: <https://drive.google.com/file/d/13UJv8H-sdF0gG0z5tQYzBr1d5FqS-QDO/view>
- MINTUR. (2020). *Manual de señalización turística*. Obtenido de amevirtual.gob.ec: https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2021/09/MANUAL-SENALETICO-ok-2020_compressed.pdf
- MINTUR. (2023). *Catastro de establecimientos turísticos*. Obtenido de servicios.turismo: <https://servicios.turismo.gob.ec/catastro-turistico/>
- Morales, G., & Ramírez, J. s. (Marzo de 2015). *El helado desde la antigüedad hasta nuestros días*. Obtenido de ResearchGate: https://www.researchgate.net/publication/273831451_El_helado_desde_la_antigüedad_hasta_nuestros_dias
- OMT. (25 de Mayo de 2017). *Segundo Informe de la OMT sobre Turismo Gstronómico: Sostenibilidad y Gastronomía*. Obtenido de Unwto.org:

<https://www.unwto.org/es/archive/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>

OMT. (30 de Abril de 2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Obtenido de Unwto.org: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>

Pincay, M. (2022). *La gastronomía como Patrimonio Cultural del cantón 24 de mayo*. Obtenido de Repositorio.UNESUM: <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/3476>

Pinzón, D. (2011). *Creación de una empresa comercializadora de dulces típicos colombianos en la ciudad de Bogotá*. Obtenido de Repository Javeriana: <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/7424/tesis579.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Rocha, M., Ruiz, L., & Padilla, N. (2017). *Correlación entre factores socioculturales y capacidades de autocuidado en adulto maduro hipertenso en un área rural de México*. Obtenido de actauniversitaria.ugto.mx: <https://doi.org/10.15174/au.2017.1086>

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Obtenido de Biblio.flacsoandes.edu.ec: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>

Yumisaca, D. (14 de Diciembre de 2016). *Helados de paila a base de vegetales*. Obtenido de Repositorio espoch.edu: <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/11400>

Yurak. (11 de Marzo de 2021). *Helados Artesanales*. Obtenido de Yurakproducciones.wordpress.com: <https://yurakproducciones.wordpress.com/2021/03/11/helados-artesanales/>

11. Anexos

Anexo 1. Certificado de designación de director del TIC



UNL
Universidad
Nacional
de Loja

FACULTAD, JURIDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA
TURISMO

Presentada el día de hoy, 04 de septiembre del 2023, a las 08h30. Lo certifica, la Secretaria Abogada de la Facultad Jurídica Social y Administrativa de la UNL.

ENA REGINA
PELAEZ SORIA

Firmado digitalmente por
ENA REGINA PELAEZ SORIA
Fecha: 2023.09.04 09:46:30
-05'00'

Dra. Ena Regina Peláez Soria Mg. Sc
**SECRETARIA ABOGADA DE LA
FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA**

Loja, 04 de septiembre del 2023, a las 08h35. Atendiendo la petición que antecede, de conformidad a lo establecido en el **Art. 228 Dirección del trabajo de integración curricular o de titulación**, del Reglamento de Régimen Académico de la UNL vigente; una vez emitido el informe favorable de estructura, coherencia y pertinencia del proyecto, se designa al **Ph. D. Carlos Leonel Escudero Sánchez**, Docente de la Carrera de Turismo de la Facultad Jurídica Social y Administrativa, como **DIRECTOR/A del Trabajo de Integración Curricular o Titulación**, titulado: **"LA INFLUENCIA DEL HELADO DE COCO EN EL TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN CATAMAYO, PROVINCIA DE LOJA"** de autoría del Sr./Srta. **Estefanía Alejandra Machuca Sisalima**. Se le recuerda que conforme lo establecido en el Art. 228 antes mencionado. Usted en su calidad de director del trabajo de integración curricular o de titulación "será responsable de asesorar y monitorear con pertinencia y rigurosidad científico-técnica la ejecución del proyecto y de revisar oportunamente los informes de avance, los cuales serán devueltos al aspirante con las observaciones, sugerencias y recomendaciones necesarias para asegurar la calidad de la investigación. Cuando sea necesario, visitará y monitoreará el escenario donde se desarrolle el trabajo de integración curricular o de titulación". **NOTIFÍQUESE para que surta efecto legal.**

RUBEN DARIO
ROMAN
AGUIRRE

Firmado digitalmente por
RUBEN DARIO ROMAN
AGUIRRE
Fecha: 2023.09.04 08:31:31
-05'00'

Ing. Rubén Darío Román Aguirre, MAE.
DIRECTOR DE LA CARRERA DE TURISMO

Loja, 04 de septiembre del 2023, a las 08h40. Notifiqué con el decreto que antecede al Ph. D. Carlos Leonel Escudero Sánchez, para constancia suscriben:

CARLOS
LEONEL
ESCUDERO
SANCHEZ

Firmado digitalmente por
CARLOS LEONEL
ESCUDERO SANCHEZ
Fecha: 2023.09.04
10:36:19 -05'00'

Ph. D. Carlos Leonel Escudero Sánchez
DIRECTOR/A DEL PROYECTO



SOLEDADE ELIZABETH
MEDINA GORDILLO

Elaborado por: Soledad Medina G.


ENA REGINA
PELAEZ
SORIA

Firmado
digitalmente por
ENA REGINA
PELAEZ SORIA
Fecha: 2023.09.04
09:46:38 -05'00'

Dra. Ena Regina Peláez Soria Mg. Sc
SECRETARIA ABOGADA

Página 1 | 1



Anexo 2. Modelo de entrevista dirigida a emprendedores y representantes de CA.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA CARRERA DE TURISMO		 1859
ENTREVISTA DIRIGIDA A EMPRENDEDORES Y REPRESENTANTES DE LA CA		
<p>Estimado señor (a) Buenos días/tardes Soy estudiante de la Carrera de Turismo de la UNL. Le solicito de la manera más comedida que se digne a contestar esta breve entrevista que tiene por objetivo determinar la historia/procedencia del helado de coco tradicional que se elabora en el cantón Catamayo, mismas que servirá para la elaboración de este proyecto titulado “La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja”.</p>		
Fecha de la entrevista:		Lugar de la entrevista:
Datos generales: Nombre del entrevistado: _____ Nombre del barrio/Institución/Establecimiento: _____ Edad: _____ Género: _____ Nivel de educación: _____ Cargo: _____ Profesión: _____		
Cuestionario		
1. ¿Sabe usted cuál es el origen que tiene el helado de coco (cómo surge la idea de su elaboración) en el cantón Catamayo? Su historia... (años aproximadamente)		
2. ¿De qué manera se elaboraban los helados de coco inicialmente? (de forma artesanal o industrial)		
3. ¿Cómo fue cambiando con el tiempo la elaboración del helado de coco o implementaron otra forma de prepararlo? La evolución que ha tenido...		
4. ¿La elaboración del helado de coco es una tradición que ha ido de generación en generación? Es decir, en su familia la receta ¿ha pasado de padres a hijos? ¿A quiénes más?		
5. ¿Cree usted que este helado forma parte de la identidad cultural gastronómica de Catamayo? ¿Por qué?		
6. ¿Piensa usted que dicha identidad cultural gastronómica del helado se está perdiendo actualmente? ¿por qué? (causas)		
7. ¿Se deberían tomar acciones para conservar la identidad cultural gastronómica del helado de coco? ¿Cómo cuáles? (Alguna idea)		
8. Finalmente, ¿Cree usted que por el helado de coco llegan turistas a Catamayo? ¿Cuáles?		

Anexo 3. Modelo de entrevista dirigida a autoridades del municipio de Catamayo.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA CARRERA DE TURISMO		
ENTREVISTA DIRIGIDA A LAS AUTORIDADES MUNICIPALES DE CATAMAYO		
<p>Estimada Autoridad</p> <p>Buenos días/tardes Soy estudiante de la Carrera de Turismo de la UNL. Le solicito de la manera más comedida que se digne a contestar esta breve entrevista que tiene por objetivo determinar la historia/procedencia del helado de coco tradicional que se elabora en el cantón Catamayo, mismas que servirá para la elaboración de este proyecto titulado “La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja”.</p>		
Fecha de la entrevista: _____		Lugar de la entrevista: _____
Datos generales: Nombre del entrevistado: _____ Nombre del barrio/Institución/Establecimiento: _____ Edad: _____ Género: _____ Nivel de educación: _____ Cargo: _____ Profesión: _____		
Cuestionario		
<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Usted como institución del cantón Catamayo, ¿Cuál es la oferta gastronómica que se están promocionando actualmente dentro del mismo? 2. ¿Cree usted que los helados de coco contribuyen al desarrollo del turismo gastronómico del cantón Catamayo? ¿De qué manera contribuye? 3. ¿Qué actividades o proyectos tiene actualmente la institución respecto de los helados de coco de Catamayo? 4. ¿La institución establece un presupuesto anual para la promoción y difusión de la gastronomía de Catamayo incluyendo al helado? 5. Existe algún material promocional como folletos, trípticos dípticos referentes al helado de coco de Catamayo 6. ¿Considera usted que la institución cantonal debería proponer actividades que procuren dar mayor valor cultural al helado y así promover el turismo en este territorio? ¿Cómo cuáles?? 		

Anexo 4. Ficha de inventario combinada del INPC, 2012 y MINTUR, 2017.


Universidad Nacional de Loja Facultad Jurídica, Social y Administrativa Carrera de Turismo		
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Loja	Cantón: Catamayo	
Parroquia: Catamayo	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Catamayo		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Imagen del helado de coco del cantón Catamayo		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Helado de coco-Catamayo, Loja	D1	Helados El Tomeño
	D2	Helados Don Catamayo
Grupo social	Lenguas	
Mestizos	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Artesanal	
4. DESCRIPCIÓN		
<p>El helado de coco, es un helado tradicional originario del cantón Catamayo, fue elaborado por primera vez por un señor emprendedor que, en compañía de su mujer, tuvieron la idea de montar un negocio de helados. Fue así, que cerca de los años 80, surgen los primeros helados de coco, estos solo eran vendidos dentro del cantón y eran de menor tamaño.</p> <p>Su elaboración se basa en ingredientes principales como el coco, la leche y el azúcar. Además, lleva postre de gelatina sabor a fresa o frambuesa y pasas deshidratadas. Su preparación requiere de herramientas como: rayador manual, tapilla de botella de cerveza, batidor manual de varilla, coladores metálicos, ollas de aluminio, entre otros utensilios. Cabe aclarar que el uso de estos utensilios varía según las diversas maneras de preparación que tenga cada emprendedor artesano que elabora dicho helado. Los ingredientes son los mismos.</p>		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	

<input type="checkbox"/>	Anual	Al ser un helado artesanal, se lo elabora continuamente en tiendas específicas y negocios dedicados a la elaboración y comercialización de dichos helados.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua				
<input type="checkbox"/>	Ocasional				
<input type="checkbox"/>	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
<input type="checkbox"/>	Local	Este helado es comercializado y distribuido en algunas provincias del territorio nacional. Dentro de los cuales se encuentran:			
<input checked="" type="checkbox"/>	Regional				
<input type="checkbox"/>	Nacional				
<input type="checkbox"/>	Internacional				
Elementos / Ingredientes		Tipo / Origen	Lugar de Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Coco	Origen Vegetal	Catamayo	Compra	
E2	Leche	Origen Animal	Loja	Compra	
E3	Azúcar	Origen Vegetal	Catamayo	Compra	
E4	Gelatina de Fresa/Frambuesa	Origen Animal	Loja	Compra	
E5	Esencia de Vainilla	Origen Vegetal	Loja	Compra	
Herramientas		Tipo	Lugar de Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Tapilla de botella	Actual	Loja	Compra	
H2	Rayador	Actual	Loja	Compra	
H3	Cucharones	Actual	Loja	Compra	
H4	Ollas	Actual	Loja	Compra	
H5	Cocina	Actual	Loja	Compra	
H6	Refrigerador	Actual	Loja	Compra	
Procedencia del saber		Detalle del saber			
<input type="checkbox"/>	Padre-Hijo	El promotor del helado de coco no tuvo hijos por lo que decidió transmitir la receta original a sus empleados, y ellos a sus hijos.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Maestro-Aprendiz				
<input type="checkbox"/>	Centro de Capacitación				
<input type="checkbox"/>	Otro				
5. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El helado de coco es un helado elaborado artesanalmente, con ingredientes frescos y de calidad. Este helado representa una tradición que complementa la gastronomía del cantón Catamayo, los catamayenses lo consideran como parte de su cultura e identidad local, ya que su sabor único y característico se lo consigue únicamente con los productos locales de Catamayo.					
Sensibilidad al cambio					
<input type="checkbox"/>	Alta	Diversas heladerías industriales elaboran el helado de coco ignorando la receta original, modificando principalmente su sabor y textura.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Media				
<input type="checkbox"/>	Baja				
6. FACILIDAD TURÍSTICA					
Accesibilidad					
Vías de acceso	Tipo de vía		Distancia (km)	Tipo de material	Estado
Terrestre	Primer orden	<input type="checkbox"/>	0	Asfalto	Bueno
	Segundo orden	<input checked="" type="checkbox"/>	0		
	Tercer orden	<input type="checkbox"/>	0		
Observaciones:	Se encuentra en el centro de ciudad de Catamayo, por lo que no existe mayor distancia.				
Acuático	Marítimo	<input type="checkbox"/>	Puerto/muelle de partida	Puerto/muelle de llegada	

	Lacustre	<input type="checkbox"/>	Puerto/muelle de partida		Puerto/muelle de llegada			
	Fluvial	<input type="checkbox"/>	Puerto/muelle de partida		Puerto/muelle de llegada			
Observaciones:	N/A							
Aéreo	Nacional	<input checked="" type="checkbox"/>		Internacional		<input type="checkbox"/>		
Observaciones:	En Catamayo hay un aeropuerto nacional con un solo destino (Quito, Pichincha) denominado "Aeropuerto Ciudad de Catamayo".							
Servicio de Transporte								
Bus	<input checked="" type="checkbox"/>	Buseta	<input type="checkbox"/>	Barco	<input type="checkbox"/>	Moto taxi	<input type="checkbox"/>	
Lancha	<input type="checkbox"/>	Bote	<input type="checkbox"/>	Taxi	<input checked="" type="checkbox"/>	Teleférico	<input type="checkbox"/>	
Helicóptero	<input type="checkbox"/>	Carro 4x4	<input checked="" type="checkbox"/>	Canoa	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>	
Observaciones:	Se cuenta con: - Compañía Trans. Urbacat S.A. - Compañía de transporte El Tambo - Cooperativas de Transporte mixto Catamayo - Cooperativa de Taxis							
Señalización								
Señalización de aproximación al establecimiento (heladería)		Si	<input type="checkbox"/>	No		<input checked="" type="checkbox"/>		
Tipo	Materialidad					Estado		
	Madera	Aluminio	Otros	Especifique	B	R	M	
Pictogramas de restricción					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tótems direccionales					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señales turísticas de aproximación					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Paneles informativos					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mesas interpretativas					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señalética de seguridad y protección de los elementos					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Otros					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Planta Turística								
Alojamiento		<input checked="" type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de habitaciones	Número de plazas			
Hotel	<input checked="" type="checkbox"/>	4	133	310				
Hostal	<input checked="" type="checkbox"/>	1	14	30				
Hostería	<input checked="" type="checkbox"/>	4	84	313				
Hacienda turística	<input type="checkbox"/>							
Lodge	<input type="checkbox"/>							
Resort	<input type="checkbox"/>							
Refugio	<input type="checkbox"/>							
Campamento Turístico	<input type="checkbox"/>							
Casa de huéspedes	<input type="checkbox"/>							
Observaciones:								
Alimentos y bebidas		<input checked="" type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de mesas	Número de plazas			
Restaurantes	<input checked="" type="checkbox"/>	26	312	1.362				

Cafeterías	<input checked="" type="checkbox"/>	3	19	72
Bares	<input checked="" type="checkbox"/>	12	253	1.555
Fuentes de soda	<input type="checkbox"/>			
Observaciones:				
Agencias de viajes		Establecimientos registrados		
Mayoristas	<input type="checkbox"/>			
Internacionales	<input type="checkbox"/>			
Operadoras	<input type="checkbox"/>			
Observaciones:				
7. PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN				
Medios de Promoción				
¿Existe un plan de promoción turística cantonal?	Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>	Especifique	La institución cantonal no cuenta con ningún plan de promoción turística del helado de coco.
¿El Atractivo se encuentra incluido en el plan de promoción turístico cantonal?	Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>		
Medio de Promoción	Dirección y nombre de los medios promocionales			Periodicidad de la promoción
a. Página WEB	<input checked="" type="checkbox"/>	URL	https://catamayo.gob.ec/catamayo-2/	Casi nunca
b. Red Social	<input type="checkbox"/>	Nombre		
c. Revistas Especializadas	<input type="checkbox"/>	Nombre		
d. Material POP	<input type="checkbox"/>	Nombre		
e. Oficina de Información Turística	<input type="checkbox"/>	Nombre		
f. Medios de comunicación (radio, tv, prensa)	<input checked="" type="checkbox"/>	Nombre	Radio Positiva 107.7 Radio Boquerón 93.7	Rara vez
g. Asistencia a ferias turísticas	<input type="checkbox"/>	Nombre		
h. Otro	<input type="checkbox"/>	Nombre		
7. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora Universidad Nacional de Loja				
Inventariado por: Machuca Sisalima Estefanía			Fecha de inventario: 21/11/2023	
Revisado por			Fecha revisión:	
Aprobado por			Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:				

Anexo 5. Modelo de encuesta dirigida a turistas

<p>UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA CARRERA DE TURISMO</p>		 <p>1859</p>
<p>Esta encuesta tiene como objetivo identificar factores socioculturales que influyen en los turistas al momento de consumir el tradicional helado de coco del cantón Catamayo, los datos recolectados servirán para la elaboración del proyecto titulado “La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja”.</p> <p>Instrucciones: Marque con una X la respuesta que usted crea conveniente. Los datos recolectados en la encuesta serán utilizados únicamente para fines académicos.</p>		
<p>Aspecto Sociodemográfico</p>		
<p>1. Edad</p> <p><input type="checkbox"/> 18 a 27</p> <p><input type="checkbox"/> 28 a 37</p> <p><input type="checkbox"/> 38 a 47</p> <p><input type="checkbox"/> 48 en adelante...</p>	<p>2. Sexo</p> <p><input type="checkbox"/> Masculino</p> <p><input type="checkbox"/> Femenino</p> <p><input type="checkbox"/> Prefiero no decirlo</p>	
<p>3. Estado Civil</p> <p><input type="checkbox"/> Soltero/a</p> <p><input type="checkbox"/> Casado/a</p> <p><input type="checkbox"/> Divorciado/a</p> <p><input type="checkbox"/> Viudo/a</p> <p><input type="checkbox"/> Unión de hecho (Unión libre)</p>	<p>4. Lugar de procedencia (Ciudad)</p> <p><input type="checkbox"/> Loja</p> <p><input type="checkbox"/> Quito</p> <p><input type="checkbox"/> Cuenca</p> <p><input type="checkbox"/> Guayaquil</p> <p><input type="checkbox"/> Machala</p> <p><input type="checkbox"/> Otro, especifique.....</p>	
<p>5. Nivel de estudios</p> <p><input type="checkbox"/> Primer nivel (Educación General Básica)</p> <p><input type="checkbox"/> Segundo nivel (Bachillerato)</p> <p><input type="checkbox"/> Tercer nivel (Tecnologías y Licenciaturas)</p> <p><input type="checkbox"/> Cuarto nivel (Maestrías y Doctorados)</p> <p><input type="checkbox"/> Otro, especifique.....</p>	<p>6. Ocupación</p> <p><input type="checkbox"/> Estudiante</p> <p><input type="checkbox"/> Técnicos y profesionales asociados</p> <p><input type="checkbox"/> Empleados de apoyo administrativo</p> <p><input type="checkbox"/> Trabajadores cualificados de la agricultura, silvicultura y pesca</p> <p><input type="checkbox"/> Artesanos y trabajadores de oficios conexos</p> <p><input type="checkbox"/> Operadores de instalaciones y máquinas, y montadores</p> <p><input type="checkbox"/> Ocupaciones de las Fuerzas Armadas</p> <p><input type="checkbox"/> Jubilado/retirado</p> <p><input type="checkbox"/> Ama de casa</p> <p><input type="checkbox"/> Otro, especifique.....</p>	
<p>7. Consumo y gasto referente al tradicional helado de coco de Catamayo durante su estadía en el cantón.</p> <p><input type="checkbox"/> De 1 a 2 helados (\$ 0,50 – \$ 1,00)</p> <p><input type="checkbox"/> De 3 a 4 helados (\$ 1,50 – \$ 2,00)</p> <p><input type="checkbox"/> De 5 a 6 helados (\$ 2,50 – \$ 3,00)</p> <p><input type="checkbox"/> Mas de 6 helados...</p>	<p>8. ¿En qué lugares normalmente adquiere los tradicionales helados de coco dentro del cantón Catamayo?</p> <p><input type="checkbox"/> Ventas ambulantes</p> <p><input type="checkbox"/> Tiendas de abarrotes</p> <p><input type="checkbox"/> Heladerías y pastelerías</p> <p><input type="checkbox"/> Restaurantes</p> <p><input type="checkbox"/> Otro, especifique.....</p>	

Aspecto Sociocultural	
<p>9. Indique ¿por qué razón consume el tradicional helado de coco del cantón Catamayo?</p> <p><input type="checkbox"/> Por el clima</p> <p><input type="checkbox"/> Por costumbre y tradición</p> <p><input type="checkbox"/> Por gusto y preferencia</p> <p><input type="checkbox"/> Por ser de carácter artesanal</p> <p><input type="checkbox"/> Otros, especifique.....</p>	<p>10. ¿Qué aspectos considera usted al momento de comprar los tradicionales helados de coco del cantón Catamayo?</p> <p><input type="checkbox"/> Sabor</p> <p><input type="checkbox"/> Textura</p> <p><input type="checkbox"/> Precio</p> <p><input type="checkbox"/> Servicio</p> <p><input type="checkbox"/> Presentación</p> <p><input type="checkbox"/> Otro, especifique.....</p>
<p>11. ¿Con que frecuencia consume usted el tradicional helado de coco de Catamayo?</p> <p><input type="checkbox"/> Muy Frecuentemente</p> <p><input type="checkbox"/> Frecuentemente</p> <p><input type="checkbox"/> Ocasionalmente</p> <p><input type="checkbox"/> Rara vez</p>	<p>12. ¿Han influido las redes sociales en el consumo del helado de coco?</p> <p><input type="checkbox"/> Si</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>
<p>13. Piensa usted que el tradicional helado de coco representa una motivación para viajar a Catamayo</p> <p><input type="checkbox"/> Si</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>	<p>14. ¿Después de consumir algún plato típico de Catamayo, siente deseos de probar un helado de coco?</p> <p><input type="checkbox"/> Si</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>
<p>15. ¿Cómo se enteró usted sobre los helados de coco del cantón Catamayo?</p> <p><input type="checkbox"/> Amigos y Familiares</p> <p><input type="checkbox"/> Trabajo</p> <p><input type="checkbox"/> Redes sociales (Facebook, Instagram, Tik Tok)</p> <p><input type="checkbox"/> Medios de comunicación (Prensa, TV, Radio)</p> <p><input type="checkbox"/> Oficina de Turismo</p> <p><input type="checkbox"/> Ninguno</p> <p><input type="checkbox"/> Otro, especifique.....</p>	<p>16. ¿Cómo considera usted la promoción y difusión actual del helado de coco dentro del cantón?</p> <p><input type="checkbox"/> Buena</p> <p><input type="checkbox"/> Regular</p> <p><input type="checkbox"/> Mala</p>
Estrategias	
<p>17. Para que el helado de coco tenga más aceptación y una mayor demanda en los habitantes y turistas del cantón Catamayo ¿qué acciones nos sugiere a implementar? (Puede seleccionar más de una)</p> <p><input type="checkbox"/> Mejorar su presentación en cuanto a etiqueta.</p> <p><input type="checkbox"/> Diseñar estrategias de promoción y difusión.</p> <p><input type="checkbox"/> Establecer lugares específicos y de fácil acceso donde se pueda vender el helado.</p> <p><input type="checkbox"/> Ofertar el helado como postre tradicional en ferias gastronómicas y restaurantes.</p> <p><input type="checkbox"/> Crear heladerías temáticas referentes al helado de coco.</p> <p><input type="checkbox"/> Documentar y registrar al helado de coco como patrimonio cultural inmaterial local de Catamayo (INPC).</p> <p><input type="checkbox"/> Brindar apoyo e incentivos a los heladeros artesanos que elaboran el helado de coco.</p> <p><input type="checkbox"/> Organizar charlas, talleres y eventos que fomenten la comprensión y el respeto por las tradiciones locales gastronómicas.</p>	

Anexo 7. Acta de reunión de la socialización y priorización de estrategias.

Acta de reunión

Tema: Socialización y priorización de las estrategias a desarrollar.

Fecha de la reunión: viernes, 23 de febrero de 2024 **Hora:** 08h00

Lugar de la reunión: Oficina del departamento de turismo, cultura, deporte y patrimonio del GADMC.

Asistentes:

- Lic. Tatiana Jaramillo, **Cargo:** secretaria de la oficina de Turismo de Catamayo.
 - Sr. Richard Reyes, **Cargo:** Emprendedor de helado de coco El Tomeñito.
 - Estefanía Machuca, **Cargo:** Estudiante.
-

Objetivo de la reunión:

- Dar a conocer las estrategias planteadas a los actores clave.
 - Priorizar que las estrategias propuestas en el Trabajo de Integración Curricular “La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja” sean viables y efectivas.
-

Desarrollo de la reunión:

1. **Bienvenida:** La Srta. Estefanía Machuca, autora del TIC “La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja” dio el saludo y bienvenida correspondiente a cada uno de los asistentes para dar inicio a la sesión.

2. **Desarrollo:** Seguidamente se procedió a socializar los objetivos estratégicos (estrategias) que resultaron de la matriz estratégica FODA cruzado, planteado en el segundo objetivo específico de este proyecto, tomando en cuenta los factores internos y externos del FODA simple identificados en el diagnóstico realizado previamente en el primer objetivo específico.

Acto seguido se consultan las opiniones/criterios de cada uno de los participantes, empezando por la Lic. Tatiana Jaramillo, secretaria encargada, quien se muestra entusiasmada por el tema y a su vez, menciona que la municipalidad está buscando de alguna manera impulsar el sector turístico en el cantón y que las presentes propuestas serían una oportunidad para comenzar a trabajar en dicho sector, además indica que el municipio de Catamayo hará lo posible por tomar en cuenta las estrategias planteadas en este proyecto, ya que, son interesantes e importantes para promover las tradiciones culinarias de Catamayo mediante la actividad turística.

Por otro lado, para el Sr. Richard Reyes, las estrategias FO y DO le resultan más interesantes a comparación con las estrategias FA y DA, él menciona dar todo su apoyo y colaboración en las actividades que sean convenientes para mejorar el turismo en nuestro cantón si se trabaja en conjunto y de la mano con la municipalidad teniendo en cuenta los intereses individuales y comunes que hay de por medio.

Por último, una vez expuestos los criterios anteriores, la tesista realiza su aportación y menciona que, de las estrategias planteadas, se priorizaran aquellas estrategias que sean realizables académicamente y bajo su alcance (capacidad académica) para dar cumplimiento al segundo objetivo específico de la presente investigación.

A continuación, se detalla el siguiente orden de las mismas:

- Registro del helado de coco como patrimonio cultural inmaterial local de Catamayo (INPC).
- Proponer señalética turística correspondiente al helado de coco.
- Elaborar un taller de capacitaciones dirigido a los emprendedores que hacen el helado de coco en temas relacionados con el turismo y la conservación de la elaboración artesanal de dicho helado.
- Fortalecer rutas turísticas gastronómicas para Catamayo, en las que se incluya el helado como parte del menú.
- Diseñar una propuesta de promoción y difusión a través de la identidad cultural del helado de coco.

Además, se detallan las estrategias a recomendar:

-
- Diseñar nuevos envases y empaques para el helado de coco incorporando elementos culturales locales de Catamayo, con colores representativos de la región o ilustraciones que evoquen identidad cultural.
 - Proponer el diseño e implementación de un monumento turístico al helado de coco en la ciudad de Catamayo.
 - Promover la participación de los emprendimientos del helado de coco en ferias y eventos gastronómicos ofreciendo degustaciones en muestras gratuitas y promociones especiales.
 - Establecer alianzas con restaurantes, cafeterías u otros negocios locales para incluir el helado de coco en sus menús.
 - Organizar talleres de degustación y elaboración del helado de coco donde los visitantes puedan probar el helado y aprender sobre su elaboración artesanal y su valor identitario.
 - Brindar apoyo e incentivos económicos por parte de las autoridades a los heladeros artesanos que elaboran el helado de coco.
 - Motivar a las autoridades a ser partícipes de actividades y proyectos turísticos y gastronómicos en los que se involucre al helado de coco.
 - Diseñar un plan de gestión y desarrollo turístico para el cantón Catamayo.

Con esta clasificación los actores clave quedan totalmente conformes.

- 3. Acuerdos y compromisos:** Los actores se comprometen a brindar el apoyo y facilidades necesarias a la tesista (información y datos asociados) para continuar con el desarrollo de las estrategias planteadas. Adicionalmente se acuerda en la próxima reunión validar las estrategias priorizadas.
 - 4. Cierre:** Finalmente, teniendo en cuenta el acuerdo establecido se da por finalizada la reunión agradeciendo la presencia y participación de los actores involucrados.
-

Observaciones:

La Sra. alcaldesa y la jefa de la oficina de Turismo del GADMC no pudieron estar presentes en la reunión debido a que se encontraban realizando otras funciones y competencias que están a su cargo.

Evidencias fotográficas:



Nota:

En la presente fotografía se queda evidenciada la reunión en la que se socializó y priorizó las estrategias. No se cuenta con hoja de asistencia.

Acta de reunión

Tema: Validación de las estrategias propuestas

Fecha de la reunión: Miércoles, 28 de febrero de 2024 **Hora:** 08h00

Lugar de la reunión: Oficina del departamento de turismo, cultura, deporte y patrimonio del GADMC.

Asistentes:

- Ing. Liliana Jaramillo, **Cargo:** Encargada de la oficina de Turismo de Catamayo.
 - Sr. Richard Reyes, **Cargo:** Emprendedor de helado de coco El Tomeñito.
 - Estefanía Machuca, **Cargo:** Estudiante.
-

Objetivo de la reunión:

- Validar las estrategias propuestas en el Trabajo de Integración Curricular “La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja”.
-

Desarrollo de la reunión:

1. **Bienvenida:** La Srta. Estefanía Machuca, autora del TIC “La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja” dio el saludo y bienvenida correspondiente a cada uno de los asistentes para dar inicio a la reunión.
 2. **Desarrollo:**
Acto seguido, la Srta. Estefanía Machuca, presentó las estrategias desarrolladas según se había conversado en la reunión anterior (ver tabla 19), dando a conocer el contenido de los modelos diseñados de cada una de ellas.
Seguidamente el Sr. Richard Reyes manifestó que las estrategias son un punto de partida para de que las tiendas se vean beneficiadas por dichas propuestas ya que llevan consigo el propósito de darle el realce que se merece el helado de coco.
Por último, la Ing. Liliana Jaramillo dijo estar conforme con los modelos presentados, aclarando que para que el sector turístico se vea beneficiado necesita involucrarse con proyectos turísticos innovadores como el presente Trabajo y sobre todo con aquellos que vinculen a la población local, además manifestó sus felicitaciones a la estudiante tesista por su dedicación en la realización de las propuestas cuidado cada detalle.
Finalmente, las estrategias quedan aprobadas y validadas.
 3. **Acuerdos y compromisos:** Los actores se comprometen a trabajar unidos (parte pública y privada) haciendo lo necesario para impulsar el turismo conforme a las estrategias planteadas.
 4. **Cierre:** Con el criterio de validación correspondiente, se da por finalizada la reunión agradeciendo la presencia y participación de los actores involucrados.
-

Nota:

La Sra. alcaldesa no pudo estar presentes en la reunión debido a que se encontraban realizando otras funciones y competencias que están a su cargo.

Evidencias fotográficas:



Nota:

En la presente fotografía se queda evidenciada la reunión en la que se socializó y priorizó las estrategias. Existe hoja de asistencia (ver anexo 9).

Anexo 9. Registro de asistencia de la reunión programada.



REGISTRO DE ASISTENCIA – ACTORES CLAVE

TEMA/REUNIÓN: Socialización de objetivos estratégicos del TIC "La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja"
FECHA: Miércoles 28 de febrero de 2024
HORA: 08h00 am
LUGAR: Ciudad de Catamayo – Oficina de Turismo
PROVINCIA: Loja
CANTÓN: Catamayo

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CELULAR	CIUDAD / PARROQUIA	INSTITUCIÓN O ESTABLECIMIENTO EN EL QUE TRABAJA	CARGO QUE DESEMPEÑA	FIRMA
1	Liliana Elizabeth Jarawillo Japón	1103901409	0988245711	Catamayo	GAD municipal de Catamayo	JEFE DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO	
2	Richard Humberto Reyes	1103100275	0993022802	Catamayo	Helados Sobre Tomate	Propietario	
3	ESTEFANÍA ALEJANDRA MACHUCA	1150226528	0969752131	CATAMAYO	NINGUNO	—	

Anexo 10. Registro fotográfico.



Foto 1: Entrevista a emprendedor de helado de coco.



Foto 2: Entrevista a representante de la CA del barrio La Vega.



Foto 3: Entrevista a representante de la CA del barrio Trapichillo.



Foto 4: Entrevista a encargada de la oficina de turismo de Catamayo.



Foto 5: Entrevista a la alcaldesa del cantón Catamayo.



Foto 6: Llenado de encuesta por parte de una turista en el parque Catamayo.



Foto 7: Llenado de encuesta por parte de un turista en el parque Catamayo.



Foto 8: Aplicación de encuestas a turistas en la terminal terrestre de la ciudad de Loja.



Foto 9: Aplicación de encuestas a turistas en el parque Catamayo.

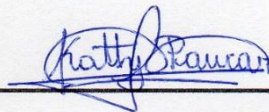
Loja, 1 de marzo del 2024

Katty Michelle Paucar Sisalima
LICENCIADA EN PEDAGOGÍA DEL IDIOMA INGLÉS

CERTIFICA:

Haber realizado la traducción de español a inglés del resumen del Trabajo de Integración Curricular denominado: **“La influencia del helado de coco en el turismo gastronómico del cantón Catamayo, provincia de Loja”** de autoría de la Srta. **Estefania Alejandra Machuca Sisalima** con cédula de identidad **1150226528**, estudiante de la Carrera de Turismo, de la Facultad Jurídica, Social y Administrativa de la Universidad Nacional de Loja.

Es todo a cuanto puedo certificar en honor a la verdad, pudiendo la interesada hacer uso del presente en lo que estime conveniente.



Katty Michelle Paucar Sisalima
LICENCIADA EN PEDAGOGÍA DEL IDIOMA INGLÉS
Registro SENESCYT: 1008-2023-2612201
C.I. 1150010211
Celular: 0939055925