



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

TEMA:

**“INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN EL
DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA JOSÉ
LUIS TAMAYO DEL CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA,
2024”**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN TURISMO**

AUTOR:

JOHANNA MAGALY LAINEZ LAINEZ

TUTORA:

LCDA. NARCISA BRUSELA VÁSQUEZ FARFÁN MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2025

APROBACIÓN DEL PROFESOR TUTOR

En mi calidad de Profesor Tutor del trabajo de titulación, **“INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN EL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA JOSÉ LUIS TAMAYO DEL CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA, 2024”**, elaborado por la Srta. **Johanna Magaly Lainez Lainez**, egresada de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo, declaro que luego de haber asesorado científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente




Leda. Narcisa Brusela Vásquez Farfán MSc.

Profesora tutora

AUTORÍA DEL TRABAJO

El presente Trabajo de Titulación denominado **“INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN EL DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA JOSÉ LUIS TAMAYO DEL CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA, 2024”**, constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, Johanna Magaly Lainez Lainez con cédula de identidad número 2450298985 declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena.


Johanna Magaly Lainez Lainez
C.C. No.: 245029898-5

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a la Universidad Estatal Península de Santa Elena por ser el pilar fundamental en mi formación académica y personal. Su compromiso con la excelencia educativa, así como el apoyo brindado por docentes y personal administrativo, han sido cruciales para alcanzar este importante logro. Valoro el acceso a recursos, instalaciones y oportunidades que permitieron enriquecer mis conocimientos y desarrollar habilidades esenciales para mi futuro profesional. Este trabajo refleja no solo mi esfuerzo, sino también el respaldo incondicional de esta prestigiosa institución, que siempre permanecerá como un símbolo de inspiración en mi camino.

A mi tutora, le agradezco desde lo más profundo de mi corazón. Su paciencia y sabiduría han sido un faro en medio de mi confusión. Gracias por ayudarme a dar forma a mis ideas y por acompañarme en este proceso con su guía y comprensión.

A los profesores de cátedra, cuya dedicación, conocimiento y guía, han sido fundamentales a lo largo de mi formación académica. Su compromiso con la enseñanza y su disposición para compartir su experiencia han dejado una huella invaluable en mi desarrollo profesional y personal. Gracias por inspirarme a superar desafíos, fomentar mi curiosidad intelectual y motivarme a alcanzar mis metas con perseverancia y esfuerzo. Su apoyo y sabiduría siempre serán un pilar en mi camino.

A mis padres, mis pilares de fortaleza y amor, por estar siempre ahí, sosteniéndome cuando sentía que todo se derrumbaba. Su apoyo, no solo económico, sino también emocional, ha sido la fuerza que me permitió continuar, aun en los días más oscuros.

A esa amistad que se formó al final de la carrera, gracias por haber estado en el momento en que más necesitaba un verdadero compañero. Tu compañía en esas largas tardes en la biblioteca, tus bromas que me arrancaban risas cuando solo sentía agotamiento, fueron un regalo inigualable. Gracias por enseñarme lo que es la verdadera amistad y por demostrarme que las diferencias pueden unirnos.

Johanna Magaly Lainez Lainez

DEDICATORIA

A Dios, quien en su infinita bondad me regalo las capacidades y la fortaleza necesaria para recorrer este camino. Aunque no siempre entendí los retos que puso frente a mí, cada uno fue una lección y una oportunidad para crecer. Gracias por acompañarme en cada paso y por darme la luz para no rendirme cuando las fuerzas parecían agotarse.

A mi hermana, por ser ese sostén cuando más necesité. Cuando sentí que el mundo se desmoronaba y no tenía herramientas para seguir, tu estuviste ahí. Gracias por tu generosidad y por darme la posibilidad de continuar; tu gesto, más que material, fue un acto de amor que jamás olvidaré.


A mis amistades a la distancia, por sus palabras y la atención que les brindaban a mis mensajes de quejas y desahogos, por no dejarme caer, por recordarme que era más fuerte de lo que creía, incluso en los momentos en que todo parecía perdido.

A Sirio, ese ser de cuatro patitas que, sin decir una sola palabra, me acompañó en los momentos más solitarios. Por ser quien estuvo conmigo en las madrugadas, por ser mi silenciosa pero inquebrantable compañía, y por llenarme de amor.

A quien estuvo conmigo al inicio de esta etapa y decidió soltarme en el camino. Esa decisión marcó un giro que me permitió avanzar y encontrar la fuerza para completar este capítulo de mi vida, demostrando que, aunque las despedidas duelen, también son necesarias para crecer.

A esas personas tan amadas, que partieron de este mundo antes de verme alcanzar este sueño, sepan que siempre estuvieron presentes en mi corazón durante este proceso. Perdonen la demora, porque no fue fácil, pero cada página de este trabajo lleva un pedazo de ustedes, de sus enseñanzas, de su amor, y de su recuerdo. Aún no me hago la idea de que se fueron, me gusta creer que si voy a sus casas van a estar allí, es difícil entender que no están aquí, al menos físicamente, pero no es difícil recordarlos, recordar sus consejos y platicas, no es difícil imaginarlos y recordar sus voces, es tan fácil pensarlos que se vuelve complicado no extrañarlos.

Johanna Magaly Lainez Lainez

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

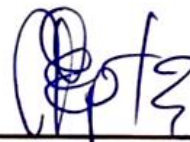
Lcdá. María F. Alejandro Lindao, Mgs.
DIRECTORA (E) DE LA CARRERA



Lcdo. Andrés J. Padilla Gallegos MSc.
PROFESOR ESPECIALISTA



Lcdá. Narcisa B. Vásquez Parfán MSc.
PROFESORA TUTORA



Ing. Edinson P. Palacios Trujillo PhD.
PROFESOR GUÍA DE LA UIC



Secret. Ejecut. Grace M. Lindao Quimi
ASISTENTE ADMINISTRATIVA

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL PROFESOR TUTOR	2
AUTORÍA DEL TRABAJO	3
AGRADECIMIENTO	4
DEDICATORIA	5
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN	6
ÍNDICE DE CONTENIDOS	7-9
ÍNDICE DE TABLAS	10
ÍNDICE DE GRÁFICOS	11
ÍNDICE DE ANEXOS	12
RESUMEN	13
ABSTRACT	14
INTRODUCCIÓN	15-19
CAPÍTULO I MARCO REFERENCIAL	20
1.1 Revisión de literatura	20-22
1.2 Desarrollo de teorías y conceptos	23
1.2.1 Gastronomía ancestral	23
1.2.1.1 Características de la gastronomía ancestral	24
1.2.1.1.1 Platos típicos	25
1.2.1.1.2 Ingredientes tradicionales	25
1.2.1.1.3 Técnicas culinarias ancestrales	26
1.2.1.1.4 Instrumentos y equipos de cocina ancestrales	26
1.2.1.1.5 Inventario gastronómico ancestral	27
1.2.1.2 Influencia cultural	27
1.2.1.2.1 Nivel de conocimiento de los habitantes sobre la gastronomía local	28

1.2.1.2.2 Transmisión de saberes gastronómicos ancestrales	29
1.2.2 Turismo cultural	29
1.2.2.1 Impacto en el turismo	30
1.2.2.1.1 Interés de los turistas en la gastronomía local.....	30
1.2.2.1.2 Participación de la gastronomía en festividades y eventos culturales.....	31
1.2.2.1.3 Calendario de eventos gastronómicos	31
1.2.2.2 Desarrollo del turismo cultural.....	32
1.2.2.2.1 Aumento del flujo turístico relacionado con la gastronomía	32
1.2.2.2.2 Estrategias de marketing para difundir la gastronomía	33
1.3 Fundamentos legales	34
Constitución de la República	34
Ley de Turismo.....	34
Ley Orgánica de cultura.....	34
CAPÍTULO II METODOLOGÍA	35
2.1 Diseño de la Investigación	35
2.1.1 Enfoque cuantitativo.....	35
2.1.2 Diseño descriptivo	35
2.2 Métodos de la Investigación	35
Método bibliográfico.....	35
Método inductivo.....	36
Método analítico	36
Método Sintético.....	36
2.3 Población y muestra	36
Población.....	36
Muestra	37

2.4 Recolección y procesamiento de datos.....	37
Técnica	37
Encuesta	37
Revisión documental	38
Instrumento	38
Cuestionario.....	38
Ficha de inventario gastronómico ancestral	38
Procesamiento de datos.....	38
CAPÍTULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	39
3.1 Análisis de datos	39
3.1.1 Análisis de ficha de inventario gastronómico	39
3.1.2 Análisis de encuestas realizadas a pobladores.....	40-59
3.2 Discusión	60
CONCLUSIONES.....	61
RECOMENDACIONES.....	62
REFERENCIAS	63-68
APÉNDICE.....	69

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Edad.	40
Tabla 2. Género.	41
Tabla 3. Platos ancestrales conocidos.	42
Tabla 4. Ingredientes tradicionales.	43
Tabla 5. Técnicas culinarias.	45
Tabla 6. Instrumentos y equipos.	46
Tabla 7. Nivel de importancia cultural.	47
Tabla 8. Conocimiento de los jóvenes.	48
Tabla 9. Transmisión del conocimiento.	49
Tabla 10. Frecuencia de consumo.	50
Tabla 11. Interés del turista.	51
Tabla 12. Frecuencia de interés del turista.	52
Tabla 13. Existencia de eventos culturales.	53
Tabla 14. Potencial de la promoción gastronómica.	54
Tabla 15. Factores que afectan el interés del turista.	55
Tabla 16. Actividades gastronómicas.	56
Tabla 17. Medios de promoción.	57
Tabla 18. Participación en eventos.	58

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Edad.	40
Gráfico 2. Género.	41
Gráfico 3. Platos ancestrales conocidos.	42
Gráfico 4. Ingredientes tradicionales.	44
Gráfico 5. Técnicas culinarias.	45
Gráfico 6. Instrumentos y equipos.	46
Gráfico 7. Nivel de importancia cultural,	47
Gráfico 8. Conocimiento de los jóvenes.	48
Gráfico 9. Transmisión del conocimiento.	49
Gráfico 10. Frecuencia de consumo.	50
Gráfico 11. Interés del turista.	51
Gráfico 12. Frecuencia de interés del turista.	52
Gráfico 13. Existencia de eventos culturales.	53
Gráfico 14. Potencial de la promoción gastronómica.	54
Gráfico 15. Factores que afectan el interés del turista.	55
Gráfico 16. Actividades gastronómicas.	56
Gráfico 17. Medios de promoción.	57
Gráfico 18. Participación en eventos.	58
Gráfico 19. Estrategias de marketing.	59

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Platos tradicionales de José Luis Tamayo.....	69
Anexo 2. Ingredientes tradicionales.....	70
Anexo 3. Técnicas culinarias ancestrales.....	71
Anexo 4. Instrumentos y equipos de cocina ancestral.	72
Anexo 5. Calendario de eventos gastronómicos de José Luis Tamayo.	73
Anexo 6. Estrategias de marketing para resaltar la gastronomía de José Luis Tamayo.....	74
Anexo 7. Ficha de inventario gastronómico ancestral.	75
Anexo 8. Encuestas a habitantes de la parroquia José Luis Tamayo.....	76
Anexo 9. Cronograma.....	77
Anexo 10. Presupuesto.	78
Anexo 11. Matriz de consistencia.....	79-80
Anexo 12. Encuesta para los habitantes.....	81



**“INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN EL
DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL DE LA PARROQUIA JOSÉ
LUIS TAMAYO DEL CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA,
2024”**

AUTORA:

Lainez Lainez Johanna Magaly

TUTORA:

Lcda. Vásquez Farfán Narcisa Brusela MSc.

RESUMEN

El presente estudio, aborda la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia José Luis Tamayo. El problema radica en la limitada valorización y promoción de la riqueza gastronómica ancestral, lo cual ha afectado su potencial como atractivo turístico. El objetivo principal fue analizar, como esta gastronomía puede potenciar el turismo cultural en la parroquia. La metodología aplicada consistió en un enfoque cuantitativo y de tipo descriptivo, de la misma manera se utilizó el método bibliográfico, inductivo, analítico y sintético. Se desarrolló mediante el diseño no experimental y se aplicó un cuestionario de encuesta como instrumento de recolección de datos, donde los implicados fueron habitantes de la parroquia. Los resultados revelaron que existe un conocimiento moderado por parte de los residentes, acerca de los platos típicos locales, así como una fuerte percepción sobre el valor cultural de la gastronomía. También se encontró un alto interés de los turistas por la gastronomía local, así como una necesidad de fortalecer los espacios que ofrecen platos típicos y mejorar su promoción. Esta investigación concluye en que la gastronomía ancestral no solo contribuye a preservar las tradiciones locales, sino que también representa una herramienta clave para incrementar el flujo turístico y promover el desarrollo económico y cultural de la parroquia.

Palabras claves: Gastronomía ancestral, turismo cultural, influencia.



**“INFLUENCE OF ANCESTRAL GASTRONOMY ON THE
DEVELOPMENT OF CULTURAL TOURISM IN THE JOSÉ LUIS
TAMAYO PARISH OF THE SALINAS CANTON, PROVINCE OF SANTA
ELENA, 2024”**

AUTHOR:

Lainez Lainez Johanna Magaly

ADVISOR:

Lcda. Vásquez Farfán Narcisa Brusela MSc.

ABSTRACT

This study addresses the influence of ancestral gastronomy on the development of cultural tourism in the José Luis Tamayo parish. The problem lies in the limited appreciation and promotion of ancestral gastronomic wealth, which has affected its potential as a tourist attraction. The main objective was to analyze how this gastronomy can enhance cultural tourism in the parish. The methodology applied consisted of a quantitative and descriptive approach, in the same way the bibliographic, inductive, analytical and synthetic method was used. It was developed through a non-experimental design and a survey questionnaire was applied as a data collection instrument, where those involved were inhabitants of the parish. The results revealed that there is a moderate knowledge on the part of residents about the typical local dishes, as well as a strong perception of the cultural value of gastronomy. A high interest of tourists in local gastronomy was also found, as well as a need to strengthen the spaces that offer typical dishes and improve their promotion. This research concludes that ancestral gastronomy not only contributes to preserving local traditions, but also represents a key tool to increase the flow of tourism and promote the economic and cultural development of the parish.

Keywords: Ancestral gastronomy, cultural tourism, influence.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo, tiene la finalidad de identificar la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el Turismo Cultural de la parroquia José Luis Tamayo del cantón Salinas, provincia de Santa Elena.

La gastronomía, es un elemento fundamental de la identidad cultural de los pueblos, pues surge de costumbres, tradiciones, símbolos y creencias que crean vínculos sociales y crean sentido de pertinencia en los individuos que pertenecen a alguna cultura (Rojas, 2021). A nivel internacional, algunos de los países que destacan por su turismo gastronómico son: Italia, Grecia, España, México, Francia, Perú, Tailandia, Dinamarca, Estados Unidos y Japón. Según National Geographic, entre otras fuentes, esta actividad, no solo ayuda al desarrollo económico porque genera ingresos, sino que también fomenta la preservación y difusión de las tradiciones culturales y ancestrales. En este contexto, la valoración y promoción consciente de la gastronomía ancestral, se vuelve esencial porque se erige como un patrimonio singular a nivel de cultura, transmitida de generación en generación siendo un recurso fundamental en el desarrollo del turismo local (Choez, 2021).

La gastronomía en Ecuador, se destaca por su diversidad de sabores y aromas, que se fusionan en un elemento fundamental: la calidad. Esto se debe, a que la comida ancestral de Ecuador ofrece una amplia oferta de platos deliciosos, que son una combinación de la tradición de los antiguos habitantes del país y las influencias culturales, que a lo largo del tiempo han dejado su marca en esta tierra (Coque, 2013).

En la región Costa, la gastronomía se destaca por ser tradicional, deliciosa y saludable. Se usan ingredientes autóctonos de origen, tanto vegetal como animal para preparar los platos tradicionales, dichos productos son cultivados y obtenidos de manera natural. Estos platillos por lo general se preparan en ocasiones especiales, como son los festivales culturales. Una de las características del turismo gastronómico en esta región, es la promoción de los mismos. Esto permite que, a través de actividades turísticas, los visitantes de diferentes partes del mundo puedan conocer y disfrutar de una amplia variedad de platillos (Borbor, 2017).

En este contexto, surgió el **planteamiento del problema**, considerando que, a nivel global, la gastronomía ancestral se ha convertido en una de las principales razones para visitar una ciudad y hacer turismo cultural. Esto se debe a que representa una herencia de los antepasados, reflejada en conocimientos y sabores únicos, como platillos, ingredientes, técnicas y procesos culinarios que forman parte de la alimentación diaria y que se han transmitido de generación en generación. Este tipo de turismo permite a los visitantes explorar plazas gastronómicas, restaurantes y comunidades locales, descubriendo más sobre este valioso legado cultural.

La gastronomía ancestral en Ecuador, permite a los turistas degustar variedades de platos exquisitos, que son una mezcla de las diferentes culturas y tradiciones de sus antiguos pobladores, que, con el pasar del tiempo han dejado huellas en el territorio ecuatoriano. Entre otras palabras, la gastronomía ancestral ecuatoriana es el resultado de un proceso histórico, que ha sido influenciado por las culturas y tradiciones de los diferentes grupos que han habitado el país a lo largo del tiempo. El uso de ingredientes locales y técnicas o métodos de preparación tradicionales, es lo que caracteriza esta gastronomía, aunque se han ido adaptando con las nuevas generaciones.

En la parroquia José Luis Tamayo, su riqueza gastronómica ancestral, se caracteriza por platillos muy exquisitos, desde el seco de chivo al tamarindo, o los que se preparan a base de michugo, entre los que sobresalen el aguado y la tortilla. Sin embargo, el desconocimiento de este patrimonio culinario y su impacto en el turismo cultural se debe fundamentalmente, a que no se han realizado registros en materia de riqueza gastronómica, así como la escasa presencia de establecimientos que promuevan su oferta, a las insuficientes estrategias de promoción y al intercambio de costumbres y tradiciones entre generaciones. Estas limitaciones no han permitido hasta ahora que la parroquia desarrolle el turismo cultural, en el que se sustenta, un gran potencial si se promueve adecuadamente, pues, es esencialmente una forma de vivencia basada en la cultura local. Por ello, resulta fundamental realizar investigaciones que permitan conocer la relevancia de la ascendencia gastronómica y su influencia en el turismo cultural, ideando así estrategias adecuadas para su conservación y difusión.

Con referencia en lo antes expuesto, se plantean las siguientes interrogantes de **sistematización** que guiaron la investigación:

- ¿Cuáles son las características de la gastronomía ancestral de la parroquia y cuál es su influencia cultural en la comunidad?
- ¿Cuál es el impacto de la gastronomía ancestral considerando las prácticas y tradiciones culinarias que se mantienen en la actualidad?
- ¿Cómo se podría resaltar la gastronomía ancestral de la parroquia como una nueva alternativa de desarrollo del turismo cultural?

Y la pregunta que se establece para esta investigación en cuanto a la **formulación del problema** es:

¿Cómo contribuye la gastronomía ancestral en el desarrollo del Turismo Cultural de la parroquia José Luis Tamayo?

El **objetivo general** del presente trabajo de investigación es: Analizar la gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo del turismo cultural de la parroquia José Luis Tamayo del cantón Salinas, provincia de Santa Elena. Para lograr el mismo se plantearon los siguientes **objetivos específicos**:

Objetivo específico 1: Investigar las características de la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo y su influencia cultural en la comunidad.

Objetivo específico 2: Evaluar el impacto de la gastronomía ancestral considerando las prácticas y tradiciones culinarias que se mantienen en la actualidad.

Objetivo específico 3: Proponer estrategias de marketing que permitan resaltar la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo considerando una nueva alternativa de desarrollo del turismo cultural.

La **justificación teórica** de esta investigación se basa en que la gastronomía, que tradicionalmente ha sido un complemento de los viajes, se ha convertido en un motivo principal de viaje para un nuevo tipo de turista especializado. Este turista busca experiencias gastronómicas de alto nivel cultural, responsables con el entorno y que

ofrezcan actividades alternativas (Montecinos Torres, 2016). Por esta razón, esta investigación servirá para proporcionar información sobre el significado cultural de la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo.

La investigación de la gastronomía ancestral de cada territorio, se considera importante porque la pérdida de dicho conocimiento, genera un notable deterioro en la identidad cultural de las futuras generaciones. Según (Ministerio Coordinador de Patrimonio-Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2012) fortalecer el sentido de identidad y continuidad de las comunidades, y promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana, se da en cierta parte, gracias a la gastronomía ancestral y tradicional, y es por eso que se considera importante en el país.

La Ley Orgánica de Cultura (2016) indica que, “Fomentar e impulsar la libre creación, la producción, valoración y circulación de productos, servicios culturales y de los conocimientos y saberes ancestrales que forman parte de las identidades diversas, promover el acceso al espacio público de las diversas expresiones de dichos procesos”, a través de esta ley, la parroquia José Luis Tamayo puede hacerse conocer y aportar sus conocimientos culinarios ancestrales.

Como finalidad de la presente investigación, se busca identificar el impacto que tiene la gastronomía ancestral dentro del desarrollo del turismo cultural en la parroquia José Luis Tamayo. Para lograrlo, se utilizan estudios anteriores para obtener información y también se usan los resultados que se han obtenido en el actual estudio. Dicha información, servirá de punto de partida para futuras investigaciones relacionadas con la misma temática.

Es importante desarrollar este trabajo investigativo, porque no solo aporta a recatar los saberes ancestrales, sino, también tiene potencial para el desarrollo del turismo cultural y la economía local, que permitirá generar nuevas oportunidades. Se puede aumentar el atractivo turístico de la parroquia José Luis Tamayo con la promoción y difusión de la gastronomía ancestral, para así ofrecerle al turista una experiencia auténtica y cultural. Se busca comprender, cómo la gastronomía ancestral puede influir en el desarrollo del turismo cultural en la parroquia José Luis Tamayo, con el análisis de las limitaciones actuales para así contribuir con el posicionamiento

como un elemento clave en el fortalecimiento de la identidad cultural y la oferta turística de la zona.

El motivo de la **justificación practica** de esta investigación, se centra en la desvaloración y desconocimiento de la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo, lo que está provocando un impacto negativo en el desarrollo del turismo cultural de este territorio, por ello, se consideró desarrollar una profunda investigación que ayude a los habitantes de este sector a mantener su herencia gastronómica, además de aportar con nuevas ideas para fomentar el desarrollo del turismo cultural a través de la misma.

En cuanto al **mapeo** de esta investigación, se estructura en tres capítulos, los cuales se detallan a continuación:

Capítulo 1.- Contiene el marco referencial de la investigación, donde se expone la revisión de literatura, teorías, conceptos relacionados al tema y fundamentos legales que servirán como sustento para el desarrollo de la investigación.

Capítulo 2.- Se muestra el desarrollo de la metodología, la cual consta del diseño y métodos de la investigación, así como también la población, muestra, recolección y procesamiento de datos.

Capítulo 3.- Se expone el análisis de los datos de las encuestas efectuadas en el campo, también la discusión que contrasta los resultados más relevantes con la realidad actual de otros estudios, estableciendo por último la ejecución de las conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I

MARCO REFERENCIAL

1.1 Revisión de literatura.

El presente trabajo, se enfoca en realizar una investigación sobre “Influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia José Luis Tamayo del cantón Salinas, provincia de Santa Elena, 2024.” El objetivo es profundizar y difundir información detallada, respecto a este tema de investigación. A continuación, se presenta la investigación preliminar que incluye hallazgos de diversas instituciones de educación y artículos de revistas científicas.

En el artículo de investigación de (Montes Pérez y Nieto Mejía, 2023) titulado: “Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el altiplano Cundiboyacense, Colombia”, cuyo objetivo es conocer las técnicas, saberes y conocimientos asociados a la gastronomía ancestral de origen indígena en el altiplano Cundiboyacense, la metodología investigativa ha sido de enfoque cualitativo con método etnográfico y las técnicas que se utilizaron fueron: la observación de la preparación de alimentos para comprender mejor las prácticas gastronómicas tradicionales y entrevistas semiestructuradas, a habitantes de la comunidad, para conocer sus conocimientos y experiencias sobre la gastronomía tradicional. Los resultados obtenidos, evidenciaron que la gastronomía ancestral es un elemento fundamental de la cultura de un territorio, determina su identidad, cohesiona a la comunidad y transmite su memoria e imaginarios sociales. Por ello, es importante preservarla, difundirla y recrearla.

El trabajo de investigación “La gastronomía como elemento diferenciador del turismo en Paraíba”, realizado en Brasil por (Araújo Da Silva y Bem Maracajá, 2023), su objetivo, es analizar la importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo. La metodología utilizada es cualitativa y exploratoria, se aplicaron cuestionarios a turistas que visitaron el estado de Paraíba para investigar sus impresiones sobre la gastronomía local, los resultados mostraron que la gastronomía es un factor importante en el turismo, que puede ser un elemento diferenciador en el turismo de Paraíba y que es importante que se incorpore en los debates sobre turismo en la región.

En el proyecto de maestría “Gastronomía regional amazónica y la percepción de su consumo en Lima” de (Briceño Sanchez, 2020) desarrollada en Perú, donde el objetivo fue determinar la percepción del consumo de la gastronomía regional en la ciudad, el diseño metodológico es de tipo fenomenológico, las técnicas que se utilizaron fueron el focus groups y entrevistas semi – estructuradas, dirigidas a expertos y comensales. Los resultados de esta investigación concluyen, en que la percepción del consumo de la gastronomía es de cocina exótica, diversamente rica en sabores e insumos, apetecible pero desconocida aun para un grupo de lugareños.

(Carranza Patiño et al., 2021) en su investigación titulada “Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador” se plantea como objetivo analizar los saberes ancestrales de las comunidades indígenas, fomentar su rescate y revalorización. El enfoque metodológico se basó en recopilar y analizar información de estudios científicos en bases de datos como Web of Science, Open Journal System y Google Académico. Dichos términos de búsqueda, incluían conocimiento indígena, conocimiento local, alimentación ancestral, entre otros. Los resultados obtenidos, expresaron que una amplia gama de conocimientos y técnicas abarcan los saberes ancestrales y estos se tienen que proteger y promover, para la sostenibilidad y el buen vivir en las comunidades indígenas de Ecuador, dichos conocimientos son clave, en la investigación. También se resalta cuán importante es preservar y reconocer estos saberes para el beneficio de las generaciones presentes y futuras.

En el trabajo de titulación de (Suárez Rivera y Álvarez Vinces, 2021) denominado “Estudio de la gastronomía tradicional en la comuna Valdivia de la parroquia Manglaralto, en la provincia de Santa Elena, para la difusión de su cultura gastronómica”, cuyo objetivo fue elaborar un estudio para la difusión de la gastronomía tradicional en la comuna. La metodología que se utilizó fue entrevistas a líderes comunitarios, representantes de restaurantes de la comuna y encuestas a habitantes del sector, como resultado del estudio se encontró que la gastronomía tradicional de la comuna Valdivia tiene un potencial para el desarrollo turístico. Los turistas están interesados en conocer la gastronomía tradicional de los destinos que

visitan. El estudio recomienda desarrollar estrategias para promover la gastronomía tradicional de la comuna Valdivia y atraer turistas a la zona.

(Macías Álava y Rivero González, 2020) en su trabajo de titulación “Análisis del uso culinario del Michugo (*Emerita rathbunae*), propuesta de difusión mediante feria gastronómica en Muey Provincia de Santa Elena” cuyo objetivo fue analizar el uso culinario del Michugo y proponer su difusión mediante feria gastronómica, donde la metodología utilizada incluye entrevistas a actores clave y análisis de datos secundarios, los resultados obtenidos involucran las preferencias gastronómicas de los moradores del sector. En primer lugar, se encuentra el seco de chivo elaborado con tamarindo y en segundo lugar el aguado de michugo, qué, a pesar de no seguir siendo implementado dentro de los hogares, no deja de ser importante y preferido para algunos habitantes de la zona, En cuanto a la feria gastronómica del michugo, los pobladores señalan, que es una buena opción para volver a rescatar este hábito alimenticio que se ha ido perdiendo con el pasar de los años.

Por otra parte (Castillo Barragán, 2023) en su trabajo de investigación titulado “Gastronomía ancestral y turismo cultural en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos”, tuvo como objetivo determinar la relación entre la gastronomía ancestral con el turismo cultural del cantón Lago Agrio, donde la metodología que se empleó fue de tipo documental, descriptivo y de campo, con diseño no experimental, correlacional y transversal, fundamentado con fuentes bibliográficas. En cuanto a la recolección de información, se llevó a cabo la elaboración y aplicación de encuestas dirigidas a turistas que visitaron el cantón, así como también a gerentes y/o propietarios de establecimientos que ofrecen gastronomía ancestral con el propósito de conocer los productos locales, técnicas de preparación, métodos de conservación y utensilios fundamentales para la elaboración de platillos tradicionales característicos en la cultura culinaria del sector. Los resultados que se obtuvieron en esta investigación, fue una inexistencia de la relación entre las variables, ya que existe una falta de gestión por promover e impulsar el patrimonio inmaterial gastronómico, también la falta de conocimiento e interés acerca de los procesos y técnicas alimentarias dejada por las culturas ancestrales del cantón. Esta investigación culmina con una propuesta de diseñar una guía interactiva de turismo: cultura y gastronomía

de las nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrio, la cual se enfocó en mostrar a los turistas, el legado cultural milenario transmitido por las nacionalidades indígenas habitadas en esta localidad.

1.2 Desarrollo de teorías y conceptos

1.2.1 Gastronomía ancestral

Desde los ingredientes más básicos para cocinar hasta el conjunto de saberes, tradiciones y conocimientos transmitidos a lo largo de generaciones son los elementos culturales que representa la gastronomía ancestral. El rescate de características propias de épocas pasadas y reflejando una conexión con los antepasados son lo que fomenta esta tradición, así lo menciona (Cortez Rayo y Jama Alvarado, 2023).

Así mismo (Mejía López et al., 2014) señala que la gastronomía además de constituir un legado cultural, es como un fiel espejo de la tradición de la sociedad. Para quienes disfrutan y preparan este tipo de gastronomía, cada elemento de esta cocina, tiene simbolismo y valor que, con la comunidad, representa un vínculo profundo. Elementos que revelan conexiones sociales y culturales profundamente arraigadas son lo que contienen estas prácticas y así se persevera las tradiciones alimentarias heredadas de generaciones pasadas.

La gastronomía ancestral, se concentra en la exploración de ingredientes, recetas y métodos culinarios antiguos, ofreciendo una fuente rica en ideas para sabores, olores y texturas únicas. A medida que la sociedad actual muestra un mayor interés en este legado, la práctica ha ido adaptándose y evolucionando con el tiempo (Bermudez Rodríguez, 2021). En este sentido, la gastronomía prehispánica, cobra un valor significativo, siendo cada vez más apreciada por expertos que buscan promover y preservar esta herencia culinaria.

La exploración de ingredientes, recetas y métodos culinarios antiguos es en lo que se concentra la gastronomía ancestral, también ofrece fuentes de ideas relacionadas a sabores, olores y texturas únicas. Las prácticas se han ido adaptando y evolucionando con el tiempo a medida que la sociedad actual ha mostrado un mayor interés en dicho legado, así lo señala (Bermudez Rodríguez, 2021). En este sentido, siendo cada vez

más apreciada por expertos que buscan promover y preservar esta herencia culinaria es el valor significativo que cobra esta gastronomía.

En la identidad cultural juega un papel fundamental la gastronomía ancestral porque refleja su historia, valores y tradiciones. El conocimiento transmitido de generación en generación es lo que encapsula este legado, ofreciendo una visión única de los saberes y costumbres locales. Preservarla y fomentarla no solo son esenciales para mantener vivas estas prácticas, sino que también contribuyen al desarrollo económico y social, promoviendo el turismo cultural y reforzando el tejido social de las comunidades. La valorización de estas prácticas culinarias adquiere una relevancia especial en un mundo cada vez más globalizado porque fortalece el sentido de identidad y pertenencia en las sociedades actuales. Incluso se puede promover festividades locales, ferias gastronómicas y talleres culinarios que permiten a los visitantes interactuar directamente con las tradiciones locales con la incorporación de la gastronomía ancestral en la oferta turística. Esta integración no solo enriquece la experiencia del turista, sino que también impulsa la economía local, generando ingresos para los productores y establecimientos gastronómicos de la región.

1.2.1.1 Características de la gastronomía ancestral

(Saltos Paladines, 2018), menciona que la gastronomía ancestral se caracteriza por la recuperación de productos tradicionales y la transmisión de saberes culinarios heredados, vinculados a la cultura nacional o regional. Esta práctica ofrece la posibilidad de generar nuevos ingresos para los hogares en áreas rurales además de contribuir a la diversificación de la base alimentaria,

El mismo autor también señala que un conjunto de conocimientos y prácticas vinculados al arte de la cocina también es abarcado por la gastronomía ancestral, incluyendo recetas, ingredientes, técnicas y métodos de preparación. Además, la conceptualización de diversas maneras de este campo se han dado gracias a la evolución histórica, reflejando así las características culturales y las transformaciones a lo largo del tiempo.

1.2.1.1.1 Platos típicos

Los platos típicos representan una comida o bebida característica de una región o localidad, destacándose por sus particularidades que reflejan la identidad cultural del lugar. Esta singularidad convierte a la gastronomía local en un elemento distintivo entre los destinos turísticos, debido a los variados factores que intervienen en su preparación y presentación (Linzán Rodríguez, 2023).

Por otro lado (Sangucho Sangucho, 2014) menciona que los platos típicos son aquellos alimentos que poseen características distintivas y singulares, y que se preparan con regularidad en una determinada región. Identidad cultural y las tradiciones culinarias de la comunidad son lo que se encargan de reflejar estos platillos, convirtiéndose de esta manera en elementos representativos de la gastronomía local.

Los platos típicos son representaciones culinarias que reflejan la historia, los ingredientes locales y las tradiciones de una comunidad. Por ejemplo, en José Luis Tamayo tienen platos como el seco de chivo con tamarindo, el pan de horno de leña y las humitas que también cuentan historias sobre la cultura y las costumbres de la parroquia además de ser bastantes reconocidos. Esta conexión cultural atrae a turistas interesados en experiencias gastronómicas auténticas. En el anexo 1 se pueden visualizar otros platos tradicionales que se pueden encontrar en la parroquia.

1.2.1.1.2 Ingredientes tradicionales

Los ingredientes autóctonos son aquellos que se originan y se consumen en una región específica, y son también conocidos como ingredientes nativos o locales. Estos componentes alimentarios son fundamentales para la cultura, la historia y la identidad de las comunidades que los han cultivado, cosechado y preparado a lo largo de generaciones. Si consideramos un punto de vista nutricional, ecológica, social y económica, los ingredientes autóctonos son bastante relevantes porque contribuyen a la salud de las poblaciones, fomentan la sostenibilidad ambiental y apoyan las economías locales (Unidad Latina, 2024).

En una receta, los ingredientes tradicionales representan mucho más que elementos, porque también son historia, cultura e identidad. Incorporarlos en la gastronomía también impulsa las economías locales y apoya prácticas sostenibles además de enriquecer la diversidad culinaria en el mundo. Valorar y preservar estos ingredientes resulta fundamental para mantener vivas las tradiciones culinarias y culturales de cada región. Algunos de los ingredientes tradicionales que se pueden encontrar en la parroquia se pueden visualizar en el anexo 2.

1.2.1.1.3 Técnicas culinarias ancestrales

Las técnicas ancestrales abarcan aquellos métodos de preparación y conservación de alimentos empleados tanto antes como después de la conquista. En la época prehispánica, estas técnicas se caracterizaban principalmente por la cocción directa al fuego, donde los alimentos se colocaban directamente en las brasas, sobre piedras calientes, o se cocinaban en ollas de barro (Guapisaca Vargas et al., 2021). En el anexo 3 se pueden visualizar las técnicas culinarias ancestrales con las que concuerdan (Andrade Molina, 2020) y (Galindo Galeno y Bolaños Vásquez, 2023).

1.2.1.1.4 Instrumentos y equipos de cocina ancestrales

Según lo señalado por (Mantilla Díaz, 2020) los instrumentos de cocina ancestral son las herramientas que se usan en el entorno culinario para la preparación de los platos tradicionales usados principalmente en cocinas artesanales de los pequeños restaurantes y ventas populares en los que se prepara comida tradicional.

Los instrumentos y equipos de cocina tradicional son elementos esenciales en la vida cotidiana rural, especialmente en contextos donde la cultura y el turismo se entrelazan profundamente. Estos utensilios no solo son útiles en la preparación de alimentos, sino que representan una conexión directa con las prácticas locales y los hábitos culinarios propios de la región. Su uso está estrechamente vinculado a las festividades populares y a las antiguas técnicas artesanales, que han preservado la tradición de elaborar una amplia y diversa vajilla nacional. En esta, se procesan, cocinan y presentan los alimentos, permitiendo que las costumbres y la identidad gastronómica de la zona continúen vigentes.

(Vallejos Cazar et al., 2017) y (Carvajal Villota y Díaz Moreta, 2020), en base a su investigación concuerdan en que los instrumentos y equipos de cocina ancestrales son los que se pueden visualizar en el anexo 4.

1.2.1.1.5 Inventario gastronómico ancestral

(Rojo Gil, 2014) define el inventario como una herramienta operativa básica del conocimiento del patrimonio turístico que contribuye a su gestión. Por tanto, el inventario tiene la función de identificar, describir y localizar los recursos turísticos en los que se centran las actividades turísticas, y sirve como punto de partida para cualquier planificación.

Lo que constituye un inventario gastronómico ancestral es un recurso de gran potencial turístico porque facilita la identificación de los alimentos autóctonos que caracterizan a una determinada zona. Además de su contribución que tiene al documentar y preservar la riqueza culinaria local, también proporciona información confiable sobre un atractivo cultural preexistente, reforzando así su valor para el desarrollo del turismo cultural (Montero Zurita, 2022).

Según la definición que da (Andrade Vera et al., 2009) al inventario gastronómico, es como un proceso que ayuda a registrar los diversos elementos que conforman el patrimonio culinario de una región. Dicho inventario abarca desde los productos comestibles y los utensilios empleados en su preparación, hasta los saberes y recursos intangibles asociados. Es así que su propósito es reunir información clave para enriquecer la oferta turística y fomentar el conocimiento y la apreciación de la cultura local.

1.2.1.2 Influencia cultural

La gastronomía representa un símbolo territorial y refleja tanto la cultura como la conexión con el entorno natural que caracteriza a los seres humanos y su apego a un lugar específico. La cocina típica de cada región forma parte integral del patrimonio de las sociedades, constituyendo un elemento de identidad que se expresa mediante el cultivo de alimentos, los productos locales, los platos tradicionales y las formas particulares de servir y consumir. Estas prácticas, aunque profundamente propias,

resultan distintas en contextos culturales ajenos, donde lo cotidiano de una cultura, como comer descalzo o sin cubiertos, puede ser percibido como una rareza en otra. La cocina, y todo el contexto cultural que la envuelve, desempeña un rol fundamental en el desarrollo de las comunidades y en la vida social en cualquier parte del mundo (Fusté-Forné, 2016) .

La cultura y la gastronómica ancestral representa un vínculo entre la tradición y el disfrute de la cocina, puesto que las prácticas alimentarias son un reflejo cultural en la actualidad. Las tradiciones profundamente arraigadas en las comunidades constituyen un recurso invaluable para ofrecer al turista una experiencia gastronómica auténtica y enriquecedora (Triviño et al., 2020).

La influencia cultural de la gastronomía ancestral es profunda y multifacética. No solo contribuye a la identidad cultural y al patrimonio inmaterial de las comunidades, sino que también impulsa el desarrollo económico a través del turismo cultural. Es así como se puede promover un sentido de pertenencia y cohesión social al reconocer y valorar dichas tradiciones culinarias que son vitales para la sostenibilidad cultural y económica de las comunidades

1.2.1.2.1 Nivel de conocimiento de los habitantes sobre la gastronomía local

Según lo que señala (Fernandez, 2024), El conocimiento que los habitantes poseen sobre la gastronomía local es un elemento crucial porque dichas tradiciones culinarias juegan un rol esencial en la cohesión social, sirviendo como un eje de unión dentro de las comunidades. En muchas ocasiones la preparación de alimentos es convertidas en actividades compartidas que permiten reunir a familiares y amigos, reforzando los vínculos comunitarios.

Así también el mismo autor menciona que se puede contribuir al fortalecimiento del sentido de pertenencia dentro de la comunidad mediante la transmisión de recetas de generación en generación, donde cada paso de la elaboración se acompaña de relatos y memorias. Es así como se convierte la experiencia de cocinar

y compartir alimentos a un acto de cariño y aprecio, fundamental para estrechar las relaciones interpersonales.

1.2.1.2.2 Transmisión de saberes gastronómicos ancestrales

(Suárez Luque y Rodríguez, 2018) señala que los saberes gastronómicos ancestrales son un conjunto de conocimientos y valores transmitidos de generación en generación a través de un sistema educativo endógeno. Estos saberes desempeñan un papel fundamental en la sociedad, contribuyendo activamente al desarrollo y preservación cultural de las comunidades.

El segundo autor también menciona que estos saberes representan el conocimiento popular heredado de los antepasados, formando parte esencial de la educación generacional transmitida de padres a hijos, especialmente en contextos rurales. Su transmisión adopta múltiples formas, desde conversaciones familiares cotidianas hasta expresiones culturales más complejas, como narrativas mitológicas, danzas, ceremonias y ritos. A través de estos medios, se preservan y fortalecen las tradiciones y valores de la comunidad.

1.2.2 Turismo cultural

“El turismo cultural es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/ productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico” (Organización Mundial del Turismo, 2019).

El turismo cultural es la forma más antigua de turismo. Podría decirse que el turismo tal como lo conocemos hoy comenzó aquí. Su predecesor se remonta al llamado Grand Tour de finales del siglo XVI (Acerenza, 2012).

Este tipo de turismo se origina por el profundo interés de sumergirse en la autenticidad de un lugar: su gente, sus tradiciones y su cultura, a través de experiencias vivenciales con el patrimonio, ya sea tangible o intangible. Se fundamenta en las tradiciones, espacios y valores arraigados en una sociedad a lo largo del tiempo, que se considera crucial conservar para las generaciones futuras. Es un enfoque que busca

una comprensión íntima y una conexión genuina con la identidad cultural de un destino (Badillo Paredes, 2020).

1.2.2.1 Impacto en el turismo

La gastronomía se ha convertido en uno de los productos turísticos emergentes de mayor relevancia en la actualidad, captando un interés creciente por parte de los medios de comunicación. Este fenómeno refleja la amplitud del turismo, el cual se segmenta en distintas categorías según las expectativas, deseos y motivaciones que los turistas buscan satisfacer (Torres Oñate et al., 2018).

Según (Naumov y Hassan, 2022), la gastronomía ofrece una perspectiva única sobre el pasado y el presente de un país, al reflejar prácticas agrícolas, tradiciones ancestrales, costumbres y modales culinarios que caracterizan su identidad cultural. Desempeñar un papel crucial en atraer a turistas que buscan una conexión auténtica y directa con la cultura local, es el resultado que da la fusión de influencias étnicas y sociales porque así se convierte la gastronomía en un recurso valioso que fortalece la imagen de marca de un destino, aportando un atractivo distintivo en el ámbito del turismo.

1.2.2.1.1 Interés de los turistas en la gastronomía local

En la experiencia del turista, la gastronomía es constituyente de un elemento fundamental porque más allá de ser un simple complemento, propone impulsar muchos viajes. Existen turistas que deciden recorrer un país con el objetivo de sumergirse en las tradiciones culinarias de sus diversas provincias, buscando conocer de cerca la riqueza y diversidad de su cultura alimentaria (Latamvoyage, 2021).

Según (López et al., 2014), un visitante que no muestra un interés particular por la gastronomía local o que no viaja con el propósito de disfrutarla tiende a comportarse simplemente como un consumidor que busca satisfacer sus necesidades alimenticias durante su estancia en el destino. En este contexto, quienes se sienten atraído por la gastronomía son los que viajan motivados porque desean descubrir diferentes tipos de cocina y así poder aprender de ellas o disfrutar de la comida local y de esta manera se enriquece su conocimiento cultural. En esencia, lo que ellos buscan

es una experiencia gastronómica auténtica que les permita una conexión más profunda con el destino.

Es fundamental el interés que los turistas tienen en la gastronomía local para el desarrollo cultural y económico de las comunidades porque dicho interés además de que enriquece la experiencia del visitante, también tiene un impacto significativo en la identidad cultural y la sostenibilidad económica de las regiones.

1.2.2.1.2 Participación de la gastronomía en festividades y eventos culturales

No se puede negar que en la gastronomía en las celebraciones religiosas desempeña un papel muy relevante porque se sitúa con frecuencia en el núcleo de las identidades culturales y los lazos familiares. Se pueden reforzar las tradiciones, transmiten valores y se fortalecen las conexiones entre generaciones con la gastronomía ancestral (Universitat Carlemany, 2024).

(Carvache et al., 2020) hace mención como una estrategia efectiva para impulsar el turismo, en muchos destinos se han desarrollado festivales gastronómicos porque estos eventos ofrecen una oportunidad única para atraer visitantes, promoviendo la cultura culinaria local y generando interés por la riqueza gastronómica de la región.

Es multifacética la participación de la gastronomía en festividades y eventos culturales porque esta abarca desde la celebración de identidades locales hasta el impulso del turismo y el fortalecimiento comunitario. Su importancia en la promoción cultural y económica se vuelve cada vez más evidente cada vez que estas prácticas continúan evolucionando.

1.2.2.1.3 Calendario de eventos gastronómicos

Un calendario de eventos gastronómicos no es nada más que una recopilación de fechas a lo largo del año que están asociadas a diversas festividades y sus tradiciones culinarias, propias de una región o país. Este calendario refleja momentos en los que la gastronomía juega un papel central en las celebraciones, atrayendo a un

mayor número de visitantes y fomentando la movilización de personas, como ocurre en el caso de Ecuador en sus fechas festivas más concurridas (Villalva Ramírez, 2018).

En el anexo 5 se pueden visualizar los eventos gastronómicos que se han realizado en los dos últimos años en la parroquia José Luis Tamayo.

1.2.2.2 Desarrollo del turismo cultural

En los destinos receptores se pueden generar impactos sociales positivos cuando se desarrolla el turismo cultural porque se fortalecen las identidades locales, se promueve la comprensión intercultural y se contribuye la preservación del patrimonio y la cultura de la región. Tal como lo señala (Vicente Selva, 2021), fomentar este turismo implica una apuesta por la revalorización del patrimonio cultural, lo cual motiva a las comunidades a cuidarlo y protegerlo para las futuras generaciones.

Así mismo (European Business School, 2022) señala que es fundamental el desarrollo del turismo cultural gracias a los diversos beneficios que aporta, en especial en el sector económico porque el gasto que dejan los turistas contribuye significativamente al desarrollo y mantenimiento de los elementos culturales del destino, permitiendo su preservación (European Business School, 2022).

Es crucial desarrollar un turismo cultural para poder preservar las tradiciones de un lugar, también para fomentar el desarrollo económico sostenible, promover la comprensión intercultural y generar empleo. Si se emplea una planificación adecuada y un enfoque en la sostenibilidad, el turismo cultural puede ser una herramienta poderosa para mejorar la calidad de vida en las comunidades anfitrionas mientras se enriquecen las experiencias de los viajeros.

1.2.2.2.1 Aumento del flujo turístico relacionado con la gastronomía

El turismo ha experimentado significativos cambios en las últimas décadas, el que más se destaca es el aumento del interés por explorar las raíces locales y regionales de las comunidades. Este factor ha dado como resultado un impulso en la creación de productos turísticos nuevos y entre ellos está la gastronomía que se ha consolidado como una atracción en sí misma (Torres Oñate et al., 2018).

Estos autores también mencionan que la gastronomía surge como una manera de enriquecer la oferta turística, ya sea como atractivo principal o como un valor agregado al turismo cultural. Es así como esta relación ayuda a permitir el rescate y preservación del conocimiento tradicional de un lugar, de esta manera se conecta de manera profunda con el patrimonio histórico y cultural para promover el aprovechamiento sostenible de los recursos locales.

El aumento del flujo turístico relacionado con la gastronomía ha sido un fenómeno notable en los últimos años, impulsado por el creciente interés de los viajeros en experiencias culinarias auténticas y la cultura local. Este tipo de turismo no solo enriquece la experiencia del viajero, sino que también tiene un impacto significativo en las economías locales y en la sostenibilidad.

1.2.2.2 Estrategias de marketing para difundir la gastronomía

Las estrategias de marketing son cruciales para asegurar la competitividad y la atractividad futura, así como la sostenibilidad de la oferta del destino en el mercado. El objetivo más común de estas estrategias es el crecimiento, el aumento de llegadas de turistas y de pernoctaciones, partiendo de los segmentos de mercado que ya se controlan (Ejarque Bernet, 2016),

(OMT, 2017) menciona que las estrategias de marketing para difundir la gastronomía se enfocan en atraer grandes chefs que actúan como embajadores del territorio, crear herramientas promocionales confiables y de alta calidad, como guías gastronómicas, y organizar eventos destacados. Además, para atraer a un público más amplio, las estrategias colaboran con medios de comunicación o el uso del internet y redes sociales.

Si se habla de estrategias de marketing para la difusión de la gastronomía local son bastante variadas, estas incluyen festivales, talleres, uso de redes sociales, colaboraciones con chefs locales, integración con el turismo cultural y apoyo institucional. Estas iniciativas ayudan a fortalecer la identidad cultural y promueven el desarrollo económico local además de ayudar a atraer turistas.

1.3 Fundamentos legales

El presente trabajo investigativo sobre Gastronomía ancestral y el desarrollo del turismo cultural de la parroquia José Luis Tamayo, se sustenta en la Constitución de la (Constitución de la República, 2021), (Ley de Turismo, 2020), (Ley Orgánica de Cultura, 2016); los mismos que permitirán seguir un lineamiento legal en esta investigación.

Constitución de la República

Según la (Constitución de la República, 2021) en el art. 13 consagra que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos, para lo cual el Estado promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 281 señala y pone en manifiesto: la ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria el mismo que constituye como objeto estratégico y una obligación del Estado, para que personas, comunidades, pueblos y nacionalidades dispongan de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Ley de Turismo

Según la (Ley de Turismo, 2020) en el Capítulo I de las Generalidades Art. 3 indica que son principios de las actividades turísticas las iniciativas de comunidades que hagan de sus costumbres y tradiciones, turismo y prestación de servicios bajo los términos de la ley.

Ley Orgánica de cultura

En la (Ley Orgánica de Cultura, 2016) en el art. 5.- Derechos culturales. Son derechos culturales, los siguientes: Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, y estética, Protección de los saberes ancestrales y diálogo intercultural, libertad de creación y derecho a gozar de independencia y autonomía para ejercer los derechos culturales, crear, poner en circulación sus creaciones artísticas y manifestaciones culturales.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Diseño de la Investigación

2.1.1 Enfoque cuantitativo.

El enfoque de la presente investigación fue cuantitativo, ya que se centró en la recopilación y estudio de datos numéricos para indagar sobre las particularidades y el efecto de la gastronomía ancestral en la parroquia José Luis Tamayo. Este método permitió el estudio de elementos fundamentales, tales como el grado de entendimiento de los habitantes acerca de la cocina local, la apreciación del valor cultural de las costumbres culinarias y su capacidad para el crecimiento del turismo cultural. Así, el método cuantitativo ayudó a valorar cómo la cocina tradicional podía reforzar la identidad cultural de la parroquia y captar la atención del turismo, respaldando los objetivos de investigación propuestos.

2.1.2 Diseño descriptivo

El proyecto de investigación tuvo un carácter descriptivo, ya que se buscaba proporcionar una descripción detallada de las variables planteadas de manera independiente. Además, se analizó la relación e influencia entre estas variables de manera conjunta, lo que permitió comprender de forma más profunda el objeto de estudio en su contexto actual. Se escogió un enfoque transversal porque la investigación se centralizó en analizar las variables en un solo momento temporal. También se clasifica como no experimental porque no se pretendió inferir ni manipular las variables, sino que estas fueron analizadas tal como se presentan de manera natural en el entorno de estudio.

2.2 Métodos de la Investigación

Método bibliográfico

Se hizo el uso del método bibliográfico, lo que implicó, la exploración de documentos en Internet, siendo esta una herramienta que ayudó a facilitar la obtención de información necesaria para respaldar la investigación a través de diversos estudios realizados por distintos autores. Además, se utilizó periódicos como otra fuente que

proporcionará información sobre los eventos tribales y las festividades celebradas en la parroquia a lo largo de los años. Se consideraron también otras fuentes esenciales, como revistas, libros y artículos.

Método inductivo

La investigación utilizó un método inductivo para generalizar a partir de los datos específicos obtenidos de las encuestas. A partir de los datos concretos sobre platos, técnicas e instrumentos gastronómicos, se extrajeron conclusiones más generales sobre la gastronomía ancestral en la parroquia y su influencia en el turismo cultural.

Método analítico

En la investigación, se hizo la aplicación del método analítico, porque se desglosaron los conceptos complejos de la gastronomía ancestral en indicadores específicos como platos, técnicas e instrumentos. Dicho método ayudó a estudiar cada componente de manera individual para entender su impacto en la cultura local.

Método Sintético

También se utilizó un método sintético, por la integración de los diferentes datos que se recolectaron, sobre los componentes de la gastronomía ancestral para obtener una visión global de cómo estos elementos contribuyen al turismo cultural en la parroquia.

2.3 Población y muestra

Población

La presente investigación tomó en cuenta como población de estudio a los habitantes de la parroquia José Luis Tamayo misma que equivale a 36.668, en la que intervinieron barrios como Vicente Rocafuerte, Centenario, 9 de Octubre, El Paraíso, 24 de Septiembre, Brisas del Mar, Nicolás Lapentti, Vinicio Yagual 1, Vinicio Yagual 2, 6 de Junio, Carolina, Santa Paula, Arena y Sol, 23 de Enero y Febres Cordero (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2022).

Muestra

La muestra para este proyecto fue mediante una muestra finita, ya que la cantidad de habitantes locales y visitantes en la parroquia José Luis Tamayo es inferior a los 100.000 y se empleará la fórmula de muestreo aleatorio simple:

$$n = \frac{Z^2 * N * P * Q}{((e^2(N - 1)) + (Z^2 * P * Q))}$$

Donde:

Z= Nivel de confianza (1.96)

e= Margen de error (0.05)

p= Probabilidad de éxito (0.50)

q= Probabilidad de fracaso (0.50)

N= 36.668

$$n = \frac{(1.96)^2 * 36668 * 0.5 * 0.5}{((0.05)^2(36668 - 1)) + ((1.96)^2 * 0.5 * 0.5)}$$

$$n = \frac{3.8416 * 36668 * 0.5 * 0.5}{0.0025(36667) + 3.8416 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{35215.9472}{91.6675 + 0.9604}$$

$$n = \frac{35215.9472}{92.6279}$$

$$n = 380.18$$

La muestra que se determinó a través de esta fórmula para el respectivo levantamiento de información fue de 380 habitantes locales de la parroquia José Luis Tamayo en general distribuidos en los diferentes barrios.

2.4 Recolección y procesamiento de datos

Técnica

Encuesta

La técnica utilizada para la recolección de datos fue la encuesta, aplicada a los habitantes de la parroquia José Luis Tamayo. Esta técnica, permitió obtener datos directos y numéricos sobre el conocimiento y las percepciones de los encuestados

sobre la gastronomía ancestral. La encuesta se estructuró con preguntas cerradas para obtener información cuantitativa.

Revisión documental

Se realizó una revisión exhaustiva de investigaciones previas, informes, registros y publicaciones en redes sociales del GAD parroquial de José Luis Tamayo, relacionados con la gastronomía ancestral y eventos culturales que se realizan en la parroquia para promover la misma. Esta técnica permitió recopilar información secundaria sobre los eventos gastronómicos de la parroquia que se integraron en el calendario gastronómico, también se recopiló información sobre los platos típicos, técnicas culinarias e instrumentos tradicionales, que se integraron en el marco teórico y en el inventario gastronómico ancestral.

Instrumento

Cuestionario

El instrumento utilizado fue un cuestionario estructurado que constó de varias secciones, abordando temas como platos típicos, técnicas culinarias, instrumentos utilizados, y la percepción de los encuestados sobre la gastronomía ancestral y su relación con el turismo. Las preguntas fueron diseñadas de forma clara y precisa para facilitar el análisis de los datos.

Ficha de inventario gastronómico ancestral

Se realizó, una ficha de inventario gastronómico ancestral y se adoptó información existente sobre la gastronomía tradicional de la parroquia José Luis Tamayo, se realizó con la finalidad de documentar la variedad de platos tradicionales de la parroquia José Luis Tamayo, así como los instrumentos y utensilios utilizados en su preparación. La ficha se encuentra en el anexo 7.

Procesamiento de datos

Finalmente, los datos recolectados a través de Google Forms fueron exportados a Excel para su tabulación y análisis. Los resultados fueron organizados y analizados utilizando herramientas estadísticas descriptivas, como tablas y gráficos, que permitieron identificar patrones y tendencias en las respuestas de los encuestados.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis de datos

3.1.1 Análisis de ficha de inventario gastronómico

Con la ficha de inventario gastronómico realizado, se identificaron una gran variedad de platos representativos de la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo. Entre los platillos más destacados se encuentran el seco de chivo con tamarindo, el seco de gallina criolla, el encebollado, el aguado de michugo, la fanesca, y el caldo de albóndigas. Además, se incluye una serie de guisos, caldos y postres típicos como el caldo de manguera, el picante de pescado, el arroz marinero, la guatita, el dulce de pechiche y los helados ideal, todos con una profunda conexión con las tradiciones culinarias locales.

Para la preparación de estos platos que son representativos de la parroquia, se requiere necesariamente del uso de utensilio tradicionales y muchos fueron identificados en el inventario. Los más comunes fueron las ollas de barro y aluminio que como se sabe, son esenciales para las respectivas preparaciones. Otros que se destacaron fueron las tablas de picar de madera, cuchillos, cucharones de madera, hornos de barro y fogones de leña que también continúan siendo instrumentos básicos para la preservación de las técnicas culinarias ancestrales.

Este inventario resalta la importancia de preservar las tradiciones culinarias locales no solo para mantener vivas las costumbres, sino también para fomentar el desarrollo del turismo cultural. Al promover estos conocimientos y prácticas gastronómicas, se puede ofrecer a los visitantes una experiencia auténtica que impulse la economía local y refuerce el sentido de identidad y pertenencia en la comunidad.

3.1.2 Análisis de encuestas realizadas a pobladores.

Tabla 1.

Edad.

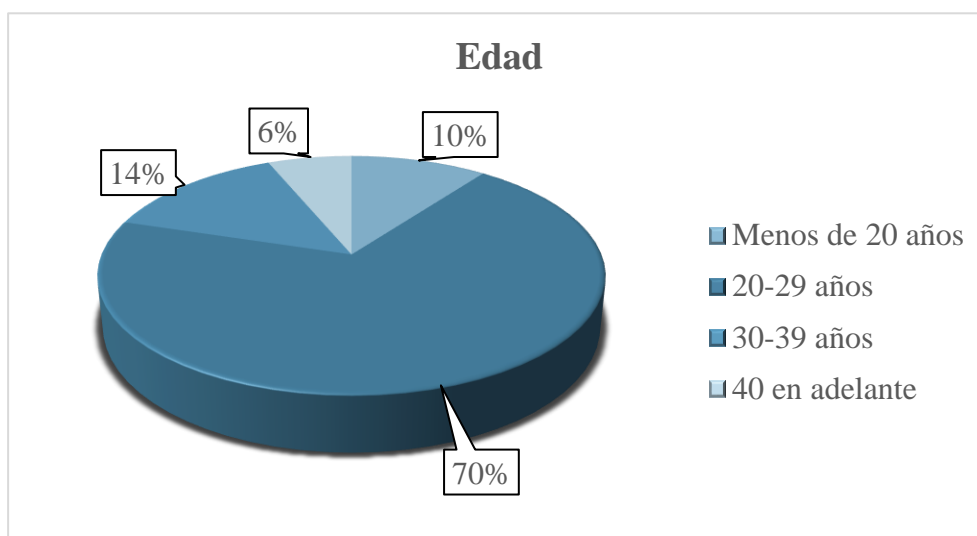
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 20 años	39	10%
20-29 años	264	70%
30-39 años	53	14%
40 en adelante	24	6%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Laínez (2024).

Gráfico 1.

Edad.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

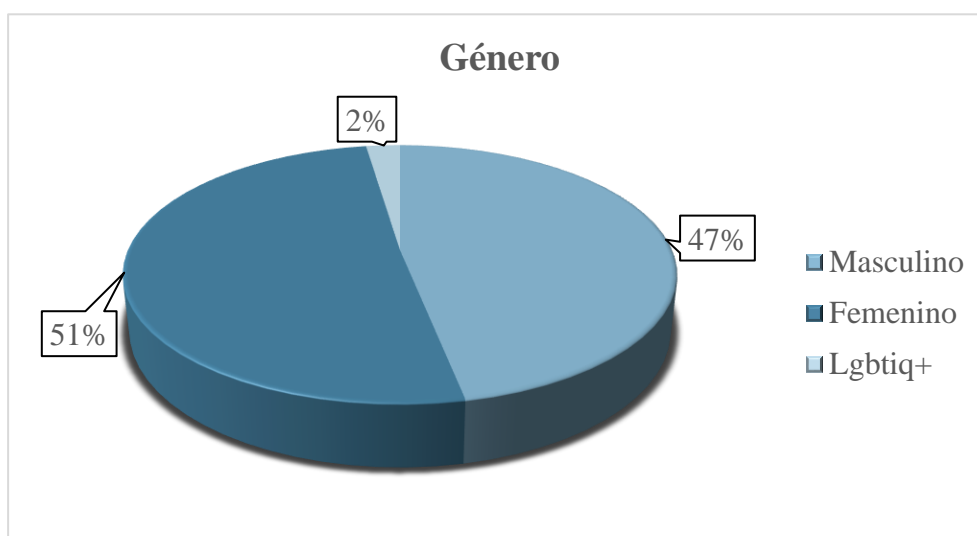
La mayor parte de la población encuestada se conforma por jóvenes adultos, lo que indica que este grupo tiene un papel clave en la preservación y transmisión de las tradiciones gastronómicas ancestrales. Sin embargo, su conexión con estas prácticas podría ser más débil en comparación con los adultos mayores, lo que resalta la importancia de diseñar estrategias culturales y educativas que promuevan el conocimiento y la valoración de la gastronomía ancestral entre las nuevas generaciones.

Tabla 2.*Género.*

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	178	47%
Femenino	193	51%
LGBTQIA++	9	2%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 2.*Género.*

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

La participación equilibrada entre hombres y mujeres, con una ligera mayoría femenina, refleja la relevancia de las mujeres como depositarias y transmisoras del conocimiento gastronómico en la parroquia. Este balance asegura una diversidad de perspectivas y puede ser un recurso valioso para promover la participación de ambos géneros en actividades culturales y turísticas relacionadas con la gastronomía local.

Pregunta 1. De los siguientes, ¿Cuáles son los platos ancestrales que conoce de la parroquia José Luis Tamayo?

Tabla 3.

Platos ancestrales conocidos.

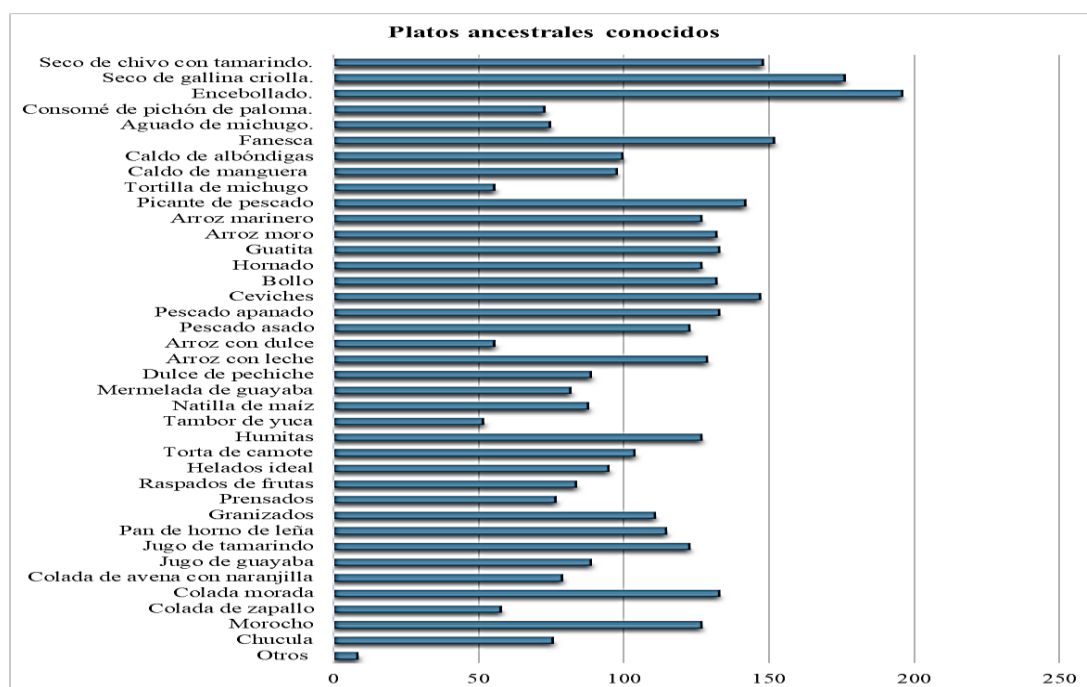
Respuestas	Platos ancestrales conocidos		Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
	Frecuencia	Porcentaje			
Seco de chivo con tamarindo.	148	39%	Dulce de pechiche.	89	23%
Seco de gallina criolla.	176	46%	Mermelada de guayaba.	82	22%
Encebollado.	196	52%	Natilla de maíz.	88	23%
Consomé de pichón de paloma.	73	19%	Tambor de yuca.	52	14%
Aguado de michugo.	75	20%	Humitas.	127	33%
Fanesca.	152	40%	Torta de camote.	104	27%
Caldo de albóndigas.	100	26%	Helados ideal.	95	25%
Caldo de manguera.	98	26%	Raspados de frutas.	84	22%
Tortilla de Michugo.	56	15%	Prensados.	77	20%
Picante de pescado.	142	37%	Granizados.	111	29%
Arroz marinero.	127	33%	Pan de horno de leña.	115	30%
Arroz moro.	132	35%	Jugo de tamarindo.	123	32%
Guatita.	133	35%	Jugo de guayaba.	89	23%
Hornado	127	33%	Colada de avena con naranjilla.	79	21%
Bollo.	131	35%	Colada morada.	133	35%
Ceviches.	147	39%	Colada de zapallo.	58	15%
Pescado apanado.	133	35%	Morocho.	127	33%
Pescado asado.	123	32%	Chucula.	76	20%
Arroz con dulce.	56	15%	Otros.	9	2%
Arroz con leche.	129	34%			

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 3.

Platos ancestrales conocidos.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

El reconocimiento de platos tradicionales como el encebollado, el seco de gallina criolla y el seco de chivo con tamarindo indica su papel central en la identidad cultural de la parroquia, mientras que el bajo conocimiento de recetas como la tortilla de michugo o el tambor de yuca sugiere una pérdida gradual de estas tradiciones. Esto subraya la necesidad de implementar esfuerzos de revalorización y difusión para garantizar que estas recetas formen parte activa del patrimonio gastronómico y del turismo cultural de la región.

Pregunta 2. ¿Qué ingredientes tradicionales reconoce que se usan en los platos de parroquia José Luis Tamayo?

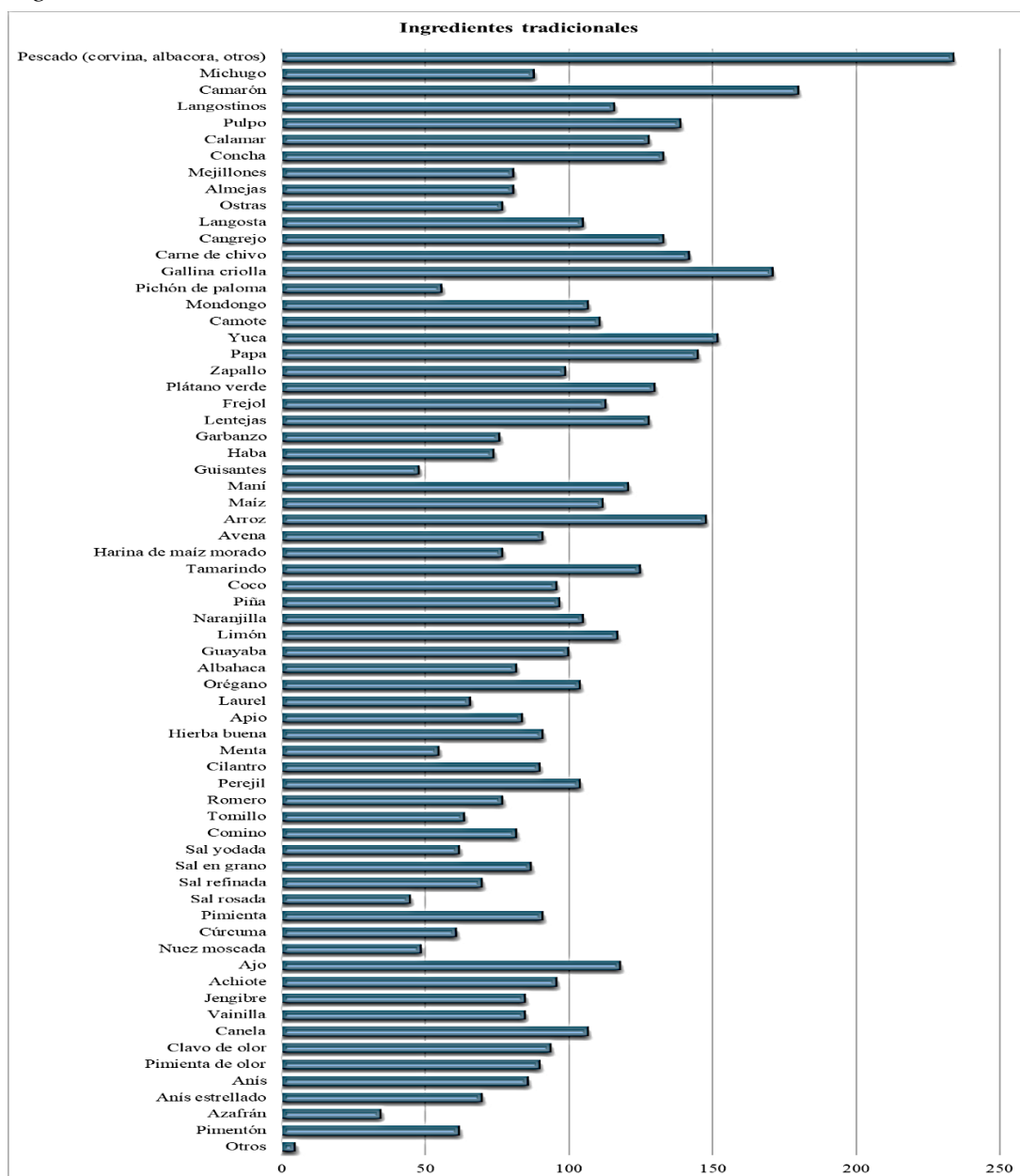
Tabla 4.
Ingredientes tradicionales.

Ingredientes tradicionales								
Proteínas, cárnicos y derivados.			Vegetales, legumbres, cereales y frutas.			Hierbas, especias y otros condimentos.		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Pescado (corvina, albacora, otros)	235	62%	Camote	111	29%	Albahaca	82	22%
Michugo	88	23%	Yuca	152	40%	Orégano	104	27%
Camarón	180	47%	Papa	145	38%	Laurel	66	17%
Langostinos	116	31%	Zapallo	99	26%	Apio	84	22%
Pulpo	139	37%	Plátano verde	130	34%	Hierba buena	91	24%
Calamar	128	34%	Frejol	113	30%	Menta	55	14%
Concha	133	35%	Lentejas	128	34%	Cilantro	90	24%
Mejillones	81	21%	Garbanzo	76	20%	Perejil	104	27%
Almejas	81	21%	Haba	74	19%	Romero	77	20%
Ostras	77	20%	Guisantes	48	13%	Tomillo	63	17%
Langosta	105	28%	Maní	121	32%	Comino	82	22%
Cangrejo	133	35%	Maíz	112	29%	Sal yodada	62	16%
Carne de chivo	142	37%	Arroz	148	39%	Sal en grano	87	23%
Gallina criolla	171	45%	Avena	91	24%	Sal refinada	70	18%
Pichón de paloma	56	15%	Harina de maíz morado	77	20%	Sal rosada	45	12%
Mondongo	107	28%	Tamarindo	125	33%	Pimienta	90	24%
			Coco	96	25%	Cúrcuma	61	16%
			Piña	97	26%	Nuez moscada	49	13%
			Naranjilla	105	28%	Ajo	118	31%
			Limón	117	31%	Achiote	96	25%
			Guayaba	100	26%	Jengibre	85	22%
						Vainilla	85	22%
						Canela	107	28%
						Clavo de olor	94	25%
						Pimienta de olor	90	24%
						Anís	86	23%
						Anís estrellado	70	18%
						Azafrán	35	9%
						Pimentón	62	16%
						Otros	5	1%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 4.
Ingredientes tradicionales.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

El conocimiento de los ingredientes refleja una sólida conexión con recursos locales como el pescado y la yuca, pero también se logra evidenciar que ciertos ingredientes menos comunes, como el michugo, son menos reconocidos. Este panorama sugiere que la promoción de estos insumos puede fortalecer la identidad culinaria local y destacar el valor de los recursos autóctonos en la gastronomía ancestral.

Pregunta 3. ¿Qué técnicas culinarias ancestrales conoce que se utilizan para preparar los platos de la parroquia José Luis Tamayo?

Tabla 5.

Técnicas culinarias.

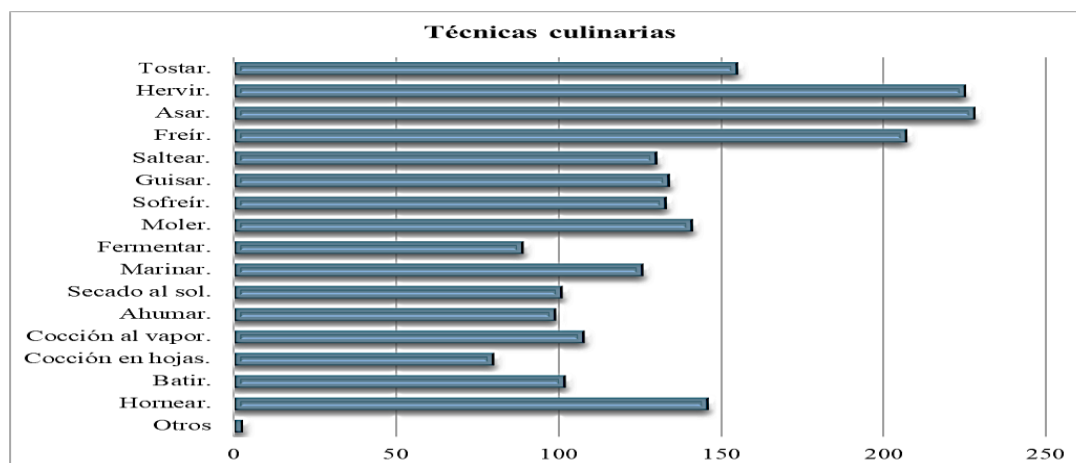
Técnicas culinarias					
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Tostar.	155	41%	Marinar.	125	33%
Hervir.	226	59%	Secado al sol.	101	27%
Asar.	228	60%	Ahumar.	98	26%
Freír.	207	54%	Cocción al vapor.	108	28%
Saltear.	130	34%	Cocción en hojas.	80	21%
Guisar.	134	35%	Batir.	102	27%
Sofreír.	133	35%	Hornear.	146	38%
Moler.	141	37%	Otros	3	1%
Fermentar.	89	23%			

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 5.

Técnicas culinarias.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

El reconocimiento de técnicas tradicionales como asar y hervir subraya su relevancia en la cocina local, mientras que métodos como la fermentación o el secado al sol son menos conocidos. Esto destaca una posible oportunidad para recuperar y enseñar estas prácticas ancestrales como parte de actividades turísticas y educativas, reforzando la conexión cultural de los habitantes con su gastronomía.

Pregunta 4. ¿Qué instrumentos y equipos conoce que se utilizan para preparar los platos ancestrales de la parroquia José Luis Tamayo?

Tabla 6.

Instrumentos y equipos.

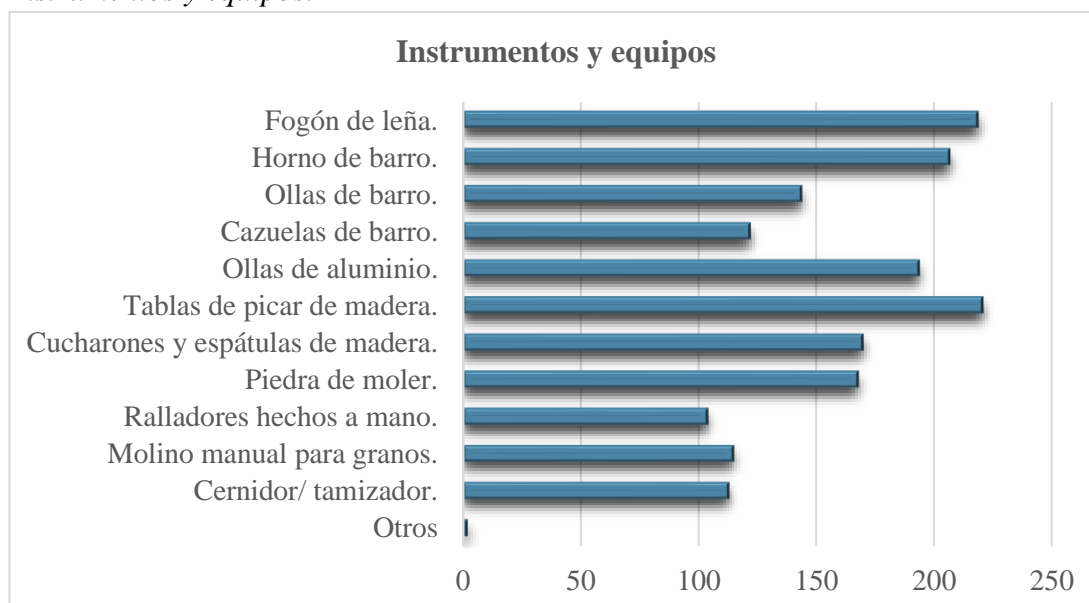
Instrumentos y equipos					
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Fogón de leña.	219	58%	Cucharones y espátulas de madera.	170	45%
Horno de barro.	207	54%	Piedra de moler.	168	44%
Ollas de barro.	144	38%	Ralladores hechos a mano.	104	27%
Cazuelas de barro.	122	32%	Molino manual para granos.	115	30%
Ollas de aluminio.	194	51%	Cernidor/ tamizador.	113	30%
Tablas de picar de madera.	221	58%	Otros	2	1%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 6.

Instrumentos y equipos.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

La identificación de utensilios tradicionales como el fogón de leña y las ollas de barro evidencia su uso histórico en la cocina local, aunque algunos como el molino manual son menos conocidos. Esto resalta la importancia de preservar y exhibir estos elementos en eventos culturales o talleres gastronómicos que conecten a la comunidad y los turistas con el pasado culinario de la parroquia.

Pregunta 5. ¿Cuál es el nivel de importancia de la gastronomía ancestral para la identidad cultural de la parroquia José Luis Tamayo?

Tabla 7.

Nivel de importancia cultural.

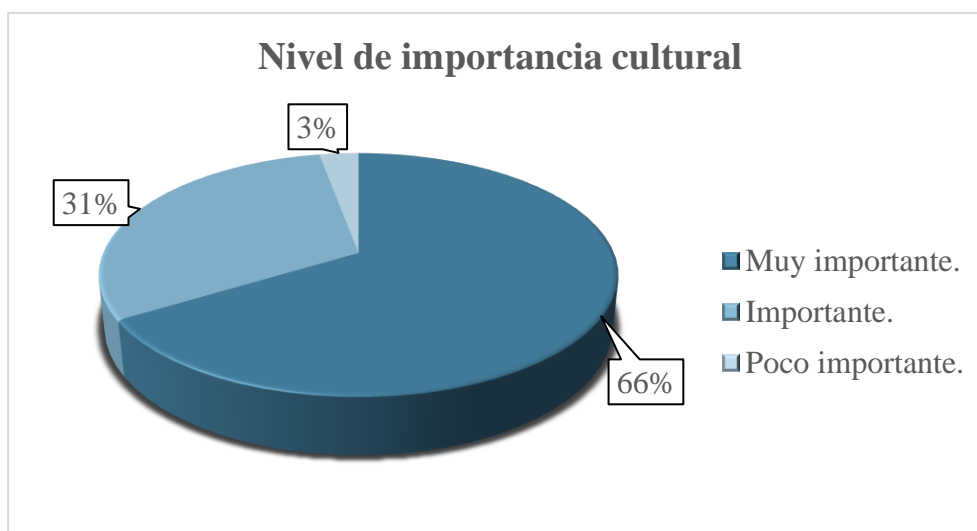
Nivel de importancia cultural		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante.	251	66%
Importante.	118	31%
Poco importante.	11	3%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 7.

Nivel de importancia cultural,



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

El alto valor atribuido a la gastronomía ancestral como parte de la identidad cultural refleja una fuerte apreciación de su impacto en la cohesión social y la historia local. Este resultado subraya la necesidad de fomentar políticas y actividades que promuevan su conservación, al tiempo que fortalecen su integración en el turismo cultural.

Pregunta 6. ¿Qué tanto considera usted que los jóvenes de la parroquia José Luis Tamayo conocen sobre la gastronomía ancestral?

Tabla 8.

Conocimiento de los jóvenes.

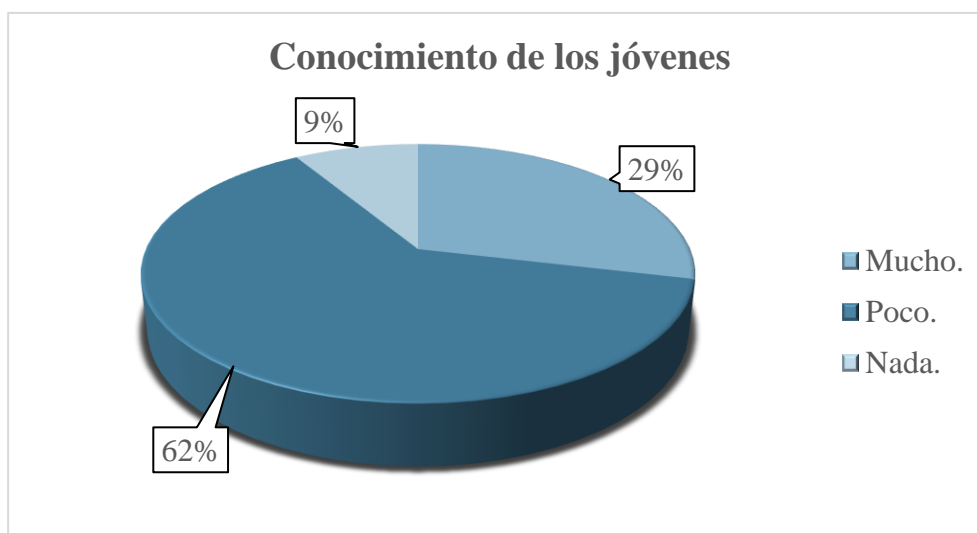
Conocimiento de los jóvenes		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Mucho.	109	29%
Poco.	238	63%
Nada.	33	9%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 8.

Conocimiento de los jóvenes.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

La percepción de un conocimiento limitado de los jóvenes sobre la gastronomía ancestral indica un desafío intergeneracional en la transmisión de saberes culinarios. Esto resalta la urgencia de implementar programas educativos y actividades culturales que permitan a las nuevas generaciones reconectar con sus raíces gastronómicas y participar en su preservación.

Pregunta 7. ¿Cómo se transmiten los conocimientos sobre gastronomía ancestral en su familia?

Tabla 9.

Transmisión del conocimiento.

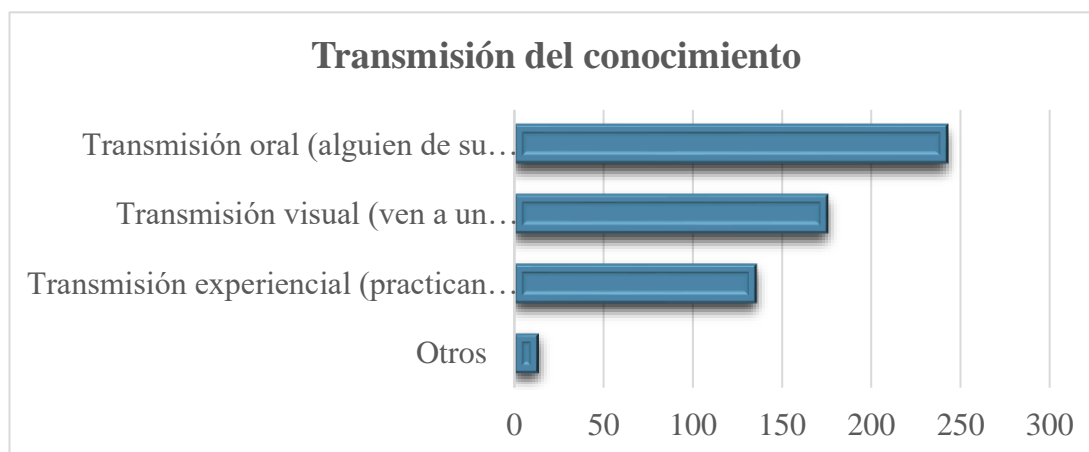
Transmisión del conocimiento		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Transmisión oral (alguien de su familia explica recetas de memoria o cuenta como se prepara el plato y su historia).	243	64%
Transmisión visual (ven a un familiar cocinar y aprenden observando).	176	46%
Transmisión experiencial (practican juntos las recetas).	136	36%
Otros	14	4%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 9.

Transmisión del conocimiento.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Los datos reflejan que la transmisión de conocimientos gastronómicos ancestrales está presente, pero en niveles insuficientes para garantizar su sostenibilidad a largo plazo. Esto señala la necesidad de fortalecer los espacios familiares y comunitarios donde estas prácticas puedan ser compartidas de manera activa, además de incluir estas tradiciones en actividades turísticas y culturales que promuevan su valorización.

Pregunta 8. ¿Con que frecuencia consume platos ancestrales de la parroquia?

Tabla 10.

Frecuencia de consumo.

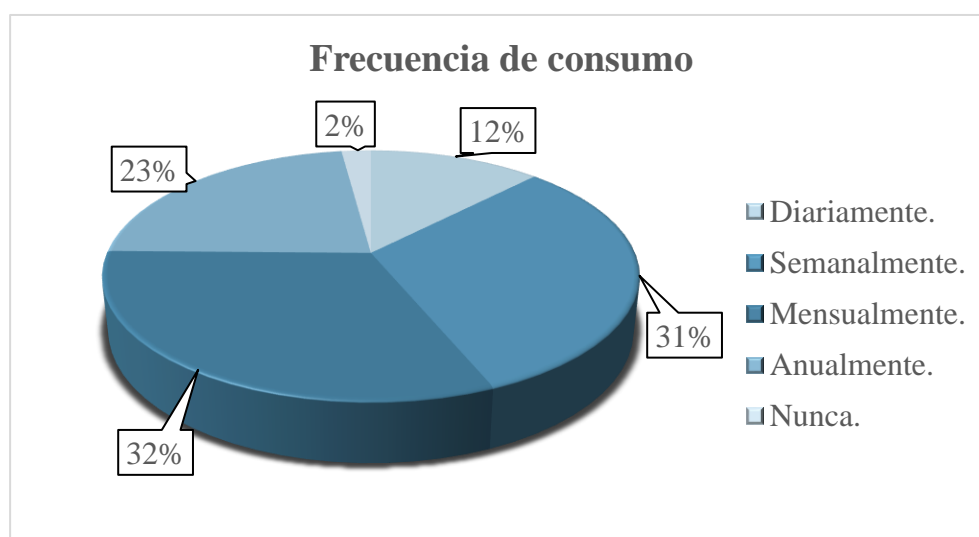
Frecuencia de consumo		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Diariamente.	47	12%
Semanalmente.	119	31%
Mensualmente.	120	32%
Anualmente.	86	23%
Nunca.	8	2%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 10.

Frecuencia de consumo.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

El análisis muestra que la frecuencia con la que se consumen los platos ancestrales varía considerablemente entre los encuestados, lo que evidencia un consumo irregular. Esto podría estar relacionado con la accesibilidad de los ingredientes o la falta de conocimiento sobre la preparación de ciertos platos, subrayando la importancia de iniciativas que incentiven su consumo regular mediante eventos gastronómicos y estrategias promocionales.

Pregunta 9. ¿Considera usted que los turistas se interesan en la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo?

Tabla 11.

Interés del turista.

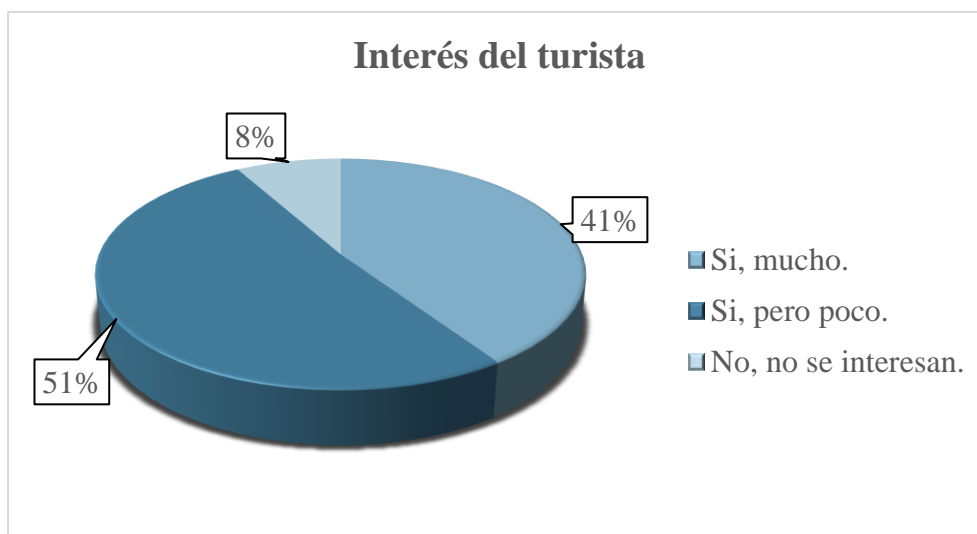
Interés del turista		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si, mucho.	154	41%
Si, pero poco.	195	51%
No, no se interesan.	31	8%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 11.

Interés del turista.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

El interés demostrado por los turistas hacia la gastronomía local destaca su potencial como un atractivo clave para el desarrollo del turismo cultural. Este interés puede ser aprovechado mediante la creación de experiencias culinarias auténticas que combinen degustaciones, talleres y actividades que permitan a los visitantes interactuar con las tradiciones gastronómicas de la parroquia.

Pregunta 10. ¿Con que frecuencia los turistas preguntan o participan en actividades relacionadas con la gastronomía local?

Tabla 12.

Frecuencia de interés del turista.

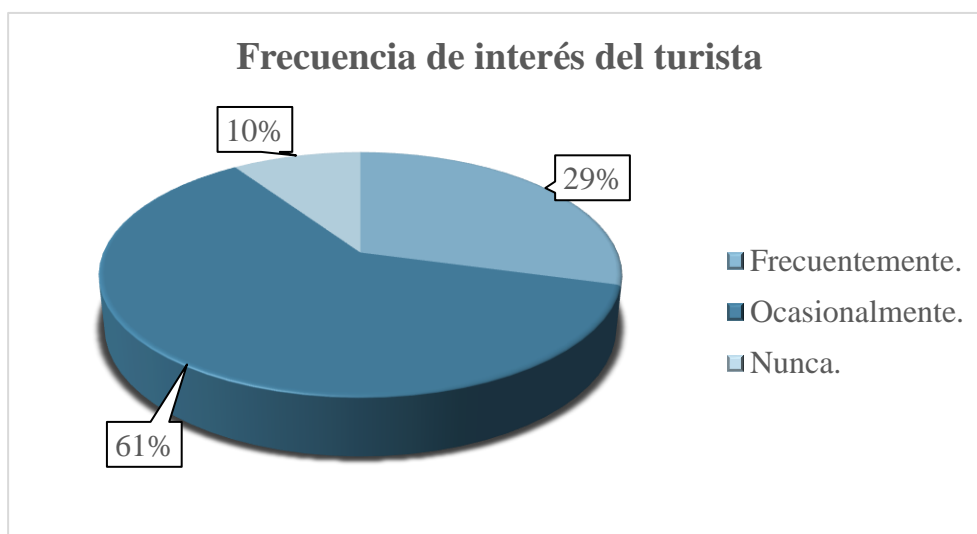
Frecuencia de interés del turista		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Frecuentemente.	111	29%
Ocasionalmente.	233	61%
Nunca.	36	9%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 12.

Frecuencia de interés del turista.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

La frecuencia del interés turístico hacia la gastronomía ancestral es un indicador positivo que confirma su capacidad de atracción. Este resultado enfatiza la necesidad de estructurar productos turísticos enfocados en la cocina local y de generar campañas promocionales que destaquen la singularidad de los platos y prácticas gastronómicas de la región.

Pregunta 11. ¿Existen eventos culturales en la parroquia que promueven la gastronomía ancestral?

Tabla 13.

Existencia de eventos culturales.

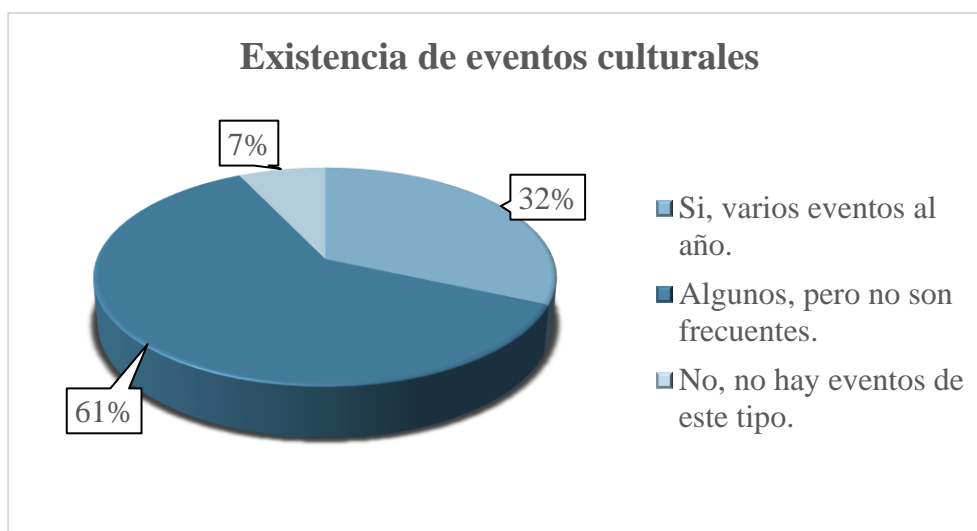
Existencia de eventos culturales		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si, varios eventos al año.	120	32%
Algunos, pero no son frecuentes.	233	61%
No, no hay eventos de este tipo.	27	7%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 13.

Existencia de eventos culturales.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

La limitada frecuencia de eventos culturales relacionados con la gastronomía ancestral sugiere una oportunidad desaprovechada para integrar estas actividades como una herramienta clave para promover el turismo cultural. La creación de festivales gastronómicos y otras iniciativas similares podría fortalecer la conexión entre los habitantes y sus tradiciones, al tiempo que atrae visitantes.

Pregunta 12. ¿Considera usted que la promoción de la gastronomía ancestral podría aumentar el turismo en la parroquia?

Tabla 14.

Potencial de la promoción gastronómica.

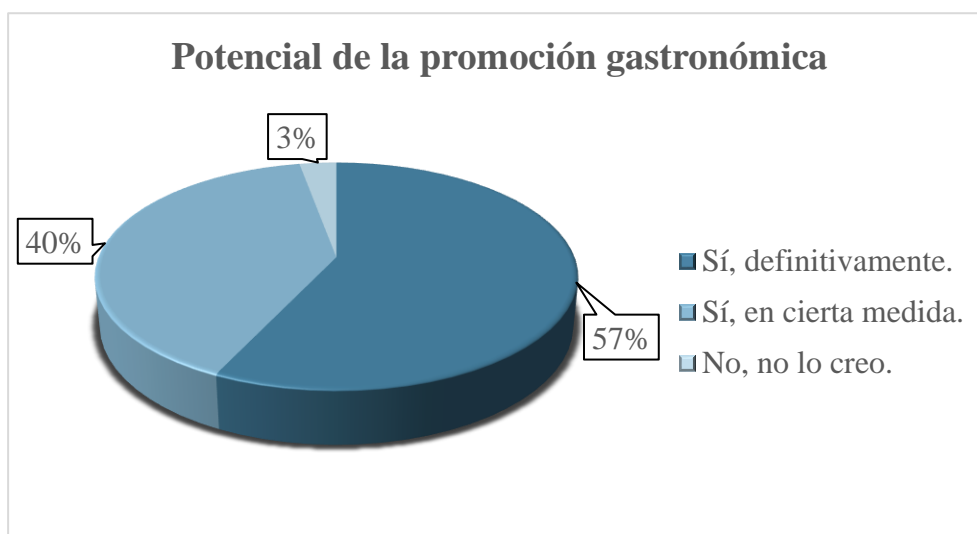
Potencial de la promoción gastronómica		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Sí, definitivamente.	217	57%
Sí, en cierta medida.	152	40%
No, no lo creo.	11	3%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 14.

Potencial de la promoción gastronómica.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Los resultados evidencian que la promoción de la gastronomía ancestral tiene un amplio potencial para posicionar a la parroquia como un destino atractivo para los turistas. Esto implica una oportunidad para desarrollar estrategias de marketing que no solo resalten los platos tradicionales, sino también los valores culturales e históricos asociados con la cocina local.

Pregunta 13. ¿Cuáles de los siguientes factores considera usted que afectan el interés de los turistas en la gastronomía ancestral?

Tabla 15.

Factores que afectan el interés del turista.

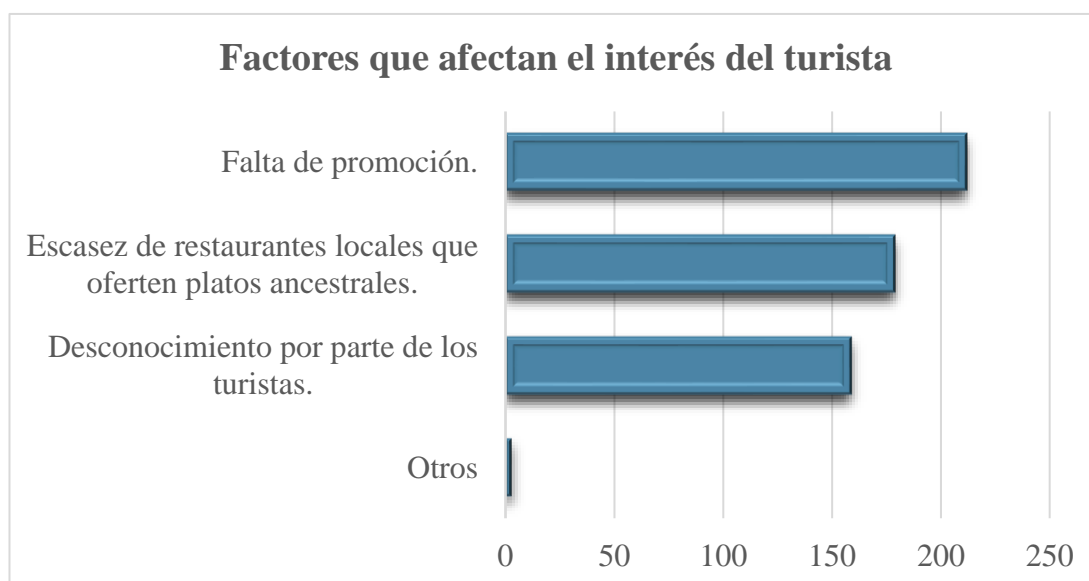
Factores que afectan el interés del turista		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Falta de promoción.	212	56%
Escasez de restaurantes locales que oferten platos ancestrales.	179	47%
Desconocimiento por parte de los turistas.	159	42%
Otros	3	1%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 15.

Factores que afectan el interés del turista.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

El análisis revela que diversos factores, como el desconocimiento de los platos o la falta de promoción adecuada, limitan el interés de los turistas por la gastronomía local. Este escenario refuerza la importancia de implementar acciones estratégicas que permitan superar estas barreras, como la educación cultural, la difusión mediática y la mejora de la oferta turística relacionada con la gastronomía.

Pregunta 14. ¿Qué tipo de actividades gastronómicas te gustaría que se realizaran en la parroquia para atraer turistas?

Tabla 16.

Actividades gastronómicas.

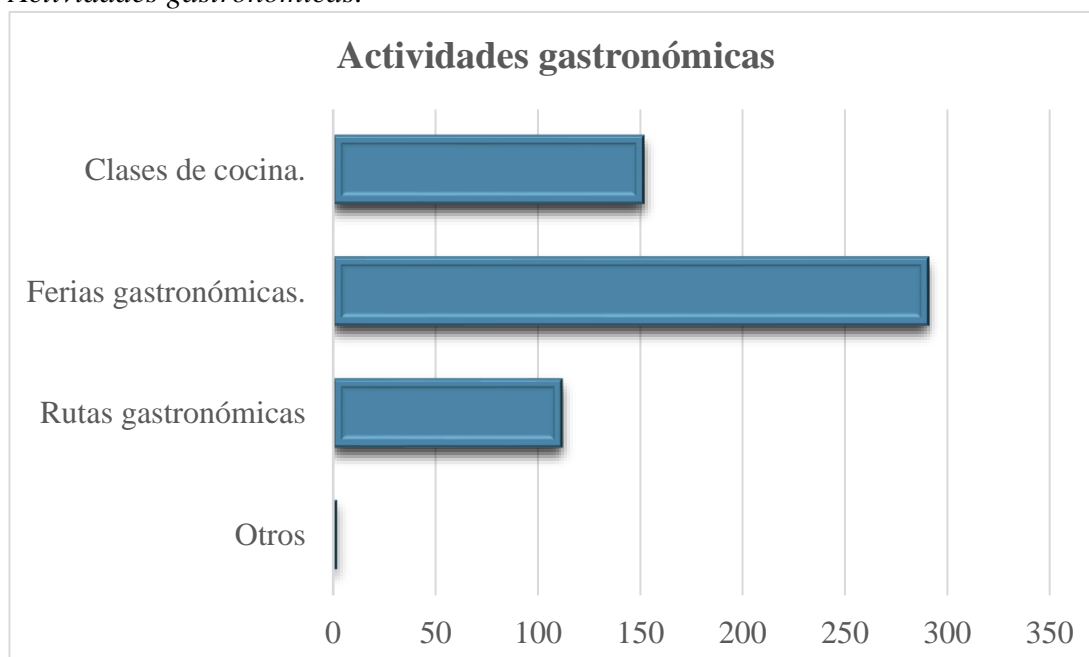
Actividades gastronómicas		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Clases de cocina.	152	40%
Ferias gastronómicas.	291	77%
Rutas gastronómicas	112	29%
Otros	1	1%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 16.

Actividades gastronómicas.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

La identificación de actividades gastronómicas como una herramienta de promoción cultural y turística evidencia la oportunidad de diversificar la oferta del destino. Iniciativas como talleres de cocina, recorridos gastronómicos y ferias pueden convertirse en pilares clave para impulsar el turismo cultural y fomentar un mayor aprecio por las tradiciones culinarias locales.

Pregunta 15. ¿Qué medios considera usted que serían los más efectivos para promocionar la gastronomía ancestral de la parroquia?

Tabla 17.

Medios de promoción.

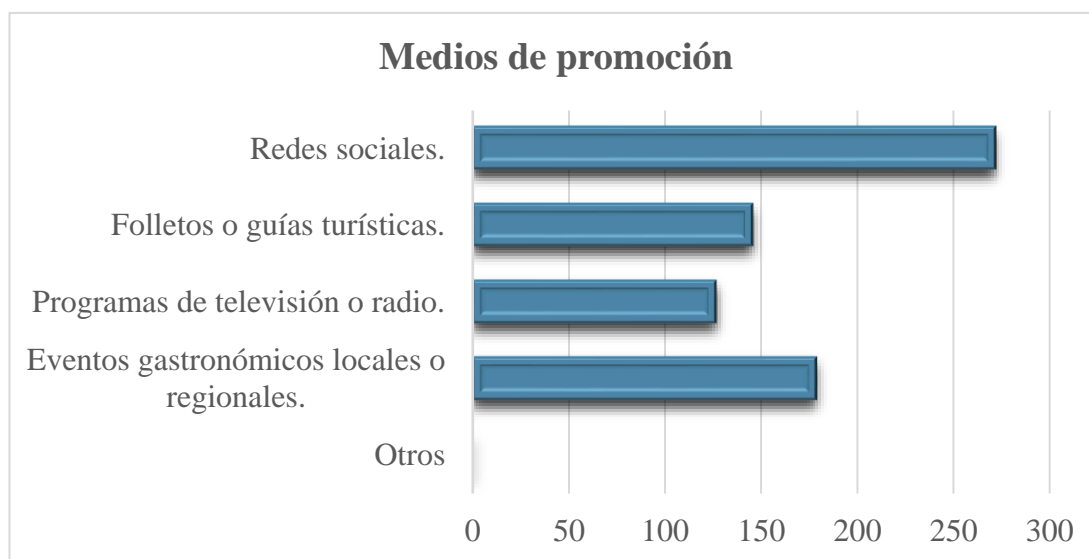
Medios de promoción		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Redes sociales.	272	72%
Folletos o guías turísticas.	146	38%
Programas de televisión o radio.	127	33%
Eventos gastronómicos locales o regionales.	179	47%
Otros	1	0%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 17.

Medios de promoción.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

El uso de medios de comunicación y redes sociales como canales principales de promoción subraya su eficacia para alcanzar una mayor audiencia. Este enfoque es clave para difundir la riqueza gastronómica de la parroquia y atraer tanto a turistas como a la comunidad local hacia eventos y actividades culturales relacionadas con la cocina ancestral.

Pregunta 16. ¿Participaría en un evento gastronómico que promueva la comida ancestral de la parroquia?

Tabla 18.

Participación en eventos.

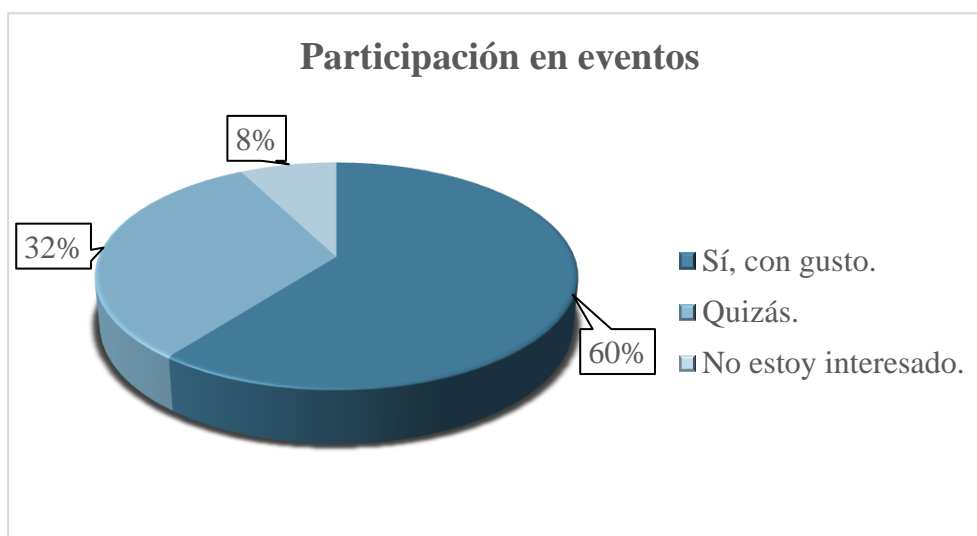
Participación en eventos		
Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Sí, con gusto.	230	61%
Quizás.	121	32%
No estoy interesado.	29	8%
Total	380	100%

Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Gráfico 18.

Participación en eventos.



Fuente: Encuesta a pobladores de la parroquia José Luis Tamayo (2024).

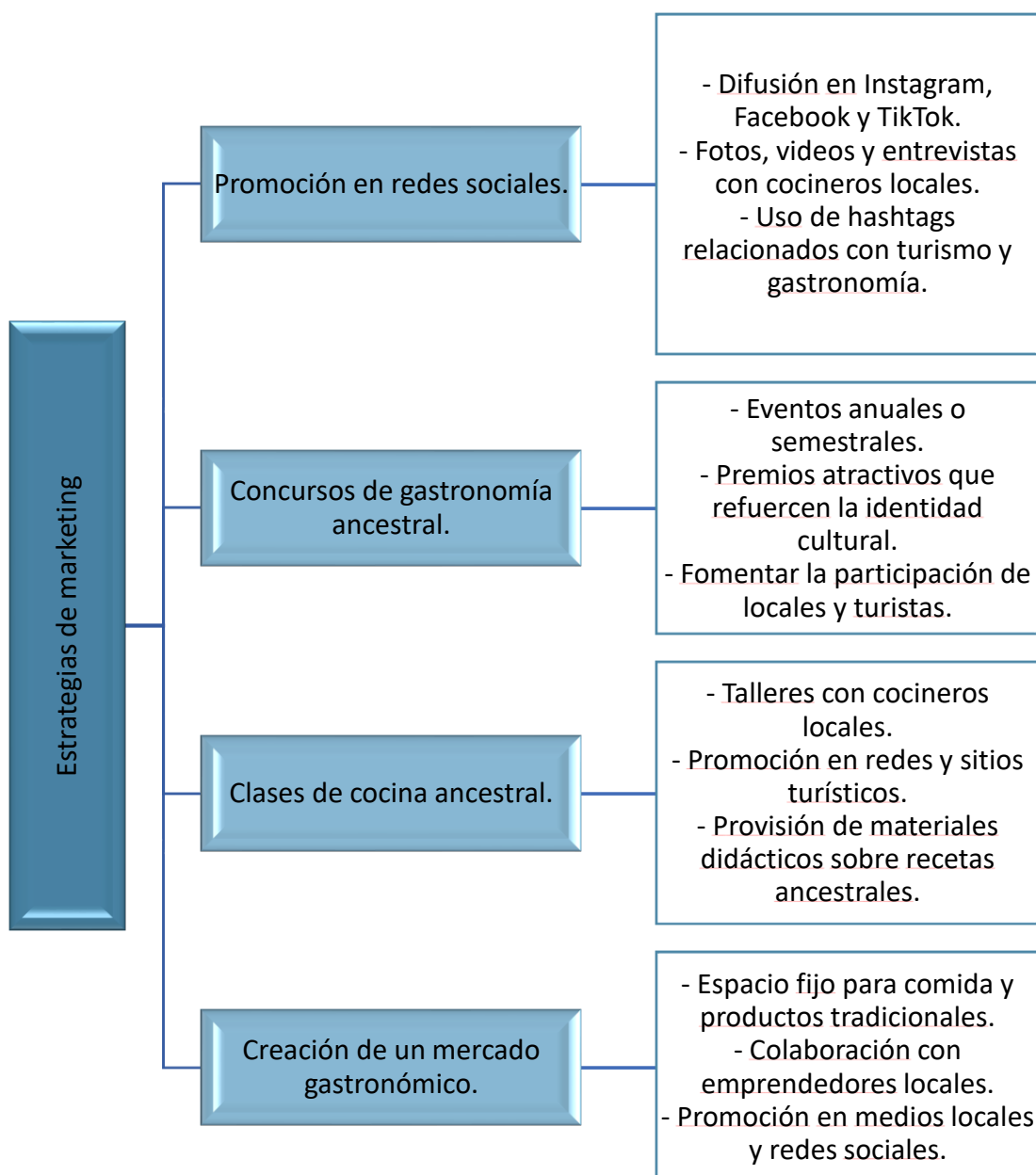
Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

El nivel de participación de los habitantes en eventos gastronómicos muestra una conexión cultural significativa, aunque todavía con espacio para crecer. Esto resalta la importancia de diseñar eventos más inclusivos y participativos que no solo fomenten el orgullo local, sino que también enriquezcan la experiencia turística al involucrar a más actores de la comunidad.

ESTRATEGIAS DE MARKETING QUE PERMITAN RESALTAR LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA PARROQUIA JOSÉ LUIS TAMAYO CONSIDERANDO UNA NUEVA ALTERNATIVA DE DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL

De acuerdo con el objetivo número 3: Proponer estrategias de marketing que permitan resaltar la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo considerando una nueva alternativa de desarrollo del turismo cultural. Se plantearon las siguientes estrategias que se encuentran detalladas en el anexo 6:

Gráfico 19.
Estrategias de marketing.



3.2 Discusión

En José Luis Tamayo se muestra una gastronomía ancestral que tiene un alto potencial cultural y turístico pero que también se enfrenta a varios desafíos en cuanto a la transmisión entre generaciones, en la promoción de platos y en el reconocimiento de técnicas poco conocidas.

En comparación con otros estudios, los hallazgos que se obtuvieron en José Luis Tamayo coinciden con lo que señala (Montes Pérez y Nieto Mejía, 2023), quienes destacaron que, para la identidad cultural y la cohesión comunitaria, es fundamental la gastronomía ancestral, pero que también requiere esfuerzos para poder preservarla y difundirla. Dicha coincidencia hace un refuerzo en la necesidad que tiene valorizar las tradiciones gastronómicas haciéndolas parte del patrimonio inmaterial de las comunidades.

De igual manera, (Carranza Patiño et al., 2021) hace resaltar la importancia de la protección de los saberes culinarios ancestrales para así poder garantizar la sostenibilidad y beneficios para futuras investigaciones. En la realidad de José Luis Tamayo, este punto es bastante relevante dado que se mostró un limitado conocimiento por parte de los jóvenes en lo que es la gastronomía local y esto representa un desafío para la transmisión entre generaciones de estos saberes.

También se evidencia que el interés de los turistas en la gastronomía de la localidad de esta investigación concuerda con lo que mencionan (López et al., 2014), ellos indican que los que visitan motivados por la gastronomía de un destino son quienes buscan auténticas experiencias que los hagan conectar con la cultura de este lugar. Con este resultado se puede resaltar el potencial que tiene el turismo gastronómico como una herramienta para poder revitalizar tradiciones culturales y fortalecer la economía local.

Lo que afecta a José Luis Tamayo en el limitado potencial que tiene su gastronomía para posicionarse como un atractivo turístico destacado es la falta de promoción adecuada de esta, así también como (Castillo Barragán, 2023) observó en Lago Agrio. Esto también ayuda a reforzar lo importante que es desarrollar estrategias de marketing que haga uso de medios modernos e innovadores para atraer la atención de futuros visitantes.

CONCLUSIONES

Con esta investigación, se puede evidenciar que la gastronomía ancestral en la parroquia José Luis Tamayo, es un elemento cultural que representa historia, tradiciones e identidad de la comunidad. Las características principales son los platos típicos, ingredientes tradicionales, técnicas culinarias y utensilios tradicionales que poseen un alto valor cultural, aunque se presenta un grado de desigualdad en lo que respecta al conocimiento entre los habitantes, en especial entre las generaciones más jóvenes.

En cuanto al impacto, se demostró que en la gastronomía ancestral hay un potencial significativo para el desarrollo del turismo cultural. Lo que genera interés tanto en habitantes como en turistas son las prácticas y tradiciones culinarias, el uso de técnicas ancestrales y la preparación de platos como el seco de chivo con tamarindo. De igual manera hay elementos culinarios que han perdido popularidad lo que refleja la necesidad de implementar estrategias orientadas a la revalorización y promoción de estos.

Se concluye en qué, lo que limita a la gastronomía ancestral en la atracción de turistas es la falta de promoción adecuada y de eventos culturales. Si se combina esto, con el interés significativo que tienen los visitantes hacia la gastronomía local, se puede demostrar que se puede destacar esta riqueza cultural y posicionarla como un atractivo turístico clave mediante el diseño de estrategias de marketing como los festivales gastronómicos, talleres culinarios y el uso de redes sociales.

Esta investigación confirmó, que la gastronomía ancestral tiene un rol central en el desarrollo del turismo cultural en José Luis Tamayo. Su promoción estratégica no solo puede revitalizar tradiciones locales, sino también fortalecer la identidad cultural y la economía de la parroquia, fomentando un turismo cultural sostenible que beneficie tanto a la comunidad como a los visitantes.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que, para fomentar la transmisión de conocimientos sobre la gastronomía ancestral, se debe implementar programas educativos y culturales que involucren tanto a jóvenes como a adultos mayores. En estos se pueden incluir talleres comunitarios con entregas de recetas, técnicas culinarias y el uso de utensilios tradicionales.

Para promover platos y prácticas poco conocidas, es importante que se desarrollen ferias gastronómicas, concursos de cocina y publicidad digital o física que ayuden a documentar estas tradiciones haciéndolas más accesibles para la localidad como para los visitantes.

Para destacar la gastronomía ancestral, como atractivo clave de esta parroquia, es primordial el diseño y ejecución de planes de marketing, que podrían realizarse en los festivales anuales o semestrales de gastronomía, hacer colaboraciones con personas conocidas en las redes sociales y también elaborar materiales que ayuden a promocionar los valores culturales e históricos asociados a la cocina local.

Por último, se recomienda hacer una ampliación de los estudios sobre la gastronomía ancestral en José Luis Tamayo, donde se explore la relación entre las manifestaciones culturales locales, como las festividades y los eventos artísticos. De la misma manera hay que investigar el impacto económico directo que tiene la promoción de la gastronomía en el desarrollo del turismo cultural y en la calidad de vida de los habitantes.

REFERENCIAS

- Acerenza, M. (2012). *Conceptualización, origen y evolución del turismo. Definiciones y clasificaciones, tipos de turismo, el turismo en el mundo*. Editorial Trillas, S.A.
- Andrade Molina, J. (2020). *Antropología en la cocina local Intag*. Universidad técnica de Ambato.
- Andrade Vera, C., Cañar Zamora, A., Toranzos Narváez, A., y Carvache Franco, W. (2009). *Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico en Jipijapa – Manabí*. Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Araújo Da Silva, I. C., y Bem Maracajá, K. F. (2023). La gastronomía como elemento diferenciador del turismo en Paraíba. *Caderno Virtual de Turismo*.
- Badillo Paredes, E. F. (2020). *GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA*. Riobamba: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO.
- Bermudez Rodríguez, M. (2021). LA INCREÍBLE Y SABROSA CRÓNICA DEL AJIACO SANTA FERREÑO Y DE CÓMO LO CORONARON CON ALCAPARRAS Y CREMA GRACIAS A LA HERMANA DE RAFAEL POMBO. *Turismo y sociedad*, 231-246.
- Borbor, S. (2017). “LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO DEL CANTÓN SALINAS, AÑO 2017.”. LA LIBERTAD: UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA.
- Briceño Sanchez, A. (2020). Gastronomía regional amazónica y la percepción de su consumo en Lima, 2020. *Repositorio académico USMP*.
<https://hdl.handle.net/20.500.12727/7544>
- Carranza Patiño, H., Tubay Moreira, M., Espinoza Briones, H., y Chang Muñoz, W. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *JOURNAL OF SCIENCE AND RESEARCH*.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8168767>
- Carvache, M., Carvache, O., Carvache, W., y Villagómez, C. (2020). Festivales gastronómicos para el desarrollo de un destino. *Revista Espacios*, 41, 19.
<https://www.revistaespacios.com/a20v41n01/20410119.html#uno>

- Carvajal Villota, M., y Díaz Moreta, P. (2020). *Técnicas culinarias ancestrales de la comunidad de Agato una alternativa dentro de la cocina creativa*. Universidad Técnica del Norte.
<https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10757>
- Castillo Barragán, J. D. (2023). *Gastronomía ancestral y turismo cultural en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos*. Riobamba: Universidad nacional de Chimborazo.
- Choez, M. (2021). *La Gastronomía Ancestral y el Desarrollo Turístico Sostenible en el Área Urbana del Cantón Jipijapa, Provincia Manabí*. Guayaquil: Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil.
- Constitución de la República. (2021). *CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR*. Ministerio de Defensa Nacional: https://defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- Coque, M. (2013). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA*. Ambato: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.
- Cortez Rayo, A. A., y Jama Alvarado, J. C. (2023). *GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DEL CANTÓN PEDERNALES*. Manta: UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ.
- Ejarque Bernet, J. (2016). *Marketing y gestión de destinos turísticos*. Ediciones Pirámide.
- European Business School. (2022). *¿Qué es el Turismo cultural? Concepto y características*. European Business School CEUPE: <https://www.ceupe.com/blog/turismo-cultural.html>
- Fernandez, C. (2024). *Importancia de las tradiciones culinarias en el patrimonio cultural*. Salud Artística: <https://saludartistica.com/importancia-de-las-tradiciones-culinarias-en-el-patrimonio-cultural/>
- Flasco y Care. (2016). *Etnohistoria de los pueblos y nacionalidades originarias del Ecuador*. Quito: Ciespal.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo*, 24(1), 0797-3691.

http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S0797-36912016000100001&script=sci_arttext

GAD. José Luis Tamayo. (2023-2024). *Publicaciones sobre eventos gastronómicos*. Facebook: <https://www.facebook.com/GADjltmuey>

Galindo Galeno, L., y Bolaños Vásquez, A. (2023). Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de Magdalena centro en Cundinamarca, Colombia. *Sosquua*. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/view/951/825>

Guapisaca Vargas, Á., Valverde Minchala, J., Herrera Calvo, M., y Alvear Racines, X. (2021). Registro e inventario de técnicas culinarias ancestrales de los días festivos en la provincia del cañar. *ALFA. Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias*, 635 – 648. <https://revistaalfa.org/index.php/revistaalfa/article/view/155/443>

Gutiérrez, M. (2018). *Fortalecimiento de los saberes ancestrales en la Universidad*. Universidad Politécnica Estatal del Carchi.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2022). INEC. <https://www.censoecuador.gob.ec/data-y-resultados/#pix-tab-398c8f9c-4977318>

Latamvoyage. (2021). *Turismo gastronómico: la importancia de su desarrollo*. Latamvoyage: <https://latamvoyage.com/turismo-gastronomico-la-importancia-de-su-desarrollo/>

Ley de Turismo. (2020). *Ley de Turismo*. Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/08/2020-Ley-de-Turismo.pdf>

Ley Orgánica de Cultura. (2016). https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf

Linzán Rodríguez, J. (2023). *El ceviche de michulla un plato típico de la gastronomía en la parroquia de Chanduy*. La Libertad: UPSE.

López, T., Hernández, J., y Di Clemente, E. (2014). Gastronomic Tourism as a Motor of Local and Regional Development. *Regional and Sectoral Economic Studies*, 14, 95-102. <https://www.usc.gal/economet/reviews/eers1417.pdf>

Macías Álava, D. S., y Rivero González, A. N. (2020). *Análisis del uso culinario del Michugo (Emerita rathbunae), propuesta de difusión mediante feria*

gastronómica en Muey Provincia de Santa Elena. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.

Mantilla Díaz, J. S. (2020). *Reconocimiento de utensilios tradicionales de la gastronomía santandereana en las localidades urbanas informando su uso y amparando la tradición en las cocinas*. Universidad Autónoma de Bucaramanga UNAB.

https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/11819/2020_Tesis_Juan_Sebastian_Mantilla_Diaz.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Mejía López, L. S., Mejía Castillo, S. E., y Bravo Rodríguez, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía*(, 27-40).

Ministerio Coordinador de Patrimonio-Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. (2012). *Introducción al Patrimonio Cultural*.

Montecinos Torres, A. (2016). *Turismo gastronómico sostenible. Planificación de servicios, restaurantes, rutas, productos y destinos*. Cuauhtémoc: Librería de Porrúa Hermanos y Compañía.

Montero Zurita, K. (2022). *Inventario gastronómico ancestral y el turismo cultural del cantón Lago Agrio, Provincia de Sucumbíos*. Universidad Técnica de Babahoyo. <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/12116>

Montes Pérez, J. M., y Nieto Mejía, A. (2023). TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE ORIGEN ANCESTRAL EN EL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE, COLOMBIA. *Scielo*.

Naumov, N., y Hassan, A. (2022). Gastronomic Tourism in Bangladesh: Opportunities and Challenges. *Tourism in Bangladesh: Investment and Development Perspectives*, 165-176. https://doi.org/10.1007/978-981-16-1858-1_11

OMT. (2017). *Red de Gastronomía de la OMT: Plan de Acción*. Organización Mundial del Turismo: https://webunwto.s3-eu-west-1.amazonaws.com/imported_images/46789/gastronomy_action_plan_print_2_es_web_0.pdf

Organización Mundial del Turismo. (2019). *Tourism Definitions*. Madrid. <https://doi.org/https://doi.org/10.18111/9789284420858>

- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. UNWTO: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Organización Panamericana de la Salud. (2018). *Glosario*. Organización Panamericana de la Salud: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10556:2015-glosario&Itemid=0&lang=es#gsc.tab=0
- Pincay Sancán, M. (2021). “*LA GASTRONOMÍA COMO PATRIMONIO CULTURAL DEL CANTÓN 24 DE MAYO*”. Jipijapa: Universidad estatal del sur de Manabí.
- Rojas, E. (2021). *PROMOCIÓN Y TURISMO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO*. Riobamba: UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO.
- Rojo Gil, R. (2014). *Recursos turísticos*. Paraninfo.
- Saltos Paladines, G. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente*. Manabí: ULEAM.
- Sangucho Sangucho, E. (2014). *Diseño de un recetario gastronómico basada en la comida típica del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi*. Univerdidad Regional Autónoma de Los Andes UNIANDES.
- Sernatur. (2014). *Turismo Cultural: Una oportunidad para el desarrollo local*.
- Suárez Luque, J., y Rodríguez, M. (2018). Saberes Ancestrales Indígenas: Una Cosmovisión Transdisciplinaria para el Desarrollo Sustentable. *Novum Scientiarum*, 1(7), 71-82. <https://core.ac.uk/download/pdf/277658247.pdf>
- Suárez Rivera, E. F., y Álvarez Vincés, S. B. (2021). *Estudio de la gastronomía tradicional en la comuna Valdivia de la parroquia Manglaralto en la provincia de Santa Elena para la difusión de su cultura gastronómica*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Tapia León, K. (2018). *Análisis de la gastronomía y culinaria del cantón Salinas de la Provincia de Santa*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., y Viteri, M. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 1-13. <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>

- Triana Casallas, L., y Pérez Arteaga, S. (2021). Prácticas y saberes ancestrales de la gastronomía colombiana en el departamento de Cundinamarca, provincia Oriente, 2020. *Sosquua*,.
- Triviño , K., Arandía , J., Robles , G., y Rivera , G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1).
<http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/215/215974010/index.html>
- Unidad Latina. (2024). *Ingredientes autóctonos y su importancia*. Unidad Latina: Latidos de unidad: <https://unidadlatina.org/gastronomia/ingredientes-autoctonos-importancia/>
- Universitat Carlemany. (2024). *Cultura y Gastronomía: ¿Cómo se relacionan?* Universitat Carlemany:
<https://www.universitatcarlemany.com/actualidad/blog/comida-cultura/>
- Vallejos Cazar, A., Torres, O., y Enríquez Chuga, J. (2017). Experiencias de turismo creativo de la cocina ancestral Otavaleña en la provincia de Imbabura (Ecuador). *HOLOPRAXIS*, 1, 099–116.
<https://revista.uniandes.edu.ec/ojs/index.php/holopraxis/article/view/3129>
- Vicente Selva, B. (2021). *Turismo cultural: qué es y cuáles son los impactos de esta modalidad de turismo en auge*. Escuela Europea de Dirección y Empresas EUDE: <https://www.eude.es/blog/turismo-cultural-auge-eude/#:~:text=Una%20afirmaci%C3%B3n%20respaldada%20por%20los,laborales%20directa%20o%20indirectamente%20relacionadas>
- Villalva Ramírez, C. E. (2018). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante estilo convencional basado en un calendario gastronómico en el cantón Pallatanga, provincia de Chimborazo. 2017*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11615>

APÉNDICE

Anexo 1.

Platos tradicionales de José Luis Tamayo.

Seco de chivo con tamarindo	Hornado	Helados ideal
Seco de gallina criolla	Bollo	Raspados de frutas
Encebollado	Ceviches	Prensados
Consomé de pichón de paloma	Pescado apanado	Granizados
Aguado de michugo	Pescado asado	Pan de horno de leña
Fanesca	Arroz con dulce	Jugo de tamarindo
Caldo de albóndigas	Dulce de pechiche	Jugo de guayaba
Caldo de manguera	Mermelada de guayaba	Colada de avena con naranjilla
Tortilla de michugo	Natilla de maíz	Colada morada
Picante de pescado	Tambor de yuca	Colada de zapallo
Arroz marinero	Humitas	Morocho
Arroz moro	Arroz con leche	Chucula
Guatita	Torta de camote	

Fuente: (Tapia León, 2018).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Anexo 2.*Ingredientes tradicionales.*

Proteínas, cárnicos y derivados	Vegetales, legumbres, cereales y frutas	Hierbas, especias y otros condimentos
Pescado (corvina, albacora, otros)	Camote	Albahaca
Michugo	Yuca	Orégano
Camarón	Papa	Laurel
Langostinos	Zapallo	Apio
Pulpo	Plátano verde	Hierba buena
Calamar	Frejol	Menta
Concha	Lentejas	Cilantro
Mejillones	Garbanzo	Perejil
Almejas	Haba	Romero
Ostras	Guisantes	Tomillo
Langosta	Maní	Comino
Cangrejo	Maíz	Sal yodada
Carne de chivo	Arroz	Sal en grano
Gallina criolla	Avena	Sal refinada
Pichón de paloma	Harina de maíz morado	Sal rosada
Mondongo	Tamarindo	Pimienta
	Coco	Cúrcuma
	Piña	Nuez moscada
	Naranjilla	Ajo
	Limón	Achiote
	Guayaba	Jengibre
		Vainilla
		Canela
		Clavo de olor
		Pimienta de olor
		Anís
		Anís estrellado
		Azafrán
		Pimentón

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Anexo 3.*Técnicas culinarias ancestrales.*

Tostar.	Esta técnica implica el uso de Kallanas o "tiestos", recipientes tradicionales que se emplean para realizar el proceso de tostado del maíz.
Hervir.	Técnica de cocción basada en el uso de agua caliente que permite cocinar una gran variedad de alimentos, como tubérculos, maíz, granos, legumbres, carnes y cereales.
Asar.	Conocida como kusana, esta técnica de cocción implica exponer los alimentos directamente al fuego sin utilizar recipientes.
Freír.	Consiste en cocinar alimentos sumergiéndolos en aceite o grasa hirviendo.
Saltear.	Consiste en cocinar los alimentos con poca grasa y a fuego intenso, haciendo que los ingredientes salten y se mezclen en el recipiente.
Guisar.	Consiste en cocer lentamente los alimentos, se combina hierbas, especias y líquidos, creando un caldo espeso.
Sofreír.	Significa "poco frito", ya que los ingredientes se calientan lentamente, liberando su sabor y absorbiendo el de la grasa.
Moler.	Consiste en reducir a trozos pequeños una materia sólida, ya sea golpeándola o frotándola entre dos superficies duras.
Fermentar.	Técnica utilizada en la preparación de la Chicha, lo guardada por 3 días en un pondo para el proceso de fermentación.
Marinar.	Es el proceso de sumergir un alimento en un líquido aromático durante un breve periodo. Este líquido, que puede contener especias, hierbas y otros condimentos, penetra ligeramente en la superficie del alimento, alterando su sabor y textura.
Secado al sol.	Utilizada para la preservación de la carne mediante la cual se agrega granos de sal a la carne y luego se expone al sol a secarse.
Ahumar.	Esta técnica consiste en exponer los alimentos directamente al humo generado por una pequeña hoguera, usualmente hecha con madera y diversas especias.
Cocción al vapor.	Se emplea en pocos productos, consistía en poner unos palitos en el fondo de la olla cubriéndolo con hojas y luego con una tapa.
Cocción en hojas.	Es una técnica que consistía en envolver los alimentos y las masas de maíz en las hojas del mismo maíz o con las hojas de achira y que luego se cocían en agua, al vapor o a las brasas.
Batir.	Es el proceso de mezclar o agitar ingredientes utilizando métodos y herramientas tradicionales, como cucharas de madera, piedras o ramas.
Hornear.	Esta técnica consiste en cocer los alimentos mediante calor seco, sin añadir líquidos. Frecuentemente se realiza en hornos tradicionales, contruidos con barro, ladrillos u otros materiales naturales.

Fuente: (Andrade Molina, 2020) (Galindo Galeno y Bolaños Vásquez, 2023).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Anexo 4.*Instrumentos y equipos de cocina ancestral.*

Fogón de leña.	El fogón de leña o topia es uno de los métodos más tradicionales que se emplean para la cocina. Se trata de situar tres piedras en forma de triángulo sobre las cuales se sitúa el utensilio que se utilizará para cocer los alimentos. La leña, empleada como combustible en el proceso de cocción, se deposita entre las piedras.
Horno de barro.	Horno de barro es el construido utilizando adobe, esa mezcla de barro, paja y el complemento fundamental que es la bosta de vaca. En esencia, su función es crear calor en un espacio en base a leña o gas para transmitirlo a los alimentos que se ubican en el interior.
Ollas de barro.	Conocido como manka hecha de barro para utilizarse en altas temperaturas, de diferentes tamaños, usados para hervir, estofar o cocinar al vapor, de forma cilíndrica o redonda.
Cazuelas de barro.	Las cazuelas de barro son utensilios de cocina, usualmente de forma cilíndrica o troncocónica, empleados para la preparación y el servicio de alimentos.
Ollas de aluminio.	Recipientes de aluminio fundido ideales para hervir, guisar y cocinar al vapor.
Tablas de picar de madera.	Estas tablas se utilizan habitualmente para cortar ingredientes. Son sencillos de producir y depurar. Son útiles para cortar y cocinar alimentos, previniendo el deterioro de las superficies laborales.
Cucharones y espátulas de madera.	Estas herramientas son fabricadas a mano y se emplean para mezclar, servir o voltear alimentos en el área de la cocina. La madera no reacciona con los productos alimenticios, lo que las convierte en perfectas para cocinar en ollas y cazuelas de barro.
Piedra de moler.	Este utensilio se compone de una piedra plana en la que se procesan granos o especias mediante una piedra de tamaño inferior (mano).
Ralladores hechos a mano.	Estos ralladores, fabricados con materiales locales, se emplean para conseguir texturas finas en quesos, vegetales o especias.
Molino manual para granos.	Instrumento de aluminio fundido que se usa para moler granos y cereales, como el maíz, el arroz, las nueces, el café, las semillas, la quinua, entre otros.
Cernidor/ tamizador.	También conocidas como cedazo, son fabricadas con diversas fibras y se emplean para colar las distintas harinas.

Fuente: (Vallejos Cazar et al., 2017) y (Carvajal Villota y Díaz Moreta, 2020).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Anexo 5.

Calendario de eventos gastronómicos de José Luis Tamayo.

Fecha	Nombre del evento	Ubicación	Actividades
1 de octubre de 2023.	Feria gastronómica, turística y cultural “Muey tierra de emprendedores”.	Parque Vicente Rocafuerte.	Participación de emprendedores, artistas locales y nacionales, agrupaciones culturales y exhibición de platos tradicionales.
22 de octubre de 2023.	Festival de comida típica y emprendimiento.	Canchas deportivas del Polideportivo de “Santa Paula”.	Exhibición de comida típica y otros emprendimientos de los pobladores de la parroquia.
21 de diciembre de 2023.	Expo feria gastronómica y de emprendimiento.	Centro de la población.	Exhibición de platos típicos, presentaciones culturales y participación comunitaria para promover los emprendimientos locales.
18 de agosto de 2024.	Feria gastronómica, tradición y cultura (7ma edición).	Comedor de Felix.	Exhibición de platos elaborados con zumo de tamarindo como el seco de chivo y el hornado de cerdo.
18 de septiembre de 2024.	Curso de cocina básica.	Auditorio del GAD Parroquial de José Luis Tamayo.	Clases para aprender a preparar ceviches, secos y otros platos tradicionales.
6 de octubre de 2024.	Feria gastronómica: Sembrando Futuros, Cosechado Éxitos.	Parque Vicente Rocafuerte.	Incluye talleres interactivos de cocina, concursos con premios sorpresa, presentaciones artísticas y participación comunitaria activa.
27 de octubre de 2024.	Feria de la colada morada (7ma. Edición).	Gruta de la Virgen de la Merced.	Exhibición de platos tradicionales, como el seco de chivo, torta de camote, colada morada y pan de horno de leña.
1 de noviembre de 2024.	Pan Muey (2da. Edición).	Parque Vicente Rocafuerte.	Exhibición de platos tradicionales, como el pan de horno de leña, la colada morada, ceviches y natillas de maíz. Presentaciones de folklore local. Participación de la comunidad en actividades culturales y gastronómicas.

Fuente: (GAD. José Luis Tamayo, 2023-2024).

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Anexo 6.*Estrategias de marketing para resaltar la gastronomía de José Luis Tamayo.*

Estrategias	Descripción	Acciones	Monitoreo	Evaluación
Promoción en redes sociales.	Difundir la gastronomía ancestral a través de plataformas como Instagram, Facebook y tik tok para atraer tanto a locales como a turistas.	<ul style="list-style-type: none"> - Crear contenido visual atractivo como fotos y videos de los platos típicos y entrevistas a cocineros locales. - Publicar regularmente y utilizar hashtags relacionados con el turismo cultural y la gastronomía que estén en tendencia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizar semanalmente las métricas de las publicaciones como el número de likes, comentarios, vistas y seguidores. - Utilizar herramientas para rastrear el alcance de las publicaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluar el crecimiento de seguidores y su interacción. - Comparar el interés generado en el turismo local antes y después de la estrategia.
Concursos de gastronomía ancestral.	Organizar concursos para destacar las habilidades culinarias de los habitantes locales y promover sus recetas ancestrales.	<ul style="list-style-type: none"> - Planificar una competencia anual o semestral. - Asegurar la participación de personas locales y visitantes. - Ofrecer premios atractivos que refuercen la identidad cultural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Registrar la cantidad de participantes y espectadores. - Realizar encuestas a los participantes y espectadores para recopilar comentarios y propuestas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluar el impacto en la visibilidad de la gastronomía local y la participación comunitaria. - Comparar la asistencia y participación año con año.
Clases de cocina ancestral.	Ofrecer talleres para aprender a preparar los platillos tradicionales de la parroquia, atrayendo a turistas interesados en experiencias interactivas.	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinar con cocineros locales para dictar las clases. - Promocionar las clases en sitios de turismo y redes sociales. - Proveer de material didáctico sobre las recetas y 	<ul style="list-style-type: none"> - Registrar la cantidad de inscripciones en casa clase. - Recoger la satisfacción de los asistentes mediante encuestas al finalizar el taller. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizar la frecuencia de participación y nivel de satisfacción en las clases. - Comparar el número de asistentes nuevos y recurrentes en cada clase.

		técnicas ancestrales.		
Creación de un mercado gastronómico.	Establecer un espacio fijo donde diversos puestos ofrezcan comida ancestral y productos tradicionales de la parroquia.	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar un lugar estratégico en la parroquia. - Coordinar con emprendedores locales y establecer reglas de operación. - Promocionar en medios locales y redes sociales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Registrar el flujo de visitantes y ventas de los comerciantes. - Encuestar a los clientes sobre su experiencia en el lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Incremento en el número de visitantes y ventas. - Analizar la sostenibilidad económica del mercado.

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Anexo 7.

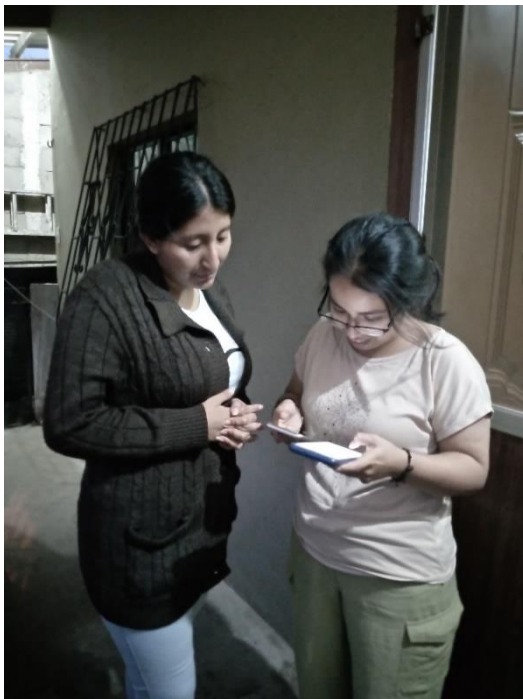
Ficha de inventario gastronómico ancestral.

Nombre del platillo/bebida	
Descripción.	
Ingredientes principales.	
Métodos de preparación.	
Instrumentos y equipos tradicionales.	
Época/festividad.	
Imagen	

Elaborado por: Johanna Lainez (2024).

Anexo 8.

Encuestas a habitantes de la parroquia José Luis Tamayo.



Anexo 10.*Presupuesto.*

Descripción	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Subtotal
Equipo de cómputo.	1	1	\$ 800.00	\$ 800.00
Internet.	Mes	4	\$ 23.00	\$ 92.00
Electricidad.	Mes	4	\$ 15.00	\$ 60.00
Movilización	Unidad	10	\$ 0.70	\$ 7.00
Alimentación	Unidad	10	\$ 3.00	\$ 30.00
TOTAL				\$ 989.00


Anexo 11.*Matriz de consistencia.*

Titulo	Problema	Objetivos	Variables	Dimensiones	Indicadores	Metodología
<p>Influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia José Luis Tamayo del cantón Salinas, provincia de Santa Elena, 2024.</p>	<p>¿Cómo contribuye la gastronomía ancestral en el desarrollo del Turismo Cultural de la parroquia José Luis Tamayo?</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Cuáles son las características de la gastronomía ancestral de la parroquia y cuáles es su influencia cultural en la comunidad? 	<p>General: Analizar la gastronomía ancestral y como contribuye al desarrollo del turismo cultural de la parroquia José Luis Tamayo del cantón Salinas, provincia de Santa Elena.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Investigar las características de la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo y su influencia cultural en la comunidad. 	<p>Independiente: Gastronomía ancestral</p>	<p>Características de la gastronomía ancestral.</p> <p>Influencia cultural.</p>	<p>Platos típicos.</p> <p>Ingredientes tradicionales.</p> <p>Técnicas culinarias.</p> <p>Instrumentos y equipos de cocina tradicionales.</p> <p>Inventario gastronómico ancestral.</p> <p>Nivel de conocimiento de los habitantes sobre la gastronomía local.</p>	<p>Enfoque: cuantitativo.</p> <p>Alcance: descriptivo.</p> <p>Método: Bibliográfico, inductivo, analítico, sintético.</p> <p>Diseño: no experimental.</p> <p>Técnica: encuestas, revisión documental.</p>

					Transmisión de saberes gastronómicos ancestrales.
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuál es el impacto de la gastronomía ancestral considerando las prácticas y tradiciones culinarias que se mantienen en la actualidad? • ¿Cómo se podría resaltar la gastronomía ancestral de la parroquia como una nueva alternativa de desarrollo del turismo cultural? 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el impacto de la gastronomía ancestral considerando las prácticas y tradiciones culinarias que se mantienen en la actualidad. • Proponer estrategias de marketing que permitan resaltar la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo considerando una nueva alternativa de desarrollo del turismo cultural. 	Dependiente: Turismo cultural	Impacto en el turismo.	<p>Interés de los turistas en la gastronomía local.</p> <p>Participación de la gastronomía en festividades y eventos culturales.</p> <p>Calendario de eventos gastronómicos.</p> <p>Aumento del flujo turístico relacionado con la gastronomía.</p> <p>Estrategias de marketing para difundir la gastronomía.</p>	
				Desarrollo del turismo cultural.	

Anexo 12.

Encuesta para los habitantes.

		UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS CARRERA DE TURISMO		N.º _____																																																																																																																																																	
Objetivo: Identificar el nivel de conocimiento sobre gastronomía ancestral y su impacto en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia José Luis Tamayo.																																																																																																																																																					
Edad:		Genero:																																																																																																																																																			
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Masculino</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td>Femenino</td> <td></td> </tr> <tr> <td>LGBTQIA+</td> <td></td> </tr> </table>			Masculino		Femenino		LGBTQIA+																																																																																																																																												
Masculino																																																																																																																																																					
Femenino																																																																																																																																																					
LGBTQIA+																																																																																																																																																					
1. De los siguientes, ¿Cuáles son los platos ancestrales que conoce de la parroquia José Luis Tamayo?		2. ¿Qué ingredientes tradicionales reconoce que se usan en los platos de parroquia José Luis Tamayo?																																																																																																																																																			
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;">Seco de chivo con tamarindo</td> <td style="width: 25%;">Hornado</td> <td style="width: 25%;">Helados ideal</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td>Seco de gallina criolla</td> <td>Bollo</td> <td>Raspados de frutas</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Encebollado</td> <td>Ceviches</td> <td>Prensados</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Consomé de pichón de paloma</td> <td>Pescado apanado</td> <td>Granizados</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aguado de michugo</td> <td>Pescado asado</td> <td>Pan de horno de leña</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fanesca</td> <td>Arroz con dulce</td> <td>Jugo de tamarindo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caldo de albóndigas</td> <td>Arroz con leche</td> <td>Jugo de guayaba</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caldo de manguera</td> <td>Torta de camote</td> <td>Colada de avena con naranjilla</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tortilla de michugo</td> <td>Dulce de pechiche</td> <td>Colada morada</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Picante de pescado</td> <td>Mermelada de guayaba</td> <td>Colada de zapallo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Arroz marinero</td> <td>Natilla de maíz</td> <td>Morocho</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Arroz moro</td> <td>Tambor de yuca</td> <td>Chucula</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Guatita</td> <td>Humitas</td> <td>Otros: especifique</td> <td></td> </tr> </table>		Seco de chivo con tamarindo	Hornado	Helados ideal		Seco de gallina criolla	Bollo	Raspados de frutas		Encebollado	Ceviches	Prensados		Consomé de pichón de paloma	Pescado apanado	Granizados		Aguado de michugo	Pescado asado	Pan de horno de leña		Fanesca	Arroz con dulce	Jugo de tamarindo		Caldo de albóndigas	Arroz con leche	Jugo de guayaba		Caldo de manguera	Torta de camote	Colada de avena con naranjilla		Tortilla de michugo	Dulce de pechiche	Colada morada		Picante de pescado	Mermelada de guayaba	Colada de zapallo		Arroz marinero	Natilla de maíz	Morocho		Arroz moro	Tambor de yuca	Chucula		Guatita	Humitas	Otros: especifique		<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Proteínas, cárnicos y derivados</th> <th style="width: 33%;">Vegetales, legumbres, cereales y frutas</th> <th style="width: 33%;">Hierbas, especias y otros condimentos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pescado (corvina, albacora, otros)</td> <td>Camote</td> <td>Albahaca</td> </tr> <tr> <td>Michugo</td> <td>Yuca</td> <td>Orégano</td> </tr> <tr> <td>Camarón</td> <td>Papa</td> <td>Laurel</td> </tr> <tr> <td>Langostinos</td> <td>Zapallo</td> <td>Apio</td> </tr> <tr> <td>Pulpo</td> <td>Plátano verde</td> <td>Hierba buena</td> </tr> <tr> <td>Calamar</td> <td>Frejol</td> <td>Menta</td> </tr> <tr> <td>Concha</td> <td>Lentejas</td> <td>Cilantro</td> </tr> <tr> <td>Mejillones</td> <td>Garbanzo</td> <td>Perejil</td> </tr> <tr> <td>Almejas</td> <td>Haba</td> <td>Romero</td> </tr> <tr> <td>Ostras</td> <td>Guisantes</td> <td>Tomillo</td> </tr> <tr> <td>Langosta</td> <td>Maní</td> <td>Comino</td> </tr> <tr> <td>Cangrejo</td> <td>Maíz</td> <td>Sal yodada</td> </tr> <tr> <td>Carne de chivo</td> <td>Arroz</td> <td>Sal en grano</td> </tr> <tr> <td>Gallina criolla</td> <td>Avena</td> <td>Sal refinada</td> </tr> <tr> <td>Pichón de paloma</td> <td>Harina de maíz morado</td> <td>Sal rosada</td> </tr> <tr> <td>Mondongo</td> <td>Tamarindo</td> <td>Pimienta</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Coco</td> <td>Cúrcuma</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Piña</td> <td>Nuez moscada</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Naranjilla</td> <td>Ajo</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Limón</td> <td>Achiote</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Guayaba</td> <td>Jengibre</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Vainilla</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Canela</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Clavo de olor</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Pimienta de olor</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Anís</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Anís estrellado</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Azafrán</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Pimentón</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Otros: especifique.</td> </tr> </tbody> </table>			Proteínas, cárnicos y derivados	Vegetales, legumbres, cereales y frutas	Hierbas, especias y otros condimentos	Pescado (corvina, albacora, otros)	Camote	Albahaca	Michugo	Yuca	Orégano	Camarón	Papa	Laurel	Langostinos	Zapallo	Apio	Pulpo	Plátano verde	Hierba buena	Calamar	Frejol	Menta	Concha	Lentejas	Cilantro	Mejillones	Garbanzo	Perejil	Almejas	Haba	Romero	Ostras	Guisantes	Tomillo	Langosta	Maní	Comino	Cangrejo	Maíz	Sal yodada	Carne de chivo	Arroz	Sal en grano	Gallina criolla	Avena	Sal refinada	Pichón de paloma	Harina de maíz morado	Sal rosada	Mondongo	Tamarindo	Pimienta		Coco	Cúrcuma		Piña	Nuez moscada		Naranjilla	Ajo		Limón	Achiote		Guayaba	Jengibre			Vainilla			Canela			Clavo de olor			Pimienta de olor			Anís			Anís estrellado			Azafrán			Pimentón			Otros: especifique.
Seco de chivo con tamarindo	Hornado	Helados ideal																																																																																																																																																			
Seco de gallina criolla	Bollo	Raspados de frutas																																																																																																																																																			
Encebollado	Ceviches	Prensados																																																																																																																																																			
Consomé de pichón de paloma	Pescado apanado	Granizados																																																																																																																																																			
Aguado de michugo	Pescado asado	Pan de horno de leña																																																																																																																																																			
Fanesca	Arroz con dulce	Jugo de tamarindo																																																																																																																																																			
Caldo de albóndigas	Arroz con leche	Jugo de guayaba																																																																																																																																																			
Caldo de manguera	Torta de camote	Colada de avena con naranjilla																																																																																																																																																			
Tortilla de michugo	Dulce de pechiche	Colada morada																																																																																																																																																			
Picante de pescado	Mermelada de guayaba	Colada de zapallo																																																																																																																																																			
Arroz marinero	Natilla de maíz	Morocho																																																																																																																																																			
Arroz moro	Tambor de yuca	Chucula																																																																																																																																																			
Guatita	Humitas	Otros: especifique																																																																																																																																																			
Proteínas, cárnicos y derivados	Vegetales, legumbres, cereales y frutas	Hierbas, especias y otros condimentos																																																																																																																																																			
Pescado (corvina, albacora, otros)	Camote	Albahaca																																																																																																																																																			
Michugo	Yuca	Orégano																																																																																																																																																			
Camarón	Papa	Laurel																																																																																																																																																			
Langostinos	Zapallo	Apio																																																																																																																																																			
Pulpo	Plátano verde	Hierba buena																																																																																																																																																			
Calamar	Frejol	Menta																																																																																																																																																			
Concha	Lentejas	Cilantro																																																																																																																																																			
Mejillones	Garbanzo	Perejil																																																																																																																																																			
Almejas	Haba	Romero																																																																																																																																																			
Ostras	Guisantes	Tomillo																																																																																																																																																			
Langosta	Maní	Comino																																																																																																																																																			
Cangrejo	Maíz	Sal yodada																																																																																																																																																			
Carne de chivo	Arroz	Sal en grano																																																																																																																																																			
Gallina criolla	Avena	Sal refinada																																																																																																																																																			
Pichón de paloma	Harina de maíz morado	Sal rosada																																																																																																																																																			
Mondongo	Tamarindo	Pimienta																																																																																																																																																			
	Coco	Cúrcuma																																																																																																																																																			
	Piña	Nuez moscada																																																																																																																																																			
	Naranjilla	Ajo																																																																																																																																																			
	Limón	Achiote																																																																																																																																																			
	Guayaba	Jengibre																																																																																																																																																			
		Vainilla																																																																																																																																																			
		Canela																																																																																																																																																			
		Clavo de olor																																																																																																																																																			
		Pimienta de olor																																																																																																																																																			
		Anís																																																																																																																																																			
		Anís estrellado																																																																																																																																																			
		Azafrán																																																																																																																																																			
		Pimentón																																																																																																																																																			
		Otros: especifique.																																																																																																																																																			
3. ¿Qué técnicas culinarias ancestrales conoce que se utilizan para preparar los platos de la parroquia José Luis Tamayo?																																																																																																																																																					
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Tostar.</td> <td style="width: 50%;">Marinar.</td> </tr> <tr> <td>Hervir.</td> <td>Secado al sol.</td> </tr> <tr> <td>Asar.</td> <td>Ahumar.</td> </tr> <tr> <td>Freír.</td> <td>Cocción al vapor.</td> </tr> <tr> <td>Saltear.</td> <td>Cocción en hojas.</td> </tr> <tr> <td>Guisar.</td> <td>Batir.</td> </tr> <tr> <td>Sofreír.</td> <td>Hornear.</td> </tr> <tr> <td>Moler.</td> <td>Otros: especifique.</td> </tr> <tr> <td>Fermentar.</td> <td></td> </tr> </table>		Tostar.	Marinar.	Hervir.	Secado al sol.	Asar.	Ahumar.	Freír.	Cocción al vapor.	Saltear.	Cocción en hojas.	Guisar.	Batir.	Sofreír.	Hornear.	Moler.	Otros: especifique.	Fermentar.																																																																																																																																			
Tostar.	Marinar.																																																																																																																																																				
Hervir.	Secado al sol.																																																																																																																																																				
Asar.	Ahumar.																																																																																																																																																				
Freír.	Cocción al vapor.																																																																																																																																																				
Saltear.	Cocción en hojas.																																																																																																																																																				
Guisar.	Batir.																																																																																																																																																				
Sofreír.	Hornear.																																																																																																																																																				
Moler.	Otros: especifique.																																																																																																																																																				
Fermentar.																																																																																																																																																					

4. ¿Qué instrumentos y equipos conoce que se utilizan para preparar los platos ancestrales de la parroquia José Luis Tamayo?

Fogón de leña.	Cucharones y espátulas de madera.
Horno de barro.	Piedra de moler.
Ollas de barro.	Ralladores hechos a mano.
Cazuelas de barro.	Molino manual para granos.
Ollas de aluminio.	Cernidor/ tamizador.
Tablas de picar de madera	Otros: especifique.

5. ¿Cuál es el nivel de importancia de la gastronomía ancestral para la identidad cultural de la parroquia José Luis Tamayo?

Muy importante	
Importante	
Poco importante	

6. ¿Qué tanto considera usted que los jóvenes de la parroquia José Luis Tamayo conocen sobre la gastronomía ancestral?

Mucho	
Poco	
Nada	

7. ¿Cómo se transmiten los conocimientos sobre gastronomía ancestral en su familia?

Transmisión oral (alguien de su familia explica recetas de memoria o cuenta como se prepara el plato y su historia).	
Transmisión visual (ven a un familiar cocinar y aprenden observando).	
Transmisión experiencial (practican juntos las recetas).	
No se transmiten los conocimientos gastronómicos.	

8. ¿Con qué frecuencia consume platos ancestrales de la parroquia?

Diariamente.	
Semanalmente.	
Mensualmente.	
Anualmente.	
Nunca.	

9. ¿Considera usted que los turistas se interesan en la gastronomía ancestral de la parroquia José Luis Tamayo?

Sí, mucho.	
Sí, pero poco.	
No, no se interesan.	

10. ¿Con qué frecuencia los turistas preguntan o participan en actividades relacionadas con la gastronomía local?

Frecuentemente	
Ocasionalmente	
Nunca	

11. ¿Existen eventos culturales en la parroquia que promueven la gastronomía ancestral?

Si, varios eventos al año.	
Algunos, pero no son frecuentes.	
No, no hay eventos de este tipo.	

12. ¿Considera usted que la promoción de la gastronomía ancestral podría aumentar el turismo en la parroquia?

Si, definitivamente.	
Si, en cierta medida.	
No, no lo creo.	

13. ¿Cuáles de los siguientes factores considera usted que afectan el interés de los turistas en la gastronomía ancestral?

Falta de promoción.	
Escasez de restaurantes locales que oferten platos ancestrales.	
Desconocimiento por parte de los turistas.	
Otros: especifique.	

14. ¿Qué tipo de actividades gastronómicas te gustaría que se realizaran en la parroquia para atraer turistas?

Clases de cocina	
Ferias gastronómicas	
Rutas gastronómicas	
Otros: especifique	

15. ¿Qué medios considera usted que serían los más efectivos para promocionar la gastronomía ancestral de la parroquia?

Redes sociales.	
Folleto o guías turísticas.	
Programas de televisión o radio.	
Eventos gastronómicos locales o regionales.	
Otros: especifique.	

16. ¿Participaría en un evento gastronómico que promueva la comida ancestral de la parroquia?

Si, con gusto.	
Quizás.	
No estoy interesado.	