



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
INSTITUTO DE POSTGRADO**



PROGRAMA DE MAESTRÍA EN ECOTURISMO EN ÁREAS PROTEGIDAS

**SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA MEDIANTE LA OFERTA
GASTRONÓMICA TRADICIONAL EN LA PAZ-CARCHI-ECUADOR**

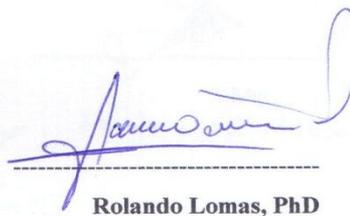
**AUTORA: Oliva Rueda
TUTOR: Dr. Rolando Lomas Ph.D.**

Ibarra, Octubre de 2017

APROBACIÓN DEL TUTOR

En calidad de tutor del Trabajo de Grado, presentado por la señora Ingeniera Oliva Rueda, para optar por el grado de Magister en Ecoturismo en Áreas Protegidas, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación (pública y privada) y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En Ibarra a los 04 días del mes de Octubre de 2017.



Rolando Lomas, PhD

C.I. 1001359890

APROBACIÓN DEL JURADO

“SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA .MEDIANTE LA OFERTA
GASTRONÓMICA TRADICIONAL EN LA PAZ-CARCHI-ECUADOR”

Por: Oliva Rueda.

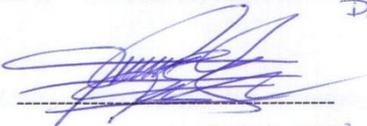
Trabajo de Grado de Maestría aprobado en nombre de la Universidad Técnica del Norte, por el siguiente Jurado, a los 04 días del mes de Octubre de 2017.



Ph.D. CARMEN TRUJILLO



Msc.
Dr. JOSÉ ALI MONCADA



Msc. FABIO CRUZ

DEDICATORIA

A:

Dios, por darme la oportunidad de vivir y conmigo en cada paso que doy, fortaleciendo mi corazón, iluminando mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

Mis padres, Marco Rueda (+) y Elvia Estrada, por darme la vida, quererme mucho, y creer en mí y que siempre me apoyaron. Gracias por darme una carrera para mí futuro, itodo esto les debo a ustedes!.

Mis hijos, Mayita, Carlos Andrés e Ian Marco, inspiración para la meta trazada. Con todo el amor del mundo...

Mis hermanos, Mary, Cruz Elena y Marco, por estar conmigo y apoyarme siempre, los quiero mucho.

Oliva

RECONOCIMIENTO

Mi sincero agradecimiento a la Universidad Técnica del Norte, a todo el personal académico y administrativo, quienes me apoyaron para culminar mis estudios, de manera muy especial a quienes laboran en el Instituto de Postgrado de ésta Institución ya que gracias a su enorme vocación de servicio nos hicieron sentir el verdadero calor de una Casona Universitaria.

Quiero expresar un especial agradecimiento a mi tutor Dr. Rolando Lomas Ph.D, quien con asertividad ha sabido guiarme durante el transcurso del presente trabajo de investigación, además porque gracias a sus conocimientos, experiencia y calidad humana permitieron enriquecer una etapa de mi vida profesional.

De igual manera a la Dra. Carmen Trujillo quien aportó con las debidas observaciones para culminar con éxito este trabajo investigativo.

A la vez es para mí muy grato reconocer la valiosa labor de todos los catedráticos quienes durante estos dos años han impartido sus conocimientos a partir de múltiples ciencias.

Un agradecimiento especial a todos mis compañeros de curso de quienes he aprendido grandes experiencias de vida y quienes siempre me brindaron su colaboración de forma desinteresada.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

**CESIÓN DE DERECHOS DEL AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A
FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Yo, Oliva Rueda, con cédula de ciudadanía Nro. 040078143-1 expreso mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autora del trabajo de grado denominado: SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. MEDIANTE LA OFERTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL EN LA PAZ-CARCHI-ECUADOR, que ha sido desarrollado para optar el título de Magister en Ecoturismo en Áreas Protegidas de la Universidad Técnica del Norte; por tanto, la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En mi condición de autora me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago la entrega del trabajo final en formato digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

(Firma).....

Nombre: Oliva Rueda

Cédula: 040078143-1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

**CESIÓN DE DERECHOS DEL AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A
FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Yo, Oliva Rueda, con cédula de ciudadanía Nro. 040078143-1 expreso mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autora del trabajo de grado denominado: SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. MEDIANTE LA OFERTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL EN LA PAZ-CARCHI-ECUADOR, que ha sido desarrollado para optar el título de Magister en Ecoturismo en Áreas Protegidas de la Universidad Técnica del Norte; por tanto, la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En mi condición de autora me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago la entrega del trabajo final en formato digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

(Firma).....

Nombre: Oliva Rueda

Cédula: 040078143-1



vii

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
INSTITUTO DE POSGRADO
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
**AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la información dentro de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	040078143-1
APELLIDOS Y NOMBRES:	Oliva Rueda Estrada
DIRECCIÓN:	Huaca
EMAIL:	Oliva.rueda@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	2973231 0984941423
DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. MEDIANTE LA OFERTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL EN LA PAZ-CARCHI- ECUADOR
AUTOR (ES):	Oliva Rueda Estrada
FECHA:	2017/09/27
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input type="checkbox"/> PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	MAGISTER EN ECOTURISMO EN ÁREAS PROTEGIDAS
DIRECTOR	Dr. Rolando Lomas Tapia Ph.D

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, Oliva Rueda, con número de cédula de ciudadanía Nro. 040078143-1 en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago la entrega del ejemplar respectivo en formato digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 04 días del mes de Octubre de 2017

EL AUTOR:

(Firma).....

Nombre: Oliva Rueda Estrada

C.C.: 040078143-1

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACION DEL TUTOR	II
APROBACIÓN DEL JURADO	III
DEDICATORIA	IV
RECONOCIMIENTO	V
CESIÓN DE DERECHOS DEL AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO	VI
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN	VII
RESUMEN	XII

Capítulo I

1.1 Planteamiento del Problema	1
1.2 Formulación del Problema.....	2
1.3 Delimitación del Problema	2
1.4 Preguntas de Investigación	2
1.5 Objetivos	3
1.5.1 Objetivo General.....	3
1.5.2 Objetivos Específicos.....	3
1.5.3 Justificación	3

Capitulo II

2.1 Doctrina Humanista	5
2.2 Aspecto Turístico	6
2.3 Aspecto Ambiental.....	6
2.4 Componentes Social.....	6
2.5 Económico	7

2.6 Soberanía y Seguridad alimentaria.	7
2.6.1 Seguridad alimentaria	7
2.6.2 Soberanía alimentaria.....	10
2.6.3 Derecho a la alimentación.....	11
2.7 Planificar	15
2.8 Programa turístico	16
2.9. Turismo rural	16
2.10 Turismo sostenible	18
2.11. Turismo Gastronómico: una forma diferente de hacer turismo	19
2.12 Áreas de concentración	20
2.14 Atractivo turístico	21
2.15 Clasificación de los atractivos	22
2.16. Sistema Turístico	23
2.17. Oferta de servicios	23
2.18. Infraestructura de servicios básicos	24
2.19. Atractivos Turísticos	25
2.20 Turismo gastronómico	26
2.21. La gastronomía en el proceso histórico	26
2.22. La gastronomía una tradición cultural viva	30
2.23. La cocina como medio de cohesión cultural para la comunidad	32
2.24 Recurso Turístico	33
Capitulo III	
3.1. Descripción del área de estudio	34
3.2. Tipo de investigación.....	34
3.3. Métodos de investigación	34

3.4. Población y Muestra	35
3.5.- Procedimiento	35
3.6. Técnicas de recolección de la información.	36
3.7.- Análisis y estructuración de la información	36
Capitulo IV	
4. Diagnostico	
4.1 Diagnóstico de los Productos agrícolas tradicionales y ancestrales de la Parroquia La Paz	38
Capitulo V	
5.2. IMPORTANCIA DE LA CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA	53
5.3. OBJETIVOS.	54
5.3.1. Objetivo General	54
5.3.2. Objetivos Específicos.....	54
Bibliografía	72
ANEXO 1.....	75

Resumen

El presente trabajo investigativo pretende insertarse a través de la perspectiva sociocultural ambiental y turística para estudiar la historia y los acontecimientos recientes en la cocina gastronómica de los expendedores de comida en la Gruta La paz. El estudio analizó las representaciones sociales de la gastronomía como un punto de referencia para la definición de la identidad colectiva de los distintos platos típicos que se elaboran a través de sus productos agrícolas, como el melloco, las habas, el camote dulce, el maíz y otros productos que existe en el lugar. Se aplicaron entrevistas en profundidad para obtener información de los actores sociales que ocupan posiciones estratégicas en el panorama gastronómico de la parroquia la Paz. El análisis de datos se realizó utilizando la investigación cualitativa. Los resultados distinguen tres fuentes principales de aportación a la cocina andina ecuatoriana estos son: los cereales, tubérculos especialmente papas, mellocos y ocas; hortalizas silvestres, como el nabo, yuyitos, bledo, ingredientes principales para elaborar los platos típicos especialmente hornado, caldo de gallina de campo y cuy asado, elementos importantes para estructurar y aplicar el plan de capacitación gastronómico turístico generando compromiso y reivindicando la historia ancestral de la comida andina.

Palabras clave: soberanía y seguridad alimentaria, gastronomía tradicional, turismo

Abstract

The present research is intended to be inserted through the socio-cultural and tourist perspective to study the history and recent events in the gastronomic cuisine of the food vendors in La Paz Cave. The study analyzed the social representations of the gastronomy as a point of reference for the definition of the collective identity of the different typical dishes that are elaborated through its agricultural products, like the melloco, the beans, sweet sweetpotato, the corn and other products that exist in the place. In-depth interviews were conducted to obtain information from social actors who occupy strategic positions in the gastronomic panorama of the parish of La Paz. Data analysis was performed using qualitative research. The results distinguish three main sources of contribution to Ecuadorian Andean cuisine: cereals, tubers especially potatoes, mellocos and geese; wild vegetables such as turnip, yuyitos, bledo, main ingredients to elaborate the typical dishes specially baked, chicken broth and roasted cuy, important elements to structure and implement the tourism gastronomic training plan, generating commitment and vindicating the ancestral history of andean food.

Key words: sovereignty and food security, traditional gastronomy, tourism

INTRODUCCIÓN

El turismo gastronómico como fenómeno turístico ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tanto particulares como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico nacional, regional y local.

Uno de las grandes inquietudes de las comunidades adjuntas a las áreas protegidas, es el buscar retos que ayuden a su desarrollo social, económico y ambiental. Para eso, es necesario insertarse con las realidades locales, y una de ellas es a través de la vinculación con la tradición gastronómica de los padres y abuelos, quienes a menudo relatan leyendas, anécdotas e historias de la vida cotidiana que se trasmite de generación en generación.

Se observa como la gastronomía tradicional está sufriendo un proceso progresivo de pérdida de identidad. Los diversos sistemas de la globalización en la sociedad en general han provocado que los jóvenes adopten nuevos estilos de vida que no concuerdan con la vida moderna, no hay una conjunción entre lo antiguo y sus saberes y la realidad presente. De esta manera, se menosprecian las tradiciones propias y esto provoca que se pierda su origen gastronómico lo que vinculaba más íntimamente el núcleo familiar social, complementándose además, con la intervención de los medios de comunicación que transforman vertiginosamente lo que la lengua había representado para sus pobladores. Esto genera una imagen distorsionada ante la opinión pública. No obstante, con el afán de compartir y a la vez motivar a recopilar la tradición gastronómica local, se busca rescatar, difundir y que los jóvenes desarrollen un sentido de pertenencia hacia la memoria oral en lo referente a gastronomía recuperando la seguridad y soberanía alimentaria, ya que existen una variedad de productos que deben ser recuperados para darle un valor trascendental a los saberes de los abuelos.

Por lo anteriormente expuesto, se pretende motivar a las personas que habitan la parroquia la Paz a participar de un programa de capacitación sobre gastronomía ancestral en base al diagnóstico local.

Para eso es necesario estructurar un programa de capacitación extraídos de las vivencias cotidianas de la comunidad para presentar en la investigación “Soberanía y Seguridad Alimentaria mediante la Oferta Gastronómica Tradicional en La Paz-Carchi-Ecuador” donde se encontrarán una contextualización que indicará la historia oral de las personas de la Paz y valorar la gastronomía local y recuperar esta sabiduría gastronómica en su lenguaje popular para comprender el significado del pasado olvidado.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del Problema

En la actualidad, los ecuatorianos y especialmente los jóvenes se sienten incómodos cuando escuchan hablar a sus abuelos; las nuevas generaciones se encuentran influenciadas por otras costumbres y pierden su identidad cultural dejando olvidado el lenguaje atesorado en los mitos, leyendas, fábulas, cuentos, dichos, gastronomía, hechos históricos y manifestaciones, que son memorias vivientes de los abuelos de la provincia del Carchi.

La riqueza oral de la gastronomía popular tradicional se ha ido perdiendo con el paso del tiempo, ha quedado en segundo plano por los diversos factores socioculturales de otros países; además, hoy en día las personas están más preocupadas por ir al ritmo de los grandes avances tecnológicos dejando de lado la riqueza que poseen los pueblos en lo referente a la gastronomía, la misma que merece ser reconocida, difundida y preservada.

Los niños y jóvenes siempre están adoptando nuevas maneras de comportarse y hablar, no le dan importancia a los coloridos relatos contados por los abuelos, que se ven amenazados con el olvido, ya que ellos prefieren a los héroes fantásticos que son presentados sobre todo en la televisión e internet.

Las tradiciones van perdiendo vigencia en la vida cotidiana lo cual ha provocado que diferentes tipos de la gastronomía pierdan parte de su valor original e interés en la provincia del Carchi, lugares que se han tomado en cuenta para la investigación ya que tienen una gran variedad de platos típicos, historias, anécdotas, ceremonias, rituales, bailes, cantos, que a través del tiempo se siguen conservando y merecen ser difundidas.

Estas manifestaciones son legados de pertenencia de los pueblos que se van perdiendo por factores tecnológicos que conducen el interés de las generaciones presentes, olvidando la identidad y el sentido de pertenencia que es tan valioso para la provincia y el país.

Para poder dinamizar el contexto de esta investigación se parte de un diagnóstico hacia el quehacer cotidiano de la gastronomía típica que está desapareciendo.

La provincia del Carchi tiene muy pocos autores que hayan escrito con sentido dinámico sobre la gastronomía del Carchi para difundir estas expresiones vivas del lenguaje de la comunidad, la mayoría de autores lo han realizado en forma superficial sin tomar en cuenta muchos aspectos; que es lo que más le llama la atención, utilización de materiales y diseños que cautiven al lector la cultural que debería impactar de acuerdo a la edad y procedencia de las personas.

Económicamente es factible porque no representa un gran costo y se lo puede solventar.

1.2 Formulación del Problema

La limitada oferta gastronómica tradicional de la parroquia La Paz no permite resaltar los principios de la soberanía y seguridad alimentaria local, impidiendo el aporte económico-social y cultural al sector.

1.3 Delimitación del Problema

La investigación se desarrolló en la parroquia La Paz, cantón Montufar, provincia del Carchi.

1.4 Preguntas de Investigación

De acuerdo con lo mencionado se plantea las siguientes interrogantes:

- 1) ¿Qué productos agrícolas tradicionales y ancestrales de la parroquia La Paz son utilizados en la gastronomía tradicional?
- 2) ¿Cuáles son los platos típicos tradicionales que preparan las mujeres de la parroquia La Paz?

3) ¿Qué elementos principales contiene el programa de capacitación gastronómica para direccionar y fortalecer emprendimientos locales?.

Por lo antes expuesto se plantearon los siguientes objetivos:

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo General

Determinar la oferta gastronómica tradicional de la Paz mediante los principios de seguridad y soberanía alimentaria

Capacitación.

1.5.2 Objetivos Específicos:

- 1) Diagnosticar los productos agrícolas tradicionales y ancestrales de la parroquia La Paz que sirven para la gastronomía tradicional
- 2) Analizar el tipo de platos típicos tradicionales y su preparación
- 3) Capacitar a líderes comunitarios de la parroquia la Paz en preparación de platos tradicionales.

1.5.3 Justificación

Dentro de los aspectos más importantes a gestionar para promover el desarrollo de la Parroquia La Paz, el turismo ha sido considerado como un factor vital. Por esta razón, se presupuestaron en el año 2015 diversos proyectos de desarrollo turístico, según se identifica en su planificación.

Es importante aprovechar la riqueza cultural en mitos, leyendas, fábulas, cuentos, dichos, gastronomía, hechos históricos, manifestaciones que posee la provincia del Carchi, que dan un panorama de la vida de ciertas épocas a través de los relatos de los adultos mayores.

La tradición oral juega un papel muy importante dentro de la sociedad, ya que es la forma de transmitir acciones y hechos de tiempos inmemorables su cultura y experiencias de la humanidad, tiene como función primordial la de conservar los conocimientos ancestrales a través del espacio vivencial.

En la Paz todavía existen comunidades en las zonas rurales, que mantienen vivas las creencias heredadas por sus antepasados.

Es importante destacar que La Paz cuenta con una gran diversidad de lenguaje cultural popular en historias, leyendas, creencias mágicas, mitos, costumbres, tradiciones, comidas, relaciones familiares y sociales, que deben ser contados a través de los adultos mayores, para que las presentes y futuras generaciones conozcan sus raíces culturales en un lenguaje popular, el mismo que es necesario preservarlo para así dar fortalecimiento a la vida de un pueblo y su entorno.

Los adultos mayores de las comunidades gozan de gran prestigio, por ser depositarias de un especial conocimiento tradicional y por haber recorrido un largo camino en su existencia. Se les reconoce como especialistas en rituales, medicina, religión y creencias mágicas.

El impacto que genera esta investigación es positivo, los adultos mayores poseen en su memoria los elementos claves para conservar y restablecer la riqueza gastronómica tradicional de una población, los cuales se transmiten a las generaciones siguientes a través de la tradición oral generando su participación en actividades productivas. Recurriendo a los conocimientos de los adultos mayores por ser los entendidos porque saben de las formas colectivas de recobrar la herencia de los cantones de Montufar misma que será rescatada a través de un documento.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Doctrina Humanista.

La presente investigación tiene como fundamento a la filosofía humanista, la cual hace énfasis en promover los valores humanos. El humanismo, desde el punto de vista filosófico, es aquella actitud que se fundamenta en la dignidad y el valor de la persona. Uno de sus principios básicos es que las personas somos seres racionales, que poseemos en sí mismo la capacidad para hallar la verdad y practicar el bien.

Además, esta investigación se relaciona de manera directa con los objetivos planteados en el Plan Nacional del Buen Vivir, los mismos que se alinean a la idea de prevalencia de las necesidades humanas y el bienestar social, al cual tenemos derecho todos los seres humanos.

La elaboración de este proyecto en la parroquia La Paz pretende apoyar esencialmente, a los grupos de acción local, para en lo posterior formar un comité de desarrollo turístico con la participación de los ciudadanos de esta localidad y puedan sus productos ser implementados en los platos típicos de la parroquia.

Se espera que sea igualmente útil para otros grupos comunitarios de la provincia. En todo momento se propenderá lograr el apoyo y colaboración de las organizaciones comunales, gubernamentales y no gubernamentales que estén interesados en promocionar el turismo rural como forma apropiada de desarrollo local.

2.2 Aspecto Turístico.

El objetivo de realizar un diagnóstico de la comida ancestral y ofrecer al turista facilidad, precisión y seguridad al momento de escoger la actividad a realizarse, así como incrementar la afluencia de los mismos es la propuesta que se insertó en esta investigación.

El contar con un equipamiento turístico y una infraestructura adecuada y eficiente para la demanda turística, y así poder ofertar servicios turísticos de calidad, con altos niveles de competitividad a nivel nacional e internacional, mediante una actividad productiva del turismo, gracias a los recursos turísticos con los que cuenta el sector, como una importante generadora de empleo y potencial pilar de desarrollo son los objetivos cumplidos en esta investigación.

2.3 Aspecto Ambiental.

Como un referente investigativo y parte de la línea de investigación, son las áreas protegidas y que mejor, el valorizar su entorno haciendo del mismo un elemento “distintivo” de su territorio, garantizando al mismo tiempo la conservación y la renovación de los recursos naturales y patrimoniales que existen alrededor de la ceja de montaña de La Paz. Por tanto, la investigación sirvió en una herramienta de planificación que determina y orienta en el ámbito económico, social, ambiental y también en el turismo, convirtiendo a la parroquia en un referente gastronómico turístico con relevancia y desarrollo turístico auto sustentable a través de la capacitación local

2.4 Componentes Social.

Se logró que el mayor número de miembros de la parroquia participe desde el inicio del proceso y que formen parte activa en todo momento a través del plan de capacitación implementado por la investigadora, para así velar por la gestión y el cumplimiento, sensibilizar a los participantes para impulsar calidad y calidez en el servicio que ofrecen, fortaleciendo sus conductas y actitudes positivas en los diferentes platos típicos elaborados en el cursos de capacitación

2.5 Económico.

En las ferias de turismo gastronómico se logró generar fuentes de trabajo para moradores del sector que de forma directa o indirecta se involucran en la actividad turística, para mejorar oportunidades en el futuro. Siendo el turismo una actividad económica viable en la zona, en conjunto con las actividades productivas tradicionales agropecuarias, por tanto se ha observado un crecimiento significativo de la oferta turística como un eje de desarrollo a nivel nacional.

2.6 Soberanía y Seguridad alimentaria.

En la XXXII Conferencia Regional de la FAO (2012), Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, realizada en Buenos Aires, como elementos claves a tratarse en la agenda fue que este organismo internacional planifique un debate ampliado en el que se integre a todos los involucrados, especialmente la sociedad civil y la academia para analizar el concepto de soberanía alimentaria, en razón de que este precepto comprende el derecho que los pueblos tienen en cuanto a la aplicación de sus políticas agrarias en donde se plasma su patrimonio cultural identitario. También era importante establecer lineamientos que fortalezcan otro término como la seguridad alimentaria.

2.6.1 Seguridad alimentaria

Este término se refiere a que todas las personas tienen derecho al acceso físico, preferencial a disponer de suficientes alimentos sanos y nutritivos para satisfacer las necesidades diarias de su dieta alimentaria, a fin de garantizar una forma de vida sana. Esta definición le otorga una mayor fuerza a la índole multidimensional de la seguridad alimentaria e incluye “la disponibilidad, el acceso, la utilización biológica de los alimentos y la estabilidad de los otros tres elementos a lo largo del tiempo” (FAO, 2006:3).

La FAO había reafirmado también que: Un entorno político, social y económico pacífico, estable y propicio, constituye la base fundamental que permitirá a los Estados atribuir la debida prioridad a la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza. La democracia, la promoción y protección de todos los derechos humanos y libertades fundamentales, inclusive el derecho al desarrollo, y la participación plena y equitativa de hombres y mujeres son indispensables, a fin de alcanzar la seguridad alimentaria sostenible para todos (p.5).

Abarca el alcance de alimentos para todos asegurando el acceso regular a alimentos de buena calidad para llevar una vida saludable en todo su contexto. Esto consiste en “mejorar la nutrición, aumentar la productividad agrícola, elevar el nivel de vida de la población rural y contribuir al crecimiento de la economía mundial” (p.6).

En este sentido, en la Conferencia Mundial de Alimentación de 1974 se proclamó que “todos los hombres, mujeres y niños tienen el derecho inalienable a no padecer de hambre y malnutrición a fin de poder desarrollarse plenamente y conservar sus facultades físicas y mentales”(p.8). Esto conlleva a fijar uno de los objetivos del milenio que es erradicar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en un determinado plazo, esperando se cumpla a fin de garantizar a la población estándares de calidad acorde a la dinámica de la sociedad que requiere de una atención constante.

El autor antes citado menciona que: Conviene acuñar el concepto de vulnerabilidad para entender las implicaciones de la seguridad alimentaria en términos de políticas públicas. Se habla de vulnerabilidad en tres dimensiones...como producto de un determinado resultado,

producto de factores de riesgo y como consecuencia de la incapacidad para manejar esos factores. La vulnerabilidad al hambre puede significar que en el presente no se sufra de ese flagelo, aunque pueda estarlo en el futuro el término supone dos tipos de intervención: reducir los riesgos y aumentar la capacidad para enfrentarlos la lucha contra el hambre es resultado de un proceso histórico de intensas movilizaciones sociales, y de reiterados acuerdos intergubernamentales. La alimentación, establecida por primera vez en la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948) e incorporada en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC); el derecho a la alimentación adecuada marcó el camino hacia el enfoque de seguridad alimentaria basado en derechos (Gordillo y Gómez, 2005:34).

Lo anterior involucra conceptos fundamentales referentes a la vulnerabilidad que van de la mano con la seguridad alimentaria, en donde esta acepción articula términos como el hambre, el tiempo de solución y sobre todo mirando a esta como un factor de política pública, de riesgos a tomar y en sí como producto de todo ese proceso considerando sobre todo los derechos humanos que sustentan cualquier decisión a nivel estatal.

Cabe señalar que en el año 2011 se establecieron cinco (5) principios que fortalecen los términos antes analizados que son: equidad de género que incluye la participación de hombres y mujeres e iguales condiciones, la sustentabilidad ambiental, comprendida desde la perspectiva de responsabilidad colectiva en la conservación y uso sostenible de la naturaleza, el desarrollo de capacidades, lo cual debe ser mediante el incremento del conocimiento a través de temas que fortalecen la habilidad y capacidad cognitiva e inteligible de los individuos, también debe existir una administración basada en resultados, lo que comprende dar oportunidades de que todas las acciones emprendidas generen de cierto modo alguna

innovación que aporte positivamente al desarrollo de la sociedad en su conjunto, pero considerando el respeto y la aplicación de los derechos humanos como la piedra angular para una sociedad equilibrada democrática y justa.

2.6.2 Soberanía alimentaria

Otros actores, como ONG y organizaciones de la sociedad civil, ampliaron el concepto y acuñaron el término de soberanía alimentaria.

De acuerdo con *The Six Pillars of Food Sovereignty, developed at Nyéléni, 2007* (Food Secure Canada, 2012), la soberanía alimentaria descansa sobre seis pilares:

1. Se centra en alimentos para los pueblos: a) Pone la necesidad de alimentación de las personas en el centro de las políticas. b) Insiste en que la comida es algo más que una mercancía.
2. Pone en valor a los proveedores de alimentos: a) Apoya modos de vida sostenibles. b) Respeta el trabajo de todos los proveedores de alimentos.
3. Localiza los sistemas alimentarios: a) Reduce la distancia entre proveedores y consumidores de alimentos. b) Rechaza el *dumping* y la asistencia alimentaria inapropiada. c) Resiste la dependencia de corporaciones remotas e irresponsables.
4. Sitúa el control a nivel local: a) Lugares de control están en manos de proveedores locales de alimentos. b) Reconoce la necesidad de habitar y compartir territorios. c) Rechaza la privatización de los recursos naturales.
5. Promueve el conocimiento y las habilidades: a) Se basa en los conocimientos tradicionales. b) Utiliza la investigación para apoyar y transmitir este conocimiento a generaciones futuras. c) Rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales.
6. Es compatible con la naturaleza: a) Maximiza las contribuciones de los ecosistemas. b) mejora la capacidad de recuperación. c) Rechaza el uso intensivo de energías de monocultivo industrializado y demás métodos destructivos.

Adicionalmente, el concepto de soberanía alimentaria también está siendo adoptado por espacios parlamentarios supranacionales como el Parlamento Latinoamericano, el Parlamento Andino, el Parlamento Centroamericano, el Foro de Presidentes y Presidentas de Poderes Legislativos de Centroamérica y la Cuenca del Caribe. El Frente Parlamentario contra el Hambre (FPH) en América Latina y El Caribe (cuyo objetivo es promover leyes de seguridad alimentaria y nutricional), en su II Foro de junio de 2011, declaró: “Este nuevo concepto, en contraste con la seguridad alimentaria, que se centra en la disponibilidad de alimentos, incide también en la importancia del modo de producción de los alimentos y su origen. Resalta la relación que tiene la importación de alimentos baratos en el debilitamiento de la producción y población agraria locales”. En este sentido, todas las acciones del FPH están orientadas a hacer efectiva la soberanía alimentaria (FPH, 2011).

2.6.3 Derecho a la alimentación

La alimentación fue establecida por primera vez en la Declaración Universal de los Derechos Humanos (DUDH) e incorporada en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC). Pero la preocupación por establecer un enfoque de derechos en las políticas de combate al hambre solo comenzó a estar presente iniciada la década de los noventa, en el marco de los denominados derechos de tercera generación. La construcción de una política de desarrollo sustentada en la realización de los derechos humanos tiene fundamento en la creación misma de las Naciones Unidas. La declaración postuló los principios a través de los cuales se habría de poner fin a las diversas formas de injusticia y opresión; su relevancia radica en que fue sustentada de forma prácticamente unánime por un gran número de naciones distintas entre sí. La DUDH representa un piso básico de entendimiento entre las distintas civilizaciones. La gran contribución de la Declaración Universal fue ampliar la plataforma de derechos humanos e interconectarlos, reforzándolos mutuamente. Para precisar su contenido, el artículo 25 estableció: “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure la salud, el bienestar y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez y otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia, por circunstancias independientes a su voluntad” (Gordillo y Gómez, 2005).

Una de las tareas principales de la oficina del Alto Comisionado de las Naciones

Unidas para los Derechos Humanos, creada en 1993, ha sido integrar los derechos humanos de manera transversal en el marco de los Objetivos de Desarrollo del Milenio, mediante figuras como relatores especiales, expertos independientes o el representante del secretario general. La Comisión de Derechos Humanos, con apoyo técnico del Alto Comisionado, analiza situaciones específicas, a través de misiones, en materia de pobreza extrema, derecho al desarrollo, derecho a la educación, derechos de los inmigrantes, derecho a una vivienda adecuada, así como ajuste estructural y deuda externa (Gordillo y Gómez, 2005).

Sin el derecho a la alimentación no puede asegurarse ni la vida, ni la dignidad humana, ni el disfrute de otros derechos humanos. Alcanzar una mejor definición del derecho a la alimentación permitirá crear instrumentos concretos para mejorar su aplicación. Por ello, el Comité DESC adoptó en 1999 la Observación General no. 12. Este documento señala que el derecho a una alimentación adecuada debe interpretarse como un derecho dispuesto a atender tanto la disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas y aceptables para una cultura determinada; como el acceso a éstos de una forma sostenible. El Comité estableció también que se viola el Pacto DESC cuando un Estado no garantiza la satisfacción del nivel mínimo necesario para que sus ciudadanos estén protegidos contra el hambre; en este sentido, definió la naturaleza de sus obligaciones en tres niveles: respetar, proteger y satisfacer. “Si bien solamente los Estados son partes en el Pacto y son, por tanto, los responsables últimos del cumplimiento de este, todos los miembros de la sociedad son responsables de la realización del derecho a una alimentación adecuada” (Citado en Gordillo y Gómez, 2005). Avanzar de forma genuina en materia de derechos humanos exige incorporarlos en los diversos ámbitos de la vida en comunidad aunque con frecuencia se usan indistintamente los conceptos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria, sobre todo en las nuevas legislaciones parece reservarse el concepto de soberanía alimentaria como la función central de un Estado, en tanto representante del pueblo, para definir, sin interferencias externas, las modalidades de las políticas sobre el tema. Por otra parte, el concepto de seguridad alimentaria se maneja, siguiendo la definición de la FAO, multidimensionalmente, para garantizar el combate del hambre y el disfrute de una nutrición balanceada. En casi todas las reformas legislativas se enfatizan las cuatro dimensiones de disponibilidad y acceso de alimentos, utilización biológica y estabilidad.

Pero el principal significado de esta transformación del concepto de soberanía

alimentaria en leyes y en general de la mayor atención que han recibido las políticas sobre la materia es que, producto de la crisis alimentaria de 2008 y de la volatilidad de los precios internacionales de algunos alimentos, los gobiernos se han visto obligados a centrar su atención en las políticas alimentarias y el apoyo al sector rural. La opción por el concepto de soberanía alimentaria es, claramente, una opción a favor sobre todo de la agricultura familiar. Los acontecimientos en el Medio Oriente subrayaron además un tema que no por archiconocido ha sido menos olvidado por los gobiernos, aun los más democráticos: nada incentiva más a las manifestaciones callejeras y a la movilización social que una falta de adecuado abasto de alimentos a la mayoría de la población.

Ambos conceptos enfatizan la necesidad de aumentar la producción y la productividad de alimentos para enfrentar la demanda futura. Ambos subrayan que el problema central el día de hoy reside en el acceso a los alimentos y, en consecuencia, suponen políticas públicas redistributivas desde el ámbito del ingreso así como del empleo. Ambos asumen la necesaria articulación entre alimentos y nutrición. De ambos conceptos, también, se pueden derivar propuestas de protección social para enfrentar crisis temporales o programas de transferencias condicionadas como parte de programas de combate a la pobreza.

Las diferencias centrales son dos. Primero, el concepto de seguridad alimentaria — adoptado por los países miembros de la FAO — es, si se quiere, un concepto neutro en términos de correlación de fuerzas. No prejuzga sobre la concentración de poder económico en los distintos eslabones de la cadena alimentaria ni en el comercio internacional de alimentos ni en la propiedad de medios de producción clave, como la tierra o, más contemporáneamente, el acceso a la información. En tanto, el concepto de soberanía alimentaria parte justamente de constatar la asimetría en los distintos mercados y espacios de poder involucrados, por ejemplo, en los ámbitos de las negociaciones comerciales multilaterales. Apela, entonces, al papel equilibrador que puede jugar un estado

democrático, y concibe que los alimentos son más que mercancías. En esencia, en un contexto como el actual, de alta volatilidad y potenciales insuficiencias en la oferta de alimentos, este concepto puede ser claramente incorporado a las estrategias de proteccionismo defensivo, como las que han adoptado recientemente varios países de Europa, como Rusia y Ucrania, o de Asia, como Vietnam o la India.

La segunda diferencia sustancial tiene que ver con cómo producir alimentos. Aunque la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha sido pionera en temas relacionados con mejores prácticas agrícolas, manejo sustentable de recursos naturales, el principio precautorio en relación con las Organizaciones gubernamentales (OGM), agricultura verde, etc., precisamente por su naturaleza como organismo intergubernamental y multilateral, no podría adoptar una posición enfática o única respecto a las distintas formas de producir alimentos. En la literatura especializada, se reconocen tres grandes patrones tecnológicos: la llamada agricultura industrial, que se basa en el uso intensivo de combustibles fósiles; la agricultura biológica, que utiliza biomasa y biotecnologías, de las cuales los OGM son apenas una parte, y, más específicamente, la agricultura orgánica, que supone procesos que requieren de diversas formas de certificación. La UE ha planteado desde hace varios años la idea de la coexistencia de los tres sistemas, aunque, recientemente, en el diseño de las políticas agrícolas comunitarias se está insistiendo en un sistema de subsidios desacoplados de un producto en concreto, y que premie el uso sustentable de recursos naturales en la producción de alimentos.

En cambio, el concepto de soberanía alimentaria está claramente orientado en primer lugar a la agricultura en pequeña escala (incluidas las actividades ganaderas, forestales y pesqueras), no industrial, preferentemente orgánica, que se relaciona sobre todo con la concepción de agroecología

2.7 Planificar

Ricaurte (2009) afirma, que se debe tomar en cuenta que los resultados de la planificación abarcan una variedad de productos entre los que están: políticas o directrices de acción, planes de desarrollo del turismo para un destino o lugar específico, planes de marketing, de ordenamiento turístico, de competitividad o dinamización del sector, entre otros. Corresponde también al ámbito de la planificación, la definición y diseño de productos específicos como rutas, senderos, paquetes, actividades o eventos (pág. 66).

López (2013) menciona que, la planificación, la planeación o el planeamiento, es el proceso metódico diseñado para obtener un objetivo determinado. En el sentido más universal, implica tener uno o varios objetivos a realizar junto con las acciones requeridas para concluirse exitosamente. Otras definiciones, más precisas, incluyen “La planificación es un proceso de toma de decisiones para alcanzar un futuro deseado, teniendo en cuenta la situación actual y los factores internos y externos que pueden influir en el logro de los objetivos”. Va de lo más simple a lo complejo, dependiendo el medio a aplicarse. La acción de planear en la gestión se refiere a planes y proyectos en sus diferentes ámbitos, niveles y actitudes.

La planificación en materia de turismo abarca varias directrices que permiten las acciones en el desarrollo del turismo, tenemos políticas, planes de mercadotecnia, ordenamiento turístico, comprende también el diseño de productos turísticos e infraestructura.

Además, cabe recalcar que para una planificación turística es necesario hacer cierta distinción entre planes nacionales y regionales, en los países desarrollados no se tiene bien establecido los componentes de una planificación, lo que no sucede en los países en vías de desarrollo que ya tienen una práctica bien establecida normalmente en períodos de desarrollo a cinco años. Por lo cual hay que tener muy en cuenta que los recursos turísticos se los debe adecuar a un mercado y como principio general se debe tener presente los siguientes factores como análisis de la demanda, previsión de la oferta, previsión de la demanda, presupuesto y financiación del plan, implementación, seguimiento, evaluación, sostenibilidad.

Resumiendo, se puede decir que la planificación es el ejercicio ejecutado con el fin de reducir el riesgo en la empresa y organizar los medios productivos de acorde con los objetivos buscados.

La planificación es algo esencial en el trabajo de un gestor ya que es la que le permitirá conseguir sus objetivos.

Planificar supone analizar y estudiar los objetivos propuestos así como la forma en la que se va a conseguir. La Planificación es una herramienta de acción para decidir que se va a hacer y por qué, supone crear un plan. Crear un plan tiene muchos beneficios pero sobre todo clarifica muchas dudas acerca del trabajo a realizar.

2.8 Programa turístico

“Descripción detallada, presentada en forma escrita, que contiene las empresas de transporte, horarios, hoteles, itinerario, excursiones, comidas etc. Que incluye en un viaje, con la intención de que el turista posea toda la información de antemano” (Wallingre, 2010, pág. 191).

Según López (2008) manifiesta que el programa debe ser considerado un medio para alcanzar los objetivos propuestos y no un fin en sí mismo.

Debe ser integrado: recreativo - turístico - cultural. Debe especificar las actividades y definir claramente a quién va dirigido.

Tiene como propósito guiar el proceso de planeación e implementación del programa recreativo. Los principios dentro de un programa se basan en los hechos que se derivan del estudio del comportamiento humano y de la naturaleza de la sociedad en la cual vivimos, e incluye las experiencias y las soluciones que los dirigentes han enfrentado y solucionado ante problemas y situaciones diferentes.

Se define como un programa turístico al complemento de varios servicios y productos turísticos, que incluyen en los viajes, con el fin de que el turista se mantenga informado.

2.9. Turismo rural

La definición de la Organización Mundial del Turismo (OMT), citada por Barrera (2006), considera al turismo rural como:

El conjunto de actividades que se desarrollan en un entorno rural, excediendo el mero alojamiento y que pueden constituirse, para los habitantes del medio, en una fuente de ingresos complementarios a los tradicionalmente dependientes del sector primario, convirtiéndose en un rubro productivo más de la empresa agropecuaria (p.32).

De esta manera, el turismo rural incluye a todas aquellas actividades que pueden desarrollarse en el espacio rural, lo que se traduce en una oferta integrada de ocio, dirigida a una demanda cuya motivación principal es el contacto con el entorno autóctono, y que tenga una interrelación con la sociedad local. Uno de los objetivos más importantes de este tipo de emprendimientos, es incrementar los ingresos provenientes de la actividad propia del campo, contribuyendo a la renta agropecuaria y al empleo, principalmente en zonas deprimidas. También un desarrollo adecuado de la actividad turística permite revalorizar las tradiciones gastronómicas, artísticas y culturales de los pueblos nativos, mejorando la calidad de vida del medio rural (pág. 84).

Según Acerenza (2006) menciona que el turismo rural a diferencia del turismo de naturaleza que tiene lugar en parques y áreas protegidas, el turismo rural es una actividad turística que se lleva a cabo en espacios o áreas rurales. Los antecedentes indican que este tipo de turismo tiene sus orígenes en Inglaterra alrededor de los años cincuenta, como consecuencia del deseo de la población urbana por escapar de la monotonía y la tensión de la vida cotidiana en las grandes ciudades, en búsqueda de descanso y recreación, el disfrute de los paisajes y del aire puro del campo, y de familiarizarse con las actividades del medio rural. (pág. 41).

Se entiende por turismo rural a las zonas de escasa densidad de población, el cual se lo denomina como una actividad que se efectúa en un entorno rural, en pequeñas localidades, poblados fuera del casco urbano; por lo general son espacios vitales y culturales tradicionales, que contribuyen a forjar una diversidad cultural y una identidad casi intacta. Las instalaciones suelen ser antiguas masías y caseríos; en la actualidad las regiones rurales están siendo ya explotadas porque son visitados por los turistas los cuales aprecian sus paisajes más atractivos, los monumentos naturales y culturales.

La finalidad de este turismo es permitir que los visitantes realicen actividades en las zonas rurales compatibles con el desarrollo sostenible, para mejorar las condiciones de vida de la población local y generar ingresos complementarios; es decir, donde tienen un contacto activo con la comunidad en un marco de respeto por el entorno y la cultura permitiendo tener una misma convivencia, ya que no exige poseer atractivos extraordinarios sino que posea aspectos bien desarrollados.

Las comunidades trabajan conjuntamente para entregar al turista productos y servicios que generen recursos económicos para la localidad, llamando su atención e incentivando una conciencia turística.

2.10 Turismo sostenible

La definición de la OMT con base en la Conferencia de Río de Janeiro "Agenda 21. Desarrollo y Medio Ambiente", citada por Fernández (2006) afirma, que ha definido el desarrollo turístico sostenible de la siguiente manera: "Es aquel que atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras y al mismo tiempo protege y fomenta las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacerse las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida." (pág. 123).

Según López (2005) el desarrollo sostenible atiende a las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras y al mismo tiempo protege y fomenta las oportunidades para el futuro. Se concibe como una vía hacia la gestión de todos los recursos de forma que puedan satisfacerse las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida (pág. 22).

Se entiende por turismo sostenible a las actividades turísticas que tienen una relación cultural y social de una comunidad en el que se intercambia experiencias con los visitantes y ellos se ajustan a los beneficios de la actividad turística que ofrece la población.

La sostenibilidad tiene origen en la planificación la misma que tiene mayor provecho si se hace con la participación de los entes involucrados directa o indirectamente en los

beneficios que esta genera; de esta manera se debe potencializar las iniciativas gubernamentales, que haga del turismo una industria integral, eficiente que perdure y se desarrolle para siempre.

Es decir que al turismo sostenible en el nivel macro se lo debe convertir en el principal eje dinamizador de la economía de un tanto del sector privado como comunitario, de tal modo que se pueda satisfacer la demanda turística, en el nivel micro se pretende que se aseguren las actividades económicas viables a largo plazo destacando el respeto al patrimonio cultural y natural.

2.11. Turismo Gastronómico: una forma diferente de hacer turismo

Desde de tiempos prehispanicos la comida ha sido para el hombre de vital importancia ya que a lo largo de todos los siglos ha ayudado a forjar etnias, poblaciones, ciudades, países y culturas, las cuales han transmitido el arte de cocinar hasta nuestros tiempos, haciendo que antiguos personajes como Víctor Hugo hicieran referencia a la comida con la siguiente frase “Dios encomienda a la indigestión la tarea de hacer moral en los estómagos”.

Existen diferentes formas de turismo entre las cuales destaca el Turismo Gastronómico el cual se enfoca en conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o región dirigidas especialmente a personas amantes y exploradores de la comida (entre los cuales me incluyo) o personas conocedoras del arte (chefs) interesados en la historia y el inicio de esta. Expertos consultados por la Organización Mundial del Turismo (OMT) definen a este tipo de turismo que se ha impuesto estos últimos años de la siguiente manera: “Visitantes y turistas que planifican sus viajes con el fin de probar la cocina del lugar al que van o realizar actividades relacionadas con las gastronomía”

En Europa en el siglo XX se realizaron las primeras rutas o “guías gastronómicas” las cuales eran más que nada el conjunto de los mejores restaurantes y posadas de aquellos tiempos realizadas por los famosos “gourmets” o “gastronomers” personas de gran apetito los cuales clasificaban a los restaurantes, siendo Maurice Edmond Sailland o Kurnonsky el

más famoso (comida francesa), quien se dedicó a viajar por diversas partes de Francia y fue declarado “El príncipe de los Gastrónomos” en 1927.

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas dedicadas a diversos tipos de comida en los que se eligen temas culinarios promoviendo la venta de un producto en específico, como la “ruta del jamón ibérico” en España o como la de la “Toscana” en Italia. México por su comida rica en variedad, sabores y colores fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad por la organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) contando con varias rutas como la de los “mil sabores del mole” en Oaxaca. Cada país tiene diferentes tipos de comida y tradiciones, el continente de América es muy conocido por tener una gastronomía con gran diversidad de sazones, en América el norte por ejemplo (Estados Unidos) se caracteriza su comida “rápida” y por ser grasosa y donde adoptan platillos de América central y América del sur, las cuales tienen mayor diversidad en sus platillos, salsas, huevo pescados, etc.

La gastronomía siempre estará en la boca del hombre evolucionando conforme el tiempo pase, consolidándose como un impulsor del turismo y del desarrollo económico local, regional y nacional con un alto valor cultural en estos últimos años, así que lo único que queda es ahorrar y viajar a esos lugares llenos de cultura culinaria para poder vivir una experiencia única que te harán sentir en otras épocas cada que pruebes un platillo típico regional

2.12 Áreas de concentración

Boullón R. (2005) menciona, que las áreas son partes del territorio seleccionadas, para construir en ellas la planta turística y administrativa del área natural en explotación. Los elementos que regularmente integran las áreas de concentración son: oficinas de la administración del área natural; vivienda del personal encargado del trabajo de campo; centros de interpretación y alojamiento para turistas (pág. 44).

Wallingre (2011) menciona que “las áreas de concentración son sitios de reunión o acumulación de personas para hacer una petición o una manifestación pública, o para visitar un determinado atractivo turístico”.

Se define como área de concentración a las áreas en donde se implementará la planta turística, es decir los productos y servicios turísticos que permiten el desarrollo de la actividad turística en un territorio.

2.13. Atractivos Culturales

“Se destacan aquellas manifestaciones, elementos o espacios creados o transformados por el ser humano, que pudieran funcionar como atractivos para los visitantes del área, se selecciona y ordenan” (Boullón R. , 2005, pág. 99).

El Turismo Cultural se define como "Aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico" (SECTUR-CESTUR, Estudio Estratégico de Viabilidad de Turismo Cultural, 2002).

El Turismo Cultural juega un papel muy importante para dar a conocer, preservar y disfrutar el patrimonio cultural y turístico de nuestro país. Los efectos que genera el tratamiento adecuado del turismo cultural, desde una perspectiva de mercados, trae como consecuencia, la satisfacción del cliente, la conservación del patrimonio de uso turístico y el desarrollo económico y social de las comunidades a partir de la generación de nuevos empleos.

Se puede determinar que un atractivo turístico cultural es aquel que intervienen o ha intervenido el ser humano en la historia por razones comerciales y culturales.

2.14 Atractivo turístico

Constituye el conjunto de elementos tangibles e intangibles que por sus características singulares atrae la atención del turista, quien tiene la capacidad de optar por conocer y experimentar experiencias únicas.

Calderón (2012) menciona que atractivo turístico es el conjunto de “elementos materiales y/o inmateriales” importante a la hora de ser considerados dentro de la estructura de un producto turístico, el cual debe ser considerado en la toma de decisión del turista al momento de optar por un determinado desplazamiento, a fin de garantizar su permanencia en el destino elegido.

Es importante mencionar que un atractivo turístico es un bien tangible o intangible que conforma elementos de la naturaleza que son capaces de ser transformados en un producto turístico, motivando al turista una visita dejando su lugar de origen.

Se entiende por atractivo turístico a los conjuntos de lugares, sitios, acontecimientos que por poseer características propias o de ubicación en un contexto atraen el interés del visitante. Además los atractivos pueden ser tangibles e intangibles que provocan una motivación de visitación por parte de la demanda.

2.15 Clasificación de los atractivos

Ricaurte (2009) Consiste en identificar claramente la categoría, tipo y subtipo al cual pertenece el atractivo a inventariar. Según el Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR), los atractivos pueden ser de dos categorías: sitios naturales y manifestaciones culturales. Ambas categorías se agrupan en tipos y subtipos.

La categoría “Sitios Naturales” se subdivide en los siguientes tipos:

Montañas, Planicies, Desiertos. Ambientes Lacustres, Ríos, Bosques, Aguas Subterráneas, Fenómenos Espeleológicos, Costas o Litorales, Ambientes Mar, Tierras Insulares, Sistema de Áreas protegidas.

La categoría “Manifestaciones Culturales”, por su parte, se subdivide en los siguientes tipos de atractivos: Históricos, Etnográficos, Realizaciones Técnicas y Científicas, Realizaciones Artísticas Contemporáneas y Acontecimientos Programados (pág. 245).

Ricaurte (2009) Son todos los elementos de la naturaleza con determinada atracción que motiva al sujeto a dejar su lugar de origen por un determinado tiempo, con la finalidad

de satisfacer necesidades de recreación y esparcimiento como lo son: Bosque, Playas, Lagos, Lagunas, Aguas Termales.

Para poder realizar una clasificación de atractivos turísticos el Ministerio de Turismo del Ecuador ha realizado una categorización de atractivos turísticos, el mismo que ha clasificado en atractivos turísticos culturales y naturales, los mismos que se subdividen en diferentes tipos de atractivos.

2.16. Sistema Turístico

Es un modelo conceptual del proceso de producción formado por un conjunto de elementos ordenados, según sus funciones y su localización espacial, que se enlazan racionalmente entre sí por medio de los principios o reglas del mercado turístico (oferta, demanda y regulación), manteniendo a su vez relaciones de intercambio con otros sistemas de diferente rango Centomo (2012) (pág.3).

Se ha trabajado desde 1978 en la definición de un modelo con enfoque de planificación físico-territorial, donde el sistema turístico “se inicia en el encuentro de la oferta con la demanda a través de un proceso de venta del producto turístico, que junto con la infraestructura forman la estructura de producción del sector”. El modelo describe la función de cada una de las partes, así como las interrelaciones entre ellas que convergen al funcionamiento del sistema total. (Boullón R. pág. 32).

Se entiende por sistema turístico a la actividad turística como un resultado de interrelaciones entre diferentes factores que hay que considerar desde una óptica sistémica y debe seguir un modelo de mercado con cuatro elementos: la oferta, la demanda, el espacio geográfico y los operadores.

2.17. Oferta de servicios

Ricaurte (2009) identifica en número y tipo, los servicios turísticos que encontramos en la comunidad o destino.

Dentro de los servicios se identifica alojamiento (hoteles, hostales, hosterías, pensiones, hospederías comunitarias); alimentación (restaurantes, cafeterías, fuentes de soda, bares); esparcimiento (discotecas, cines, teatros, instalaciones deportivas) y otros servicios de apoyo al turismo (agencias de viaje, operadoras, oficinas de información turística, bancos) (pág. 124).

Cabarcos (2006) “Es el conjunto de bienes y servicios turísticos que los productores del sector están dispuestos a ofrecer a determinados precios.

La oferta turística, por lo tanto, debería reflejar el capital directamente computable a los efectos turísticos (hostelería, comunicaciones, transportes, etc.)” Pág. 8.

Se determina que los servicios turísticos los encontramos en las comunidades o destinos de un territorio y se los identifican como alojamiento, alimentación, esparcimiento, transporte y otros servicios de apoyo turístico.

2.18. Infraestructura de servicios básicos

En la ficha se identifica las distancias a otros centros turísticos, accesibilidad y vías de acceso al destino, medios y terminales de transporte. Se caracteriza además los medios de comunicación existentes, la disponibilidad de agua potable, centros de salud o atención médica inmediata, sistema de energía eléctrica, gasolineras y estaciones de servicio.

Gobernanza

Se identifica los diferentes órganos reguladores que han apoyado en el desarrollo del turismo en el destino como oficinas nacionales, provinciales o municipales de turismo, así como los planes ejecutados y por ejecutar y la opinión y visión de la comunidad ante la planificación turística.

Comunidad receptora

Se registra las actividades económicas más rentables que se desarrollan en el destino, así como el tipo y porcentaje de empleo turístico.

Se identifica el nivel de participación ciudadana, el grado de formación de los habitantes, las habilidades y destrezas para turismo, actitudes con respecto a la actividad y finalmente problemas sociales existentes en la comunidad (Ricaurte, 2009, pág. 26).

Menciona que el concepto de infraestructura hace referencia al conjunto de servicios básicos para el funcionamiento de una economía moderna. También su nombre denota a través de su preposición infra, el concepto de estructura inferior, es decir, aquella que se ubica debajo de otras como son en el caso del turismo, la planta turística (estructura productiva) y la superestructura (organización del quehacer turístico). Quezada (2000) Pág. 190.

La infraestructura de servicios básicos es esencial para el desarrollo de la actividad turística en un destino turístico, como lo menciona Ricaurte 2009 “La infraestructura está constituida por los servicios básicos con los que cuenta el destino, los cuales son indispensables para la producción de los servicios turísticos”.

2.19. Atractivos Turísticos

Atractivos turísticos: Es todo lugar, objeto o acontecimiento capaz de generar un desplazamiento turístico. Los principales son los que poseen atributos convocantes con aptitud de generar visitantes, por sí. Los complementarios son los que en suma o adicionados a los principales hacen un lugar o zona turística.

Atracción turística: Propiedad que tiene un centro o un lugar en virtud de sus aspectos culturales, paisajísticos o pintorescos.

Los atractivos turísticos se clasifican (categoría 1 en sitios naturales) se refiere a la naturaleza mientras que ninguna contempla a los recursos humanos y de capital. En cambio las cuatro restantes se refiere a cosas o sucesos culturales.

Los atractivos turísticos son la materia prima del turismo, sin la cual un país o una región no podrían emprender el desarrollo (porque les faltaría lo esencial y porque solo a partir de su presencia se puede pensar en construir una planta turística que permitan explotarlo comercialmente). (Boullón, 2008, pág. 67).

“Son todos los recursos que cuentan con las condiciones necesarias para ser visitados y disfrutados por el turista, es decir que cuentan con planta turística, medios de transporte, servicios complementarios e infraestructura básica”

2.20 Turismo gastronómico

La importancia de los alimentos en el ámbito turístico radica en que al hacer un viaje, es la comida uno de los factores que más se recordará aun cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares ó impresionantes monumentos; definitivamente el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas sino también por la higiene, el servicio y el ambiente; todo esto en conjunto hará grata e inolvidable la experiencia de viajar

Objetivos del turismo gastronómico

- Conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de una región.
- Dar a conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional ó porque son de temporada.
- Saber de ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platillos para ser sorprendido al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

2.21. La gastronomía en el proceso histórico

Desde el año 2001 la UNESCO estableció la proclamación de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad, lo cual denota la preocupación por un legado que, dada su naturaleza, requiere de medidas especiales para su salvaguardia.

El propósito es apreciar el significado de la diversidad cultural, mejorar el conocimiento de las expresiones culturales orales e inmateriales y crear una mayor conciencia acerca de su

importancia como componente identitario, como parte fundamental del saber y la memoria colectiva de las comunidades. Asimismo, tiene como objetivo “sensibilizar a la opinión pública para que re-conozca el valor de este patrimonio y alentar a los gobiernos a tomar medidas jurídicas y administrativas para salvaguardarlo”.

La proclamación, que “consagra los ejemplos más sobresalientes de manifestaciones orales y formas de expresión cultural de todas las regiones del mundo”, representa también el compromiso de adoptar “medidas encaminadas a garantizar la viabilidad de patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión (básicamente a través de la enseñanza formal y no formal) y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos”.

Nuestro país obtuvo dicho reconocimiento en el 2003 por Las festividades indígenas dedicadas a los muertos. Hasta la fecha han sido proclamadas 47 obras: 19 en el año 2001 y 28 en el 2003.

Un avance importante en las acciones para la preservación y reivindicación de este acervo cultural fue la aprobación por unanimidad de la Convención Internacional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural, considerada como el mayor logro en la Reunión de la Conferencia General de la UNESCO celebrada en 2003. Gracias a ello las variadas y múltiples expresiones del patrimonio poseen un marco de reconocimiento oficial como fuentes de identidad cultural, creatividad y diversidad presentó el expediente Pueblo de maíz.

La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de los antiguos mexicanos. El expediente incluye un Plan de Acción que se propone como meta primordial la preservación y promoción del patrimonio tradicional culinario, basado sobre todo en el maíz.

En ese sentido se trabaja en regiones con mayor riqueza tradicional, pero también en aquellas con mayor fragilidad, dentro de territorios y comunidades en riesgo, identificándose, para la aplicación de los proyectos, localidades. Entre las tareas primordiales se establece una serie de acciones tendientes al rescate y preservación de la tradición oral, las recetas, las costumbres culinarias en fiestas y celebraciones, los mercados y el comercio tradicional, y el apoyo a la producción agrícola, al establecimiento de pequeños negocios de comida y la elaboración de alimentos artesanales. El Plan considera también acciones de educación y

divulgación de los valores culturales y nutricionales de la alimentación tradicional a través de los medios de comunicación, la educación formal e informal, la creación de un museo interactivo y proyectos de investigación.

Se debe trabajar en la promoción de una declaratoria nacional del patrimonio intangible en la que se reconozca plenamente el valor patrimonial expresado en la cocina tradicional del país, como uno de los factores con mayor capacidad de incorporar prácticas y procesos ancestrales al dinamismo del desarrollo cultural y económico en la actualidad, a partir de la cocina como matriz cultural y el maíz como eje del sistema alimentario.

Además de sustentar la originalidad, autenticidad, diversidad y continuidad milenaria de la cocina ecuatoriana, aporta elementos que permiten ir construyendo la definición de los parámetros del patrimonio inmaterial, al reconocer como patrimonio cultural de los pueblos un proceso histórico que articula la diversidad natural y cultural, los saberes populares, las formas tradicionales de producción y de comercio, y las festividades y ritos alrededor de la gastronomía.

En el año 1996, durante el Encuentro Internacional sobre Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo en América Latina y el Caribe celebrado en La Habana, Cuba, los especialistas avanzaron propuestas tendientes al reconocimiento de las prácticas culinarias propias, como expresión acabada de un patrimonio vivo y dinámico que, además, liga a la cultura con otras áreas prioritarias del desarrollo.

La cocina ancestral se concreta en las cocinas de las comunidades y se expresa en un conjunto de procesos sociales con significación colectiva. El territorio, la lengua y la culinaria convergen en dinámicas que ya no pueden ser entendidas como recurso patrimonial en circuitos étnicamente aislados. Su riqueza original ha trascendido y hoy los desplazamientos globales plantean el reto de realizar el paso de esas culturas milenarias al espacio de la interculturalidad.

El maíz, el cacao entre otros, representan un legado patrimonial culinario enriquecido, diverso y abierto. Reconocer esta interculturalidad facilita la comprensión de lo intangible inherente en las manifestaciones culturales, otorgándole a las cocinas tradicionales- una significación que hace posible la continuidad histórica.

El reconocimiento de la cocina ancestral, con su gran fundamento representado por el maíz, no es tan sólo un panegírico que exalte al pasado, puesto que las cocinas tradicionales de las comunidades tienen la autenticidad del origen y la versatilidad de los influjos de cada época

La diversidad de las cocinas locales constituye un hecho que fortalece la cohesión del tejido social nacional, al mismo tiempo que imprime características propias a cada región. Otro elemento que se considera en la justificación del expediente sobre la cocina tradicional es el carácter dinámico y transfronterizo de sus prácticas y el uso de productos originales derivado del fenómeno de las migraciones: las cocinas locales acompañan a la población movilizadora, son un referente de su origen, un espacio de continuidad de tradiciones recreadas, una opción laboral y un activo campo de conocimiento y difusión de prácticas culturales.

El maíz y sus cultivos asociados son los elementos distintivos e insustituibles más apreciados de la cocina tradicional. Para los pueblos indios, el maíz significa el acto mismo de la creación y constituye el eje de su cosmovisión. Este valor primigenio fue enriquecido a través de un largo proceso de mestizajes por medio del cual las cocinas tradicionales regionales se vieron enriquecidas. Pero lo más singular en la historia del maíz, como eje de la comida ecuatoriana, es que dio lugar a un complejo sistema cultural que dotó de armonía la relación humana con el medio ambiente. Este producto favorece los usos agrícolas, a la nutrición y a la celebración de fiestas, ceremonias y rituales; creó técnicas, utensilios y procedimientos que ampliaron y facilitaron los usos óptimos de este cereal y le adjudicaron una poderosa fuerza de cohesión social. El maíz es la planta de la convivencia. Con él crecen otras que, en conjunto, proveen una dieta básica en la vida de las comunidades confiriéndoles el sentido de la reciprocidad y la solidaridad compartida

Así, el maíz queda colocado entre ambas vertientes de la megadiversidad, natural y cultural. Una planta silvestre convertida, gracias a la creatividad humana, en el principal elemento de supervivencia y desarrollo de los pueblos que compartieron ancestralmente territorio y costumbres.

El gran reto consiste en conservar la megadiversidad natural y cultural como marco de las costumbres alimentarias y sus manifestaciones culturales asociadas, base autóctona del desarrollo sustentable en el que se imbrican la tradición, la historia y el futuro: la

sustentabilidad vista como desafío ambiental y económico, pero también como desafío cultural. Ese reto tiene que ver con la fragilidad de tan ricos recursos, como la biodiversidad asediada por la depredación incontenible y la diversidad cultural confrontada con la globalización que la agrede, aunque en algún sentido pueda serle útil.

Los efectos perniciosos para la cocina tradicional atentan también contra el entramado social y afectan a un sinnúmero de expresiones de la creatividad, sobre todo en el campo artesanal, ha sido desde siempre singular artífice de objetos utilitarios para preparar y servir los alimentos. Sobresalen entre ellos los metates y de piedra; las cucharas, bateas y molinillos de madera, como también trasteros y mobiliario de cocina y comedor; jícaras labradas; cazuelas, ollas, tarros, vajillas enteras y otros objetos de barro, desde las manifestaciones más modestas, con técnicas sencillas tales como el bruñido o el vidriado, hasta las talaveras y mayólicas de centenaria tradición mestiza.

Están también las ollas y platos de cobre martillado; la cuchillería con empuñaduras de cuerno; braseros y botes de hoja de lata; vasos y jarras de cristal y de vidrio soplado; manteles y servilletas de variadas telas, bordados, brocados o deshilados; canastas y cestos tejidos en una gran variedad de fibras vegetales. Los objetos ornamentales son también indispensables en las fiestas populares donde la protagonista es la comida.

2.22. La gastronomía una tradición cultural viva

La importante continuidad cultural, que puede verse en la dieta diaria y en los platillos de fiesta, ha persistido a lo largo de siglos. Esto implica una gran capacidad para conservar y transmitir los conocimientos tradicionales, de generación en generación.

Los primeros estudios en el siglo XX fueron realizados sobre todo por extranjeros que al acercarse al folclor mexicano incluían la alimentación y la cocina. Según este autor, muchas de esas investigaciones estaban inscritas en la escuela finlandesa de antropología, que subraya la influencia del medio geográfico; también- del llamado folklore o cultura popular total, que necesariamente incluía la vida cotidiana y, en ella, las costumbres en torno a la alimentación.

En la década de los cincuenta se multiplican los trabajos acerca de la cocina, hechos por historiadores- y antropólogos; escritores como Alfonso Reyes y Salvador Novo también incursionan en la gastronomía. Una importante aportación de ese tiempo estuvo a cargo de la especialista en folclore Virginia Rodríguez Rivera (1965). Posteriormente las 30 monografías con el título de Nuestro maíz, así como el Recetario del maíz, editados en 1982 por el Museo Nacional de Culturas Populares;- el trabajo de Raúl Guerrero sobre el pulque (1985) y el estudio de Janet Long, Capsicum y cultura:- la historia del chilli (1986). Se publica después, la cocina familiar, por estados. Estas obras permiten conocer la evolución de las costumbres alimentarias en México y su continuidad con las culturas originarias indígenas y con las mestizas. Más recientemente, varios investigadores han publicado recetarios que son resultado de trabajo de campo, como El arte de la cocina mexicana y México. Una odisea culinaria, de Diana Kennedy, o Tradiciones gastronómicas oaxaqueñas, de Ana María Vázquez Colmenares. Etnólogos y etno- botánicos han hecho importantes aportaciones al estudio de la alimentación en diversas comunidades- del país, así como los promotores comunitarios y vecinos de algunas poblaciones que, con el Programa- de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias- (PACMYC), han recogido diversas- expresiones en torno a la alimentación.

Algunos de estos últimos estudios, y otros más hasta completar 54, fueron publicados por la Dirección General de Culturas Populares en la colección Recetarios indígenas y populares entre 1999 y 2000. Su lectura posibilita la reconstrucción de lo que fue la cocina prehispánica y su mestizaje y permite comprobar una clara continuidad cultural y una tradición culinaria propia y diferenciada de las de otras culturas. Aunque se han incorporado ingredientes que provienen de otros continentes, se les ha dado un carácter propio mediante las técnicas culinarias nativas y la compañía de especies vegetales y animales autóctonos.

Se pueden señalar como constantes el uso del maíz, pero las semejanzas van más allá. Entre los platillos que se le servían al Imka atahualpa se encontraban varios en los que se utilizaba pepita de calabaza para espesar y dar sabor, como ocurre con los actuales tiempos “cazuela de gallina,- hecha con tomates- y pepitas de calabaza molidas”, , “cazuela de camarones hechos con tomates y algunas semillas de calabaza molida”, Muchas otras preparaciones, si bien no están documentadas en la época de la Conquista, por los ingredientes y manera de preparación revelan su origen prehispánico. En el Recetario por ejemplo, se

encuentra un buen número de hongos y frutos (zapotes, con los que se prepara agua fresca, que son nativos y que se cocinan de manera semejante desde hace cientos de años.

2.23. La cocina como medio de cohesión cultural para la comunidad

La producción y recolección de alimentos, así como su preparación y consumo, sobre todo en las celebraciones y fiestas específicas se realizan de manera comunitaria y contribuye a estrechar los lazos sociales, familiares con la finalidad de dar sentido de identidad cultural patrimonial de este importante legado de los pueblos andinos.

En este contexto, la cocina ecuatoriana juega un rol preponderante dentro de arte culinario, porque contiene una serie de componentes que destacan el valor ancestral y tradicional considerando que cada ingrediente constituye un legado de las generaciones por lo que tiene una connotación de uso tradicional desde el mismo hecho de ser adquirido mediante un proceso agronómico comunitario-cultural, que demanda de la participación de todos la familia, especialmente adultos mayores, niños, hombres y mujeres. Aquí es menester destacar el trabajo y habilidad culinaria de las mujeres, quienes se encargan de elaborar los delicados platos típicos en los cuales se plasma un saber y una experiencia adquirida a través de sus madres y abuelas.

Hablar de la cocina campesina, es recordar y revivir momentos de calor humano dentro de un contexto socio-cultural y familiar que requiere poner sobre la plataforma identitaria un legado que merece ser rescatado y preservado a fin de salvaguardar un patrimonio que está vivo, y debe nacer en cada sector o pueblo, porque cada uno de ellos es un miembro activo histórico- patrimonial que constituye la base del quehacer histórico grabado en la memoria y relatos de las mujeres campesinas.

La tulpa, la hornilla, alimentada bajo el cobijo de la familia campesina invita a la integración comunitaria, por cuanto todos contribuyen en la construcción del arte culinario, especialmente n el aporte de actividades que demandan poco esfuerzo como acarrear la leña, pelar la corteza de tubérculo y pequeños cereales, extraer del huerto verduras, hortalizas y demás especies para dar sabor, colorido y matiz a los platos típicos.

2.24 Recurso Turístico

Según Boullón (2009) Todo elemento natural, toda actividad humana o resultado de la misma que puede generar un desplazamiento por motivos, esencialmente, de ocio.

- Los recursos son muchos, se dan en todas partes.
- No debemos confundir recurso con producto
- El producto turístico se forma a partir de la siguiente ecuación:
Recursos turísticos + infraestructuras + equipamientos y servicios = producto turístico
- El producto turístico se consume donde se produce y no “desaparece” pág. 89.

Según la OMT El recurso no se define por su propia existencia sino por su capacidad para satisfacer necesidades humanas. Por ejemplo un lago no es un recurso en sí mismo.

El concepto de recurso es algo subjetivo, relativo, funcional y, a la vez, dinámico en el tiempo por cuanto depende del conocimiento, la capacidad tecnológica y de los objetivos individuales y sociales.

La actividad turística únicamente tiene lugar si existen ciertas atracciones que motiven a cierto número de personas a abandonar su domicilio habitual y permanecer cierto tiempo fuera de él, estas atracciones se denominan recursos o atractivos turísticos.

Según la OMT, se hace una diferenciación entre dos conceptos:

PATRIMONIO TURÍSTICO = Conjunto de potencialidades

RECURSOS TURÍSTICOS = Patrimonio turístico + Aportación humana = Patrimonio utilizable.

DEFINICIÓN: recursos turísticos son “todos los bienes y servicios que, por intermedio de la actividad del hombre y de los medios con que cuenta, hacen posible la actividad turística y satisfacen las necesidades de la demanda”.

Según la OMT un patrimonio es turístico en el momento en que los visitantes se interesan por él, y es recurso turístico cuando mediante la intervención humana es utilizable turísticamente.

CAPITULO III

3. METODOLOGÍA

3.1. Descripción del área de estudio

La provincia del Carchi se encuentra ubicada en la región interandina, o sierra, sobre el nudo de los pastos. Está constituida por 6 cantones, con sus respectivas parroquias rurales y urbanas; éstos son: Tulcán, San Pedro de Huaca, Montufar, Bolívar,

En el cantón Montúfar se encuentra la parroquia La Paz, la cual posee una extensión de 115.96Km², una altitud promedio de 2650 m.s.n.m. y una temperatura promedio de 12°C durante el año.

La Parroquia La Paz se ubica al sur de la Ciudad de San Gabriel, limita: al norte con las parroquias urbanas San José y González Suárez, hacia el este con el cantón Sucumbíos, al este y al sur con la parroquia urbana de Bolívar.

3.2. Tipo de investigación

Esta investigación tuvo el carácter cualitativo y de campo.

Cabe indicar que la investigación cualitativa presenta cuatro propiedades que la caracterizan (Stake, citado por Moncada, 2010): la holística por su contexto y desarrollo en un lugar determinado y en un tiempo prudencial; empírica orientada en la práctica social, donde la observación es primordial para revivir lo que mira; Interpretativa porque demanda de la percepción y la interiorización de estas vivencias; y empática, porque se relaciona con el campo afectivo en cuanto al proceso de confianza de seleccionar a los actores intencionalmente; el diseño es emergente y sensible a los ajustes durante el camino investigativo.

3.3. Métodos de investigación

En la ejecución de la presente investigación se utilizó el método descriptivo y de Campo.

3.4. Población y Muestra

La muestra de líderes comunitarios interesados en el tema a desarrollarse en la parroquia La Paz fue de 34 personas seleccionadas según su trayectoria de liderazgo en la comunidad, considerando algunos aspectos tales como: tipo de trabajo, cargo, selección del trabajo, relevancia de trabajo colectivo, capacidad de comunicarse con las personas y trascendencia de comunicación social.

3.5.- Procedimiento

La investigación comprendió las siguientes fases:

Fase 1. Diagnóstico de los productos agrícolas tradicionales

En esta fase y en base a reuniones y entrevistas con personas de preferencia mayores, se logró diagnosticar los productos agrícolas tradicionales más comunes en la zona (ver capítulo IV).

Elaborado por la autora

Fase 2. Experiencia de saberes gastronómicos tradicionales a través de entrevista a profundizada los sujetos investigados

Se realizaron conversaciones, tanto individual como grupal a través de la entrevista a profundidad a informantes claves de la parroquia La Paz, quienes luego asistieron a la capacitación en gastronomía típica y ancestral. La información obtenida fue registrada en una matriz de recolección de datos para luego estructurar en cuadros interpretativos de relatos (Martínez, 1986).

Fase 3. Capacitación gastronómica para mejorar el turismo del sector

Una vez analizada las fases 1 y 2 se procedió a estructurar el programa de capacitación gastronómico que consistió en formular temas sobre conceptos básicos de turismo, hotelería,

atención al cliente, recetas de platos tradicionales. Esta programación se la estructuró según la asistencia de los participantes.

3.6. Técnicas de recolección de la información.

La información fue registrada a través de las siguientes técnicas e instrumentos:

1.-La técnica de la observación del participante que consistió en adentrarse en la vida de los actores líderes de la a fin de obtener información acerca de los productos agrícolas que ellos producen, los mismos que sirven para preparar la gastronomía diaria.

Esto se logró a que la autora es nativa del lugar y posibilitó adentrarse a los lugares investigados.

2. La entrevista a profundidad es la técnica para emerger la opinión, y conocer las vivencias. Al respecto, Ruíz (2012) menciona que es el método de recoger información mediante la conversación sistemática, utilizando la mayéutica, que ayuda al actor a que éste reproduzca la realidad social tal como ha sido producida. De igual manera para Bodgan y Taylor (1998), Lomas (2016).

3.7.- Análisis y estructuración de la información.

La información obtenida se organizó en narrativas, clasificadas conforme al léxico y acento nativo de los informantes (Trujillo, 2016), en este caso del pastuso-carchense tal como se presenta con su característica única y singular. Cabe señalar que el proceso antes mencionado requirió de los siguientes pasos según Lomas (2016):

a) El presente trabajo investigativo se ejecutó de acuerdo al tiempo necesario para emerger la información en vista de la cercanía, el traslado y la distancia hasta el área en la que se realiza la investigación.

b) La información que se recabó fue de la manera más densa, completa y detallada posible; se realizaron grabaciones de audio con el fin de captar la realidad con el permiso de los informantes.

CAPÍTULO IV

4.- ANÁLISIS DE RESULTADOS

4.1 Diagnóstico de los Productos agrícolas tradicionales y ancestrales de la Parroquia La Paz

En cuanto a la gastronomía, es imperativo rescatar ciertas tradiciones y costumbres del arte culinario, que permiten deleitarnos con exquisitas viandas, postres, antojos y bebidas, tanto en fechas específicas y en todo momento.

Describir en forma minuciosa y rescatar estas delicias, como el referente activo de estos pueblos, es la contribución más significativa a la cultura popular, de este importante rincón del norte ecuatoriano.

La vigencia de esta identidad cultural, siempre ha permanecido y estará presente en la memoria colectiva de las actuales y futuras generaciones

De las entrevistas a profundidad a los miembros de la parroquia La Paz se identificaron una serie de productos agrícolas tradicionales utilizados por las mujeres quienes también participan en actividades agrícolas-productivas como son los siguientes:

Tipo de producto	Clase agrícola	Obtención	Permanencia del producto	Usos
<p>Cereales</p>  <p>© Can Stock Photo</p>	<p>Trigo, avena, cebada</p>	<p>Intercambio de semillas entre miembros de la familia, amigos y agricultores.</p> <p>Siembra tradicional en huertos familiares</p> <p>Cosecha y producción con integración familiar</p>	<p><i>Recuerdo que mis abuelos sembraban desde tiempos antiguo, ¡eso es desde la colonia;</i></p>	<p>Elaboración de pan en horno de leña; coladas para dietas especiales</p>
<p>Hortalizas</p> 	<p>Col, nabos, bledo, yuyitos</p>	<p>En terrenos fértiles como indicativo de calidad del suelo</p> <p>Siembra en almácigo</p> <p>especialment e col, lechuga, remolacha</p>	<p><i>¡Uff!, desde que recuerdo mi madre traía siempre a la casa de nuestro terreno estas verduras.</i></p>	<p>Ensaladas, sopas, morcillas, También para pasto de animales de granja</p>

<p>Leguminosas</p> 	<p>Arveja, fréjol, chocho, porotón, fréjol de palo, habas</p>	<p>Por intercambio entre amigos, familiares, vecinos, agricultores. En ferias agrícolas y mercados de productos agrícolas</p>	<p><i>Nosotros...aquí, siempre comíamos estos granos para aguantar los duros trabajos en el campo; es decir, que eso existe desde hace muchísimo tiempo. Mis abuelos y tatarabuelos nos enseñaron a comer siempre los granos, ¡por eso somos hasta hoy fuertes como el yerro!, como un toro de casta, no nos derivan fácilmente. ¡Y comiendo fréjol nos da aguante tooodo el día!</i></p> <p><i>Esto era y es nuestro desayuno diari.</i></p>	<p>Menestras, sopas, ají de piedra, ensaladas con papas y carne de animales de granja</p>
--	---	---	---	---

<p>Tubérculos</p> 	<p>Papas, ocas, mellocos</p>	<p>En intercambios y compra en ferias agrícolas de los pueblos</p>	<p><i>Recuerdo que siempre en la casa habían papas, ¡sin eso no era comida!... ¡Parece que sin eso no hay nada!</i></p> <p>Desde tiempos antiguos su uso es un complemento importante en la dieta alimentaria de todas las comunidades rurales andinas</p>	<p>Sopas, tortillas, y diversos platos con variadas presentaciones, porque la diversidad agrícola de este tubérculo determina y caracteriza la agrobiodiversidad de especies</p>
<p>Frutales</p> 	<p>Tomate de árbol, cítricos: mora de castilla, mora de gato, uvilla, tzchimbalo.</p> <p>Mortiño, shanshi (en poca cantidad), manzanitas, chigualcán, chaquilulo</p>	<p>En terrenos formando parte de cercas vivas y en páramos como parte de diversidad de flora alimenticia de la zona del Carchi</p> <p>Algunas especies son genéticamente modificadas para adquirir en ferias locales</p>	<p><i>Esto comíamos desde niños, cuando íbamos al paramo, nos reuníamos ¡entre haartos amigos y comíamos sin cansancio!.</i></p> <p><i>Daba gusto vernos la boca pintada y las manos moradas, era una sensación de habernos alimentado bien</i></p>	<p>Dulces, compotas, jugos, almíbares, especialmente el mortino en fechas especiales</p>

Platos típicos

Se identificó varios platos típicos que se describen en el siguiente cuadro.

Trabajo de campo. Rueda (2017)

Descripción de platos típicos de la Paz

Cuy a la brasa



Sujeto 1.

Esta tradición viene desde muchos años atrás, matamos los cuyes en especial cuando nos visitan familiares, pero en las fiestas allí si es seguro que les brindamos el cuycito azado. La preparación es fácil. Se mata el cuy, se pela en agua hirviendo, ¡de ahí se lava!, luego aliñarlo con sal, comino, picándole toda la piel para que se concentren las especerías, luego amarrado las patas y manos en un palo, se aza a la brasa continuamente untando manteca a fin que se dore. Cuando el cuero del cuy este crocante está listo para servir con papas cocinadas, y un delicioso ají.

Servir con una ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, papas con cáscara y ají de pepa de zambo , molido en piedra.

Uno de los platos típicos del Carchi son los cuyes asados que gracias a la sabiduría de mujeres de la parroquia La Paz tenemos el agrado de degustar este plato típico que esconde recetas muy secretas adquiridas de mis abuelas.

Los ingredientes que se utiliza para la preparación de este delicioso plato carchense son:

- Cuyes pelados y lavados,
- Sal y comino al gusto
- Cebolla blanca

Tipo de plato	Ingredientes	Descripción/preparación	Forma de transmisión	Vigencia
Morocho con leche	Maíz Leche, canela, pizca de sal	<i>Remojar el morocho blanco por un solo día, moler en molino de mano, poner en agua y cernir en harnero y sacar la pluma completamente. Ponerle a cocinar en leña, ¡de que ya esté cocinado!,... poner leche, canela, un poquito de dulce y apenitas de sal</i>	Madre- hijas- nietas	Si, actual
Morcillas	Palmito, manteca de chancho,, cebolla larga, arroz, arveja, blego, col, tripas de chancho	<i>Cocinar el palmito traído del páramo una vez que se ha picado delgadito y lavado. Se hace un refrito con manteca de puerco, cebolla larga, un poco de sal, mezclar con arroz, alverja, el bledo cocinado, col menudita; poner todo en el refrito y luego en las tripitas, esto colocar a fuego lento para que salgan doraditas las morcillas; luego se sirve con papitas con cáscara!.</i>	Madre- hijas- nietas	Si, actual
Jaucha de Nabos	Nabos, cebolla blanca, manteca de chancho, sal, aliños	<i>Primero se lavan las hojas de nabo, se ponen a sancochar, y en un refrito de cebolla blanca con manteca de puerco se colocan los nabos bien exprimidos una vez cocinados... ¡bien exprimidos!; que quede sequito!, y poner al refrito en la paila, esto es muy delicioso y además nutritivo, mejor que todo, tiene mucha vitamina este plato.</i>	Madre- hijas- nietas	Se ha perdido
Cuy asado	Cuy, adresos	<i>Se mata el cuy, se pela en agua hirviendo, ¡de ahí se lava!. Si tiene el pelo chiquito, ¡se pone en el rescoldo de la ceniza fregándolo para que quede limpio!; luego se lava bien el cuy, se lo abre y se saca las menudencias que tiene allí. Hay que tener cuidado con la hiel para que no se reviente al</i>	Madre- hijas- nietas	si

		<i>momento de extraer, porque es muy amargo y no se puede comer; ¡ por eso hay que sacar con tino!. Luego aliñarlo con sal, comino, picándole toda la piel para que se concentren las especerías: En nuestro tiempo decíamos “adobarlo”, luego de esto se le atraviesa por todo el cuerpito un palito más o menos larguito, amarrado las patas y manos, se aza dando vueltas el palito hasta que se dore. Servir con una ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, papas con cáscara y ají de pepa de zambo , molido en piedra.</i>		
Arroz de cebada con leche	Cebada, leche, azúcar al gusto	<i>Tostar la cebada, majar en el mortero, luego moler en molino de mano, de ahí cernir en cedazo para sacar la pluma y la máchica, que es la harinita fina de la cebada. En el agua hirviendo poner el arroz cernido, cocinar en pura leche y servir.</i>	Madrehijas-nietas	En hogares pocos
Locro de papas con nabo de la chacra	Papas, queso, leche, maíz, condimentos naturales	<i>Se debe tener la papa chaucha para que el locro sea especito y quede sabrocito, luego agregar queso picado, pero anteriormente hacer un refrito, poner una taza de leche, un poco de achiote o color como llamamos, porque de lo contrario quedaría como “,comida de enfermos” , luego servir con tostado de tiesto.</i>	Madrehijas-nietas	perdido
Morocho con sal	Morocho, carne de chancho, papas, col, aliños	<i>Se pone a remojar el morocho, moler, colocar un poco de agua al contenido, sacar la pluma totalmente durante lo que se cierne, cocinar a fuego intenso, puede ser en leña, poner carne de puerco, picar papitas, delgadas, si quiere ponerle col picada delgadito, ahí se le pone un poquito nomás de leche y achiote al gusto. Es muy rica para un delicioso almuerzo.</i>	Madrehijas-nietas	perdido

Cariucho de habas	Habas, cebolla larga, aliños, papas	<i>Se pone a remojar el haba madura, se cocina, luego se machaca bien, que quede bien majadito, hacer un refrito con bastante cebolla larga, sazonar bien, y servir con papitas.</i>	Madre-hijas-nietas	Perdido extinguida o
Sango de maíz	Maíz, leche, aliños, papas	<i>Se tuesta el maíz y se muele, se cierne, de ahí se hace el refrito, unas dos tazas de leche, se pone lo cernido, sal al gusto dejar cocinar un poco tiempo y servir con papas con cáscara.</i>	Madre-hijas-nietas	perdido
Arroz de castilla con leche	Arrocillos de castilla, canela, leche, azúcar al gusto	<i>Cocinar el arrocillo de castilla, bien cocinado, le pone canela, leche, y servir como quiera, frío o caliente.</i>	Madre-hijas-nietas	vigente
Papas revolcadas	Papas, aliños, ají, arroz.	<i>Pelar la papa, cocinar y revolcarlas en el refrito, agregar color, servir con ají y arroz seco.</i>	Madre-hijas-nietas	En hogares pocos
Sopa de bolas de maíz reventado	Maíz, harina, huevos, carne de borrego, aliños.	<i>Se lo tuesta el maíz, se muele en molino de mano, en el agua tibia revolver la harina, amasar bien, hacer las bolas pequeñas y el agua hirviendo ponerlas a cocinar, agregar papas, sal, carne de borrego, servir con tostado seco de tiesto.</i>	Madre-hijas-nietas	vigente
Jaucha de col	Col, aliños, cebolla larga	<i>Se lava las hojas de col, se pica delgadito, en un refrito de cebolla larga se cocina. Es muy rica. Esta comida ya no hay, nadie hace.</i>	Madre-hijas-nietas	En familias, hogares pocas u
Colada de máchica	Machica, panela, leche	<i>Poner en bastante leche la máchica, que es la harina de cebada muy finita, se pone dulce (panela), no azúcar, luego servir, eso es todo, porque se cocina rapidito. Esto es bueno para el desayuno, antes así comíamos y éramos sanitos.</i>	Madre-hijas-nietas	En familias pocas
Dulce de ocas	Ocas, leche, panela	<i>Se las pone las ocas al sol en un recipiente de tela o costa, luego de varios días se hacen un poco amarillas y suavitas, ahí están listas para cocinar, de un</i>	Madre-hijas-nietas	perdido

		<i>pequeño hervor, están listas, se pone dulce y leche.</i>		
champús	Maíz, panela, hoja de arrayán, y naranja	<i>Dejar fermentar tres días la harina de maíz, luego cocinar en una paila de bronce, agregar dulce, mote, hoja de arrayán y hojas de naranja, se sirve frío o caliente. El mote se pela con ceniza, lavar bien, cocinar y poner al champús.</i>	Madre-hijas-nietas	Vigente en fiestas y celebraciones especiales
Locro de ocas	Ocas, papas, queso, maíz.	<i>Lavar bien y picar las ocas madura, bien delgadito, cocinar, entreverar con papitas y bastante queso y refrito. Servir con tostado seco de tiesto. ¡Eso es todo!</i>	Madre-hijas-nietas	perdido

Humitas de sal y dulce



La S2 Dice: *Se hizo una tradición anual el reunirnos toda la flia en casa de mi madre para preparar y degustar las deliciosas humitas, cada uno ya sabíamos la tarea, sacamos de la chacra los choclos sarasos (choclo maduro) luego limpiamos las hojas del choclo que el día anterior mi madre ya tenía listo, teníamos listo los ingredientes: diluir la mantequilla, rallar el queso, raspar la panela con un cuchillo. todos desgranábamos los choclos para luego los hombres uno a uno se turnaban para moler los granos en el molino de mano que lo colocaban en una mesa pequeña a un lado de la cocina.*

Los ingredientes que se necesita son:

- Choclo sarazo

- Quesillo
- Mantequilla
- Huevos
- Royal o polvo de hornear
- Sal o panela al gusto

La preparación es la siguiente:

Los choclos se desgranar y se muelen en el molido de mano. A continuación se cierne la masa y se mezcla con quesillo, una cucharada de royal, una cucharilla de bicarbonato, sal o panela al gusto. Se toma una porción pequeña de la mezcla y se coloca sobre una hoja de choclo, luego se cocina en una tamalera y se sirve con café o agua aromática.

Locro de papas con nabos de la chacra



La S3 manifiesta que *se debe tener la papa chaucha para que el locro sea especito , luego agregar queso picado, pero anteriormente hacer un refrito, poner una taza de leche, un poco de achiote o color luego servir con tostado de tiesto. Hay que aclarar que Se cogen los nabos en las chacras en la mañanita, porque si los cortamos cuando ya esté el sol, la sopa sale amarga.*

Ingredientes:

- Papa chaucha
- nabos
- aliños
- queso

Empanadas



Decía la señora S4, *antes freíamos las empanadas en la cocina de leña o tulpa, ahí salían más crocantes y con mejor sabor, más la experiencia que día a día adquieren al momento de prepararlas, hacen de esto una delicia al paladar. Las crujientes empanadas, se sirve con café colado, morocho o colada morada, típico de la gastronomía de la parroquia La Paz.*

Los ingredientes para la masa:

- Harina flor
- Mantequilla
- Huevos
- Royal o polvo de hornear
- Jugo de naranja
- Miel de panela

Ingredientes para el relleno: *Arroz, cebolla, cuero, manteca de chanco, achiote, un poco de comino.*

Para preparar la masa se vierte en un recipiente los huevos, mantequilla, una cucharilla de royal, media taza de jugo de naranja y miel de panela, todo se revuelve con la harina flor. El relleno sazonado con arroz, cuero, cebolla blanca, manteca de chanco, achiote y un poco de comino. Las empanadas se fritan con manteca vegetal.

La Gallina de campo



La señora S5 menciona que desde años atrás, se sirve el caldo de gallina de campo en las mesas de las familias del sector. *Este plato es típico de Huaca, siempre hemos preparado para matrimonios y demás fiestas de la casa y de la parroquia, ...cuando nos visitan los compadres, ¡ esto les damos!, y si vienen de lejos... ¡es un manjar para ellos!, ¡no ve queee, ¡solo aquí se come eso!.*

En las ciudades hay gallinas, pero son incuvadas, ¡puro balaceado y nada de maíz!z, ni comidita de la casa, ¡peor!,... que las gallinitas correteen en el campo, ¡eso no tiene ni sabor!, ¡que ha de ser, comer eso!.

Se sirve en restaurantes y son del agrado de quienes visitan el lugar.

Ingredientes:

- Cebolla blanca
- Dientes de ajo
- Zanahoria
- Vainitas
- Arvejas
- Arrocillo
- Una gallina en pie (viva)
- Aliños
- Papa nabo

Preparación:

Se escoge la mejor gallina que este de pelar, se lava con abundante agua. Se pone en una olla grande agua cuando está hirviendo se pone las gallina en presas por una hora, luego se agrega arvejas, zanahoria, vainitas, arroz quebrado, aliños, sal al gusto. Se sirve con papas y ají.

La crianza de gallinas de la parroquia de La Paz es de gran importancia debido a que la mayoría destina para su consumo y para la venta en un rico caldo de gallina tradicional y típica en las festividades familiares y parroquiales, esta tradición se ha venido manteniendo desde muchas generaciones atrás.

El Hornado de la Paz



Recuerda la señora S6 solía preparar el hornado para las diferentes ocasiones festivas del sector así como fiestas familiares, fiestas de la Virgen de la Paz y de la parroquia así como del Cantón,. Para estas ocasiones todos contribuíamos para su preparación. Las fiestas que se organizaban años atrás eran casi todo el mes sobretodo de la Virgen de La Paz. Desde allí la tradición familiar se mantiene y se da a conocer a nivel internacional de la receta y trucos para sazonar y preparar este delicioso plato.

El hornado es un plato carchense reconocido a nivel nacional, la preparación está en manos de algunas mujeres que gracias al secreto de la receta y su preparación hacen que propios y extraños, degusten de este delicioso plato típico carchense.

Ingredientes:

-Ajo, Comino, pimiento, Cebolla paitaña, sal al gusto

Preparación:

Se lava y raspa con jabón y cuchillo hasta que salga todo el quemado (piel de chanchito), se saca la menudencia, se lo cuelga de un tronco o biga, para que se desangre. Se sazona con ajo, cebolla, comino y sal por un día. Al siguiente día, se aza en horno de leña. Se utiliza leña de eucalipto seca.

El hornado en la parroquia de la parroquia La Paz es muy apetecido, que gusta mucho a turistas nacionales y extranjeros, llegando así a formar parte de la identidad gastronómica de la parroquia y es conocida a nivel mundial. Está tradición está profundamente vinculado

con las formas de organización social, con la división sexual del trabajo, así como con lazos familiares, fiestas y rituales como el compadrazgo, además de ser una forma de subsistencia para algunas familias.

Chicha de arroz



Recuerda la S7 que mi madre nos enseñó cómo se elabora esta deliciosa bebida. el primer paso para hacer la chicha era triturar en el molino de mano el arroz blanco luego dejarlo en remojo con agua fría una noche. Al siguiente día recogíamos de la huerta todas las plantas medicinales con mucho cuidado se escogía las que estaban en buen estado (frescas, de buen color y fragancia) estas las lavábamos bien y se dejaba estilar. Hasta mientras mi madre lavaba las frutas y las preparaba de manera delicada. Todos los ingredientes se agregaban en un pondo de barro y se dejaba reposar por dos días, tomando en cuenta que si cuando era fiesta se preparaba desde el miércoles o por fiestas de la parroquia igual con tres días de anticipación. Esta bebida tradicional se la sigue preparando en fiestas familiares, de la parroquia o religiosas.

Es una bebida muy apetecible que siempre se acompaña al hornado, su preparación es muy meticulosa ya que las mujeres adultas son quienes la preparan aplicando sus conocimientos que han heredado de sus madres y abuelas.

Ingredientes

-Arrocillo, hojas de limoncillo, cedrón, hojas de naranja, cañas, naranjilla, guanábanas, azúcar al gusto.

Preparación:

El arroz lo remoja y se muele, aparte se hace agua de hierbas como el limoncillo, cedrón, hoja de naranja. Casi frío se agrega la caña, naranjilla y el agua de arroz cernido, se deja fermentar por tres días. Para servir se cierne y se mezcla con jugo de guanábana. Se sirve frío.

Tortillas de tiesto de sal y dulce



La S8 dice. *Cuando era niña recuerdo que mi madre nos levantaba tempranito a preparar las tortillas en el tiesto, hasta que estemos listos hombres y mujeres mi madre ya tenía listo la tulpá y con el tiesto caliente, porque la masa la dejaba leudando el día anterior, Ya todo listo mi madre preparaba la masa y luego seguíamos haciendo los modelos de tortillas, mis hermanas mayores ayudaban a asar en el tiesto. Mis padres tenían bastante terreno es por eso que mi madre casi todos los días elaboraba tantas tortillas para los peones (trabajadores o jornaleros) que sembraban o cosechaba maíz, aguacate, frutos.*

Hoy en día esta actividad la seguimos manteniendo en cada uno de nuestros hogares ya que es un alimento tradicional y principalmente no se tiene a mano una panadería para comprar el pan diariamente.

Ingredientes:

- Harina de castilla
- Harina de maíz
- Cuajada
- Huevos
- Royal o polvo de hornear
- Azúcar y sal al gusto
- Agua caliente

Preparación:

La harina de castilla y la de maíz, se mezclan con los huevos, una cucharilla de royal, una cucharada de sal y otra de azúcar, se agrega agua caliente, se amasa bien, se moldea la masa y se pone en el tiesto bien caliente. Se sirve con café de chuspa.

CAPITULO V

5.1 EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN GASTRONOMÍA TRADICIONAL

5.2. IMPORTANCIA DE LA CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA

El presente programa de capacitación se ejecutó gracias a la colaboración del los actores sociales de la parroquia beneficiaria, considerando componentes importantes del diagnóstico de la investigación en lo relacionado a platos típicos que preparan las mujeres de la zona y los ingredientes utilizados como los descritos en el capítulo cuarto.

Es menester mencionar que la capacitación permite articular una serie de conceptos, donde se conjugan factores socio-culturales de las comunidad anfitriona, saberes y métodos práctico-profesionales de los facilitadores, comprendiendo que son primordiales al momento de planificar y ejecutar, por cuanto permiten y garantizan que los conocimientos a ser impartidos servirán para fortalecer las capacidades locales, y sobre todo revivir momentos de encuentro y aprendizajes conjuntos al ser partícipes directos de los conocimientos y experiencias de todos los informantes claves.

En tal virtud, la capacitación contribuyó a incrementar lazos de integración familiar comunitaria y social, por cuanto, todos los involucrados crearon lazos fraternales sinérgicos en sentido socio-productivo, con la convicción de integración para los emprendimientos que emergieron fruto de las experiencias compartidas entre los asistentes.

Cabe señalar que los seres humanos por su condición intelectual y facultades intrínsecas de salir abantes en cualquier situación, siempre prima el sentido de organizarse, partiendo de ciertos parámetros que comprenden la organización, el fortalecimiento al momento de adquirir nuevos conceptos, y concepciones de un colectivo-organizacional que enriquece el acervo cultural y patrimonial de sectores como La Paz.

5.3. OBJETIVOS.

5.3.1. Objetivo General

- Elaborar un plan de capacitación turística hotelera para mejoramiento de la atención al cliente.

5.3.2. Objetivos Específicos

- Integrar los saberes locales del arte gastronómico para ser exhibido en fechas especiales.
- Rescatar las habilidades gastronómicas locales.

Proceso del plan de capacitación.

Para realizar un programa de capacitación se siguieron los siguientes pasos:

- Elaborar la agenda de capacitación para sectores comunitarios con temas de interés cultural y productivo.
- Seguir un plan integral de actividades interactivas comunitarias
- Consultar técnicamente a la opinión comunitaria sobre horarios y tiempos disponibles
- Realizar encuentros previos con dirigentes para conocer la percepción de los beneficiarios
- Experimentación pedagógica-comunitaria, lo que requiere de técnicas rurales educativas-participativas.
- Consultar con jefes departamentales para aporte de refrigerios y demás material didáctico.
- Elaborar material técnico y tecnológico, procurando utilizar elementos del medio.
- Especificar normas, principios y políticas de participación comunitaria
- Diseñar estrategias interactivas emergidas del saber local, a fin de evaluar los conocimientos compartidos y los saberes impartidos.
- Establecer un cronograma de seguimiento de actividades realizadas ante y post operación participativa.

- Redactar el informe especificando logros y aprendizajes adquiridos.
- Elaborar el cronograma de compromisos para futuros programar con fines de aplicación de conocimientos.
- Evaluar el aprendizaje adquirido a través de eventos del sector motivo de la capacitación y fortalecimiento social-empresarial.

Breve reseña de conocimientos y saberes locales.

Desde el año 2012 hasta la presente fecha se han generado muchos cambios en las actividades relacionadas con el turismo gastronómico de la zona, especialmente en lo que concierne al saber gastronómico y al arte de preparar los alimentos conforme a la apreciación, gusto y decisión de un turismo exigente acorde a las nuevas tendencias de oferta y demanda de mercados.

Se ha visto que la mayor parte de estos eventos han sido positivos para las comunidades participantes, en donde la industria hotelera de la provincia ha tenido que cambiar su rumbo para la oferta local innovadora, esto no dista de que las mejoras en turismo gastronómico haya contribuido a la creación de ciertas políticas y normativas para el turismo comunitario, especialmente en sectores rurales con atractivos turísticos con identidad propia.

En este acontecer, las capacitaciones son más constantes a todo nivel, pero siempre existen limitaciones que impulsan a mejorar continuamente, por ello los productos turísticos deben ser de corto plazo, lo que permite evaluar, analizar y mejorar constantemente para que el turista se sienta atraído con lo novedoso de un pueblo que tiene en su contexto una gama de recursos tanto naturales y culturales para ofrecer.

Además, es de conocimiento público que la gastronomía típica en cualquier lugar y país, constituye la base fundamental dentro del patrimonio intangible, que es lo más importante que lleva el turista en su mente y tiene como recuerdo lo que sirvió para conocer, degustar y disfrutar.

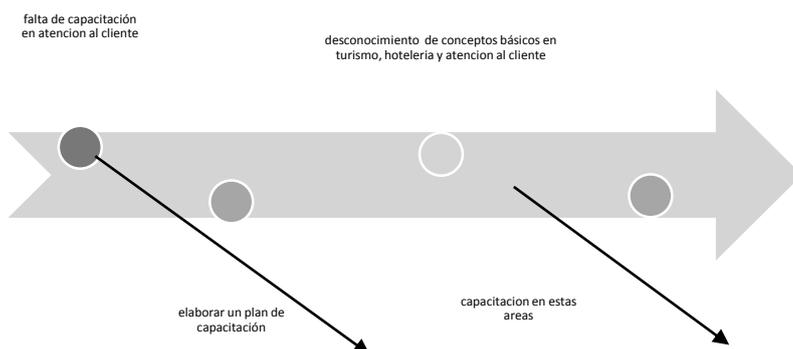
Diagrama del pez, una alternativa dinámica de compartir

CHIAVENATO, (2007) señala que esta es una técnica ideal para capacitaciones en todo ámbito, sea académico, cultural, social y comunitario, porque conlleva todos los componentes a ser tratados.

Por tanto, se utilizó esta técnica para detectar los problemas que existen en las organizaciones y a su vez generar soluciones viables y certeras considerando que las comunidades son cada diversa y compleja en su estructura y función. Y además se menciona que al aplicar esta opción activa en la capacitación no solamente surgieron detalles del arte culinario moderno, sino que se logró plasmar nuevas dinámicas de hacer un turismo rural, sin perder de vista detalles que utilizan las empresas modernas de turismo.

Se analiza estas causas para poder generar de alguna manera un efecto productivo para el talento humano que será el beneficiado en conocer mejor el área para la que trabaja.

Ilustración 1 diagrama del pez Ishikawa



Metodología.

Un plan de capacitación es una herramienta importante parte de la planificación estratégica, para ser exactos es parte de la planificación táctica porque se la realiza a nivel gerencial y el tiempo en que se lo puede realizar siempre es a mediano plazo, las capacitaciones siempre han generado buenos resultados por eso son implementados en algunas empresas buscando mejorar el rendimiento de sus empleados, por otra parte un plan está constituido por varios procesos que deben ser cumplidos por las personas designadas al mismo.

En este punto las metodologías empleadas para capacitar son talleres en los cuales los facilitadores deben poner en práctica todos sus conocimientos, habilidades y destrezas que poseen para hacer que funcionen cada una de las enseñanzas.

Metodología interactiva socio-productiva –comunitaria

Didáctico-pedagógico-comunitario	Integracional-relacional	Específicos locales
Demostración de experiencias y vivencias Interpretación de la realidad social-cultural Preguntas interactivas Percepción social Narrativa local Historia de vida Consulta con actores claves.	Familiares Personajes representativos Comunitarios: mingas Encuentro de saberes	Paseos por la comunidad con un guía local. Proyecciones de emprendimientos con identidad propia. Exposiciones en ferias comunitarias. Visitas a centros afines para compartir y enriquecer experiencias.

Directrices del programa

Actualización comunitaria-gastronómica: los conocimientos locales se traducen en una herramienta eficaz para ser considerados dentro de la participación de aprendizajes conjuntos y experiencias derivadas de eventos de diversa índole.

Especialización en platos típicos con estilo profesional: aquí se conjuga la experiencia comunitaria y las prácticas de dominio de conocimientos profesionales para dar realce al desarrollo de habilidades y técnicas en las diferentes fases de preparación gastronómica.

Perfeccionamiento del arte culinario-comunitario: muchos de los saberes locales son la base del conocimiento que en la actualidad se conjugan con técnicas modernas y experiencias, a fin de resaltar la imagen corporativa para generar un mayor nivel de aceptación del producto.

Compromisos compartidos

- La transferencia de conocimiento en campos relacionados en atención al cliente y las actividades turísticas y hoteleras.
- Generar políticas para asegurar una atención de calidad en los sitios de expendio de platos típicos.
- Realizar seguimiento y acompañamiento sobre la aplicación de conocimientos. Los actores que son perfeccionados o capacitados serán sometidos a evaluaciones mediante la participación de eventos locales o nacionales.
- Promover en los participantes un espíritu constante de aprender, participar y aplicar patrones referentes a principios y valores comunitarios.
- El ambiente que se genere durante la capacitación debe ser de respeto y mantener las políticas en cuanto a solidaridad, compañerismo y democracia.

Características del grupo capacitado.

La colectividad que necesita capacitarse son hombres y mujeres de la parroquia La Paz, con niveles educativos y de edades diferentes, amas de casa con conocimientos en preparación rutinaria de platos típicos, abuelas con experiencia en combinación de ingredientes nutricionales básicos, agricultores de trayectoria en producción de productos agrícolas locales, jóvenes bachilleres con aptitudes e interés de conocer el arte culinario de su pueblo, representantes de gobiernos parroquiales, dirigentes de comunidades aledañas.

Personal capacitado

Tipo de instrucción de los/as participantes	Edad	Experiencia laboral
75% con básica	35-65 años	Mayoría entre 15-25 años de experiencia gastronómica
13% secundaria.	20-35 años	De 1-10 años de experiencia Sin experiencia
2% sin instrucción	Menores de	

Objetivos de la planificación.

- Elaborar líneas de acción t contenidos para el plan de capacitación.
- Establecer el cronograma de capacitación.
- Diseñar los módulos correspondientes a turismo, hotelería y atención al cliente.
- Validar los módulos, a través de expertos en el área.

Líneas de acción para ejecución del plan de capacitación

Componentes	Herramientas técnicas	Beneficiarios directos	Acciones	Recursos
Buenas prácticas de turismo en atención y servicio al cliente	<p>Capacitaciones grupales participativas y de reflexión</p> <p>Talleres dinámicos Mesa redonda Juegos grupales</p>	Hombres y mujeres de la parroquia La Paz, en total 34 participantes.	<p>Contratación de talento humano especializado en turismo y gastronomía.</p> <p>Convocatoria masiva mediante medios de comunicación, perifoneo, llamadas telefónicas personales y medios de difusión en locales de expendio de alimentos (tiendas, mercados, gobierno parroquial).</p> <p>Difusión boca-oído</p>	<p>Medios de difusión local</p> <p>Capital humano profesional</p> <p>Recursos tecnológicos</p> <p>Material didáctico</p>
Competencias en mercado turístico	<p>Normas aplicadas al turismo rural.</p> <p>Certificaciones internacionales en turismo rural</p>	Talento humano de los habitantes de la parroquia La Paz	<p>Contratación de personal capacitado en turismo gastronómico.</p> <p>Reglamentos de turismo</p> <p>Requisitos de certificación</p> <p>Gestiones de convenios con el gobierno parroquial, Ministerio del ambiente para</p>	<p>Facilitadores</p> <p>Participantes de la parroquia</p> <p>Recursos tecnológicos</p> <p>Material didáctico</p>

			aportes conjuntos de proyectos comunitarios (emprendimientos)	Programa de capacitación Materiales para feria gastronómica Marcadores
--	--	--	---	--

Matriz programa integral de capacitación

Estrategias	Indicadores	Fuentes de verificación
Simulaciones Dramatizaciones enfocadas al aprendizaje gastronómico-comunitario.	Número de participantes en los diferentes roles	Lista de participantes Guiones de simulaciones
Dibujos decorativos de platos típicos Utilización de la técnica Garnish	Caritas con calabazas Diseño de la gallina en sandía y demás frutas Adornos al rostro del chancho hornado Diseños de flores silvestres con cortezas de hortalizas y granos	Inventario de figuras de frutos decoradas
Aplicar matriz de seguimiento y evaluación para determinar los resultados que se obtendrán durante y después del plan de capacitación.	Alto número de participantes con buenos conocimientos y aptos para emprendimientos.	Lista de participantes con conocimientos innovadores, destacándose la creatividad y demás facultades cognitivas.

Agenda de planificación para determinar la gestión social y gubernamental en el plan de capacitación	Agenda planificada y consignada	Planificación de tiempos, recursos asignados y participación interinstitucional Convenios firmados
Coordinar el proceso de capacitación a través del apoyo del gobierno parroquial	Consenso de la cámara edilicia	Resoluciones gubernamentales.

Fichas temáticas

Ficha comunitaria 01
Tema: Buenas prácticas en turismo y atención al cliente.
Objetivo: Capacitar a hombres y mujeres de la parroquia La Paz para emprendimientos turísticos rescatando la diversidad agrícola y tradicional plasmada en los platos típicos de la zona.
Descripción: Este tema se subdivide en los campos relacionados a: servicios turísticos, transporte, producto, infraestructura turística, marketing turístico, responsabilidad socio-ambiental (agua, flora, fauna y residuos), difusión, promoción, y técnicas prácticas de atención al cliente
Población objetivo: Talento humano de la parroquia anfitriona
Perfil del capacitadores: Expertos en el área de turismo, hotelería y atención al cliente.
Metodología: simulaciones, dramatizaciones, juegos comunitarios
Evaluación: los facilitadores evaluaron todos los procesos de capacitación.
Compromisos: beneficiarios de la comunidad y gobierno parroquial

Cronograma de capacitación

Nombre del taller comunitario	Lugar	Días de ejecución	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Duración total- horas	Horario
Turismo y cultura gastronómica	La Paz	10	3 Enero 2017	28 febrero 2017	80 horas	9h00 – 17h00
Atención al cliente	La Paz	6			48 horas	9h30 -11h00
Total		16			128	

Perfiles de facilitadores

Instrucción académica	Capacidad	Habilidades	Conocimiento
8 nivel en área de turismo	Utilizar recursos cognitivos y proporcionarlos a los participantes.	Destrezas para manejar grupos.	Turismo.
8 nivel área hotelera.	Utilizar recursos cognitivos y proporcionarlos a los participantes.	Destrezas para tratar con grupos.	Hotelería.

Coordinación con facilitadores

Paso 1: Previamente antes de comenzar una capacitación los facilitadores deben:

- Tener en cuenta las necesidades de capacitación del grupo.
- Debe realizar una prueba antes de empezar a capacitar para que todos estén al mismo nivel inicial.
- Los contenidos deben estar muy bien entendidos por el capacitador.
- La factibilidad de transmitir los conocimientos por parte de los facilitadores debe ser preliminarmente comprobada.

Paso 2. Durante la capacitación:

- La metodología que aplique debe estar en línea directa para alcanzar los objetivos del plan de capacitación.
- Los aprendizajes de los capacitados deben superar los 7 puntos sobre 10.
- Los temas propuestos y el cronograma no pueden variar sin justificación alguna.
- Los indicadores deben apuntar al objetivo logrado.

Programación académica

Datos generales

Nombre del curso	Capacitación turística hotelera en atención al cliente
Número de horas (semanales)	16 (8 turismo, 4 hotelería, 4 atención al cliente)
Tiempo de duración total	136 horas.
Fecha de realización	3 de Enero- Febrero 28 de 2017
Facilitador (nombre completo)	Karla Lomas, Xavier Potosí

Descripción del curso a dictar

La capacitación turística hotelera está dividida en tres módulos los mismos que contienen conceptos básicos de turismo, hotelería y atención al cliente enfocándose a la realidad local y actual, son válidos y aplicables para personas inmersas en las actividades turísticas, porque son conceptos fáciles de manejar y comprender, cada taller está enfocado en un tema central y es secuencia de los módulos que está avalado por expertos en el tema.

Cada módulo posee también actividades educativas como las recreativas, reflexivas, métodos utilizados en talleres para adultos y los que se relacionan directamente con el crecimiento personal y ayuda así a una educación integral que está enfocada en objetivos que hacen las clases más formativas.

Módulos	Capacitador no 1	Capacitador no 2	Capacitador no 3	Día de capacitación
	Modulo turismo	Módulo de hotelería	Módulo de atención al cliente	
T	Concepto de turismo	Hotelería	Marketing turístico	1
E	Thomas Cook padre del turismo su historia	Conceptos básicos de hotelería	Relación del marketing con la hotelería y el turismo	2
M	Clases de turismo	Hospitalidad y como se relaciona con el turismo.	El mercado turístico.	3
A	Categorías de viajeros	Breve historia del desarrollo de la industria hotelera	Servucción	4
S	Turista	Clases de sitios de alojamiento según el Mitur en Ecuador	El prestador de servicios.	5
	Excursionista	Alojamientos hoteleros	El cliente	6
	Visitante	Hoteles	El cliente	7
	Mercado turístico	Hostales y pensiones	Clases de clientes activo/ inactivo	8
	Tendencias del mercado turístico	Hosterías	Teoría de las necesidades	9
	Tendencias del mercado mundial	Moteles	Necesidades de los clientes	10
	Tendencias del mercado en américa	Refugios	Tipos de clientes	11
	Tendencias nacionales	Cabañas	Cliente indeciso	12

	Motivaciones del turista	Alojamientos extra hoteleros	Cliente silencioso	13
	Motivaciones básicas del turista	Cadenas hoteleras	Cliente entendido o egocéntrico	14
	Motivaciones específicas del turista	Que influye en la elección de un hotel	Cliente reflexivo o metódico.	15
	Ideas a reforzar	Industria hotelera en la provincia del Carchi	Cliente conversador entusiasta.	16
	Perfil del nuevo visitante	Competencias laborales	Cliente agresor o discutidor.	17
	Oferta turística	Elementos y conceptos de competencia laboral.	Cliente tímido	18
	Demanda en turismo	Clases de competencias relacionadas con turismo y hotelería.	Cliente escéptico	19

Ejemplo de ficha metodológica.

Día n.1. Fecha..... Capacitador responsable.....

Tema:	Metodología	Actividades	Objetivos	Recursos	Resultados esperados	Fuentes de verificación
Tema n.1: Turismo.	1.1 actividad recreativa:	Actividad n. 1. Conóctete a ti mismo. Es una dinámica recreacional que ayuda a conocer el grupo a capacitar En el módulo se describe toda la temática	1) socializar los nombres de los participantes entre sí. 2) romper el hielo entre los capacitados. 3) conocer mejor el grupo a capacitar. 4) conocer sus expectativas sobre la capacitación.	Talento humano a ser capacitado. Una hoja de papel boom Lápiz o esfero.	Al finalizar esta actividad los participantes estarán más relajados y predispuestos a aprender.	Hoja de la actividad recreativa realizada.

	<p>1.2. Constructivismo conceptos de turismo.</p>	<p>Actividad n.2. Lluvia de ideas. El facilitador se dirige al grupo preguntando que es para ellos turismo. El mismo anotará en la pizarra las ideas de los participantes, y en forma grupal se realizara un concepto general de turismo.</p>	<p>1) participación de los capacitados. 2) generar ideas grupales. 3) hacer sentir el concepto de turismo como si fuera propio de los participantes. 5) dar a conocer el concepto de turismo.</p>	<p>Talento humano a ser capacitado. Facilitador Pizarra Tiza líquida.</p>	<p>Al finalizar la temática los participantes deberán conocer el concepto de turismo.</p>	<p>Fotografías de la clase impartida. Hojas de asistencia.</p>
	<p>1.3. Evaluación</p>	<p>Actividad n. 3 La evaluación por puede ser tomada grupalmente, se divide a los capacitados en grupos dependiendo del número de asistentes así por ejemplo si son 20 los dividimos en 4 grupos de 5 personas.</p>	<p>Evaluar la capacidad del grupo para definir al turismo.</p>	<p>Capacitados Facilitador. Cuestionario. Esfero.</p>	<p>Evaluación con un puntaje mayor a 7 puntos calificado sobre 10.</p>	<p>Cuestionario calificado.</p>

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

La parroquia La Paz tiene un legado tradicional en cuanto al cultivo de: cereales especialmente cebada y maíz; leguminosas como fréjol y arveja, y hortalizas, especies que conllevan un carácter recíproco en lo referente al intercambio y venta de semillas entre familias y comunidades, con la concepción de perpetuar la especie que mayor producción ha generado.

- El Día de difuntos a través de ofrendas concentra la mayor cantidad de productos agrícolas al igual que las fiestas patronales, donde la primera cosecha se ofrece a la virgen de la parroquia.
- La memoria colectiva de las madres, abuelas, e hijas se revivió mediante la tradición oral, quienes develaron sus secretos culinarios en cuanto a la preparación y direccionamiento de los diversos platos típicos, especialmente en celebraciones, fiestas locales y religiosas, enfatizando la pérdida de numerosos ingredientes y la escasa práctica de preparación. Por tanto, se logró conocer el valioso patrimonio culinario e identitario de este pueblo que añora volver al pasado, porque, únicamente éste, garantiza una mejor salud de las familias.
- La aplicación del programa de capacitación en gastronomía tradicional emergió a partir de las necesidades de fortalecimiento organizativo de las mujeres de la parroquia con propósitos microempresariales, por lo que existió una masiva participación para aprender y emprender nuevas opciones de aportar económicamente a su núcleo familiar.

RECOMENDACIONES

- Realizar convenios con las Universidades del país especialmente con las carreras de gastronomía a fin de intercambiar experiencias gastronómicas tradicionales y técnicas profesionales en este arte culinario, en donde se beneficien mutuamente y expongan sus productos en ferias regionales y nacionales con involucramiento de los actores gubernamentales : ministerio de cultura, turismo y gobiernos provinciales, logrando institucionalizar estas actividades.
- Inventariar los platos típicos y especies agrícolas mediante investigaciones para su declaratoria como patrimonio intangible del provincia del Carchi a través del Instituto de patrimonio Cultural INPC.
- Realizar campañas de difusión y promoción de platos típicos mediante convenios con organismos públicos y privados: agencias de viajes, operadoras de turismo, medios de transporte, medios televisivos con la participación activa de las mujeres emprendoras de la Paz.

Bibliografía

- Acerenza, M.A (2006). *Desarrollo sostenible y gestión del turismo*. Segunda edición, México D.F.: Trillas.
- Angulo, G. (2009). *De la complejidad a la teoría crítica*. Revista de Investigación, 67. p.p. 35-47
- Bogdan, R. y Taylor, S. J. (1998). *Introduction to Qualitative Research Methods*. Nueva York: Ediciones Paidós,
- Bosch, J.L. (2003). *Los centros turísticos como escala del desarrollo local. rol de los municipios turísticos en contexto de globalización de la economía*. Mar del Plata, Argentina: Red de aportes y Transferencias.
- Bullon, R (2006) Planificación del espacio turístico. Editorial trillas México
- Constitución de la República del Ecuador (2008). *Registro Oficial*, 449 (20 de octubre de 2008).
- Creswell, J. (1998). *Qualitative Inquiry and Research Desing, Cloosing among Five Traductions*. California: SAGE
- Crosby, A. (2009). *Re-inventando el turismo rural, gestión y desarrollo*. Barcelona, España: Laertes.
- Fernández, M. (2004). *¿Qué es el Desarrollo endógeno?*, Universidad simón Bolívar,
- Glaser, B. y A. Strauss (1967). *The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*. New York: Aldine Publishing Company Glaser y Stauss (1967),
- Hamilton, L.S. 1995. Una campaña por los bosques nublados: Ecosistemas únicos y valiosos en peligro. Cambridge: The Burlington Press.
- Ibarra Puig, V. (2006). Turismo y Globalización. *Retos Turísticos*, 5, 2-6.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) (2010). *Censo de Población y Vivienda*. Disponible en: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Ledesma, C. y Stefani, S. (2006). *Turismo alternativa de desarrollo de los pueblos y regiones del Perú. Caso: Distrito de Callahuanca, Provincia de Huarochiri, Departamento de Lima*.
- Ley Orgánica de Participación Ciudadana (2011). *Registro Oficial Suplemento*, 175 (20-abr-2010).

- Lomas, K. (1998). *Programa de Capacitación en educación ambiental para el centro educativo Matriz Imantag* Tesis de Maestría sin publicarse, UPEL, Venezuela
- López, G. (2013). *Sostenibilidad Planetaria en la Era de la Información y del Conocimiento*. Quito-Ecuador. UNESCO
- Márquez, E. (2009). *La perspectiva epistemológica cualitativa en la formación de docentes en investigación educativa*, Revista de Investigación N 66 Scielo.org.ve.Caracas Venezuela
- Martínez, M. (2007). *El método etnográfico*. En: *Comportamiento humano: nuevos métodos de investigación*. 2ª edic., cap. 10. México: Trillas.
- Mena-Vásconez, P. (2001). La biodiversidad de los páramos en el Ecuador. En: MenaVásconez, P. *Los Páramos de Ecuador. Particularidades, Problemas y Perspectivas* (pp. 496-513). Quito: Editorial Abya Yala.
- Ministerio de Coordinación de la Política y Gobiernos Autónomos Descentralizados (2011). *Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización*. Quito: Autor.
- Organización Mundial de Turismo. (2009). *Mantenimiento de la Sostenibilidad del Turismo*. Quito-
- Pérez de las Heras, M. (2003). *La guía del Ecoturismo o como conservar la naturaleza a través del turismo*. Barcelona, España: Ediciones Mundi-Prensa.
- Rogers, C. y Stevens, B. y colaboradores (2013). *Persona a persona. El problema de ser humano*. Una nueva tendencia en psicología. Buenos Aires
- Rogers, C. y Stevens, B. y colaboradores (2013). *Persona a persona. El problema de ser humano*. Una nueva tendencia en psicología. Buenos Aires
- Ruíz, F. (2009). *Cultura, comunidad y turismo: ensayos sobre le turismo comunitario en Ecuador*. Abya-Ayala .Quito-Ecuador.
- Stavenhagen, R. (2007) *Los pueblos indígenas y sus derechos*, México, UNESCO.
- Tapia Tamayo, A. (2011). *Visión histórica de la Parroquia La Paz, Cantón Montúfar, Provincia del Carchi*. S/c: Gobierno Parroquial de La Paz.
- Trujillo, C. y Lomas, R. (2014). *Gestión sostenible en turismo comunitario: programas de manejo, interpretación ambiental y senderismo. Caso cascada de Peguche*. 1era edición. Dimex publicidad. Quito-Ecuador.
- UNESCO, (2006). *Naciones unidas para la educación, la ciencia y la cultura convención sobre la protección del patrimonio mundial cultural y natural comité del patrimonio mundial*. París Francia, Novena Sesión Ordinaria.
- UNESCO/PNUMA (1975). *Seminario Internacional de Educación Ambiental*. Belgrado, 1975. Informe final. Doc. ED-76/WS/95. París.
- Vasilachis, I. (2009). *Estrategias de Investigación Educativa*. Madrid: Editorial Gedisa.

- World Commission on Environment and Development (1987). *Our common future*. Oxford, Reino Unido: Oxford University Press

ANEXO 1



Plato especial



Planificación de actividades con asistentes a la capacitación





Encebollado



Tecnicas ancestrales de cocina



Técnicas de aprendizaje



Principales Platos tradicionales utilizados en festividades



Caldo de gallina criolla



Hornado



Cuy Asado con papas enteras

FERIA GASTRONÓMICA

Exposición de platos típicos en feria gastronómica- producto de la capacitación impartida.

