UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

IDENTIDAD PATRIMONIAL GASTRONÓMICA COMO ELEMENTO DE VALOR PARA POTENCIAR EL TURISMO URBANO EN LA PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.

Trabajo de Grado previo a la obtención del título de Magíster en Gestión de Empresas Turísticas.

AUTOR:

Fausto Fabricio Garzón Mosquera

DIRECTOR:

Ing. Francisco Xavier Guevara Aroca, MSc

Ibarra, 2024

DEDICATORIA

Lo dedico a todos quienes han colaborado con el desarrollo de esta investigación, la apertura brindada ha sido fundamental para concluir satisfactoriamente con el cometido de la misma.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a todos quienes me han apoyado, sinceramente a mi familia por su amor incondicional y a mis amigos por su constante ánimo. También quiero expresar mi gratitud a la Universidad Técnica del Norte, a mis profesores y asesores, por su valiosa orientación y conocimientos compartidos.

Este logro no habría sido posible sin su ayuda.

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO

CÉDULA DE IDENTIDAD	1724200553		
APELLIDOS Y NOMBRES	Garzón Mosquera Fausto Fabricio		
DIRECCIÓN	Av. 6 de Diciembre y Río Coca, Quito, Ecuador		
EMAIL	fabri_sliff@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO	022767481	**TELÉFONO MÓVIL:**	0968529446

DATOS DE LA OBRA

TÍTULO:	Identidad patrimonial gastronómica como elemento de valor para potenciar el turismo urbano en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.
AUTOR (ES):	Garzón Mosquera Fausto Fabricio
FECHA:	26 de noviembre del 2024

SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO

PROGRAMA DE POSGRADO	Gestión de empresas turísticas

TITULO POR EL QUE OPTA Magister en Gestión de Empresas Turísticas

TUTOR Ing. Francisco Xavier Guevara Aroca, MSc

2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la 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 26 días del mes de noviembre del año 2024

EL AUTOR:

Firma: Firmado electrónicamente por: FAUSTO FABRICIO GARZON MOSQUERA

Nombre: Fabricio Garzón Mosquera

Ibarra, 26 de julio de 2024

Dra.
Lucía Yépez
DECANA FACULTAD DE POSGRADO

ASUNTO: Conformidad con el documento final

Señor(a) Decano(a):

Nos permitimos informar a usted que, revisado el Trabajo final de Grado "Identidad patrimonial gastronómica como elemento de valor para potenciar el turismo urbano en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas" del maestrante Fausto Fabricio Garzón Mosquera, de la Maestría en Gestión de Empresas Turísticas, certificamos que han sido acogidas y satisfechas todas las observaciones realizadas.

Atentamente,

	Apellidos y Nombres	**Firma**
Director	MSc. Francisco Xavier Guevara Aroca	Firmado electrónicamente por: FRANCISCO XAVIER GUEVARA AROCA
Asesor	MSc. Galo Oswaldo Echeverría Cachipuendo	Firmado electrónicamente por: GALO OSWALDO ECHEVERRIA CACHIPUENDO

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I EL PROBLEMA 1

1.1. Planteamiento del problema 1

1.2. Antecedentes 7

1.3. Objetivos 9

1.3.1. Objetivo General 9

1.3.2. Objetivos Específicos 9

1.4. Justificación 10

CAPÍTULO II MARCO REFERENCIAL 12

2.1. Marco teórico 12

2.1.1. Identidad Patrimonial Gastronómica 12

2.1.1.1. Definición de identidad gastronómica. 13

2.1.1.2. Características de la gastronomía Tsáchila. 13

2.1.1.3. Vínculo entre gastronomía y cultura local. 15

2.1.2. Turismo vivencial /experiencial 16

2.1.2.1. Atractivos turísticos en Santo Domingo de los Tsáchilas. 17

2.1.2.2. Potencial turístico de la gastronomía local. 18

2.1.3. Importancia de la Gastronomía en el Turismo 20

2.1.3.1. El papel de la gastronomía en la experiencia turística. 20

2.1.3.2. Impacto económico y social de la gastronomía en el turismo. 21

2.1.4. Desafíos y Oportunidades 22

2.1.4.1. Obstáculos para el desarrollo de la gastronomía local. 23

2.1.4.2. Oportunidades de crecimiento. 24

2.1.4.3. Colaboración público-privada. 25

2.1.5. Estrategias para Potenciar la Identidad Patrimonial Gastronómica 26

2.1.5.1. Promoción y difusión de la gastronomía local. 27

2.1.5.2. Formación y capacitación gastronómica. 28

2.2. Marco legal 29

2.2.1. Patrimonio cultural inmaterial 29

2.2.2. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo 30

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO 31

3.1. Descripción del área de estudio 31

3.2. Enfoque y tipo de investigación 31

3.3. Procedimientos 32

3.4. Consideraciones bioéticas 33

3.5. Variables 33

3.6. Población y muestra 34

CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN 36

4.1. Reconocimiento del patrimonio gastronómico de Santo Domingo 36

4.1.1. Geografía 36

4.1.2. Historia y herencia culinaria 37

4.1.2.1. La comunidad Tsa’chila 37

4.1.2.2. Historia culinaria de los Tsa’chilas 40

4.1.3. Diversidad etnica en Santo Domingo de los Tsáchilas 42

4.1.4. Mercados y comercio 45

4.1.5. Sabores y saberes 45

4.1.6. Análisis de la identidad culinaria 48

4.2. Establecimientos de alimentación y oferta gastronómica local 50

4.2.1. Entrevistas 50

4.2.1.1. Categorización de las entrevistas 51

4.2.1.2. Tabulación de las entrevistas..... 52

4.2.1.3. Análisis de las entrevistas 53

4.2.2. Encuestas..... 53

4.2.2.1. Tabulación de las encuestas 62

4.2.2.2. Análisis de las encuestas 62

4.2.3. Los establecimientos más representativos..... 63

4.2.3.1. El pájaro rojo..... 64

4.2.3.2. La cevichería 64

4.2.3.3. Juan Camarón..... 65

4.2.3.4. Las cangrejadas de Juank 66

4.2.3.5. Santo Manaba..... 67

4.2.3.6. Macedonia Sal y Dulce 67

4.2.3.7. La huequita del bolón..... 68

4.2.3.8. Doña Bety..... 69

4.2.3.9. El auténtico Hornado riobambeño..... 69

4.2.3.10. Grill Yard 70

4.2.3.11. Sabores Latin Bistro 71

4.2.3.12. Rugby 71

4.2.3.13. El arabito 72

4.2.3.14. Parrilladas Che Luis 73

4.2.3.15. La Piedra 73

4.2.3.16. Waicani 74

CAPÍTULO V PROPUESTA 75

5.1. Propuesta de diseño de una página web informativa gastronómica 75

5.1.1. Problemas detectados 76

5.1.2. Logotipo de la propuesta 77

5.1.3. La oferta culinaria 77

5.1.3.1. Los mariscos 78

5.1.3.2. Los cortes de carne 78

5.1.3.3. Las parrilladas 79

5.1.3.4. Comida de la sierra 79

5.1.3.5. Las menestras 80

5.1.3.6. Las cafeterías 80

5.1.3.7. Lo tradicional 80

5.1.4. Página Web Come Tsáchila 81

5.1.4.1. Página Index o Inicio 82

5.1.4.2. Menú de navegación 83

5.1.4.3. Información de los establecimientos 84

5.1.4.4. Contenido 84

5.1.4.5. Información de localización 85

5.1.5. El diseño 86

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 87

BIBLIOGRAFÍA 91

ANEXOS 99

6.1. Anexo A. Entrevista 1 (E1) 99

6.2. Anexo B. Entrevista 2 (E2) 102

6.3. Anexo C. Entrevista 3 (E3) 104

6.4. Anexo D. Entrevista 4 (E4) 107

6.5. Anexo E. Encuesta 110

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. *Cuadro de Variables* 33

Tabla 2. *Entrevistados* 50

Tabla 3. *Interpretación de entrevistas* 51

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. *Identidad culinaria* 47

Figura 2. *Edad de los encuestado* 54

Figura 3. *Género de los encuestados* 54

Figura 4. *Frecuencia de consumo de alimentos fuera de casa* 55

Figura 5. *Tipo de comida que generalmente consume* 55

Figura 6. *Valoración del platillo tradicional más importante dentro de Santo Domingo* 56

Figura 7. *Establecimiento de preferencia para consumir parrilladas* 57

Figura 8. *Establecimiento de preferencia para consumir encebollados* 58

Figura 9. *Establecimiento de preferencia para consumir cortes de carne*..... 58

Figura 10. *Establecimiento de preferencia para consumir mariscos*..... 59

Figura 11. *Establecimiento de preferencia para consumir productos de cafetería* 60

Figura 12. *Establecimiento de preferencia considerado como cocina de autor* 60

Figura 13. *Establecimiento de preferencia para consumir platillos tradicionales* 61

Figura 14. *Logotipo* 77

Figura 15. *Picantería El Pájaro Rojo* 64

Figura 16. *La Cevichería*..... 65

Figura 17. *Juan Camarón*..... 66

Figura 18. *Las cangrejadas de Juank*..... 66

Figura 19. Santo Manaba..... 67

Figura 20. *Macedonia Sal y Dulce* 68

Figura 21. *La huequita del bolón* 68

Figura 22. *Doña Bety*..... 69

Figura 23. *Auténtico hornado riobambeño* 70

Figura 24. *Grill Yard* 70

Figura 25. *Sabores latin bistro* 71

Figura 26. *Rugby* 72

Figura 27. *El arabito* 72

Figura 28. *Parrilladas Che Luis* 73

Figura 29. *La piedra* 74

Figura 30. *Waicani* 74

Figura 31. *Página de inicio* 83

Figura 32. *Menú de navegación* 83

Figura 33. *Información de los establecimientos* 84

Figura 34. *Descripción de la oferta culinaria* 85

Figura 35. *Localización de los establecimientos* 85

Figura 36. *Diseño web* 86

PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

IDENTIDAD PATRIMONIAL GASTRONÓMICA COMO ELEMENTO DE VALOR PARA POTENCIAR EL TURISMO URBANO EN LA PROVINCIA DE SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.

Autor: Fausto Fabricio Garzón Mosquera
Tutor: Ing. Francisco Xavier Guevara Aroca, MSc
Año: 2024

RESUMEN

La provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas presenta una identidad gastronómica bastante variada, si bien es cierto no cuenta con un platillo típico que la represente, la naturaleza mestiza de su cocina le otorga un elemento de valor muy particular. En su haber cuenta con una amplia gama de establecimientos gastronómicos que ofertan varios platillos tanto nacionales como extranjeros, mismos que, con el pasar de los años han sido influenciados por los productos agrícolas y pecuarios locales, así como de las costumbres propias del territorio, dando lugar a una cultura gastronómica única y distintiva en la región. La metodología empleada tiene como objetivo principal compilar información sobre el patrimonio gastronómico de la provincia. Para ello, se ha llevado a cabo una encuesta entre la ciudadanía, con el fin de recabar sus opiniones y preferencias. Además, la selección de los establecimientos incluidos en la página web ha sido realizada con base en la experiencia de expertos culinarios y corroborados por los habitantes locales. Este enfoque participativo y colaborativo ha permitido elaborar una propuesta que refleja fielmente la riqueza y diversidad de la oferta culinaria dentro de Santo Domingo.

Palabras clave: Identidad patrimonial, Gastronomía, Turismo urbano, Santo Domingo

PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS

HERITAGE GASTRONOMIC IDENTITY AS A VALUE ELEMENT TO ENHANCE URBAN TOURISM IN THE PROVINCE OF SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS.

Author: Fausto Fabricio Garzón Mosquera
Supervisor: Ing. Francisco Xavier Guevara Aroca, MSc
Year: 2024

ABSTRACT

The province of Santo Domingo de los Tsáchilas presents a remarkably diverse gastronomic identity. While it lacks a typical dish that represents it, the mestizo nature of its cuisine bestows upon it a particularly valuable element. Which over the years have been influenced by local agricultural and livestock products, as well as the region's own customs, giving rise to a unique and distinctive gastronomic culture in the area. The methodology employed aims to gather information regarding the gastronomic heritage of the province. For the development of the proposal, the opinion of the citizenry has been sought through a survey, as the establishments listed on the website have been chosen under the criteria of culinary experts and residents in general. This participatory and collaborative approach has allowed the creation of a proposal that accurately reflects the richness and diversity of the gastronomic offer of Santo Domingo de los Tsáchilas.

Keywords: Heritage Identity, Gastronomy, Urban tourism, Santo Domingo

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

Santo Domingo de los Tsáchilas es una provincia relativamente nueva dentro del territorio ecuatoriano; no obstante, antes de su provincialización era un cantón perteneciente a la provincia de Pichincha. Santo Domingo tiene ya 56 años de vida en constitución política. Consta de 7 Parroquias Urbanas y 7 Rurales. Es un importante centro de comercio del país en función de la posición geográfica en la que se encuentra. Alberga a personas de diversas culturas, llegadas de otras regiones del Ecuador e incluso de Colombia, quienes, al percatarse de la ubicación estratégica como polo de desarrollo, se establecieron como habitantes permanentes. Este hecho particular ha convertido a Santo Domingo de los Tsáchilas como una provincia pluricultural.

Es importante mencionar que este territorio cuenta con la presencia de la etnia Tsáchila, también llamados Indios Colorados[1], de allí la denominación actual de la Provincia y también de la Cabecera Cantonal, Santo Domingo de los Colorados (GAD Provincial Santo Domingo de los Tsáchilas , 2023).

La provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas no ha podido definir su identidad culinaria mediante un platillo insignia que la represente, sin embargo, la oferta gastronómica es bastante extensa; partiendo del hecho que en este territorio convergen muchas culturas y cada una de ellas ha sabido ajustar sus tradiciones culinarias al medio geográfico, a los productos de la zona y a las tradiciones gastronómicas propias arraigadas

[1] Grupo étnico de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, conocidos como Indios Colorados debido al uso de pasta de achiote en su cabello como elemento distintivo.

dentro de la cultura de la etnia Tsáchila; estos elementos han dado apertura a un mestizaje culinario extenso, por ello, es común encontrar platillos tanto de Sierra, Costa y de la Región Amazónica con ligeras modificaciones en función de los elementos citados anteriormente.

Dados los criterios, es importante referir que, establecer la identidad cultural gastronómica de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchila es una tarea compleja, puesto que convergen singulares aristas que se deben de considerar.

Uno de los acontecimientos principales que ha dado lugar a la pluriculturalidad del territorio ha sido la construcción de las carreteras, en primera instancia la Vía Chone-Santo Domingo; conectando así a la Provincia de Manabí, luego la Vía Alóag-Santo Domingo; abriendo el tránsito a provincias de la Sierra y por último la Vía Quinindé-Santo Domingo, dando paso a personas de la Provincia de Esmeraldas. Estos acontecimientos dieron apertura a la migración de personas de diversas provincias del país, pues Santo Domingo se acreditó como un punto vial estratégico del Ecuador.

Otro elemento importante que converge es la riqueza agrícola de la provincia, misma que es extensa debido a su ubicación en los flancos de la Cordillera de los Andes, con una altitud promedio de 625 m.s.n.m. y un clima cálido húmedo han generado las condiciones adecuadas para el desarrollo de frutas tropicales, además de café, cacao, variedades de plátano, yuca, malanga; por mencionar los productos más importantes que se comercializan (Revista Líderes, 2018).

Sin embargo, la yuca y el plátano son considerados productos fundamentales en la dieta de los habitantes locales debido a su fácil acceso durante todo el año, si verse afectados por la temporalidad de los cultivos; además de ello, su costo es bastante accesible. No

menos importante recalcar que, en temporada de invierno existe una mayor producción de plátano y yuca por efecto de las lluvias, este particular tiene por efecto una baja de precio al existir una amplia producción, sin embargo, en verano tiende a subir levemente sus precios.

Importante también citar la influencia de la etnia Tsa'chila, considerados como un pueblo agrícola, pues su cocina se fundamenta en el uso de productos orgánicos, uno de los platos insignia es el Anoilá[2], que si bien es cierto, su preparación es bastante sencilla, no obstante, simboliza la importancia del plátano en la dieta de los nativos y mestizos. En función de lo mencionado, sus costumbres culinarias ancestrales han intervenido en la manera en que se come, poniendo en valor la utilización del plátano verde principalmente como base de la dieta local.

Por ello y otras muchas cuestiones, la gastronomía se ha convertido en un símbolo territorial, donde se halla inmersa la naturaleza y la cultura, acreditados como elementos identitarios de un determinado lugar. La gastronomía como parte de la identidad patrimonial es un reflejo de la sociedad, sus cultivos, costumbres, la manera de servir y consumir; las mismas que bajo diversos contextos culturales pueden verse tanto propias como ajenas.

Dicho esto, se afirma que "es legítimo considerar la comida como el tema más importante del mundo: es lo que más preocupa a la gente en la mayor parte de su tiempo" (Lord

[2] Plátano verde que se cocina, posteriormente se aplasta a manera de puré con ayuda de una piedra o palo de madera, se moldea con las manos a manera de un óvalo y se sirve como acompañante de muchos platillos. Comúnmente conocida como bala de verde.

Northcliffe citado por Fernández-Armesto, 2004, p. 11). Esta reflexión abre la brecha a debates sobre temas sociales principalmente la importancia de la sostenibilidad y el uso responsable del recurso alimentario.

Es fundamental destacar que, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO 2003) reconoce al patrimonio cultural inmaterial como:

> Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (p. 2)

Este hito ha marcado la puesta en valor de los saberes gastronómicos, siendo reconocidos en contexto del patrimonio cultural inmaterial, ya que, este representa un factor de vital importancia en la preservación de la diversidad en un mundo globalizado. La comprensión profunda del patrimonio arraigado en los territorios no solo fomenta el dialogo intercultural, también promueve el respeto hacia las diversas formas de vida presentes en la sociedad.

Por otra parte, el Ministerio Coordinador de Patrimonio (2007)

> Ejecuta el Plan de Protección y Recuperación del Patrimonio Cultural del Ecuador, mediante la declaratoria de emergencia del sector del patrimonio cultural

> ecuatoriano; en este sentido, se reconoce la importancia de la riqueza cultural, sin embargo, no se ha logrado potencializar este sustancial acervo en miras al desarrollo sociocultural y económico del país. (p. 6)

Esta declaratoria denota la necesidad no solamente de conservar del patrimonio cultural, sino también, establecer estrategias para su desarrollo; a pesar de poseer elementos de valor enmarcados en el patrimonio cultural gastronómico, no se está aprovechando este potencial en pro de dinamizar la economía y la calidad de vida de la comunidad.

Como consecuencia de ello, el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), lanza el proyecto referente al patrimonio alimentario, teniendo por objeto la revalorización de la gastronomía ecuatoriana a nivel local en miras a la difusión internacional. Con ello, se reconoce a los hábitos alimenticios como componentes esenciales de una cultura rica en tradiciones, en saberes y sabores. Estos elementos se apalancan en la memoria social para la conservación de la identidad cultural.

Bajo este contexto, la importancia del patrimonio cultural alimentario ha sabido cristalizarse dentro una tendencia que se encuentra en auge, la misma que se conoce como turismo gastronómico, actividad que se distingue por ofrecer al viajero la oportunidad de interactuar con los productos tradicionales relacionados con la gastronomía local, permitiendo así, conocer un destino mediante el patrimonio alimentario (Organización Mundial de Turismo [OMT], 2019).

Hay que tener en cuenta que, la falta de identidad gastronómica viene ligada a la ubicación geográfica de la provincia Tsáchila, pues, esta se halla situada en el corazón del país, este

tema situacional la convierte en un puerto terrestre en vista de esto, para poder trasladarse desde la sierra hacia la costa y viceversa hay que pasar obligadamente por Santo Domingo. Esta particularidad situacional la ha convertido en un importante centro de comercio, siendo este el motivo por el cual, personas de todos los rincones del Ecuador se han quedado a vivir en este territorio, generando con ello una mezcla de culturas, dentro de este contexto, la gastronomía no es la excepción (Diario El Comercio, 2018).

En función de ello, es notorio el desconocimiento de la comunidad en general sobre el referente gastronómico de la provincia Tsáchila; estos elementos han ocasionado que el patrimonio gastronómico local de paso a la interculturalidad gastronómica. En la provincia la oferta culinaria es extensa, lo que tiene por efecto una gastronomía mestiza, misma que, con el pasar de los años y ligada también al veloz crecimiento de la urbe, ha ido marcando su toque especial, inclusive desarrollando mezclas culinarias que se han constituido ya como platillos típicos de la zona, de entre los que se puede mencionar las parrilladas, los secos[3] y la bandera santodomingueña[4]; no obstante, no hay platillo que defina la identidad cultural culinaria de la provincia.

Hoy en día, las concepciones del turismo han cambiado por múltiples factores, estos fenómenos han dado lugar a nuevas tendencias, una de ellas es el turismo gastronómico y, justamente como lo referencia la OMT y Basque Culinary Center (BCC 2019) “el turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y se encuentra forjado por

[3] Un guiso elaborado con múltiples géneros cárnicos, muchas veces con animales de caza. Su nombre deriva del vocablo inglés, los norteamericanos que trabajaban en las petroleras referenciaban al plato fuerte como *second plate*, de ahí se tergiversó el término y se conoce coloquialmente al plato fuerte como “seco”.

[4] Plato típico de Santo Domingo, consta de arroz, guatita, ceviches de concha, pescado y camarón; acompañado de plátanos maduros fritos.

la historia, la cultura, la economía y la sociedad; considerándolo como uno de los sectores más valorados por los turistas" (p. 6). Este concepto turístico se considera muy interesante y aún no ha sido desarrollado dentro de la provincia, hasta la fecha no se conoce de rutas turísticas gastronómicas que establezcan puntos de interés para la degustación de platillos como actividad eje del turismo en Santo Domingo de los Tsáchilas.

A más de estos elementos, tanto el turismo urbano como el turismo cultural son opciones que se pueden impulsar dentro de la concepción de turismo gastronómico. Es clave mencionar que los canales de difusión digital son de mayor alcance e impacto y funcionan efectivamente como elementos de publicidad de relevancia. Lamentablemente, la provincia no cuenta con sitios web oficiales que proporcionen información turística gastronómica; se desconoce de una página capaz de mostrar un mapa interactivo con la oferta gastronómica más representativa de la provincia Tsáchila y toda la información referente a ello (GoRaymi, 2021).

Ante lo mencionado, el presente trabajo busca responder a la siguiente interrogante: ¿Cómo aprovechar la identidad patrimonial gastronómica en la potenciación del turismo de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?

1.2. Antecedentes

Para este apartado, se han tomado ciertos trabajos relevantes para el adecuado desarrollo y sustento de esta investigación. En el trabajo realizado por González (2013), se detalla la creación de una guía gastronómica para difundir los platillos tradicionales de la zona, donde considera la importancia de la difusión de la cocina como elemento de salbaguarda de los sabores y saberes que poseen los nativos Tsáchilas, sin embargo, refiere la pluriculturalidad de la provincia y con ello el desconocimiento de una identidad culinaria,

pues, la comunidad en su grán mayoría es migrante, y mas bien, han sabido adaptar platillos al contexto cultural del territorio.

Bajo la misma línea de investigación, Espinoza (2017), sostiene que el desarrollo de una guía culinaria dentro de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas tiene por objeto la difusión de la cocina local, logrando así poner a disposición de turistas y locales información para localizar establecimientos emblemáticos dentro del territorio.

Como afirma Espinoza (2020) en su desarrollo investigativo concerniente al patrimonio gastronómico, la identidad gastronómica de un territorio se halla ligada a la disponibilidad de los recursos del sitio, no obstante, intervienen ciertos factores culturales, los mismos que incurren tanto en los saberes como en los sabores de la culinaria.

En el estudio realizado por Salazar, et al. (2020), en referencia al turismo gastronómico y uso de nuevas tecnologías para mejorar la promoción, analiza la importancia de los medios digitales; ciertos establecimientos de alimentos y bebidas cuentan con una oferta digital limitada. En el marco referente de actualidad, la promoción digital es esencial para el desarrollo; el desarrollo de una guía gastronómica permite potenciar el sector alimenticio como un referente de interés para turistas tanto nacionales como extranjeros en función del alcance que proporcionan estos medios de difusión digital.

Pincay (2021) afirma sobre la importancia de la gastronomía como valor dentro de la cultura y la identidad de un territorio, el saber culinario promueve el desarrollo económico local mediante la oferta turística, incluyendo de cierta forma objetivos de sostenibilidad a través del consumo de productos locales. El turismo cultural se enfoca en la experiencia del visitante, teniendo a bien potenciar la gastronomía como elemento cultural, mediante

la conservación de la identidad culinaria como valor agregado a los establecimientos que la exponen.

Finalmente, los trabajos citados constituyen la base para la construcción del conocimiento referente al tema que se investiga, todo ello se centra en la revisión de estudios actuales, dentro del marco temporal desde el 2018 al 2023; estas fuentes secundarias se revisaron a través de los buscadores bibliográficos Google Schoolar y repositorios universitarios, los que dan el soporte teórico en donde se apalanca el presente trabajo. Además de ello, se destacan tendencias y eventos históricos que han influido directamente sobre el problema de investigación, proporcionando así un marco contextual holístico para entender su relación en la actualidad

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General

- Definir la identidad patrimonial gastronómica de la provincia Santo Domingo de los Tsáchilas-Ecuador como elemento potenciador del turismo.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Establecer el patrimonio gastronómico más representativo de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.
- Identificar mediante un estudio de mercado los establecimientos gastronómicos más importantes de la zona urbana de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.
- Diseñar una página web informativa de la oferta gastronómica de la zona urbana de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

1.4. Justificación

Esta propuesta investigativa pretende la mejora de la concepción del turismo gastronómico para los visitantes de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, sabiendo que, tiene en su haber muchas preparaciones culinarias establecidas dentro su territorio, consciente que, originariamente no son propias, sus exponentes nativos las han ido adaptando al medio, dando lugar a un proceso de hibridación de las preparaciones base con los productos que se pueden adquirir en la zona (Navarrete & Muñoz, 2018).

Como se menciona anteriormente, la provincia no cuenta con rutas turísticas gastronómicas dentro de su territorio, naciendo en este apartado la necesidad de implantar un almanaque gastronómico como elemento dinamizador de promoción y publicidad orientado a los visitantes con el objeto de hacerlos partícipes de esta nueva actividad turística. Como afirma Aizega (2022) director general de Basque Culinary Center, “la Gastronomía es uno de sectores más valorados por los turistas” (p. 7). Bajo este contexto, nace el deseo de fomentar el turismo en la provincia, sabiendo que, este concepto forma parte del turismo gastronómico y consecuente a ello, la culinaria funciona como un elemento sensorial de valor dentro de la oferta de un destino.

Cabe mencionar que, la gastronomía es uno de los nuevos productos turísticos que ha sabido ganarse un lugar importante, consecuente a ello se tiene el turismo gastronómico, tendencia que tiene por objeto mostrar la interculturalidad de un territorio mediante alimentos caracterizados en los saberes culinarios heredados.

Debido a ello, se debe considerar que, al tratar de dinamizar el sector turístico y gastronómico, esta temática de investigación se alinea con los Objetivos de Desarrollo

Sostenible (ODS); dentro de la propuesta convergen algunos de los objetivos de sostenibilidad, entre ellos, el ODS 8: trabajo decente y crecimiento económico; así mismo el ODS 12: producción y consumo responsable y con el ODS 17: alianzas estratégicas para lograr los objetivos (Organización de las Naciones Unidas, 2015).

Además de ello, los beneficiarios directos del presente proyecto de investigación son los emprendimientos gastronómicos, ya que, este desarrollo tiene por objeto dinamizar la economía mediante la revalorización de la gastronomía local, además de ello, los beneficiarios indirectos son todos y cada uno de los turistas que visitan la provincia Tsáchila, pues tendrán acceso a conocer y degustar una extensa oferta culinaria.

Ciertamente, la Provincia Tsáchila presenta un alto potencial gastronómico para mostrar que la hibridación cultural la acreditan como dueña de una amplísima variedad gastronómica. Por otro lado, el potencial gastronómico se puede enfocar mediante el estudio de los establecimientos más representativos de la provincia Tsáchila, los mismos que, se los considera como parte de la cotidianidad cultural gastronómica del territorio.

CAPÍTULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco teórico

2.1.1. Identidad Patrimonial Gastronómica

La identidad patrimonial gastronómica refiere a la relación existente entre la comida y la cultura de una determinada localidad. Este concepto resalta la implicación de la culinaria como componente fundamental del acervo cultural de una región, sus prácticas tradicionales, historias, recursos autóctonos y los saberes culinarios característicos de dicho entorno.

Con lo argumentado, el patrimonio gastronómico deriva de dos aristas, por una parte, la gastronomía, definida por Cartay (2019) como una disciplina en constante evolución que se nutre de muchas otras ramas académicas formando un cuerpo de conocimiento intrínsicamente vinculado a la interacción de los alimentos con la salud, así como la concepción humana en relación a su alimentación; en cambio el patrimonio se define como un producto y un proceso dinámico que proporciona a las sociedades la reserva de sus recursos, dichos recursos han sido heredados de épocas pasada, se generan en el contexto actual y se transmiten a las generaciones venideras con objeto de contribuir a la preservación y evolución de la riqueza cultural de la humanidad (UNESCO, 2014).

Bajo estos elementos, el patrimonio gastronómico debe ser entendido como el conjunto de sabores y saberes históricamente arraigados como elementos identitarios inherentes de una cultura culinaria particular.

2.1.1.1. Definición de identidad gastronómica.

Para abordar el tema de identidad hay que tener en cuenta el concepto establecido por las ciencias sociales desde distintos enfoques. Giménez (2005) la define como el conjunto de repertorios culturales interiorizados que incluye representaciones, valores y símbolos que constituyen un marco teórico crucial en la sociología y la antropología; a través de los cuales, los actores sociales, tanto individuales como colectivos, desarrollan una forma de autorreconocimiento. Estas dinámicas culturales se despliegan en contextos históricamente definidos y se ven influenciados por estructuras sociales. Ademas de ello, como lo afirma Fernández-Poyatos et al. (2019) "la identidad culinaria es variable y evolutiva, y lo que hoy no es identitario, con el paso de los años puede llegar a serlo" (p. 879).

Dicho esto, en la comprensión de la cultura alimentaria, es importante reconocer que no solamente los alimentos en si mismos y sus significados desempeñan un papel crucial, sino también los utensilios empleados y las técnicas culinarias. Estos elementos en conjunto constituyen el diferenciador distintivo de diversas culturas, reflejando la expresión cultural gastronómica en un momento histórico particular en una colectividad o región determinada.

2.1.1.2. Características de la gastronomía Tsáchila.

La cocina de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas se ve influenciada principalmente por su grupo étnico; son ellos quienes han sabido transmitir sus sabores y saberes a la comunidad mestiza, logrando de esta forma dar la pauta para establecer el elemento identitario culinario. Este grupo étnico tiene preparaciones insignias en su almanaque culinario, tal como refiere Romero, entre las especialidades de la práctica

gastronómica se encuentran: el Ayampaco[5], el Malú[6], la Bala[7], el Whatsa paká[8] y el Malá[9], esta última se compone de tres ingredientes principales, el jugo de caña, maíz y una planta medicinal conocida como Coló (2019).

Las prácticas culinarias mencionadas han marcado la herencia ancestral gastronómica de la provincia, además de ello, el mestizaje existente por la presencia de personas de otras culturas ha generado nuevos productos que, con el tiempo han ido posicionándose en la mesa de los santodomingueños. Además de ello, ciertos platillos han sido adaptados a productos estrella de la provincia, siendo el caso del plátano verde y la yuca, bajo este contexto, es común encontrar la popular tripa mishki [10]acompañada de plátano verde o maduro asado o cocinado; mollejas asadas que se sirven con yuca cocinada y demás platillos que se han sabido adaptar a las costumbres y a la producción agrícola de la zona. Importante mencionar en este apartado que, uno de los platillos que demuestra un mestizaje serracosteño[11] y, que además se ha establecido como insignia en la cocina de la provincia Tsáchila, es la bandera santodomingueña, en su composición integra una guatita, platillo típico de la sierra ecuatoriana; el arroz que es el producto infaltable en los hogares y por otra parte los ceviches, mismos que se consideran elemento culinario identitario de toda la costa nacional. Si bien es cierto existe el platillo "bandera" en otros puntos del Ecuador, pero su preparación es distinta a la que se realiza en Santo Domingo.

[5] Pescado envuelto en hoja de bijao que se cocina en el rescoldo del fogón.
[6] Gusano que se encuentra en las plantas del tipo palmera denominados Mayones.
[7] Plátano verde cocido y majado que se sirve de forma cilíndrica.
[8] Pescado bocachico tradicional en ríos de la zona envuelto en una hoja de bijao, se cocina en la parrilla, conocido también como Maito.
[9] Chicha tradicional de la comunidad Tsáchila.
[10] Platillo de la gastronomía ecuatoriana de la región sierra, consta de tripa de vaca, sazonada a la parrilla.
[11] Mezcla cultural entre la región sierra y la costa.

En la provincia del Guayas, por ejemplo, la bandera nace como un compilado de la oferta culinaria de los restaurantes populares, estos establecimientos de comida nocturna tienen gran oferta de platillos, de entre los que destacan la guatita, los secos, la cazuela, ceviches y demás. De cierta forma una bandera era un plato que contenía un mosaico de la oferta culinaria, con el pasar del tiempo se ha ido concertando en un plato en específico, no obstante, en la provincia del Guayas generalmente contiene arroz, guatita, encebollado, ceviches y cazuela.

2.1.1.3. Vínculo entre gastronomía y cultura local.

La identidad gastronómica ligada a la perspectiva cultural presenta una visión holística de la cultura propiamente dicha, hay que recalcar que la gastronomía forma parte de la cultura de un determinado territorio, con ello, los rasgos gastronómicos se dan en función de las costumbres arraigadas.

Es importante destacar que, la manera en que se come, lo que se come, donde se come y como se siente quien come en relación a la oferta culinaria son elementos vinculados con la identidad cultural (Santos, 2007). Así mismo, para (Herrera, 2023) “la cultura gastronómica no es más que el conjunto de conocimientos culinarios que tiene un individuo sobre un país, ciudad, grupo o sociedad” (p. 5).

Debido a esto, la cultura gastronómica puede definirse como el compendio de saberes culinarios que un individuo posee en relación a un determinado territorio. Estos conocimientos encierran múltiples aspectos como ingredientes autóctonos, técnicas de preparación, preferencias alimenticias e interacciones sociales que rodean la comida. Esta diversidad gastronómica refleja la riqueza y herencia cultural de los pueblos, a más de

fomentar la identidad y cohesión social. Bajo este contexto, el estudio cultural gastronómico es esencial para comprender la interconexión entre la comida y la sociedad, y como esta relación influye en la forma en que las personas experimentan, comparten y perpetúan sus tradiciones culinarias.

2.1.2. Turismo vivencial /experiencial

Dentro de esta concepción turística experiencial hay algunos elementos intrínsecos que se deben considerar, para ello, hay que mencionar que los gustos del viajero del siglo XXI son distintos al de sus predecesores.

Con el acelerado desarrollo económico, social y tecnológico, los individuos han logrado alcanzar una mejor calidad de vida, además de ello, es clave mencionar también los planes de financiación que otorga el sistema bancario actualmente. Estos elementos citados han incidido en el flujo turístico actual, dando paso a la diversificación de expectativas y necesidades de los viajeros, hecho que se evidencia en el acondicionamiento del espacio turístico (Benseny, 2021). Del mismo modo, como menciona Rivera (2013), la transformación de las tendencias y los patrones de consumo en la industria turística reflejan la evolución en un mercado donde el viajero adquiere progresivamente un rol activo, incluso protagonista dentro de todos los aspectos del proceso. Así mismo, Llopis (2019), sostiene que las nuevas tendencias del turismo brindan la oportunidad al visitante de potenciar su experiencia a través de su participación activa dentro de vivencias autóctonas específicas de un destino.

En consecuencia, la satisfacción personal implica la búsqueda de nuevas experiencias y vivencias de calidad; para lograrlo, los clientes se han independizado y con esto han

comenzado a ejercer un mayor poder de decisión mediante el involucramiento de manera más significativa en la elección y planificación de sus itinerarios turísticos. Por ello, se dice que el turismo experiencial es una modalidad turística que se sustenta en la participación activa del turista a lo largo de su travesía, teniendo por objeto la búsqueda de emociones inéditas a través de experiencias enriquecedoras.

Como se puede evidenciar, la vivencia del visitante es una experiencia altamente subjetiva, además de estar anclada a la influencia de factores tangibles y la presencia activa de elementos intangibles. Este conjunto de componentes amalgama una experiencia singular y perdurable para cada individuo, otorgándole un carácter excepcional e inolvidable.

2.1.2.1. Atractivos turísticos en Santo Domingo de los Tsáchilas.

El turismo se configura como una de las actividades preeminentes para impulsar el desarrollo de las comunidades. Bajo este contexto, la difusión debidamente planificada de los recursos turísticos emerge como un elemento esencial para viabilizar y generar interés tanto a nivel nacional como internacional en los potenciales visitante.

Para Amaiquema (2015) “los atractivos turísticos son la materia prima del turismo, los atractivos son las motivaciones de los turistas, sin la cual un país o región no podría emprender su desarrollo” (p. 74). De la misma forma, como lo referencia el Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR, 2018), “es un elemento base para la gestión, planificación, ejecución y evaluación turística del territorio” (p. 31). Además de ello, un atractivo turístico se define como un lugar de singular relevancia para los viajeros que sobresale debido a su distintiva cognotación en aspectos culturales, históricos, artísticos,

arquitectónicos, naturales, recreativos, gastronómicos, lingüisticos, arqueológicos o astronómicos (Chavez, 2023). Los atractivos turísticos son reconocidos como el producto de una evaluación cuidadosa, en virtud de sus características inherentes, su relevancia cultural y las posibilidades que ofrece para su desarrollo, situándolo en el ámbito del patrimonio turístico.

Ante lo mencionado, la Provincia de Santo Domingo cuenta con atractivos turísticos de valor, el más importante es la étnia Tsáchila, grupo étnico que ofrece al visitante la oportunidad de conocer su cultura, dentro de ello la medicina ancestral y su cocina tradicional como elementos identirarios de la comunidad. Así también, cuenta con balnearios de interés, ya que esta provincia está bañada por numerosos ríos. Dentro de las actividades a destacar se menciona también el cerro Bombolí, de donde se puede apreciar toda la ciudad; y no menos importante, la vida nocturana, la zona rosa de Santo Domingo de los Tsáchilas es un lugar concurrido por turistas y lugareños quienes gustan del baile, la música y las bebidas.

2.1.2.2. Potencial turístico de la gastronomía local.

El potencial gastronómico es innegable y se basa en la riqueza culinaria de los territorios, misma que puede convertirse en un atractivo distintivo para los viajeros. La gastronomía local no solo es una expresión de la cultura, puede llegar a ser un factor importante para impulsar el desarrollo del turismo.

Los saberes y sabores culinarios perduran como un elemento esencial dentro del patrimonio cultural, caracterizada por un valor intrínseco significativo y se erige como un elemento adicional de relevancia en contexto de la actividad turística, consolidándose

como una propuesta válida en diversos destinos (Acosta, 2017). Del mismo modo, Di Clemente et al., (2014), afirman lo siguiente:

> La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico; conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio (p. 817).

En concordancia con lo mencionado, la culinaria se consolida como legado esencial para impulsar el turismo, brindando a los visitantes la oportunidad de explorar una experiencia que fusiona elementos culturales y sensoriales.

Por otra parte, la Provincia Tsáchila ha sabido marcar su propia identidad culinaria, ejemplo de ello, chinchulines acompañados de platano verde, las parrilladas acompañadas de yuca cocinada, maduros asados con queso rallado y maní quebrado son consideradas como manifestaciones culinarias que emergen como consecuencia del mestizaje cultural transmitido por inmigrantes procedentes de Manabi, Loja, Esmeraldas, así también de la comunidad colombiana que se estableció desde 1970 (GAD Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas, 2019).

Bajo lo argumentado, Santo Domingo no se caracteriza por poseer un platillo emblemático que lo distinga dentro del contexto culinario ecuatoriano, mas bien, su oferta gastronómica y su identidad cultural se destacan por la diversidad.

2.1.3. Importancia de la Gastronomía en el Turismo

La gastronomía juega un papel crucial dentro del turismo y desempeña un rol fundamental dentro del contexto del viaje en los turistas, ya que, últimamente los saberes y sabores culinarios es uno de los principales atractivos.

En el presente tiempo se ha identificado que la gastronomía constituye un factor determinante a la hora de impulsar el turismo, puesto que, no solo se considera un elemento potenciador del turismo de una región, sino también es un referente cultural que compone el legado histórico de una comunidad (Castellón & Fontecha, 2018). Del mismo modo, para Vega, et al. (2018), afirman que "la gastronomía ha devenido en un factor esencial en el arraigo y potenciación de los diversos destinos turísticos" (p. 3).

En función de lo indagado, la cocina es un factor crucial para impulsar y dinamizar la actividad turística de un territorio, pues, desde su enfoque no solamente se vuelve atractiva para nuevos perfiles de turistas sino es la representación misma de la cultura inmaterial.

2.1.3.1. El papel de la gastronomía en la experiencia turística.

La gastronomía se ha convertido en una experiencia fundamental en el turismo, los viajeros no solamente buscan explorar nuevos lugares, si o también obtener una vivencia mediante el deleite de los patillos identitarios de una localidad.

La movilidad turística evoluciona de un simple desplazamiento de viajeros a identificarse como una experiencia introspectiva, siendo así, que los elementos de la oferta turística desempeñan un rol importante en el destino, permitiendo al viajero experimentar un

crecimiento cultural a lo largo del viaje (Hernandez-Mogollón, Di-Clemente, & López, 2015). Además de ello, la OMT (2019) define al turismo gastronómico como “un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar” (p. 8).

Bajo los elementos analizados, se puede referir que, una experiencia gastronómica representa una oportunidad singular para los viajeros de explorar, apreciar y participar activamente en la cultura gastronómica de un territorio determinado. Esta actividad experiencial engloba elementos de valor, dentro de los que se pueden encontrar: la oferta culinaria típica de la localidad; técnicas culinarias propias; interacción con los cocineros y productores locales; información referente a los ingredientes tradicionales y la degustación de platillos. La experiencia gastronómica dentro del turismo se considera como la manifestación propiamente dicha de la riqueza cultural de un destino.

2.1.3.2. Impacto económico y social de la gastronomía en el turismo.

La gastronomía desempeña un papel integral en el contexto turístico, provocando un impacto económico sustancial mediante la generación de ingresos y empleo, además del impacto social que tiene por objeto promover la cultura local, preservar las tradiciones y fomentar las conexiones entre las comunidades locales y los visitantes.

Para Mejía y Maldonado (2020), el impacto económico se presenta cuando se ha logrado mejorar las condiciones económicas de la comunidad a traves de actividades relacionadas con la la producción y también la comercialización de productos gastronómicos y el impacto social radica principalmente mejorar la calidad de vida de dicha comunidad. Bajo estos elementos, la gastronomía desempeña un papel destacado en el desarrollo del

turismo, ya que, los turistas seleccionan destinos en función de la combinación de servicios que les proporcionará una estáncia cómoda y placentera, siendo la gastronomía uno de estos elementos (Martínez, 2015).

La gastronoía ostenta historia, tradiciones, cultura, aromas, saberes y sabores; en medio de la inagotable oferta de destinos turísticos que se ofrece al mundo, pudiendose mencionar el turismo ecológico, deportivo, artístico, sol y playa; todos ellos están ligados a la gastronomía (Escamilla & De Gortari, 2016).

En este contexto, el impacto de la social y económico de la gastronomía dentro del turismo es importante, de cierta forma, en un principio la gastronomía formaba parte del turismo, en la actualidad es cosa contraria, la gastronomía a desarrollado elementos propios que la vuelven motivo esencial de viaje.

2.1.4. Desafíos y Oportunidades

En el desarrollo de la gastronomía se encuentran ciertos desafíos, de entre los principales se puede mencionar la sostenibilidad, el cambio climático que afecta a la producción agrícola, la desigualdad en el acceso a la alimentación y los alimentos procesados que, de cierta forma gana terreno a pasos agigantados.

Importante mencionar la estrecha relación de la agricultura con el desarrollo gastronómico, naciendo aquí uno de los principales desafíos, tal como lo menciona la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2017) “la seguridad alimentaria global podría estar en peligro debido a la creciente presión sobre

los recursos naturales y al cambio climático, dos aspectos que amenazan la sostenibilidad de los sistemas alimentarios (p. 4).

Bajo estos principios, la población demnada una gastronomía saludable, que integre armonicamente elementos gastronómicos y nutricionales, fundamentándose en un solo entendimiento de las ciencias alimentarias y la salud. Por otra parte, la educación emerge como herramienta de inestimable valor para la diseminación del saber relacionado con la alimentación, la nutrición y por supuesto la gastronomía. La preponderancia de la salud es incontestable y, en aras de su prevención, la educación en conjunto con la comunicación ostentan una influencia destacada (Valero, Ávila, & Varela, 2018).

En función de lo mencionado, la gastronomía enfrenta desafíos significativos, no obstante, ofrece también numerosas oportunidades en contexto de la innovación, sostenibilidad y la promoción de la diversidad culinaria. La gastronomía es un campo en constante evolución y cambio, teniendo siempre por objeto revalorizar los sabores y los saberes de una determinada región como elemento identitario de la cultura.

2.1.4.1. Obstáculos para el desarrollo de la gastronomía local.

La gastronomía tiene un particular frente a los negocios tradicionales, puesto que, la gastronomía permite vivir la generosidad de la tierra propiamente dicha. Bajo este contexto, uno de los elementos que ha impedido el desarrollo gastronómico ha sido de cierta forma la falta de empatía con el producto local; es muy común que los restaurantes promedio oferten cocina internacional, dejando de lado la oferta culinaria local, pues, de cierta forma, no se ha encontrado elementos adecuados para elevar la cocina local bajo el contexto gourmet de vanguardia.

Hay que considerar también que, las prácticas sostenibles dentro de la agricultura presentan un costo de producción significativo, la utilización de productos locales orgánicos infiere directamente en el costo de los platillos locales, afectando la capacidad de pago de los mismos (Layne, 2023). Así también, Crespo (2023) refiere que la temporalidad afecta en la disponibilidad de ciertos ingredientes importantes para el desarrollo de los platillos dentro de una carta bajo el concepto de cocina tradicional.

Bajo lo analizado, existen muchas ventajas dentro del uso de productos orgánicos locales, no obstante, también hay desventajas significativas dentro del concepto de cocina local; para ello, la idea es elaborar menús considerando la temporalidad de los ingredientes, ya que, diseñar la oferta culinaria local debe estar orientada bajo el calendario de producción agrícola, logrando así jugar con la oferta agrícola, aprovechando una elevada producción de ciertos productos para acceder a los mismos a un costo menor.

2.1.4.2. Oportunidades de crecimiento.

La gastronomía como elemento indispensable dentro de la actividad turística es una actividad en auge, la misma se ha convertido en actividad generadora de experiencias para los visitantes. La tendencia de los Foodies[12] se encuentra en pleno desarrollo, abriendo la brecha para la dinamización gastronómica de los pueblos.

El turismo gastronómico compone la trilogía del turismo: alimentación, hospedaje y alimentación. Esta tendencia ha tomado fuerza desde la celebración del primer Congreso

[12] Persona que tiene por objeto de viaje la degustación de platillos de un determinado territorio, mediante los cuales conoce la cultura.

Mundial de Turismo Gastronómico en el 2000 (Mora, 2019). Así mismo, para Menor et al., (2022) “el turismo gastronómico se constituye como una de las opciones para consolidar o fomentar los destinos turísticos, debido a la importancia que le han dado los viajeros a la cultura gastronómica” (p. 154).

La revalorización de la gastronomía nacional puede ser impulsada mediante la promoción de los productos tradicionales, siendo el Ecuador un referente, puesto que los pisos climáticos aportan en una producción agrícola amplísima; fomentando así la revalorización de su consumo. Del mismo modo, es crucial destacar elementos intrínsicos dentro de las preparaciones culinarias como rituales, equipos, utensilios, costumbres y tradiciones, las cuales constituyen la identidad nacional (Acosta, 2017).

Con lo mencionado, se dice que la gastronomía local emerge como un destacado punto de interes turístico que invoucra a todos los actores del turismo, dando apertura a la dinamización de las localidades. La gastronomía se presenta como un elemento de valor importante dentro de las experiencias del viajero, naciendo así, la importancia de optimizar la oferta culinaria, tratando siempre no solo en satisfacer las necesidades de los consumidores, sino más bien, el objeto es superarlas.

2.1.4.3. Colaboración público-privada.

Establecer alianzas estratégicas entre la empresa privada y la gobernanza es un punto clave dentro de la difusión turística gastronómica, entendiendo que la empresa pública tiene mayor alcance tanto nacional como extranjero. Además de ello, la gestión realizada por parte de la empresa pública se consuma en un entorno en el cual existen más entes involucrados, logrando así la ejecución de proyectos de mayor escala.

Como lo afirma Mediavilla, (2013) “la participación del estado es clave en conjunto con los mercados como motores de la transformación de la economía en pos del logro de procesos de desarrollo” (p. 101). Además de ello, los proyectos exhiben un rendimiento óptimo cuando la tecnología y la innovación provientes del sector privado se fusionan con los estímulos proporcionados por el sector público, garantizando de esa forma la culminación efectiva de los mismos dentro de los plazos y presupuestos establecidos (Gutiérrez, 2021). Por otra parte, como lo menciona la FAO, la gobernaza establece los lineamientos para articular los intereses de la empresa privada referentes al desarrollo sotenible de la alimentación (2023).

En contexto con lo mencionado, existen ventajas y desventajas dentro de la alianza publico privada; no obstante, la gobernanza en el desarrollo gastronómico engloba los procesos estratégicos para coordinar intereses mancomunados. Así mismo, la gobernanza desempeña el rol de ente regulador, velando siempre por los intereses de la comunidad en función de dinamizar el desarrollo en múltiples aspectos. Importante destacar los esfuerzos de la empresa pública por crear alternativas de desarrollo preferenciales a quienes fomentan la industria mediante la creación de plazas de trabajo.

2.1.5. Estrategias para Potenciar la Identidad Patrimonial Gastronómica

La potenciación de la identidad patrimonial tiene por objeto en primera instancia el empoderamiento culinario tradicional por parte de la comunidad nacional, como efecto de este particular la preservación de los sabores y saberes para su posterior difusión responsable, enmarcado siempre en los principios de sostenibilidad.

Las páginas webs son consideradas como una estrategia de difusión importante de la identidad gastronómica, no obstante, los discursos en la web confunden al turismo gastronómico con un listado de servicios de restauración, por ello, una correcta comunicación en torno al turismo gastronómico debe pasar por una definición clara y consensuada sobre la verdadera esencia de la identidad culinaria, la idea es mostrar un concepto compartido sobre lo que significa y lo que implica el turismo gastronómico (Alonso & Sanz, 2020). Importante destacar, como menciona Hernández-Rojas, (2018) "la gastronomía se ha convertido en una herramienta clave dentro de la promoción turística debido al valor simbólico de la misma, ya que puede llegar a caracterizar un pueblo o territorio" (p. 15).

Los elementos clave dentro de la potenciación de la identidad patrimonial es fomentar la agricultura sostenible para el uso responsable de los ingredientes tradicionales de la zona, logrando así establecer vínculos entre la gastronomía y el patrimonio cultural. La creación de eventos y festivales culinarios, la incorporación de la gastronomía dentro de la oferta turística promueve y afianzan la identidad culinaria del territorio. Dichas estrategias promueven un enfoque integral que no solamente preservan la identidad cultural, sino también potencian la riqueza de la herencia histórica de las comunidades.

2.1.5.1. Promoción y difusión de la gastronomía local.

La gastronomía es reconocida como una manifestación cultural perdurable a lo largo del tiempo misma que ha nacido de la mano desde los principios de la alimentación misma. En consecuencia, el turismo gastronómico emerge como uno de los elementos de mayor expansión en la atracción de los destinos en los últimos años. Para lograr una adecuada promoción y difusión de este apartado se ha recurrido como herramienta indispensable al

marketing; importante reconocer que, su adecuada planeación, ejecución y feedback lo convierten en un actor clave dentro del proceso.

En el amplio mundo del marketing se tiene la mercadotecnia de servicios, dentro de esta se encuentra la mercadotecnia gastronómica, tal como refiere Lario & Camacho, (2019) “tiene por objeto el desafío de seducir a los consumidores que se han vuelto más exigentes, informados y hedonistas. Así como coadyuvar a la revalorización, visibilidad y conservación de tradiciones de un territorio” (p. 1).

2.1.5.2. Formación y capacitación gastronómica.

La gastronomía es una disciplina en constante cambio, por ello es vital la capacitación continua referente a nuevas tendencias dentro del apartado culinario. Cabe recalcar que la formación profesional dentro de la carrera es fundamental, puesto que, el conocer una amplia variedad de técnicas culinarias permite desempeñar un rol profesional más competitivo.

La formación profesional gastronómica no solamente incide en aprender a cocinar, como afirma Jaramillo (2022):

> Si bien es cierto, la gastronomía está relacionada con la comida, pero estudia la relación del hombre con su alimentación y su entorno; es decir, el vínculo de aspectos culinarios con aspectos culturales que identifican cada sociedad o comunidad; no se trata simplemente de un conjunto de técnicas culinarias sino más bien la relación que el individuo establece con el medio que lo rodea y del cual obtiene sus recursos alimenticios (pp. 113,114).

Hay que considerar también que el estudio de la gastronomía tiene por objeto incluir los conocimientos de la parte nutricional, en la actualidad la población demanda una

gastronomía saludable, ya que, una mala alimentación ha sido el factor desencadenante de múltiples enfermedades como la diabetes, colesterol, obesidad y demás trastornos de la alimentación (Valero, Ávila, & Varela, 2020).

En función de lo citado, se afirma que la educación y la formación en contexto gastronómico es esencial para mejorar el estilo de vida de una determinada comunidad. El estudio de la gastronomía debe estar dado en función de mejorar la alimentación de los sectores vulnerables, ofreciendo un valor agregado al apartado culinario, puesto que, la gastronomía no solo se enfoca en la creación de platillos, técnicas de vanguardia y demás elementos; la idea central del apartado gastronómico es alimentar, bajo el contexto saludable y agradable.

2.2. Marco legal

Este marco legal proporciona la base normativa necesaria para comprender y analizar el contexto en el que se desarrolla la investigación y establece las fuentes legales que guiarán el análisis y las conclusiones.

2.2.1. Patrimonio cultural inmaterial

Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad

humana (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2003, p. 2).

2.2.2. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Se considera al conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen su interacción en un entorno natural y se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Saberes que se transmiten de generación en generación y que representan un valor simbólico para la comunidad (Instituto Nacional de Patrimono Cultural, 2011, p. 163).

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. Descripción del área de estudio

El presente desarrollo investigativo se llevó a cabo en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, la misma que cuenta con una extensión de 4180 Km2. Limita al norte con la Provincia de Pichincha, al sureste con la Provincia de Cotopaxi, al sur con la Provincia de Los Ríos, al Oeste con la Provincia de Manabí y al noroeste con la Provincia de Esmeraldas. Su altitud promedio oscila los 800 msnm (Bonilla, Durán, Bayón, & Abad, 2020).

La población de la Provincia Tsáchila bordea los 528297 habitantes. Además de ello, la provincia cuenta con 7 parroquias urbanas, Santo Domingo, Zaracay, Chigüilpe, Rio Verde, Bombolí, Abrahán Calazacón y Río Toachi, mismas que representan 270875 habitantes. En tal sentido, para la obtención de información referente al patrimonio gastronómico se recurrió a una entrevista con los directores de las escuelas de gastronomía de la provincia, mencionado aquí al Institutos Superior Tecnológico Tsa'chila, Instituto Tecnológico Superior Japón, Kitchen School y D'Cabe; debidamente acreditadas dentro de la provincia como escuelas e institutos públicos y privados ofertantes de la formación gastronómica.

3.2. Enfoque y tipo de investigación

El presente estudio se pretende desarrollar con enfoque mixto, ya que el mismo contará con datos cualitativos y cuantitativos. De orientación cualitativa, por la información que se desea obtener, descripción de la oferta culinaria, características del sector, patrimonio gastronómico del territorio y; cuantitativa porque se centra en obtener información

cuantificable sobre los establecimientos con las ofertas gastronómicas más relevantes. Ambas aristas conforman el enfoque mixto, orientando la investigación de manera aplicada con la finalidad de establecer un diseño de una página web informativa de la oferta gastronómica de la provincia Tsáchila, lo que a su vez constituye una investigación aplicada.

Consecuentemente, el desarrollo de la investigación será de carácter bibliográfico, con el objetivo de recabar toda la información necesaria proveniente de fuentes de segunda mano para fundamentar el trabajo investigativo, justificando de esta manera los conceptos puntuales en los cuales se cimentará su construcción teórica. Con el desarrollo de la investigación de campo, se busca observar y lograr recabar información de primera mano, con la finalidad de proponer la oferta gastronómica del territorio.

Además de ello, este desarrollo investigativo es de carácter descriptivo, ya que, luego de explorar los recursos gastronómicos dentro de la Provincia Tsáchila, esta investigación permita diseñar una página web informativa con la oferta gastronómica más representativa de la provincia escogida de manera objetiva.

3.3. Procedimientos

La primera fase del proyecto se estableció mediante la compilación bibliográfica en textos científicos, pues la investigación se centra en definir la identidad gastronómica de la Provincia de Santo Domingo de os Tsáchilas; para lo cual se ha analizado varias aristas que convergen en la construcción de la identidad patrimonial culinaria de la localidad.

Para la segunda fase, se estructuró una entrevista y una encuesta para conocer la oferta y los establecimientos más importantes de la Provincia Tsáchila, las preguntas dentro de la

entrevista dieron la pauta para estructurar una encuesta, misma que estuvo dirigida a la ciudadanía de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, con objeto identificar los establecimientos más representativos referente a una determinada oferta culinaria.

Para la última fase y a manera de complemento en la investigación, se plantea el diseño de una página web informativa referente al patrimonio culinario más relevante en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, misma que tendrá la autonomía para mostrar los establecimientos de interés dependiendo el gusto culinario tanto del visitante como de los lugareños.

3.4. Consideraciones bioéticas

Toda esta investigación se ha construido con fuentes bibliográficas fiables, además de ello, los instrumentos de investigación están aprobados y revisados por el tutor, así también por un revisor externo. Las entrevistas han sido aplicadas a profesionales de la gastronomía en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas quienes ocupan el cargo de directores de escuela del área de gastronomía y afines.

3.5. Variables

Tabla 1.
Cuadro de Variables

Tipo	Definición Conceptual	Dimensión	Indicadores	Instrumento	
Dependiente (Gastronomía)	La comida una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado	Ingredientes	Tipo de ingredientes Temporalidad de productos Procedencia de productos.	Entrevista Encuesta Documental Fichas de registro	Entrevista (2 preguntas)
		Preparaciones	Preparaciones Tradicionales Cocina mestiza		Entrevista (2 preguntas)

	comestible. (Unigarro, 2010)	Establecimientos	Establecimientos más relevantes.		Entrevista (2 preguntas)
Independiente (Desarrollo turístico)	Un destino turístico es un espacio físico, con o sin una delimitación de carácter administrativo o analítico, en el que un visitante puede pernoctar. Es una agrupación en una misma ubicación de productos y servicios, y de actividades y experiencias, en la cadena de valor del turismo, y una unidad básica de análisis del sector. Un destino incorpora a distintos agentes y puede extender redes hasta formar destinos de mayor magnitud. Es además inmaterial, con una imagen y una identidad que pueden influir en su competitividad en el mercado. (OMT, 2015)	Turismo rural	Distribución de actividades gastronómicas	Entrevista	Encuesta (6 preguntas)
					Entrevista (2 preguntas)
		Actividad Turística	Prestadores de servicio Redes de colaboración Productos turísticos Proyectos turísticos Economía local Generación de empleo Emprendimientos culinarios	Entrevista	Encuesta (4 preguntas)
					Entrevista (2 preguntas)
		Turismo gastronómico	El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país	Entrevista	Encuesta (2 preguntas)
					Entrevista (2 preguntas)
		Promoción Turística	La Promoción Turística contempla la difusión de un destino turístico. Es decir, llevar a cabo acciones (tanto online como offline) con el objetivo de dar a conocer un lugar.	Entrevista	Entrevista (7 preguntas)

3.6. Población y muestra

Para establecer los establecimientos más representativos dentro de la provincia se ha establecido una encuesta, misma que está direccionada a la población de Santo Domingo de los Tsáchilas, la cual, según los datos de la Página oficial de la Municipalidad de Santo Domingo, en el año 2023, fue de 450.000 habitantes (Municipalidad de Santo Domingo, 2023).

n: Tamaño de muestra que se quiere calcular

N: Tamaño de la población

Z: Coeficiente de confianza para un nivel de confianza determinado

p: Desviación estándar

e: Error máximo admisible

Datos:

N: 450000

Z: 95% = 1.96

p: 50 %

e: 5 %

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

$$n = \frac{450000 * 1.96 * 0.5 * (1 - 0.5)}{(450000 - 1) * 0.05^2 + 1.96^2 * 0.5 * (1 - 0.5)}$$

$$n = 384$$

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Reconocimiento del patrimonio gastronómico de Santo Domingo

La identidad culinaria de un pueblo es el resultado de una combinación única de historia, geografía, cultura, ingredientes locales y técnicas culinarias, que se entrelazan para crear una experiencia gastronómica distintiva y significativa. Esta identidad se construye a través de una interacción compleja de varios factores que converguen en un formato para crear los sabores que distinguen a una región.

4.1.1. Geografía

En principio, Santo Domingo fue un cantón de la Provincia de Pichicha, años más tarde a causa del desarrollo de la urbe, en noviembre del 2007 decide independizarse, logrando su autonomía como Provincia bajo el nombre de Santo Domingo de los Tsáchilas. Actualmente cuenta con 7 Parroquias Urbanas y 7 Parroquias Rurales.

La provincia se encuentra a una altitud promedio que oscila los 600 m.s.n.m., a pesar de no estar ubicada en el litoral se la considera parte de la región costa, pues solamente 120 km la separan del mar. Considerada como un bosque tropical lluvioso, pues las precipitaciones alcanzan hasta los 2800 mm al año, su clima ronda los 22.8°C y una humedad relativa bordea el 87.3% (GAD Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas, 2019).

Estos elementos han dado lugar al desarrollo óptimo de productos alimentarios, siendo el caso de frutas tropicales como piña, naranja, arazá, papaya, aguacate, pitahaya, plátano, siendo este último uno de los más aprovechados, puesto que se cultivan variedades

importantes como el orito, guineo seda, domínico, barraganete y maqueño tanto para el consumo interno como para la comercialización a distintos puntos del país.

Tubérculos como la yuca, papa china y malanga se consumen habitualmente por los lugareños, siendo la yuca el más apreciado, los otros se han destinado principalmente para alimentación de cerdos. Por otra parte, las legumbres como el maní y ciertas variedades de fréjol son aprovechados para producción culinaria como salsas y menestras.

4.1.2. Historia y herencia culinaria

La etnia Tsa´chila[13] y su cocina autóctona se consideran como pilar fundamental de la culinaria dentro de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, pues son ellos quienes han sabido mantener sus raices culturales como elemento de identidad; sin embargo, su cocina muchas de las veces se ha quedado simplemente para el consumo exclusivo de nativos y turistas que visitan las comunas en donde se ha asentado este grupo etnico.

4.1.2.1. La comunidad Tsa'chila

Ecuador tiene en su haber muchas culturas, cada una de ellas se muestra tan propia y diferente. Una de estas es la cultura Tsa´chila, ubicada en los alrededores de la ciudad de Santo Domingo, esta etnia ha exteriorizado sus tradiciones y costumbres; es decir: gastronomía, vestimenta, rituales, entre otros; mostrándose así ante la sociedad ecuatoriana y al mundo.

[13] Grupo étnico que se asienta en los alrededores de Santo Domingo. Tsa'chila es una palabra Tsa´fiki, por ello se escribe con el apostrofe.

Esta étnia mantiene su idioma legítimo como huella identitaria de su cultura, el "Tsa'fiki", derivado de las palabras "*Tsa"* (Verdadera) y "*Fiki"* (Palabra); dando por significado "Palabra verdadera". Con lo mencionado se puede referir que Tsa'chila deriba también de las palabras "*Tsa"* (Verdadera) y "*Chila"* (Gente), resultando su traducción al español como la "Verdadera gente" (Ministerio de Turismo, 2021).

Relatos del Padre Juan de Velazco referencian la conquista del Reino de Quito por parte de los Caras, quienes reclamaron los territorios del Noroccidente de la Provincia de Pichincha. Este proceso de conquista da paso a la unión cultutal entre Quitus y Caras, dando origen al pueblo Yumbo, quienes años más tarde se convertirán en diversas familias Tsa'chilas (Yánez, 2014).

Según los relatos orales de los mismos nativos, los primeros yacimientos Tsa'chilas datan de una zona denomida Cocaniguas, de donde huyen por un brote de viruela que casi extingue a toda la comunidad.

Los asentamientos de los nativos Tsa´chilas antes de la colonización se extendían por extensas hectáreas de selva virgen, en donde se encontraban guantas, guatusos y puercos saínos, considerados como las principales fuentes de proteína para la etnia. La comunidad Tsa´chila historicamente se ha dedicado a la práctica de la agricultura, destacando la cosecha de yuca, plátano, maíz y caña de azúcar; además de la crianza de animales como cerdos y aves destinados para venta y consumo. La pesca también es una actividad que se realiza gracias a la afluencia de ríos en la región, destacando así el Río Toachi y el Río Baba (Carranza, 2017).

La práctica de la agricultura trascendió dentro de la comuidad Tsa'chila con el acercamiento de la población mestiza, puesto que, se vió la necesidad de comercializar

los productos del agro dando paso al intercambio monetario, estos fondos eran destinados a la adquisición de herramientas para trabajar el campo principalmente.

La población nativa en la zona bordea los 2500 habitantes distribuidos en 7 comunas: Chiguilpe, El Poste, Bua, Otongo Mapalí, Cóngoma, Naranjos y Peripa.

Entre las prácticas culinarias más representativas de la etnia Tsa'chila se destaca el Watsapaká (Pescado envuelto en hoja de bijao que se cocina en el rescoldo del fogón); el Malú (Mayones o gusanos que se encuentran en varias especies de palma); Anoilá (Plátano verde cocido y majado que se sirve de forma cilíndrica) y el Malá (Chicha tradicional de la comunidad Tsáchila), esta última se considera un elemento diferenciador de los lugareños, pues su elaboración se destina exclusivamente para la fiesta del Ka'sama, consta de jugo de caña, maíz y una planta silvestre denominada Coló, misma que aporta sabor y contribuye con el proceso de fermentación (Romero, 2019).

La fiesta del Ka'sama es la celebración más importante de los Tsa'chilas, pues se conmemora el año nuevo dentro de su consmovisión, tiene lugar en el mes de Abril, durante la ceremonia se realizan competencias tradicionales como el lanzamiento de lanza y piedra; esto como demostración de las habilidades de caza; bailes al ritmo de la marimba; se sirven también comidas autóctonas y se lleva a cabo la elección de la *Moin Sona* "Reina Tsa'chila".

Robalino (1989) y Patzel (2004) definen a la fiesta del Kasama como la celebración ancestral más importante en donde los miembros de las comunas Tsa'chilas comen, beben y bailan. La palabra Ka'sama viene de la lengua Tsafiqui, donde *Ka* significa "Un"; y *Sama* "Nuevo día", de allí su traducción al español se percibe como "La fiesta del nuevo amanacer". Para los nativos, esta celebración tiene por objeto conmemorar al sol y la luna

por parte del Poné[14]; además de ello, es común aprovechar esta fiesta para llevar a cabo matrimonios, en donde se visten con sus mejores atuendos.

Tener muy en cuenta que los rituales chamanísticos de la etnia Tsa´chila no pueden relacionarse con la brujería, lo que logra conseguir el Poné es la sanación del cuerpo y el espíritu mediante rituales ancestrales (Robalino, 1989). Del mismo modo, se debe hacer hincapié en que el achiote es un producto que representa a la cultura Tsáchila, si bien es cierto se usa para dar color a ciertas preparaciones en la cocina; dentro de la cultura nativa su uso trasciende mucho más, pues tiene cognotaciones religiosas y medicinales.

4.1.2.2. Historia culinaria de los Tsa'chilas

El plátano propiamente dicho y sus variedades han sido, son y serán el referente alimentario de la comunidad. Del mismo modo, ha formando parte también de su dieta diaria la yuca (Kachú), el camote (le), el zapallo (báku), el maíz (piyó), la caña de azúcar (éla) y la piña (tcháwila); por mencionar los principales.

En sus territorios también es común encontrar la chonta (tóntoma), cultivado principalmente para la obtención de su madera, misma que se usa para la construcción de sus viviendas; además de ello, se aprovecha su cogollo (ará), el cual es muy parecido al palmito en sabor y textura. Este árbol es considerado de suma importancia para los Poné, pues sirve de huésped a una variedad de liana narcótica (népe), usada en rituales de limpieza, muy similar a la ayaguasca amazónica, la etnia Tsa'chila la denomina como la liana de las almas.

[14] El Poné o curandero es una dignidad dentro de la etnia. Su misión, a más de curar, es trasmitir toda la sabiduría de su pueblo a las nuevas generaciones. Se lo considera como guardián del patrimonio Tsa'chila.

La alimentación de los nativos se ha complemetado con los animales de caza, destacando el consumo de la guanta (walé), además de ciervos (mána) y monos (urungo). Los afluentes que atraviesan sus tierras les proveían de variedades de peces, sin embargo, hoy en día se han visto afectados por la contaminación generada por el aumento poblacional mestizo en zonas urbanas y rurales. En cuanto a la pesca se refiere, el bocachico (watsa) destaca, materia prima para preparar el watsapaká, comunmente conocido como ayampaco o maito en comunidades de la amazonía (Diario El Comercio, 2019).

Si se habla de utensilios de cocina no se puede citar un amplio repertorio, lo que más trasciende son las ollas y pequeños pondos de barro para servir los caldos, pues la costumbre radica en comer de cuclillas y con las manos directamente, sus platos son tradicionalmente hojas de plátano, sin embargo, por influencia de la comunidad mestiza se comenzó a adquirir vajilla, cubertría y menaje de cocina.

En cuanto al uso de condimento se refiere, destaca el ajo de monte, la chillangua y la sal en grano, pues no se tenía acceso a la sal refinada. Sús métodos de coción eran en medio acuoso y medio aereo, nunca en medio graso; empleando técnica de hervido y a la parrilla, este último, principlamente como medio de conservación de carnicos por ahumado, siendo tradicional en su dieta habitual el consumo de las carnes secas.

En función de lo argumentado, la cocina se fundamenta en la cacería principlamente, en donde se destacan guantas, guatusos, puercos saínos; así como también peces de agua dulce como el bocachico. Estos productos se acompañan con al Anoilá, representado como base de sus comidas.

4.1.3. Diversidad etnica en Santo Domingo de los Tsáchilas

Dentro de este apartado hay que considerar multiples aristas que constituyen su población, y con ello la particularidad gastronómica de la región.

Uno de los acontecimientos que dio lugar al mestizaje cultural de la provincia tiene incidencia histórica en la construcción de las carreteras, puesto que en 1940 se inaugura la carretera Chone-Santo Domingo; este suceso apertura movimientos migratorios desde las costas ecuatorianas, principalmente de la Provincia de Manabí; además de lo anterior, es importante argumentar que ciertas provincias del Litoral ecuatoriano han experimentado históricamente inundaciones, lo que también influyó en la decisión migratoria, pues los individuos buscaban territorios más seguros para erradicarse.

Con el boom Cacaotero en 1920, se pretende unir mediante red vial a Quito con Esmeraldas y se da paso en primera instancia al proyecto de construcción de la Vía Alóag-Santo Domingo; para 1942 se abre al tránsito la carretera Alóag-Santo Domingo, importante eje vial que marcó el paso migratorio y el comercio, pues conectaba por momento a Provincias de la Sierra con Santo Domingo. Para 1949 se inaugura la Vía Quinindé-Santo Domingo y 10 años más tarde, en 1959 se da apertura al tránsito en la Vía Quinindé-Esmeraldas; logrando de esta forma unir definitivamente a Quito con el puerto de Esmeraldas (Caspa, 2021).

Estas carreteras no solo dieron paso la migración, sino también a la comercialización de los productos entre Costa y Sierra; si bien es cierto, al situarse la provincia Tsáchila al centro de este fluido tránsito de comercio se volvió en un importante eje estratégico de acopio y distribución.

Santo Domingo de los Tsáchilas se conforma por migrantes de diversos rincones del Ecuador, inclusive por habitantes extranjeros, citando así a personas de nacionalidad colombiana y argentina principalmente que han influenciado de cierta forma en la gastronomía del territorio.

Un importante movimiento migratorio se da paso desde ciudades fronterizas de Colombia a Ecuador, principalmente del Departamento de Nariño; pues entre 1960 y 1970 se da paso a reformas agrarias con objeto de dinamizar la ocupación del suelo en áreas de expansión agropecuarias, siendo Santo Domingo una de ellas; este hecho dió apertura a que familias enteras de nacionalidad colobiana se acentaran en el territorio. Consecuente a ello, los conflictos armados que se vivian en Colombia por rivalidades políticas y el narcotráfico, convirtieron a Ecuador, especificamente a Santo Domingo y otras ciudades de la franja fronteriza como un lugar ideal para migrar (Riaño & Villa, 2014).

Estos acontecimientos migratorios que tuvieron lugar por diversas situaciones; tanto de Provincias adyacentes a Santo Domingo como también desde Colombia han marcado el punto de partida para una constitución pluricultural de habitantes única.

En cuanto a técnicas culinarias se refiere, se han usado las tradicionales; ya que dentro del territorio santodomingueño resaltan el estofado, el asado y el marinado en limón; siendo este el caso de los ceviches, algunos elaborados a partir de la cocción de los mariscos y otros mediante desnaturalización de la proteína (Larousse, 2019).

Las técnicas citadas son empleadas en la elaboración cotidiana de platillos, las menestras, los ceviches y los secos. Bajo lo argumentado, en principio la provincia se dio a conocer gastronomicamente por la elaboración de los secos y el arroz con menestra que se acompañaba de ciertos asados. El transporte interprovincial tubo mucho que ver con la

difusión de ese referente culinario, pues el gremio de transportistas hacía una parada estratégica en Santo Domingo para poder comer, puesto que el viaje desde la sierra a la costa y viceversa era bastante extenso; los platillos citados se consumían principalmente en paraderos[15] y también en pequeñas carpas situadas en los alrededores del terminal terrestre.

Con la llegada de migrantes costeños al territorio, mayormente manabitas y esmeraldeños comienza el auge de los mariscos, principlamente en la elaboración de los ceviches y encocados. Tiempo despues, con la incursión de la ganadería gracias al desarrollo optimo de pastizales y el conocimiento técnico del asado argentino por parte de cocineros nativos, comienza la tendencia de consumo de las parrilladas, volviendose uno de los platillos más demandados hasta la actualidad.

En Santo Domingo de los Tsáchilas tiene lugar la feria de ganado más importante de la región, de entre la ganadería se destacan razas como *Brahmán, Braháman Colorado, Brangus Colorado, Hereford, Angus Hereford, Charolais, Normando* entre otras (Ministerio de Tursimo, 2013).

Importante mecionar también que, el desarrollo del asado ha sido tarea de referntes argentinos radicados en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, siendo el caso de Santiago Rivero y Luis Torrico; quienes han puesto en valor la parrillada tradicional argentina con la adaptación al medio geográfico.

[15] Sitio tradicional visitado por choferes y usuarios del transporte público interprovincial destinado para la alimentación en la carretera.

4.1.4. Mercados y comercio

Los mercados dentro de la urbe santodomingueña han proporcionado las materias primas necesarias para la construcción de los platillos. En la actualidad posee 6 mercados principales, estos son: Mercado Unión y Progreso, 30 de Julio, 10 de agosto, 29 de Diciembre, Municipal Central y el 17 de Diciembre, siendo este último el más influyente, puesto que se dedica a la comercialización de mariscos; elemento que ha marcado un antes y un después en la cocina, a raíz de ello, la elaboración de platos con el uso de pescados y mariscos se popularizo de manera abismal.

Santo Domingo tiene por actividad principal la agricultura, puesto que su clima lluvioso y húmedo le han dado condiciones ideales para el desarrollo de esta actividad. De entre los productos que se encuentran diariamente en los mercados como producción local son principalmente la yuca y el plátano, sin dejar de lado frutas tropicales como naranjas, papaya y piña. De manera industrial, la provincia exporta productos como Cacao, Café, Piña, Achiote, Pimienta, Plátano y Ají (Diario La Hora, 2023).

No menos importante mencionar que, el consumo de frutas y vegetales tanto de la región costera como de región sierra corroboran el mestizaje existente dentro de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

4.1.5. Sabores y saberes

Como se ha mencionado, la cocina de la Provincia Tsáchila ha pasado por diversas etapas, en primera instancia por la influencia de la etnia loca, tiempo despues por la llegada de migrantes como efecto de la construcción de las vías de acceso, consecuente a ello, el auge de la ganadería y por último, la influencia de las escuelas de cocina, mismas que

han tenido la tarea de pulir los conceptos culinarios, logrando un mejora notable principalmente en temas de inocuidad alimentaria.

Sin embargo, los sabores que han permanecido en el tiempo dentro de la localidad inciden sobre la preparación de los secos, indistintivamente del género principal que se emplee, un platillo que se consume como desayuno, almuerzo o merienda; además de platillos con el uso del plátano verde como los bolones, el tigrillo y el majado de verde[16]; los mariscos para la elaboración de los ceviches de manera prioritaria, donde destacan el de camarón, pescado y concha. El consumo del cangrejo también se ha constituido como parte del valuarte gastronómico, su preparación más tradicional es la sopa de cangrejo, aunque, por influencia de la cocina esmeraldeña también se consume en encocado.

Los asados también se los ha considerado como una exquisitez, a diferencia de una parrillada que es un plato muchos más estilizado, el asado tradicional que se expende en puestos callejeros cercanos a los mercados incluye delicias como mollejas, tripa de res, carne, cuero de cerdo, ubre, acompañados de yuca cocinada o plátano asado tanto verde como maduro. Además, se sirve una ensalada clasica, compuesta generalmente por zanahoria, col y mayonesa.

Con el aparecimiento de las picanterías[17] en Santo Domingo, toman fuerza platillos bajo el contexto tradicional culinario de la costa y sierra ecuatoriana, siendo el caso de los ceviches, la guatita, la cazuela, caldo de manguera, papas con cuero, chanfaina y el

[16] Plátano verde que se cocina, luego se aplasta y finalmente se desmenuza; se mezcla con refrito y se sirve como acompañamiento de variedad de platillos.
[17] Las picanterías provienen de las antiguas chicherías, lugares donde se acudía a beber chicha, que se servía acompañada de comida picante para incentivar la sed.

encebollado principalmente. Los comensales visitan estos establecimientos para degustar los platillos citados, en combinación con el infaltable ají y la cerveza. Se sabe que la "bandera santodomingueña" nace producto de las combinaciones de platos dentro de las picanterías.

Tal como afirma Pazos (2010) "pueblos con utensilios y técnicas culinarias similares que se emplean para la elaboración de preparaciones diferentes". (p. 15)

Figura 1.
Identidad culinaria

4.1.6. Análisis de la identidad culinaria

Para establecer este desarrollo, se han analizado los pilares elementales en los cuales se cimenta el patrimonio culinario de un territorio, la síntesis de esta información ha sido crucial para diseñar un diagrama que exprese de manera clara, precisa y concisa los elementos investigados; llegando a la conclusión de que, en primera instancia la etnia Tsa'chila como grupo identitario de la provincia, dentro de su cosmovisión ha sabido mantener sus costumbres alimenticias, no obstante, la oferta culinaria propia de su cultura se ha limitado dentro de las comunas y no ha trascendido fuera de ellas, siendo de consumo exclusivo para los turistas que los visitan.

Santo Domingo de los Tsáchilas se ha constituido por migrantes oriundos de diversas provincias del Ecuador durante la construcción de las vías de acceso en la década de los 40s y 60s, además de personas de origen colombiano llegadas desde el último cuarto del Siglo XX por efectos del conflicto interno en ese país. Lugareños de diversos territorios ecuatorianos, principalmente de sierra y costa fueron adaptando su cultura culinaria a los productos agrícolas y pecuarios que se desarrollan en la zona, modificando así las preparaciones originales; dando así lugar a una cocina mestiza con identidad propia.

Importante mencionar en este apartado que, dentro de la provincia se realiza la feria de ganado más importante del país, identificada como ASOGAN SD, creada en 1969, hecho suscitado por el auge de la ganadería en la provincia, sin embargo, toma fuerza en 2006. Este hito marca otra etapa dentro de la cocina local, puesto que, se comienza a incursionar en el tema de las parrilladas y los cortes de carne, no obstante, como es de conocimiento, el asado es símbolo histórico de identidad de la cocina argentina.

Un acontecimiento que ha marcado la cocina dentro de la provincia es el uso mayoritario de los mariscos, este hecho nace a raíz de la inauguración del mercado de mariscos "17 de Diciembre" en el año 2004, un lugar de acopio y distribución de los frutos del mar, mismos que llegan desde Pedernales, Cojimíes y la provincia de Esmeraldas principalmente.

Hay que considerar que los platillos introducidos al territorio por parte de los migrantes han sabido mantener su preparación base, pero con ligeras modificaciones, principalmente en sus guarniciones, marcando así un sello distintivo en el contexto culinario; por ejemplo, es común que una parrillada, un asado o los pinchos se sirvan con yuca frita o cocinada; los tradicionales secos se acompañan de yuca o plátano, sea maduro o verde; la guatita, que si bien es cierto se hace de manera muy parecida, la salsa de maní es mucho más espesa y se sirve con maduros fritos, y así demás platillos.

Para concluir este apartado y establecer la identidad gastronómica de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas de la manera más objetiva posible, se ha realizado una descripción histórica cronológica de acontecimientos importantes, en función de ello, se puede sugerir que, la "*Bandera Santodomingueña"* es el platillo emblema de la Provincia ya que, es la demostración plena del mestizaje culinario existente dentro del territorio, platillo compuesto de "*Guatita*", preparación tradicional de la Sierra ecuatoriana al estar constituida por papas y viseras principalmente; el "*Arroz"* que es el producto más consumido en todo el Ecuador y los "*Ceviches"* como elemento distintivo de la cocina costeña.

4.2. Establecimientos de alimentación y oferta gastronómica local

Para poder establecer los establecimientos más representativos de la localidad se ha recurrido en primera instancia a la ejecución de una entrevista, con las respuestas obtenidas de esta herramienta investigativa se ha propuesto una encuesta, misma que ha sido dirigida a la ciudadanía para poder definir de la manera más objetiva los establecimientos gastronómicos de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, además de ello, la apertura de los establecimientos ha sido de vital importancia para poderlos citar dentro de esta investigación.

4.2.1. Entrevistas

Las entrevistas han permitido tener una perspectiva real desde el punto de vista profesional en vista de conocer el impacto de la gastronomía como elemento dinamizador del turismo en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, para lo cual, se ha entrevistado a los siguientes profesionales.

Tabla 2.
Entrevistados

ENTREVISTAS				
Nombre	**Fecha**	**Duración**	**Cargo**	**Código**
Elizabeth Sánchez	02/02/2023	22 min	Coordinadora de la carrera de Gastronomía del Instituto Tsáchila	E1
Cristian Bustamante	16/02/2024	26 min	Coordinador de la carrera de Gastronomía del Instituto Japón	E2
Jorge Flores	23/02/2024	25 min	Director de la Escuela Kitchen School	E3
Miguel Cabezas	26/02/2024	32 min	Director de la Escuela D'Cabe	E4

4.2.1.1. Categorización de las entrevistas

Para lograr una adecuada interpretación de las entrevistas se las ha organizado por categorías y subcategorías, logrando una percepción objetiva de las respuestas obtenidas dentro de esta herramienta de investigación.

Tabla 3.
Interpretación de entrevistas

Categoría/ Subcategoría	E1	E2	E3	E4
Identidad patrimonial gastronómica	Influencia de culturas	Diversidad gastronómica	Mixtura de culturas	Producción agrícola y ganadera
Importancia de la gastronomía en el turismo	Elemento de valor en la promoción	Promocionar las cocinas tradicionales y la parrilla	Promocionar el turismo gastronómico	Potencial como productor de alimentos
Ingredientes tradicionales	Arroz, plátano, yuca, frutas, mariscos	Yuca, plátano, animales silvestres, achiote, tilapia	Malanga, Papa china, yuca, mate, piña	Yuca, plátano, carne de res, cerdo, pollo
Platos tradicionales	Chinchulines bolones de verde, ceviches, bandera	Bandera, tilapia frita, parrillada	Bandera, maito, parrillada, asaditos	Bandera y los mariscos, las parrilladas
Establecimientos representativos	Santo Manaba, Mooi, Picantería Jessenia, Rugby, La piedra, Che Luis	La Huequita del Bolón, Parrilladas el Gaucho, Che Luis, Comedor Jessenia,	Che Luis, El Rincón del Che, Los ceviches de Wacho, Popeye, Juan El Marino, Doña Betty	Che Luis, El Gaucho, Picantería Jessenia, Santo Manaba, Cafetería Lojana, Alma
Evolución de la gastronomía	Adaptación de platillos y la mejora de establecimientos	Mejora en los establecimientos	Mejora la gastronomía referente a la sanidad	Desarrollo de las escuelas de cocina
Desafíos y oportunidades	Encontrar platillos insignia, mejorar la infraestructura del turismo	Impactar mediante la cocina y mejorar vías de acceso	Mejorar difusión y aprovechar la interculturalidad culinaria	Compromiso de las autoridades para dinamizar el sector
Iniciativas para promover la gastronomía	Eventos gastronómicos en la provincia	Ferias de promoción de comida local	Ferias de promoción de comida local	Ferias de comida en fechas festivas

Recomendaciones para mejorar la promoción culinaria	Generar contenido multimedia en redes sociales	Campañas de marketing con community manager	Pautar campañas y establecer rutas gastronómicas	Incentivar festivales y empoderar a la ciudadanía
Ejemplos de éxito	México y Perú como referentes culinarios	Escuela Iche en San Vicente, Manabí	México y Perú como ejemplo de empoderamiento social	México y Perú como referentes culinarios

4.2.1.2. Tabulación de las entrevistas

La gastronomía dentro de Santo Domingo de los Tsáchilas se considera como una manifestación de la diversidad culinaria del ecuador; este particular por las raíces culturales de sus habitantes. Los productos agrícolas y pecuarios locales han sido el canal de apertura para tal mestizaje gastronómico, reflejando así la influencia de culturas tanto nacionales como extranjeras. El plátano, la yuca, las frutas tropicales, los mariscos y la ganadería se consideran elementales dentro del contexto culinario identitario de la provincia.

Los entrevistados convergen en la importancia que significa la identidad culinaria a la hora de difundir el turismo, si bien es cierto no existe un platillo insignia que represente a la provincia, no obstante, el potencial gastronómico funciona como elemento de valor que, con esfuerzos de la comunidad y la gobernanza puede trascender en el tiempo.

Importante reconocer el desarrollo que ha conseguido la gastronomía dentro de Santo Domingo bajo el enfoque sanitario, puesto que, el crecimiento de la urbe ha traído consigo la creación de escuelas de cocina, siendo estos entes quienes han influenciado en la formación de profesionales íntegros comprometidos con la labor de alimentar en toda la extensión de la palabra y lo que ello implica.

En cuanto a las iniciativas o programas para promover la gastronomía se refiere, ha existido el apoyo por parte de la gobernanza, la problemática radica en que no se ha dado

continuidad a estas iniciativas, puesto que, los gobernantes entrantes vienen con nuevos programas y ello ha impedido dar la consecutiva a programas anteriormente establecidos. Ligado a ello, hay que considerar la importancia que refiere la difusión de los atractivos tanto culturales como naturales en medios digitales de alto impacto, estas acciones dinamizan la economía de los territorios y ponen en valor el patrimonio tangible e intangible para el deleite responsable de quienes lo consumen.

4.2.1.3. Análisis de las entrevistas

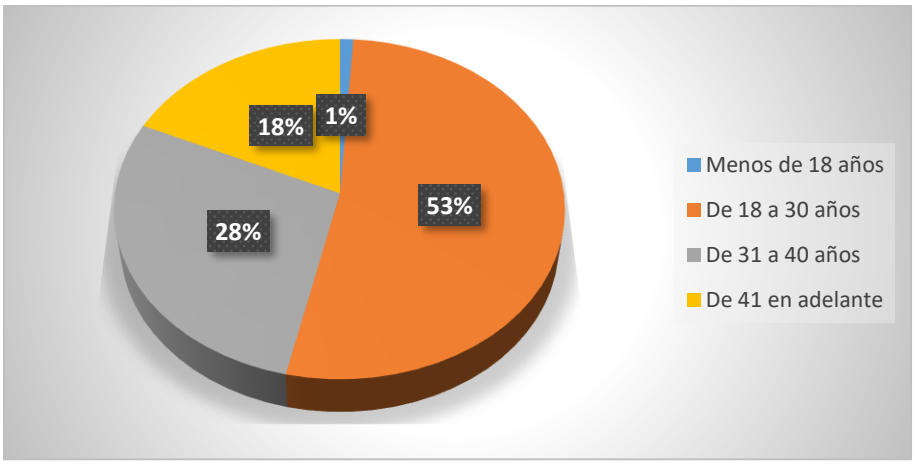
Las entrevistas han dado luces para dar respuesta a los objetivos específicos, bajo las respuestas obtenidas de los expertos culinarios dentro de la provincia, se puede decir que, como parte del patrimonio culinario se destacan platillos como la guatita, los ceviches, la bandera, los secos y los asados; platillos que han sufrido ciertas modificaciones en función de la adaptación al medio geográfico, dando lugar a una cocina mestiza con identidad propia. Además de ello, no olvidar que la provincia mantiene su identidad culinaria en su esencia más pura con el aporte de la Etnia Tsáchila, resaltan platillos como el Anoilá, Watsapaká y el Malá, este último que es la tradicional chicha que se sirve en la fiesta del Kasama.

4.2.2. Encuestas

A continuación, se presenta el análisis de la información obtenida a través de la encuesta, la cual fue administrada mediante dos instrumentos: la plataforma virtual Microsoft Forms y un cuestionario impreso. Esto con objeto de proporcionar respuestas detalladas de la población de estudio.

- **Pregunta 1. Edad de los encuestados**

Figura 2.
Edad de los encuestado

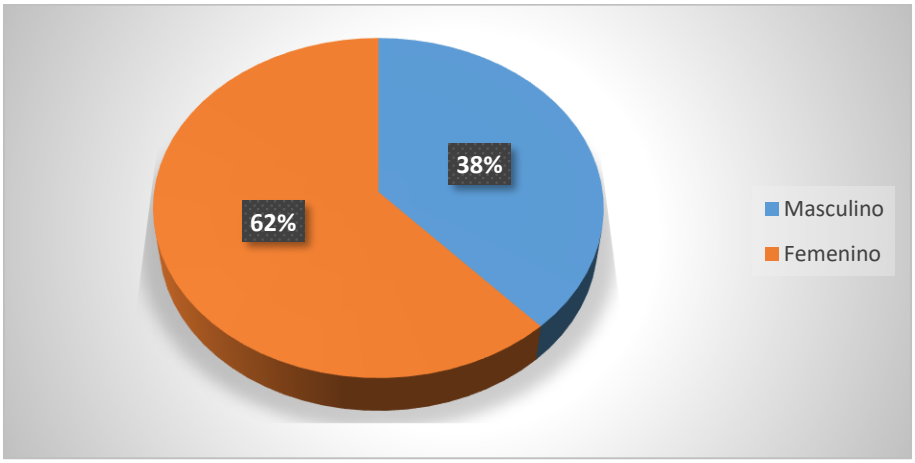


Análisis

Las respuestas obtenidas se han logrado recabar de población que oscila mayoritariamente de entre los 18 a los 40 años, este grupo de edades han podido dar fe de la evolución culinaria de la provincia Tsáchila, pues han vivido la transición y evolución gastronómica del territorio.

- **Pregunta 2. Género de los encuestados**

Figura 3.
Género de los encuestados

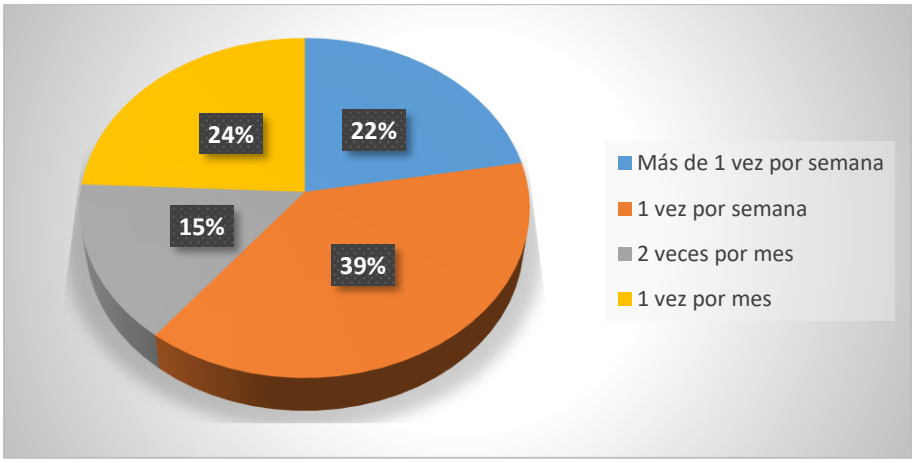


Análisis

Las respuestas de las encuestas han sido elaboradas de manera mayoritaria por el público femenino, representadas en un 62%.

- **Pregunta 3. Frecuencias de consumo fuera de casa**

Figura 4.
Frecuencia de consumo de alimentos fuera de casa

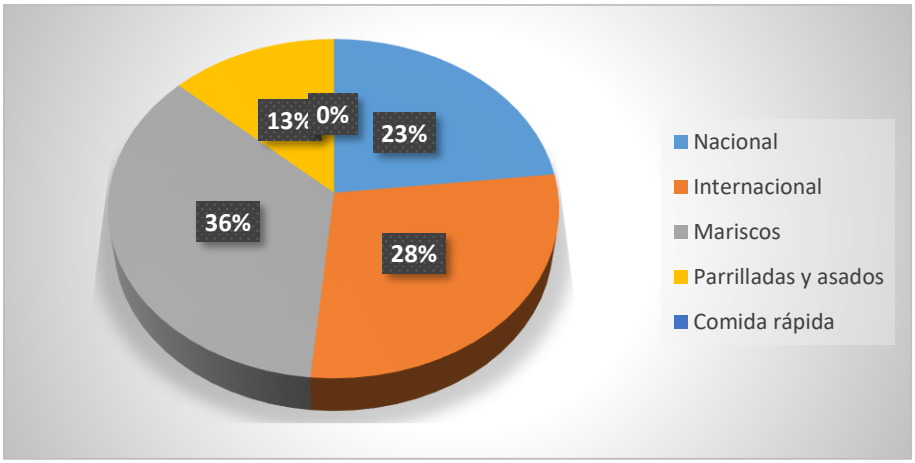


Análisis

En función de las respuestas obtenidas se puede decir que la población de Santo Domingo suele salir a comer fuera de casa con frecuencia, puesto la gran mayoría lo hace por lo menos 1 vez a la semana, esto demuestra claramente que la industria restaurantera tiene bastante acogida para los santodomingueños.

- **Pregunta 4. Tipo de comida que consume fuera de casa**

Figura 5.
Tipo de comida que generalmente consume

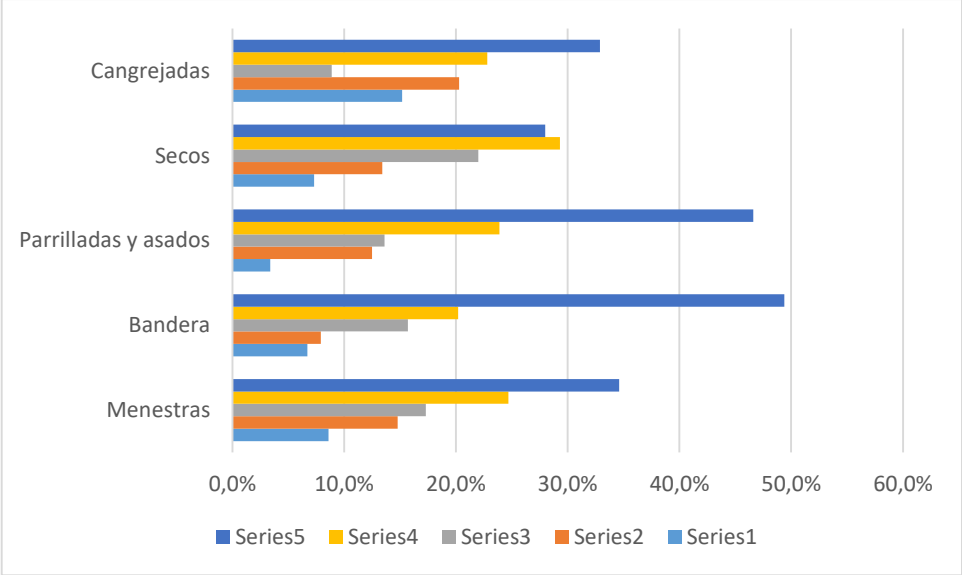


Análisis

Las respuestas a la siguiente interrogante muestran el apego que tiene la población sobre la oferta culinaria nacional, esto indica que el patrimonio gastronómico local es el más apreciado por sus habitantes, no obstante, hay que reconocer la importancia que tienen las comidas rápidas y los asados, alusivos a la producción ganadera de la zona.

- **Pregunta 5. Platillo más representativo de la Provincia**

Figura 6.
Valoración del platillo tradicional más importante dentro de Santo Domingo

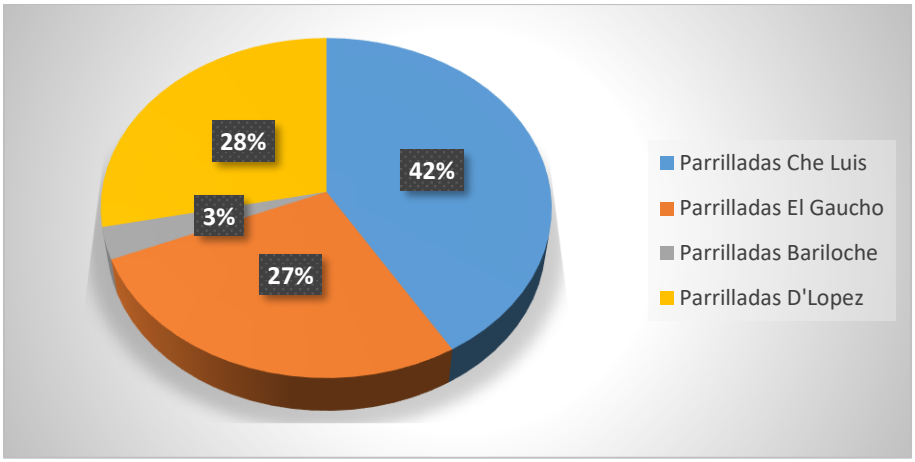


Análisis

La interpretación de esta pregunta marca un hito dentro del apartado identirario culinario de la provincia, si bien es cierto, el territorio Tsáchila es conocido por su producción ganadera, materia prima del asado y las parrilladas; hay que mencionar que la población se encuentra identificada con la *bandera* como platillo insignia, puesto que el mismo representa la mixtura culinaria con la cual se fundamenta la gastronomía local.

- **Pregunta 6. Establecimiento de preferencia para consumir parrilladas**

Figura 7.
Establecimiento de preferencia para consumir parrilladas



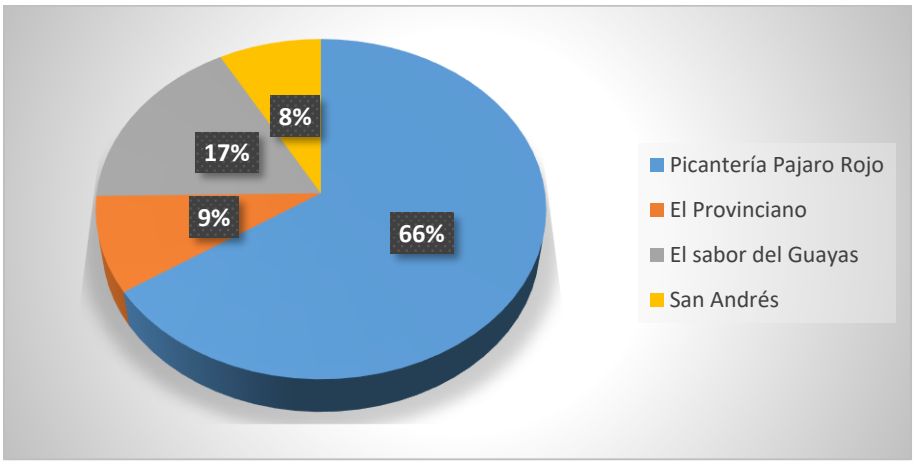
Análisis

En función de esta pregunta, las personas se sienten identificadas con las Parrilladas Che Luis como el establecimiento más representativo a la hora de asistir a comer parrilladas, si bien es cierto este local ha sido uno de los pioneros bajo este concepto de comida dentro de Santo Domingo de los Tsáchilas; demostrando con ello que es bien ganado el título que ostenta la provincia como la capital de la carne.

Además de ello, existen otros exponentes de este concepto culinario que ocupan un sitial importante en la mente de los consumidores, siendo este el caso de las Parrilladas el Gaucho y también Parrilladas D'Lopez.

- **Pregunta 7. Establecimiento de preferencia para consumir encebollados**

Figura 8.
Establecimiento de preferencia para consumir encebollados

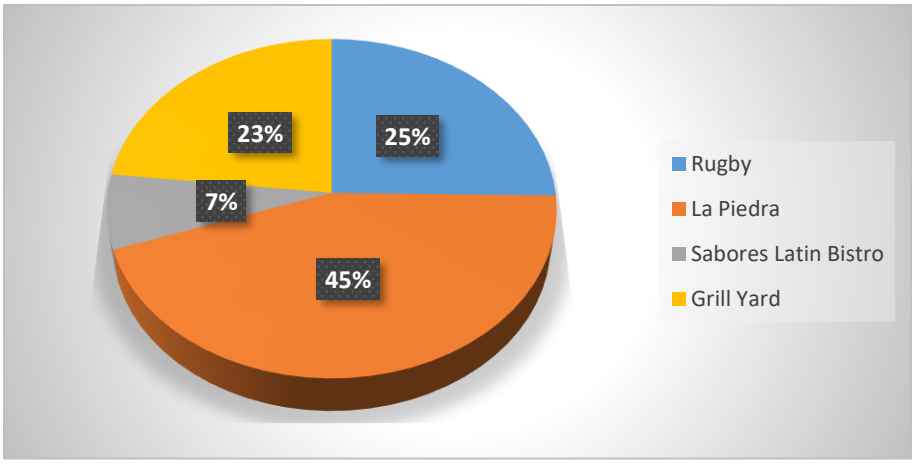


Análisis

El encebollado ocupa un lugar importante dentro de los gustos culinarios de los ecuatorianos, Santo Domingo no es la excepción y bajo este concepto culinario, el establecimiento más representativo lo ocupa Picantería El Pájaro Rojo. Esta empresa forma parte de la historia culinaria de la localidad, la acogida que ha tenido se ve reflejada en la cantidad de sucursales dentro y fuera de la provincia.

- **Pregunta 8. Establecimiento de preferencia para consumir cortes de carne**

Figura 9.
Establecimiento de preferencia para consumir cortes de carne

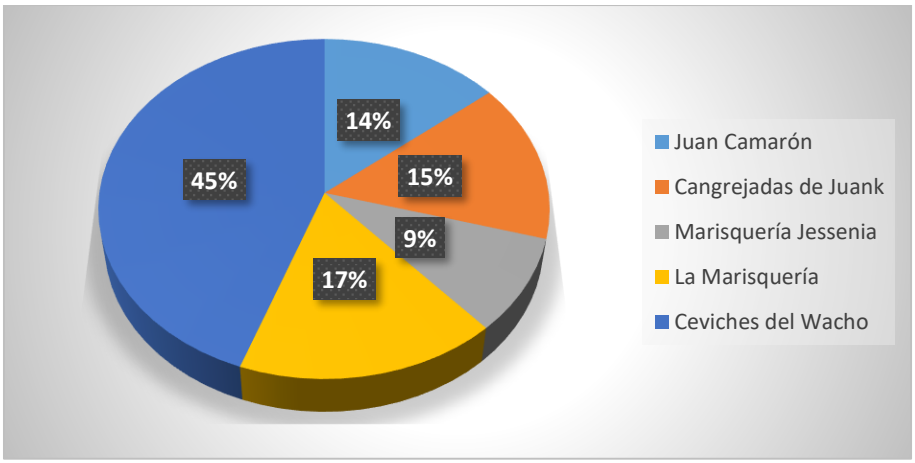


Análisis

Como se puede evidenciar en la siguiente pregunta, en cuanto al consumo de cortes de carne se refiere, la comunidad prefiere visitar Restaurant La Piedra, establecimiento que, si bien es cierto, a pesar de no tener mucho tiempo en el mercado ha sabido ganarse un lugar importante en la mente de los lugareños por la calidad de los productos que se expenden, así mismo, se identifica por ser un lugar acogedor.

- **Pregunta 9. Establecimiento de preferencia para consumir mariscos**

Figura 10.
Establecimiento de preferencia para consumir mariscos

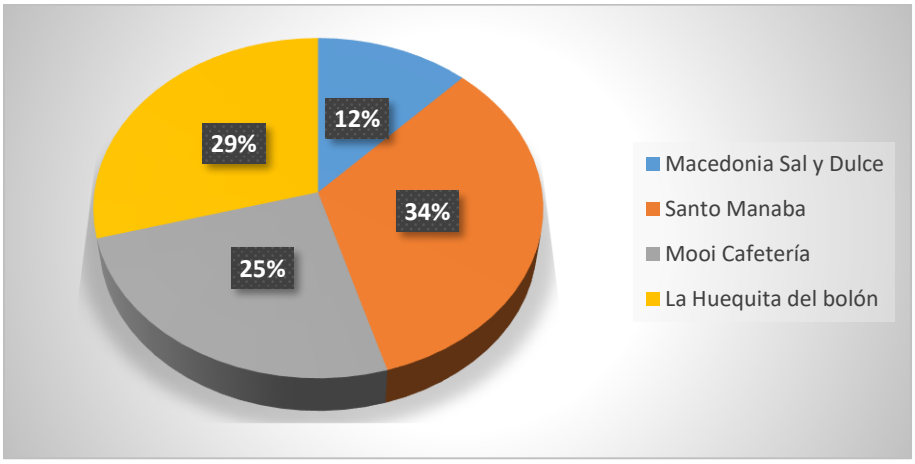


Análisis

Los frutos del mar son apreciados por los santodomingueños, dentro del territorio se encuentra el mercado 17 de Diciembre, dedicado a la venta exclusiva de mariscos, este particular ha influenciado el apego hacia la comida del mar, es así que bajo el concepto de marisquería, el establecimiento más visitado es Ceviches del Wacho; este local ha trascendido dentro de la provincia, se ha ganado su distinción como muestra de perseverancia y carisma de su propietario, ya que, esta cevichería nace como una hueca popular.

- **Pregunta 10. Cafeterías de preferencia**

Figura 11.
Establecimiento de preferencia para consumir productos de cafetería

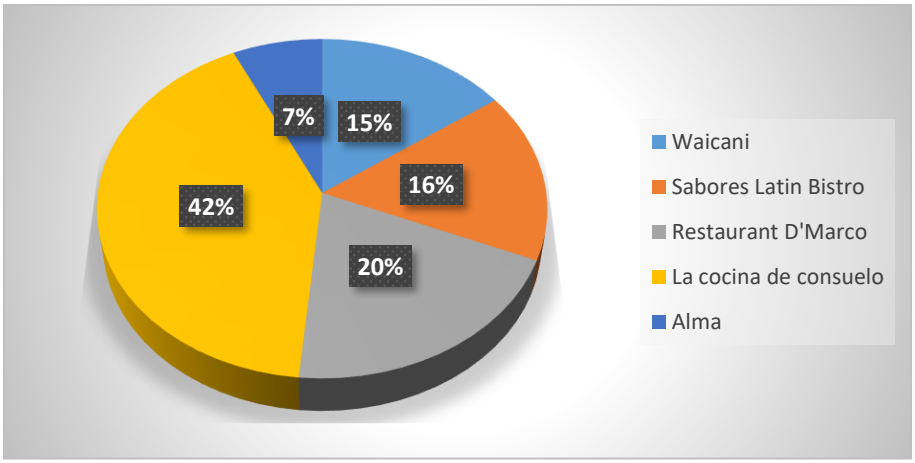


Análisis

El plátano verde forma parte de la dieta habitual de los habitantes de Santo Domingo, las cafeterías han enfocado su oferta culinaria al desarrollo de platillos que contienen este producto, bajo este contexto Santo Manaba es el establecimiento más puntuado, su concepto fusiona el plátano verde con los mariscos, no por nada se hace llamar “Una cafetería con identidad”.

- **Pregunta 11. Establecimiento de preferencia para consumir comida de autor**

Figura 12.
Establecimiento de preferencia considerado como cocina de autor

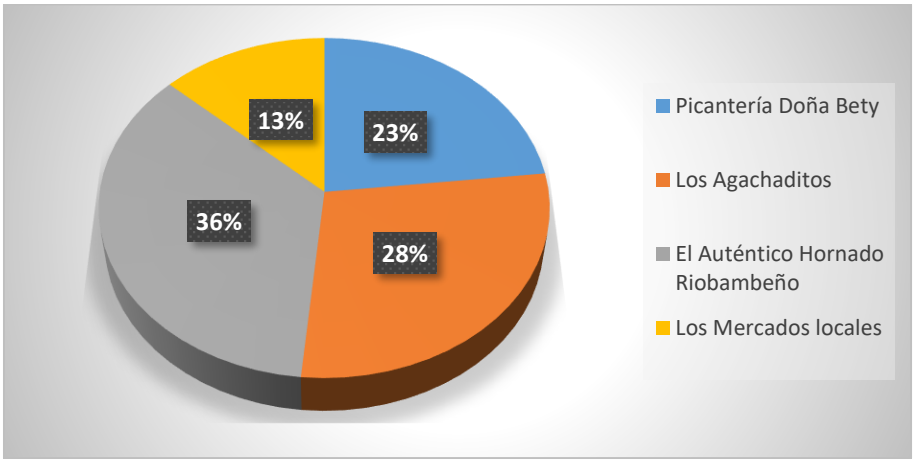


Análisis

El apartado gastronómico ha tenido gran influencia de las escuelas de cocina existentes dentro de la provincia, lo que ha generado un gran desarrollo en cuanto a las técnicas empleadas en la creación de los platillos, así se tiene restaurantes con conceptos propios marcando la vanguardia y la innovación, bajo estos antecedentes, como restaurante de cocina de autor, La Cocina de Consuelo ha sido seleccionado como un referente dentro del territorio.

- **Pregunta 12. Establecimiento de preferencia para consumir platos tradicionales**

Figura 13.
Establecimiento de preferencia para consumir platillos tradicionales



Análisis

En cuanto al concepto de comida tradicional, El Auténtico Hornado Riobambeño es el establecimiento preferencial en Santo Domingo, una muestra de la interculturalidad culinaria que se puede encontrar dentro de la provincia. Este es un indicador de variedad de comidas que se pueden degustar.

4.2.2.1. Tabulación de las encuestas

Esta encuesta ha compilado información importante referente a los establecimientos insignias de la provincia, si bien cierto la oferta es amplísima, existen ciertos restaurantes que han sabido ganarse un sitial preferencial por algunos aspectos que han adaptado a sus conceptos. Hay que considerar que la cultura propia de sus habitantes y los productos agrícolas y pecuarios han influenciado estas ofertas culinarias. Muchos de los establecimientos citados en este trabajo de investigación han formado parte desde los inicios mismos de la urbe Tsáchila.

El mestizaje que ha tenido el aparatado culinario ha marcado una huella particular que define la cocina local, misma que, si bien es cierto no es propia, ciertos platillos con el pasar de los años se han ido adaptando hasta el punto de formar parte de la identidad culinaria de la zona.

4.2.2.2. Análisis de las encuestas

Mediante los resultados de las encuestas se ha podido conocer cuáles son los platillos y establecimientos más representativos dentro de la provincia, bajo lo mencionado, establecimientos como Picantería El Pájaro Rojo, Parrilladas Che Luis, Santo Manaba, La cocina de Consuelo, Restaurant La Piedra, Ceviches del Wacho se han considerado como parte de la cultura culinaria del territorio, ya que, años de tradición avalan la calidad de su oferta gastronómica en función de los platillos establecidos como símbolo de la cocina santodomingueña.

4.2.3. Los establecimientos más representativos

A continuación, se muestra un resumen de los establecimientos más representativos dentro de la provincia, dando a conocer precios, localización, plato insignia, especialidad gastronómica y año de creación; este dato permite conocer la trayectoria de estos dentro del mercado de A&B; cabe recalcar que los establecimientos han sido elegidos por la comunidad mediante una encuesta.

Tabla 4.
Establecimientos representativos

N°	Nombre del establecimiento	Tipo de comida	Precios promedio	Localización	Plato insignia	Inicio de actividad
1	Parrilladas Che Luis	Parrilladas	$18.00	Av. Quito y Río Yamboya	Parrillada	1991
2	Picantería El Pájaro Rojo	Mariscos	$7.00	Av, las Delicias y Río Zamora	Bandera y encebollado	2009
3	Restaurante La Piedra	Cortes de Carnes	$15.00	Calle Venezuela	Parrilladas y Cortes de carne	2018
4	Ceviches del Wacho	Mariscos	$5.00	Calle República Dominicana y Ecuador	Ceviches y parrillada de mariscos	2011
5	Santo Manaba	Mariscos y Cafetería	$8.00	Av, Lorena y Cayapas	Ceviches estilo Jipijapa	2018
6	La cocina de Consuelo	Comida de Autor, Almuerzos ejecutivos	$5.00	Av. Quito y Río Chimbo	Platillos de autor	1995
7	El Auténtico Hornado Riobambeño	Comida tradicional	$6.00	Abraham Calazacón y Río de Oro	Hornado de chancho	2007

La lista de los establecimientos más representativos dentro de la Provincia se ha establecido de la manera más objetiva posible, en primera instancia mediante criterio de expertos en el área gastronómica, ligado a esto, con resultados de las encuestas, siendo la

población santodomingueña quien ha decidido sobre los mismos. Además de ello, la apertura que han brindado los establecimientos seleccionados ha sido clave para el desarrollo de esta investigación.

4.2.3.1. El pájaro rojo

Es una de las empresas dedicada al expendio de Alimentos y Bebidas más conocidos hoy en día dentro de la provincia, cuenta con algunas sucursales dentro y fuera de la localidad. Habitantes locales y turistas pueden degustar en este lugar de la tradicional bandera santodomingueña, un platillo que resalta el mestizaje alimentario, mostrando la influencia de la cocina costeña y serrana en la construcción de sus platos. Este establecimiento matriz se encuentra ubicado en las calles Av. Las Delicias y Rio Zamora.

Figura 14.
Picantería El Pájaro Rojo

4.2.3.2. La cevichería

Este es uno de los establecimientos relativamente nuevos dentro de la provincia, no obstante, se ha sabido ganar el reconocimiento de los habitantes locales y nacionales por su concepto de autor, mismo que se puede evidenciar en la mezcla de sabores y texturas bajo la utilización de mariscos y plátano. Este restaurante es una sugerencia para los

foodies más exigentes, ya que, se pueden deleitar con platillos altamente elaborados. Presenta un concepto culinario fresco y de vanguardia, acompañado de la comodidad y lujo de su espacio. Esta cevichería está ubicada en las calles Rio Lelia y Eucaliptos, pleno centro gastronómico de la tierrita.

Figura 15.
La Cevichería

4.2.3.3. Juan Camarón

Una muy buena opción para degustar la bandera santodomingueña, ya que, es un platillo que se puede encontrar dentro de su oferta culinaria. Esta marisquería presenta un concepto de autor mediante el uso de los mariscos como materia prima, combinando platillos nacionales y extranjeros para lograr una marca autentica de sabores y texturas. Su oferta abarca ceviches, arroces con mariscos, sopas marineras, parrilladas de mariscos, sus tradicionales volcanes y demás platillos bajo la firma y creación propia de sus

cocineros expertos en la línea de los mariscos. Este establecimiento se encuentra ubicado en la Av. Río Lelia y Av. Quito.

Figura 16.
Juan Camarón

4.2.3.4. Las cangrejadas de Juank

Los cangrejos se consideran una exquisitez dentro de la provincia Tsáchila, el referente estrella, la sopa de cangrejos, un icono dentro de la culinaria local, una sopa constituida por maní, plátano verde, habichuelas, vainitas y el cangrejo guariche. Las Cangrejadas de Juank es un establecimiento que tiene ya algunas franquicias a nivel nacional, hay que mencionar que ha sabido ganarse un sitial muy importante para los santodomingueños por mantener viva la tradición de la sopa de cangrejos. Están ubicados en la Av. Abraham Calazacón a 200 metros de la Judicatura.

Figura 17.
Las cangrejadas de Juank

4.2.3.5. Santo Manaba

Establecido bajo un concepto muy propio, “Marisquería y Cafetería con Identidad”. Una muestra del mestizaje culinario entre la cocina manabita y la de Santo Domingo, se considera como un establecimiento insignia dentro de la tierrita Tsáchila. Se ha caracterizado por la venta de su ceviche estilo Jipijapa, mismo que se elabora con maní, además de sus bolones demás platillos con el uso del verde que la acreditan como una cafetería. Su matriz se ubica en la Av, La Lorena y Cayapas.

Figura 18.
Santo Manaba

4.2.3.6. Macedonia Sal y Dulce

Cafetería con tradición desde que Santo Domingo pertenecía a la Provincia de Pichincha como un cantón, donde se puede disfrutar de los tradicionales bolones además de otros productos propios de una cafetería tradicional como las humitas, tamales, hayacas y demás platillos. Testigo de la evolución culinaria de la provincia y símbolo de perseverancia, una de las cafeterías más antiguas de la provincia. Se encuentra ubicada en la Av. Río Lelia y Los Eucaliptos.

Figura 19.
Macedonia Sal y Dulce

4.2.3.7. La huequita del bolón

Esta cafetería se caracteriza por mantener vigente la elaboración de los secos, preparación que es símbolo de identidad culinaria en Santo Domingo, se puede encontrar seco de costilla, carne, pollo, pescado, chancho y guatita; acompañado por un bolón, sea este de queso, de chicharrón o mixto. Tener en cuenta que los desayunos son platillos bastante contundentes, pues, comparten un fuerte lazo con la tradición alimenticia del campo, donde se come en cantidad por las largas jornadas de trabajo. Están Ubicados en las calles Pallatanga y Echandía.

Figura 20.
La huequita del bolón

4.2.3.8. Doña Bety

Tradicional establecimiento que expende el popular caldo de manguera, considerado por muchos lugareños como huella de la cocina local, se expenden morcillas rellenas de arroz y de verde, siendo estas últimas tradicionales en contexto de cocina costeña, otro indicio de la influencia de las cocinas del Ecuador en el territorio Tsáchila. Este negocio nace en los comedores populares que existían anteriormente en la calle Ambato y 3 de Julio, no obstante, hoy en día posee algunas sucursales. Se los ubica en las calles Clemencia de Mora y Río Pindo

Figura 21.
Doña Bety

4.2.3.9. El auténtico Hornado riobambeño

Es otro de los establecimientos que ha sabido ganarse el corazón de los santodomingueños, su platillo principal, el hornado riobambeño, bajo este contexto de comida se enfatiza la pluriculturalidad gastronómica de la provincia. Tiene ya más de 15 años de tradición, como dice su propietaria oriunda de la Parroquia Licto, el secreto del horneado riobambeño es “hacerlo a la leña”. Una parada obligatoria dentro de la tierrita Tsáchila. Se encuentra ubicado en la Av. Abrahán Calazacón y Río de oro.

Figura 22.
Auténtico hornado riobambeño

4.2.3.10. Grill Yard

Este establecimiento funciona bajo el concepto de Steak House, con el auge de la ganadería dentro de la provincia, nace este restaurante que expende excelentes cortes de carne a la parrilla. Dentro de su carta se puede encontrar cortes de carne selectos, mismos que son acompañados por ensaladas, salsas y guarniciones que incluyen papas o la tradicional yuca frita o cocida. Se encuentran ubicados en la calle Galo Luzuriaga y Puruhaes.

Figura 23.
Grill Yard

4.2.3.11. Sabores Latin Bistro

El restaurante Sabores ha logrado desarrollar una oferta culinaria distintiva al diseñar platos de cocina internacional adaptados al entorno local, lo que refleja la diversidad gastronómica disponible en la localidad, influenciada por la presencia de migrantes. La relevancia de esto establecimiento se debe a su larga trayectoria, siendo uno de los pioneros en el contexto de la cocina fusión. Este establecimiento se ubica en la Av. Quito y Río Lelia.

Figura 24.
Sabores latin bistro

4.2.3.12. Rugby

Rugby es otro de los establecimientos que ha puesto en valor la ganadería de la zona de Santo Domingo de los Tsáchilas, ya que su especialidad son los cortes de carne, de entre sus platillos estrellas se destacan el bife, el lomo fino y la picaña bajo ganadería angus y brangus respectivamente. Un establecimiento pequeño pero acogedor para compartir un asado entre amigos y familiares. Está ubicado en la Av. Quito y Río Lelia, bajos de las Torres de Vista Hermosa.

Figura 25.
Rugby

4.2.3.13. El arabito

Este restaurante ofrece a la ciudadanía comida de Medio Oriente, su propietario árabe de nacimiento atiende a su clientela mediante personalmente y oferta platillos propios de su cultura como son el tradicional shawarma, falafel, quipe y demás; así también como las pipas árabes. Otra muestra del mestizaje culinario que se puede encontrar dentro de Santo Domingo. Este establecimiento se ubica en la Av. Quito y Río Lelia, bajos de las Torres de Vista Hermosa.

Figura 26.
El arabito

4.2.3.14. Parrilladas Che Luis

Uno de los pioneros en cuanto a las parrilladas se refiere, un establecimiento lleno de historio y tradición en los asados; su propietario, argentino de nacimiento es el especialista en la preparación de las parrilladas, cabe recalcar que se muestra el verdadero asado argentino con el toque santodomingueño, puesto este platillo es acompañado de yuca cocina, siendo este el valor distintivo de la localidad. Parrilladas Che Luis tiene ya algunos establecimientos a nivel nacional. Su local matriz se encuentra en la Cooperativa 9 de Diciembre, en las calles Río Yamboya y Caracas.

Figura 27.
Parrilladas Che Luis

4.2.3.15. La Piedra

Este restaurant tiene ya algunos años ofertando su menú en Santo Domingo, su especialidad es también el tema del asado, ofertando selectos cortes a la parrilla combinando la técnica de ahumado dentro de sus preparaciones. Este establecimiento tiene también algunas sucursales dentro de la localidad, no obstante, su local matriz se ubica en una las calles más concurridas gastronómicamente hablando, la calle Venezuela, o como se la conoce comúnmente “La calle del colesterol”, boulevard en donde se puede

degustar de una gran variedad de platillos. Un lugar amplio para compartir de buena comida, acompañado por cocteles y demás bebidas propias de la casa.

Figura 28.
La piedra

4.2.3.16. Waicani

Un restaurante con identidad donde se prepara cocina de autor, su oferta culinaria es bastante amplia, donde se ha enfatizado un concepto propio que radica en la experiencia sensorial del comensal, encontrando platillos tradicionales de la cocina nacional elevados a un contexto molecular de vanguardia. Están ubicados en la Av. Galo Luzuriaga y Puruhaes.

Figura 29.
Waicani

CAPÍTULO V

PROPUESTA

En función de los resultados obtenidos dentro de este trabajo investigativo se ha logrado establecer que la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas cuenta con un amplio abanico gastronómico identitario, mismo que, si bien es cierto, no es propio en su totalidad, pero se ha sabido adaptar al medio geográfico, influenciado principalmente por los productos de la zona, las costumbres culinarias étnicas autóctonas y la interculturalidad de sus habitantes, teniendo por resultado una culinaria mestiza que con el tiempo se ido convirtiendo en un símbolo de identidad cultural gastronómica.

La idea de diseñar una página web con información gastronómica radica en potenciar la identidad y la oferta gastronómica de la Provincia Tsáchila, además de incentivar el desarrollo del turismo gastronómico con miras a la dinamización económica. El mestizaje culinario dentro de Santo Domingo abre la posibilidad de aprovechamiento de este particular mediante la oferta de un amplísimo referente culinario no solo al Ecuador sino al mundo, teniendo en cuenta que los medios digitales tienen la capacidad de difundir en masa con mayor alcance.

5.1. Propuesta de diseño de una página web informativa gastronómica

La creación de la página web se fundamenta en proveer al usuario de información referente a la oferta culinaria de la Provincia de Santo Domingo, mostrando y poniendo a disposición los establecimientos más representativos en función de una determinada oferta culinaria; además de proporcionar información necesaria como: dirección, horarios de atención, concepto culinario, menú y una breve reseña del establecimiento. Los

establecimientos citados dentro de esta propuesta nacen de un análisis se expertos dentro del campo gastronómico y la valoración cualitativa se ha obtenido mediante respuesta de la encuesta estructurada direccionada a la población de Santo Domingo.

5.1.1. Problemas detectados

Una vez analizada la propuesta planteada se han detectado los siguientes inconvenientes que pueden afectar el diseño de la página web en un futuro.

- **La durabilidad de los establecimientos en el tiempo**

En un mercado culinario competitivo se puede dar el caso que los establecimientos citados ahora, en un futuro puedan desaparecer, para lo cual se debe actualizar los datos de la página de manera periódica.

- **Cambio de locación.**

Con el desarrollo acelerado de la ciudad, y el auge de ciertas zonas dentro de la urbe, generan que los establecimientos migren en otras locaciones más atractivas.

- **Variabilidad en los conceptos culinarios.**

Si bien es cierto la gastronomía es una disciplina, ligado a ello hay que considerar que los conceptos culinarios son cambiantes, como consecuencia de ello, ciertas empresas dedicadas al expendio de alimentos y bebidas pueden adaptarse a nuevas tendencias culinarios, cambiando de manera parcial o total el concepto gastronómico.

- **Modificación de los nombres.**

Muchas de las veces, para refrescar y renovar el concepto de los establecimientos dedicados a la gastronomía, se toma por medida cambiar decoraciones y en algunas circunstancias el nombre de los establecimientos, la idea de ello viene enfocado en ofertar conceptos nuevos y frescos.

5.1.2. Logotipo de la propuesta

El logotipo diseñado para la página web en mención tiene por nombre “Come Tsáchila”, ligado a ello compila a manera de collage un mosaico de las 4 regiones naturales del Ecuador, teniendo por mensaje que la Provincia de Santo Domingo cuenta con un particular mestizaje culinario de las regiones del país en un solo punto de la geografía nacional, por ello, dispone como slogan: “El sabor de todo el Ecuador”.

Figura 30.
Logotipo

5.1.3. La oferta culinaria

Como se ha mencionado anteriormente, la gastronomía de la provincia es bastante variada, por esta razón, existen establecimientos que ofertan un amplio abanico de posibilidades culinarias. Se puede encontrar mariscos, cortes de carne, parrilladas, cafeterías de especialidad, cocina de autor, cocina internacional, cocina tradicional casera

dentro de los mercados, las tradicionales menestras con asados de carnes variadas por mencionar las principales.

5.1.3.1. Los mariscos

La comida costeña es la más abundante, el tema de los mariscos se ha ganado un sitial importante dentro de Santo Domingo, este particular tiene sus raíces en el Mercado 17 de Diciembre, ya que, dentro de este centro de comercio se puede encontrar una gran variedad de mariscos frescos y de precio accesible, puesto que se comercializa productos del mar traídos desde Pedernales y Cojimíes principalmente. Los platillos bajo este contexto culinario son los ceviches tradicionales, cebiche del tipo Jipijapa, el encebollado, las banderas, parrilladas de mariscos, arroces marineros, las cangrejadas, encocados y demás platillos.

5.1.3.2. Los cortes de carne

Esta oferta culinaria en la Provincia Tsáchila es relativamente nueva, si bien es cierto se ha sabido aprovechar el potencial ganadero de la zona, tornándose ideal el clima húmedo para el desarrollo de pastizales y con ello la crianza de ganado de calidad.

En un principio, la venta de cortes de carne certificados estuvo a cargo de la empresa AGROPESA, camal de la empresa SUPERMAXI, no obstante, en función de la creciente demanda, hoy en día se puede encontrar varias empresas que venden cortes de carne del tipo americano, de entre los que destacan la Picaña, Ribeye, New York Steak, Bife, T-Bone, Lomo Fino, Cowboy, Tomahawk entre los más solicitados.

5.1.3.3. Las parrilladas

Como se menciona anteriormente, la ganadería es una de las actividades principales dentro de la provincia; con ello, la aparición de las parrilladas tiene ya bastante tiempo dentro de la culinaria de la localidad santodomingueña.

Este concepto culinario tubo sus inicios con migrantes argentinos dentro del territorio Tsáchila, de la mano de exponentes como Santiago Rivero y Luis Torrico respectivamente, siendo los pioneros bajo este concepto culinario. Hay que mencionar que las parrilladas han sabido adaptarse a las costumbres culinarias de la zona, puesto que, se sirve las carnes acompañadas de yuca cocinada o frita, marcando así un rasgo de identidad sobre ello.

5.1.3.4. Comida de la sierra

Dentro del territorio existen muchas personas provenientes de regiones andinas, dando lugar a la oferta de comida tradicional de la sierra. Se puede encontrar platillos como la fritada, el hornado, las caucaras, chanfaina, yahuarlocro, tortillas de tiesto, chigüiles, humitas, quimbolitos, por mencionar los más apetecidos por los lugareños.

Esta oferta culinaria se puede encontrar principalmente dentro de los mercados de la Provincia, a más de restaurantes ubicados dentro y fuera de la zona urbana que mantienen el concepto de comida serrana. Cabe mencionar que la comida riobambeña, quiteña, lojana y guarandeña es la más representativa dentro de Santo Domingo.

5.1.3.5. Las menestras

Considerado como uno de los platillos tradicionales de la Tierrita[18], la combinación de arroz, menestra de frejol o lenteja acompañado de un asado, sea este carne, chuleta, chorizo, ubre o pollo se ha convertido en parte de la cultura culinaria de la zona.

El toque identitario de la menestra en Santo Domingo radica principalmente en la adición de plátano verde, ya que, a más de darle un sabor distinto, le aporta un espesor a esta tradicional preparación. Uno de los establecimientos pioneros dentro de este concepto ha sido Los Agachaditos, establecimiento lleno de tradición que se ubica en pleno corazón de la ciudad.

5.1.3.6. Las cafeterías

Hoy en día, se puede visitar cafeterías tradicionales y de especialidad dentro del territorio Tsáchila, las tradicionales ofertan productos como bolones, tigrillos, pericos, empanadas de harina y plátano, tortillas y demás productos tradicionales, no obstante, se tiene también las de especialidad, en donde se puede encontrar diversas ofertas que van desde desayunos del tipo americano como pancakes, waffles, crepes; hasta ceviches bajo un concepto de vanguardia orientado a la cocina gourmet.

5.1.3.7. Lo tradicional

Los platillos tradicionales se los puede encontrar básicamente dentro de los mercados, de entre los que se destacan los secos y los estofados, la oferta es amplísima, seco de costilla de res, chancho, lengua, carne, pollo, pescado, guanta, gallina criolla, camarón de río y demás. Esta diversidad de platillos viene dada en función de los mercados existentes

[18] Nombre coloquial que se le ha dado a la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

dentro de la provincia, actualmente se cuenta con varios mercados, de entre los que se destacan el mercado 17 de Diciembre, Unión y Progreso, 30 de Julio, 10 de Agosto, 29 de Diciembre y el Municipal Central. Importante mencionar también que, en los alrededores de estos lugares es común encontrar pequeños negocios informales que se han dedicado al expendio de las tradicionales picaditas[19], principalmente se compran para llevar, pues, con este platillo en las manos se recorre los mercados mientras se realizan las compras de ciertos vegetales para el hogar.

Para finalizar este apartado, hay que mencionar la importancia que ha llegado a tener el famoso caldo de manguera[20], mismo que se vende dentro de los mercados y también en ciertos establecimientos especializados en la preparación de esta popular sopa.

5.1.4. Página Web Come Tsáchila

El diseño de esta página web tiene por objeto mostrar los establecimientos más representativos de Santo Domingo de los Tsáchilas, cabe recalcar que las locales citados han sido propuestos en primera instancia por los expertos culinarios de la zona, en este caso directores de escuelas e institutos de cocina, consecuente a ello, la valoración que los acredita como representativos ha sido llevado a cabo por los habitantes del territorio mediante encuesta; no obstante, dentro del desarrollo de la página web se ha citado restaurantes que han brindado la apertura del caso.

A continuación, se socializa el primer piloto de la página, entendiendo que la misma puede ser mejorada a posterior con miras a una difusión del patrimonio culinario de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

---

[19] Platillo popular que consisten en carne, cuero de cerdo, mollejas y tripas asadas acompañadas con yuca cocinada o plátano maduro o verde asado, generalmente se sirven con ensalada de col y zanahoria.

[20] Sopa que se realiza con las vísceras del cerdo, las tripas se rellenan de arroz y se sirven con verde cocinado en el mismo caldo, se le conoce también como morcilla.

5.1.4.1. Página Index o Inicio

En este apartado se ha tratado de mostrar imágenes de la oferta culinaria más representativa dentro de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, estos platillos se han propuestos como resultado de las entrevistas ejecutadas a expertos en el campo gastronómico, acreditados como directores de escuelas de cocina dentro de la localidad.

Se ha citado a la bandera Santodomingueña en primera instancia, además de los ceviches, los bolones, las parrilladas, los cangrejos y el hornado, mismo que es un platillo tradicional de la Provincia de Riobamba, no obstante, dentro de Santo Domingo es uno de los platillos más apetecidos en contexto de cocina nacional, esto según opiniones de las personas encuestadas.

Esta página web tiene por objeto poner a disposición del visitante la oferta culinaria más representativa de la localidad, la idea central es que la comunidad conozca la cocina santodomingueña, logrando de esta manera identificar y caracterizar a Santo Domingo con un platillo específico, como ha sido el caso de muchos territorios dentro del Ecuador.

La propuesta de asociar un plato tradicional con la Provincia busca resaltar el rico patrimonio culinario de Santo Domingo, estableciendo así una identidad distintiva en el ámbito del turismo gastronómico. Esta iniciativa tiene como objetivo destacar la cocina local frente a otras variedades ecuatorianas.

Estas acciones en concreto abren la posibilidad de potenciar y difundir el platillo representativo de Santo Domingo dentro de ferias gastronómicas locales, nacionales y extranjeras; pues cuenta con un amplio *Story Telling* que sustenta el origen de su cocina mestiza, edificada sobre la cultura Tsa’chilas, elementos que la vuelven atractiva para la visita de *Foodies.*

Figura 31.
Página de inicio

5.1.4.2. Menú de navegación

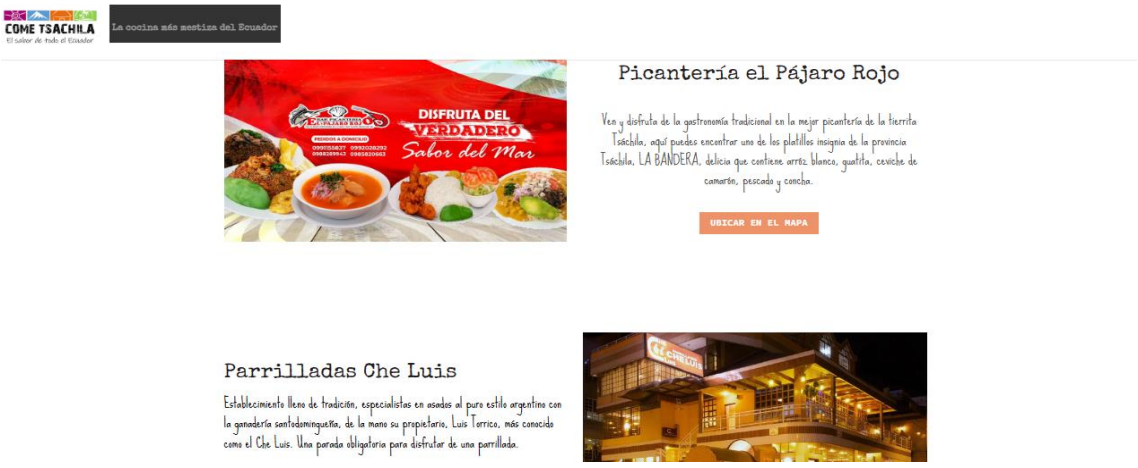
En cuanto al apartado de navegación se refiere, se ha colocado un breve resumen de la interculturalidad poblacional existente dentro de Santo Domingo de los Tsáchilas, hecho que tiene por efecto una amplia variedad de platillos de carácter mestizo, pues los sabores y saberes propios de las cocinas de otras provincias del Ecuador han sabido adaptarse a las costumbres de la localidad.

Figura 32.
Menú de navegación

5.1.4.3. Información de los establecimientos

Se ha proporcionado un compendio que enumera los establecimientos más destacados en la Provincia Tsáchila, seleccionados por los residentes a través de una encuesta. El propósito de esta sección es ofrecer recomendaciones de establecimientos populares entre la comunidad local. Estas sugerencias se basan en los criterios de los lugareños sobre los mejores lugares para disfrutar y probar la oferta culinaria que cada uno de ellos presenta, tanto para los habitantes locales como para visitantes nacionales o extranjeros.

Figura 33.
Información de los establecimientos

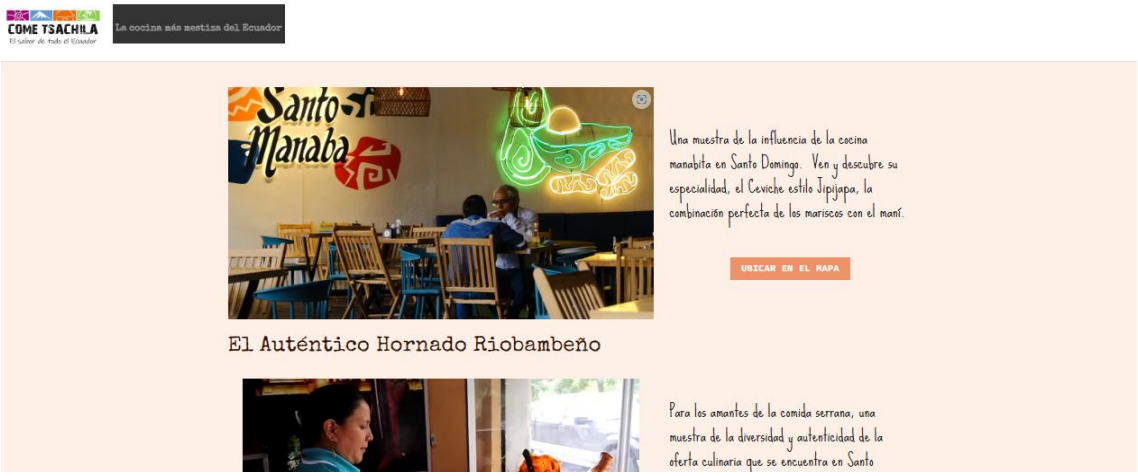


5.1.4.4. Contenido

En este apartado se sugieren los establecimientos que ofertan los platillos acreditados como identidad culinaria de Santo Domingo.

El objetivo principal es fomentar el turismo gastronómico en la ciudad, destacando la riqueza y singularidad de su cocina. Se busca despertar el interés de los visitantes para que disfruten y participen en la degustación de los platos característicos de la región, logrando con ello, difundir la riqueza culinaria que tiene en su haber el territorio.

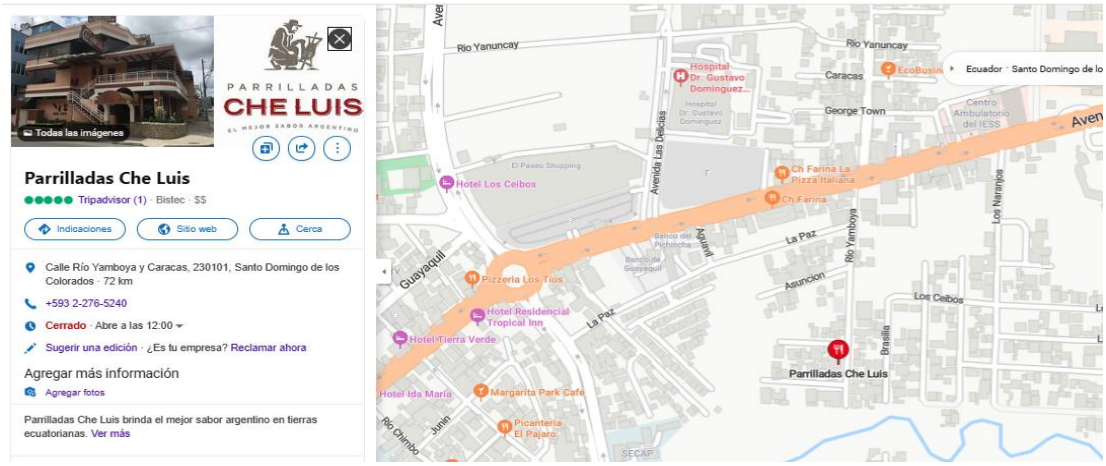
Figura 34.
Descripción de la oferta culinaria



5.1.4.5. Información de localización

Uno de los elementos de valor que propone la página web es justamente proveer de la ubicación de los establecimientos, acreditándose como una guía de utilidad para los turistas, pues tendrán a disposición directrices para llegar al establecimiento seleccionado mediante la aplicación *Google Maps*. Hay que mencionar que estas acciones dinamizan la economía de todos los actores inmersos dentro del desarrollo del turismo gastronómico.

Figura 35.
Localización de los establecimientos



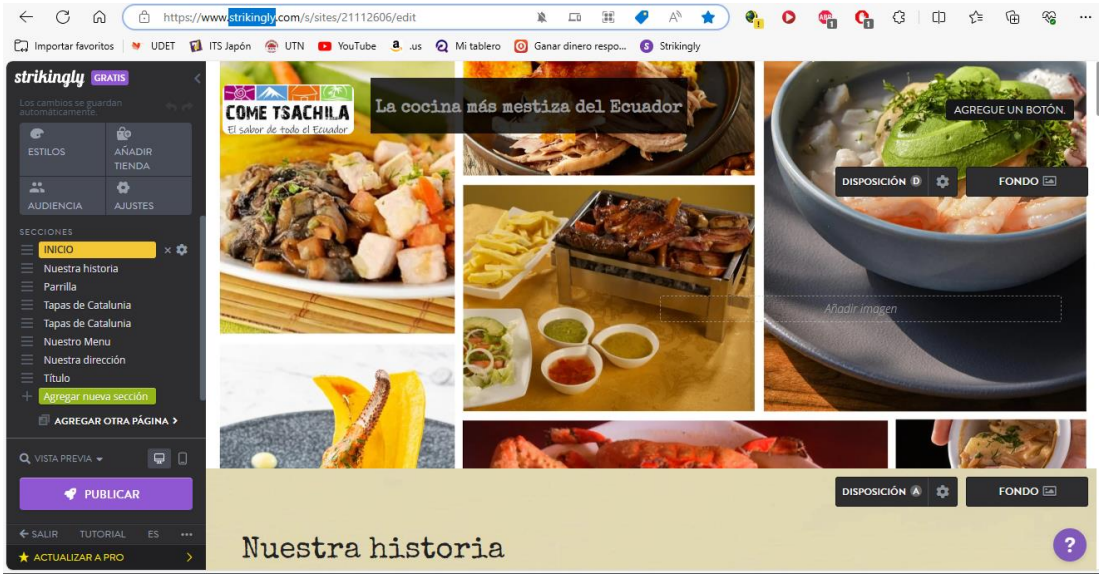
5.1.5. El diseño

El diseño de la página web se ha establecido bajo la aplicación “Strikingly”; una aplicación versátil y de fácil edición. Dentro de la página web se ha colocado el logotipo diseñado para la propuesta “*Come Tsáchila*”, mismo que referencia la influencia que tienen todas las regiones del Ecuador en la construcción culinaria de Santo Domingo.

Además de ello, se han colocado imágenes en colores vivos con resoluciones que permiten apreciar la oferta culinaria.

Los colores dentro del diseño web son suaves y permiten divisar la información que se detalla en cada uno de los apartados.

Figura 36.
Diseño web



Link de la página: https://site-5977803-8290-3198.mystrikingly.com

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

En la presente investigación se planteó como objetivo general: Definir la identidad patrimonial gastronómica de la provincia Santo Domingo de los Tsáchilas-Ecuador como elemento potenciador del turismo, el mismo que se cumple y se explica a continuación.

La definición de la identidad gastronómica de Santo Domingo de los Tsáchilas se ha logrado mediante una rigurosa revisión de documentos históricos que abordan los pilares fundamentales del patrimonio gastronómico local. En primera instancia, se identificó la influencia significativa de la etnia Tsa'chila en la gastronomía de la región. Además, se destacó la importancia de productos agrícolas como la yuca y el plátano verde, que constituyen la base de la cocina santodomingueña, así también productos pecuarios como el ganado vacuno y los mariscos principalmente, mismos que se han convertido en elementos esenciales de la dieta local. Las preparaciones tradicionales como los asados y los secos también forman parte integral de esta identidad culinaria. Todo esto está intrínsecamente ligado a la influencia cultural gastronómica de los habitantes costeños y serranos, quienes han contribuido al desarrollo de una rica amalgama de culturas. Este mestizaje ha dado lugar a platillos únicos en el territorio nacional, los cuales, con el paso del tiempo, se han consolidado como elementos distintivos de la identidad gastronómica de la provincia.

A través de un estudio de mercado se ha identificado los establecimientos gastronómicos más destacados de la zona urbana de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Este proyecto incluyó entrevistas dirigidas a expertos en el campo culinario, cuyas respuestas permitieron estructurar una encuesta destinada a la población local para

conocer sus preferencias sobre los restaurantes de la región. Si bien es cierto, la oferta culinaria en la provincia es bastante amplia, sin embargo, las personas se sienten atraídas e identificadas con ciertos restaurantes por diversas razones ya sea cultural, social o religiosa. En este contexto, destacan: "Picantería El Pájaro Rojo", "Restaurante La Piedra", "Los Ceviches Del Wacho", "La Cocina de Consuelo", "El Auténtico Hornado Riobambeño" y "Santo Manaba", entre los principales.

La recopilación exhaustiva de información a lo largo de la investigación ha sido esencial para la elaboración de esta propuesta, pues, ha permitido crear una plataforma accesible y atractiva que destaca la diversidad y riqueza culinaria de la región. Se ha reunido y organizado una amplia variedad de datos sobre los establecimientos gastronómicos de la provincia, incluyendo restaurantes, cafeterías, marisquerías, restaurantes de asados y demás puntos de interés para que los usuarios puedan fácilmente encontrar opciones que se ajusten a sus preferencias. La página web cuenta con una interfaz atractiva que facilita la navegación; pensada en la usabilidad, ya que pone a disposición del usuario la ubicación de los establecimientos citados, además de ello, facilita información importante sobre los locales de comida de manera rápida y sencilla, tanto desde dispositivos móviles como también ordenadores. Esta página no solo sirve como guía culinaria, sino también tiene por objeto promover la cultura y resaltar la tradición gastronómica de Santo Domingo de los Tsáchilas como elemento dinamizador del turismo y la economía de todos los actores involucrados.

Recomendaciones

Este apartado se sugiere continuar con investigaciones orientadas a fortificar la identidad culinaria de la provincia, entendiendo que, el patrimonio alimentario funciona como elemento de valor a la hora de difundir el turismo. En consecuencia, es importante realizar periódicamente eventos culinarios que permitan la participación de la localidad para poner en escena el potencial culinario de Santo Domingo; logrando así, mostrar en estos eventos la imagen culinaria que define al territorio santodomingueño, consiguiendo de esta manera empoderar a la comunidad para potenciar la identidad culinaria propia de la provincia.

Se debe considerar la importancia de difundir los platillos identificados como insignias de la localidad en los establecimientos gastronómicos, esta moción tiene por objeto poner en valor a los platillos típicos de la zona dentro del menú que ofertan los restaurantes. Además de ello, es vital satisfacer y superar la calidad ofertada dentro de los locales gastronómicos, ya que, son estos quienes exponen la imagen servicial de la localidad frente a turistas nacionales y extranjeros; este cometido se puede lograr mediante alianzas estratégicas con entidades gubernamentales y privadas, quienes tengan la labor de programar y ejecutar cursos de capacitación enfocados en la atención al cliente, higiene y administración sanitaria de los alimentos; alcanzando así repotenciar el sector de la restauración.

Para maximizar el impacto y la efectividad de la página web se recomienda implementar estrategias de actualización continua del contenido, asegurando que la información sobre los establecimientos gastronómicos se mantenga actualizada y precisa. Además, se debería considerar la integración de funciones interactivas como reseñas y valoraciones

de los usuarios para fomentar la participación de la comunidad y mejorar la credibilidad de la plataforma. Así también, promocionar la página web a través de redes sociales y colaboraciones con influencers locales para aumentar la visibilidad y lograr atraer un público más amplio; finalmente, es fundamental realizar análisis periódicos del tráfico del sitio web y la satisfacción de los usuarios para identificar áreas de mejora y así poder adaptarse a las necesidades cambiantes del mercado gastronómico.

BIBLIOGRAFÍA

Acosta, J. (2017). La Gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. *Revista Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*. Obtenido de http://www.condet.edu.ar

Aizega, J. (2022). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. *Basque Culinary Center*. Obtenido de https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995

Alonso, D., & Sanz, P. (2020). Identidad cultural gastronómica: análisis de la comunicación online de productos de turismo gastronómico. *Journal of Tourism and Heritage Research*. Obtenido de https://www.bing.com/search?q=Estrategias+para+Potenciar+la+Identidad

Amaiquema, L. (2015). *Recursos turísticos.* Machala, Ecuador: UTMACH. Obtenido de http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/6892

Benseny, G. (2021). *Turismo experiencial.* Mar del Plata, Argentina: Universidad Nacional de Mar del Plata. Obtenido de http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/3505/1/u4-benseny-2021.pdf

Bonilla, A., Durán, G., Bayón, M., & Abad, K. (2020). Santo Domingo de los Tsáchilas: El rentismo y sus efectos en las periferias al sur de la ciudad. *FLACSO*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/341793702

Carranza, M. (2017). *Etnografía Gastronómica de la Cultura Tsáchila.* Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador. Obtenido de http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000

Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 21-44. Obtenido de http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/agroalimentaria

Caspa, N. (2021). Historia de las carreteras del Ecuador: vías Alóag-Santo Domingo, Santo Domingo-Quinindé, Quinindé-Esmeraldas y la Vía Interoceánica. *La Acedémia*. Obtenido de https://www.academia.edu/45584873

Castellón, L., & Fontecha, L. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y Sociedad*. doi:https://doi.org/10.18601/01207555.n22.09

Chavez, J. (28 de octubre de 2023). *Centro Europeo de Postgrados*. Obtenido de CEUPE: https://www.ceupe.com/blog/atractivo-turistico.html

Crespo, C. (04 de diciembre de 2023). *Manageat.com*. Obtenido de https://manageat.com/cocina-productos-locales-ventajas-inconvenientes

Di Clemente, E., Hernández, J., & Lópes, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Dialnet*. Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5385975.pdf

Diario El Comercio. (1 de diciembre de 2019). La gastronomía de los tsáchilas está basada en el plátano. pág. 3.

Diario La Hora. (12 de agosto de 2023). *La Hora*. Obtenido de https://www.lahora.com.ec/santo-domingo/aji-de-exportacion

El Comercio. (18 de mayo de 2018). La gastronomía ancestral atrae en Santo Domingo. Obtenido de https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia

Escamilla, E., & De Gortari, Y. (2016). *La gastronomía como destino turístico.* México. Obtenido de https://www.cultura.gob.mx/turismocultural

Espinoza, F. (2017). *Diseño de una guía gastronómica y difusión de platos típicos en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.* UNIANDES, Santo Domingo, Ecuador. Obtenido de https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5947

Espinoza, M. (2020). *Patrimonio Gastronómico: La parrillada del Ecuador como identidad gastronómica de las Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.* PUCE, Santo Domingo. Obtenido de https://issuu.com/pucesd/docs/espinoza#:~:text=Santo%20Domingo

Fernández-Armesto, F. (2004). *Historia de la comida : Alimentos, cocina y civilización.* Barcelona, España: Tusquets.

Fernández-Poyatos, M., Aguirregoitia-Martínez, A., & Bringas, N. (2019). La cocina de producto: seña de identidad y recurso de comunicación en la alta restauración en España . *Revista Latina de Comunicación Social*.

GAD Provincial de Santo Domingo de los Tsáchilas. (7 de junio de 2019). *negocioslatierrita.com*. Obtenido de https://negocioslatierrita.com/2019/06/07/gastronomia

GAD Provincial Santo Domingo de los Tsáchilas . (2023). Obtenido de https://gptsachila.gob.ec/index.php/la-provincia/parroquias

Giménez, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura. *Instituto de Investigaciones Sociales UNAM*. Obtenido de https://www.studocu.com/es-ar/document/universidad-nacional

González, J. (2013). *Guía gastronómica de difusión, con los platos tradicionales de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas para preservar las costumbres y tradiciones gastronómicas.* UNIANDES, Ambato, Ecuador. Obtenido de https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789

GoRaymi. (18 de septiembre de 2021). *www.goraymi.com*. Obtenido de https://www.goraymi.com/es-ec/santo-domingo-de-los-tsachilas

Gutiérrez, I. (05 de marzo de 2021). *Muy financiero*. Obtenido de https://muyfinanciero.com/conceptos/alianza-publico-privada/

Hernandez-Mogollón, J., Di-Clemente, E., & López, T. (2015). EL turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*. Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5138997.pdf

Hernández-Rojas, R. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: factores de análisis. *Revista Espacios*. Obtenido de https://www.revistaespacios.com/a18v39n22/18392215.html

Herrera, V. (2023). *Cultura gastronómica*. Obtenido de Aprende Institute: https://aprende.com/blog/gastronomia

Instituto Nacional de Patrimono Cultural. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario. Patrimonio Cultural Inmaterial.* Quito, Ecuador: Ediecuatorial. Obtenido de https://issuu.com/riesgosinpc/docs/www.inpc.gob.ec

Jaramillo, M. (2022). *La Formación Superior en Gastronomía como una Perspectiva Global.* Brazil: João Pessoa. Obtenido de https://www.academia.edu/83883938/LA_FORMACI%C3%93N_SUPERIOR

Lario, E., & Camacho, M. (2019). El marketing gastronómico. *Nota editorial*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/345393532

Larousse. (2019). *Gastronomique en español.* Barcelona, España: Larousse. doi:ISBN: 978-84-17720-42-1

Layne, J. (4 de diciembre de 2023). *Ablison.com*. Obtenido de https://www.ablison.com/es/pros-y-contras-de-la-comida-local

Llopis, P. (2019). *Turismo experiencial, creativo y transformador, con un enfoque de género.* Universitat Oberta de Catalunya, Barcelona, España. Obtenido de https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/92747

Martínez, M. (2015). *Estudio investigativo de la gastronomía tradicional del cantón Jipijapa y su aporte al desarrollo cultural y turístico de la Provincia de Manabí.* Universidad UTE, Quito, Ecuador. Obtenido de https://1library.co/document/zw5k8w0z

Mediavilla, M. (2013). Alianzas público-privadas: repercusiones y toma de posiciónde la Mesa de Enlace frente al Plan Estratégico Agroalimentarioy Agroindustrial, 2010-2020. *Revista SAAP*. Obtenido de https://www.bing.com/search?q=la+alianza+publico+privada

Mejía, M., & Maldonado, L. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Scielo*. doi:10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679

Menor, A., Hidalgo, A., Lópes, T., & Jara, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero . *Investigaciones Turísticas*. doi:https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7

Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2007). *Plan de Protección y Recuperación del Patrimonio Cultural del Ecuador.* Obtenido de http://www.competencias.gob.ec/wp-content/uploads/2021

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario.* Quito, Ecuador: El telégrafo. Obtenido de https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content

Ministerio de Turismo. (8 de abril de 2021). *Comunidades Tsáchilas muestran toda su riqueza cultural*. Obtenido de Mintur: https://www.turismo.gob.ec/comunidades-tsachila

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2018). *Manual Metodología para Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos.* Obtenido de ttps://www.turismo.gob.ec/ecuador-megadiverso-y-unico

Ministerio de Tursimo. (2013). *Ecuador Culinario: saberes y sabores.* Quito, Ecuador. Obtenido de https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf

Mora, J. (2019). Gastronomía, patrimonio cultural inmaterial en la gestión del turismo local. *ResearchGate*.

Municipalidad de Santo Domingo. (5 de febrero de 2023). Obtenido de https://www.santodomingo.gob.ec/?page_id=3151

Navarrete, M., & Muñoz, C. (2018). Turismo gastronómico, sabor y tradición. *Dialnet*, 23. Obtenido de Dialnet-TurismoGastronomico-7400807%20(1).pdf

Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (05 de diciembre de 2023). *FAO*. Obtenido de https://www.fao.org/policy-support/governance

Organización de las Naciones Unidas. (2015). *Objetivos de Desarrollo Sostenible.* Obtenido de https://sdgs.un.org/goals

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2017). *El futuro de la alimentación y la agricultura.* FAO. Obtenido de https://www.fao.org/3/i6881s/i6881s.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (17 de octubre de 2003). *Patrimonio Cultural Inmaterial.* Paris. Obtenido de https://es.unesco.org/themes

Organización Mundial de Turismo. (2019). Definiciones de turismo de la OMT. *UNWTO*. Retrieved from UNWTO: https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos

Organización Mundial del Turismo. (2019). Panorama del turismo internacional. *Organización Mundial del Turismo*, 2.

Organización Mundial del Turismo; Basque Culinary Center. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. doi:https://doi.org/10.18111/9789284420995.

Patzelt, E. (2004). *Hijos de la selva ecuatoriana.* Quito, Ecuador: Ediciones Banco Central del Ecuador.

Pazos, J. (2010). *Cocinas regionales andinas: Memorias del IV congreso Quito.*

Pincay, M. (2021). *La gastronomía como patrimonio cultural del cantón 24 de Mayo.* Universidad Estatal del Sur de Manabí, Manabí, Portoviejo, Ecuador. Obtenido de http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/3476

Revista Líderes. (04 de junio de 2018). *Revista Líderes*. Obtenido de https://www.revistalideres.ec/lideres/agricultura-sustento-tsachila

Riaño, P., & Villa, M. (2014). Migración forzada de colombianos a Ecuador. *Umbrales*. Obtenido de https://aculco.org/wp-content/uploads/2014/06/17.pdf

Rivera, M. (2013). El turismo experiencial como forma de turismo responsable e intercultural. *Dialnet*. Obtenido de https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/14871/II-4.pdf

Robalino, G. (1989). *La verdadera gente.* Santo Domingo, Ecuador.

Romero, A. (2019). *Los saberes ancestrales de la nacionalidad Tsáchila y su utilización en el turismo étnico.* Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador. Obtenido de http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000

Salzar, D., Salazar, L., Parra, D., & Guerrero, M. (2020). Turismo y nuevas tecnologías: aplicación móvil para promover el turismo gastronómico. *Espacios*. Obtenido de https://ww.revistaespacios.com/a20v41n12/a20v41n11p08.pdf

Santos, C. N. (2007). Somos los que comemos, identidad cultural y hábitos alimenticios. *Dialnet*. Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6890339

Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. F. (2018). Diversidad Gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*. doi:http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17

UNESCO. (2014). *UNESCO Culture for Development Indicators.* MH Design. Obtenido de (www.unesco.org/open-access/terms-use-ccbysa-sp

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* . Quito: Ministerio de Cultura.

Valero, T., Ávila, J., & Varela, G. (2018). Educación para una gastronomía saludable: retos y oportunidades en la alimentación institucional. *Nutrición Hospitalaria*. doi:http://dx.doi.org/10.20960/nh.2127

Valero, T., Ávila, J., & Varela, G. (2020). Educación para una gastronomía saludable: retos y oportunidades en la alimentación institucional. *Scielo*. doi:https://dx.doi.org/10.20960/nh.2127

Vega, V., Guananga, N., & Alarcón, M. d. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. Obtenido de http://www.dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/

Yánez, N. (2014). *Estudio antropológico de las técnicas culinarias ancestrales de la comunidad Tsa´chila Naranjos.* Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador. Obtenido de http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/

ANEXOS

6.1. Anexo A. Entrevista 1 (E1)

- **Nombre del Entrevistado:** Elizabeth Sánchez
- **Cargo o Afiliación:** Coordinadora de la carrera de Gastronomía del Instituto Tsáchila
- **Fecha de la Entrevista:** 2 de febrero del 2024
- **Lugar de la Entrevista:** Domicilio de la entrevistada
- **Duración de la Entrevista:** 22 minutos

1. **¿Cómo definiría usted la "identidad patrimonial gastronómica" y cuál es su importancia en el turismo en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

De cierta forma Santo Domingo no cuenta con una identidad propia porque se ha construido en función de múltiples culturas culinarias, hay influencia de todas las regiones naturales, principalmente de la sierra y de la costa, de cierta forma este particular la hace dueña de una cocina muy particular que puede ser elemento de valor dentro de la promoción turística.

2. **¿Cuáles son los ingredientes tradicionales más representativos de la gastronomía de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?**

Acá en Santo Domingo los productos estrellas son el arroz, el plátano verde, la yuca; de ahí frutas como el limón, la naranja, papaya, arazá, guineo. Así mismo animal de caza como la guanta. Una gran variedad de mariscos; y también la carne de res, posee la feria de ganado más grande del país y eso la hace una provincia consumidora de carne.

3. **¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos de la gastronomía de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?**

Hay un gran repertorio de platillos que han sabido adaptarse al medio, los chinchulines que se sirven con yuca o plátano verde, los bolones de verde, ceviches, la bandera, el seco de costilla, la bala de verde con ciertos guisos, las parrilladas, de entre los principales.

4. **¿Desde su perspectiva profesional, cuáles serían los establecimientos más representativos dentro de la provincia en función de los platillos propuestos?**

Santo manaba, La huequita del bolon, Mooi, Picantería Jessenia, El pájaro rojo, La piedra, Rugby, Che Luis son los establecimientos posicionados en la provincia.

5. **¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local a lo largo de los años y que platillos se han integrado en la identidad cultural de la provincia?**

Hay platillos que tienen su adaptación, los chinchulines, choclos asados, las carnes asadas, las menestras que se les pone plátano verde picado, las parrilladas que se sirven con yuca. Inclusive ciertos platos de la cultura colombiana como el sancocho.

6. **¿Cómo influye la gastronomía local en la experiencia turística en la provincia? ¿Qué papel desempeña en la atracción de visitantes?**

Juega un rol importante por la variedad de platillos que se pueden encontrar, las personas que visitan la provincia pueden verse atraídos por la extensa oferta, encontrando los platillos del país en un solo territorio.

7. **¿Cuáles son los desafíos y oportunidades en la promoción de la identidad patrimonial gastronómica para el turismo en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

El desafío sería encontrar el o los platillos insignia de la zona, ademas de cierta infraestructura para potenciar los mercados como centros de preparación de la cocina tradicional, esa gestión dinamizaría el turismo gastronómico en la zona.

8. **¿Conoce iniciativas o programas que se estén implementando para promover la gastronomía local y cómo están contribuyendo al desarrollo turístico de la provincia?**

En las fiestas de la provincia se hacen eventos gastronómicos, uno de ellos es la parrilla más grande del ecuador, de cierta forma dinamiza la gastronomía local, no obstante, no considero que hay otros platillos que merecen importancia como elementos de identidad gastronómica.

9. **¿Qué recomendaciones daría para mejorar la promoción y valorización de la identidad patrimonial gastronómica en la provincia?**

Mejorar la promoción en las redes sociales, generar contenido multimedia profesional para generar interés en los visitantes nacionales y porque no en los extranjeros.

10. **¿Qué ejemplos exitosos de otras regiones o países podrían servir de inspiración para fortalecer la identidad gastronómica en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

El caso de México y Perú son referentes dentro de la importancia de gastronomía como elemento de promoción turística.

6.2. Anexo B. Entrevista 2 (E2)

- **Nombre del Entrevistado:** Cristian Bustamante
- **Cargo o Afiliación:** Coordinador de la carrera de Gastronomía del Instituto Japón
- **Fecha de la Entrevista:** 16 de febrero del 2024
- **Lugar de la Entrevista:** Domicilio de la entrevistado
- **Duración de la Entrevista:** 26 minutos

1. **¿Cómo definiría usted la "identidad patrimonial gastronómica" y cuál es su importancia en el turismo en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

   La diversidad gastronómica es variada por el mestizaje de culturas, importante para el turismo porque se oferta tradición, cocinas modernas, cocinas tradicionales, cocinas internacionales aporta una variedad amplia de cocinas. Se resalta como la parrilla del país para el ecuador.

2. **¿Cuáles son los ingredientes tradicionales más representativos de la gastronomía de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?**

   La yuca, el plátano, animales silvestres como la guanta, el guatuso, el achiote, tilapia, las guañas, la longaniza, los mayones dentro de la cultura Tsáchila.

3. **¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos de la gastronomía de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?**

La bandera, la tilapia frita, la parrillada

4. **¿Desde su perspectiva profesional, cuáles serían los establecimientos más representativos dentro de la provincia en función de los platillos propuestos?**

La huquita del bolón, las Parrilladas el Gaucho, Che Luis, Comedor Jessenia, Macedonia, Parrilladas Oh que Rico, Alma, Waicani, Sabores Latin Bistro, Hornado La Mama Lola, Agachaditos

5. **¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local a lo largo de los años y que platillos se han integrado en la identidad cultural de la provincia?**

Han mejorado los establecimientos y le han dado su toque especial, los cortes de carne ha tomado fuerza. Los asados en general.

6. **¿Cómo influye la gastronomía local en la experiencia turística en la provincia? ¿Qué papel desempeña en la atracción de visitantes?**

El turismo gastronómico no se ha repotenciado dentro de la provincia. Carencia de una identidad.

7. **¿Cuáles son los desafíos y oportunidades en la promoción de la identidad patrimonial gastronómica para el turismo en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

Como desafíos es lograr un impacto mediante la gastronomía por el mestizaje culinario, las vías de acceso, infraestructura turística. En cuanto a las oportunidades la variedad de platillos existente dentro de la provincia.

8. **¿Conoce iniciativas o programas que se estén implementando para promover la gastronomía local y cómo están contribuyendo al desarrollo turístico de la provincia?**

No en sí, ha sido tarea netamente de la academia, pero no ha existido apoyo para que perdure en el tiempo.

9. **¿Qué recomendaciones daría para mejorar la promoción y valorización de la identidad patrimonial gastronómica en la provincia?**

Pautar en campañas de marketing, establecer estrategias con community manager para socializar la información, pautar con medios digitales de impacto.

10. **¿Qué ejemplos exitosos de otras regiones o países podrían servir de inspiración para fortalecer la identidad gastronómica en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

La escuela Iche, en San Vicente de la Provincia de Manabí promociona la gastronomía en base a mantener las raíces culinarias.

6.3. Anexo C. Entrevista 3 (E3)

- **Nombre del Entrevistado:** Jorge Flores
- **Cargo o Afiliación:** Director de la escuela Kitchen School
- **Fecha de la Entrevista:** 23 de febrero del 2024
- **Lugar de la Entrevista:** Instalaciones de la escuela Kitchen School
- **Duración de la Entrevista:** 25 minutos

1. **¿Cómo definiría usted la "identidad patrimonial gastronómica" y cuál es su importancia en el turismo en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

La definición de la cocina de Santo Domingo es una mixtura de culturas de todas las regiones del ecuador. Se aporta al turismo, pero no ha tenido un criterio definido sobre el patrimonio culinario.

2. **¿Cuáles son los ingredientes tradicionales más representativos de la gastronomía de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?**

La malanga, la papa china, la yuca, el mate, la piña

3. **¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos de la gastronomía de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?**

La bandera, el maito, la parrillada, los caldos de manguera, ceviche de caracol, los asaditos.

4. **¿Desde su perspectiva profesional, cuáles serían los establecimientos más representativos dentro de la provincia en función de los platillos propuestos?**

Che Luis y El Rincón del Che, Los ceviches de Wacho, Popeye, Juan El Marino, Doña Betty

5. **¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local a lo largo de los años y que platillos se han integrado en la identidad cultural de la provincia?**

Han mejorado la gastronomía en un entorno de imagen apegada a los lineamientos de salubridad, en cuanto a la identidad culinaria no se ha limitado una identidad propia por el mestizaje cultural.

6. **¿Cómo influye la gastronomía local en la experiencia turística en la provincia? ¿Qué papel desempeña en la atracción de visitantes?**

La gastronomía y el turismo van de la mano, no obstante, la publicidad gastronómica debe de mejorar, crear ferias para culinarias para llamar la atención de los turistas.

7. **¿Cuáles son los desafíos y oportunidades en la promoción de la identidad patrimonial gastronómica para el turismo en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

Oportunidades muchas ligadas a la promoción de la gastronomía, hay que mejorar la difusión de la cocina local, que de cierta forma no hay identidad propia, más bien aprovechar la interculturalidad culinaria. En cuanto a los desafías se puede referir a las vías de acceso a establecimientos rurales.

8. **¿Conoce iniciativas o programas que se estén implementando para promover la gastronomía local y cómo están contribuyendo al desarrollo turístico de la provincia?**

Se han realizado ferias promocionando la cocina local, pero cada gobierno de turno a cambiado los conceptos y los perfiles de la cocina, han tenido ideas variadas.

9. **¿Qué recomendaciones daría para mejorar la promoción y valorización de la identidad patrimonial gastronómica en la provincia?**

Pautar en campañas con la gobernanza bajo un mismo concepto, difundir rutas gastronómicas dentro de la provincia.

10. **¿Qué ejemplos exitosos de otras regiones o países podrían servir de inspiración para fortalecer la identidad gastronómica en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

El corazón, un lugar vía Machachi-Latacunga, donde se venden los asados de borrego.

6.4. Anexo D. Entrevista 4 (E4)

- **Nombre del Entrevistado:** Miguel Cabezas
- **Cargo o Afiliación:** Escuela de cocina D'Cabe
- **Fecha de la Entrevista:** 26 de febrero del 2024
- **Lugar de la Entrevista:** Instalaciones de la escuela D'Cabe
- **Duración de la Entrevista:** 32 minutos

1. **¿Cómo definiría usted la "identidad patrimonial gastronómica" y cuál es su importancia en el turismo en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

La identidad de Santo Domingo se ha enfocado de acuerdo a la producción ganadera, agrícola en puntos específicos, somos una provincia que provee de alimento a l país, en cuanto al tema de cárnicos. Se tiene las dos empresas más grandes del país dentro del territorio que abalan la certificación ganadera.

2. **¿Cuáles son los ingredientes tradicionales más representativos de la gastronomía de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?**

Yuca, el verde, carne de res, cerdo y pollo

3. **¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos de la gastronomía de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas?**

La bandera, por el mestizaje de los productos direccionado por el marcado de mariscos la 17 de Diciembre.

4. **¿Desde su perspectiva profesional, cuáles serían los establecimientos más representativos dentro de la provincia en función de los platillos propuestos?**

Che Luis, El Gaucho, La marisquería Jessenia, Santo Manaba, Cafetería Lojana, Alma

5. **¿Cómo ha evolucionado la gastronomía local a lo largo de los años y que platillos se han integrado en la identidad cultural de la provincia?**

La evolución de la gastronomía se ha diferenciado puesto que no existía una cultura gastronómica, ha mejorado mediante el desarrollo de las escuelas de gastronomía. Ha cambiado la presencia de la cocina en cuanto a la sanidad.

6. **¿Cómo influye la gastronomía local en la experiencia turística en la provincia? ¿Qué papel desempeña en la atracción de visitantes?**

Debe estar enfocada en ello, la gastronomía es un elemento complementario del turismo, las dos aristas deben estar a la par para lograr un adecuado desarrollo.

7. **¿Cuáles son los desafíos y oportunidades en la promoción de la identidad patrimonial gastronómica para el turismo en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

El compromiso de las autoridades para mejorar y dinamizar el sector. Dinamizar el campo para mejorar la identidad cultural.

8. **¿Conoce iniciativas o programas que se estén implementando para promover la gastronomía local y cómo están contribuyendo al desarrollo turístico de la provincia?**

Ferias culinarias en fechas específicas, pero la iniciativa no tiene trascendencia.

9. **¿Qué recomendaciones daría para mejorar la promoción y valorización de la identidad patrimonial gastronómica en la provincia?**

Incentivar los festivales culinarios para dinamizar la economía y la identidad propia de cada una de las regiones.

10. **¿Qué ejemplos exitosos de otras regiones o países podrían servir de inspiración para fortalecer la identidad gastronómica en Santo Domingo de los Tsáchilas?**

Se debe empoderar a la misma ciudadanía para lograr que la gastronomía tenga ese valor agregado que la perdure en el tiempo, bajo ese contexto México y Perú es un ejemplo de éxito dentro del desarrollo culinario.

6.5. Anexo E. Encuesta

Gracias por dedicar tiempo a participar en esta encuesta. Su opinión es esencial para el desarrollo de esta investigación de la Maestría en Gestión de Empresas Turísticas. Esta encuesta está diseñada para recopilar información relevante sobre la "Identidad patrimonial gastronómica como elemento de valor para potenciar el turismo urbano en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas".

Sus respuestas serán completamente anónimas y confidenciales con fines académicos.

Edad:

a) Menos de 18

b) De 18 a 30

c) De 31 a 40

d) De 41 en adelante

Género:

a) Masculino

b) Femenino

c) Otro

1. ¿Con que frecuencia suele comer fuera de casa?

a) Más de 1 vez por semana

b) 1 vez por semana

c) 2 veces por mes

d) 1 vez a mes

2. ¿Cuál es el tipo de comida que generalmente consume?

a) Nacional

b) Internacional

c) Mariscos

d) Parrilladas

e) Comida rápida

3. Si habláramos de comida tradicional santodomingueña. ¿Cuál cree Ud. que sería el platillo tradicional más importante? Califique 1 a 5, siendo 5 el platillo más tradicional.

OPCIONES	VALORACIÓN
a) Menestras	( )
b) Bandera (Guatita, arroz y ceviches)	( )
c) Parrilladas	( )
d) Secos (Costilla, Carne, Pollo)	( )
e) Cangrejadas (Sopa)	( )

4. ¿En caso de salir a comer parrilladas, cual es el establecimiento de su preferencia?

a) Che Luis

b) Parrilladas El gaucho

c) Parrilladas Bariloche

d) D'Lopez

5. ¿En caso de salir a comer encebollados, cual es el establecimiento de su preferencia?

a) El pájaro rojo

b) El Provinciano

c) El sabor del guayas

d) San Andrés

6. ¿En caso de salir a comer cortes de carne, cual es el establecimiento de su preferencia?

a) Rugby

b) La piedra

c) Sabores Latin Bistro

d) Grill Yard

7. ¿En caso de salir a comer mariscos, cual es el establecimiento de su preferencia?

a) Juan Camarón

b) Cangrejadas de Juank

c) Marisquería Jessenia

d) La marisquería

e) Ceviches Del Wacho

8. ¿En caso de salir a una cafetería, cual es el establecimiento de su preferencia?

a) Macedonia sal y dulce

b) Santo manaba

c) Mooi cafetería

d) La huequita del bolón

9. ¿En caso de salir a un restaurante de comida de autor, cual es el establecimiento de su preferencia?

a) Waicani

b) Sabores Latin Bistro

c) D'Marco

d) La cocina de consuelo

8. ¿En caso de salir a comer comida tradicional, cual es el establecimiento de su preferencia?

a) Picantería de Doña Bety

b) Los Agachaditos

c) El Auténtico Hornado Riobambeño

d) Los mercados