UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

INSTITUTO DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

TEMA:

DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNA TSA´CHILA CHIGÜILPE MEDIANTE EL DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA COMO ESTRATEGIA DE REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Trabajo de Grado previo a la obtención del título de Magister en Gastronomía

AUTOR:

Fausto Fabricio Garzón Mosquera

DIRECTORA:

MSc. Carla Estefanía Tapia Pazmiño

Ibarra, 2022

DEDICATORIA

A Dios quien me ha dado la fortaleza y sabiduría para poder culminar este trabajo.

A mi madre, quien con su amor y apoyo supo darme la fuerza para continuar.

Y todos aquellos que confiaron y creyeron a mí.

AGRADECIMIENTOS

Primero a Dios, quien ha estado conmigo siempre dándome fortaleza y sabiduría, iluminando mi mente para llegar hasta aquí y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo este proceso.

A mi madre, Mariana Mosquera, quien siempre ha creído y confiado en mi siendo mi apoyo incondicional.

A mis amigos quienes supieron brindarme todo el soporte para continuar con mi trabajo.

C.6 Conformidad con el documento final

Ibarra, viernes 25 de marzo de 2022

Dra. Lucy Yépez
Directora
Instituto de Postgrado

ASUNTO: Conformidad con el documento final

Señora directora:

Nos permitimos informar a usted que revisado el Trabajo final de Grado "Desarrollo turístico de la comuna Tsa´chila Chigüilpe mediante el diseño de una ruta gastronómica como estrategia de revalorización del patrimonio gastronómico" del maestrante Garzón Mosquera Fausto Fabricio, de la Maestría en Gastronomía, certificamos que han sido acogidas y satisfechas todas las observaciones realizadas.

Atentamente,

	Apellidos y Nombres	**Firma**
Tutor/a	Carla Estefanía Tapia Pazmiño, Msc.	
Asesor/a	Carolina Giselle Herrera Eguez, Msc .	 Firmado electrónicamente por: CAROLINA GISELLE HERRERA EGUEZ

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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:	SANTO DOMINGO DE LOS TSA´CHILAS X		
EMAIL:	ffgarzonm@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:	022767481	**TELÉFONO MÓVIL:**	0968529446

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNA TSA´CHILA CHIGÜILPE MEDIANTE EL DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA COMO ESTRATEGIA DE REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO
AUTOR:	GARZÓN MOSQUERA FAUSTO FABRICIO
FECHA: DD/MM/AAAA	28 DE JULIO DEL 2022
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	[ ] **PREGRADO** [x] **POSGRADO**
TITULO POR EL QUE OPTA:	MAGISTER EN GASTRONOMÍA
ASESOR /DIRECTOR:	MSC. CARLA ESTEFANÍA TAPIA PAZMIÑO

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 28 días del mes de julio de 2022

EL AUTOR:

Firmado electrónicamente por:
FAUSTO FABRICIO
GARZON MOSQUERA

Fausto Fabricio Garzón Mosquera

Índice de Contenidos

Capítulo I 11

El Problema 11

1.1. Planteamiento del problema 11

1.2. Antecedentes 13

1.3. Objetivos 15

1.3.1. Objetivo General 15

1.3.2. Objetivos Específicos 15

1.4. Justificación 15

Capítulo II 17

Marco Referencial 17

2.1. Marco Teórico 17

2.2. Bases Teóricas 18

2.2.1. La comunidad Tsáchila 18

2.2.2. Historia Gastronómica de los Tsá'chilas 20

2.2.3. El Turismo 21

2.2.4. Turismo para una etnia 23

2.2.5. Turismo Rural 24

2.2.6. Ruta Turística 25

2.2.7. Rutas Alimentarias 26

2.2.8. Turismo gastronómico 26

2.2.9. Gastronomía 27

2.2.10. Tendencias Gastronómicas 29

2.2.11. Biodiversidad alimenticia 30

2.3. Definición de términos básicos 30

2.3.1. Diversidad de las expresiones culturales 30

2.3.2. La cultura como elemento estratégico 30

2.3.3. Conocimientos tradicionales 31

2.3.4. Patrimonio Cultural Inmaterial 31

2.3.5. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo 31

Capítulo III 33

Marco Metodológico 33

3.1. Descripción del área de estudio 33

3.2. Enfoque y tipo de investigación 33

3.3. Procedimientos 34

3.4. Variables 35

3.5. Consideraciones bioéticas 36

3.5.1. Población y muestra 37

Capítulo IV 39

Resultados y Discusión 39

4.1. Fichas de registro del patrimonio 39

4.1.1. Patrimonio Gastronómico 39

4.1.2. Fichas del Patrimonio Gastronómico 40

4.2. Resultado de encuestas 47

4.3. Resultado de entrevista 62

Conclusiones y Recomendaciones 66

Conclusiones 66

Recomendaciones 68

Capítulo V 70

Propuesta. 70

5.1. Introducción 70

5.2. Planteamiento de la Ruta Gastronómica 70

5.3. Objetivo 71

5.4. La comuna Chigüilpe 71

5.5. Análisis FODA de la Ruta Gastronómica 80

5.6. Itinerario y costo de la Ruta Gastronómica Chigüilpe 81

5.7. Elaboración de la ruta Gastronómica 83

Bibliografía 85

Índice de Tablas

Tabla 1. Cuadro de Variables..... 35

Tabla 2. Ficha de registro del patrimonio gastronómico. Maito..... 40

Tabla 3. Ficha de registro del Patrimonio Gastronómico. Anoilá 42

Tabla 4. Ficha de registro del Patrimonio Gastronómico. Mayón..... 43

Tabla 5. Ficha de registro del Patrimonio Gastronómico. Malá 45

Tabla 6. Itinerario de la Ruta Gastronómica Chigüilpe 81

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Pregunta de encuesta 1. ¿Edad?..... 47

Ilustración 2.Pregunta de encuesta 2. ¿Actividades turísticas?..... 48

Ilustración 3.Pregunta de encuesta 3. ¿Frecuencia de viaje?..... 49

Ilustración 4. Pregunta de encuesta 4. ¿Con quién viaja?..... 50

Ilustración 5. Pregunta de encuesta 5. ¿Motivo de viaje?..... 51

Ilustración 6. Pregunta de encuesta 6. ¿Conoce una ruta turística? 52

Ilustración 7. Pregunta de encuesta 7. ¿Rutas turísticas en Ecuador? 53

Ilustración 8. Pregunta de encuesta 8. ¿Rutas turísticas fuera de Ecuador? 54

Ilustración 9. Pregunta de encuesta 9. ¿Motivos de no participación en rutas turísticas? 55

Ilustración 10. Pregunta de encuesta 10. ¿Rutas en Santo Domingo de los Tsa´chilas? 56

Ilustración 11. Pregunta de encuesta 11. ¿Conoce la etnia Tsa´chila? 57

Ilustración 12.Pregunta de encuesta 12. ¿Realizar actividades en la comuna Tsa´chila?..... 58

Ilustración 13. Pregunta de encuesta 13. ¿Interés de visitar la comuna Tsa´chila? 59

Ilustración 14. Pregunta de encuesta 14. ¿Implantar una ruta en la comuna Tsa´chila? 60

Ilustración 15. Pregunta de encuesta 15. ¿Alternativa turística? 61

Ilustración 16. Río Otongo..... 71

Ilustración 17. Río Mapalí 72

Ilustración 18. Museo Etnográfico de la comuna Chigüilpe..... 73

Ilustración 19. Celebración del Kasama 74

Ilustración 20. Trayecto Terminal Sto Dgo-Comuna Chigüilpe..... 78

Ilustración 21. Hospital Gustavo Domínguez..... 79

Ilustración 22. Análisis FODA 80

Ilustración 23. Logotipo de la ruta gastronómica Chigüilpe..... 84

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
INSTITUTO DE POSTGRADO
PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNA TSA´CHILA CHIGÜILPE MEDIANTE EL DISEÑO DE UNA RUTA GASTRONÓMICA COMO ESTRATEGIA DE REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO.

Autor: Fabricio Garzón Mosquera
Tutor: MSc. Estefanía Tapia Pazmiño
Año: 2021

RESUMEN

Los Tsa´chilas son el grupo étnico que representa a la provincia de Santo Domingo de los Tsa´chilas, esta etnia se ha dado a conocer a la localidad y al mundo por la medicina ancestral y los saberes que encierra la misma, no obstante, el proyecto busca la creación de una Ruta gastronómica mostrando el patrimonio cultural inmaterial de la Etnia Tsa´chila como elemento de valor dentro de la misma. Como es de conocimiento, el turismo ya no se fundamenta en ofertar solamente un destino específico, ahora también brinda sensaciones y emociones a sus consumidores; el turismo gastronómico es parte de esta nueva tendencia turística, ya que, no solo permite conocer la comida de un territorio, sino que también esta concepción permite establecer una conexión directa con la región, la gente, la cultura y el patrimonio. La metodología empleada se ha aplicado con la finalidad de recabar información necesaria para la implantación de la Ruta Gastronómica. El objetivo dentro de la propuesta se enfoca en la creación de una página web, dicho cometido se logró con un diseño dinámico, en el cual se detalla de manera clara y concisa el itinerario planteado para la Ruta denominada “Ruta Gastronómica Chigüilpe”, este medio digital dará a conocer la ruta antes mencionada de manera local e internacional con más alcance, a fin de generar recursos necesarios para mantener viva esta actividad turística dentro de la comuna Chigüilpe.

Palabras clave: Etnia Tsa´chila, Santo Domingo de los Tsa´chilas, Chigüilpe, Turismo Gastronómico, Ruta Gastronómica.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
INSTITUTO DE POSTGRADO
PROGRAMA DE MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

TOURISM DEVELOPMENT OF THE TSA'CHILA CHIGÜILPE COMMUNITY THROUGH THE DESIGN OF A GASTRONOMIC ROUTE AS A STRATEGY FOR THE REVALUATION OF THE GASTRONOMIC HERITAGE.

Author: Fabricio Garzón Mosquera
Tutor: MSc. Carla Estefanía Tapia Pazmiño
Year: 2021

ABSTRACT

The Tsa'chilas are the ethnic group that represents the province of Santo Domingo de los Tsa'chilas, this ethnic group has become known to the locality and the world for its ancestral medicine and the knowledge that it contains, however, the project seeks the creation of a gastronomic route showing the intangible cultural heritage of the Tsa'chila ethnic group as an element of value within it. As is well known, tourism is no longer based on offering only a specific destination, now it also offers sensations and emotions to its consumers; gastronomic tourism is part of this new tourism trend, since it not only allows to know the food of a territory, but also this concept allows to establish a direct connection with the region, the people, the culture and the heritage. The methodology used has been applied in order to gather the necessary information for the implementation of the Gastronomic Route. The objective within the proposal focuses on the creation of a web page, this task was achieved with a dynamic design, which details in a clear and concise manner the itinerary proposed for the route called "Gastronomic Route Chigüilpe", this digital media will make known the route mentioned above locally and internationally with more scope, in order to generate resources necessary to keep alive this tourist activity within the commune Chigüilpe.

Keywords: Tsa'chila Ethnic Group, Santo Domingo de los Tsa'chilas, Chigüilpe, Gastronomic Tourism, Gastronomic Route.

Capítulo I

El Problema

1.1.Planteamiento del problema

La idea de implantar una ruta turística gastronómica en la comunidad Tsa´chila, radica en el hecho de fortalecer el patrimonio gastronómico, ya que, mostrar este aspecto generará un valor agregado en el desarrollo de la ruta en mención.

Si bien es cierto, la gastronomía forma parte del patrimonio cultural inmaterial, la rapidez de crecimiento de las ciudades hace más sencillo la pérdida de los saberes de una cultura; la problemática radica en que muchos de los nativos de la comunidad Tsa´chila al no tener un medio de sustento estable dentro de su cotidianidad, dejen su hábitat para dedicarse a otras actividades económicas que se llevan a cabo en contacto con la civilización mestiza. Este contacto impone y de cierta forma, obliga al nativo a adaptarse al sistema al cual está sujeta, perdiendo su cultura e identidad.

El hecho de perder la identidad cultural infiere directamente sobre la promoción y difusión de los saberes culturales como un valor agregado del turismo de la zona, si bien es cierto, la divulgación de estos saberes se debe de hacer de manera consciente y responsable, es importante a la vez salvaguardar los recursos materiales e inmateriales de los pueblos para que se logre perpetuar en el tiempo.

Importante mencionar en este apartado que es notoria la pérdida identitaria del país, cada vez es más común observar a una persona representante de un grupo étnico con estereotipos extranjeros, este caso en particular es evidenciable en individuos jóvenes, en su afán de ser aceptados y encajar en la “sociedad”. La pérdida mencionada, no termina en el ámbito meramente

social, sino que abarca otros aspectos culturales, entre ellos la gastronomía. Cada vez más, es común encontrar ofertas culinarias con platillos internacionales que han dejado de lado los saberes y sabores originarios de las comunidades autóctonas del país.

Sabiendo que la gastronomía se halla inmersa dentro de la cultura, es importante abordar el tema de identidad cultural, siendo necesario conceptualizar y definir ¿qué es la cultura? Si bien es cierto, la cultura no es más que el conjunto de creencias, tradiciones y costumbres de un determinado grupo social que se ha transmitido a lo largo de las generaciones, el concepto Antropológico de cultura según Austin (2000) "Indica una forma particular de vida, de gente, de un período, o de un grupo humano; está ligado a la apreciación y análisis de elementos como valores, costumbres, normas, estilos de vida, formas o implementos materiales, organización social" (pág. 3). En la relación y en el intercambio cultural se nota distintos aspectos. Mujica (2002) señala que en el proceso del intercambio cultural supone de algún modo reciprocidad, en donde una de las culturas adopta la posición de "Iniciativa", y la otra una actitud "Receptiva". Se puede definir como un encuentro cultural en desventaja, ya que, una cultura será dominante y la otra será por consecuente dominada.

Aunque la globalización se ha enfocado principalmente en campos económicos y tecnológicos, de cierta forma ha tenido también una fuerte influencia sobre ámbitos sociales y culturales, ya que, el concepto de unificación global ha provocado la desaparición de grupos étnicos menores.

Mora y Villar (2015) afirman:

Este fenómeno global no puede ser modificado o abolido debido a que las ventajas económicas generadas a las potencias mundiales lo consolidan como un estilo de vida en la

actualidad. Sin embargo, es necesario poner una barrera que permita continuar disfrutando de dichas ventajas, pero conservando las identidades culturales de cada pueblo. (pág. 5)

Ante lo mencionado, el presente trabajo busca responder a la siguiente interrogante ¿Cómo influye una ruta gastronómica sobre la conservación del patrimonio gastronómico?

1.2.Antecedentes

El desarrollo del tema investigativo tiene por objeto diseñar una ruta gastronómica dentro de la comuna Tsa´chila Chigüilpe, la misma que, durante su puesta en escena sea capaz de poner en valor el patrimonio gastronómico de la etnia Tsa´chila. Además de ello, el trabajo busca analizar del impacto de la ruta en mención como estrategia de desarrollo turístico dentro de la comunidad. Se sabe que una ruta turística gastronómica es capaz de generar visitas a un lugar determinado, impulsando de esta forma la producción local, estimulando la comercialización de los productos artesanales que allí se producen.

Este trabajo se fundamenta en la investigación bibliográfica e investigación de campo. Bibliográfica porque mediante la recopilación de datos secundarios como recursos de información, proporcionarán una visión panorámica y sistemática del tema que se trata, mediante las cuales se llegará a las conclusiones correspondientes (Gomez, Navas, Aponte, & Betancourt, 2014). Cabe recalcar también que se llevara a cabo una investigación de campo. Para Bartis (1985) “La investigación de campo es la observación y cuidadosa recolección de eventos y materiales al ocurrir estos dentro de un entorno o ambiente totalmente natural” (pág. 2). Partiendo del concepto, se pretende elaborar un inventario del patrimonio gastronómico de la comuna Tsáchila Chigüilpe mediante la investigación de campo.

Para poder abordar el tema, hay que partir definiendo el turismo gastronómico. Para Hernández, López y Di Clemente (2013) el turismo gastronómico es una tendencia emergente de la actualidad, se distingue por la actuación de turistas sensibles a los patrimonios alimentarios locales y producciones tradicionales. Este tipo de turismo se halla en aumento, no obstante, hay que tener en cuenta que estos viajeros se caracterizan por ser un segmento experto y conciben una experiencia gastronómica como acto cultural de un determinado territorio.

Es importante mencionar también el turismo rural, considerándolo como un exponente fundamental de la nueva modalidad turística, el mismo que se ha vuelto clave para el desarrollo social y económico en las comunidades en las cuales se realiza y que asegura un ingreso adicional proveniente de la actividad turística que se oferta. Hay que rescatar que dicha actividad ha generado también el fortalecimiento de las diversas labores tradicionales que se realizan en la cotidianidad de los pueblos. (Vázquez de la Torre, Morales, & Castro, 2012)

Por último, destacar la definición de patrimonio inmaterial. El patrimonio inmaterial juega un papel importante como elemento de valor dentro de una ruta turística gastronómica. La UNESCO (2003) refiere al patrimonio cultural inmaterial como “Las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación” (pág. 2)

1.3.Objetivos

1.3.1. Objetivo General

Contribuir al desarrollo turístico de la comuna Tsa´chila Chigüilpe mediante el diseño de una ruta gastronómica como estrategia de revalorización al patrimonio gastronómico.

1.3.2. Objetivos Específicos

Elaborar un inventario del patrimonio gastronómico de la comuna Chigüilpe de la etnia Tsa´chila.

Diseñar una página web que muestre la ruta turística gastronómica en la comuna Chigüilpe.

Determinar si se considera el patrimonio cultural de la etnia Tsa´chila como un elemento de valor para fomentar el turismo.

1.4. Justificación

La comunidad Tsa´chila es un grupo étnico que ha constituido un aporte sumamente valioso en la construcción de la identidad cultural de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Esta etnia se ha caracterizado por presentar rasgos bien diferenciados y marcados. En relación a su manera de vestir, sus atuendos son coloridos en representación del arcoíris y, uno de sus principales distintivos es que los hombres acostumbran a teñir su cabello con achiote. Además de ello, el territorio en el cual viven es un potencial turístico, ya que cuenta con una variedad amplísima de parajes, sumado a esto su patrimonio cultural inmaterial como elemento de valor dentro del diseño de una ruta turística gastronómica.

El diseño y posterior implementación de una ruta gastronómica tiene grandes beneficios, genera el desarrollo de las comunidades rurales en ámbitos sociales y económicos (Varisco, 2008).

además, pone en valor el patrimonio gastronómico, siendo importante mostrar los saberes y sabores que se encuentran entro de la comuna Tsa´chila Chigüilpe.

El concepto radica en que el turismo de la actualidad no se fundamenta en la visita de un destino en específico, sino, más bien su razón de ser radica en el conocimiento de la cultura de una determinada nación, se habla de que el turismo es un mercado de sensaciones y emociones (Peláez, 2017).

Capítulo II

Marco Referencial

2.1. Marco Teórico

Dentro de los antecedentes investigativos se han encontrado documentos de gran relevancia. Romero (2019), con el tema investigativo "Los saberes ancestrales de la nacionalidad Tsa´chila y su utilización en el turismo étnico", ha propuesto una investigación de carácter histórica, ya que se ha sustentado con la compilación de material bibliográfico, saberes ancestrales de la comunidad Tsa'chila, como la medicina, el idioma, la organización, la música, la danza, la vestimenta, las fiestas y la gastronomía. Es importante mencionar en este apartado que una de las conclusiones del autor, se hallan ligadas al potencial atractivo turístico de la zona, misma que, afirma que los saberes ancestrales que usan los Tsa´chila para deleite del turista son, los mismos mencionados anteriormente.

Otra investigación la realizó Santana (2019), bajo el tema "Conociendo a la cultura Tsáchila, tradiciones y costumbres". Esta investigación se ha caracterizado como cualitativa, ya que percibe la búsqueda de cualidades mediante el aplicativo de entrevistas a grupos objetivos. Las conclusiones arrojadas por la misma radican en que la cultura Tsa´chila, a pesar de que ha perdido parte de sus rasgos culturales, comparte sus saberes con el turista, es una cultura abierta al turismo tanto nacional como internacional.

En la investigación de Acosta (2020), bajo el tema de "Estrategia de Marketing y la promoción turística de la comunidad Shuyun Tsa´chila, Cantón de Santo Domingo, año 2019", el autor centra su búsqueda en estrategias de marketing para lograr un incremento turístico en una comunidad Tsa´chila, determinando que existe una deficiente promoción turística por parte de las

autoridades de turno, no obstante, la publicidad ha ayudado a mejorar la captación turística dentro de la comunidad Tsa´chila antes mencionada.

En el desarrollo investigativo de Luis Taipe (2018), bajo el título "Plan de promoción turística para la provincia de santo domingo de los Tsa´chila, con el objetivo de incrementar el turismo a la comunidad a partir de sus atractivos naturales y culturales", se concluye que es importante establecer alianzas turísticas directamente con las grandes ciudades como Quito y Guayaquil, ya que estas ciudades cuentan con aeropuerto y se aprovecha el arribo de turistas internacionales.

2.2. Bases Teóricas

2.2.1. La comunidad Tsa´chila

Se entiende por cultura al conjunto de tradiciones y costumbres que la humanidad posee, dando a conocer su interacción social y su entorno. Nuestro país tiene en su haber muchas culturas, cada una de ellas se muestra tan propia y diferente. Una de estas es la cultura Tsáchila, 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 saciedad ecuatoriana y al mundo.

Los asentamientos Tsa´chila antes de la colonización se extendían por extensas hectáreas de selva virgen, en donde se encontraban Guantas y Saínos, considerados dentro de la etnia como las principales fuentes de proteína. La comunidad Tsa´chila en su gran mayoría se dedica a la práctica de la agricultura y la cosecha de yuca, plátano, maíz y caña de azúcar, además de la crianza de animales como cerdos y aves. La pesca también es una actividad que se realiza gracias a la gran afluencia de ríos en la región (Carranza, 2017).

La práctica de la agricultura tubo un aumento con la llegada de la población mestiza, ya que, se tornó importante el intercambio monetario para la adquisición de otros productos por parte de la comunidad Tsa´chila.

La etnia Tsa´chila guarda mucho misticismo en su raíz, pocos nativos se han dedicado a la herbología (Uso de las plantas con fines medicinales) y al chamanismo- P. Clastres (1974,1980), define que "El atributo más común del chaman amerindio es la función del control simbólico ejercido sobre ciertos recursos materiales o ideales de los que depende la existencia colectiva" (Ventura, 2012). Importante mencionar que los rituales chamanísticos de la etnia Tsa´chila no se pueden relacionar con la brujería, lo que se logra conseguir el chamán o Poné, es la sanación del cuerpo y el espíritu (Robalino, 1989).

La población indígena en la zona asciende los 1500 habitantes distribuidos en 8 comunas: Chiguilpe, El poste, Bua, Tahuasa, Otongo Mapalí, Cóngoma, Naranjos y Peripa. La etnia Tsa´chila ha establecido un sistema de jerarquía, donde la comuna más importante es la de Chiguilpe, comuna que se ubica en el Km 7 de la Vía Quevedo, y es aquí en donde se realizan la mayoría de ritos chamanísticos y fiestas tradicionales como el Kasama, Robalino (1989) y Patzelt (2004) la definen como una fiesta ancestral, en donde las comunidades Tsa´chila comen, beben y bailan. El significado de Ka'sama viene de lengua Tsafiqui, donde ka significa un, y sama nuevo día, por ende, se denomina en nuestro idioma como la fiesta del nuevo día o nuevo año. Durante el desarrollo de esta fiesta es común que se lleven a cabo también matrimonios, celebración para la cual se visten con sus mejores atuendos, es una fiesta de gran colorido y alegría.

Entre las especialidades de la práctica gastronómica se encuentra: el Ayampaco (Pescado envuelto en hoja de bijao que se cocina en el rescoldo del fogón), el Malú (Mayones), Bala (Plátano verde cocido y majado que se sirve de forma cilíndrica) y el Malá (Chicha tradicional de la

comunidad Tsáchila), esta última se compone de tres ingredientes principales, el jugo de caña, maíz y una planta medicinal conocida como Coló (Romero, 2019).

2.2.2. Historia Gastronómica de los Tsá'chilas

- **Cocina (Sananum-Ya)**

El plátano era, y sigue siendo el principal alimento en la dieta de los Tsa´chila, el plátano propiamente dicho y también sus variedades, como, por ejemplo: el guineo y el orito. Además de ello, también forman parte de su alimentación la yuca (kachú), camote (le), zapallo (báku), maíz (piyó), caña de azúcar (éla) y piña (tcháwila), por mencionar los principales. En los campos es muy común encontrar las palmas de chonta (tóntoma), mismo que se cultiva por sus frutos, su madera, y también por su cogollo (ará), muy parecido en sabor y textura al palmito. Este árbol es muy importante por los chamanes como poseedor de poderes mágicos, debido a las espinas que tiene su tronco, y también, por ser el huésped de la liana narcótico (népe), idéntico a la ayahuasca (liana de las almas) de los Quechua (Romero, 2019).

- **Nutrición y alimentación**

Su alimentación ha girado en torno a la caza de animales propios de la zona, en este caso muy en particular la guanta (walé), también se consumían los ciervos (mána) y monos (urungo). En los afluentes de la zona se encontraban peces como el bocachico (watsa), tortugas de río (tsara-umpi). Dedicados también a la crianza de animales como cerdos, cuyes y pollos, que no solo se utilizaban para su consumo, sino también, para su venta a la comunidad mestiza. (Romero, 2019)

- **Utensilios de su cocina**

De entre los artefactos que más utilizaban, tanto para la preparación, como también para la alimentación, destacan las ollas de barro (néda), tazas del mismo material yel rallador (shikitá). Cabe recalcar en este apartado que los Tsa´chila no utilizaban cubiertos para comer, ni tampoco prescindían el uso de platos para servir sus alimentos, inclusive, el machete, herramienta para trabajar el campo, era utilizado como cuchillo. Si bien es cierto, la elaboración de ollas y tazas de barro era tarea de las mujeres de la comunidad, ahora en la actualidad este tipo de utensilios ya no se confecciona, sino que se las compra en la comunidad mestiza. La comida se sirve en hojas de plátano, alrededor de las cuales los hombres se sientan de cuclillas, las mujeres comían aparte y era la mujer mayor quien se encargaba de servir el caldo en un pocillo de barro. No se cocinaba con sal, sino, de manera individual se agregaba sal en grano, ya que siempre estaba presente en las comidas. Los alimentos nunca se consumían fritos, siempre al vapor, asados o hervidos. (Yánez, 2014)

- **Conservación de los alimentos**

No fue una práctica destacada, ya que, solían cazar y pescar a diario, pero en ciertas ocasiones cuando necesitaban preservar sus carnes, se envolvían en hojas de bijao y se les añadía sal y se asaban en un fogón, mismo que se construía de caña guadúa, el humo de este conservaba sus carnes y además de ello, las mantenía calientes. (Romero, 2019)

2.2.3. El Turismo

El turismo es una de las actividades económicas que más desarrollo ha logrado en las últimas décadas, impulsado por una economía mundial relativamente fuerte, una creciente de la clase media dentro de las economías emergentes, avances tecnológicos, simplificación en cuanto a trámites de visado y costos de viajes cada vez más económicos.

En 2018 se registraron alrededor de 1.400 millones de turistas, convirtiendo al turismo como una verdadera locomotora mundial de crecimiento económico y desarrollo, actividad que impulsa de más y mejores plazas de trabajo. Además de ello, se lo considera también como catalizador de la innovación y del emprendimiento. Pudiendo resumir en este apartado que el turismo está ayudando a mejorar la vida de personas y comunidades en todo el mundo. (Organización Mundial del Turismo, 2019, pág. 2)

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) (2019), a Ecuador arribaron alrededor de 2,429 millones de turistas, siendo este un indicador fiable que el turismo se halla en constante evolución y alza. Ecuador se considera como uno de los países más biodiversos del mundo, y ha mostrado en los últimos años un incremento en la llegada de turistas debido a sus maravillas naturales. Además de ello, el legado cultural ecuatoriano ha surgido como simbiosis por varios procesos de aculturación a lo largo de su historia, dando lugar a una amplísima variedad de expresiones propias, mismas que se pueden palpar de manera material e inmaterial y que con la declaración en el territorio de ciudades patrimonio de la humanidad han adquirido un valor añadido muy importante. De esta manera, Ecuador se acredita como un país multiétnico y pluricultural, una joya para turistas que son atraídos por la diversidad de la gente y la cultura, es importante mencionar que el patrimonio de los pueblos está en las expresiones culturales de los mismos, tangibles e intangibles (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015).

Por otra parte, Santo Domingo de los Tsa´chilas tiene una ubicación geográfica privilegiada, por una parte, se halla formado por montañas de la Cordillera de los Andes, y por otra, extensas llanuras llenas de lomas, quebradas y planicies que, de cierta forman microambientes para innumerables formas de vida. Sus atractivos turísticos tienen gran importancia local y

provincial, no obstante, lo más representativo turísticamente hablando se halla fundamentado en la etnia Tsa´chila, grupo cultural que tiene importancia nacional e internacional.

2.2.4. Turismo para una etnia

El turismo indígena alude a la construcción participativa de las etnias para ofrecer servicios turísticos, mismos que con antelación deben de ser consensuados mediante acuerdos, buscando interactuar con los visitantes de una manera crítica y responsable, solidaria con la naturaleza y con la identidad cultural propiamente dicha.

Para (Silva, De Azevedo, De Melo, & Gurgel (2021), el turismo indígena comienza a entrar en discusión como un camino posible para la conservación de los recursos naturales y los saberes de las comunidades (pág. 308).

Baretto (2005), menciona que el turismo étnico es una forma de turismo cultural, donde el atractivo principal es la forma de vida de determinados grupos humanos, diferenciados por raza, religión, región de procedencia y otras características comunes. Este tipo de turismo merece discusiones por las consecuencias del plano ético y de las relaciones humanas, ya que se coloca como atractivo a personas y su modo de vida al servicio de los negocios turísticos (Castaño, 2016, pág. 62).

Dentro de la etnia Tsa´chila el turismo no se considera como una actividad económica de gran importancia, ya que la mayoría de los nativos se dedican a la agricultura como actividad económica principal, a pesar de ello, el eje del turismo étnico dentro de la comunidad Tsa´chila se ha enfocado en los saberes de la medicina ancestral, quedando abierta la posibilidad de promover la gastronomía como elemento de valor para la promoción turística de la cultura Tsa´chila.

2.2.5. Turismo Rural

Si bien es cierto, el turismo rural, es un concepto amplio que hace referencia a las distintas actividades de esparcimiento que se pueden realizar en un entorno rural, dichas actividades poco valoradas, se han convertido en verdaderas cadenas productivas, constituyéndose como un agente de desarrollo para las comunidades rurales.

La mayoría de los espacios rurales se reflejan en territorios compuestos por comunidades campesinas en situaciones de pobreza, donde sus recursos territoriales físicos, naturales y sociales, que comprenden el capital rural, se encuentran en peligro de degradación o extinción (Pérez S. , 2010, pág. 507).

Como elemento de valor de este tipo de turismo, se espera que los servicios sean prestados por la familia del productor agropecuario o del agro empresario y que su desarrollo propenda por el valorización y conservación del patrimonio natural, cultural y arqueológico del mundo rural.

Ecuador se posiciona dentro de los 14 países más biodiversos del mundo, cuenta con 17 pueblos y nacionalidades indígenas distribuidas en sus cuatro regiones naturales, haciendo de los Centros de Turismo Comunitario “CTC” importantes gestores turísticos. Desde la aproximación teórica, se dice que el turismo comunitario mejora las condiciones de vida de la población, dinamiza la economía local, genera empleos, promueve la conservación ambiental y la preservación de los territorios (Vargas, y otros, 2018).

Se puede referir en este apartado que la actividad turística comunitaria representa un importante paso en el concepto de economía turística, ya que posibilita a las comunidades locales lograr captar de manera parcial y total los recursos económicos generados por dicha actividad, permitiendo a los nativos de la comunidad manejar el entorno turístico acorde a su propia cultura.

2.2.6. Ruta Turística

Una Ruta se puede definir como un camino o carretera, un recorrido o un itinerario. Por su parte Turístico, es aquello que se relaciona con el turismo. La interrelación de estos conceptos converge en que una ruta turística es aquella que consiste en realizar un viaje y pernoctar en un lugar diferente al habitual. Mamani (2016), afirma que se conoce por ruta turística al camino o recorrido que se destaca por sus atractivos para el desarrollo del turismo, dichas rutas pueden sobresalir por sus características naturales o por permitir el acceso a un patrimonio cultural o histórico de importancia. Pérez & Merino (2016), consideran que una ruta turística es aquella que sobresale por estar rodeada de lugares que se consideran valiosos, esperando de esta forma que los viajeros la recorran y puedan conocer los patrimonios tangibles e intangibles de una determinada localidad.

Si bien es cierto, una ruta turística invita al visitante a recorrer un periplo en el que es notable el predominio de una categoría patrimonial, sean estas manifestaciones culturales, testimonios del pasado arqueológico, patrimonio artístico, industrial o espacios naturales.

El Ecuador está constituido por cuatro regiones naturales, de cierta forma se hace referencia al Ecuador como el país de los 4 mundos, esta ubicación privilegiada ha permitido que se implanten rutas turísticas capaces de mostrar diversos ecosistemas. Dentro del territorio continental se hayan establecidas algunas rutas de importancia nacional e internacional, como, por ejemplo, la ruta del tren, ruta del chocolate, ruta del Spondylus, ruta de las cascadas, ruta de las flores, por mencionar las principales.

Dentro de la provincia Tsa´chila no se encuentra debidamente establecida ninguna ruta turística, por el contrario, cuenta con muchos atractivos turísticos naturales principalmente, ríos y

balnearios lo cuales congrega muchos turistas locales, no obstante, son actividades de carácter dominical.

2.2.7. Rutas Alimentarias

Una ruta alimentaria se conceptualiza como el itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina local. El tema central de las rutas alimentarias es la producción agrícola, por lo tanto, la experiencia radica en la degustación de platillos preparados usando los productos obtenidos de la tierra. (Hernández, Soto, Mendoza, López, & Hernández, 2019)

2.2.8. Turismo gastronómico

La gastronomía a formado siempre parte del turismo, pero dicha relación ha cambiado en las últimas décadas significativamente; en los últimos años, se ha notado un fenómeno en el cual, el interés por lo gastronómico ha supuesto que la relación turismo-gastronomía evolucione a nuevos modelos, dando lugar a un nuevo segmento turístico, el turismo gastronómico.

Hoy en día se ha convertido en una parte integral de la vida local y se ha forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un determinado territorio, generando un potencial natural que enriquece la experiencia del visitante y además establece una conexión directa con la región, la gente, la cultura y el patrimonio (Basque Culinary Center, 2021).

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” (pág. 8). Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de

actividades, como visitar productos locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina.

Para Aizega (2021).

La gastronomía se ha ganado un sitial como sector estratégico que aporta con la generación de riqueza y empleo, creando valor a toda la cadena que la integra, desde la producción de alimentos de calidad, su transformación, la hostelería o el turismo, además de ello, contribuye con la marca-país. (pág. 9)

El turismo gastronómico representa de cierta forma una tipología turística que, mediante la valorización de los recursos culinarios locales se expresa autenticidad, sensorialidad, espectacularidad, experiencias y también permite una coproducción del servicio. Por otra parte, Hernández et al. (2015) afirman también que el turismo gastronómico es una práctica exploratoria que permite descubrir otros lugares y hábitos que se logran concretar en la degustación de platos y productos diversos a los de la cotidianidad, formando a la gastronomía como parte de la identidad local, en la que se ve reflejada la cultura de un pueblo y la vida de las personas.

2.2.9. Gastronomía

Cuando se habla de gastronomía, no se refiere solamente al conjunto de alimentos o de platillos de una determinada localidad, abarca un concepto mucho más amplio, mismo que incluye costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y estilos de vida que giran en torno a la misma.

Basque Culinary Center (2021) afirma que “La Gastronomía es el conocimiento razonado de lo que comemos y como lo comemos” (p. 8). Se define a la Gastronomía como un área del

conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos físico-químicos, culturales y socioeconómicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume alimentos.

Necesario señalar que el estudio de la gastronomía comprende aspectos prácticos de la misma, y su estudio se haya ligado con los aspectos contextuales prevalecientes en diversas épocas históricas. Es decir, la gastronomía evoluciona de acuerdo con las necesidades sociales existentes. (Scarpato, 2002; Kesimoglu, 2015), convergen que el estudio de la gastronomía debe hacer uso de varias disciplinas, ya que siempre se halla en proceso de transformación o cambio en donde no existe una conceptualización o una perspectiva consolidada para su estudio, dado que la gastronomía surge y evoluciona de la mano de los contextos sociales en los que se encuentra inmersa (Reyes, Guerra, & Quintero, 2017).

En la actualidad se reconoce la sinergia que existe entre la gastronomía y el turismo, motivo por el cual, tanto organizaciones públicas como privadas se hayan encaminado iniciativas en función de potenciar y promover los recursos gastronómicos y culinarios en una perspectiva turística.

Existen dos elementos fundamentales:

(Roden, 2003; Espeitx, 2004; Petrini, 2001). “Existe un creciente interés alrededor de los alimentos tradicionales y los platos típicos que eleva la gastronomía hasta el nivel de patrimonio cultural, compuesto por elementos tangibles e intangibles que determinan y caracterizan el territorio” (Di Clemente, Hernández, & López, 2013, pág. 3).

La gastronomía por su capacidad de atraer viajeros se identifica como el principal motivo del viaje, y como consecuencia de ello, se define como el elemento estratégico para el desarrollo y éxito de los destinos. (López & Sánchez, 2012)

2.2.10. Tendencias Gastronómicas

Las tendencias son ideas aplicables en la cotidianidad causadas por gusto o atracción hacia un objeto o comportamientos; gastronómicamente hablando se puede referir como la forma de preparar y comer los alimentos. Se puede decir que una tendencia gastronómica comienza con los ejecutores o creadores de la misma y termina con la aparición de los conservadores.

Según Mejía, Mejía, Bravo, & Miriam (2014), convergen que existen dos tendencias dentro de la gastronomía: las funcionales y las no funcionales.

Las tendencias gastronómicas funcionales son aquellas que surgen con las tendencias culinarias, implementación de mejores procesos, ingredientes de fácil adquisición la cuales imponen un nuevo modelo dentro de las cocinas;

Las tendencias gastronómicas no convencionales surgen en la búsqueda por la satisfacción plena de los comensales, por capacidad y autonomía de generar sensaciones en ellos, y por su inclinación a nuevos estilos y formas de comer (pág. 33).

Además de ello, las tendencias gastronómicas son fácilmente sustituibles, se hallan en continuo cambio; este valor fugaz se lo dan los platillos establecidos dentro de la concepción de cada una de ellas. No obstante, el poco conocimiento, o falta de interés por la gastronomía tradicional y la revalorización de los sabores y saberes ancestrales como medio para mantener la cultura de una determinada región, de cierta manera han consolidado la idea de que solamente los platillos de tendencias relativamente nuevas son atractivos a los comensales.

2.2.11. Biodiversidad alimenticia

Existe muy poca diversidad en cuanto a los patrones de consumo en la actualidad, esta situación no solamente genera un serio desbalance en los ecosistemas mundiales, sino también implica en la limitación de la oferta de los sabores que brinda la naturaleza. Según Unilever Food Solutions (2019), más del 70% de los alimentos que se consumen en el mundo provienen de menos de 20 especies de plantas y animales (pág. 5).

Si bien es cierto, son los alimentos de producción local los que están ganando protagonismo en el mundo de la gastronomía moderna, conjuntamente de la mano con las nuevas corrientes de alimentación consciente y sostenibilidad ecológica, estos conceptos son de suma importancia para los nuevos modelos de negocio, los clientes y el planeta.

2.3.Definición de términos básicos

2.3.1. Diversidad de las expresiones culturales

Como lo señala La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO (2005) “La diversidad cultural crea un mundo rico y variado que acrecienta la gama de posibilidades y nutre las capacidades y los valores humanos, y constituye, por lo tanto, uno de los principales motores del desarrollo sostenible de las comunidades” (pág. 3).

2.3.2. La cultura como elemento estratégico

Es una necesario incorporar a la cultura como un elemento estratégico en las políticas de desarrollo tanto nacionales como internacionales, considerando la cooperación internacional para el desarrollo, en la lucha constante para la erradicación de la pobreza. Siendo crucial mencionar que, la cultura adquiere formas diversas a través del tiempo y el espacio, y esta diversidad se

manifiesta en la originalidad y pluralidad de las identidades de los pueblos (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2003).

2.3.3. Conocimientos tradicionales

La UNESCO (2005), "reconoce la importancia de los conocimientos tradicionales como fuente de riqueza inmaterial y material, en particular los sistemas de conocimiento de los pueblos autóctonos y su contribución positiva al desarrollo sostenible, garantizando su protección y promoción adecuada" (pág. 3).

2.3.4. 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, pág. 2).

2.3.5. 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, pág. 163).

Capítulo III

Marco Metodológico

3.1. Descripción del área de estudio

El presente desarrollo investigativo se llevará a cabo la Provincia de Santo Domingo de los Tsa´chilas, 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. (Santo Domingo, 2016)

La población de todas las comunas Tsa´chilas bordean los 3500 habitantes, en un área que comprende aproximadamente 10.500 hectáreas de terreno en la Provincia de Santo Domingo de los Tsa´chilas. La comunidad Tsa´chila cuenta con 8 comunas, Comuna Chiguilpe, Otongo Mapalí, Peripa, Poste, El Bua, Cóngoma, Filomena Aguabil y Naranjos. No obstante, el estudio en cuanto a la propuesta de creación de una ruta gastronómica se ha centrado solamente en una comuna de la etnia Tsa´chila, la comuna Chiguilpe, en la cual habitan alrededor de 620 nativos.

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, características del sector, los patrimonios tangibles de la comunidad; y cuantitativa porque se centra en medir el nivel de aceptación de la ruta en mención. Ambas aristas conforman el enfoque mixto, orientando la investigación con la finalidad de establecer un diseño de la Ruta Gastronómica dentro de la comunidad Chigüilpe de la etnia Tsa´chila.

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 este desarrollo investigativo.

Con el desarrollo de la investigación de campo, se busca observar y lograr recabar información de primera mano, con la finalidad de desarrollar los inventarios del patrimonio material dentro de la comunidad Chiguilpe, en función del diseño de la ruta turística gastronómica.

Además de ello, este desarrollo investigativo es de carácter descriptivo, ya que, luego de explorar los recursos culturales y naturales dentro de la comuna Chiguilpe de la etnia Tsa´chila, esta investigación permita a posterior el análisis y evaluación del diseño de la ruta turística gastronómica propuesta.

3.3. Procedimientos

Mediante observación se logrará recolectar datos informativos y se dará a conocer las actividades que se pueden realizar, de la misma manera, determinar las características y condiciones en las que se encuentra la comunidad Tsa´chila Chiguilpe, mediante la descripción sistemática se logrará establecer el patrimonio gastronómico con el que cuenta la comunidad en mención.

En este apartado, toda la información compilada será registrada en fichas de registro. El registro es parte importante en el levantamiento de la información, como lo menciona el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC (2011) , enfatizando en que, “es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada,

que contribuye la línea base para la elaboración de diagnósticos y la propuesta en la línea investigativa" (pág. 26).

Parte fundamental dentro del desarrollo investigativo radica en el hecho de la realización de las entrevistas, para lo cual, se elaborará un banco de preguntas orientadas a los nativos de las comunidades Tsa´chilas, con la finalidad de conocer de manera directa el patrimonio gastronómico con el que cuenta la comunidad, mismo que, será objeto de impacto dentro del diseño de la ruta turística Gastronómica.

Para completar la investigación, se plantea el desarrollo de una encuesta, misma que gira en torno a determinar las consideraciones que priorizan los turistas al momento de elegir un destino para visitar. Esta encuesta se fundamenta en preguntas puntuales que serán de utilidad para este trabajo investigativo.

3.4. 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 comestible. Por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible.* (Unigarro, 2010)	Ingredientes	Tipo de ingredientes Temporalidad de productos Procedencia de productos.	Entrevista Encuesta Documental Fichas de registro	Entrevista (2 preguntas)
		Utensilios	Tipo de utensilios Tradicionales Material de utensilios.		Entrevista (2 preguntas)
		Métodos y Técnicas de cocción	Aplicación de métodos de cocción Aplicación de técnicas culinarias.		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)*	Zona Turística	Distribución de atractivos turísticos naturales, culturales y potenciales	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 turísticos	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 que se visita.	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)

Tabla 1 muestra la descripción de variables
Fuente: Elaboración propia

3.5.Consideraciones bioéticas

Se tendrá muy en cuenta que el desarrollo de la investigación se efectúe mediante la revisión bibliográfica con sus debidas citas que corroboren la veracidad de los datos, además de ello se documentará las entrevistas mediante video para lograr fiabilidad en los datos obtenidos.

3.5.1. Población y muestra

La segmentación del mercado para el desarrollo de este trabajo investigativo se ha centrado en la población económicamente activa de Ecuador, misma que, según los datos del INEC, en la "Encuestas Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo" para febrero del 2021 fue de 8.249.661 personas.

n: Tamaño de muestra que queremos calcular

N: Tamaño de la población

Z: Coeficiente de confianza para un nivel de confianza determinado

p: Probabilidad de éxito

q: Probabilidad de fracaso.

d: Error máximo admisible

Datos:

N: 8249661

Z: 1.96

p: 50 %

q: 50 %

d: 5 %

$$n = \frac{N * Z^2 a * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 a * p * q}$$

$$n = \frac{8249661 * 1.960^2 * 0.5 * 0.5}{0.05^2 * (8249661 - 1) + 1.960^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 385$$

Capítulo IV

Resultados y Discusión

4.1. Fichas de registro del patrimonio

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011), señala que "El Patrimonio" es la herencia que se recibe de los antepasados. Es resultado de la simbiosis de la riqueza natural y cultural, dichas relaciones entre el espacio geográfico y las manifestaciones culturales fortalecen la identidad de los pueblos, dando el debido sentido de pertenencia, permitiendo valorar lo que somos y tenemos (pág. 10).

4.1.1. Patrimonio Gastronómico

El patrimonio gastronómico se define como un elemento de comunicación o lenguaje cultural, y dentro de ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural, y el sector de los servicios. La gastronomía típica se asocia al contexto como parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad es evidenciable en el cultivo, los productos y los platos típicos, o las formas de servir o consumir, que de cierta forma son tan nuestras, pero a la vez diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no estar habituados en ellas. (Instituto Nacional de Patrimono Cultural, 2011)

El hablar de gastronomía, no es simplemente entender únicamente los alimentos o platillos de una determinada localidad, es un concepto extenso que incluye costumbres alimentarias, tradiciones, procesos, personas y estilos de vida que surgen alrededor de la misma. La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico,

en la gastronomía se identifica como el camino de la identidad y la autenticidad misma del territorio.

La gastronomía representa un recurso que oferta potenciales actividades con un contenido amplísimo de carácter cultural e histórico para entretener a turistas, además de ello, propone una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial. (Fusté-Forné, 2016)

4.1.2. Fichas del Patrimonio Gastronómico

Tabla 2. Ficha de registro del patrimonio gastronómico. Maito

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">INVENTARIO PATRIMONIAL DE LA COMUNA CHIGÜILPE DE LA ÉTNIA TSA´CHILA
FICHA DE REGISTRO</td><td></td></tr>
<tr><td>CÓDIGO</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</td><td>IM-23-01-01-000-21-001</td></tr>
<tr><td colspan="3">Provincia: Santo Domingo de los Tsa´chilas Cantón: Santo Domingo</td></tr>
<tr><td colspan="3">Parroquia: Comuna Chigüilpe</td></tr>
<tr><td colspan="3">Localidad: Etnia Tsa´chila, Comuna Chigüilpe</td></tr>
<tr><td colspan="3">Coordenadas: -0.32135468429962527, -79.21356925137452</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3">Descripción de la fotografía: “Watsa paká”. Maito de pescado bocachico</td></tr>
<tr><td colspan="3">Código fotográfico: IM-23-01-01-000-21-001-1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="4">3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="4">Denominación</td></tr>
<tr><td colspan="4">Maito. Platillo de la cultura Tsa´chila</td></tr>
<tr><td colspan="2">Grupo Social</td><td colspan="2">Lengua</td></tr>
<tr><td colspan="2">Etnia Tsa´chila</td><td colspan="2">Tsafiki</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Subámbito</td><td colspan="2">Detalle del Subámbito</td></tr>
<tr><td colspan="2">Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.</td><td colspan="2">Gastronomía</td></tr>
<tr><td colspan="4">4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="4">Platillo de la comuna Tsa´chila que consiste en un envuelto, de manera tradicional un pescado denominado “Bocachico”, que se pesca en los ríos de la comunidad, previamente se limpia, condimenta y se envuelve con una hoja de bijao, se lo coloca en una parrilla para su cocción o algunas veces se cocina en el rescoldo de la misma.
Para los turistas, este platillo se suele acompaña de arroz, patacones y ensalada, de manera nativa, solamente se acompaña con plátano verde cocinado.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fecha o periodo</td><td colspan="2">Detalle de la periodicidad</td></tr>
<tr><td></td><td>Anual</td><td colspan="2" rowspan="4">Este platillo se lo realiza cualquier día del año</td></tr>
<tr><td>x</td><td>Continua</td></tr>
<tr><td></td><td>Ocasional</td></tr>
<tr><td></td><td>Otro</td></tr>
<tr><td colspan="4">5. VALORACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="4">Platillo importante dentro de la gastronomía de la cultura Tsa´chila.</td></tr>
<tr><td colspan="4">6. DATOS DE CONTROL</td></tr>
<tr><td colspan="4">Investigador: Fabricio Garzón Mosquera</td></tr>
<tr><td colspan="3">Registrado por: Fabricio Garzón Mosquera</td><td>Fecha de registro: 09/10/2021</td></tr>
<tr><td colspan="3">Revisado por:</td><td>Fecha de revisión:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Aprobado por:</td><td>Fecha de aprobación:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Registro fotográfico: Fabricio Garzón Mosquera</td><td></td></tr>
</table>

Tabla 2 muestra la ficha del registro del patrimonio gastronómico. Maito
Fuente: Elaboración propia

Tabla 3. Ficha de registro del Patrimonio Gastronómico. Anoilá

<table>
<tr><td colspan="2">INVENTARIO PATRIMONIAL DE LA COMUNA CHIGÜILPE DE LA ÉTNIA TSA´CHILA
FICHA DE REGISTRO</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2"></td><td>CÓDIGO</td></tr>
<tr><td>IM-23-01-01-000-21-002</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Provincia: Santo Domingo de los Tsa´chilas Cantón: Santo Domingo</td></tr>
<tr><td colspan="3">Parroquia: Comuna Chigüilpe</td></tr>
<tr><td colspan="3">Localidad: Etnia Tsa´chila, Comuna Chigüilpe</td></tr>
<tr><td colspan="3">Coordenadas: -0.32135468429962527, -79.21356925137452</td></tr>
<tr><td colspan="2">2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3">Descripción de la fotografía: “Anoilá”. Plátano verde cocido y aplastado a manera de bala</td></tr>
<tr><td colspan="3">Código fotográfico: IM-23-01-01-000-21-001-2</td></tr>
<tr><td colspan="3">3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="3">Denominación</td></tr>
<tr><td colspan="3">Anoilá</td></tr>
<tr><td>Grupo Social</td><td colspan="2">Lengua</td></tr>
<tr><td>Etnia Tsa´chila</td><td colspan="2">Tsafiki</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ámbito</td></tr>
<tr><td>Subámbito</td><td colspan="2">Detalle del Subámbito</td></tr>
<tr><td>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.</td><td colspan="2">Gastronomía</td></tr>
<tr><td colspan="3">4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="3">Platillo de la comuna Tsa´chila que consiste en plátano verde cocido en agua, luego se aplasta con ayuda de un palo y una tabla que se elaboran con madera de Pambil, se le da la forma de</td></tr>
</table>

una bala alargada y se sirve a manera de guarnición para las diferentes comidas. Se sirve generalmente todos los días, es el platillo insignia de la cultura Tsa´chila.		
Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**
	Anual	Este platillo se realiza cualquier día del año
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
5. VALORACIÓN		
Platillo y, o guarnición importante dentro de la gastronomía de la cultura Tsa´chila.		
6. DATOS DE CONTROL		
Investigador: Fabricio Garzón Mosquera		
Registrado por: Fabricio Garzón Mosquera		**Fecha de registro:** 09/10/2021
Revisado por:		**Fecha de revisión:**
Aprobado por:		**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: Fabricio Garzón Mosquera		

Tabla 3 muestra la ficha del registro del patrimonio gastronómico. Anoilá
Fuente: Elaboración propia

Tabla 4. Ficha de registro del Patrimonio Gastronómico. Mayón

INVENTARIO PATRIMONIAL DE LA COMUNA CHIGÜILPE DE LA ÉTNIA TSA´CHILA FICHA DE REGISTRO	**CÓDIGO**
	IM-23-01-01-000-21-003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Santo Domingo de los Tsa´chilas	**Cantón:** Santo Domingo
Parroquia: Comuna Chigüilpe	
Localidad: Etnia Tsa´chila, Comuna Chigüilpe	
Coordenadas: -0.32135468429962527, -79.21356925137452	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	



Descripción de la fotografía: "Mayón" asado en leña

Código fotográfico: IM-23-01-01-000-21-001-3

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Mayón	
Grupo Social	**Lengua**
Etnia Tsa´chila	Tsafiki
Ámbito	
Subámbito	**Detalle del Subámbito**
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Platillo de la comuna Tsa´chila que consiste en primera instancia en la recolección de los Mayones, mismos que, de cierta forma son gusanos que habitan en el corazón de los árboles de Pambil y Chonta respectivamente. Se procede a realizar una brocheta "Pincho", cada una contiene de entre 4 y 5 Mayones, se asan en la leña.

Fecha o periodo		**Detalle de la periodicidad**
	Anual	Este platillo se realiza en temporada de Mayones, cada vez que se tala un árbol de Chonta o de Pambil.
	Continua	
x	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Platillo de temporada importante dentro de la gastronomía de la cultura Tsa´chila.

6. DATOS DE CONTROL	
Investigador: Fabricio Garzón Mosquera	
Registrado por: Fabricio Garzón Mosquera	**Fecha de registro:** 09/10/2021
Revisado por:	**Fecha de revisión:**
Aprobado por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: Fabricio Garzón Mosquera	

Tabla 4 muestra la ficha del registro del patrimonio gastronómico. Mayón.
Fuente: Elaboración propia

Tabla 5. Ficha de registro del Patrimonio Gastronómico. Malá

INVENTARIO PATRIMONIAL DE LA COMUNA CHIGÜILPE DE LA ÉTNIA TSA´CHILA FICHA DE REGISTRO	
	CÓDIGO
	IM-23-01-01-000-21-004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Santo Domingo de los Tsa´chilas	**Cantón:** Santo Domingo
Parroquia: Comuna Chigüilpe	
Localidad: Etnia Tsa´chila, Comuna Chigüilpe	
Coordenadas: -0.32135468429962527, -79.21356925137452	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: "Malá". Chicha de los Tsa´chilas	
Código fotográfico: IM-23-01-01-000-21-001-4	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	
Malá	

Grupo Social	Lengua
Etnia Tsa´chila	Tsafiki
Ámbito	
Subámbito	**Detalle del Subámbito**
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.	Gastronomía

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

Bebida de la comuna Tsa´chila que consiste en la fermentación del maíz, el jugo de caña y una planta denominada Coló. Bebida insignia de la cultura Tsa´chila que se prepara principalmente para la celebración del Kasama, fiesta que significa "Nuevo Amanecer". De cierta forma el Kasama para los Tsa´chilas es el comienzo del nuevo año.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta bebida se elabora tradicionalmente para la fiesta del Kasama, no obstante, se prepara en ocasiones especiales dentro de la comunidad Tsa´chila.
	Continua	
x	Ocasional	
	Otro	

5. VALORACIÓN

Bebida de temporada importante dentro de la gastronomía de la cultura Tsa´chila.

6. DATOS DE CONTROL

Investigador: Fabricio Garzón Mosquera	
Registrado por: Fabricio Garzón Mosquera	**Fecha de registro:** 09/10/2021
Revisado por:	**Fecha de revisión:**
Aprobado por:	**Fecha de aprobación:**
Registro fotográfico: Fabricio Garzón Mosquera	

Tabla 5 muestra la ficha del registro del patrimonio gastronómico. Malá
Fuente: Elaboración propia

4.2.Resultado de encuestas

A continuación, se presenta el análisis de la información de la encuesta que se obtuvo a través de los instrumentos implementados en plataforma virtual. Su redacción se elaboró en un lenguaje sencillo y de fácil compresión para el lector.

Ilustración 1. Pregunta de encuesta 1. ¿Edad?

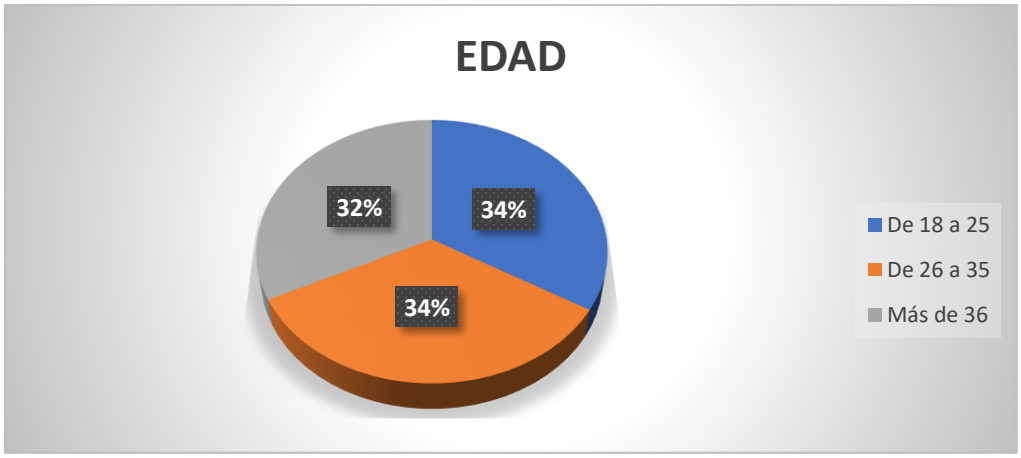

Ilustración 1 muestra la edad de los encuestados.
Fuente: Elaboración propia

Interpretación

Como se puede notar con porcentajes similares, la mayoría de las personas encuestadas fueron tomadas de un nivel promedio de edades.

Ilustración 2.Pregunta de encuesta 2. ¿Actividades turísticas?

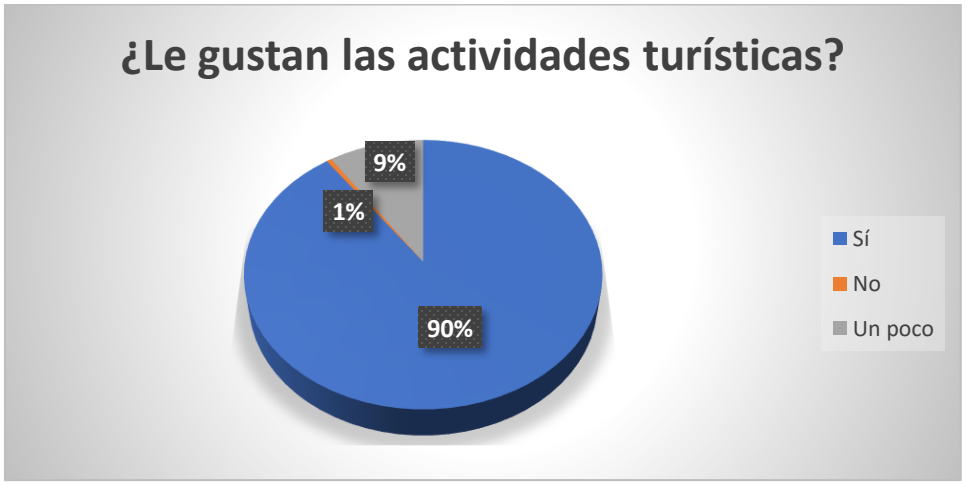

Ilustración 2 muestra si los encuestados gustan de actividades turísticas
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación

Dentro de los encuestados se notó que un 90% realiza actividades turísticas, respuesta importante, ya que, el proyecto gira en torno a personas que tienen afinidad por viajar y permite hacer frente ante la problemática expuesta.

Ilustración 3.Pregunta de encuesta 3. ¿Frecuencia de viaje?

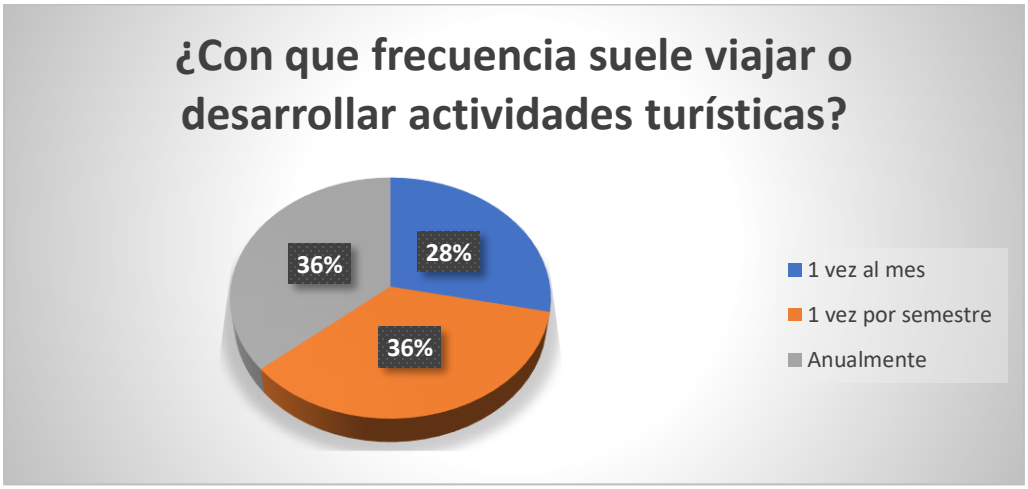

Ilustración 3 muestra la frecuencia de viaje de los encuestados
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación

Si bien es cierto las personas realizan actividades turísticas, no obstante, la frecuencia de viaje se ve distribuida con porcentajes mayoritarios de manera semestral 36% y anual representados con un 36%, es de relevancia recalcar en este apartado que las personas viajan durante todo el año, aspecto a valorar para establecer la logística adecuada dentro de la comunidad para recibir a los turistas.

Ilustración 4. Pregunta de encuesta 4. ¿Con quién viaja?

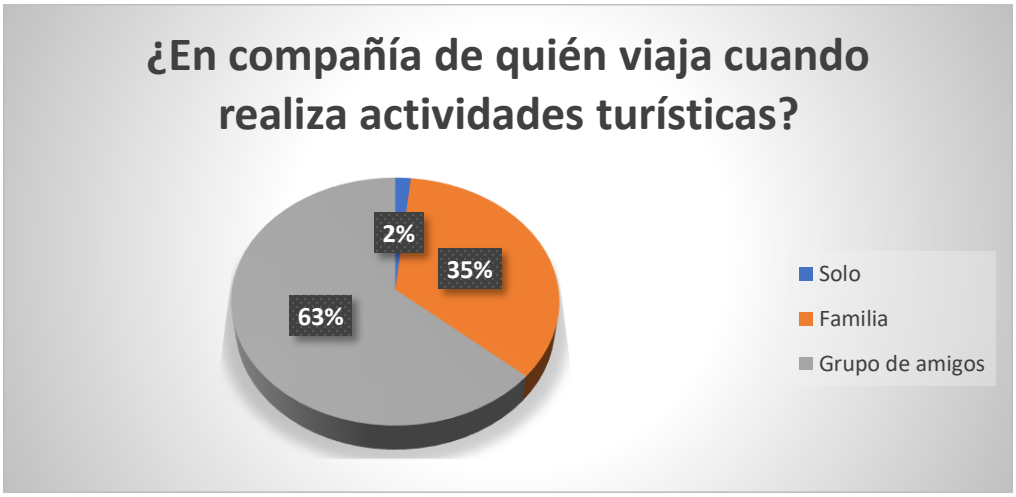

Ilustración 4 muestra la compañía de preferencia de los encuestados
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación

Según las respuestas obtenidas, el 63% de los encuestados al momento de viajar prefieren hacerlo en grupos de amigos, y un 35% prefiere hacerlo con la familia, indicador importante ya que, con este resultado se puede calcular la afluencia de turistas que posiblemente visiten la comuna Chiguilpe.

Ilustración 5. Pregunta de encuesta 5. ¿Motivo de viaje?



Ilustración 5 muestra el motivo de viaje de los encuestados
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación

Según los resultados obtenidos en esta interrogante, se puede notar que los encuestados se muestran atraídos como motivo de viaje, tanto atractivos naturales con un 51% y, como también culturales con el 49%. Indicador importante para el turismo dentro de la comuna Tsa´chila, ya que, puede captar estas dos aristas turísticas.

Ilustración 6. Pregunta de encuesta 6. ¿Conoce una ruta turística?



Ilustración 6 muestra si los encuestados saben el concepto de una ruta turística
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación

A pesar de que las personas tienden a viajar durante todo el año, solamente el 20% de los encuestados ha tenido la oportunidad de participar dentro de una ruta turística.

Ilustración 7. Pregunta de encuesta 7. ¿Rutas turísticas en Ecuador?

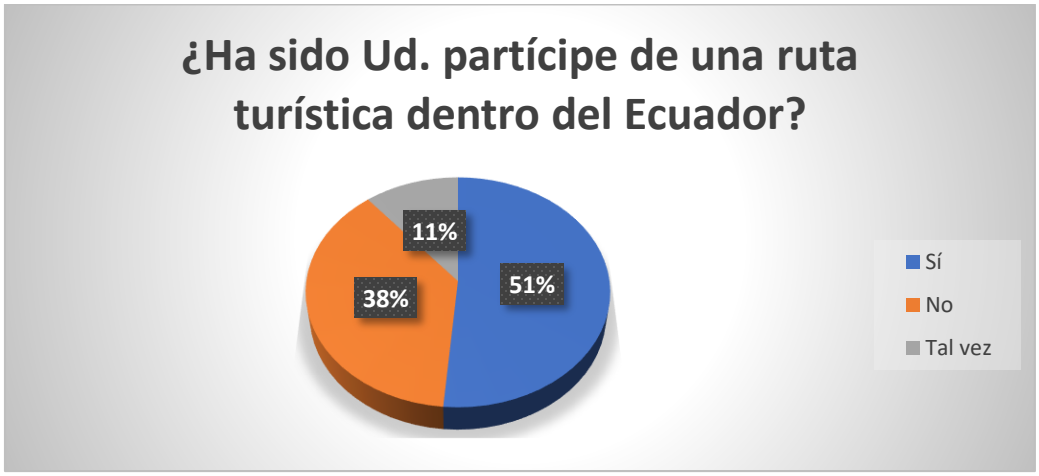

Ilustración 7 muestra si los encuestados han participado de rutas turísticas dentro de Ecuador
Fuente: Elaboración propia

Interpretación

Según los resultados obtenidos se puede notar que, de cierta forma existe desconocimiento por parte de los encuestados en cuanto a su participación en rutas turísticas. Si bien es cierto, solamente el 51% de los encuestados ha participado de la actividad turística antes mencionada.

Ilustración 8. Pregunta de encuesta 8. ¿Rutas turísticas fuera de Ecuador?

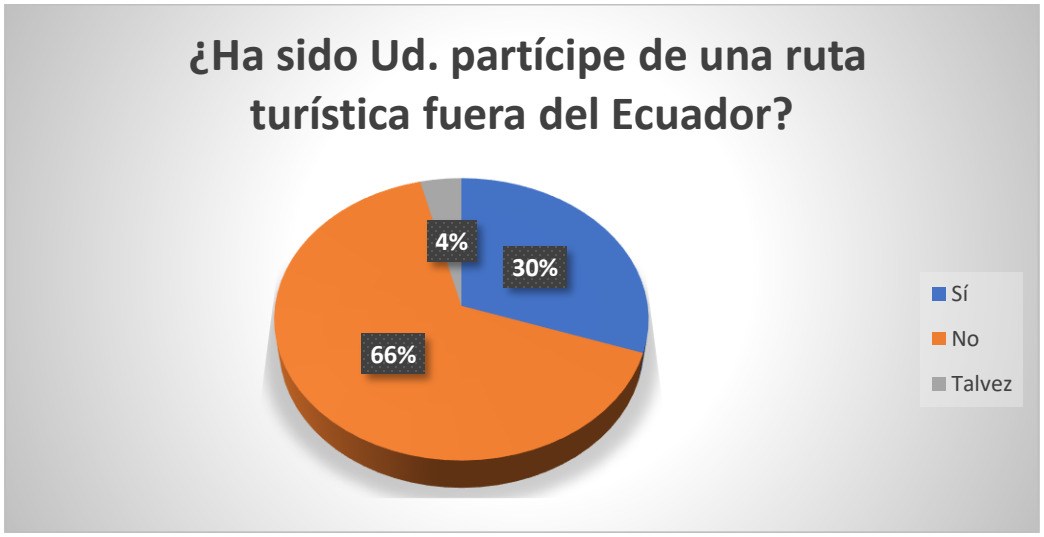

Ilustración 8 muestra si los encuestados han participado de rutas turísticas fuera de Ecuador
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación

Con los resultados obtenidos mediante la encuesta en esta interrogante, se puede notar que solamente el 30% de las personas han sido participes de rutas turísticas fuera de Ecuador. Es evidente que de cierta forma el turismo internacional es muy limitado.

Ilustración 9. Pregunta de encuesta 9. ¿Motivos de no participación en rutas turísticas?



Ilustración 9 muestra los motivos por los que no se accede a una ruta turística
Fuente: Elaboración propia.

Interpretación

El realizar una actividad turística es una experiencia que se debe disfrutar en su totalidad, el 55% de los encuestados afirma que los precios de adquisición de una ruta gastronómica son muy excesivos para las turistas. A más de ello, la falta de información y algunas veces el desinterés de conocer no permite el disfrute de la actividad turística en mención.

Ilustración 10. Pregunta de encuesta 10. ¿Rutas en Santo Domingo de los Tsa´chilas?

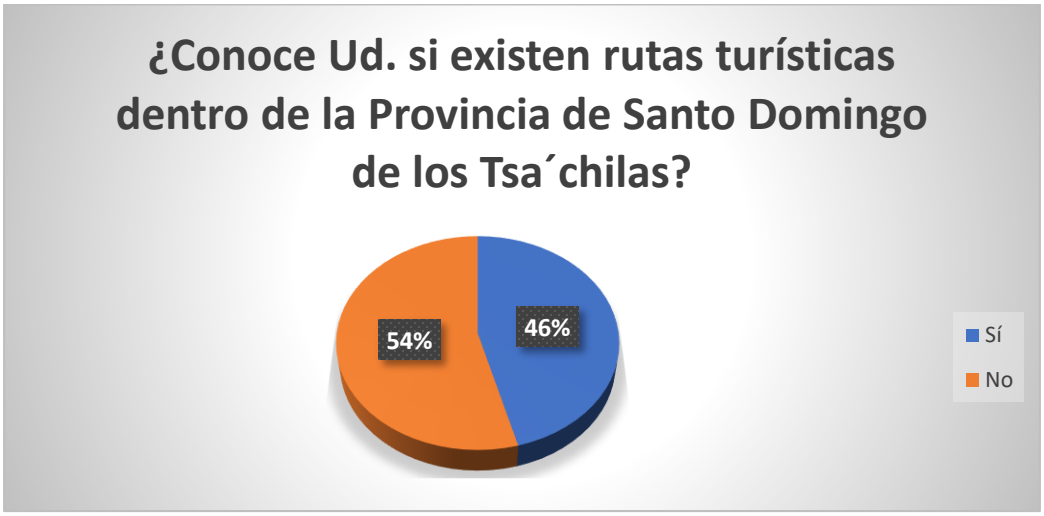

Ilustración 10 muestra si los encuestados conocen rutas turísticas en Santo Domingo
Fuente: Elaboración propia

Interpretación

Dentro de la Provincia Tsa´chila existe muchos lugares turísticos. No obstante, un 54% de las personas afirma que desconoce de la existencia de rutas turísticas dentro de la provincia.

Ilustración 11. Pregunta de encuesta 11. ¿Conoce la etnia Tsa´chila?

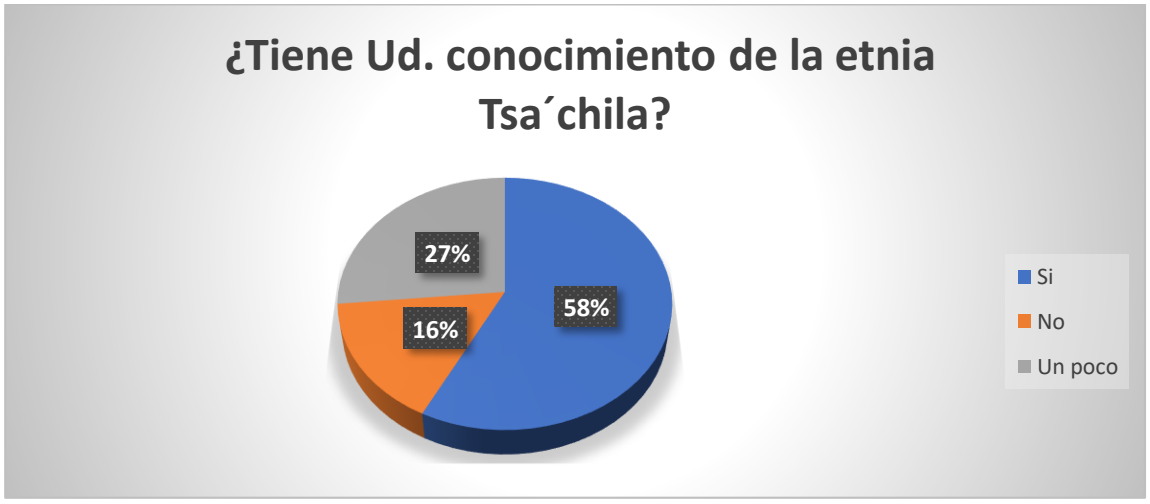

Ilustración 11 muestra si los encuestados conocen de la etnia Tsa´chila
Fuente: Elaboración propia

Interpretación

Si bien es cierto la etnia Tsa´chila es la cultura representativa de la ciudad de Santo Domingo, importante referir que el 58% de los encuestados tienen conocimientos sobre la etnia y, de cierta forma nace también el interés por parte de turistas en conocer la cultura la comunidad Tsa´chila.

Ilustración 12.Pregunta de encuesta 12. ¿Realizar actividades en la comuna Tsa´chila?



Ilustración 12 muestra si los encuestados realizarían actividades turísticas en la comuna Tsa´chila
Fuente: Elaboración propia

Interpretación

Con las respuestas obtenidas en esta interrogante se corrobora que el 78% de los encuestados les gustaría realizar actividades turísticas dentro de la comuna Tsa´chila, resultado importante para este desarrollo investigativo.

Ilustración 13. Pregunta de encuesta 13. ¿Interés de visitar la comuna Tsa´chila?



Ilustración 13 muestra el interés de los encuestados por conocer la comuna Tsa´chila
Fuente: Elaboración propia

Interpretación

Con las respuestas obtenidas se nota que el 68% de los encuestados se muestran atraídos por la parte cultural de la etnia Tsa´chila, si bien es cierto, los sabores y saberes es lo que atrae a los turistas. Aspecto importante para la comuna, ya que, los turistas prefieren un turismo de sensaciones y poder conocer la cosmovisión de la cultura Tsa´chila.

Ilustración 14. Pregunta de encuesta 14. ¿Implantar una ruta en la comuna Tsa´chila?



Ilustración 14 muestra si los encuestados apoyan la creación de una ruta turística en la comuna
Fuente: Elaboración propia

Interpretación

Con esta respuesta obtenida por parte del 98% de los encuestados se puede corroborar que apoyan la creación de una ruta turística dentro de la comunidad Tsa´chila, aspecto importante para este desarrollo investigativo, ya que la creación de dicha actividad turística es el objetivo del proyecto.

Ilustración 15. Pregunta de encuesta 15. ¿Alternativa turística?

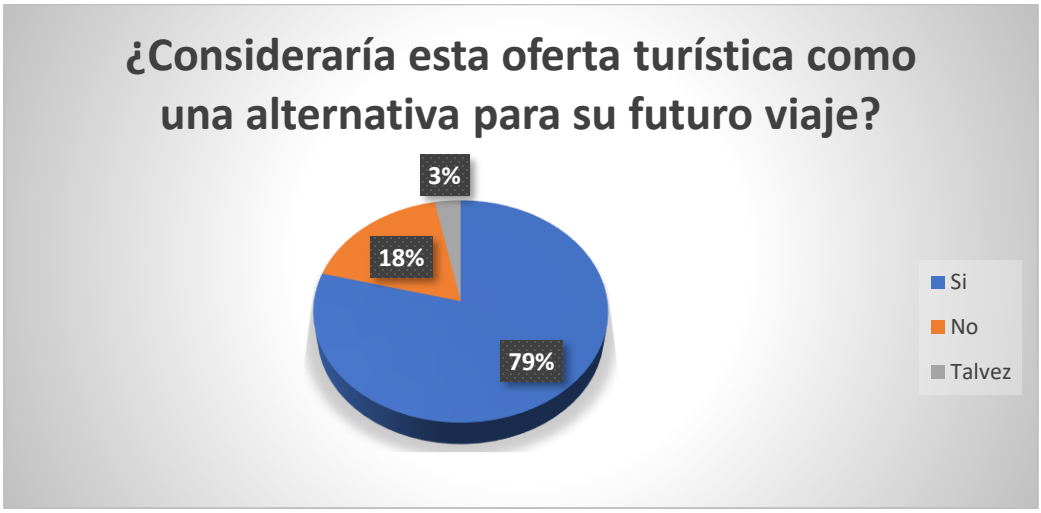

Ilustración 15 muestra si una ruta en la comuna Tsa´chila es una alternativa turística
Fuente: Elaboración propia

Interpretación

En base al resultado obtenido mediante esta interrogante se puede afirmar que el 79% de los encuestados concuerdan que, acceder a una ruta turística dentro de la comunidad Tsa´chila sería una buena alternativa de viajes futuros. En función de las anteriores respuestas obtenidas, el proyecto tiene una valoración positiva como alternativa de visita por parte de turistas.

4.3. Resultado de entrevista

La entrevista se aplicó a guías turísticos de la comuna Chiguilpe de la etnia Tsa´chila, logrando los siguientes resultados.

Pregunta 1. ¿Cuáles son los ingredientes principales dentro de la gastronomía Tsáchila?

Dentro de los ingredientes principales encontramos el plátano, el pescado, guanta, guatuso, saíno.

Pregunta 2. ¿Cuáles son los métodos y técnicas de cocción que más se utilizan?

Los métodos de cocción más utilizados son el asado y el hervido.

Pregunta 3. ¿Qué utensilios básicos se utilizan para cocinar?

Para cocinar se utilizan mates como recipientes, cucharas de palo y demás utensilios hechos con pambil. Si bien es cierto, ya en las casas existen ollas y otros utensilios cotidianos de la cultura mestiza.

Pregunta 4. ¿Qué utensilios se utilizan a la hora de comer?

Para comer no se utilizan utensilios, se come con la mano de manera nativa, los platos son hojas de plátano, hoy en día ya con la influencia de la cultura mestiza se tiene cucharas y platos.

Pregunta 5. ¿Cuáles son los platos más representativos de la cultura Tsáchila?

Los platillos más representativos de la gastronomía Tsa´chila son el Maito, Mayón, Anoila, el Malá.

Pregunta 6. ¿Cree Ud. que la gastronomía de la comuna Chiguilpe puede ser una razón para fomentar el turismo?

Los encuestados afirman que sí, ya que muchas personas les gusta degustar de la gastronomía local.

Pregunta 7. ¿Desde su punto de vista, como se mejoraría la promoción gastronómica dentro de la comuna Chiguilpe?

Afirman que se mejoraría mediante la publicidad en medios digitales, televisivos y radiales

Pregunta 8. ¿Cree Ud. que sería una buena estrategia crear un restaurante dentro de la comunidad?

Convergen en que la ampliación y repotenciación del restaurante existente dentro de la comunidad mejoraría considerablemente la oferta turística.

Pregunta 9. ¿Qué atractivos turísticos se hayan dentro de la comunidad Chiguilpe?

Dentro de la comunidad existen ríos, cascadas, miradores, senderos y demás parajes naturales que también son atractivos a los turistas.

Pregunta 10. ¿Existe algún proyecto turístico dentro de la comunidad Chiguilpe?

Afirman que no existen proyectos turísticos dentro de la comunidad, la oferta turística que se oferta es solamente iniciativa de grupos familiares de la comuna.

Pregunta 11. ¿Cuál cree Ud. que es la razón de visita a la comuna Chiguilpe por parte de los turistas? ¿Atractivos naturales o culturales?

Según los entrevistados, los turistas se hallan atraídos por los atractivos culturales, principalmente saberes medicinales que guarda la etnia Tsa´chila, como un legado de sus antepasados.

Pregunta 12. ¿Los turistas que visitan la comuna Chiguilpe en su mayoría son locales o extranjeros?

Afirman que los turistas que más visitan la comuna son locales, no obstante, se está haciendo más habitual la presencia de turistas extranjeros.

Pregunta 13. ¿Cree que la gastronomía sea un factor de interés para fomentar el turismo dentro de la comuna Chiguilpe?

Los entrevistados coinciden que la gastronomía es un aspecto importante dentro de su cotidianidad, por ende, es un atractivo al turista que se interesa por el conocimiento de la cultura de los pueblos.

Pregunta 14. ¿Conoce usted si la comuna Chiguilpe cuenta con una página web donde se facilite información a los turistas?

No cuentan con una página web, solamente lo publicitan mediante Facebook.

Pregunta 15. ¿Cree usted que una página web ayudaría aumentar el turismo de la comunidad?

Convergen que sería de gran ayuda para fomentar el turismo extranjero principalmente, ya que, se lograría un alcance publicitario de mayor escala.

Pregunta 16. ¿Se ha promocionado a la comuna Chiguilpe como un destino turístico?

No ha surgido la iniciativa por parte de las autoridades de turno para generar promociones nacionales, si bien es cierto, la actividad turística dentro de la comuna no deja mayor ganancia para poder invertir en estrategias publicitarias.

- **Interpretación de Resultados**

Las entrevistas se han aplicado a los guías turísticos nativos de la zona, pues son ellos quienes interactúan de manera directa con los visitantes. Se logró notar que todos los guías convergen en que la creación de una página web sería importante para la difusión local e internacional de las actividades turísticas que se pueden realizar dentro de la comuna Chigüilpe, además de ello, se sabe que los turistas se muestran sensibles por el patrimonio cultural inmaterial de la Etnia Tsa´chila, mismos que, de cierta forma se consolidan como un elemento de valor dentro de la creación de una ruta Gastronómica.

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

En la presente investigación se planteó como objetivo general: Contribuir al desarrollo turístico de la comuna Tsa´chila Chigüilpe mediante el diseño de una ruta gastronómica como estrategia de revalorización al patrimonio gastronómico, el mismo se cumple y se explica el por qué en los siguientes ítems

Del primer objetivo específico "Elaborar un inventario del patrimonio gastronómico de la comuna Chigüilpe de la etnia Tsa´chila"

Mediante los acercamientos que se realizó en la comuna Chigüilpe, se ha logrado establecer mediante fichas de registro el inventario gastronómico de la localidad, si bien es cierto no es muy extenso, pero de cierta forma en cada una de sus preparaciones se hallan arraigadas técnicas, métodos e ingredientes propios, que se ha mantenido y perpetuado a través del tiempo.

Como parte del segundo objetivo específico "Diseñar una página web que muestre la ruta turística gastronómica en la comuna Chigüilpe"

En base a la entrevista realizada a representantes de la comuna Chigüilpe, se logró concluir que, desde el punto de vista de los habitantes es de gran importancia la creación de una página web que muestre la ruta gastronómica propuesta, de cierta forma, la comuna Chigüilpe cuenta con afluencia de turistas locales y extranjeros atraídos principalmente por el misticismo de la medicina ancestral, no obstante, el diseño de esta página tiene la capacidad de mostrar demás aspectos culturales que guarda la etnia Tsa´chila, de esta manera se impulsaría el desarrollo turístico y económico de la provincia y de las demás comunas.

Como último objetivo específico “Determinar si se considera el patrimonio cultural de la etnia Tsáchila como un elemento de valor para fomentar el turismo”

En función de las respuestas obtenidas mediante las encuestas, se ha logrado determinar que, los turistas se hallan cautivados principalmente por los atractivos que están enmarcados dentro del patrimonio cultural inmaterial de la etnia Tsa´chila; relevante mencionar en este apartado que, además de contar con elementos culturales de valor, también cuenta con maravillosos atractivos naturales mismos que forman parte del paraje en donde se desarrolla la cosmovisión de la cultura Tsa´chila.

Recomendaciones

Mantener viva la ancestralidad de su cultura, ya que la identidad misma de un pueblo nace con las expresiones culturales de una etnia, los procesos de aculturación que atraviesan las civilizaciones han ayudado de cierta forma al desarrollo de las mismas, no obstante, en estos procesos los pueblos aborígenes son absorbidos por culturas mestizas perdiendo su identidad propia. El turismo fomenta la valoración cultural de las diferentes etnias, ya que, al ser una actividad económica, obliga de una u otra manera a mantener las expresiones culturales vivas para ser mostradas al turista. De gran importancia también a considerar, es continuar registrando el patrimonio cultural material e inmaterial mediante las fichas de registro, con el objetivo de aumentar el potencial turístico de la provincia mediante la implementación de nuevas rutas.

Fomentar la publicidad digital, actualmente, el mundo gira en torno a la tecnología, coloquialmente se dice que "si no estás en la web, no existes". Además de ello, es importante entrelazar las comunas Tsa´chilas mediante el desarrollo de una ruta turística a manera de un proyecto ambicioso a futuro. De gran ayuda para aumentar el alcance publicitario de estas actividades turísticas sería el apoyo del Ministerio de Turismo (Mintur), sabiendo que, esta entidad gubernamental podría promocionar masivamente de manera local e internacional los atractivos que esconde no solo la etnia Tsa´chila, sino, los demás pueblos ancestrales del Ecuador.

Perpetuar las expresiones culturales como símbolo identitario de la etnia Tsa´chila, ya que, la tendencia turística de la actualidad se haya focalizada en generar sensaciones y emociones a los visitantes, si bien es cierto, este cometido se puede lograr mostrando la cosmovisión de los pueblos ancestrales, inmortalizándolos través del tiempo como legado para las futuras generaciones. Siendo importante referir las resoluciones de la UNESCO, misma que enfatiza en la importancia de los conocimientos tradicionales como fuente de riqueza inmaterial y material, en particular los

saberes de los pueblos autóctonos y su contribución positiva al desarrollo sostenible, garantizando su protección y promoción adecuada.

Capítulo V

Propuesta

5.1. Introducción

Con las conclusiones establecidas para este desarrollo investigativo, se ha logrado determinar que la comuna Tsa´chila Chigüilpe cuenta con un atractivo patrimonio cultural inmaterial, mismo que, se acredita como un elemento de valor para la creación de una ruta gastronómica. Además de ello, la creación de la ruta gastronómica generará recursos necesarios para sustento de los miembros de la comuna Chigüilpe, de esta forma se lograría mantener vivas las costumbres y tradiciones de la etnia Tsa´chila como legado para quienes la visitan.

5.2. Planteamiento de la Ruta Gastronómica

Compartir la cultura gastronómica que esconde la etnia Tsa´chila, como técnicas de cocina, recursos agrícolas y pecuarios, sistemas de colaboración comunitaria, los mismos que le van a permitir al turista una interacción directa en un entorno natural. Generar principalmente una iniciativa local hacia el conocimiento y aprecio de nuestros patrimonios inmateriales, de esta manera lograr concientizar a las generaciones el valor de las riquezas culturales que las comunas Tsa´chilas ofrecen, sabores y saberes como baluarte de la identidad gastronómica.

Conjuntamente a ello generar recursos para la Comuna Chiguilpe, misma que se haya comprendida dentro de la ruta gastronómica, impulsando así su desarrollo, manteniendo la idea primordial de fomentar un turismo sustentable.

5.3. Objetivo

Diseñar una página web que muestre una ruta gastronómica en la comuna Tsa´chila Chiguilpe como aporte al desarrollo del turismo de la provincia de Santo Domingo de los Tsa´chilas.

5.4. La comuna Chigüilpe

5.4.1. Atractivos Naturales

La comuna Chigüilpe cuenta con recursos naturales como, por ejemplo:

- **Río Otongo**

Ilustración 16. Río Otongo



Ilustración 16 muestra el río Otongo
Fuente: Dickinson, C. (15 de marzo de 2011). blogspot. Obtenido de http://wwwchrisdickinsondotcom.blogspot.com/2011/03/rio-otongo-ecuador

A pocos kilómetros, dentro de los atractivos naturales se encuentra el río Otongo, amplio afluente en el cual se pueden realizar deportes extremos acuáticos ya que es muy caudaloso y tiene muchos rápidos, ideal también para simplemente refrescarse del caluroso clima tropical. Este río también es fuente de pesca, ya que es muy común encontrar peces como el bocachico, guañas, viejas y demás especies nativas de la zona.

- **Río Mapalí**

Ilustración 17. Río Mapalí



Ilustración 17 muestra el río Mapalí
Fuente: Elaboración propia

Solamente a 15 minutos de la comuna Chigüilpe se encuentra el río Mapalí, afluente que posee cálidas y calmadas aguas ideales para nadar. Los nativos lo utilizan para realizar ciertos rituales de sanación y purificación, enmarcados en la medicina ancestral, además de ello, este río es muy importante ya que provee de alimento a diferentes comunas Tsa´chilas.

El río Mapalí congrega la visita de muchos turistas locales y nacionales, ya que en sus riberas se encuentran establecidos ciertos balnearios, mismos que aprovechan de las aguas cristalinas del afluente para generar ingresos mediante el turismo.

5.4.2. Otros Atractivos

La comuna Chigüilpe cuenta con un atractivo importante para los visitantes.

- **Museo etnográfico**

Ilustración 18. Museo Etnográfico de la comuna Chigüilpe



Ilustración 18 muestra el museo etnográfico de la comuna Chigüilpe
Fuente: La Hora. (21 de febrero de 2019). Museo Etnográfico cuenta la historia de la nacionalidad tsáchila. Obtenido de https://lahora.com.ec/noticia/1102224040/museo-etnografico

La comuna Chigüilpe cuenta con un museo Etnográfico, este museo recoge costumbres y tradiciones de la etnia Tsa´chila, se pueden encontrar cabañas de caña guadúa y paja toquilla, simulando la vivienda ancestral del Tsa´chila. En este museo los visitantes pueden encontrar fotografías, vestimentas autóctonas de la etnia, utensilios de cocina, armas de caza, y demás vestigios que representan a la cultura Tsa´chila.

5.4.3. Componentes gastronómicos

Los componentes gastronómicos se encuentran detallados mediante las fichas de registro del patrimonio cultural inmaterial, ver las tablas 2, 3, 4 y 5 respectivamente.

- **Atracciones ceremoniales**

Ilustración 19. Celebración del Kasama



Ilustración 19 muestra la celebración del Kasama
Fuente: La Hora. (11 de abril de 2019). Kasama, la fiesta de los tsáchilas. Obtenido de https://lahora.com.ec/noticia/1102235530/kasama

Dentro de la cultura Tsa´chila se encuentra la fiesta del nuevo amanecer o nuevo día, misma que se denomina *Kasama*, dicha celebración congrega a las siete comunas que conforman la nacionalidad Tsa´chila, la comuna anfitriona para la celebración de esta fiesta se escoge mediante acuerdos establecidos por representantes de cada una de ellas.

La celebración del *Kasama* es la ceremonia más importante dentro de la cultura Tsa´chila, su celebración coincide con el *sábado de Gloria* de los católicos; en la fiesta del *Kasama* se desarrollan actividades que se encuentran orientadas para reencontrarse con sus raíces como, baños de purificación, presentación de grupos culturales, concursos autóctonos, medicina natural, juegos, bailes tradicionales y degustación gastronómica. Antiguamente, esta celebración era aprovechada para realizar el pedido de mano de una chica de la comunidad, mientras se amenizaba con música al ritmo de la marimba, se consumían bebidas tradicionales y se organizaban peleas. Relevante

planificar una visita dentro de las fechas mencionadas para poder disfrutar de este importante atractivo.

- **Actividades gastronómicas**

Dentro de la comuna Chigüilpe se pueden presenciar expresiones gastronómicas endémicas como el *Malá*, bebida ancestral que se consume generalmente en la celebración del *Kasama*, además de ello, los *Mayones* que son apreciados y bastante apetecidos por los nativos, no obstante, son considerados como alimento de temporada, ya que estos animales habitan en los tallos de cierto de tipo palmeras de ahí nace su sabor característico y solo se recolectan cuando se talan dichos árboles. La pesca no queda de lado, *bocachicos* y *guañas* son peces apreciados por los Tsa´chilas para la elaboración de *Watsa paká* (Maito). Sin dejar de lado al alimento insignia de las comunas Tsa´chilas, el plátano, alimento que se cosecha, pela y se cocina en agua, esta preparación ha formado parte importante dentro de la dieta de los nativos desde sus inicios, conocido como *Anoilá*.

Los Tsa´chilas son buenos agricultores y esta ha sido una de las actividades más importantes, ya que, ha servido como medio de sustento, además de ello, la crianza de animales de corral para su posterior consumo ha complementado la dieta diaria de los nativos. En función de la crianza de animales, es común encontrar platillos de carácter mestizo, como secos de gallina criolla, caldos de gallina, fritada, secos de chancho entre otros.

Los animales de caza también complementan la alimentación del nativo Tsa´chila, a pesar de que en la actualidad la fauna silvestre haya mermado considerablemente, eventualmente se prepara platillos con carnes silvestres, o como los nativos las conocen, *"Carnes del monte"*, como Guantas, Armadillos, Puerco Saíno, Ardillas, gallareta entre otros.

La caña de azúcar es un producto bastante cotizado, su jugo se extrae en el trapiche (Elampídeka), mismo que se utiliza como base para las bebidas o jugos, el mismo *Malá*, parte de la utilización de jugo de caña. Tradicionalmente para el almuerzo se sirve jugo de caña con limón.

La participación de nativos Tsa´chilas dentro de la zona comercial urbana así como su actividad en el turismo comunitario, de cierta manera ha influenciado directamente sobre su gastronomía, además de ello, el proceso de aculturización ha dado lugar al desarrollo de una interesante fusión gastronómica.

Hay que recalcar en este apartado que, en la Provincia de Santo Domingo de los Tsa´chilas no se encuentra claramente definido un platillo tradicional, para conocer sus raíces gastronómicas es importante referenciar que, años atrás se considera a la ciudad como un puerto terrestre, una *Ciudad de paso*, misma que, por su ubicación estratégica congregaba a personas de diferentes rincones del país, se puede decir inclusive que, la construcción gastronómica de la provincia se encuentra construida por diferentes culturas del Ecuador y del mundo. Actualmente, al referirse a la gastronomía de la provincia se enfatiza sobre las parrilladas, ya que, se reconoce a la zona como potencia ganadera, característica que se ha dado en función de las condiciones climáticas que presenta, altos índices de humedad para la producción de pastos de calidad.

No se puede dejar de lado uno de los platillos que más se consume dentro de la cocina mestiza; la denominada *Bandera*, platillo que se ha ganado el protagonismo como uno de los favoritos dentro de la provincia, mismo que se encuentra constituido por arroz, guatita, ceviche de camarón, pescado y conchas, generalmente su consumo es frecuente en las mañanas, a manera de desayuno, platillo contundente, de característica barroca, que se puede encontrar en las picanterías de la localidad, su costo promedio es de $6.00.

5.4.4. Alojamiento

- **Alojamiento en la comuna Chigüilpe**

La comuna Chigüilpe se encuentra dentro del área rural de la provincia Tsa´chila, el entorno natural es evidente, las viviendas dentro de la misma se encuentran elaboradas de madera, se utiliza de manera tradicional el *pambil, caña guadua y paja toquilla.*

Dentro de la comuna no existe algún tipo de alojamiento por el momento, motivo por el cual, de manera temporal, la ruta gastronómica propuesta para este desarrollo se ha planteado para un solo día

- **Alojamiento en la ciudad de Santo Domingo**

Dentro de la ciudad de Santo Domingo se puede encontrar hoteles y hostales muy acogedores, dentro de los más conocidos se puede mencionar, Hotel Zaracay, Grand Hotel Santo Domingo y el Hotel del Toachi, por referir los más importantes. Los precios van dependiendo de la comodidad de las habitaciones en las que se hospede, pero de manera promedio, los precios oscilan los $30.00 por noche.

5.4.5. Infraestructura

- **Infraestructura interna de la comuna Chigüilpe**

La comunidad Chigüilpe cuenta con cobertura celular de las operadoras Claro, Movistar, CNT y Tuenti. También disponen de internet, elemento que facilita el sistema de comunicación, red eléctrica y alumbrado público. De cierta forma la comuna Chigüilpe se considera un territorio independiente y autónomo, sin jurisdicción territorial, motivo por el cual, no cuenta con ciertos servicios básicos, el agua potable es uno de ellos.

- **Infraestructura externa de la comuna Chigüilpe**

Las vías de acceso a la comuna Tsa´chila se encuentran con las debidas señalizaciones, si bien es cierto, la carretera desde el Terminal Terrestre de Santo Domingo hasta el Km 7 de la Vía Quevedo donde se encuentra la entrada a la comuna es de primer orden, de allí, hasta la comuna Chigüilpe el camino es lastrado, todo el recorrido tiene una longitud de 15 Km, recorrido que dura aproximadamente 19 minutos.

Ilustración 20. Trayecto Terminal Sto Dgo-Comuna Chigüilpe

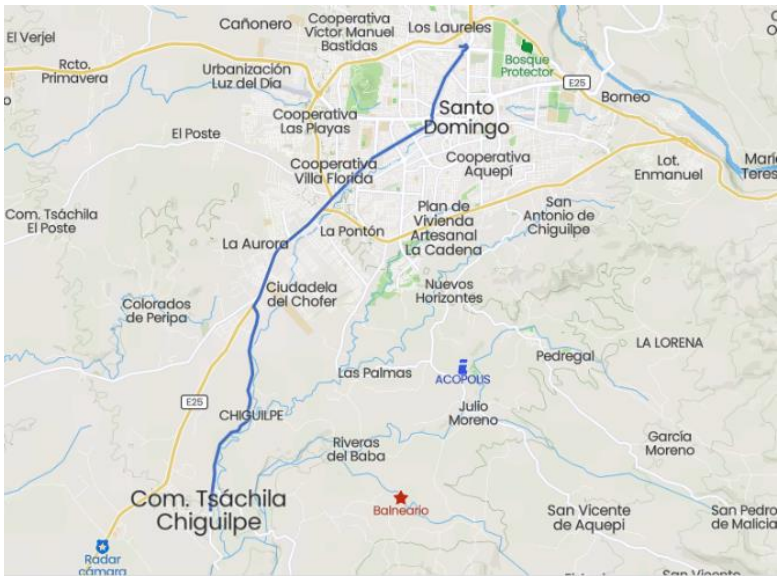

Ilustración 20 muestra la ruta desde el Terminal de Sto Dgo hasta la comuna Chigüilpe
Fuente: Mapcarta. (06 de septiembre de 2015). mapcarta.com. Obtenido de https://mapcarta.com/es/N2506429964/Conducir

5.4.6. Servicio de transporte

Las alternativas son variadas, se puede llegar en carro propio, taxi y también acceder en transporte urbano, siendo esta última la más económica; a las afueras del terminal terrestre se puede tomar un bus que cubra la ruta “Vía Quevedo Km 7”, una vez allí, se camina hasta la comuna Chigüilpe, existe un recorrido de aproximadamente 2 Km, trayecto que tiene una duración de unos

30 minutos. Al tomar esta alternativa de acceso, la caminata permite disfrutar de la pureza del aire y el paisaje de la zona, inclusive brinda la posibilidad de avistar ciertas aves propias del ecosistema como los colibríes.

5.4.7. Servicios de salud

La comuna Chigüilpe no cuenta con puntos de salud dentro de la misma, el subcentro de salud más cercano se encuentra ubicado en la "Cooperativa 15 de septiembre".

Este Subcentro de salud se ubica a tan solo 9 Km de la comuna Chigüilpe, por otro lado, en caso de requerir atención médica completa, la alternativa es acudir al "Hospital Gustavo Domínguez", reconocido como el más importante de la provincia; este hospital se encuentra a 16 Km de distancia, comprendiendo un recorrido máximo de 16 minutos.

Ilustración 21. Hospital Gustavo Domínguez



Ilustración 21 muestra el Hospital Gustavo Domínguez
Fuente: Flickr. (27 de marzo de 2017). El ciudadano. Obtenido de https://www.flickr.com/photos/sioelciudadano/33554813411

5.4.8. Equipamiento de la comuna Chigüilpe

La comuna recibe a sus visitantes con amplias áreas verdes, al ingreso dispone de un bar, donde se puede adquirir ciertos productos de abarrotes, además de ello, cuenta con un área dedicada a la venta de artesanías. Cuenta con un restaurante muy llamativo, construido dentro de la temática de vivienda Tsa´chila. Para culminar, en la parte posterior comienza el sendero turístico, en el cual, los turistas pueden ser partícipes de la cosmovisión de la cultura Tsa´chila.

5.5. Análisis FODA de la Ruta Gastronómica

Ilustración 22. Análisis FODA

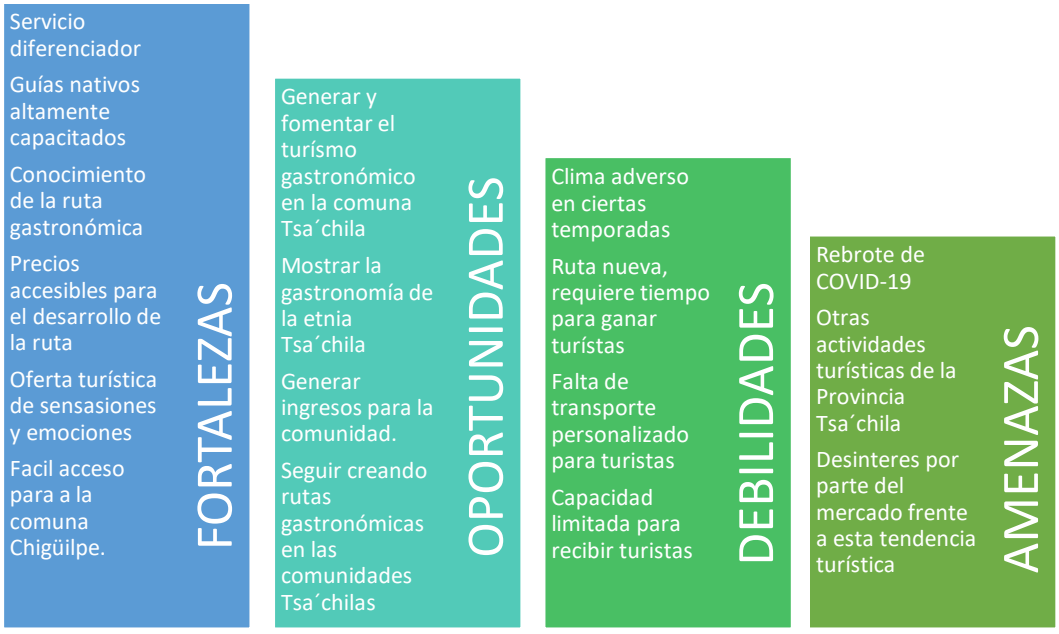

Ilustración 22 muestra el análisis FODA de la Ruta Gastronómica
Fuente: Elaboración propia

5.6. Itinerario y costo de la Ruta Gastronómica Chigüilpe

Tabla 6. Itinerario de la Ruta Gastronómica Chigüilpe

RUTA GASTRONÓMICA "CHIGÜILPE"					
HORA INICIO	**HORA DE FIN**	**LUGAR**	**ACTIVIDAD**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**COSTO**
8:00	N/A	Terminal Terrestre de Santo Domingo	Encuentro y Traslado	Recibimiento de los turistas en las instalaciones del Terminal Terrestre de la ciudad para el traslado a la comuna Chigüilpe.	$4.00
8:30	9:30	Comuna Chigüilpe	Desayuno	Desayuno tradicional "Anoilá con guiso de carne"	$3.50
10:00	12:30	Comuna Chigüilpe	Ingreso al sendero	Recorrido por diferentes áreas del sendero de la comuna Chigüilpe, "Marca del Achiote, Historia de la Etnia, Telar, Casa Tsa´chila, Casa medicinal, Centro de meditación, Práctica de caza"	$5.00
12:30	13:30	Comuna Chigüilpe	Trapiche "Elampídeka"	Extracción de jugo de caña para la elaboración de limonada.	$1.50
13:30	14:30	Comuna Chigüilpe	Almuerzo	Almuerzo en el restaurante de la comuna, "Maito de bocachico, arroz, menestra, patacones y limonada con jugo de caña"	$5.00
15:00	16:00	Comuna Chigüilpe	Baño de vapor o masaje de curación	Baño de vapor tradicional Tsa´chila, "Se realiza con piedras especiales del río que se calientan en la brasa, se las coloca en un hoyo, se agregan plantas de la zona, agua y se sienta al paciente sobre este vapor" Masaje de curación. "Ideal para dolores musculares, se aplica un ungüento elaborado con plantas medicinales de la zona"	$15.00
16:00	17:00	Comuna Chigüilpe	Danza y Baile	Danza y música en vivo tradicional de la Etnia Tsa´chila.	$5.00

				La celebración se acompaña de Malá y Mayones.	
17:00	17:30	Comuna Chigüilpe	Souvenirs	Venta de artesanías elaboradas por los nativos de la comuna Tsa´chila.	Opcional
17:30	18:00	Comuna Chigüilpe	Agradecimiento y despedida	Palabras de despedida y agradecimiento a los turistas por la visita.	N/A
18:00		Comuna Chigüilpe	Salida	Finalización de la ruta gastronómica en la comuna Chigüilpe.	N/A
18:00	18:30	Comuna Chigüilpe	Traslado al Terminal Terrestre de Santo Domingo	Traslado al Terminal Terrestre de Santo Domingo desde la comuna Chigüilpe	4.00
Total					**$43.00**

Tabla 6 muestra el itinerario de la Ruta Gastronómica Chigüilpe
Fuente: Elaboración propia

5.6.1. Normativa de la ruta

Es de carácter obligatorio seguir los lineamientos estipulados dentro de la ruta Gastronómica, mismos que permitirán el disfrute total del recorrido.

- Respetar los tiempos dentro del itinerario
- No maltratar ni mucho menos cortar las plantas nativas de la zona
- No arrojar basura en el sendero de la ruta gastronómica
- No atentar con la tranquilidad de los nativos
- Respetar las expresiones culturales de la etnia Tsa´chila
- Portar ropa adecuada para hacer senderismo
- Llevar a mano un repelente contra insectos
- Por tema de pandemia, uso obligatorio de mascarillas y alcohol para desinfección de manos.

5.7. Elaboración de la ruta Gastronómica

5.7.1. Nombre de la ruta

La denominación de la ruta es “La ruta gastronómica Chigüilpe”

5.7.2. Logotipo

El logotipo que identifica la ruta gastronómica en mención se muestra bastante sencillo, enfatiza principalmente en la representación gráfica de la etnia Tsa´chila y la ruta gastronómica.

- **El círculo**

El círculo en el cual se haya enmarcado representa el cielo, además de ello, al ser una línea continua expresa la eternidad de las creencias de la etnia Tsa´chila.

- **La tipografía**

La tipografía utilizada es muy sencilla, se ha focalizado en que sea legible, también trasmite y aporta frescura dentro del logotipo.

- **Símbolo central**

Se haya representado con la silueta del nativo Tsa´chila, dentro de la misma también contiene un sol, que representa a la fiesta del Kasama, ya que hace referencia al nuevo sol o nuevo día. A su vez, el camino que simboliza la ruta gastronómica propuesta en esta investigación, al final se puede visualizar una choza, que sería la vivienda tradicional de la etnia Tsa´chila.

Ilustración 23. Logotipo de la ruta gastronómica Chigüilpe



Ilustración 23 muestra el logotipo de la ruta gastronómica Tsa´chila
Fuente: Elaboración propia

5.7.3. Canales digitales

- **Página Web**

Dentro de la página web principalmente se describe la ruta propuesta, los itinerarios, costos y fotografías. Además de contar con información de los lugares a los que se va a visitar para que se tenga una idea de lo que abarca la Ruta Gastronómica Chigüilpe.

- **Enlace**

https://site-5977803-4936-6705.mystrikingly.com/

Bibliografía

Acosta, K. (2020). *Estratégia de Marketing y la promoción turística de la comunidad Shuyun Tsáchila, Canton de Santo Domingo, año 2019.* Universidad Técnica de Babahoyo, Quevedo, Ecuador. Obtenido de http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000

Aimacaña P., Freire M. (2017). *IMAGINARIOS SOCIALES EN TORNO AL DÍA DE MUERTOS EN LA PARROQUIA GUAYTACAMA, CANTÓN LATACUNGA.* Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi.

Aizega, J. (16 de febrero de 2021). Desarrollo del turismo gastronómico. *Basque Culinary Center*. Obtenido de https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111

Almachi, V. (2016). *"DISEÑO DE CARTILLAS INFOGRÁFICAS, DE LOS BIENES TANGIBLES E INTANGIBLES DE LA PARROQUIA GUAYTACAMA, PARA PRESERVAR LA RIQUEZA CULTURAL DEL LUGAR, EN EL PERIÓDO 2013".* Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi .

Banco central del Ecuador . (24 de 12 de 2020). *Taller " El pristiño y la Navidad".* Quito: Banco central del Ecuador .

Bartis, P. (1985). *Tradición popular e investigación de campo: una introducción sobre las técnicas de la investigación de campo.* Washington, Estados Unidos: American Folklife Center. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=vlLYAAAAMAAJ&hl=es&source=gbs_navlinks_s

Basque Culinary Center. (2021). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico.* Madrid, España. Obtenido de https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111

Bravo, L. (2019). *"GUÍA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DEL CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI".* Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi.

Bustamante, A. (2019). *INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN EN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE LA CHICHA DE JORA, EVALUADOS EN DOS VARIEDADES DE GERMINADOS DE MAÍZ.* Cajamarca: Universidad Nacional de Cajamarca.

Cando, W. (2020). *LA REPRODUCCIÓN DEL ORDEN SOCIAL Y CÓSMICO EN EL SISTEMA DE PRIOSTAZGO DE LA FIESTA DEL SEÑOR DEL ÁRBOL DE POMASQUI (PICHINCHA – ECUADOR).* Quito: Universidad Politécnica Salesiana .

Cando, W. (2020). *LA REPRODUCCIÓN DEL ORDEN SOCIAL Y CÓSMICO EN EL SISTEMA DE PRIOSTAZGO DE LA FIESTA DEL SEÑOR DEL ÁRBOL DE POMASQUI (PICHINCHA – ECUADOR).* Quito: Universidad Politécnica Salesiana .

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

Castaño, H. (2016). Turismo étnico, comunidades indígenas, patrimonio turístico, sistema turístico, atractivos naturales. *Intersección*. Obtenido de https://www.politecnicojic.edu.co/images/downloads/publicaciones/revista-interseccion

Chacón, M. J. (2021). *"ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL CULINARIO DE LAS FESTIVIDADES RELIGIOSAS EN LA PARROQUIA RURAL DE GUAYTACAMA, CANTÓN LATACUNGA".* Quito.

Chiriboga, L. (2014). *Patrimonio cultural material* . Loja: Regional 7.

Chiriboga, P. (2017). *Patrimonio Inmateria de la Parroquia de Guaytacama del cantón Latacunga: Diseño de un centro de expresión cultural turístico.* Ibarra: Universidad Técnica del Norte.

Cisneros, C. (1988). *Población, migración y empleo en el Ecuador.* Quito: ILDIS.

Comercio, E. (31 de 10 de 2017). Día de los Difuntos en Ecuador se inspira en ritos ancestrales sobre la muerte. *El Comercio*.

Dávila, G. (2006). *El razonamiento inductivo y deductivo dentro del proceso investigativo en ciencias experimentales y sociales.* Venezuela: Laurus.

Delia, A. (2019). *Estudio del patrimonio cultural de la parroquia de Guaytacama y sus estrategias de recuperación.* Latacunga: Universidad de las fuerzas armadas.

Di Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2013). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. *Dialnet*, 4.

Ecuador, F. (28 de 01 de 2019). *Foros Ecuador*. Obtenido de Foros Ecuador.

Enrique Ponce . (2018). *Manual de atractivos turisticos* . Quito : Ministerio de Turismo .

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo*. Obtenido de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797

GAD parroquial Guaytacama . (2019). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE GUAYTACAMA.* Guaytacama: GAD parroquial Guaytacama .

GAD-Cotopaxi. (2010). *GAD-Cotopaxi*. Obtenido de GAD-Cotopaxi: https://www.cotopaxi.gob.ec/index.php

Gómez, B. (2010). *ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LA "FANESCA" VARIEDAD, FORMAS DE PREPARACION EN QUITO Y GUAYAQUIL, ANALISIS DE LAS PROPIEDADES DE SUS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL.* . Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial .

Gomez, E., Navas, F., Aponte, G., & Betancourt, L. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *DYNA*, 158-163. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/496/49630405022.pdf

González, I. (2010). *Transmisión de conocimientos culinarios y comunicación entre mujeres.* Sevilla: Universidad de Sevilla.

González, S. (1981). *El pase del niño* . Cuenca: Departamento de Difusión Cultural de la Universidad de Cuenca .

Guaytacama, G. P. (2018). *GAD Parroquial Guaytacama*. Obtenido de GAD Parroquial Guaytacama.

Hernández, C., Soto, F., Mendoza, R., López, A., & Hernández, R. (2019). Ruta alimentaria en circuitos y producción de traspatio en Donato Guerra, México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional, 29*. doi:10.24836/es.v29i53.696

Hernández, J., Di-Clemente, E., & López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. *Dialnet*.

Hernandez, J., López, T., & Di-Clemente, E. (2013). Una investigación cualitativa sobre el turismo gastronómico en Extremadura. *DIALNET*, 207-225. Obtenido de https://idus.us.es/bitstream

Hernández, R. (2010). *Metodología de la Investigación.* Santa Fe: Mc Graw Hill.

Hernandez-Sampieri, R. (2018). *Metodología de la investigación* . México: Mc Graw Hi Education.

Herrera, S. (2011). *LA CELEBRACIÓN DE SEMANA SANTA EN LA CIUDAD DE QUITO Y EN LA PARROQUIA DE SANTO TOMÁS DE ALANGASÍ.* Quito: Universidad de Especialidades Turísticas.

Herrera, S. (2012). *Celebracion día de los Difuntos en las comunidades indigenas Salasaca y Otavalo.* Quito: Universidad de Especialidades Turísticas .

Hora, L. (06 de 04 de 2012). En Guaytacama arrastran una bandera gigante por la Semana Santa. *La Hora*, pág. 2.

Huerta, M. (3 de marzo de 2020). *Ministerio.com*. Obtenido de https://www.magisterio.com.co/articulo/que-es-la-ensenanza

Instituto Metropolitano de Patrimonio. (30 de 01 de 2012). *Instituto Metropolitano de Patrimonio*. Obtenido de Instituto Metropolitano de Patrimonio.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). Instructivo para fichas de registro e inventario. (W. G. Calderón, Ed.) *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/04/INSTRUCTIVO

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

La Hora . (21 de 12 de 2013). Se termina el año con pases del Niño. *La Hora*, pág. 1.

La Hora . (21 de 06 de 2019). Guaytacama celebra sus fiestas patronales . *La Hora* , pág. 1.

La Hora. (2008). *El santuario de Cuicuno tiene siglos de tradición.* Latacunga: La Hora.

Labaca, L. (2016). *LAS FESTIVIDADES RELIGIOSAS: "MANIFESTACIONES REPRESENTATIVAS DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.* Madrid: Revista sobre patrimonio cultural.

López, T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. *Pasos*, 575.

Madrid, D. (2020). *Análisis de la transmisión y significación cultural de los ritos presentes en la fiesta popular del barrio San Juan Bautista de la Parroquia de Cumbayá.* Quito: Universidad Central del Ecuador .

Mamani, W. (26 de marzo de 2016). *Turismo*. Obtenido de https://asesoresenturismoperu.wordpress.com/2016/03/26

Márquez, C. (19 de 04 de 2019). La tradición del arrastre de la bandera se cumplió en Guaytacama. pág. 1.

Mejía, L., Mejía, S., Bravo, & Miriam. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *CULINARIA. Revista virtual especializada en Gastronomía*. Obtenido de http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF

Ministerio de Asuntos Exteriores. (02 de 09 de 2019). *Ministerio de Asuntos Exteriores*. Obtenido de Ministerio de Asuntos Exteriores: http://www.exteriores.gob.es/Documents/FichasPais/ECUADOR_FICHA%20PAIS.pdf

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Que es el Patrimonio Alimentario.* Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (06 de 06 de 2015). *Ministerio de Cultura y Patrimonio abrió desfile de la Fiesta de Corpus Christi en Pujilí*. Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio abrió desfile de la Fiesta de Corpus Christi en Pujilí: https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/ministerio-de-cultura-y-patrimonio-abrira-desfile-de-la-fiesta-de-corpus-christi-en-pujili/

Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (06 de 05 de 2020). *Gobierno del Encuentro*. Obtenido de Gobierno del Encuentro: https://www.produccion.gob.ec/consumir-lo-nuestro-es-parte-fundamental-de-la-reactivacion-economica/

Ministerio de Turismo . (2016). *Fanesca: el exquisito sabor de la tradición* . Quito: Ministerio de Turismo .

Ministerio de turismo . (13 de 10 de 2017). *Ministerio de turismo* . Obtenido de Ministerio de turismo .

Ministerio de Turismo. (2012). *Ecuador culinarios saberes y sabores.* Quito: El telegrafo.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2015). *Proyecto Ecuador potencia turística.* Quito, Ecuador. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads

Morales, J. (2015). *CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA DEL HORNADO EN LA PROVINCIA DE PICHINCHA.* Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial .

Moya, A. (2020). *Atlas alimentario de los pueblos indigenas y afrodescendientes del Ecuador.* Quito: FLACSO.

Muñoz, J. (2011). *Propuesta estratégica para incorporar la actividad turistica al desarrollo de la comunidad Guaytacama de la provincia de Cotopaxi.* Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial .

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 de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2005). *Diversidad de las expresiones culturales* (2013 ed.). París, Francia: MH DESIGN. Obtenido de www.unesco.org/culture/es/2005convention/

Organización Mundial del Turismo. (2019). *Definiciones del turismo de la OMT*. Obtenido de https://www.unwto.org/es/gastronomia

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

Ortíz, J. (2020). *Los 10 bailes mas tradicionales de Ecuador mas populares.* Quito: Lifeder.

Osorio, S. (16 de 10 de 2017). Cuicuno debe su progreso al Señor del Árbol. pág. 2.

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

Pazmiño, I. (2011). *Guia de bienes culturales del Ecuador.* Quito: Elena Noboa.

Pedro Aimacaña, M. F. (2017). *Imaginarios sociales en torno al día de muertos en la parroquia guaytacama, Cantón Latacunga.* Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi.

Peláez, R. (2017). Investigación sobre el concepto de turismo de experiencias y sensaciones. *DIALNET*. Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4768331.pdf

Pereira, J. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador* . Quito: Ministerio de cultura.

Pérez, G. (2015). *ESTUDIO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI Y RECOPILACION DE RECETAS TRADICIONALES.* Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial .

Pérez, J., & Merino, M. (15 de mayo de 2016). *Definición.De*. Obtenido de https://definicion.de/ruta-turistica/

Pérez, S. (2010). El valor estratégico del turismo rural como alternativa sostenible de desarrollo territorial rural. *Scielo*. Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/agc

Planificación, C. N. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo* . Quito: Senplades.

Planificación, C. N. (2017). *Plan nacional de desarrollo 2017-2021*. Quito: Senplades.

Psicología y Mente. (s/f). *Psicología y Mente*. Obtenido de https://psicologiaymente.com/tags/aprendizaje

Pujol, L. (05 de 11 de 2018). *Recetas de Laylita*. Obtenido de Recetas de Laylita.

RAE. (03 de 10 de 2021). *Real Academia Española*. Obtenido de Real Academia Española: https://dle.rae.es/importancia

Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *Scielo*. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/pdf/eps/n32

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

Rojas, M. (2015). *Tipos de Investigación científica: Trascendencia de una precisa clasificación.* México: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

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

Salinas, Á. (2017). *Análisis gastronómico del cuy asado de la ciudad de Cuenca provincia del Azuay.* Guayaquil: Universidad de Guayaquil .

Sánchez, M. (2015). *Cultura y tradición, Cuicuno es tu mejor opción* . Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi.

Santafé, V. (2008). *Fiestas Populares de las parroquias rurales del cantón Latacunga en la provincia de Cotopaxi, como un aporte para el desarrollo de la actividad turística de la zona.* Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial .

Santana, P. (2019). *Conociendo a la cultura Tsáchila, tradiciones y costumbres.* Universidad Politécnica Salesiana, Guayaquil, Ecuador. Obtenido de https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789

Santo Domingo. (22 de junio de 2016). *www.santodomingo.gob.ec*. Obtenido de https://www.santodomingo.gob.ec/?page_id=3151

Silva, N., De Azevedo, M., De Melo, C., & Gurgel, M. (2021). Turismo Étnico Indígena. *Univali*, 308.

Taipe, L. (2018). *Plan de promoción turística para la provincia de santo domingo de los Tsáchilas, con el objetivo de incrementar el turismo a la comunidad a partir de sus atractivos naturales y culturales.* Tecnológico Superior Cordillera, Quito, Ecuador. Obtenido de 52-TUR-17-18-1719817890.pdf

UNESCO. (2014). *Organización de las Naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura.* París: UNESCO. Obtenido de Organización de las naciones unidas para la educación ciencia y cultura.

UNESCO. (s.f.). *Patrimonio* .

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

Unilever Food Solutions. (2019). Tendencias gastronómicas para el 2020. *UFS*. Obtenido de https://www.unileverfoodsolutions.com.co/dam/ufs-co/ufs-digix-campa%C3%B1as-julio

Vargas, C., Yánes, S., Hernández, H., Méndez, Jhony, Valdiviezo, . . . Tafur, V. (2018). La situación del turismo comunitario en Ecuador. *Dialnet*. doi:http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip.2017.4.1.enero.80-101

Varisco, C. (2008). *Desarrollo turístico y desarrollo local. La competitividad de los destinos turísticos del sol y la playa.* Universidad Nacional del Mar del Plata, Mar del Plata, Argentina. Obtenido de http://nulan.mdp.edu.ar/550

Vázquez de la Torre, G., Morales, E., & Castro, M. S. (2012). Las rutas gastronómicas como oportunidad de generar rentas adicionales en el sector agrario. *Tourism & Management Studies, Volumen 8*, 78-87. Obtenido de https://www.redalyc.org/pdf/3887

Vázquez, M. (2004). *La Unesco y el Patrimonio mundial* . París: UNESCO.

Velazco, F. (2013). *Patrimonio alimentario.* Quito: El telegrafo.

Ventura, M. (2012). Chamanismo, liderazgo y poder indígena: el caso Tsáchila. *Revista Española de Antropología Americana*. doi:https://doi.org/10.5209/rev_REAA.2012.v42.n1.38637

Villalva, M. (2021). *SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.* Riobamba: Scielo.

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/