

Ruta gastronómica, elemento difusor de la cultura del cantón Cotacachi

Gastronomic route, an element that spreads the culture of Cotacachi city

Lorena Casanova¹, Tatiana Guerrero², Carolina Andramunio³, Belén Maldonado⁴

INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

Fecha de recepción: 31 de mayo de 2023

Fecha de aprobación: 20 de junio de 2023

¹ Lorena Casanova. Magíster en ecoturismo en áreas protegidas, Universidad Técnica del Norte. Ingeniera en Turismo. Docente Investigadora. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi- Ecuador.
E-mail: lcasanova@institutocotacachi.edu.ec
Orcid: 0000-0003-4423-4274

² Tatiana Guerrero. Magíster en ecoturismo en áreas protegidas, Universidad Técnica del Norte. Ingeniera en Turismo. Docente Investigadora. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi, Cotacachi - Ecuador.
E-mail: tguerrero@institutocotacachi.edu.ec
Orcid: 0000-0001-5844-6740

³ Carolina Andramunio. Tecnóloga Superior en Gestión de Operaciones Turísticas, Cotacachi - Ecuador.
Correo: caroandra23.caah@gmail.com
Orcid: 0009-0008-1080-5722

⁴ Belén Maldonado. Tecnóloga Superior en Gestión de Operaciones Turísticas, Cotacachi - Ecuador
Correo: mcmbelen2001@gmail.com
Orcid: 0009-0008-6866-9188

CITACIÓN: Casanova, L., Guerrero, T., Andramunio, C. y Maldonado, B. (2023). Ruta gastronómica, elemento difusor de la cultura del cantón Cotacachi. *Sabios III* (2), 16 - 31.

RESUMEN

Ecuador es un país donde se asientan grupos étnicos con diversa cultura gastronómica. Sin embargo, en algunos territorios los platos tradicionales son poco valorados o se promueven de forma aislada. Considerando que la gastronomía mantiene una estrecha relación con el turismo por ser el elemento que motiva la visita turística, el presente estudio tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica para difundir la cultura culinaria tradicional del cantón Cotacachi. La investigación es mixta, con alcance descriptivo. Para la recolección de datos se utilizan las técnicas: observación de campo; evaluación multicriterio para determinar el valor cultural de los platos tradicionales; entrevistas a informantes clave y encuestas a los turistas gastronómicos. Con los resultados obtenidos se crea la ruta gastronómica denominada Sabores de Cotacachi que integra actividades para la cosecha, preparación y degustación de los platos tradicionales: Carnes Coloradas y Chicha de Jora del cantón Cotacachi. Con la ruta se prevé contribuir al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y el posicionamiento del destino turístico.

Palabras clave: Cultura, platos típicos, turista gastronómico, ruta turística

Abstract

Ecuador is a country where ethnic groups with a diverse gastronomic culture are settled. However, in some territories traditional dishes are little valued or are promoted in isolation. Considering that gastronomy maintains a close relationship with tourism because it is the element that motivates tourist visits, the present study aims to design a gastronomic route to disseminate the traditional culinary culture of the Cotacachi City. The research is about both,

with a descriptive scope. The following techniques were used for data collection: field observation; multi-criteria evaluation to determine the cultural value of traditional dishes; interviews with important informants and surveys of gastronomic tourists. With the results obtained, a gastronomic route called Sabores de Cotacachi was created that integrates activities for harvesting, preparing and tasting traditional dishes: Carnes Coloradas and Chicha de Jora from Cotacachi. The route is expected to contribute to the maintenance of the landscape, the dissemination of local culture, economic development and the positioning of the tourist destination.

Key Words: Culture, traditional dishes, gastronomic tourist, tourist route

Introducción

El turismo comprende las “actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, negocio y otros” (Sancho, 1994, p. 47). Posterior a la pandemia COVID-19, llegan a América Latina tres tipos de visitantes: a) quienes buscan la experiencia de verano en costas del Caribe, con la inmersión en la naturaleza y cierta dosis de aventura; b) quienes buscan las diversas experiencias de lo cultural y lo gastronómico, incluso, bajo la estela de un turismo urbano que es exigente y está muy dispuesto a gastar en sus vacaciones; y c) quienes buscan conectar con las raíces de los pueblos originarios del continente y vivenciar lo autóctono (Crespo, 2019).

Desde la óptica de la sostenibilidad, el turismo gastronómico ofrece un gran potencial para el destino, puesto que, dinamiza la economía, promueve

la inclusión de la comunidad, genera empleo, rescata la identidad cultural, entre otros beneficios. Por tanto, la gastronomía como un producto turístico estructurado optimiza la gestión de los destinos y ayuda a otros sectores como la agricultura y la industria (Torres y Segarra, 2019)

En Ecuador, la gastronomía constituye un atractivo turístico intangible de los pueblos, configurándose como un elemento estratégico para la promoción y consolidación de los destinos turísticos. El turista gastronómico participa de las nuevas tendencias del consumo cultural, buscando la autenticidad de los lugares que visita a través de la gastronomía. Así, la cocina tradicional, la calidad de los platos, la hospitalidad, y el servicio, son elementos que los turistas valoran de forma positiva dentro de la gastronomía local (Carvache, et al., 2017).

El cantón Cotacachi ubicado en la provincia de Imbabura posee una particular cultura gastronómica que refleja las tradiciones e identidad de los pueblos indígenas de la localidad, tanto en la cotidianidad como en las fiestas ceremoniales. Los agricultores indígenas cultivan los principales ingredientes de los platos gastronómicos, tales como: papas, maíz, quinua, frutas y verduras. Estos productos locales se combinan con hierbas aromáticas, especias y condimentos naturales para crear sabores únicos. Además del valor nutricional, la gastronomía cotacacheña también es un medio para preservar y transmitir la herencia cultural, promoviendo el intercambio de conocimientos y la continuidad de las tradiciones ancestrales.

No obstante, la variada gastronomía

del territorio aún no se ha consolidado como un producto turístico. Entre las causas de esta problemática se pueden mencionar que los prestadores de servicios de alimentos y bebidas no han identificado las actividades que forman parte del turismo gastronómico, mencionadas anteriormente. Por otro lado, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Cotacachi, no ha priorizado la demanda potencial y las características del turista respecto a esta modalidad de turismo. A esto, se suma el escaso manejo de las metodologías nacionales e internacionales para el diseño de productos turísticos.

La ausencia de un producto gastronómico estructurado limita la diversificación de la oferta turística, genera pérdida de interés en la práctica de las técnicas ancestrales y provoca la desaparición paulatina de productos culinarios únicos de la región.

Por tanto, el presente estudio tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica para las parroquias El Sagrario y San Francisco del cantón Cotacachi. La investigación demanda el cumplimiento de tres objetivos específicos: a) seleccionar los platos tradicionales de la gastronomía presentes en las parroquias; b) identificar las características del turista gastronómico; y c) diseñar una ruta turística gastronómica. Los resultados permitirán diversificar la oferta turística del destino y con ello incrementar la economía local y a su vez mejorar la calidad de vida de la población.

Metodología

El estudio se realiza en el cantón Cotacachi, localizado en la provincia de Imbabura al norte del Ecuador, específicamente en las parroquias

urbanas El Sagrario y San Francisco que forman parte de la Zona Andina.

Esta investigación es de tipo descriptiva, con enfoque mixto: cualitativo y cuantitativo. La investigación se realiza en tres fases consecutivas. Fase 1: Selección de platos tradicionales, Fase 2: Características del turista gastronómico y Fase 3: Diseño de la ruta gastronómica. A continuación, se detalla el procedimiento aplicado en cada fase.

Fase 1: Selección de platos tradicionales

Para la priorización y selección de los platos tradicionales se elabora una ficha de observación a partir de los criterios expuestos en la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico, propuesta por el Ministerio de Turismo del Ecuador-MINTUR (2019). Dada la naturaleza del estudio se opta por aplicar los dos primeros pasos de esta metodología.

Paso 1: Selección de platos tradicionales, consiste en la revisión de fuentes secundarias de investigaciones que brindan información de los platos y las bebidas tradicionales de la localidad. Con esta información de apoyo, se elabora un listado inicial de platos tradicionales de las parroquias en estudio.

Paso 2: Establecer criterios técnicos, los criterios técnicos evalúan los aspectos relevantes de los platos tradicionales con una ponderación máxima de 100 puntos. Los criterios técnicos de detallan en la tabla 1.

Tabla 1.
Criterios técnicos para la evaluación de platos tradicionales

Criterio	Descripción	Puntaje
Historia y tradición	Plato, bebida o producto con legado histórico que represente las costumbres, tradiciones e identidad de una localidad.	25 puntos
Ingredientes locales	Plato o bebida que en su elaboración contenga productos obtenidos en la localidad o región (los productos no deben estar amenazados o en peligro de extinción).	25 puntos
Tradicción vigente	Tradicción en el consumo del plato o bebida de la población local en la actualidad.	25 puntos
Oferta en el destino	Oferta del plato o bebida disponible para la degustación y consumo del visitante en establecimientos de alimentos y bebidas.	25 puntos

Elaboración propia a partir de la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico (MINTUR, 2019)

Fase 2: Características del turista gastronómico

La identificación de las características del turista gastronómico que visita las parroquias El Sagrario y San Francisco del cantón Cotacachi, se realiza a través de la investigación de campo. El instrumento utilizado es el cuestionario con preguntas cerradas: de opción múltiple y en escala de Likert. El cuestionario incorpora veinticuatro (24) interrogantes fragmentadas en cuatro variables; 1) Características sociodemográficas, 2) organización del viaje y 3) Motivaciones y preferencias. El cuestionario se digitaliza en Google Forms.

Francisco, no se cuenta con un registro de comensales, por lo que, para determinar el universo poblacional se realizó una investigación de fuente primaria brindada por los administradores de cuatro restaurantes y locales familiares de comida tradicional, mismos que se encuentran ubicados en el centro de la ciudad. Gracias a ello, se determinó que aproximadamente 50.400 turistas visitaron estos establecimientos durante el año 2022. Por tanto, dicha cantidad es el universo total de la población a investigar. De aquí que, se procede a aplicar la fórmula estadística como se muestra en la figura 1 para obtener como resultado, la muestra de 381 encuestas a realizar. El nivel de confianza de los datos es del 95%.

En las parroquias El Sagrario y San

Figura 1.
Fórmula para determinar la muestra

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{NE^2 + Z^2 p \cdot q}$$

Fuente: Puentes (2023)

- Z= Nivel de confianza
- N= Población-Censo
- p= Probabilidad a favor
- q= Probabilidad en contra
- e=error de estimación
- n=Tamaño de la muestra

Las encuestas se aplicaron a partir de 23 al 29 de enero del 2023, a los comensales de los restaurantes que ofertan menús de platos tradicionales: Especiales Carnes Coloradas “Ester Moreno de Unda”, Las auténticas y exquisitas carnes Coloradas “ELCOCO”, Paradero “ElCoco” y “Fritadas Andramunio”. Los datos recolectados fueron organizados en tablas de resumen e interpretados a través de estadística descriptiva.

Fase 3: Ruta turística gastronómica

El diseño de la ruta turística se lleva a cabo siguiendo la metodología propuesta en el Manual de generación de rutas e itinerarios turísticos (MINTUR, 2018). Esta metodología contempla cuatro pasos. Para propósitos de esta investigación, se opta por aplicar los dos primeros: Paso 1) análisis del destino, corresponde a la identificación la oferta y el análisis de la demanda, aspectos

desarrollados en la fase uno y dos del presente estudio. Paso 2) diseño de la ruta, se estructura respondiendo a las siguientes interrogantes: ¿Cómo llego? ¿Qué veo? ¿Qué hago? ¿Dónde duermo? ¿Dónde cómo?

Para dar respuesta a estas interrogantes se realizan dos entrevistas a informantes clave (Profesional de la gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Cotacachi y Administrador de la agencia de viajes internacional Yura Tours Cía. Ltda.) La primera entrevista tiene por objeto conocer la perspectiva de la gastronomía en el sector turístico y la segunda analizar las características de los productos gastronómicos ofertados por el operador. Para el efecto se elaboran dos guías de entrevista con preguntas de base estructurada aplicadas el 25/ 01/2023.

Resultados

Selección de platos tradicionales

Se identificaron 6 platos tradicionales en las parroquias El Sagrario y San Francisco del cantón de Cotacachi. En la tabla 2 se describe el nombre

del plato, la historia, ingredientes, preparación, y usos en eventos y festividades.

Tabla 2. Descripción de platos los tradicionales

Platos tradicionales	Historia	Ingredientes	Preparación	Eventos y festividades
Carnes coloradas	Las carnes coloradas era un plato sencillo donde la carne se ahumaba al aire libre y después se cocinaba al carbón, por lo general se acompañaba con una taza de café. En el año 1930 comienza a tener el nombre de carne adobada, luego se le conocía como astilla por ser una carne muy tostada parecida a la fritada. Posteriormente fueron los turistas han sido quienes le bautizaron como	Ajo, cebolla paitaña, comino, achiote, sal, chicha de jora, carne de cerdo	Primero se debe preparar la leña de eucalipto donde se va a ahumar la carne de cerdo, una vez lista se prepara un adobo de sal, cebolla perla, chicha de jora, comino, achiote (se debe moler en piedra) y ajo. Se deja macerar la carne mínimo 5	Este plato se consume en todas las festividades de la parroquia San Francisco y se elabora en grandes cantidades para los fines de semana donde existe mayor turismo

Platos tradicionales	Historia	Ingredientes	Preparación	Eventos y festividades
	<p>carnes coloradas, debido a su color rojizo característico. Las versiones de los ancianos de la localidad indican que este plato nace en el hogar de Rafael Unda, su esposa Esther Moreno preparaba el plato para recibir a su esposo Rafael al llegar de un largo viaje de 8 días traer panela envuelta en hojas desde la zona de Intag y comercializarlas en Otavalo. El plato consistía en carnes rojas hechas cecinas, ahumadas en leña de eucalipto y puestas luego al carbón, acompañadas de café y yuca traída por Rafael. La receta de la familia Unda se transmitió a las diferentes generaciones y ganó connotación a nivel local y nacional tanto por sus ingredientes como por el proceso de elaboración.</p>		<p>horas. Después se coloca los pedazos de carne macerada a fuego lento en una paila de bronce ayudando a sancochar la carne, por último, se aumenta el fuego para que comience a dorarse por fuera se debe ir moviendo con una cuchara de palo.</p>	
Chicha de Jora	<p>La Chicha de Jora es una bebida ancestral, traída desde Perú que inicialmente solo era consumida por la nobleza Inca y ofrecida al Dios sol y la Pachamama en agradecimiento por las cosechas. La preparación de la Chicha de Jora fue un caso fortuito. Las fuertes lluvias ocasionaron el deterioro de las bodegas donde se guardaban los granos, al no disponer de espacio para su almacenamiento, Túpac Yupanqui ordenó repartir las raciones a los pueblos. Sin embargo, los granos estaban fermentados por lo que no pudieron ser usados en elaboración de harinas u otros productos. Entonces los pobladores decidieron preparar una bebida, dando como resultado la Chicha de Jora. Se cree que esta bebida es la unión entre los tres mundos Andinos: El saqlla (naturaleza), Runas (humanos) y wacas (padres creadores).</p>	<p>Morocho, maíz amarillo, chulpi, jora, canguil, trigo, cebada, panela, ishpingo, clavo de olor, pimenta dulce, hojas de naranja, hojas de arrayan y hojas de higuierilla.</p>	<p>Se inicia con la selección de granos, estos se colocan sobre hojas de higuierilla aproximadamente 5 días en un cuarto húmedo que ayude al maíz a germinar. Luego de la germinación se coloca al sol durante 3 a 4 días una vez secos los granos se muelen para hacer harina. Todas las harinas se tuestan y mezclan en tiesto. Es importante no colocar la harina de maíz esta se debe colocar en otra olla con agua por separado. Por último, se colocan las harinas en una paila con agua, panela, clavo de olor, ishpingo, hojas de naranja, arrayan, pimienta dulce y hierba luisa, se deja hervir mínimo 5 horas. Una vez llegue a ebullición se coloca la harina de maíz o yaco y se embaza en vasijas de barro en un cuarto oscuro; este almacenamiento va a lograr obtener el nivel de fermentación de la chicha. El procedimiento tarda 11 días aproximadamente.</p>	<p>Se consume en la fiesta del Inti Raymi, en matrimonios, fiestas patronales, día de los difuntos, semana santa y la fiesta de la Jora. Esta bebida es de mucha importancia para el pueblo indígena, representa respeto y agradecimiento a la vida, a la naturaleza y a sus dioses. Es considerada símbolo en las festividades.</p>

Platos tradicionales	Historia	Ingredientes	Preparación	Eventos y festividades
Cuy asado	El cuy fue domesticado en la época aborigen, posteriormente, el imperio Inca ya consideraba al cuy como alimento. En la época contemporánea los pueblos rurales se enfrentaron a diferentes crisis económicas por lo que no podían obtener proteínas de otros animales. Así inicia la comercialización del cuy como plato típico de la región Andina.	Cuy, ajo, cebolla blanca, comino, achiote líquido.	Se aliña el cuy faenado con un adobo de sal, bastante ajo, cebolla blanca y comino durante un día. Al siguiente día se coloca el cuy atravesado con un palo de metal y se coce sobre carbón. Es importante ir colocando achiote con una rama de cebolla blanca al momento que va rotando. Una vez listo se sirve con papas peladas y cocinadas acompañadas de salsa de maní y huevo duro en una cama de lechuga.	Se consume en las fiestas como el Inti Raymi, San Juan, en matrimonios y en pampa mesas de la parroquia. En la parroquia San Francisco el cuy asado es el segundo plato más comercial, este se elabora solo los fines de semana.
Cuy asado	El cuy fue domesticado en la época aborigen, posteriormente, el imperio Inca ya consideraba al cuy como alimento. En la época contemporánea los pueblos rurales se enfrentaron a diferentes crisis económicas por lo que no podían obtener proteínas de otros animales. Así inicia la comercialización del cuy como plato típico de la región Andina.	Cuy, ajo, cebolla blanca, comino, achiote líquido.	Se aliña el cuy faenado con un adobo de sal, bastante ajo, cebolla blanca y comino durante un día. Al siguiente día se coloca el cuy atravesado con un palo de metal y se coce sobre carbón. Es importante ir colocando achiote con una rama de cebolla blanca al momento que va rotando. Una vez listo se sirve con papas peladas y cocinadas acompañadas de salsa de maní y huevo duro en una cama de lechuga.	Se consume en las fiestas como el Inti Raymi, San Juan, en matrimonios y en pampa mesas de la parroquia. En la parroquia San Francisco el cuy asado es el segundo plato más comercial, este se elabora solo los fines de semana.
Fritada	La historia de la fritada se remonta al año 1800 donde inicia el colonialismo español hacia pueblos andinos. Aquí se introdujo el cerdo, en la dieta diaria del pueblo, el cual era cocido con varios condimentos. Posteriormente, las mujeres indígenas lo cocinaban en ollas de bronce donde esta carne se secaba, de allí su nombre, que proviene de la palabra frita.	Ingredientes: Carne de cerdo, ajo, sal, cebolla perla, naranja, manteca de cerdo y cerveza negra.	Licuar todos los ingredientes para preparar el adobo que será colocado a la carne para que se concine con un poco agua. Luego de que se ha cocinado se coloca a dorar en la paila de bronce. Una vez lista se sirve acompañada de mote cocinado, maduro frito, una tortilla de papa y choclo cocinado con queso tierno.	La fritada se consume de forma regular y es el plato predilecto en casi todas las festividades

Platos tradicionales	Historia	Ingredientes	Preparación	Eventos y festividades
<p>Sopa de Lluspas</p>	<p>Existe versiones, de que su llegada los españoles refinaban la harina de trigo en molinos hidráulicos, con esta harina preparaban masas de harina de trigo que eran cocinadas en agua y consumidas como sopa. Las mujeres indígenas imitan la elaboración de la harina con el maíz y preparan la sopa con ciertas variantes: introducen la col, el ajo, manteca de cerdo, huevos de gallina, cebolla y costilla de res logrando cambiar por completo una sopa sin sabor a una nueva. Las bolitas de harina eran aplastadas en forma de sombreros con el nombre de "shuspas", luego se comenzó a hacer bolitas rellenas de quesillo. Se cree que este plato al evolucionar por las mujeres indígenas, estas daban a sus maridos como plato principal antes de ir a trabajar por la cantidad de carbohidratos que aporta.</p>	<p>Hueso de cerdo o costilla, cebolla perla, apio, ajo, harina de maíz, sal, comino, manteca de cerdo, queso, huevo, papas y aceite de achiote</p>	<p>Primero sellar el hueso o costilla de res junto a la cebolla y al ajo en una olla de barro. Una vez lista colocar agua fría sobre el hueso e ir sacando impurezas, añadir col, sal y apio; dejar hervir y colocar papas. Reservar un poco de caldo para las bolitas. Elaboración de las bolas: hacer un volcán con la harina de maíz, añadir el caldo, sal y comino; hacer unas bolitas aproximadamente de 2 a 3 centímetros y rellenar con quesillo. Colocar estas bolas en el caldo; una vez comiencen a flotar la sopa esta lista.</p>	<p>Es consumida por lo general en los hogares, no es una sopa comercial.</p>
<p>Colada de churos</p>	<p>En el siglo XIX se servía una colada en las festividades importantes de los reyes y solo ellos lo consumían. Los indígenas preparaban una colada muy similar llamada "sangu", este tenía maíz, haba y arveja. Al no poder tener acceso a la carne los indígenas mezclaron los churos que crecían en sus plantaciones con la colada. De ahí sale la elaboración de esta colada para la nueva década.</p> <p>Se cree que compartir este plato el día de los difuntos con los seres queridos en el cementerio, puede hacerlos despertar para que sus almas acompañen a su familia. Este plato se acompaña de chicha de Jora. Se cree que esto va a alegrar al espíritu de la persona difunta. Todo este ritual lleva el nombre de " El churear</p>	<p>Harina de haba, harina de arveja, cebolla blanca, ajo, cuy, comino, churos, sal, limón y cilantro.</p>	<p>Se lava los churos 1 día antes, ya que se debe cambiar de agua de 6 a 7 veces, esto va a ayudar a retirar toda la tierra del molusco. En cada cambio se deja reposar 1 hora en agua. Una vez limpios se coloca en agua durante la noche para ayudar a desprender la carne. Se coloca en una olla agua, sal y los caracoles hasta que este lo cubra dar un hervor y sacar en agua fría. Una vez frío colocar limón, cilantro, cebolla blanca picada y sal. Por otro lado, tostar las harinas en tiesto y mezclar. En una olla se hace el refrito de cebolla y ajo, se coloca agua y el cuy, que se retira después, ya que es solo para dar sabor. Una vez tome sabor se colocan las harinas hasta q espese, se deja a fuego bajo aproximadamente 5 horas.</p>	<p>Se consume solo el día de los difuntos en el cementerio.</p>

Elaboración propia a partir de Herrera, (2018).

Una vez caracterizados los platos tradicionales se evaluaron con los criterios de la metodología para mapas gastronómicos, propuesta por el Ministerio de turismo del Ecuador.

Tabla 3.
Selección y evaluación de platos tradicionales.

Platos tradicionales	Historia y tradición	Ingredientes locales	Tradición vigente	Oferta en el destino	Total
Carnes coloradas	25	25	25	25	100
Chicha de Jora	25	25	25	25	100
Cuy asado	15	25	10	25	75
Fritada	15	25	10	25	75
Sopa de Lluspas	25	25	10	0	60
Colada de churos	25	25	10	0	60

Elaboración propia.

Como se evidencia en la tabla 5 la gastronomía tradicional está representada por: las carnes coloradas y la chicha de jora con el 100/100 de ponderación. Seguidamente el cuy asado y la fritada con un puntaje de 75/100. La sopa de lluspas y la colada de churos son representativas en el consumo familiar pero no se ofertan en restaurantes del destino, por lo que alcanzar una ponderación de 60/100. Jean Pier Zapata, docente del Instituto

Superior Tecnológico Cotacachi, menciona que un plato tradicional es representativo cuando evoca festividad, contiene productos locales y genera felicidad en los comensales.

Características del turista gastronómico

Las características sociodemográficas identificadas en el turista gastronómico, se aprecia en la siguiente tabla.

Tabla 4.
Variables sociodemográficas

Variable	Categoría	Porcentaje
Género	Femenino	56.3%
	Masculino	43.7%
	Otros	0%
Número de integrantes del hogar	1 persona	9.3%
	2 personas	15.2%
	3 personas	29.5%
	4 personas	30.5%
	5 personas	11.3%
	Más de 6 personas	4.3%
Estado civil	Soltero	28.8%
	Casado	49%
	Divorciado	5.3%
	Viudo	1.7%
	Unión libre	1.2%
	Otros	0%
Rango etario (años cumplidos)	Menor a 20	1.3%
	De 20 a 29	20.2%

Variable	Categoría	Porcentaje
Nivel de formación	De 30 a 39 años	35.4%
	De 40 a 49 años	32.5%
	De 50 a 59 años	9.3%
	De 60 a más años	1.3%
	Educación básica superior (hasta 10mo)	4.6%
Actividad profesional	Bachillerato	26.2%
	Educación superior	56%
	Maestría y/o postgrados	13.2%
	Otros	0%
	Estudiante	7.6%
Actividad profesional	Empresario/dueño de negocio	20.9%
	Empleado público	21.2%
	Empleado privado	19.5%
	Profesional independiente	14.2%
	Labores del hogar	5.3%
	Desempleado	1.3%
	Jubilado/a	2%
	Trabajador informal	7.9%
	Otros	0%
Nivel de ingresos (mensual)	Menos 425 dólares	16.6%
	De 426 a 527 dólares	11.3%
	De 528 a 817 dólares	30.5%
	De 818 a 1086 dólares	23.2%
	De 1086 y más	10.3%
	No genera ingresos	8.3%

Elaboración propia.

Los turistas gastronómicos que visitan las parroquias El Sagrario y San Francisco del Cantón Cotacachi son mayoritariamente de género femenino (56.3%). La edad promedio oscila entre 30-39 años (35.4%). El 49% de los turistas son casados y las familias se conforman generalmente por cuatro miembros (30.5%). Respecto

a la formación académica, gran parte del colectivo cuenta con estudios superiores (56%) y tienen ingresos promedio de \$528 y \$817 dólares mensuales puesto que sus principales actividades económicas se asocian con: manejo de un negocio propio, empleados públicos y privados; y profesionales independientes.

Tabla 5.
Características de viaje

Características de viaje	Opciones	Porcentaje
¿Con quién viajó?	Solo	9.3%
	En pareja	20.9%
	Con amigos	16.6%
	En familia	53.3%
¿Qué medio de información influenció en usted para visitar el Cantón Cotacachi?	Internet	9.9%
	Amigos o familiares	31.5%
	Redes sociales	25.5%
	Agencias de viajes	4.6%
	Programas de TV, radio, artículos de prensa Oficina de Turismo	0.7%

Características de viaje	Opciones	Porcentaje
¿Cuál es el medio de transporte que utiliza o ha utilizado para llegar a la ciudad de Cotacachi?	Visita anterior	1%
	Folletería	20.9%
		6%
	Autobús	
	Automóvil propio	27.8%
	Moto	65.6%
	Taxis	3.3%
	Camioneta	0.7%
	Otros	2%
		0.7%
	Vacaciones	9.6%
	Negocios	1%
	¿Cuál es el principal motivo de su viaje?	Visita familiar o de amigos
Estudio		1.7%
Deporte		0.3%
Gastronomía		21.9%
Compras		9.6%
Turismo		38.4%

Elaboración propia.

Los turistas que acuden al destino Cotacachi en su mayoría lo hacen en familia (53.3%). Los viajes con la pareja (20.9%) y amigos (16.6%) se realizan con menor frecuencia. Los medios de información que influenciaron en la visita fueron recomendaciones de familiares y amigos; y redes sociales. El 20,9 % afirmó que ha visitado el anteriormente

y le gustó la experiencia gastronómica.

El medio de transporte que predomina para el traslado al destino es auto propio (65,6%). Varios visitantes también optan por viajar en unidades de transporte público (27,08%). Los principales motivos de visita son degustación de gastronomía tradicional y visita a familiares y amigos.

Tabla 6.
Consumo turístico y gastronómico

Variable	Gasto
Alojamiento	< 30 dólares
Alimentación	31-50 dólares
Recreación	< 30 dólares

Elaboración propia.

Según los resultados de la tabla 9, los visitantes invierten mayor cantidad de dinero en alimentación en el destino

visitado. Este dato es beneficioso puesto que se asegura el consumo de alimentos durante el recorrido.

Tabla 7.
Gustos y preferencias

Rutas turísticas	Afirmaciones	Negaciones
¿Realizaría usted una ruta turística enfocada a la gastronomía?	93.7%	6.3%
Dentro de la ruta, ¿le gustaría formar parte del procedimiento y elaboración de platos tradicionales?	93.4%	6.6%
¿Le gustaría conocer la historia y tradición de los platos que consume?	80.8%	19.2%
¿Conoce usted las preparaciones tradicionales del cantón Cotacachi?	58.9%	41.1%

Elaboración propia (2023)

De acuerdo con los resultados de la tabla anterior, los turistas muestran interés en la implementación de una ruta gastronómica que tenga como opción el involucramiento del visitante en la elaboración de los platos tradicionales (93,4%). Al respecto, Fernando Garcés,

encargado de la agencia de viajes Yura Tours, afirma que un alto número de viajeros se inclina hacia el ámbito gastronómico por lo que ofertaría la nueva ruta gastronómica en la agencia de viajes.

Tabla 8.
Gustos y preferencias

Interrogantes	Afirmaciones	Negaciones
En caso de que su respuesta haya sido afirmativa, ¿Cuánto tiempo cree usted que debería durar la ruta?	1 día	66.6%
	2 días	27.5%
	De 2 días o mas	6%
¿De cuántos platillos cree usted que debe estar conformada la ruta?	1 a 3	58.6%
	3 a 5	32.5%
	Más de 5	8.9%
	Cuy asado	6%
De lo siguientes platos tradicionales ¿Cuál es el de su preferencia?	Carnes coloradas	34.1%
	Sopa de Lluspas	4,5%
	Fritada	22.7%
	Colada de churos	4,2%
	Chicha de Jora	28,5 %
	5 totalmente satisfecho	16.9%
	4 satisfecho	65.2%
En una escala del 1 al 5 ¿Cuál es su nivel de satisfacción general con respecto a su experiencia gastronómica durante su visita al cantón Cotacachi? Siendo 5 la valoración más alta y 1 la de más baja valoración.	3 algo Satisfecho	14.2%
	2 insatisfecho	3.3%
	1 totalmente satisfecho	0.3%

Elaboración propia.

Los turistas prefieren una ruta turística que dure un solo día y que contenga como máximo 3 platos tradicionales. Los platos preferidos por los visitantes son: Carnes coloradas, chica de Jora y fritada. Afirman que la experiencia de degustar estos platos es satisfactoria. es decir, volverían a consumir el producto.

Ruta turística

La ruta gastronómica se denomina Sabores de Cotacachi. El nombre refleja la forma de preparación de los platos tradicionales en fogones de leña y con productos locales que generan diversidad de sabores.

La ruta contempla la participación de los turistas en la elaboración dos

platos tradicional representativos de Cotacachi: La Chicha de Jora y las Carnes Coloradas. Para la preparación de la Chicha de Jora, los visitantes empiezan con la cosecha del maíz en las chacras de la comunidad de Turucu. Los granos recolectados son llevados a una molienda ubicada en la localidad. Luego los turistas se trasladan a la fábrica Sara Mama para observar la mezcla de los ingredientes y el producto final. Las Carnes Coloradas son preparadas por las mujeres de la comunidad Santa Bárbara. Aquí se explica el proceso de cecinado, secado y aliñado de la carne. Finalmente, se realiza la degustación.

En la siguiente tabla se detalla el itinerario de la ruta, los atractivos a visitar y las actividades.

Tabla 9.
Itinerario de la ruta gastronómica.

Hora	Atractivo	Actividades
8:00 am	Punto de encuentro y Bienvenida- Parque la Matriz – Cotacachi	Salida con destino a la Comunidad de Turucu
8:20 am	Comunidad de Turucu – Cotacachi	Experiencia vivencial (cosecha de maíz en las chacras de los pobladores del sector).
9:20 am	Comunidad de Turucu – Cotacachi	Experiencia vivencial (visita y participación en la molienda de maíz, producto principal para la elaboración de la Chicha de Jora).
10: 20am	Comunidad de Turucu – Cotacachi	Visita a la fábrica Sara Mama Participación en el procedimiento y elaboración de la Chicha de Jora, bebida ancestral del cantón.
11:30 am	Centro de turismo comunitario Santa Barbara- Cotacachi	Explicación y participación en el proceso de cecinar la carne, como parte de la elaboración de las carnes coloradas
13:00 pm	Centro de turismo comunitario Santa Barbara- Cotacachi	Degustación de las exquisitas Carnes Coloradas plato autóctono del cantón, acompañado de la Chicha de Jora bebida ancestral del mismo.
14:30 pm	Laguna de Cuicocha	Fotografía paisajística, paseo en lancha alrededor de la laguna, caminata por la Ruta Sagrada, compra de artesanías.
16:30 pm	Parque central de Cotacachi	Agradecimiento y despedida

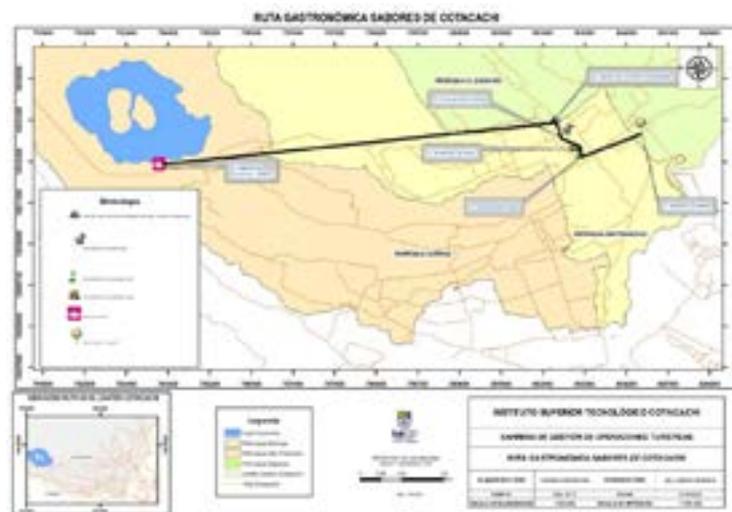
Elaboración propia.

Como actividad complementaria se realiza una visita a la laguna de Cuicocha, atractivo natural más representativo del Cantón Cotacachi. Aquí los visitantes pueden realizar

fotografía paisajística, caminata por el sendero Ruta Sagrada, paseo en lancha alrededor de la laguna y compra de artesanías locales.

Figura 2.

Mapa de la ruta gastronómica Sabores de Cotacachi.



Elaboración propia.

La ruta se desenvuelve en un ambiente rural propiciando el contacto con la naturaleza y las costumbres y tradiciones de los pobladores de Cotacachi. Las actividades propuestas promueven la difusión de la cultura gastronómica y el desarrollo de las comunidades locales

4. Discusión

Las rutas gastronómicas constituyen una oportunidad en territorios donde los platos tradicionales son poco valorados o se promueven de forma aislada (Gaborota y Lorda, 2017). Fomentan el consumo de productos regionales basados en agricultura, producción y/o cocina típica de diversidad regional, con fuerte carga de saberes culturales, ancestrales y populares que se han perdido a través del tiempo y que se pueden recuperar para acentuar el desarrollo turístico (Prieto, 2019).

El método aplicado para la selección de platos tradicionales consistió en un análisis multicriterio, siguiendo la Metodología para la elaboración del mapa gastronómico del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR). Las variables consideradas fueron: historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente y oferta en el destino. Se evaluaron seis platos tradicionales, de ellos dos obtuvieron 100 puntos (puntaje máximo). Estos criterios son relevantes puesto que los platos tradicionales deben ser distintivos de cada zona, mostrar rasgos culturales y evidenciar el uso de productos locales (Ózdemir y Sevitoglu, 2017).

La caracterización de los turistas gastronómicos se realizó a través de la investigación de campo de corte transversal mediante la aplicación de encuestas. Las variables fueron:

sociodemográficas, organización del viaje y gustos y preferencias. Montalvo (2022) afirma que es necesario conocer el perfil del turista gastronómico para orientar de forma correcta los productos y actividades a incorporarse en el itinerario. Arias (2016) en su estudio identificó que los turistas gastronómicos prefieren conocer la historia, la manera de preparación y la tradición de los alimentos que consumen, asimismo, relacionarse con el entorno, costumbres, saberes y rituales. Estos resultados son similares con los obtenidos en la presente investigación puesto que los visitantes de Cotacachi muestran interés en involucrarse en la elaboración de los platos tradicionales, conocer la historia y usos de estos en eventos culturales.

Para que la ruta gastronómica logre un mayor éxito, es fundamental que a su itinerario se sumen otros atractivos que poseen los lugares por donde se trazó el recorrido, que están más relacionados con otro tipo de turismo (Castellón, 2018). Es por ello, que la ruta gastronómica propuesta se complementa con visita a atractivos naturales y actividades rurales.

En territorios similares a la zona andina del Cantón Cotacachi, las rutas gastronómicas propician desarrollo económico en las comunidades locales, negocios familiares, emprendimientos de comida tradicional y productores agrícolas (Muñoz, et al., 2020). Maldonado, et al., (2018) afirma que las rutas gastronómicas se muestran como un elemento de rápida proliferación y desarrollo local con una alta capacidad de réplica en otras áreas geográficas de la zona. Para ello, éstas deben contar con una planificación concertada, adecuada gestión y la participación de la población residente (Gaborota y Lorda, 2017).

Conclusiones

Se identificó seis platos tradicionales más representativos presentes en las parroquias El Sagrario y San Francisco del cantón Cotacachi, aplicando la metodología para la elaboración de un mapa gastronómico que plantea el Ministerio de Turismo del Ecuador. Los platos con mayor ponderación fueron: las Carnes Coloradas, Chicha de Jora y Fritada. Con este resultado, se optó por incluirlas en la encuesta para identificar las características del turista gastronómico.

Se determinó que los turistas que visitan el cantón Cotacachi en su mayoría son de género femenino 56.3%, con una edad promedio de 30-39 años lo que indica que la demanda está conformada por personas adultas. Los ingresos promedio son entre \$528-\$817 dólares

mensuales, demostrando capacidad de pago. Se denota interés por degustar y ser partícipes del proceso de preparación de platos tradicionales.

La ruta gastronómica se denomina Sabores de Cotacachi. Consta de 6 paradas, dando énfasis a la elaboración de la Chicha de Jora y las Carnes Coloradas. Los turistas participan en el proceso de elaboración que culmina con la degustación del producto. Como actividad complementaria se realiza la visita a la Laguna de Cuicocha, atractivo turístico natural más representativo del Cantón.

A manera de recomendación, el GAD de Cotacachi debe asumir la gestión y difusión de la ruta turística propuesta, garantizando la participación de la población local y la satisfacción de los turistas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arévalo, G. (2018). La ruta turística enológica en Querétaro y Baja California, México: Un enfoque estratégico. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 18.(2), 122-134.
- Arias, L. (2016). Análisis de la gastronomía como atractivo turístico de la ciudad de Cotacachi, mediante la identificación de platos ancestrales representativos de la localidad. Sangolquí: Universidad de las Fuerzas Armadas .
- Boullón, R. (2006). Planificación del espacio turístico. México: Trillas.
- Carvache, M., Carvache, W., & Torres, M. (2017). Análisis de satisfacción de la gastronomía en Samborondón, Ecuador. *Estudios y perspectivas en turismo*. Vol. 26, 731-745.
- Castellón, L. (2018). La gastronomía: una fuente para el desarrollo del turismo y del fortalecimiento de la identidad cultural en Santander. *Turismo y sociedad*, 22, 167-193.
- Crespo, J. (2019). Perfil del turista ecológico, aspectos sociodemográficos, expectativas y actividades del ecoturista en España *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 192-201.
- Gaborota, D., & Lorda, M. (2017). El turismo como estrategia de desarrollo local. *Geográfica Venezolana*, 58 (2), 346-359.
- Maldonado, C., Christian, V., Ludeña, A., & Álvarez, J. (2018). El turismo rural en un contexto binacional. Caso de estudio: Ruta turística Mangauhurco- Casitas. *International Journal of Professional Business Review*, 3(2), 231-252.
- Ministerio de Turismo del Ecuador . (2019). El

turismo como estrategia de desarrollo local. Metodología para la elaboración de un mapa gastronómico. Quito: Ministerio de Turismo. Montalvo, N. (2022). La gastronomía como experiencia para viajar un estudio sobre el turismo gastronómico en el cantón Cotacachi. Ibarra: UTN.

Muñoz, I., Rivera, L., Rúa, E., Arango, J., & Larrea, L. (2020). Ruta turístico-gastronómica entre Mexico y Colombia, basada en sus productos endémicos: maíz y fréjol IUCMA -UAEM. Turismo, patrimonio y desarrollo. (12), 1-13.

Ózdemir, B., & Sevitoglu, F. (2017). A conceptual study of gastronomical quests of tourists: Authenticity ir safety and comfort? Tourism Management Perspectives, 23. (1), 1-7.

Prieto, M. (2019). Las rutas gastronómicas en el departamento del Meta: Una propuesta de sustentabilidad turística. Turismo y Sociedad, 25,169-194.

Sancho, A. (1994). Introducción al turismo. España: OMT.

Torres, K., & Segarra, A. (2019). Ruta turística gastronómica de los platos típicos en los cantones de la provincia de Imbabura. 2019. Ibarra: UTN.