

## **Resumen**

La gastronomía tradicional de un determinado sitio abarca una serie de tradiciones, costumbres, y conocimientos culinarios adquiridos desde tiempos muy antiguos, que han sido transmitidos de generación en generación. La siguiente investigación analiza la gastronomía tradicional del cantón Antonio Ante para su puesta en valor turística, con el propósito de conservar, mejorar y mantener la oferta gastronómica en la localidad. Para lo cual se tomó en cuenta a la teoría Teoría Travel Career Ladder (TCL) elaborada en base a la teoría jerárquica de la motivación de Maslow, que identifica las motivaciones del visitante en cuanto a la gastronomía. Se analizó a partir de la perspectiva cognitiva y afectiva, a través de componentes de tipo: tangibles (oferta gastronómica, utensilios tradicionales, recetas, tradiciones culinarias, sitios de restauración, entre otros) e intangibles (autenticidad, historia, técnicas tradicionales gastronómicas más usadas, fiestas, rituales) del recurso gastronómico. Para recabar la información necesaria se realizó un levantamiento de información ya documentada, encuestas estructuradas a los visitantes y turistas, entrevistas al personal de los sitios de restauración y gestores de turismo. La información obtenida de los diferentes platos tradicionales que se preparan en este lugar, sus orígenes, utensilios, ingredientes, y forma de preparación se sistematiza en las fichas de productos elaborados obtenidas del Ministerio de Cultura y Patrimonio. Una vez cuantificados los resultados se procede a proponer estrategias de rescate, conservación y difusión del recurso gastronómico, para lograr un mejor aprovechamiento del potencial de la gastronomía local en el cantón y con esto tratar de convertir estos bienes en un atractivo turístico del cantón Antonio Ante.

### **PALABRAS CLAVE**

- **GASTRONOMÍA TRADICIONAL**
- **PUESTA EN VALOR TURÍSTICA**
- **RUTA TURÍSTICA**

## **Abstract**

The traditional gastronomy of a certain place encompasses a series of traditions, customs, and culinary knowledge acquired since ancient times, which have been transmitted from generation to generation. The following investigation analyzes the traditional gastronomy of the Antonio Ante canton for its tourist value, with the purpose of conserving, improving and maintaining the gastronomic offer in the locality. For which the Travel Career Ladder (TCL) theory was taken into account, elaborated based on Maslow's hierarchical theory of motivation, which identifies the motivations of the visitor in terms of gastronomy. It was analyzed from the cognitive and affective perspective, through components of type: tangible (gastronomic offer, traditional utensils, recipes, culinary traditions, restoration sites, among others) and intangible (authenticity, history, most used traditional gastronomic techniques, festivals, rituals) of the gastronomic resource. To gather the necessary information, a survey of already documented information was carried out, structured surveys of visitors and tourists, interviews with the staff of the restoration sites and tourism managers. The information obtained from the different traditional dishes that are prepared in this place, their origins, utensils, ingredients, and method of preparation is systematized in the files of elaborated products obtained from the Ministry of Culture and Heritage. Once the results have been quantified, we proceed to propose strategies for the rescue, conservation and dissemination of the gastronomic resource, in order to achieve a better use of the potential of local gastronomy in the canton.

## **KEYWORDS**

- **TRADITIONAL GASTRONOMY**
- **PUTTING INTO TOURIST VALUE**
- **GASTRONOMY ROUTE**