



# Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio  
Carrera de Administración Turística y Hotelera

Aporte de la gastronomía tradicional al crecimiento turístico y económico en las fiestas de carnaval en Bolívar,  
cantón San Miguel.

Autor: López Chacán César Andrés

Tutor: Lcdo. Marco Fernando Jácome Simbaña Mgs.



# Problema



La falta de promoción adecuada limita la visibilidad de la gastronomía tradicional de San Miguel.

La escasez de capacitación en gestión turística obstaculiza el desarrollo de iniciativas gastronómicas.

La ausencia de infraestructura turística adecuada dificulta la atracción de visitantes.

La pérdida de interés de las nuevas generaciones amenaza con el declive de las tradiciones culinarias ancestrales.



# Objetivos

## General

Identificar el aporte de la gastronomía tradicional al crecimiento turístico y económico del Cantón San Miguel en las fiestas de carnaval de Bolívar

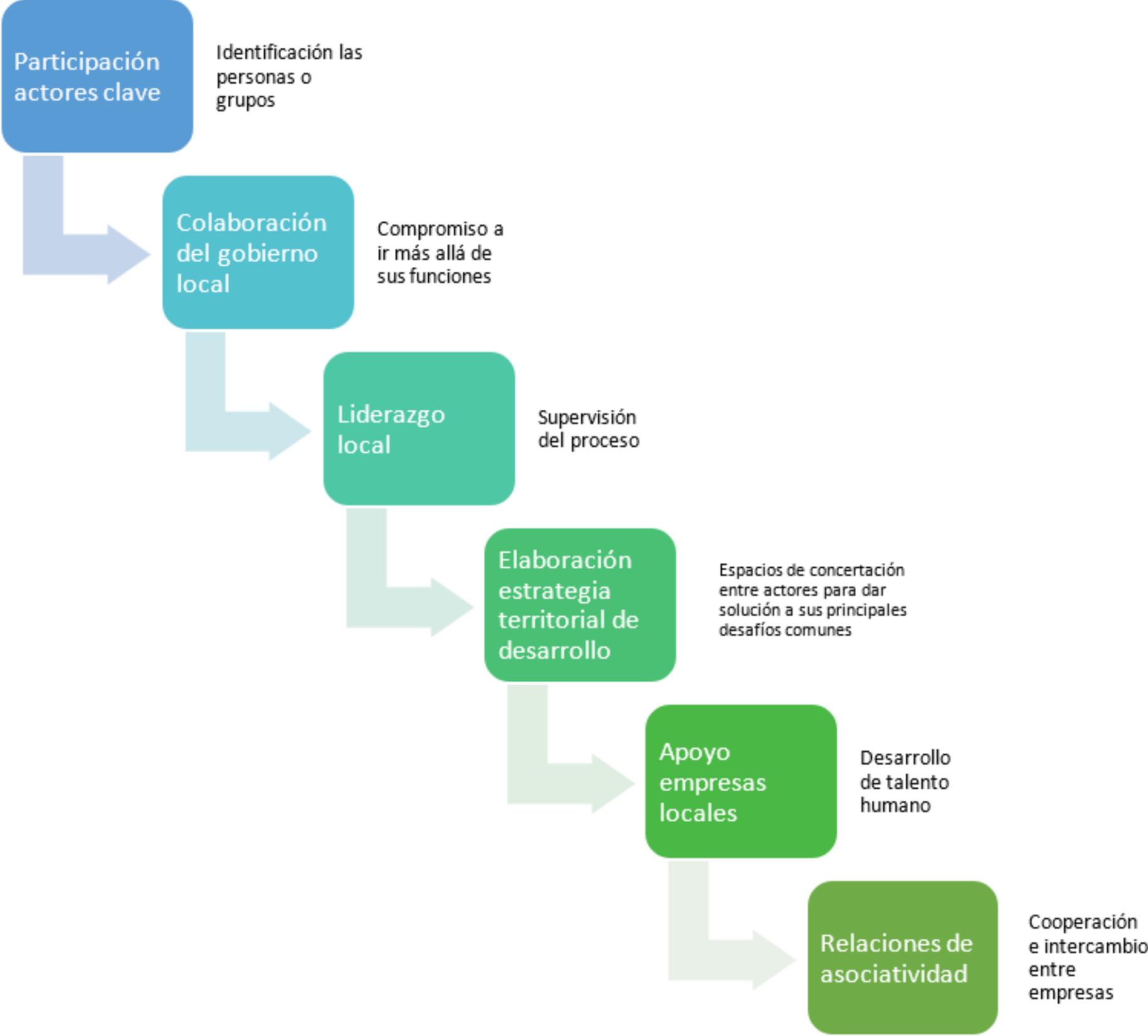
## Específicos

Realizar un estudio teórico de la gastronomía tradicional en las festividades de Carnaval en la provincia de Bolívar, Cantón San Miguel, para detectar su influencia en el crecimiento económico y el desarrollo turístico.

Evaluar el impacto de la gastronomía tradicional como elemento de atracción turística para mejorar la calidad de vida de los habitantes del Cantón San Miguel durante las festividades.

Elaborar un plan de capacitación en Alimentos y Bebidas para los establecimientos comerciales de la localidad, acompañado por la elaboración de un protocolo gastronómico en conjunto con los habitantes para preservar la identidad culinaria de San Miguel y garantizar su adopción por parte de los proveedores de servicios.

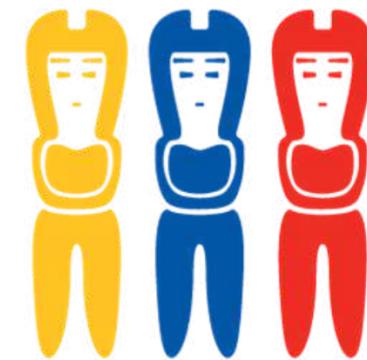
# Marco Teórico



Nota. Elaboración propia a partir de Albuquerque (2004)

# Declaratoria Patrimonial

El Carnaval de Guaranda es Patrimonio Cultural Intangible del Ecuador, mediante declaratoria del 31 de octubre del 2002. Esta resolución exhorta a las autoridades nacionales y locales a realizar acciones orientadas a salvaguardar las tradiciones y expresiones culturales, ancestrales, sociales de identidad y la memoria histórica del Carnaval Guarandeño.



Ministerio  
de **Cultura**  
y **Patrimonio**

# Metodología de la investigación

Enfoque: Cualitativo y cuantitativo

Tipo: Correlacional

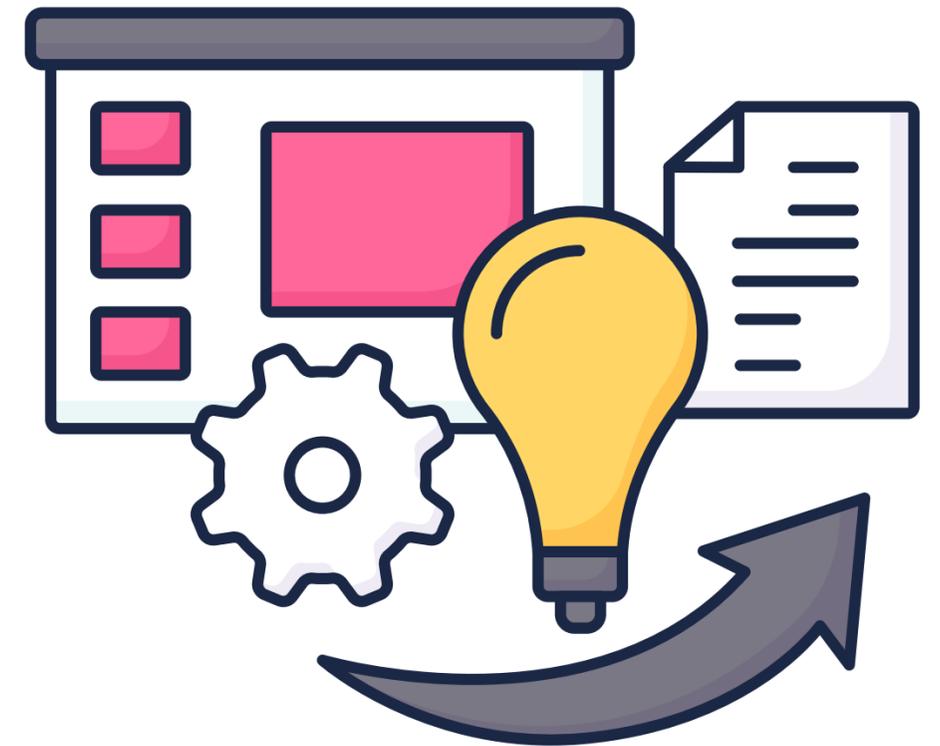
Método: Exploratorio descriptivo

Técnica: Encuesta

Instrumentos: Observación Natural

Población: Fórmula finita

Procesamiento de datos: Tabulación



DIVISIÓN  
CANTONAL  
PROVINCIA DE  
BOLÍVAR



# FIESTA DE CARNAVAL SAN MIGUEL 2024

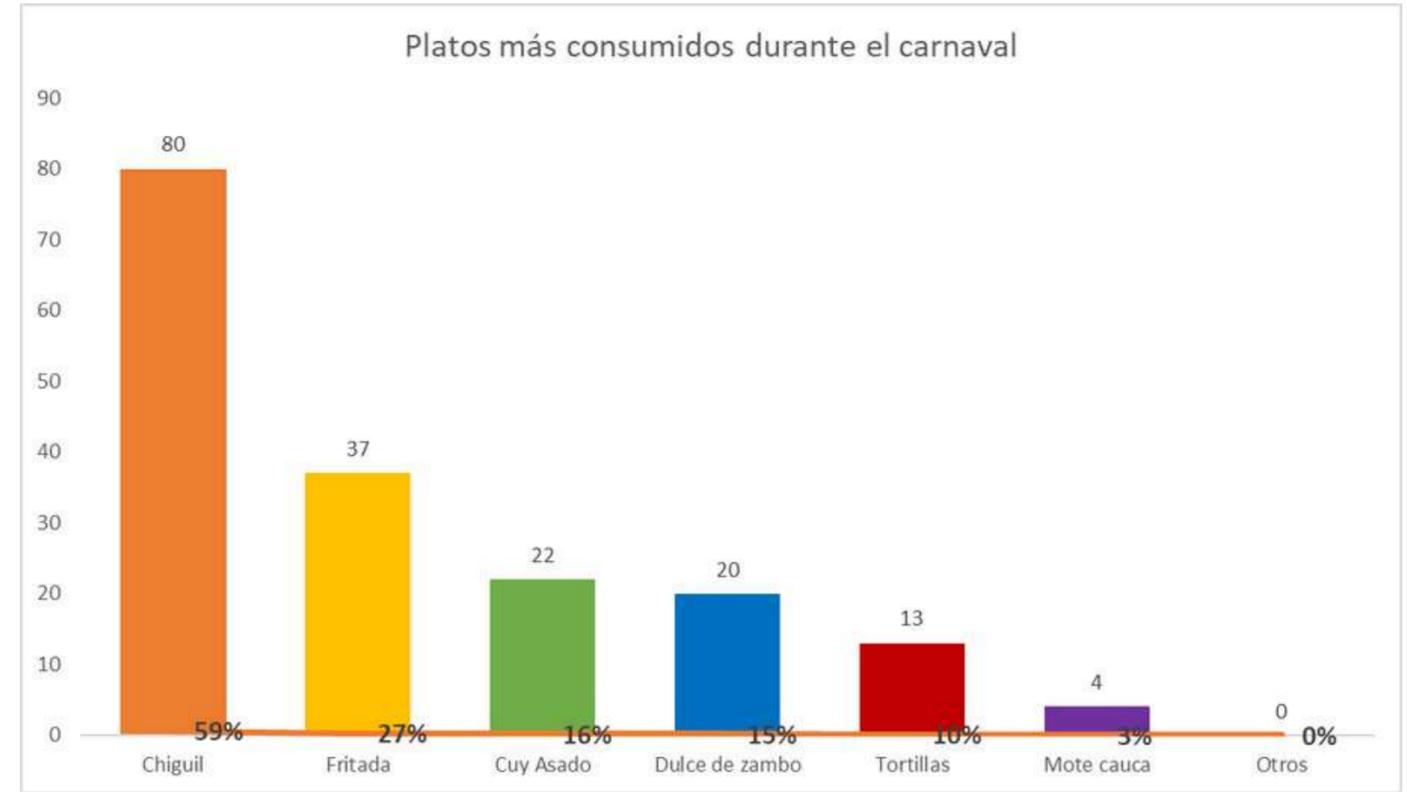
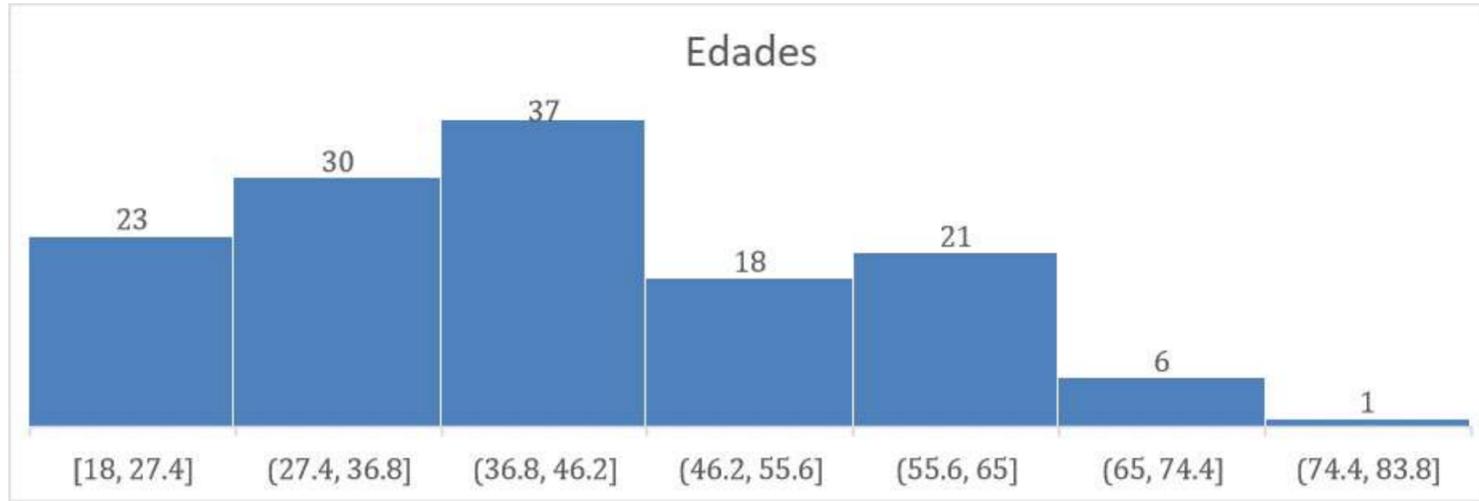


# Sitios turísticos del cantón

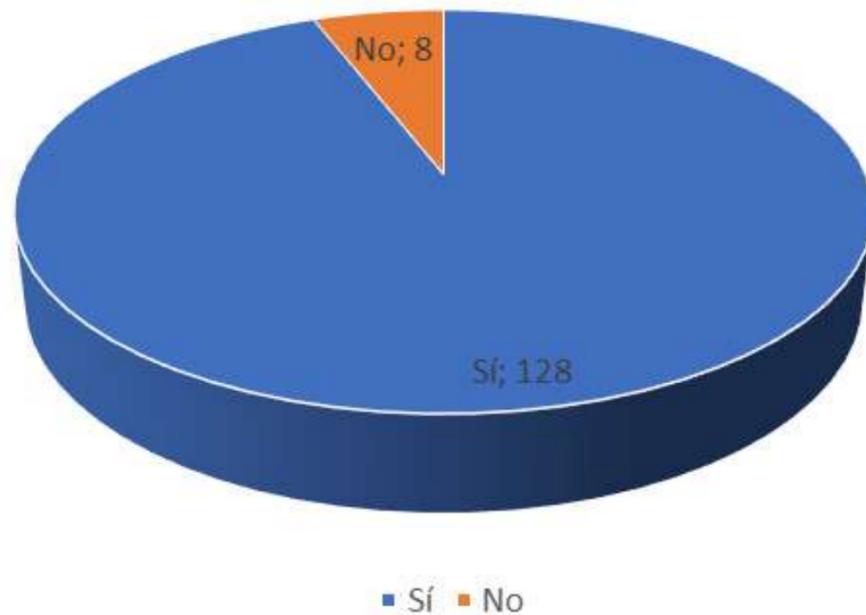
- Gruta de la Virgen de Lourdes
- Bosque Protector Casaca Totaras
- Bosque Los Arrayanes
- “Cascada Milagrosa” de Balsapamba
- Caverna de Las Guardias



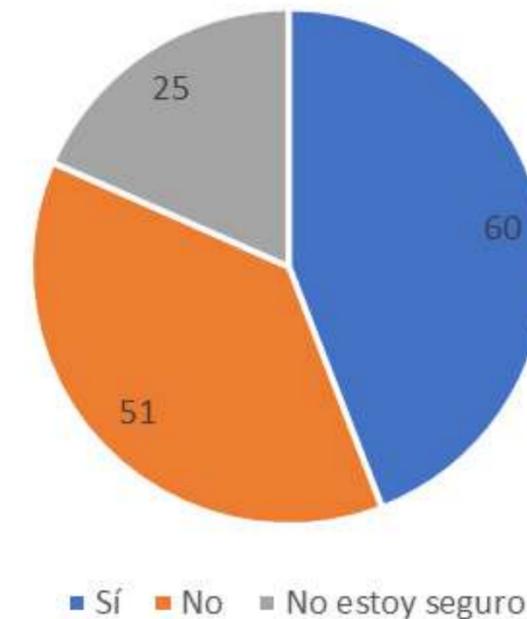
# Resultados Encuestas



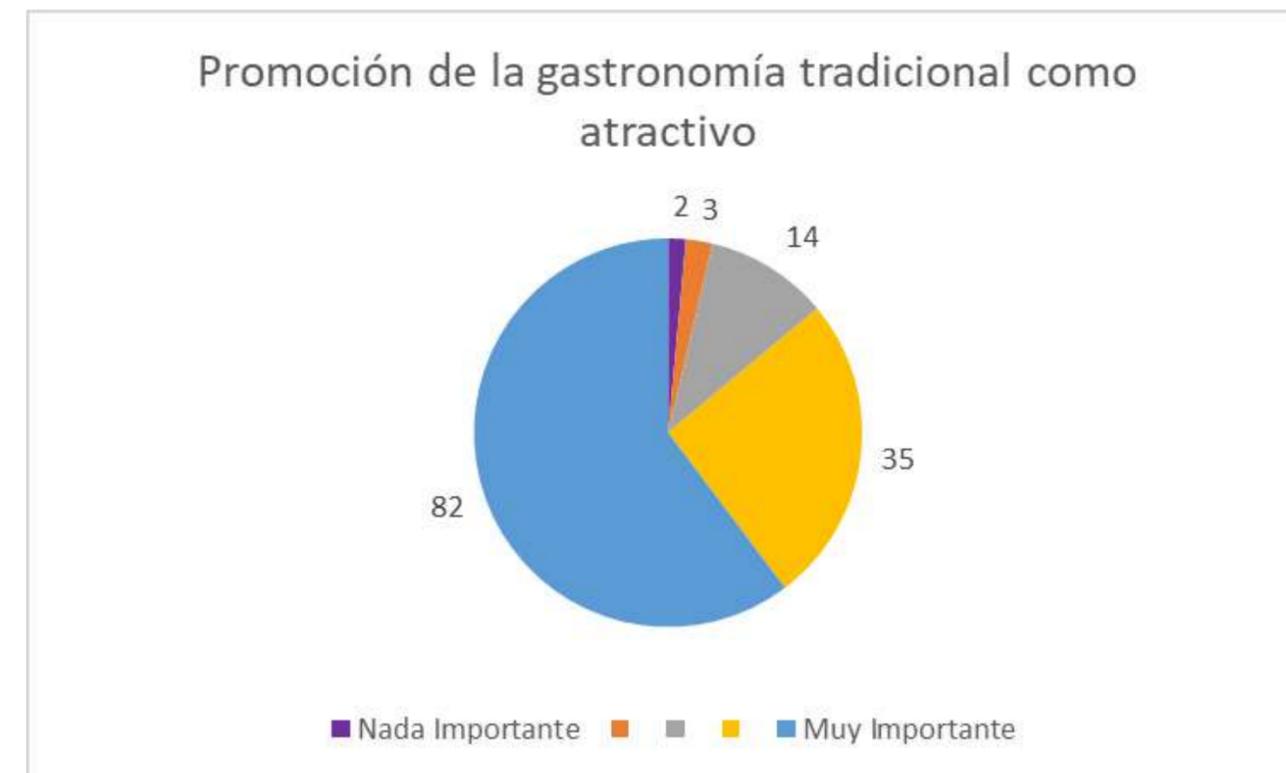
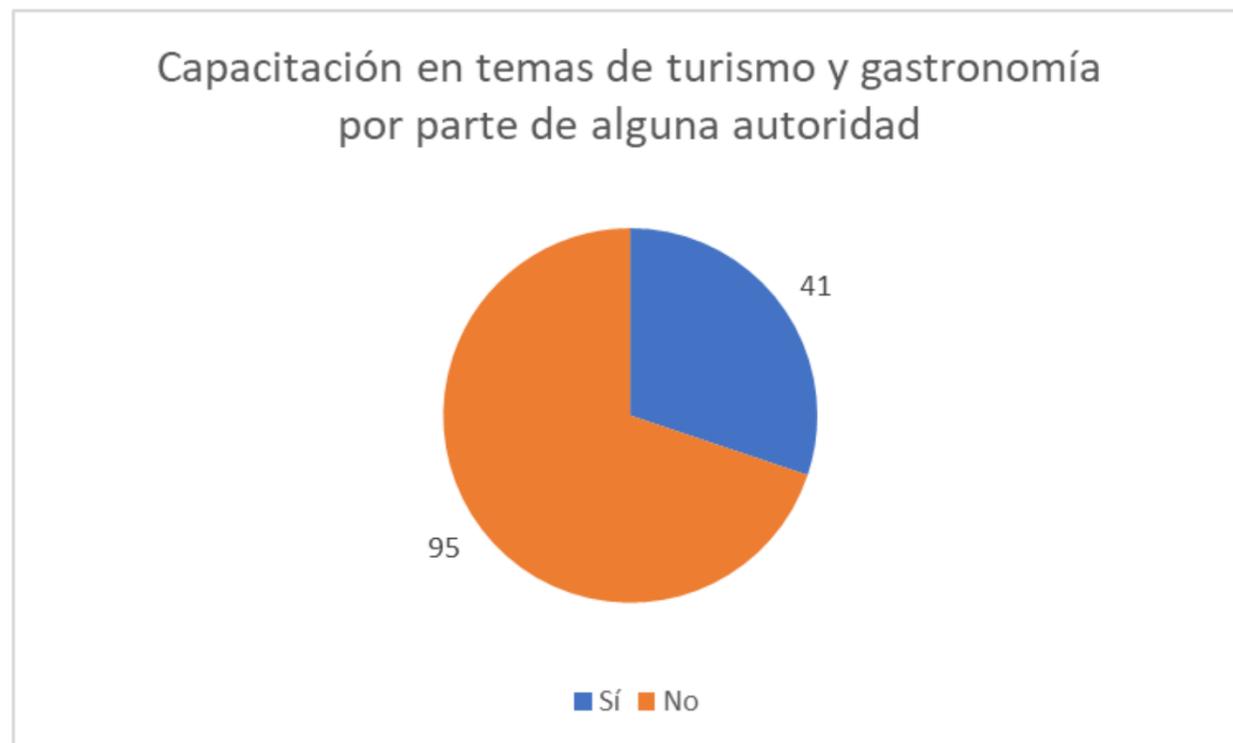
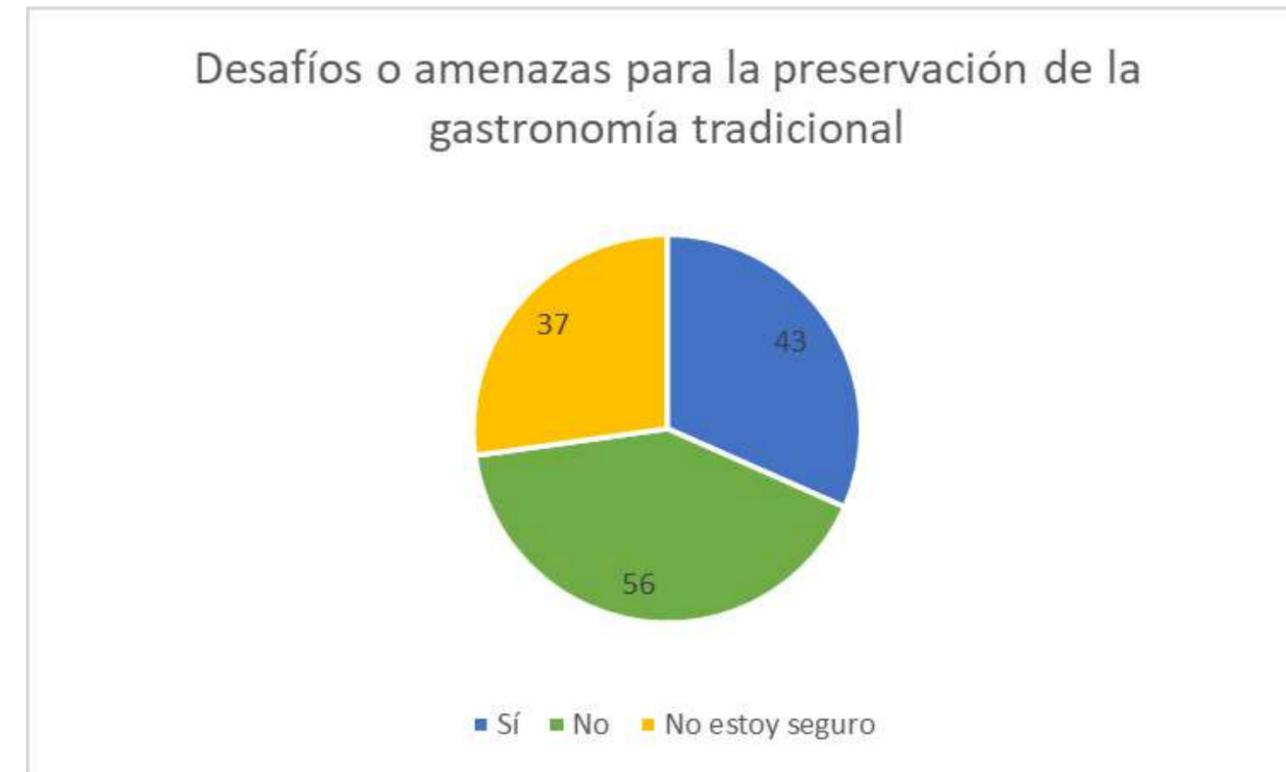
Gastronomía tradicional es un componente importante de la identidad cultural



Cambios en las recetas o formas de preparar los platos tradicionales

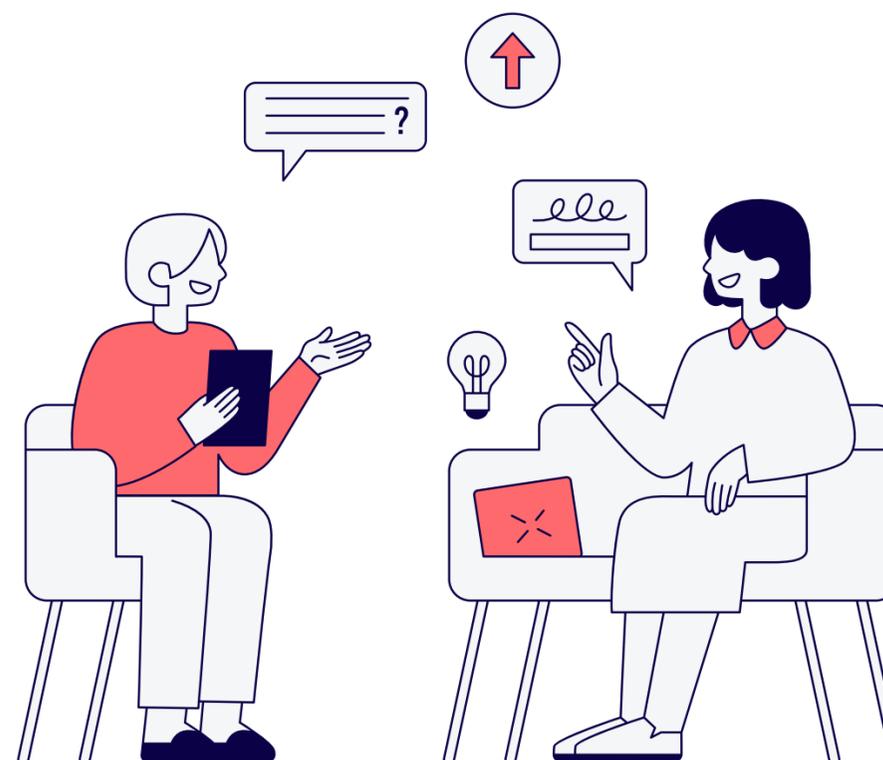


# Resultados Encuestas



# Conclusiones Entrevista

- La gastronomía de San Miguel es un componente fundamental de su identidad cultural, arraigada en siglos de historia y tradiciones culinarias.
- Los platos ancestrales como la fritada, el cuy asado y las tortillas de maíz son parte integral de la herencia culinaria de San Miguel.
- Técnicas tradicionales como la molienda manual de maíz y el uso de fogones de leña son característicos de la gastronomía de San Miguel.
- Existe una preocupación por la posible desaparición de técnicas y utensilios ancestrales debido a la influencia de la tecnología y el cambio en los hábitos alimenticios.
- La comunidad de San Miguel muestra disposición para compartir sus técnicas y platos gastronómicos con los visitantes, lo que podría potenciar el turismo gastronómico en la región.



# Propuesta

## Contexto

Pérdida de identidad cultural en San Miguel:

- Distanciamiento de tradiciones arraigadas.
- Especialmente notorio entre la juventud.

Reflejo de un desafío para preservar la herencia cultural local.

## Propuesta

Revitalizar orgullo por costumbres y gastronomía:

- Impulsar acciones concretas.
- Enfocadas en reafirmar identidad cultural.

Iniciativas propuestas:

- Capacitación comunitaria: En técnicas culinarias y manipulación de alimentos.
- Repositorio digital de recetas: Accesible para la comunidad y turistas.
- Eventos y ferias gastronómicas: Destacando sabores y tradiciones únicas.

# Propuesta

## **Misión y Visión**

Misión: Promover identidad cultural mediante manejo de alimentos.

Visión: Convertir San Miguel en destino gastronómico reconocido.

## **Objetivos Estratégicos**

Social: Desarrollo comunitario e igualdad de oportunidades.

Económico: Aumento de ingresos y calidad de vida.

Identitario: Fortalecer sentido de pertenencia y preservar tradiciones.

## **Estrategias**

Capacitación en manejo de alimentos.

Promoción y marketing gastronómico.

Promoción digital y uso eficiente de recursos locales.

## **Temario de Capacitación**

Fundamentos de Manejo de Alimentos.

Enfermedades Relacionadas con Alimentos.

Prácticas Higiénicas y Prevención de Contaminación.

GRACIAS