



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Aporte de la gastronomía tradicional al crecimiento turístico y económico en las fiestas de carnaval en

Bolívar, cantón San Miguel.

López Chacán, César Andrés

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Trabajo de titulación, previo a la obtención del título de Licenciado en Administración Turística y

Hotelera

Lcdo. Jácome Simbaña, Marco Fernando Mgs.

8 de marzo de 2024



Plagiarism report

López Chacán César Andrés

Scan details

Scan time:
March 5th, 2024 at 19:13 UTC

Total Pages:
146

Total Words:
28735

Plagiarism Detection



Types of plagiarism		Words
Identical	1.3%	539
Minor Changes	1.1%	735
Paraphrased	1.1%	609
Omitted Words	0%	0

AI Content Detection



Text coverage
 AI text
 Human text

🔍 Plagiarism Results: (15)

🌐 Alburquerque, Francisco. (2004). El enfoque del desarrollo económico local. 0.4%

https://www.flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1251776298.area_enfoque_del.pdf

Communications

Cerrar panel ...

🌐 APEGA. (2010). El boom de la gastronomía peruana, su impacto económico y social. 0.4%

<https://issuu.com/interactivastudio/docs/el-boom-de-la-gastronomia-peruana>

Investigación sobre la realidad y alcances que tiene el boom gastronómico peruano

🌐 Bertomeu, M. (2014). El papel de las Administraciones Públicas al crear Marcas Territorio 0.4%

<http://dspace.umh.es//handle/11000/1769>

Investigación abierta.

🌐 Corporación Financiera Nacional. (2023). FICHA SECTORIAL TURISMO SUBGERENCIA... 0.4%

<https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2023/fichas-sectoriales-1-trimestre/Ficha-Sectorial-Turismo.pdf>

Corporación Financiera Nacional



Certified by

About this report
help.copyleaks.com

copyleaks.com



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Certificación

Certifico que el trabajo de titulación: **Aporte de la gastronomía tradicional al crecimiento turístico y económico en las fiestas de carnaval en Bolívar, cantón San Miguel**, fue realizado por el Sr. López Chacán César Andrés, el mismo que cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, además que fue revisado analizado en su totalidad por la herramienta de prevención y/o verificación de similitud de contenidos; razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que se lo sustente públicamente.

Sangolquí, 8 de marzo de 2024



Lcdo. Jácome Simbaña, Marco Fernando Mgs.

C.C: 1716239890



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Responsabilidad de Autoría

Yo, **López Chacán César Andrés**, con cédula de ciudadanía N° **1724512775** declaro que el contenido, ideas y criterios de trabajo de titulación: "**Aporte de la gastronomía tradicional al crecimiento turístico y económico en las fiestas de carnaval en Bolívar, cantón San Miguel**" es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Sangolquí, 08 de marzo 2024

.....
Sr. López Chacán César Andrés

C.C: 1724512775



Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Autorización de Publicación

Yo, **López Chacán César Andrés**, con cédula de ciudadanía N° **1724512775** autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: "**Aporte de la gastronomía tradicional al crecimiento turístico y económico en las fiestas de carnaval en Bolívar, cantón San Miguel**" en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi responsabilidad.

Sangolquí, 08 de marzo 2024

Sr. López Chacán César Andrés

C.C: 1724512775

Dedicatoria

Este trabajo de investigación está dedicado a mis queridos padres, López César y Chacán Martha, y a mi
hermana López Diana.

Ustedes son los pilares más sólidos de mi vida, la manifestación del amor, la paciencia y la dedicación. Desde el momento en que llegué a este mundo, su apoyo incondicional y su infinita paciencia han sido mi guía constante. Sus sacrificios y su ejemplo han moldeado mi carácter y me han impulsado a alcanzar
mis metas.

A través de su amor inquebrantable, han sido mi inspiración y mi mayor fortaleza. Su fe en mí y en mis capacidades me ha dado el coraje para enfrentar desafíos y perseguir mis sueños con determinación.

En los momentos de duda y de éxito, ustedes han estado ahí, brindándome su apoyo incondicional y alentándome a seguir adelante. Su presencia es un faro de esperanza y amor en mi vida, guiándome con
sabiduría y comprensión.

Con profunda gratitud, les dedico este trabajo como una expresión de mi amor y reconocimiento por todo lo que han hecho por mí. Que esta modesta dedicatoria refleje el profundo impacto que han tenido
en mi vida y en mi camino hacia la realización personal y profesional.

Andrés López

Agradecimiento

Estoy profundamente agradecida por el increíble viaje que he tenido durante mis estudios académicos, y

debo una enorme apreciación a las personas extraordinarias que han tocado mi vida en el camino.

En primer lugar, expreso mi sincero agradecimiento a mis queridas amigas, Lesly Ayala y Leslie Tamayo.

Su apoyo inquebrantable, sabiduría invaluable y amistad perdurable han sido luces guía tanto en mi vida académica como personal. Estoy profundamente agradecida por las innumerables lecciones que me han

enseñado, enriqueciendo mis experiencias y moldeándome en la persona que soy hoy. Lesly y Leslie,

ambas ocupan un lugar especial en mi corazón, y aprecio enormemente nuestra amistad. Siempre

pueden contar conmigo, así como yo sé que puedo contar con ustedes, para toda la vida.

También expreso mi sincero agradecimiento a Gustavo Guerra, el esposo de mi hermana, por su apoyo

inquebrantable y la genuina amistad que compartimos. Su aliento y camaradería han sido fuentes de

fuerza e inspiración a lo largo de mi camino.

A los estimados profesores que han impartido sus conocimientos y sabiduría, les estoy profundamente agradecida. En particular, expreso mi agradecimiento a la Lic.: María Fernanda Moreno, cuya orientación

y mentoría han sido activos invaluable en mis esfuerzos académicos. También estoy agradecida a la

universidad por brindarme un entorno enriquecedor para aprender y crecer.

Al reflexionar sobre mi camino académico, recuerdo el inmenso impacto de amigos solidarios, mentores

dedicados y una comunidad académica enriquecedora. A cada persona que ha contribuido a mi

crecimiento y desarrollo, gracias de todo corazón. Su amabilidad, apoyo y amistad han marcado la

diferencia, y estoy eternamente agradecida por su presencia en mi vida.

Andrés López

Índice de contenidos

Dedicatoria.....	6
Agradecimiento.....	7
Índice de tablas.....	11
Índice de figuras.....	12
Resumen	14
Abstract.....	15
Introducción.....	16
Planteamiento del problema.....	16
Introducción	20
Justificación	20
Objetivo General.....	22
Objetivos Específicos	22
Determinación de variables.....	23
Capítulo I.....	27
Marco Teórico.....	27
Desarrollo Local	27
Patrimonio Cultural Inmaterial.....	29
Turismo patrimonial	32
Marco Referencial.....	33
El impacto de la gastronomía peruana en el turismo y el mercado del país	34
La gastronomía mexicana como parte de la identidad de su marca país	38
Marco Conceptual.....	41
Gastronomía ancestral	41
Gastronomía tradicional.....	41
Cocina típica	42
Comida.....	42
Alimentación.....	43
Gastronomía.....	43
Turismo Gastronómico	43
Marco Legal.....	45
Constitución de la República del Ecuador	45
Cultura	45
Ley De Turismo	47
Capitulo II.....	48

Diseño Metodológico.....	48
Introducción a la metodología	48
Enfoque de investigación.....	49
Herramientas de investigación	50
Encuesta	50
Entrevista.....	51
Determinación de población y muestra	52
Procedimiento para la recolección de datos.....	53
Capítulo III.....	55
Análisis interno del Cantón San Miguel de Bolívar	55
Estructura de la población.....	55
Proyección de población	55
Pobreza y desigualdad.....	57
Vivienda	57
Actividades económicas	58
Educación.....	59
Nivel de analfabetismo.....	59
Turismo.....	60
Patrimonio Cultural	61
Encuesta.....	64
Entrevista	70
Resultados de la Encuesta.	72
Género.....	73
Edad.....	74
Nivel de instrucción	75
Pregunta 1	76
Pregunta 2	77
Pregunta 3	78
Pregunta 4	79
Pregunta 5	80
Pregunta 6	82
Pregunta 7	83
Pregunta 8	85
Pregunta 9	86
Pregunta 10	87

Pregunta 11	89
Pregunta 12	90
Pregunta 13	92
Transcripción de la entrevista.....	94
Análisis entrevista	100
Capítulo IV.....	103
Propuesta	103
Plan de capacitación	104
Propuesta de Capacitación para el Correcto Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel....	105
Temario de Capacitación para el Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel.....	108
Módulo 1: Fundamentos del Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel.....	109
Módulo 2: Enfermedades Relacionadas con los Alimentos en San Miguel.....	112
Módulo 3: Prácticas Higiénicas y Prevención de Contaminación de Alimentos en San Miguel..	114
Aplicación de la capacitación.....	117
Grupos a capacitar.....	120
Repositorio Digital de recetas.....	125
Diseño y contenido.....	126
Colaboraciones y alianzas	127
Promoción y difusión.....	129
Utilización estratégica de plataformas digitales y redes sociales.....	132
Desarrollo de eventos.....	137
Conclusiones	142
Recomendaciones.....	144
Bibliografía	146

Índice de tablas

Tabla 1 <i>Determinación de variables.</i>	23
Tabla 2 <i>Matriz de objetivos.</i>	24
Tabla 3 <i>Ventajas y desventajas de la capacitación.</i>	105
Tabla 4 <i>Itinerario día 1</i>	122
Tabla 5 <i>Itinerario día 2</i>	123
Tabla 6 <i>Itinerario día 3</i>	124

Índice de figuras

Figura 1 <i>Puntos clave para el desarrollo local según Albuquerque</i>	29
Figura 2 <i>Población del cantón San Miguel distribución</i>	55
Figura 3 <i>Proyección poblacional</i>	56
Figura 4 <i>Porcentaje de pobreza dividido por parroquias</i>	57
Figura 5 <i>Tipo de vivienda</i>	57
Figura 6 <i>Distribución de las actividades Económicas</i>	58
Figura 7 <i>Analfabetismo</i>	59
Figura 8 <i>Bienes de interés patrimonial</i>	62
Figura 9 <i>Género de los encuestados</i>	73
Figura 10 <i>Edades de los encuestados</i>	74
Figura 11 <i>Nivel de estudios</i>	75
Figura 12 <i>Identidad cultural y gastronomía</i>	76
Figura 13 <i>Identidad Gastronómica</i>	78
Figura 14 <i>Bebidas tradicionales</i>	79
Figura 15 <i>Preservación gastronómica</i>	80
Figura 16 <i>Cambios en las preparaciones a través del tiempo</i>	81
Figura 17 <i>Percepción del cambio en las costumbres y formas de preparación</i>	82
Figura 18 <i>Participación Comunidad en actividades gastronómicas</i>	84
Figura 19 <i>Percepción gastronomía como atractivo para los visitantes</i>	85
Figura 20 <i>Desafíos o amenazas</i>	87
Figura 21 <i>Capacitación por parte de la Autoridad</i>	88
Figura 22 <i>Gastronomía como atractivo turístico</i>	90
Figura 23 <i>Participación en actividades gastronómicas</i>	91

Figura 24 <i>Formas de difusión de la cultura gastronómica</i>	93
Figura 25 <i>Visualización Repositorio Digital de recetas</i>	131
Figura 26 <i>Ejemplo redes sociales locales comerciales San Miguel</i>	134
Figura 27 <i>Ejemplo publicidad de productos después de la capacitación</i>	135
Figura 28 <i>Ejemplo Curso Gastronómico realizado en San Miguel de Bolívar</i>	141

Resumen

La provincia de Bolívar, específicamente el Cantón San Miguel, es conocida por sus arraigadas celebraciones de Carnaval, donde la gastronomía tradicional desempeña un papel fundamental. Estas festividades, marcadas por preparaciones culinarias transmitidas de generación en generación, reflejan la rica historia y la identidad cultural de la región. Sin embargo, se enfrentan a desafíos como la falta de interés de las nuevas generaciones y la influencia de la globalización. El proyecto se centra en rescatar la memoria gastronómica durante el Carnaval, con el propósito de resaltar la importancia de la gastronomía tradicional. Los objetivos específicos incluyen la documentación teórica, la preservación de las prácticas culinarias tradicionales y el desarrollo de estrategias turísticas. San Miguel se destaca como un lugar clave para este estudio debido a su papel como guardián de tradiciones únicas, enriqueciendo la identidad de Bolívar y contribuyendo a la diversidad cultural ecuatoriana. La gastronomía tradicional se presenta como un recurso valioso para impulsar la economía local y fortalecer el atractivo turístico en un mundo globalizado. Este proyecto no solo busca rescatar la esencia culinaria del Carnaval, sino también aborda la necesidad apremiante de revitalizar la gastronomía tradicional. La investigación y preservación de estas tradiciones no solo fortalecerán la identidad cultural, sino que también promoverán el desarrollo sostenible y el turismo.

Palabras clave: carnaval, gastronomía tradicional, identidad cultural, preservación, desarrollo turístico.

Abstract

Bolívar province, specifically the San Miguel Canton, is known for its deeply rooted Carnival celebrations, where traditional gastronomy plays a fundamental role. These festivities, marked by culinary preparations passed down from generation to generation, reflect the rich history and cultural identity of the region. However, they face challenges such as the lack of interest from the younger generations and the influence of globalization. The project focuses on rescuing the gastronomic memory during Carnival, with the purpose of highlighting the importance of traditional gastronomy. Specific objectives include theoretical documentation, preservation of traditional culinary practices, and the development of tourist strategies. San Miguel stands out as a key place for this study due to its role as a guardian of unique traditions, enriching the identity of Bolívar and contributing to Ecuadorian cultural diversity. Traditional gastronomy is presented as a valuable resource to boost the local economy and strengthen tourist appeal in a globalized world. This project not only seeks to rescue the culinary essence of Carnival but also addresses the pressing need to revitalize traditional gastronomy. The research and preservation of these traditions will not only strengthen cultural identity but also promote sustainable development and tourism. In addition to preserving culinary traditions, the project aims to foster a renewed sense of pride and engagement among the local community in preserving their cultural heritage.

Keywords: carnival, traditional gastronomy, cultural identity, preservation, tourist development.

Introducción

Planteamiento del problema

La celebración del Carnaval en Ecuador es un evento de gran importancia cultural y social, particularmente en las provincias andinas como Tungurahua y Bolívar, que albergan la Fiesta de las Flores y las Frutas y el Carnaval de Guaranda, respectivamente. Estas festividades se consideran íconos culturales que brindan a los ecuatorianos la oportunidad de disfrutar de días dedicados a la recreación familiar, el reencuentro con amigos y familiares, la exploración de nuevos destinos geográficos y el enriquecimiento de sus conocimientos culturales y sociales.

Según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de San Miguel ha realizado un diagnóstico del cantón en base al censo realizado en el año 2010, donde se reflejan las falencias de planificación debido que solo el 23% de la población económicamente cuenta con un empleo pleno, este dato demuestra la realidad que vive el cantón, en comparación con el resto del país que cuenta con un 41%, además los niveles de desempleo y empleo se han mantenido relativamente iguales en los últimos años, pero las condiciones de trabajo han empeorado. (GAD San Miguel de Bolívar, 2020)

En el período 2012-2018, San Miguel, que en 2012 ocupaba el segundo lugar en importancia económica de la provincia, ha reducido su contribución a la producción provincial. En el año 2012, San Miguel representaba una parte significativa de la producción, pero en los años posteriores, su participación ha disminuido. La actividad minera ha ganado relevancia en San Miguel, contribuyendo con el 37% a la producción provincial desde 2018. Sin embargo, otras actividades económicas en el cantón han experimentado variaciones en su participación provincial. (Corporación Financiera Nacional, 2023)

Hasta 2018 destaca la relevancia de las actividades agrícolas y pecuarias (31%) y la educación (18%) en el cantón San Miguel. Estas, junto con comercio, construcción, salud y administración pública, representan el 85% de la producción anual. La tendencia entre 2012-2018 revela un fortalecimiento de las actividades predominantes, sugiriendo una continuidad en el enfoque en actividades primarias y servicios públicos. Solo la enseñanza ha disminuido su participación, mientras que las actividades menos relevantes han reducido su contribución. (GAD San Miguel de Bolívar, 2020)

La configuración económica del cantón San Miguel, centrada en actividades agrícolas y servicios públicos, establece el contexto para explorar la relevancia de la gastronomía como una actividad económica emergente. Si bien las actividades tradicionales siguen siendo fundamentales, la diversificación económica puede ser impulsada por la valorización de la gastronomía local. El análisis de las tendencias económicas establece una base para comprender cómo el sector gastronómico podría contribuir al crecimiento económico, la promoción del turismo y la preservación cultural en San Miguel. (Salas Guerrero & Pacheco Ruiz, 2019)

En el corazón de estas celebraciones, la gastronomía típica desempeña un papel fundamental. Las preparaciones festivas, en particular lo tradicional, ocupa un lugar destacado. La gastronomía transmitida de generación en generación a través de las costumbres culinarias de una comunidad o pueblo refleja con importancia la historia y la identidad cultural.

Los ingredientes, las técnicas de preparación, los utensilios y los platos específicos a menudo son únicos para una región o comunidad en particular. El acto de consumir alimentos y platos tradicionales contribuye a la preservación de la cultura y a su traspaso a las generaciones venideras. La comida tradicional tiende a estar basada en ingredientes naturales y nutritivos que se han utilizado durante siglos, sin someterse a procesos excesivos de transformación. Además, estas preparaciones

culinarias están arraigadas en la cultura y la cosmovisión de las comunidades, y representan una manera de honrar esta conexión profunda con los alimentos.(Vladimi et al., 2017)

Sin embargo, la gastronomía tradicional enfrenta amenazas significativas que comprometen su supervivencia. Factores como la falta de interés de las nuevas generaciones en el aprendizaje de la preparación de platos tradicionales, dinámicas sociales cambiantes, influencias económicas y tecnológicas, así como la globalización y el impacto del capitalismo, han llevado a un declive en la preservación de estas tradiciones culinarias.

Por lo tanto, es esencial llevar a cabo investigaciones profundas para rescatar la memoria gastronómica de la región. Este esfuerzo contribuirá a salvaguardar y enriquecer el patrimonio culinario local, fortaleciendo las relaciones sociales, impulsando la economía y promoviendo el turismo. Una mirada más detallada a estos factores revela la urgencia de intervenir y revitalizar la gastronomía tradicional. Por ejemplo, la falta de interés de las nuevas generaciones en la preparación de platos tradicionales se manifiesta en la pérdida de habilidades culinarias y en la disminución de la transmisión intergeneracional de recetas y técnicas culinarias.

La provincia de Bolívar, específicamente el Cantón San Miguel, es un lugar de estudio de gran relevancia para la investigación sobre el rescate de la gastronomía tradicional en las festividades de Carnaval. Esta región se distingue por albergar una riqueza cultural y culinaria única, que ha evolucionado a lo largo de generaciones. La importancia del Cantón San Miguel de Bolívar radica en su papel como custodio de estas tradiciones gastronómicas, las cuales están intrínsecamente ligadas a la identidad y la historia de la comunidad local.

La gastronomía tradicional de San Miguel no solo es una fuente de orgullo para sus habitantes, sino también un recurso valioso para el desarrollo económico y turístico de la región. A medida que el

mundo se vuelve más globalizado, preservar estas tradiciones se convierte en una prioridad para mantener viva la cultura local.

El Carnaval en la provincia de Bolívar es un tesoro del patrimonio inmaterial del Ecuador. Esta celebración, arraigada en la identidad cultural de la región, representa una expresión viva y dinámica de las tradiciones locales que se han transmitido de generación en generación. Así como otros rituales y manifestaciones artísticas durante el Carnaval, reflejan la herencia histórica, las creencias y la creatividad de la comunidad de Bolívar. Esta riqueza cultural se manifiesta a través de la música, las danzas, los desfiles y, por supuesto, la gastronomía tradicional que enriquece la experiencia de esta festividad.(Fernando Inga & Villalva, 2020)

La importancia del Carnaval como patrimonio inmaterial intangible radica en su capacidad para preservar y difundir estas tradiciones locales. A través de la celebración y la promoción de esta festividad, Bolívar mantiene viva su cultura y la comparte con todo el Ecuador y el mundo. Es así que el Carnaval de SMB tiene un valor agregado como atractivo turístico debido a su ubicación en la provincia de Bolívar que lo vincula directamente con el Carnaval de Guaranda, siendo una atracción itinerante con un cúmulo de actividades turísticas ligadas al carnaval. Además, el Carnaval fomenta un sentido de pertenencia en la comunidad y fortalece los lazos culturales entre las generaciones. Esta herencia cultural inmaterial no solo enriquece la identidad de Bolívar, sino que también contribuye a la diversidad y la riqueza del patrimonio cultural de todo el Ecuador. La preservación y promoción del Carnaval como patrimonio inmaterial es esencial para garantizar que estas valiosas tradiciones perduren y continúen enriqueciendo la identidad ecuatoriana.(Montoya Sola, s/f)

En términos económicos, el cantón San Miguel cuenta con una población total de 27.2 mil habitantes, de los cuales 6.9 mil residen en áreas urbanas y 20.3 mil en zonas rurales. La Población Económicamente Activa (PEA) representa el 45.8%, siendo significativa en comparación con el 13.9% de

la PEA a nivel provincial en Bolívar. Esta activa participación económica involucra a un 51.5% de mujeres y un 48.5% de hombres. Estos datos demográficos subrayan la importancia de comprender la dinámica poblacional y laboral del cantón San Miguel para desarrollar estrategias efectivas, en especial considerando la significativa proporción de la población económicamente activa. (GAD San Miguel de Bolívar, 2020)

La gastronomía tradicional puede ofrecer oportunidades de empleo y fomentar la producción local de alimentos. Además, el turismo puede beneficiarse significativamente de la promoción de la gastronomía tradicional como parte de la experiencia cultural que ofrecen las celebraciones de Carnaval.

En resumen, la investigación y el rescate de la gastronomía tradicional en las festividades de Carnaval en la provincia de Bolívar, Cantón San Miguel, es esencial para preservar el legado cultural, fortalecer la comunidad y promover el desarrollo económico y turístico. Estos esfuerzos permitirán que las generaciones presentes y futuras sigan disfrutando de las tradiciones culinarias que definen la identidad de esta región.

Introducción

Justificación

La investigación sobre el rescate de la gastronomía tradicional en las festividades de Carnaval en la provincia de Bolívar, Cantón San Miguel, es fundamental debido a su importancia cultural, económica y turística, y su pertinencia para abordar una problemática que afecta a muchas regiones alrededor del mundo.

Primero, es crucial comprender la relevancia de este tema. La gastronomía tradicional no solo es una parte integral de la cultura y la identidad de una comunidad, sino que también desempeña un papel vital en la promoción del turismo y el desarrollo económico local. Al preservar y revitalizar la comida tradicional en el contexto de festividades como el Carnaval, se fortalece el atractivo turístico de la región. Los visitantes en la actualidad desean participar en experiencias auténticas y únicas, y la comida tradicional es un elemento central de esta autenticidad. Un ejemplo práctico de esto se puede observar en regiones de todo el mundo, como la región de la Toscana en Italia, que ha sabido aprovechar su comida tradicional para atraer a turistas de todo el mundo.

La gastronomía también desempeña un papel económico significativo. Al fomentar la producción y el consumo de alimentos locales y tradicionales, se crean oportunidades de empleo y se promueve el desarrollo de pequeñas empresas. Además, a través de la comercialización de platos tradicionales, se puede generar ingresos tanto para individuos como para la comunidad en su conjunto. Por ejemplo, la región de Oaxaca en México ha visto un aumento en el turismo y la inversión económica gracias a la promoción de su rica gastronomía tradicional.(Linares et al., 2018)

El objeto de estudio de esta investigación, la gastronomía tradicional en las festividades de Carnaval, tiene un gran alcance y aplicabilidad. Los resultados de esta investigación proporcionarán una base sólida para el desarrollo de estrategias de preservación y promoción de la comida tradicional en el contexto del Carnaval. Esto no solo beneficiará a los habitantes locales, sino que también fortalecerá la economía y el turismo en la región, lo que a su vez mejorará la calidad de vida de la comunidad. Un caso similar relevante es el del Festival de Comida Tradicional de San Sebastián, España, que ha logrado posicionar la gastronomía vasca en el ámbito internacional, atrayendo a turistas y generando beneficios económicos.(Jaramillo Pérez, 2018)

Finalmente, la investigación sobre la gastronomía tradicional en el Carnaval de Bolívar, Cantón San Miguel, es esencial para preservar la cultura, impulsar el desarrollo económico y promover el turismo. Los ejemplos prácticos de otras regiones y festivales demuestran cómo la comida tradicional puede ser un motor de crecimiento y desarrollo. Los resultados de esta investigación tendrán un impacto positivo en la comunidad local, y servirán como un valioso recurso para otras regiones que enfrentan desafíos similares.

Objetivo General

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

Objetivos 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.

Determinación de variables

Tabla 1.

Determinación de variables

Objetivos	Dimensión	Variable	Tipo de variable	
			Tipos	Categorías
1	Cultural	Preservación de tradiciones culinarias Identidad Cultural	Independientes	Cualitativa
	Económica	Impacto en el turismo Ingresos generados	Dependiente	Cualitativa y cuantitativa
2	Cultural	Participación Comunitaria Apreciación Cultural	Dependiente	Cualitativa
	Social	Impacto en Calidad de Vida Inclusión Social	Dependiente e independiente	Cualitativa
3	Cultural	Nivel de Preservación	Independiente	Cualitativa
	Social	Afluencia Turística	Dependiente	Cuantitativa

Nota. Mediante los objetivos específicos se plante las variables que pueden intervenir en cada uno.

- **Matriz de Objetivos**

Tabla 2*Matriz de objetivos*

Objetivos Específicos	Dimensiones	Variables	Indicador	Ítem	Fuente
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.	Cultural y Económica		Número de Prácticas Culinarias Tradicionales Documentadas	Registro de los diferentes platos tradicionales.	Bibliografía, encuesta y entrevista
		Preservación de Tradiciones Culinarias	Participación Comunitaria en Eventos de Promoción de la Identidad Cultural	Recopilar datos directamente de los miembros de la comunidad, preguntando sobre su participación en eventos culturales.	
		Identidad Cultural	Aumento en la afluencia turística durante las festividades de Carnaval	Encuestas a los visitantes durante las festividades para obtener información sobre su motivo de visita y su experiencia.	
		Impacto en el Turismo	Ingresos generados por actividades vinculadas a la gastronomía durante las festividades de Carnaval		
Evaluar el impacto de la gastronomía tradicional como elemento de atracción turística para mejorar la calidad de vida de los	Cultural y Social		Tasa de Participación Comunitaria en Iniciativas Gastronómicas Locales	Evaluar la asistencia y participación en eventos gastronómicos locales programados durante el año, incluyendo el Carnaval.	Encuesta y entrevista
		Participación Comunitaria			
		Apreciación Cultural	Nivel de Inclusión Social Facilitado		
		Impacto en Calidad de Vida			

habitantes del Cantón San Miguel durante las festividades.	Inclusión Social	por la Gastronomía	Analizar datos relacionados con el bienestar comunitario, como tasas de participación en actividades sociales, eventos comunitarios y niveles de satisfacción general.	Evaluar la diversidad de participantes en eventos gastronómicos y actividades durante el Carnaval, considerando diferentes grupos demográficos.	
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	Cultural y Social	Nivel de Preservación. Afluencia Turística.	Índice de Preservación de la Gastronomía Tradicional durante el Carnaval Afluencia Turística durante las Festividades de Carnaval	Evaluar la presencia y variabilidad de platos tradicionales específicos durante el Carnaval a lo largo del tiempo. Realizar encuestas a los visitantes para entender qué aspectos, especialmente relacionados con la gastronomía	Encuesta y entrevista

para preservar la identidad culinaria de San Miguel y garantizar su adopción por parte de los proveedores de servicios.

tradicional, influyeron en su elección de destino.

Nota. Posibles acciones y direcciones para conseguir los objetivos

Capítulo I

Marco Teórico

Desarrollo Local

El desarrollo local (DL) trata de cambiar los modelos de desarrollo exógeno mediante iniciativas donde los principales beneficiarios sean las personas de la población local, presentando nuevas formas de ingresos económicos, una participación proactiva de la localidad, sostenibilidad de los recursos y mejora en la calidad de vida.

El Instituto Latinoamericano y del Caribe de Planificación Económica y Social (2005) lo define como: Aquel proceso reactivador de la economía y dinamizador de la sociedad local que mediante el aprovechamiento eficiente de los recursos endógenos existentes en una determinada zona es capaz de estimular su crecimiento económico, crear empleo y mejorar la calidad de vida de la comunidad local. (Panosso Netto & Lohmann, 2012)

El desarrollo ha evolucionado desde una disciplina específica a un concepto interdisciplinar y transdisciplinar. “Esta transformación se fundamenta en argumentos y escenarios cambiantes, por lo que no existe una sola teoría del desarrollo sino un conjunto de paradigmas que contienen varias teorías” (Múnera López & Sánchez Mazo, 2012).

En años recientes, el turismo se ha convertido en una de las actividades económicas con mayor crecimiento e importancia a nivel mundial. Según la Organización Mundial del Turismo , los ingresos por turismo en 2022 alcanzaron los 1.3 billones de dólares.

Kotler et al. (2011) destaca la importancia de las actividades que tienen una relación con la diversión, recreación y ocio que satisfagan las necesidades y demandas de los turistas, constituyendo

una oportunidad de crecimiento que generen nuevas fuentes de ingreso y desarrollo para los territorios que creen nuevos destinos, productos turísticos y actividades dentro de su territorio que diversifica la economía local y una mejor calidad de vida.

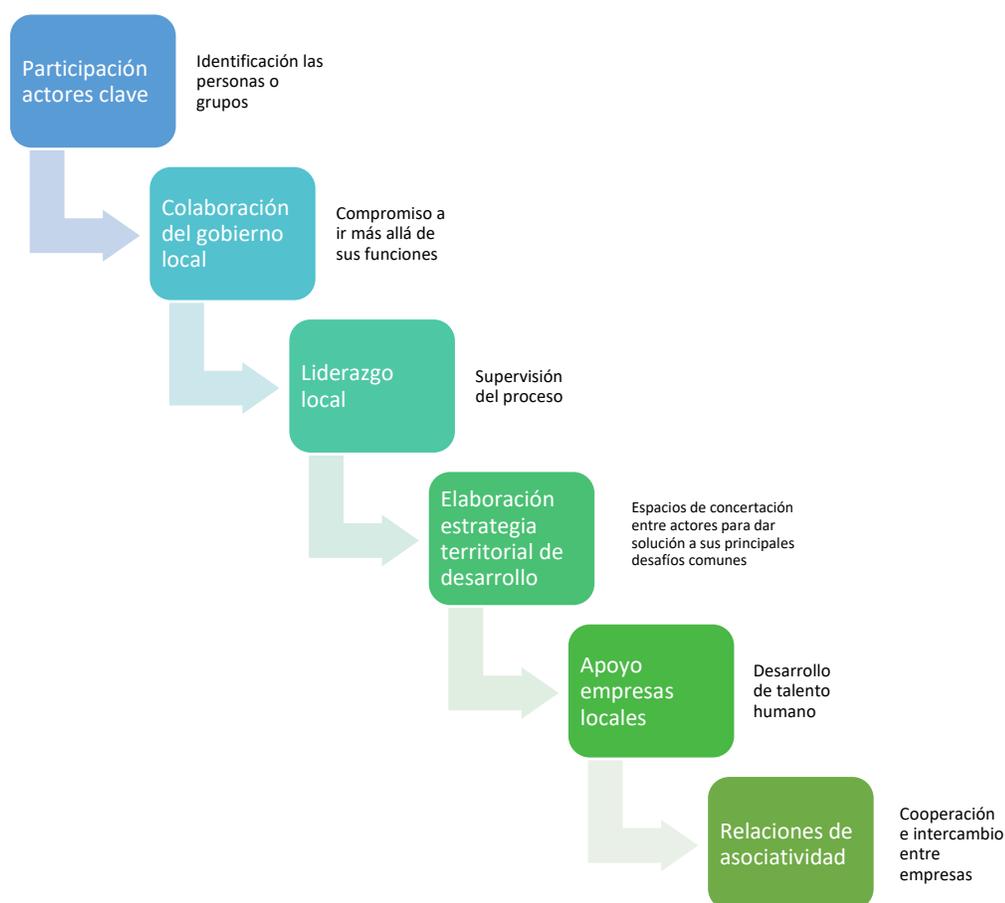
En el caso de América Latina, la situación social y política demandaba nuevas alternativas de desarrollo y el turismo en función del potencial territorial y de la riqueza natural, cultural y social, representa una estrategia diferente para el desarrollo (Torres Cadena et al., 2019).

El DL y el turismo son dos constructos básicos para las estrategias de desarrollo de muchos territorios, y la clave de su éxito está en función del proceso de reactivación de la economía y la dinamización de una sociedad local, al hacer uso eficiente de los recursos endógenos, involucrando a la comunidad local, y mejorar la calidad de vida, entre otros aspectos (Torres Cadena et al., 2019)

Para que el desarrollo local sea una propuesta factible es necesario realizar un análisis de los componentes y condiciones del lugar en específico.

Figura 1

Puntos clave para el desarrollo local según Albuquerque



Nota. Elaboración propia a partir de Alburquerque (2004)

Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio cultural abarca más que solo estructuras y conjuntos de artefactos, sino que también engloba prácticas y expresiones culturales que han sido transmitidas por nuestros ancestros y se continúan evidenciando en las generaciones futuras. Entre estas tradiciones se encuentran las narrativas orales, las artes escénicas, las costumbres sociales, los rituales, las festividades, el conocimiento sobre la naturaleza y el universo, así como las habilidades y técnicas relacionadas con la artesanía tradicional.

Aunque el patrimonio cultural inmaterial es vulnerable, su papel en la preservación de la diversidad cultural ante la creciente globalización es fundamental. Al entender el patrimonio cultural inmaterial de diversas comunidades se fomenta el diálogo intercultural y se promueve el respeto hacia diferentes formas de vida.

El valor del patrimonio cultural inmaterial no se encuentra en la expresión cultural en sí misma, sino en los conocimientos y habilidades que se transmiten de generación en generación. Esta transmisión tiene una gran importancia social y económica tanto para grupos minoritarios como para la mayoría de la población de un país, y su relevancia es igual para países desarrollados y en desarrollo.

La importancia del patrimonio cultural inmaterial constituye una realidad integradora muy atractiva para los fines de la investigación social, puesto que “el patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado” (UNESCO, 2017)

La declaración de México de 1982 vino a redefinir el término patrimonio cultural, incluyendo en la definición de elementos tanto materiales como intangibles. En 1989, la conferencia internacional, reunida en la UNESCO, aprobó una recomendación “Sobre la salvaguardia de la cultura tradicional y popular” que, sin embargo, no tuvo mayor repercusión en el contexto de los Estados.

En 1999, la propia UNESCO puso en marcha el programa “Obras maestras del patrimonio oral e inmaterial de la Humanidad”, invitando a los países a presentar sus candidaturas en un total de diecinueve formas o categorías de expresión cultural.

En 2001, de nuevo la UNESCO, convertida en adalid mundial de la defensa del patrimonio cultural inmaterial, publicó la “Declaración universal sobre la diversidad cultural”. Dos años más tarde, el 17 de octubre de 2003, y tras largos debates, fue aprobada por unanimidad la “Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial”

La comida es una parte integral del patrimonio cultural inmaterial de cualquier nación, con cada país poseyendo sus propias recetas, ingredientes y métodos culinarios que reflejan su historia, costumbres, valores y tradiciones. Además de nutrir el cuerpo, la comida es una herramienta que conecta a las personas y crea momentos inolvidables alrededor de la mesa.

La importancia del patrimonio gastronómico radica en la preservación y difusión de las recetas, técnicas y alimentos que definen la identidad culinaria de una región o país. La gastronomía nos permite conocer las raíces de una cultura, su evolución y las influencias que ha recibido de otras cocinas y pueblos.

La gastronomía es una forma auténtica y accesible de conocer la cultura de un lugar, descubriendo la variedad de ingredientes y sabores que la componen, así como sus costumbres culinarias y las historias que hay detrás de cada receta. Además, la gastronomía también tiene un impacto económico y social en las comunidades locales, creando empleos y fomentando el turismo gastronómico.

En resumen, la gastronomía es un elemento fundamental de la cultura y la identidad de un pueblo, y su preservación, promoción y difusión son esenciales para contribuir al desarrollo económico, social y cultural de las comunidades locales y mantener viva la memoria de una región o país (Sobrado, 2018).

La importancia de la gastronomía como patrimonio inmaterial radica en su capacidad para representar la cultura y la identidad de una comunidad o país. Los platos y alimentos que se han transmitido de generación en generación reflejan las costumbres, valores y creencias de la sociedad en la que se originaron y desempeñan un papel clave en las celebraciones y ceremonias culturales, así como en las reuniones familiares y sociales. Además de ser una fuente de nutrición, estos platos tienen

un significado cultural y emocional que los hace parte integral de la identidad de una comunidad.(Torres, 2004)

La gastronomía también contribuye a preservar la diversidad biológica y cultural. Muchos alimentos y platos tradicionales se elaboran con ingredientes locales y de temporada, lo que fomenta la agricultura y la pesca sostenibles y protege la biodiversidad. La promoción y conservación de la gastronomía tradicional preserva, además, las habilidades y técnicas culinarias transmitidas entre generaciones, lo que a su vez conserva la identidad cultural y evita la pérdida de conocimientos. La gastronomía es un patrimonio inmaterial valioso que puede contribuir con la promoción y preservación de la diversidad cultural y biológica en todo el mundo.

Otros autores definen al “patrimonio cultural intangible e inmaterial constituye el patrimonio intelectual y el sentido que hace única a una comunidad, como las tradiciones, la gastronomía, la herbolaria, la literatura, las teorías científicas y filosóficas, la religión, los ritos y la música, así como los patrones de comportamiento que se expresan en las técnicas, la historia oral, la música y la danza”. (López Guzmán et al., 2017)

Turismo patrimonial

El turismo patrimonial es una inmersión que realiza el visitante en la historia natural, en la herencia cultural, en las artes, en la filosofía y en las instituciones culturales de otras regiones o países y, por tanto, es necesario generar investigaciones que permitan definir diferentes tipologías de turistas culturales.(López Guzmán et al., 2017)

El enfoque del estudio sobre patrimonio cultural y turismo patrimonial en el cantón San Miguel de la provincia de Bolívar busca resaltar y valorar el patrimonio cultural inmaterial como base para futuras investigaciones. Esto contribuirá a la preservación de los rasgos culturales que lo distinguen

frente a otras prácticas culturales. El estudio se enfoca en realzar la importancia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico y económico con el objetivo de rescatar y conservar los aspectos culturales relevantes para la zona.

Marco Referencial

Durante varios años, el turismo ha experimentado una evolución significativa. Anteriormente, esta actividad estaba reservada para las clases sociales altas debido a su poder adquisitivo elevado. Sin embargo, en el último siglo, el panorama socioeconómico ha cambiado, lo que ha permitido un mayor acceso a la tecnología y ha llevado a que las personas trabajen menos y viajen más en su tiempo libre. Además, muchos territorios han mejorado su infraestructura para alojar a los visitantes y proporcionar una buena conectividad.

En cuanto al turismo gastronómico, se trata de una rama del turismo en la que las personas viajan fuera de su lugar de residencia habitual, pero con una motivación diferente. El objetivo principal es escapar de la rutina y experimentar nuevas experiencias culinarias. En este tipo de turismo, la oferta gastronómica del lugar de destino es un factor clave a la hora de planificar el viaje.

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina. (UNWTO, 2019)

Con el paso de los años, ha sido posible observar que el interés por el turismo más especializado ha ido en aumento. Al realizar este tipo de viajes, las personas experimentan nuevas sensaciones gracias

a la exploración de sabores, texturas y aromas. Además, se establece una conexión directa con todas las personas que forman parte de la cadena alimentaria.

En la actualidad, la gente valora cada vez más la información sobre la trazabilidad de los productos. Esto significa que los consumidores están interesados en conocer el origen de los ingredientes que consumen, lo cual está relacionado con el interés por el turismo gastronómico y el deseo de experimentar la cultura culinaria local. Así por ejemplo son conocidas mundialmente varias marcas país en torno al turismo gastronómico que sirven de referencia y se mencionan a continuación.

El impacto de la gastronomía peruana en el turismo y el mercado del país

La comisión de promoción del Perú (Corredor Martín, 2019) indica que la gastronomía del país responde a su historia y que posee una variedad única en el mundo. La riqueza de sus tierras y su diversidad cultural hacen que Perú sea un país de exquisita y variada gastronomía, puesto que cada ciudad tiene un plato típico con un sabor inigualable, es por esto que se determinó a través de un estudio que el 91% de los turistas dicen que la comida es buena o muy buena y que los tours gastronómicos representan un 5% de turismo receptivo o sea alrededor de 30.000 mil extranjeros.

Es preciso mencionar qué es lo que significa marca país y cómo influye la imagen en su reconocimiento. Así, Callarisa-Fiol (2010, citado en (Bertomeu, 2014) define a la marca país como aquella que recoge las características propias de un territorio y propone una oferta de valor para los diferentes públicos con los que interactúa. Y Sánchez Guitián (2011) considera que la marca país es una “forma de identificar e intercambiar hechos comunicativos entre ciudadanos”.

De esta manera, la percepción que los consumidores tengan de un país puede ser influenciada por una variedad de factores, tales como la calidad de sus marcas, productos y empresas, el nivel de desarrollo económico y político, sus características culturales y su historia. Estos factores tienen tanto

aspectos positivos como negativos que serán procesados por los consumidores, transformándolos en percepciones o ideas del país. De hecho, la forma en que el país se comunica a nivel global puede ser también un factor importante, ya que en muchas ocasiones los consumidores estereotipan al país basándose en aspectos simbólicos y asociativos.

La culinaria y su impacto en el mercado turístico peruano son de gran relevancia. Se origina a partir de la combinación de varias culturas, incluyendo la inca, otras preincaicas, la llegada de los españoles, chinos, europeos e indios. Desde tiempos antiguos, los nativos peruanos han sido conocidos por cultivar una amplia variedad de alimentos, tales como papas, cereales, maíz y ajíes. Al explorar la ciudad de Lima, capital del Perú, se puede apreciar la amplia gama de platillos que han surgido gracias a la fusión de sabores provenientes de distintos continentes. (Guardia, 2020)

La marca país es fundamental para crear una imagen y un sentido de comunidad, así como para generar una noción de ciudadanía en relación a ciertos objetivos previamente establecidos. En el caso de Perú, se destaca su posicionamiento como un país con una gran tradición gastronómica, siendo Lima considerada como la "capital gastronómica de América" y el país como un "destino gastronómico" destacado.

Podemos definir el patrimonio alimentario como el conjunto de elementos culturales, tanto tangibles como intangibles, que forman parte de la herencia compartida de una comunidad en relación a su alimentación. Este patrimonio puede incluir productos agrícolas, sabores y técnicas culinarias, y modos de distribución alimentaria. Por lo tanto, para el Perú es fundamental preservar y difundir su cocina y sus prácticas culinarias con el objetivo de atraer a los turistas y despertar en ellos el deseo de probarlas.

APEGA (2010) indica que para Perú la gastronomía representa en su desarrollo económico y social un panorama de oportunidades, para crecer y darse a conocer en donde pueda tener un equilibrio

entre su variedad de productos agrícolas y sus preparaciones, productos materiales e inmateriales que logran penetrar los mercados internacionales llevando así una pieza de Perú a todas partes.

Perú se ha convertido en un destino turístico muy popular gracias a su gastronomía, lo que ha llevado a un aumento constante en la cantidad de turistas que visitan el país. La marca país de Perú se ha consolidado como un patrimonio alimentario a nivel mundial, lo que representa una oportunidad para expandir los límites de exportación y dar a conocer la diversidad de sus especies agrícolas, como los ajíes nativos deshidratados y el maíz en sus diferentes versiones, los cuales son representativos de la gastronomía peruana. Sin embargo, para agregar valor a cada plato y representar la cultura de manera auténtica en cualquier parte del mundo, se deben tener en cuenta atributos como productos de comercio justo y cierto grado de originalidad.(Corredor Martín, 2019)

En un principio, la gastronomía no era un factor decisivo en la venta de paquetes turísticos en Perú, pero a medida que pasó el tiempo, se ha convertido en el principal atractivo para vender este destino como el mejor lugar en el continente en cuanto a su comida. Esta variedad de sabores y colores es una opción para presentar la identidad de la región y atraer a visitantes que saben exactamente lo que quieren encontrar allí: buena comida.

Además, con una gran cantidad de historias, lugares turísticos, paisajes y culturas gastronómicas de renombre, es fácil entender por qué la industria turística de Perú está llamando la atención del mundo.

El marketing turístico es definido por Daza et al. (2019) como “la parte del marketing encargada de guiar la comercialización de productos o servicios de las empresas y organizaciones que integran el sector turístico”.

Es importante tener conocimiento sobre el sector turístico, sus estrategias y acciones de marketing para desarrollar productos y servicios turísticos. Sin embargo, el marketing de destinos

turísticos no se limita a aumentar el número de visitas, sino que también se preocupa por la satisfacción de los turistas y la comunidad local.

Es relevante destacar que en Perú se puede apreciar una pluriculturalidad, lo cual es una gran ventaja debido a que resulta de la combinación de diversas culturas como la andina, influenciada por los españoles, la africana, la italiana y la china, principalmente, siendo reconocida en todo el mundo como la cocina peruana fusión.

Estos elementos ofrecen la posibilidad de desarrollar la industria turística peruana de manera sostenible y con resultados beneficiosos a largo plazo. De esta manera, aporta en la generación una economía sustentable para las comunidades indígenas y rurales que cuentan con una gran variedad de platos y alimentos para ofrecer a los turistas que visitan el país, lo que representa una alternativa a las fuentes tradicionales de ingresos.

El crecimiento del PIB peruano podría ser aún mayor si se aprovecha el turismo como una oportunidad de negocios y se aprovecha la influencia de la gastronomía en este ámbito. Al cumplir con los requisitos necesarios, se pueden mejorar las perspectivas de crecimiento y empleo en el futuro. Estos beneficios potenciales son la razón por la cual se debe considerar la unión del turismo y la gastronomía en Perú para atraer mayor inversión y atención por parte del Estado y así consolidar definitivamente el sector a largo plazo.

Según la Comisión de la Promoción de Perú para la Exportación y el Turismo (2018), el 82% de los vacacionistas extranjeros considera que el Perú es un destino gastronómico y valora la comida tradicional peruana por aspectos como la fusión de culturas y tradiciones, la gran variedad de productos alimenticios, con sus nuevos sabores y texturas.

Los cambios que ha experimentado el Perú en los últimos años han permitido que el turismo y, en particular, la gastronomía, tomen un lugar destacado en la economía del país. Perú es ahora un

ejemplo de cómo la promoción de la marca país puede ser una herramienta valiosa para mejorar los ingresos económicos, y cómo la imagen minera tradicional del país puede ser complementada por su reputación como un destino turístico de renombre.

Otro ejemplo destacado a escala global para enfatizar en el potencial de la gastronomía como atractivo turístico es el caso de México, que se expone enseguida.

La gastronomía mexicana como parte de la identidad de su marca país

La gastronomía mexicana ha ganado terreno en su consolidación como una cocina de interés global. A pesar de que la comida china es ampliamente reconocida como la más popular en todo el mundo, la cocina mexicana ha adquirido mayor presencia desde 2004, siendo comparada con las cocinas francesa, italiana e hindú. De hecho, el año pasado, las búsquedas en internet de la cocina mexicana casi la igualaron a la gastronomía francesa y superaron ligeramente a la italiana. Además, en España, la cocina mexicana se encuentra entre las principales de interés y el tequila es la quinta bebida más buscada. En Brasil, Estados Unidos, Canadá y Japón, la comida mexicana es una de las dos más buscadas. (Organización Mundial del Turismo, 2023)

La inclusión de la tradición gastronómica de Michoacán como cocina mexicana ancestral y viva en la lista del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO en 2010, ha sido un factor importante en el actual prestigio de la gastronomía nacional. Sin embargo, también se debe destacar el trabajo de algunos chefs locales quienes han utilizado ingredientes y técnicas de la cocina popular para crear platillos de alta cocina en sus restaurantes, superando así la visión prejuiciada que aún existe en algunos lugares hacia la comida mexicana. A pesar de esto, en muchas escuelas aún se considera a la gastronomía francesa e italiana como las más refinadas y dignas de enseñar. (Echeverri et al., 2013)

En cada país hay ventajas únicas que lo diferencian de los demás, y en México, la gastronomía es una de ellas que le ha proporcionado un fuerte posicionamiento internacional. Es crucial para la marca país de México que se fomente el interés de los turistas por conocer más sobre su gastronomía distintiva. Se han implementado diversas estrategias para promover la marca país, y han enfrentado desafíos en cuanto a la adopción de nuevas tecnologías, pero siempre manteniendo y respetando la tradición gastronómica que ha sido transmitida a través de los años.

“El Turismo Gastronómico se está convirtiendo en un fenómeno en auge y que está marcando las nuevas estrategias turísticas de los destinos. No hay duda hoy en día que la gastronomía juega un papel clave en la motivación de los turistas tanto nacionales como extranjeros, por un lado, y la promoción de los destinos por otro” (UNWTO, 2019)

La gastronomía mexicana ha sido fundamental para la identidad de marca país, ya que destaca por su diversidad y originalidad, ofreciendo una experiencia única al turista. El objetivo principal ha sido generar más turismo y empleos para mejorar el flujo de dinero. Para lograr esto, se han implementado diferentes estrategias para posicionar la imagen de México a nivel internacional, lo que ha sido un desafío al intentar conservar las tradiciones gastronómicas, historia, costumbres, ingredientes, sabores y aromas a lo largo del tiempo. A pesar de ello, México ha buscado soluciones innovadoras para promover el turismo, la diversidad cultural y la identidad de su marca país a nivel mundial, ya que la gastronomía y el turismo son las principales fuentes de ingresos del país.

México ha dedicado grandes esfuerzos a la creación de diversas estrategias de marketing para mejorar su competitividad y sostenibilidad como marca país a nivel mundial. Estas estrategias han mejorado la economía, el valor y la percepción que los extranjeros tienen del país, el desarrollo nacional, el aumento de las ventas y el crecimiento del sector hotelero, además de fortalecer la posición de México como marca país en el mundo.

Una de estas estrategias es la creación de la página web "Visita México", que aborda diversos temas de interés turístico, como los atractivos turísticos, el turismo deportivo y el turismo gastronómico. En la página web se promueven diversas campañas que destacan la comida típica de cada estado y región, así como las festividades en las que la gastronomía juega un papel importante, como los carnavales, las celebraciones de Semana Santa, el Día de Muertos y las fiestas navideñas. La diversidad gastronómica de México es tan amplia que se podrían crear innumerables rutas turísticas desde el norte hasta el sur del país, del Golfo de México al Océano Pacífico, con un potencial turístico inagotable que permitiría apreciar la tradición y la ancestral forma de comer de cada región. (Escamilla, 2018)

La realización de eventos gastronómicos a nivel nacional e internacional ha tenido un gran impacto en el desarrollo del país y la generación de empleos. La gastronomía mexicana se ha convertido en uno de los principales atractivos turísticos de México, ya que los platillos típicos no solo representan sabores e ingredientes, sino también una identidad nacional que engloba historia, cultura, costumbres y religión. Estos eventos gastronómicos son una estrategia de promoción efectiva para atraer turistas y ofrecerles la oportunidad de degustar los platillos y conocer más sobre la cultura y tradiciones del país. Además, estos eventos permiten a los emprendedores promocionar sus negocios y a los mexicanos identificarse y unirse aún más.

México, como marca país, cuenta con una culinaria que es patrimonio material de la humanidad, lo que le permite desarrollar estrategias de posicionamiento a nivel global mediante diferentes formas de comunicación que muestren sus raíces, historias y costumbres. Para ello, la marca país México ha asignado un presupuesto específico para el sector gastronómico y ha reaccionado rápidamente y de manera positiva. Según Kotler (2006), las empresas deben asignar el presupuesto de comunicaciones de marketing a los ocho modos principales de comunicación y publicidad, promoción de ventas, relaciones públicas y publicitarias, eventos y experiencias, marketing interactivo, marketing de boca en boca y fuerza de ventas. (Pérez et al., 2015)

Tomando en cuenta que construir la marca país no es un proceso sencillo, sino que requiere una inversión a largo plazo, de calidad y una promoción fuerte, es importante destacar que aún falta un mayor esfuerzo para hacer crecer la marca país a través de la gastronomía mexicana. Es necesario generar más estrategias de marketing a través de un esfuerzo conjunto para lograrlo.

Marco Conceptual

Gastronomía ancestral

Según Angeli (2011), "la gastronomía ancestral se centra en el estudio de sus antiguos productos, recetas y métodos culinarios, fuente generosa de ideas de sabores y texturas. Y, naturalmente, en encontrar la forma de ponerlos al alcance de todos".

"El rescate de productos tradicionales y de conocimientos ancestrales, asociados a la culinaria nacional/regional, permite ampliar la base alimentaria, mejorar el estado nutricional y la seguridad alimentaria, y generar nuevos ingresos para los hogares rurales" (Mikuy, 2010).

Gastronomía tradicional

La gastronomía tradicional es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos, facultando la unión del conocimiento, sensaciones y emociones reunidos a lo largo del tiempo. Las comunidades locales presentan la capacidad de identificar los alimentos tradicionales en su rol biológico de entrega de nutrientes, pero también en su función sociocultural, por lo que les asigna significados o valoración propia como ser fuente de una alimentación saludable, para, de esta manera, alcanzar la seguridad alimentaria local. (Dany, 2013).

También los hacen parte de su cultura lo que les da identidad y, por lo mismo, parte de su patrimonio gastronómico. El conocimiento de la comida tradicional permite reconocer la singularidad de

la vida social de las comunidades, además de sus particularidades económicas y productivas, que aportan su propia identificación.

El término *tradicional* para un alimento se direcciona al hecho de que su consumo es transmitido de generación en generación, aunque esta definición desde un análisis semántico es más bien compleja, ya que la tradición se orienta a los usos, hábitos o formas de vida que se mantienen en el tiempo y que, por lo general, se transmiten en forma oral. Por otra parte, una precisión científica de *alimento tradicional* traspasa a la nutrición y a la salud, incorporando al medio ambiente, a la ecología y a la cultura de los pueblos.

Cocina típica

Es aquella que gusta a la mayoría de la gente de un lugar y se replica masivamente. Por lo tanto, un plato tradicional puede ser típico y viceversa, pero ni mucho menos todos los platos típicos son tradicionales ni los tradicionales son típicos.

La mayoría de platos tradicionales surgen de la habilidad de las amas de casa que con creatividad y sensatez combinaron las técnicas y los ingredientes que tenían a mano para crear nuevas recetas. Si esa receta gusta a la gente, se vuelve digna de ser imitada. Dicho de otra manera, se difunde y se replica tantas veces que se vuelve una receta clásica. Por ello, la tradición culinaria está conformada por una vasta variedad de recetas clásicas, las cuales, necesariamente, están ligadas a una tierra de origen, unos productos específicos y unos hábitos locales y concretos. Hay recetas clásicas que pueden caer en el olvido y desaparecer para siempre, pero si se consumen masivamente, pasan a formar parte de la cocina típica de un lugar.

Comida

La comida es cualquier sustancia que se consume para satisfacer el hambre o la sed y proporcionar nutrientes y energía al cuerpo humano. La comida puede ser de origen animal o vegetal y se consume en una variedad de formas, incluyendo sólida, líquida y semisólida. La elección de los alimentos y la forma en que se preparan pueden tener un impacto significativo en la salud y el bienestar del individuo. Además de proporcionar nutrición, la comida también tiene un valor social y cultural importante, ya que se utiliza en celebraciones, ceremonias y reuniones sociales.

Alimentación

La alimentación es el proceso de consumir alimentos y bebidas para obtener los nutrientes necesarios para mantener el funcionamiento adecuado del cuerpo humano. La alimentación es esencial para el crecimiento, el desarrollo y la reparación de los tejidos, así como para el mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades. Una alimentación saludable incluye una variedad de alimentos nutritivos en cantidades adecuadas y equilibradas para satisfacer las necesidades nutricionales individuales.

Gastronomía

La gastronomía es el estudio y la práctica de la preparación, presentación y consumo de alimentos y bebidas. Se enfoca en la elaboración de platos y bebidas de alta calidad que ofrecen una experiencia culinaria única y satisfactoria. La gastronomía también se ocupa de la historia y la cultura de los alimentos y bebidas, así como de la influencia de factores sociales, económicos y ambientales en su producción y consumo. La gastronomía es un arte y una ciencia que involucra la preparación y el disfrute de alimentos y bebidas con un enfoque en la calidad, la creatividad y la satisfacción del paladar.

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico es una forma de turismo que se enfoca en la exploración y experiencia de la gastronomía local de un destino turístico. Incluye la búsqueda y degustación de platos y bebidas tradicionales, así como la visita a mercados, viñedos, bodegas y otros lugares de producción de alimentos y bebidas. El turismo gastronómico puede ser una forma de descubrir la cultura y la historia de una región a través de sus sabores y aromas, y puede tener un impacto significativo en la economía local, promoviendo los productos y la gastronomía de una región y fomentando la creación de empleos relacionados con la gastronomía y el turismo.

Carnaval

El carnaval es un fenómeno cultural complejo y multifacético, y diversas disciplinas han ofrecido definiciones del mismo. Desde una perspectiva antropológica, el antropólogo Victor Turner ha abordado el carnaval como un "ritual de inversión", un periodo de liberación temporal de las normas sociales y estructuras convencionales. Turner destaca la idea de que, durante el carnaval, las jerarquías sociales y las restricciones se invierten, permitiendo a las personas experimentar la libertad y la expresión creativa de una manera que contrasta con las normas diarias.

Otro enfoque lo brinda el historiador ruso Mikhail Bakhtin, quien examinó el carnaval desde una perspectiva literaria y filosófica. Bakhtin describió el carnaval como un fenómeno donde las normas sociales y culturales establecidas son suspendidas temporalmente, permitiendo la manifestación de lo grotesco y lo cómico. Según Bakhtin, el carnaval representa un momento en el que la autoridad y la seriedad se desafían, y la comunión entre las personas se celebra a través de la risa y la parodia.

Ambas perspectivas enfatizan la idea de que el carnaval es un período especial que desafía las convenciones sociales y permite la expresión creativa, la inversión de roles y la liberación de tensiones. Estas definiciones ofrecen una visión más amplia y culturalmente contextualizada del carnaval que va

más allá de las festividades específicas y abarca la naturaleza subversiva y liberadora inherente a esta celebración.

Marco Legal

Constitución de la República del Ecuador

Cultura

Art. 377.- El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.

Art. 378.- El sistema nacional de cultura estará integrado por todas las instituciones del ámbito cultural que reciban fondos públicos y por los colectivos y personas que voluntariamente se vinculen al sistema. Las entidades culturales que reciban fondos públicos estarán sujetas a control y rendición de cuentas.

El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través del órgano competente, con respeto a la libertad de creación y expresión, a la interculturalidad y a la diversidad; será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo.

Art. 379.- Son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

2. Las edificaciones, espacios y conjuntos urbanos, monumentos, sitios naturales, caminos, jardines y paisajes que constituyan referentes de identidad para los pueblos o que tengan valor histórico, artístico, arqueológico, etnográfico o paleontológico.

Art. 380.-. Serán responsabilidades del Estado:

1. Velar, mediante políticas permanentes, por la identificación, protección, defensa, conservación, restauración, difusión y acrecentamiento del patrimonio cultural tangible e intangible, de la riqueza histórica, artística, lingüística y arqueológica.

2. De la memoria colectiva y del conjunto de valores y manifestaciones que configuran la identidad plurinacional, pluricultural y multiétnica del Ecuador.

3. Promover la restitución y recuperación de los bienes patrimoniales expoliados, perdidos o degradados, y asegurar el depósito legal de impresos, audiovisuales y contenidos electrónicos de difusión masiva.

4. Asegurar que los circuitos de distribución, exhibición pública y difusión masiva no condicionen ni restrinjan la independencia de los creadores, ni el acceso del público a la creación cultural y artística nacional independiente.

5. Establecer políticas e implementar formas de enseñanza para el desarrollo de la vocación artística y creativa de las personas de todas las edades, con prioridad para niñas, niños y adolescentes.

6. Apoyar el ejercicio de las profesiones artísticas.

7. Establecer incentivos y estímulos para que las personas, instituciones, empresas y medios de comunicación promuevan, apoyen, desarrollen y financien actividades culturales.

8. Garantizar la diversidad en la oferta cultural y promover la producción nacional de bienes culturales, así como su difusión masiva.

9. Garantizar los fondos suficientes y oportunos para la ejecución de la política cultural.

(CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, 2008)

Ley De Turismo

La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

a) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;

b) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;

c) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,

d) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos. (Ley de Turismo, 2014)

Capítulo II

Diseño Metodológico

Introducción a la metodología

La elección de la metodología de investigación es un paso fundamental que moldea la dirección y el rigor del estudio. En palabras de John W. Creswell, un experto en métodos de investigación, "la metodología es el camino que lleva al investigador desde las preguntas de investigación hasta la obtención de respuestas significativas" Creswell (2016) . En esta travesía, se despliegan distintos enfoques, cada uno con sus ventajas y desafíos.

En su obra "Designing and Conducting Mixed Methods Research," Creswell & Plano Clark (2018) destacan la importancia de considerar tanto elementos cuantitativos como cualitativos para obtener una comprensión completa del fenómeno estudiado. Este enfoque mixto no solo busca la cantidad y la calidad de los datos, sino que también busca la convergencia, validación y expansión de la comprensión del investigador.

Asimismo, Robert K. Yin, conocido por sus contribuciones al estudio de caso, enfatiza que "la elección del diseño de investigación depende de las preguntas de investigación y no al revés" Yin (2018). Esta afirmación resalta la necesidad de alinear la metodología con los objetivos específicos de la investigación.

La investigación, al explorar las complejidades de fenómenos sociales, también puede beneficiarse de la metodología cualitativa. Patton (2015), en "Qualitative Research & Evaluation Methods," destaca que este enfoque permite profundizar en la comprensión de experiencias humanas, perspectivas y contextos, revelando matices que los métodos cuantitativos podrían pasar por alto.

En este estudio, se aborda la metodología de investigación como un viaje dinámico que fusiona elementos cualitativos y cuantitativos para arrojar luz sobre el fenómeno del carnaval y su relación con la gastronomía tradicional. La intersección de estos enfoques promete ofrecer una visión integral y rica, capturando la esencia cultural y económica que impulsa esta festividad.

Enfoque de investigación

Esta investigación adopta un enfoque mixto, fusionando tanto métodos cualitativos como cuantitativos, con el objetivo de abordar de manera integral la complejidad del impacto del Carnaval en la identidad cultural y el desarrollo económico local. En palabras de Creswell (2014), la combinación de estas metodologías permite "entender mejor un fenómeno complejo" (p. 4), abordando tanto las dimensiones subjetivas como las cuantificables.

La metodología cualitativa, guiada por las directrices de Patton (2015), se emplea para explorar en profundidad las experiencias festivas, las relaciones comunitarias y su influencia en la identidad cultural. Este enfoque se alinea con la idea de comprender la riqueza y la complejidad de las vivencias humanas en el contexto del Carnaval.

Paralelamente, la metodología cuantitativa, según Creswell (2016), se utiliza para realizar un análisis objetivo de datos numéricos, cuantificando el impacto económico del Carnaval en la región. Bryman (1988) respalda esta aproximación, destacando la relevancia de los datos cuantitativos en la investigación social para identificar patrones y tendencias.

Esta elección metodológica se basa en la comprensión de que el Carnaval no solo es un fenómeno cultural, sino también una fuerza económica en la región. Al enfocarse en la intersección de estos dos aspectos, la investigación busca arrojar luz sobre cómo las festividades contribuyen a la

identidad local y, simultáneamente, impulsan el desarrollo económico. En este contexto, se explorará la participación comunitaria, la preservación de tradiciones y el impacto económico, creando así un marco integral para la evaluación del Carnaval como un fenómeno multifacético que trasciende lo cultural para convertirse en un motor de desarrollo local.

Herramientas de investigación

Encuesta

La encuesta, es aquella que permite dar respuestas a problemas en términos descriptivos como de relación de variables, tras la recogida sistemática de información según un diseño previamente establecido (Tamayo & Tamayo, 2015).

Para la aplicación de la encuesta se va utilizar una herramienta digital, debido a que no requiere de un presupuesto grande a invertir, la facilidad de su alcance a un grupo mayoritario de personas y para el procesamiento de la información se la puede insertar directamente sin la necesidad de hacerlo de forma manual evitando algún tipo de error que pueda ocurrir.

La encuesta es una herramienta de investigación ampliamente utilizada en diversas disciplinas, incluyendo la sociología, la psicología, la economía y el marketing, entre otras. La encuesta puede ser una herramienta útil para la recolección de datos primarios, es decir, datos recopilados específicamente para un proyecto de investigación en particular. A continuación, se presentan algunas razones por las que se puede utilizar la encuesta como herramienta de investigación:

Obtener datos de un gran número de participantes: La encuesta permite obtener información de un gran número de participantes. Por ejemplo, si se desea conocer la opinión de una

población específica sobre un tema, la encuesta puede ser una herramienta eficaz para recopilar datos de manera eficiente y en un corto período de tiempo.

Obtener datos estandarizados: La encuesta permite obtener datos estandarizados, lo que significa que todas las personas encuestadas reciben las mismas preguntas en el mismo orden. Esto puede ser beneficioso para la comparación de los resultados y para la elaboración de análisis estadísticos.

Permite la comparación de diferentes grupos: La encuesta permite comparar diferentes grupos, por ejemplo, diferentes edades, géneros o niveles de ingresos, entre otros. Esto puede ser útil para comprender las diferencias en la opinión, las actitudes y el comportamiento entre diferentes grupos.

Entrevista

La entrevista, se trata de una técnica para recoger información la cual se puede adaptar las necesidades del entrevistador y el entrevistado, en el cual existe intercambio de información precisa mediante una serie de preguntas previamente planteadas y aprobadas.

La entrevista estará dirigida a los principales representantes de la comunidad y los prestadores de servicios enfocados en la materia del andinismo, con el fin de conocer cómo funciona y la interacción entre la empresa y la comunidad.

La entrevista es una herramienta de investigación que se utiliza para recopilar datos en profundidad sobre la experiencia, las actitudes, las creencias y los comportamientos de los participantes en una investigación. A continuación, se presentan algunas razones por las que se puede utilizar la entrevista como herramienta de investigación:

Obtener información detallada: La entrevista permite obtener información detallada sobre la experiencia y los pensamientos de los participantes. Las respuestas de los participantes pueden ser más ricas y detalladas que las que se obtienen con otras herramientas de investigación, como las encuestas.

Explorar temas complejos: La entrevista permite explorar temas complejos y multifacéticos. A través de preguntas abiertas y flexibles, los entrevistados pueden expresar sus opiniones, creencias y experiencias en profundidad.

Comprender el contexto y el significado: La entrevista permite comprender el contexto y el significado detrás de las respuestas de los participantes. Los entrevistadores pueden hacer preguntas de seguimiento para aclarar y profundizar en las respuestas de los participantes.

Determinación de población y muestra

La determinación de la muestra se aplicó directamente a los habitantes del cantón San Miguel de Bolívar. Según los datos oficiales del INEC del Censo del año 2010, que tiene una población urbana 6900 habitantes, pero el PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL estima una proyección para el año 2020 de 8773 habitantes. Tomando en cuenta los datos con los que se cuenta se procesa a utilizar la siguiente fórmula para el cálculo de la muestra.

$$n = \frac{NZ^2PQ}{e^2(N-1) + Z^2PQ}$$

n: Tamaño total de la muestra

N: Es el tamaño de la población o universo (número total de posibles encuestados).

Z α : Es una constante que depende del nivel de confianza

e: Es el error muestral deseado, en tanto por ciento.

p: Probabilidad de éxito

Q: Probabilidad de fracaso

$$n = \frac{8773 * 1.96^2 * 0.9 * 0.1}{(0.05)^2 * (8773 - 1) + (1.96^2 * 0.9 * 0.1)}$$

$$n = 136$$

Procedimiento para la recolección de datos

El procedimiento para la toma de datos en una encuesta incluye los siguientes pasos:

1. Definición del objetivo de la encuesta: Antes de comenzar a tomar datos, es importante definir el objetivo de la encuesta, es decir, lo que se quiere medir y obtener a través de la encuesta.

2. Selección de la muestra: La muestra es un subconjunto de la población que se va a encuestar. Es importante seleccionar una muestra representativa para garantizar la validez y la precisión de los resultados. Esto implica seleccionar a los participantes de manera aleatoria, estratificada o por conglomerados.
3. Diseño del cuestionario: Es importante diseñar un cuestionario que recoja la información necesaria para lograr el objetivo de la encuesta. El cuestionario debe ser claro, conciso y fácil de responder para minimizar la tasa de no respuesta y el sesgo de respuesta.
4. Preparación del equipo de encuestadores: Si se va a utilizar un equipo de encuestadores, es importante prepararlos para que sigan el procedimiento de la encuesta y sean capaces de realizar las entrevistas de manera efectiva y uniforme.
5. Recopilación de los datos: Los datos se pueden recopilar mediante entrevistas cara a cara, telefónicas, en línea o por correo. Es importante asegurarse de que las respuestas se registren correctamente y de que se minimice el sesgo de respuesta.
6. Validación de los datos: Es importante validar los datos para garantizar que sean precisos y completos. Esto implica revisar las respuestas para asegurarse de que estén completas y coherentes y eliminar cualquier respuesta que sea incorrecta o inverosímil.
7. Análisis de los datos: Una vez que se han recopilado y validado los datos, se pueden analizar utilizando técnicas estadísticas para identificar patrones, tendencias y relaciones.
8. Presentación de los resultados: Finalmente, los resultados de la encuesta se presentan de manera clara y concisa para que los usuarios puedan comprender fácilmente los hallazgos y utilizarlos para tomar decisiones informadas.

Capítulo III

Análisis interno del Cantón San Miguel de Bolívar

Estructura de la población

El cantón San Miguel de Bolívar es el segundo cantón más extenso de la Provincia de Bolívar, ubicado en el centro de la misma, tiene una extensión de 570,10Km² y concentra a 27.244 habitantes, teniendo una densidad poblacional de 47,78 habitantes por Km².

Figura 2

Población del cantón San Miguel distribución

Detalle	Datos
Población total	27.2 mil habitantes
Población Urbana	6.9 mil habitantes
Población Rural	20.3 mil habitantes
Población Económicamente Activa	45.8% (13.9% de la PEA de la provincia de Bolívar)
Mujeres	51.5%
Hombres	48.5%

Nota. Tomado del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023

Proyección de población

No existe al momento datos poblacionales actualizados ya que el Censo de Población y Vivienda se realizó hace 10 años, sin embargo, es importante conocer las proyecciones hasta el año 2020 (fecha de actualización del PDOT) que muestran cifras más cercanas a la realidad actual.

Figura 3*Proyección poblacional*

Año	Población total	Población Urbana	Población rural
2011	28,614.00	7,341.00	21,273.00
2012	28,705.00	7,490.00	21,215.00
2013	28,786.00	7,641.00	21,145.00
2014	28,856.00	7,795.00	21,061.00
2015	28,914.00	7,952.00	20,962.00
2016	28,957.00	8,112.00	20,845.00
2017	28,989.00	8,274.00	20,715.00
2018	29,006.00	8,437.00	20,569.00
2019	29,011.00	8,605.00	20,406.00
2020*	29,004.00	8,773.00	20,231.00

Nota. Tomado del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023

En 2011, la población total fue de 28,614.00, con una población urbana de 7,341.00 y una población rural de 21,273.00. A lo largo de los años, se observa un aumento gradual en la población total, alcanzando 29,004.00 en 2020. La población urbana también experimentó un crecimiento constante, pasando de 7,341.00 en 2011 a 8,773.00 en 2020. En contraste, la población rural ha disminuido gradualmente, de 21,273.00 en 2011 a 20,231.00 en 2020.

El análisis de los datos revela una tendencia hacia la urbanización, con un aumento en la población que reside en áreas urbanas y una disminución correspondiente en la población rural a lo largo de la década analizada.

Pobreza y desigualdad

Mediante la revisión del PDOT de San Miguel de Bolívar, se identifica que el porcentaje de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) se ha mantenido a la baja, pero se debe interpretar de manera parroquial debido a que en algunas parroquias han tenido una disminución en otras se ha mantenido constante o a su vez a surgido un incremento. Para combatir y tratar de mejorar las condiciones de vida los gobiernos de turno han implementado la entrega de bonos a los grupos prioritarios según los datos emitidos por Ministerio de Inclusión Económica (MIES).

Figura 4

Porcentaje de pobreza dividido por parroquias

Parroquia	% de Población de pobres	% de Población de no pobres
San Miguel	57,1%	42,9%
Balsapamba	85,0%	14,90%
Bilován	90,2%	9,82%
Regulo de Mora	96,7%	3,2%
San Pablo de Atenas	90,0%	10,0%
Santiago	89,4%	10,5%
San Vicente	92,3%	7,65%

Nota. Tomado del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023

Vivienda

Según el levantamiento de información referente al tipo de vivienda, realizado por las autoridades de cantón San Miguel en el año 2020 se desprende los siguientes datos:

Figura 5

Tipo de vivienda

PARROQUIAS		BALSAPAMBA	REGULO DE MORA	SAN VICENTE	SANTIAGO	SAN PABLO DE ATENAS	BILOVÁN	SAN MIGUEL	TOTAL
2	Vivienda								
	PROPIA	147	60	55	69	215	126	226	898
	ARRIENDO	10	3	9	7	66	20	73	188

Nota. Tomado del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023

Observando que la mayor parte la población de San Miguel posee una vivienda propia, a su vez se observa la distribución de la población donde San Miguel parroquia, es donde se concentra la mayor parte de las personas, seguido de San Pablo de Atenas y Balsapamba.

Actividades económicas

Las actividades económicas son todas aquellas actividades que están relacionadas con la producción, distribución y consumo de bienes y servicios. Estas actividades incluyen la agricultura, la industria, el comercio, los servicios y la tecnología. Las actividades económicas son fundamentales para el desarrollo económico y social de una comunidad o país, ya que generan empleo, ingresos y riqueza. Además, las actividades económicas están estrechamente relacionadas con factores como el capital, el trabajo, la tecnología y la tierra, y se ven influidas por la oferta y la demanda de bienes y servicios.

Figura 6

Distribución de las actividades Económicas

			BALSAPAMBA	REGULO DE MORA	SAN VICENTE	SANTIAGO	SAN PABLO DE ATENAS	BILOVÁN	SAN MIGUEL	TOTAL
6	El jefe del hogar que actividad Ejerce	AGRICULTURA	141	54	62	71	269	145	243	985
		SECTOR PRIVADO	0	0	2	0	3	0	4	9
		CARGO PÚBLICO	5	5	0	3	3	0	20	36
		OBREROS (CERRAJERO, PLOMERO, ALBAÑIL)	0	0	0	0	1	0	5	6
		OTROS	11	4	0	2	8	1	34	60

Nota. Tomado del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023

Se manifiesta claramente que la mayoría de la población del cantón se dedica las actividades agrícolas, dando como evidencia que la actividad turística no esta considera como una forma de generar ingresos económicos.

Educación

El nivel de educación se refiere al nivel académico y de formación que una persona ha alcanzado en su trayectoria educativa. Esto puede incluir la educación primaria, secundaria, técnica o profesional, así como la educación superior y de posgrado. El nivel de educación de una persona puede influir en sus oportunidades laborales, ingresos y calidad de vida, así como en su capacidad para acceder a recursos y participar en la sociedad de manera efectiva. La educación es fundamental para el desarrollo personal y social, y puede tener un impacto significativo en la economía y la cultura de un país. Según la información proporcionada por la Dirección de Planificación del Ministerio de Educación, (Planta Central, 2020), existe un total de 68 instituciones educativas. El Cantón San Miguel tiene 20 instituciones del total, y el resto se encuentran distribuidas en el resto de parroquias.

Nivel de analfabetismo

El analfabetismo se refiere a la incapacidad de leer y escribir con un nivel mínimo de competencia. Una persona analfabeta puede tener dificultades para entender y procesar información escrita, lo que puede limitar su capacidad para participar en la sociedad y acceder a oportunidades y recursos. En la parte educativa el 86,69% en San Miguel según datos del PODT el 90,23% saben leer y escribir.

Figura 7

Analfabetismo

Sexo	Indicador	Edades Escolares					Total
Hombre	Sabe leer y escribir	De 3 a 5 años	De 6 a 12 años	De 13 a 18 años	De 19 a 25 años	26 años y más	
	Si	55	1917	1841	1370	5689	10872
	No	202	142	19	22	700	1085
	Total	257	2059	1860	1392	6389	11957

Nota. Tomado del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023

Turismo

San Miguel de Bolívar, es un cantón con un importante potencial turístico, por un lado, es una ciudad declarada en el año 2002 como Patrimonio Cultural de la Nación, en virtud de la cantidad de bienes inmuebles y muebles de carácter histórico que acoge este territorio, lo que, sumado a su riqueza paisajística, entorno natural, clima y manifestaciones culturales lo convierten en un destino turístico relevante.

Los atractivos y productos turísticos, ya están identificados en el PDOT vigente y se describen a continuación:

- **Naturales.**

En la parroquia Santiago se encuentra el Bosque Protector Cashca Totoras, espacios llamativos de ríos, cascadas y quebradas, Bosque de los Arrayanes, la Cordillera del Camino del Rey, la ruta del Libertador, el paisaje al atardecer en la zona climática de transición, relictos de bosques primarios como el de San José de las Palmas

- **Religiosos.**

Señor de la Salud, Santuario de la Gruta de Lourdes, Señor de la Misericordia, el Patrón San Miguel, Virgen de la Consolación.

- **Socioculturales y Recreativos.**

Templete del Camino Real, parque Acuático, Molinos de Agua, Puente sobre el Río La Chima, Castillo-Museo, la Gastronomía, ciudad Cuna de la Cultura, Fiestas y celebraciones religiosas, el carnaval, corridas de toros, entre otros.

De la información proporcionada por el Gobierno Autónomo Descentralizado de San Miguel de Bolívar, el PDOT vigente (2015, pág. 172) se reconoce que en este sector existen limitaciones para su

aprovechamiento, “los atractivos y productos turísticos del cantón tienen características particulares y específicas, pero no experimentan coordinación alguna ni tampoco existe una dependencia que promueva su conocimiento, difusión y oferta.”(GAD San Miguel de Bolívar, 2020).

Si bien los atractivos turísticos del cantón están plenamente identificados desde hace varios años, no existen propuestas institucionales para fomentar su desarrollo. No se ha podido identificar la vigencia de un plan de turismo o acciones articuladas que permitan promocionar sus atractivos a nivel nacional o internacional. Tampoco se cuentan con estrategias y políticas que favorezcan el mantenimiento de estas zonas considerando su gran potencial. Así mismo el déficit de cobertura de servicios públicos es un factor limitante para poder ampliar la capacidad hotelera y de servicios que demanda el crecimiento de este sector.

Patrimonio Cultural

El Patrimonio de un territorio se entiende como la herencia de nuestros antecesores para el disfrute de generaciones presentes y futuras, el patrimonio conecta y transmite prácticas que definen la identidad de un sitio representada en su geografía, uso, y modos de vida interrelacionados con su entorno. Se clasifica en Natural y Cultural, el presente análisis hace referencia a este último. La normativa vigente del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural presenta su clasificación en base a cinco grandes grupos: Bienes inmuebles, bienes muebles, bienes arqueológicos, bienes documentales y bienes inmateriales.

Miguel de Bolívar es considerada Ciudad Patrimonial del Ecuador, posee dentro de su patrimonio cultural 298 bienes registrados y 204 bienes inventariados, en total 502 bienes que constan en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano SIPCE.

DECLARATORIA.

En el Acuerdo Ministerial 1019 del 29 de Mayo de 2002, (Ministerio de educación, cultura, deportes y recreación, 2001) se señala dentro de sus considerandos que “Como antecedente histórico en la región de lo que hoy es el cantón de San Miguel de Bolívar, habitaron desde tiempos inmemoriales parcialidades indígenas conocidas como los Chimbos asentados en la zona de Tumbuco, región posteriormente reemplazada por parcialidades de origen mitimaes traídos de diferentes lugares del antiguo Perú; la ciudad de San Miguel fue fundada por los españoles en 1571; y reconocido como Cantón desde el 10 de enero de 1877”. (GAD San Miguel de Bolívar, 2020)

“Tanto en el área urbana de la cabecera cantonal de San Miguel de Bolívar como en sus parroquias, se conservan edificaciones antiguas que expresan diferentes etapas en el tiempo, formando conjuntos urbanos que se integran al entorno paisajístico y natural, construidas con materiales de la región y técnicas tradicionales, constituyéndose en un acervo cultural, que es necesario preservarlo para el conocimiento y disfrute de las futuras generaciones y aprovecharlo como un potencial social, económico, cultural y turístico que debe ser utilizado para mejorar el nivel de vida de sus habitantes”. (GAD San Miguel de Bolívar, 2020)

Figura 8

Bienes de interés patrimonial

BIENES DE INTERÉS PATRIMONIAL - REGISTRO				
PARROQUIA	DOCUMENTAL	INMATERIAL	INMUEBLE	TOTAL
BALSAPAMBA	3	-	2	5
BILOVÁN	-	-	-	0
REGULO DE MORA	-	-	-	0
SAN MIGUEL	16	1	233	250
SAN PABLO DE ATENAS	1	-	-	1
SANTIAGO	2	3	23	28
SAN VICENTE	1	-	13	14
TOTAL	23	4	271	298

Nota. Tomado del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023

De los 250 bienes culturales que posee San Miguel (cabecera cantonal), 233 corresponden a bienes inmuebles, es decir a patrimonio arquitectónico. El patrimonio arquitectónico se clasifica en: arquitectura civil, religiosa, vernácula, industrial, moderna, funeraria, molinos, túneles, puentes parques y plazas, caminos y vías y haciendas.

El patrimonio inmaterial o intangible, está ligado a la memoria y a la herencia en la medida en que su vigencia y representatividad genera procesos de identidad y de pertenencia en la comunidad. Son bienes inmateriales las tradiciones y expresiones orales, artes del espectáculo, usos sociales rituales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, técnicas artesanales ancestrales. Las festividades del Cantón San Miguel son muestra de patrimonio inmaterial a ser conservado: las fiestas religiosas ofrecidas al Divino Niño, San Miguel Arcángel (patrono del Cantón) y a la Virgen de Lourdes, reafirman la identidad cultural de su población.

Las festividades realizadas en el mes de febrero correspondiente al Carnaval de San Miguel de Bolívar también son parte de las tradiciones culturales del Cantón, el pregón y las comparsas muy coloridas son de disfrute del turista nacional y extranjero que acude en estas fechas.

Encuesta

Formato de encuesta para ser aplicada a la población de San Miguel de Bolívar



ENCUESTA SOBRE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y EL CARNAVAL EN EL CANTÓN SAN MIGUEL

Fecha: _____ N°: _____

TEMA: Aporte De La Gastronomía Tradicional Al Crecimiento Turístico Y Económico En Las Fiestas De Carnaval En Bolívar, Cantón San Miguel.

Objetivo: La presente encuesta tiene como finalidad recopilar información sobre la relación entre la gastronomía tradicional y las festividades de Carnaval en el Cantón San Miguel. La información obtenida será anónima y utilizada con fines de investigación académica.

Género:

- Masculino
- Femenino

Edad: _____

Nivel de estudios:

- Primarios
- Secundarios

- Instituto
- Tercer Nivel

Identidad Cultural y Gastronomía:

1. ¿Considera que la gastronomía tradicional es un componente importante de la identidad cultural del Cantón San Miguel durante las festividades de Carnaval?

Sí

No

2. ¿Cuál de los siguientes platos tradicionales considera más representativo del Carnaval en San Miguel?

- Chigüiles
- Fritada
- Cuy Asado
- Dulce de zambo
- Tortillas de maíz o trigo
- Mote cauca
- Otro (especificar) _____

3. ¿Cuál de las siguientes bebidas tradicionales te resulta más atractiva o interesante?

- Chicha de Jora
- Pájaro Azul
- Colada Morada

- Otra (especificar) _____

4. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante cree que es preservar la gastronomía tradicional durante el Carnaval en San Miguel?

1 (Nada importante)

2

3

4

5 (Muy importante)

Cambios en la Gastronomía:

5. ¿Ha notado cambios en las recetas o formas de preparar los platos tradicionales del Carnaval en San Miguel en comparación con épocas anteriores?

• Sí

• No

• No estoy seguro

6. ¿Cree que estos cambios han afectado positiva o negativamente la autenticidad de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel?

• Positivamente

• Negativamente

• No ha afectado

Participación Comunitaria y Turismo:

7. ¿Cómo participa la comunidad en la preservación y promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel?

- Eventos comunitarios
- Talleres de cocina
- Ferias gastronómicas
- Otro (especificar)_____

8. ¿Cree que la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel puede ser un atractivo turístico para visitantes nacionales o internacionales?

- Sí
- No
- No estoy seguro

Desafíos y Sostenibilidad:

9. ¿Identifica desafíos o amenazas para la preservación de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel?

- Sí
- No
- No estoy seguro

10. ¿Alguna vez han sido capacitados en temas de turismo y gastronomía por parte de alguna autoridad o representantes de la comunidad?

- Sí
- No

Promoción y Participación:

11. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante cree que es la promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel para atraer turistas?

- 1 (Nada importante)
- 2
- 3
- 4
- 5 (Muy importante)

12. ¿Ha participado en eventos o actividades que promuevan la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel?

- Sí
- No
- No, pero me gustaría participar

13. ¿Mediante qué redes o plataformas cree que la comunidad puede dar a conocer su gastronomía a los visitantes?

- TV y Radio
- Redes sociales

- Folletos
- Ferias gastronómicas
- Unión con asociaciones

Agradecemos su participación. Sus respuestas son fundamentales para comprender la importancia de la gastronomía tradicional durante las festividades de Carnaval en San Miguel.

Entrevista

Formato de entrevista para ser aplicado a dirigentes o autoridades del cantón San Miguel de Bolívar.



CARRERA DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA ENTREVISTA DIRIGIDA A AUTORIDADES Y REPRESENTANTES DEL CANTÓN SAN MIGUEL

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

Objetivo de la Entrevista: El objetivo de esta entrevista es obtener información detallada sobre la percepción y situación actual de la gastronomía tradicional en el cantón San Miguel, así como explorar posibles estrategias para su promoción y desarrollo turístico.

Fecha: 18/01/2024 (según lo acordado)

Tiempo de entrevista: Aproximadamente 2 horas

Nombre del entrevistado: López Galeas Caty Maira

Rango de Tiempo por Pregunta: Por lo general, cada pregunta tendrá un tiempo de 5 a 8 minutos para permitir una discusión exhaustiva y completa. Sin embargo, este rango de tiempo es variable y puede ajustarse según la complejidad de la respuesta y la profundidad de la discusión.

Cargo: Vicepresidenta de la Junta de Artesanos y Emprendedores de San Miguel de Bolívar

1. ¿Considera usted que San Miguel tiene identidad cultural en gastronomía ancestral?

2. ¿Cuáles son los platos ancestrales que identifican al cantón San Miguel?
3. ¿Cuáles son las técnicas, utensilios y productos ancestrales que conoce usted en relación con la gastronomía tradicional de San Miguel?
4. ¿Qué técnica, utensilio o producto ha desaparecido o está por desaparecer en la gastronomía tradicional del cantón?
5. ¿Cree usted que la comunidad estaría dispuesta a mostrar a los visitantes sus técnicas, utensilios, productos y platos gastronómicos ancestrales?
6. ¿Piensa que San Miguel tiene el potencial para ser reconocida por los turistas nacionales y extranjeros por su gastronomía ancestral?
7. ¿Considera que San Miguel cuenta con una planta turística (hoteles y restaurantes) que promueva la gastronomía ancestral?
8. ¿Cree usted que las personas involucradas en la oferta gastronómica ancestral deben estar totalmente capacitadas en el área de alimentos y bebidas?
9. ¿Ha contemplado la gastronomía ancestral como una alternativa de desarrollo turístico y fortalecimiento de la identidad cultural en San Miguel?
10. ¿Cuál es el número aproximado de turistas que visitan San Miguel por motivos gastronómicos?
11. ¿Cuánto es la inversión dirigida a la promoción de la gastronomía en San Miguel?
12. ¿Conoce cuánto es el gasto promedio de los visitantes en gastronomía dentro del cantón?
13. Como parte de las autoridades, ¿Qué actividades se han realizado para fortalecer la gastronomía ancestral y la identidad cultural del cantón San Miguel?

14. ¿Existe algún manual, estrategias, plan u otros documentos que fomenten la gastronomía ancestral en San Miguel?
15. ¿Considera necesario aplicar un plan de acción de fortalecimiento y rescate de la gastronomía ancestral en San Miguel?
16. ¿Cuáles considera que son los componentes importantes en un plan de acción para fortalecer la gastronomía ancestral y promover el desarrollo turístico en San Miguel?
17. ¿Cree que con dicho plan se incrementarán las visitas turísticas a San Miguel?
18. ¿Cuáles son las falencias o carencias que, desde su perspectiva, existen en San Miguel en cuanto a la gastronomía y que podrían estar limitando el desarrollo turístico?
19. ¿Qué actividades recomendaría incluir en el plan de acción de la gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo turístico en San Miguel?

Resultados de la Encuesta.

Las encuestas se llevaron a cabo entre los residentes de la comunidad de San Miguel de Bolívar, abarcando un amplio rango de edades desde los 15 hasta los 70 años. Estos datos revelan una interesante variación en el conocimiento cultural y gastronómico entre diferentes grupos de edad. Mientras algunos jóvenes muestran un profundo entendimiento de las tradiciones locales, otros pueden carecer de cierto nivel de familiaridad, especialmente aquellos que han migrado temporalmente fuera de la región.

Se observa que los habitantes más jóvenes que han permanecido en San Miguel tienen una conexión más arraigada con las costumbres y la gastronomía tradicional, posiblemente influenciados por la transmisión intergeneracional de conocimientos. Por otro lado, aquellos que han vivido experiencias

fuera de la comunidad, aunque puedan tener una comprensión más amplia del mundo exterior, también muestran un interés por preservar y transmitir las tradiciones locales a las generaciones más jóvenes.

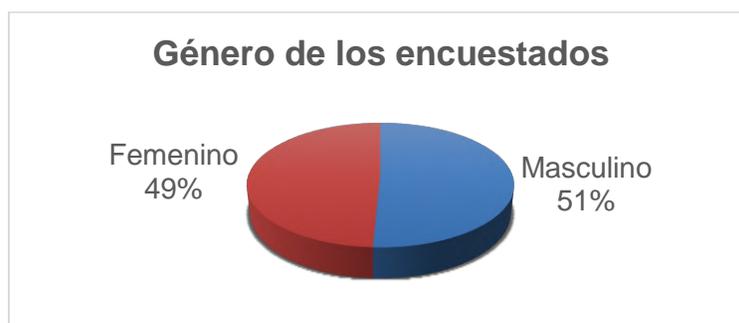
El análisis de estas encuestas revela la importancia de comprender el grado de arraigo cultural y conocimiento gastronómico dentro de la comunidad de San Miguel. Los resultados detallados proporcionan una visión integral de cómo los habitantes perciben su identidad cultural y cómo están contribuyendo a preservarla y promoverla en el contexto de la vida moderna.

Género

Basándonos en los resultados de la encuesta sobre el género de las personas encuestadas, se observa una distribución bastante equilibrada entre hombres y mujeres. Con un 51% de participantes masculinos y un 49% de participantes femeninos, se evidencia una representación relativamente igualitaria de ambos géneros en la muestra. Este equilibrio sugiere que la encuesta pudo haber alcanzado una diversidad razonable en términos de género, lo que fortalece la validez y la representatividad de los resultados obtenidos. Sin embargo, podrían realizarse análisis adicionales para comprender mejor las posibles influencias de género en las respuestas y las percepciones de la muestra encuestada.

Figura 9

Género de los encuestados



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Edad

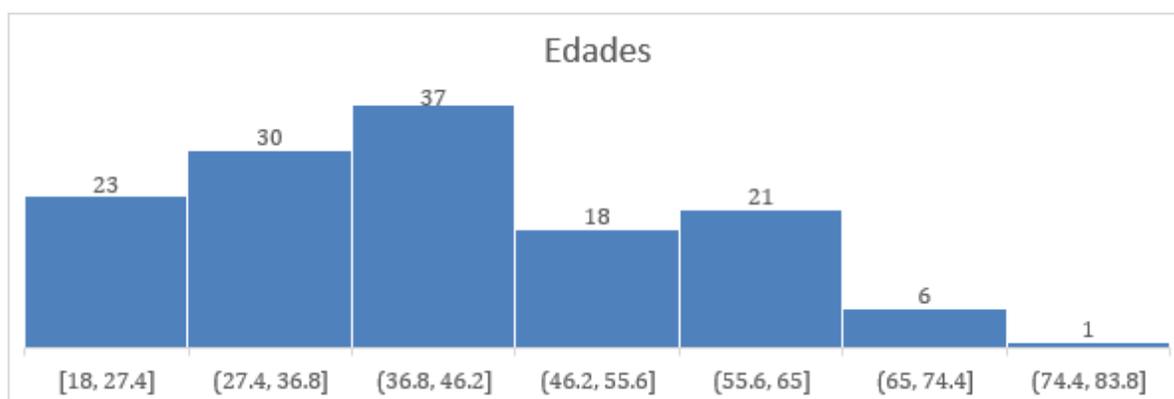
Con una mediana de 40 años, una media de 41.6 años y una moda de 39 años entre los encuestados, podemos inferir ciertas características demográficas de la muestra. La mediana de 40 años sugiere que la mitad de los encuestados tienen 40 años o menos, mientras que la otra mitad tiene 40 años o más. La media, ligeramente más alta que la mediana, indica que hay algunos encuestados con edades significativamente mayores que pueden estar aumentando el promedio.

La moda de 39 años indica que la edad más común entre los encuestados es de 39 años. Este dato sugiere que una proporción notable de la muestra se concentra en torno a esta edad.

En conjunto, estos valores nos brindan una visión general de la distribución de edades en la muestra encuestada, lo que puede ser útil para comprender mejor el perfil demográfico y las posibles tendencias dentro del grupo encuestado.

Figura 10

Edades de los encuestados



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Nivel de instrucción

Los datos proporcionados muestran la distribución del nivel de estudios de los encuestados.

- **Primaria:** Representa el nivel educativo más bajo en la muestra, con solo el 4% de los encuestados que han completado la educación primaria. Esto sugiere que una minoría de la muestra tiene solo educación primaria.
- **Secundaria:** Un porcentaje significativo, el 26%, ha completado la educación secundaria. Esto indica que una parte considerable de la muestra ha alcanzado al menos este nivel educativo básico.
- **Instituto:** El 19% de los encuestados ha asistido a institutos técnicos o de formación profesional, lo que sugiere una proporción moderada de personas con educación técnica.
- **Tercer Nivel:** La mayoría abrumadora de los encuestados, el 51%, ha alcanzado un nivel educativo más alto, ya sea a través de la educación universitaria o de posgrado. Esto indica que una gran parte de la muestra tiene un nivel educativo avanzado.

Figura 11

Nivel de estudios



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 1

¿Considera que la gastronomía tradicional es un componente importante de la identidad cultural del Cantón San Miguel durante las festividades de Carnaval?

Los resultados de la pregunta muestran una clara tendencia hacia la percepción positiva de la importancia de la gastronomía tradicional durante las festividades de Carnaval en el Cantón San Miguel.

Sí: El 94% de los encuestados considera que la gastronomía tradicional es un componente importante de la identidad cultural durante las festividades de Carnaval. Esta abrumadora mayoría indica un fuerte arraigo cultural y una valoración significativa de la gastronomía local en la celebración del Carnaval.

No: Solo el 6% de los encuestados expresaron una opinión negativa respecto a la importancia de la gastronomía tradicional durante el Carnaval. Esta minoría sugiere que hay una pequeña parte de la población que no percibe la gastronomía como un elemento relevante en estas festividades.

Figura 12

Identidad cultural y gastronomía



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

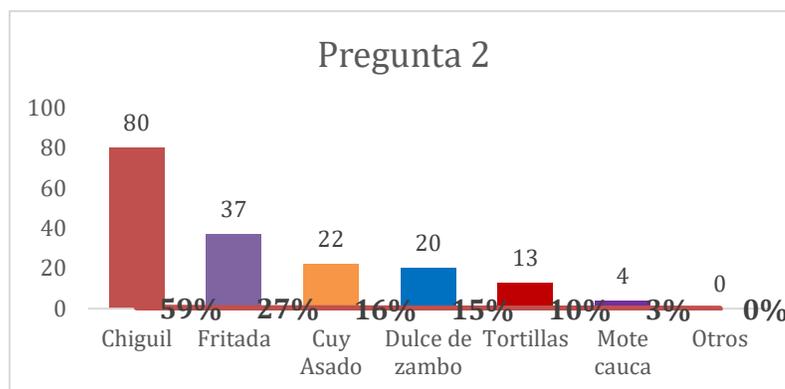
Pregunta 2

¿Cuál de los siguientes platos tradicionales considera más representativo del Carnaval en San Miguel?

Basándonos en los datos proporcionados, podemos inferir lo siguiente:

- Chigüil: Con un porcentaje del 59%, el chigüil emerge como el plato más representativo del Carnaval en San Miguel. Esta alta preferencia sugiere que el chigüil es un elemento arraigado y emblemático de las festividades en la comunidad.
- Fritada: Aunque significativamente menor que el chigüil, la fritada obtiene un respaldo del 27%, lo que indica que también es un plato relevante durante el Carnaval, aunque no tan predominante como el chigüil.
- Cuy Asado y Dulce de Zambo: Ambos platos reciben un apoyo considerable, con el cuy asado obteniendo un 16% y el dulce de zambo un 15%. Estos platos aún representan una parte significativa de la tradición gastronómica del Carnaval en San Miguel.
- Tortillas y Mote Cauca: Aunque menos mencionados en comparación con los anteriores, los platos de tortillas y mote cauca también tienen su presencia, con un 10% y un 3% respectivamente.

Es importante destacar que no se mencionaron otras opciones, lo que sugiere que los encuestados se adhirieron principalmente a las opciones presentadas.

Figura 13*Identidad Gastronómica*

Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

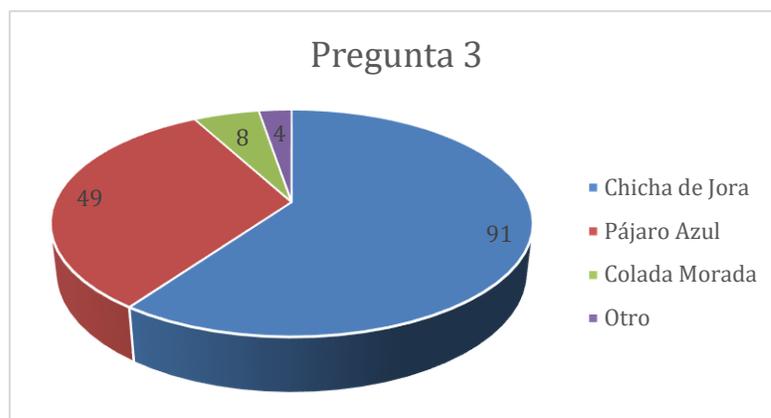
Pregunta 3

¿Cuál de las siguientes bebidas tradicionales te resulta más atractiva o interesante?

Chicha de Jora: Es la bebida tradicional más atractiva para la mayoría de los encuestados, con un 67% de las respuestas. Esto indica que la chicha de jora es altamente valorada y disfrutada durante las festividades o en el contexto cultural de San Miguel.

Pájaro Azul: Aunque significativamente menos popular que la chicha de jora, el pájaro azul aún obtiene un respaldo considerable, con un 36% de las respuestas. Esto sugiere que también es una bebida tradicional apreciada por una parte significativa de los encuestados.

Colada Morada y Otros: Estas opciones reciben un apoyo mucho menor, con solo un 6% y un 3% respectivamente. Esto indica que, aunque son parte de las opciones, no son tan preferidas como la chicha de jora y el pájaro azul.

Figura 14*Bebidas tradicionales*

Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 4

En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante cree que es preservar la gastronomía tradicional durante el Carnaval en San Miguel?

Basándonos en los datos proporcionados sobre la importancia de preservar la gastronomía tradicional durante el Carnaval en San Miguel, podemos hacer las siguientes observaciones:

Nada Importante (1%): Solo un pequeño porcentaje de los encuestados considera que preservar la gastronomía tradicional durante el Carnaval es de poca importancia.

Poco Importante (1%): Un porcentaje igualmente bajo de los encuestados asigna una baja importancia a la preservación de la gastronomía tradicional durante las festividades de Carnaval.

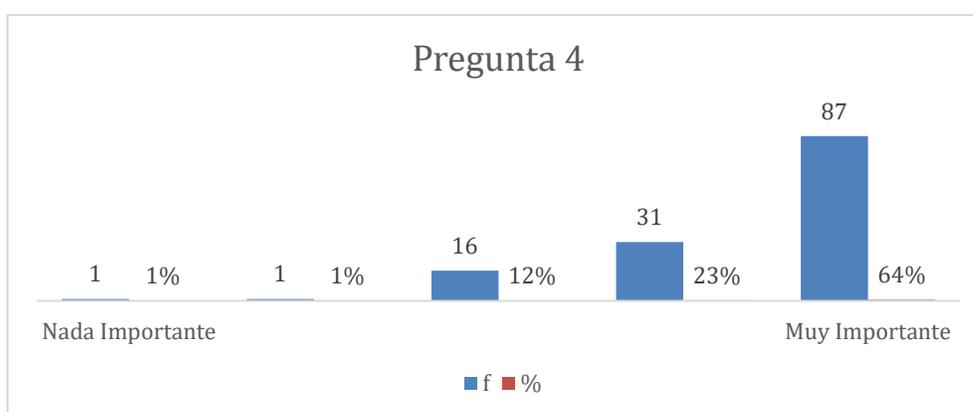
Neutral (12%): Un número moderado de encuestados muestra una postura neutral en cuanto a la importancia de preservar la gastronomía tradicional durante el Carnaval.

Importante (23%): Una proporción considerable de los encuestados considera que preservar la gastronomía tradicional durante el Carnaval es importante.

Muy Importante (64%): La mayoría abrumadora de los encuestados asigna una gran importancia a la preservación de la gastronomía tradicional durante las festividades de Carnaval en San Miguel.

Figura 15

Preservación gastronómica



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 5

¿Ha notado cambios en las recetas o formas de preparar los platos tradicionales del Carnaval en San Miguel en comparación con épocas anteriores?

Según los datos recopilados sobre si los encuestados han notado cambios en las recetas o formas de preparar los platos tradicionales del Carnaval en San Miguel en comparación con épocas anteriores, se observan las siguientes tendencias:

Sí (44%): Un porcentaje significativo de los encuestados afirma haber notado cambios en las recetas o formas de preparar los platos tradicionales del Carnaval en San Miguel en comparación con

épocas anteriores. Esto sugiere que existe una percepción de transformación o evolución en las prácticas culinarias tradicionales.

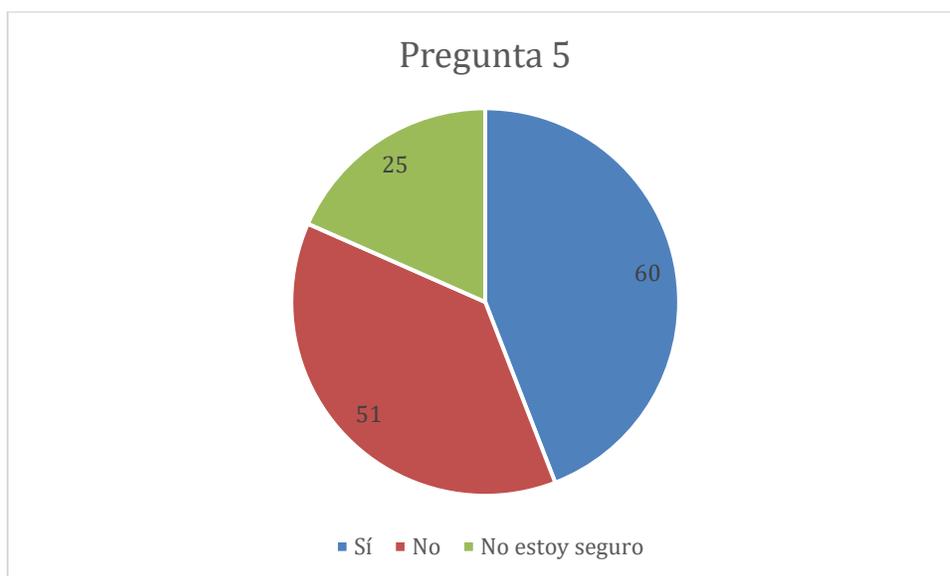
No (38%): Aunque un número considerable de encuestados indica que no ha notado cambios en las recetas o formas de preparar los platos tradicionales del Carnaval, el porcentaje es menor que el grupo que sí percibe cambios.

No estoy seguro (18%): Un segmento significativo de los encuestados manifiesta incertidumbre sobre si han notado cambios en las recetas o formas de preparar los platos tradicionales del Carnaval en San Miguel. Esto puede reflejar una falta de atención o conocimiento sobre este aspecto de la gastronomía tradicional.

En general, los resultados sugieren que existe una percepción variada entre los encuestados en cuanto a cambios en las recetas o formas de preparar los platos tradicionales del Carnaval en San Miguel. Esta diversidad de opiniones puede deberse a diferentes experiencias individuales y niveles de atención hacia las prácticas culinarias tradicionales.

Figura 16

Cambios en las preparaciones a través del tiempo



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 6

¿Cree que estos cambios han afectado positiva o negativamente la autenticidad de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel?

De acuerdo con los datos recabados sobre si los cambios percibidos han afectado positiva o negativamente la autenticidad de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel, se destacan las siguientes tendencias:

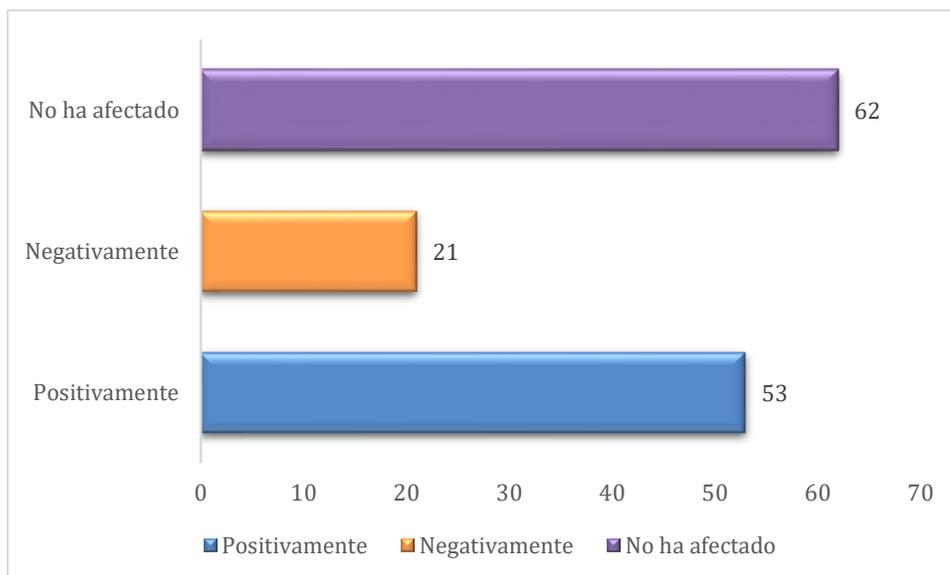
Positivamente (39%): Un porcentaje considerable de los encuestados percibe que los cambios han tenido un impacto positivo en la autenticidad de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Esto sugiere que algunos cambios pueden haber mejorado o enriquecido la experiencia gastronómica sin comprometer la autenticidad cultural.

Negativamente (15%): Aunque un número menor de encuestados considera que los cambios han tenido un impacto negativo en la autenticidad de la gastronomía tradicional, aún existe una minoría que percibe que las modificaciones han afectado de manera desfavorable la esencia de la cocina tradicional del Carnaval en San Miguel.

No ha afectado (46%): La mayoría de los encuestados opina que los cambios no han tenido un impacto significativo en la autenticidad de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Esta perspectiva sugiere que, aunque pueda haber cambios, la esencia y la identidad de la gastronomía tradicional se mantienen relativamente intactas.

Figura 17

Percepción del cambio en las costumbres y formas de preparación



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 7

¿Cómo participa la comunidad en la preservación y promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel?

Según los datos obtenidos sobre la forma en que la comunidad participa en la preservación y promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel, se destacan las siguientes tendencias:

Eventos Comunitarios (42%): Una parte significativa de la comunidad participa en la preservación y promoción de la gastronomía tradicional a través de eventos comunitarios. Estos eventos pueden incluir festivales, celebraciones y actividades culturales que resaltan la riqueza culinaria del Carnaval en San Miguel.

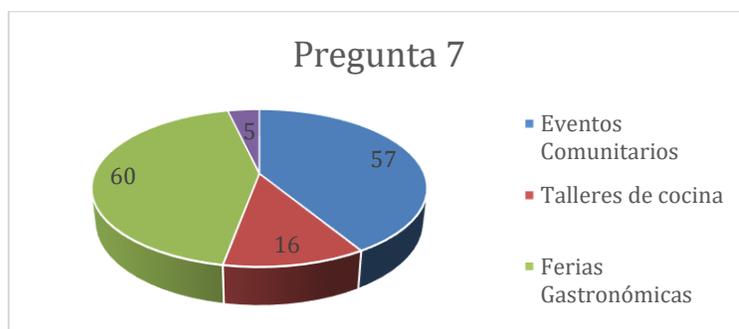
Talleres de cocina (12%): Un porcentaje menor de la comunidad participa en talleres de cocina como una forma de preservar y promover la gastronomía tradicional del Carnaval. Estos talleres pueden ofrecer oportunidades para aprender técnicas culinarias tradicionales y compartir conocimientos entre generaciones.

Ferias Gastronómicas (44%): La mayoría de la comunidad participa en la preservación y promoción de la gastronomía tradicional a través de ferias gastronómicas. Estos eventos brindan una plataforma para exhibir y degustar platos tradicionales, así como para fomentar la interacción social y el intercambio cultural en torno a la comida.

Otro (4%): Un pequeño porcentaje de la comunidad participa en otras formas no especificadas de preservación y promoción de la gastronomía tradicional. Estas actividades pueden incluir iniciativas locales, programas educativos o proyectos de investigación relacionados con la cocina tradicional del Carnaval en San Miguel.

Figura 18

Participación Comunidad en actividades gastronómicas



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 8

¿Cree que la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel puede ser un atractivo turístico para visitantes nacionales o internacionales?

Sí (87%): La gran mayoría de los encuestados considera que la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel puede ser un atractivo turístico para visitantes nacionales e internacionales. Esto sugiere que existe confianza en el potencial de la comida tradicional como un elemento distintivo y atractivo para quienes visitan la región durante el Carnaval.

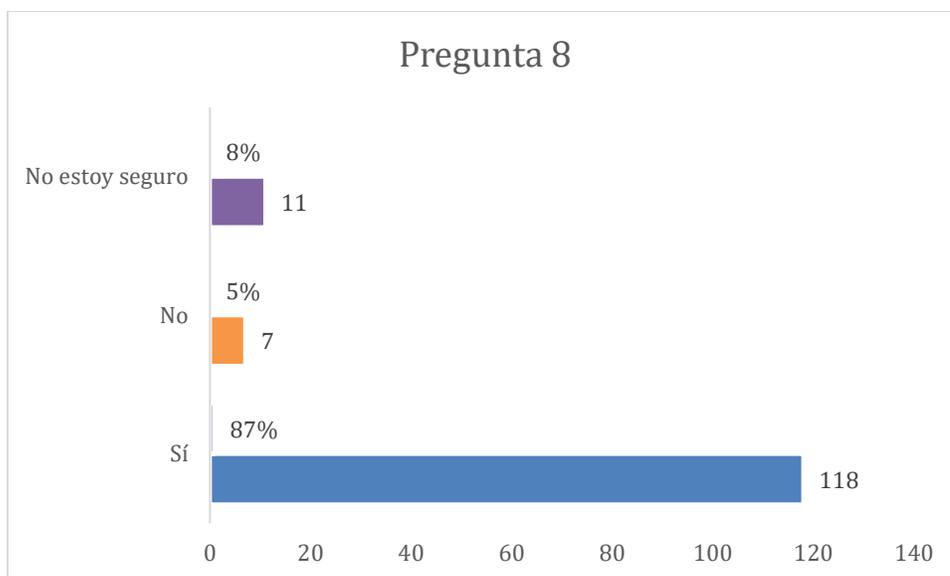
No (5%): Un pequeño porcentaje de los encuestados expresó que no creen que la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel sea un atractivo turístico. Esto podría deberse a diferentes percepciones sobre la relevancia cultural de la comida tradicional en el contexto del turismo.

No estoy seguro (8%): Algunos encuestados manifestaron incertidumbre sobre si la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel podría ser un atractivo turístico. Esta respuesta sugiere la necesidad de una mayor evaluación o discusión sobre el potencial turístico de la gastronomía tradicional.

La mayoría de los encuestados percibe la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel como un posible atractivo turístico, lo que subraya la importancia de valorar y promover esta faceta de la cultura local en el ámbito del turismo.

Figura 19

Percepción gastronomía como atractivo para los visitantes



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 9

¿Identifica desafíos o amenazas para la preservación de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel?

Según los datos recopilados sobre si se identifican desafíos o amenazas para la preservación de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel, se observa lo siguiente:

Sí (32%): Una parte significativa de los encuestados identifica desafíos o amenazas para la preservación de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Estos desafíos pueden incluir cambios en los hábitos alimenticios, la influencia de la globalización en las prácticas culinarias y la pérdida de conocimientos y técnicas tradicionales.

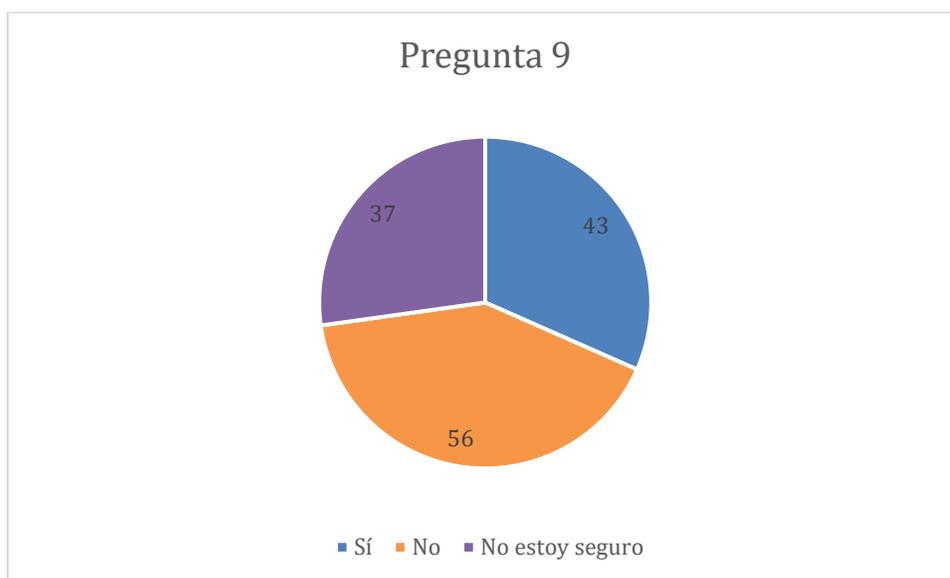
No (41%): Un porcentaje ligeramente mayor de encuestados indicó que no identifica desafíos o amenazas para la preservación de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Esto podría reflejar una percepción optimista sobre la capacidad de la comunidad para mantener sus tradiciones culinarias a lo largo del tiempo.

No estoy seguro (27%): Un grupo considerable de encuestados expresó incertidumbre respecto a si existen desafíos o amenazas para la preservación de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Esta respuesta sugiere la necesidad de una mayor reflexión o investigación sobre este tema.

En conclusión, aunque una parte de los encuestados reconoce la existencia de desafíos o amenazas para la preservación de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel, también hay una proporción considerable que no los identifica claramente. Esto destaca la importancia de comprender los factores que pueden influir en la preservación de las tradiciones culinarias locales y abordar cualquier desafío que pueda surgir en este sentido.

Figura 20

Desafíos o amenazas



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 10

¿Alguna vez han sido capacitados en temas de turismo y gastronomía por parte de alguna autoridad o representantes de la comunidad?

Según los datos recopilados sobre si alguna vez han sido capacitados en temas de turismo y gastronomía por parte de alguna autoridad o representantes de la comunidad, se observa lo siguiente:

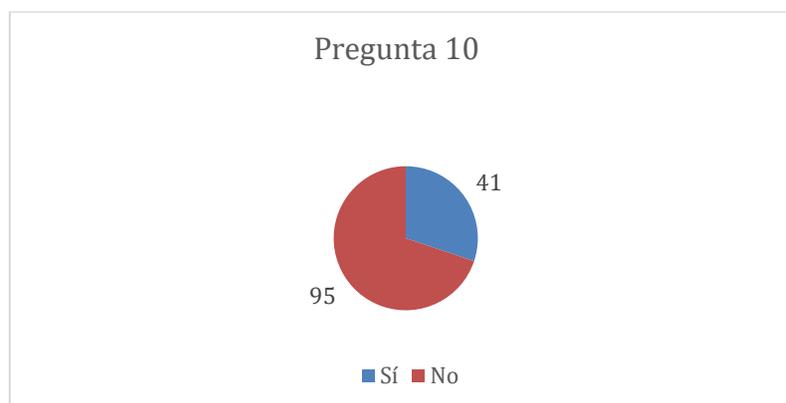
Sí (30%): Un porcentaje relativamente bajo de los encuestados ha recibido capacitación en temas de turismo y gastronomía por parte de alguna autoridad o representantes de la comunidad. Esto sugiere que existe un espacio para mejorar las iniciativas de capacitación y educación en estas áreas.

No (70%): La gran mayoría de los encuestados indicó que no ha sido capacitada en temas de turismo y gastronomía por parte de ninguna autoridad o representantes de la comunidad. Esta falta de capacitación puede limitar el conocimiento y las habilidades necesarias para promover eficazmente el turismo y la gastronomía local.

Los resultados sugieren que hay una oportunidad para desarrollar programas de capacitación y educación en turismo y gastronomía dirigidos a la comunidad de San Miguel. Estas iniciativas podrían ayudar a fortalecer el conocimiento local, promover el desarrollo turístico sostenible y preservar la gastronomía tradicional del área.

Figura 21

Capacitación por parte de la Autoridad



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 11

En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante cree que es la promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel para atraer turistas?

Según los datos recopilados sobre la importancia de la promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel para atraer turistas, se observa lo siguiente:

Nada Importante (1%): Un pequeño porcentaje de los encuestados considera que la promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel para atraer turistas es nada importante. Esto puede reflejar una falta de conciencia sobre el potencial turístico de la gastronomía local o una priorización de otros aspectos.

Poco Importante (2%): Otro pequeño porcentaje califica la importancia como poco importante, lo que sugiere que hay una minoría que no percibe la promoción gastronómica como una prioridad para atraer turistas.

Neutral (10%): Algunos encuestados se muestran neutrales respecto a la importancia de la promoción gastronómica para atraer turistas. Esto indica una falta de opinión definida o una percepción ambivalente sobre este tema.

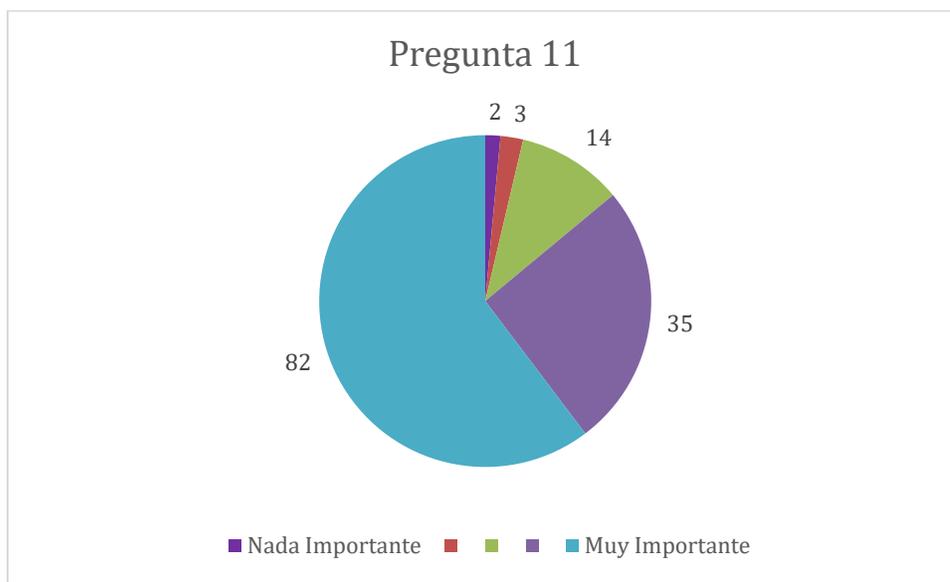
Importante (26%): Un cuarto de los encuestados considera importante la promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel para atraer turistas. Esto sugiere un reconocimiento de la relevancia del aspecto gastronómico en la atracción de visitantes.

Muy Importante (60%): La mayoría abrumadora de los encuestados indica que la promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel es muy importante para atraer turistas. Este resultado resalta la percepción generalizada de la importancia de la gastronomía como un recurso clave para el turismo local.

Los datos muestran un consenso significativo entre los encuestados sobre la importancia de promover la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel como un medio para atraer turistas.

Figura 22

Gastronomía como atractivo turístico



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 12

¿Ha participado en eventos o actividades que promuevan la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel?

Según los datos recopilados sobre la participación en eventos o actividades que promuevan la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel, se observa lo siguiente:

Sí (40%): Un porcentaje considerable de los encuestados indica que ha participado en eventos o actividades que promueven la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Esto sugiere un nivel de compromiso y participación activa por parte de una parte significativa de la comunidad en la preservación y promoción de su gastronomía local.

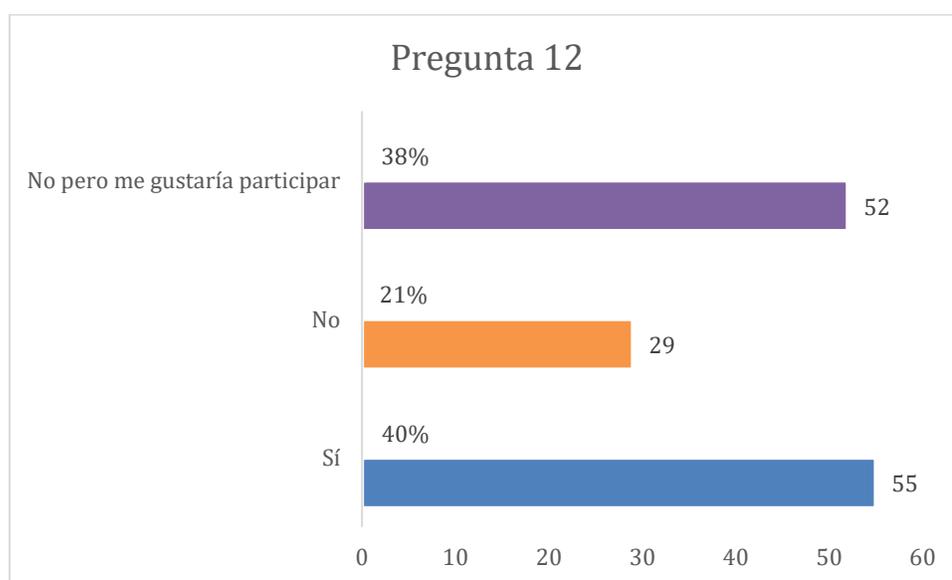
No (21%): Un segmento más pequeño de los encuestados declara que no ha participado en este tipo de eventos o actividades. Esto puede deberse a diferentes razones, como falta de interés, disponibilidad de tiempo o desconocimiento de las actividades disponibles.

No, pero me gustaría participar (38%): Un número significativo de encuestados expresa interés en participar en eventos o actividades que promueven la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel, a pesar de no haberlo hecho aún. Esta respuesta sugiere un potencial para aumentar la participación en futuros eventos y actividades relacionadas con la gastronomía local.

Los datos muestran una combinación de participación activa, falta de participación y un interés latente en eventos y actividades relacionadas con la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel.

Figura 23

Participación en actividades gastronómicas



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Pregunta 13

¿Mediante qué redes o plataformas cree que la comunidad puede dar a conocer su gastronomía a los visitantes?

Según los datos recopilados sobre las posibles plataformas para dar a conocer la gastronomía de la comunidad a los visitantes, se observa lo siguiente:

TV y Radio (15%): Un pequeño porcentaje de los encuestados sugiere que la televisión y la radio podrían ser medios efectivos para dar a conocer la gastronomía local a los visitantes. Aunque tradicionales, estos medios aún tienen un alcance significativo en algunas comunidades.

Redes Sociales (52%): La mayoría de los encuestados considera que las redes sociales son una herramienta importante para promover la gastronomía de la comunidad entre los visitantes. Esto refleja el papel cada vez más relevante de las plataformas digitales en la promoción turística y la difusión cultural.

Folletos (7%): Un pequeño porcentaje de los encuestados sugiere el uso de folletos como medio para dar a conocer la gastronomía local. Aunque menos popular que las redes sociales, los folletos impresos aún pueden ser útiles en ciertos contextos, como puntos de información turística o eventos locales.

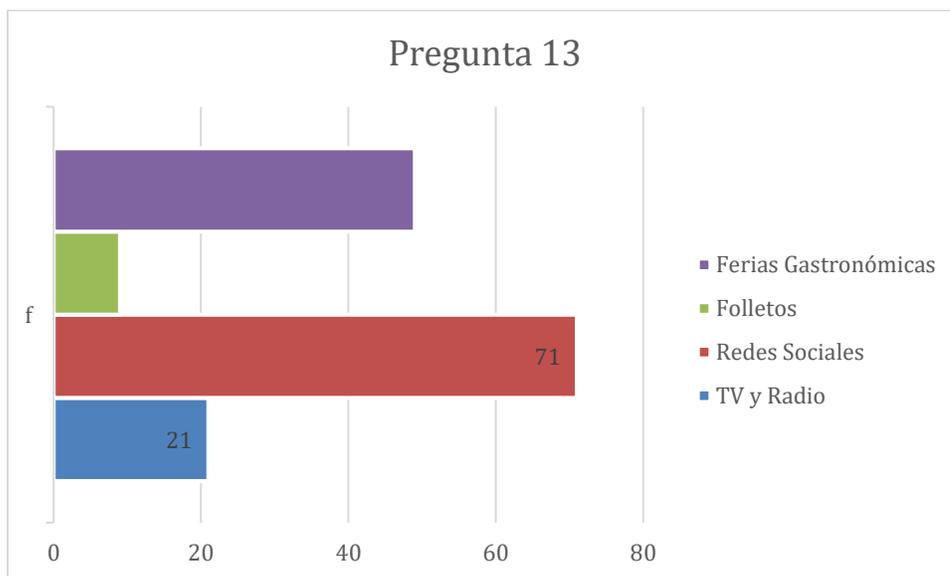
Ferias Gastronómicas (36%): Una parte significativa de los encuestados considera que las ferias gastronómicas son una plataforma efectiva para dar a conocer la gastronomía de la comunidad. Estos eventos brindan una oportunidad tangible para que los visitantes experimenten y disfruten de la comida local en un entorno festivo y culturalmente enriquecedor.

Asociaciones (3%): Un pequeño porcentaje de los encuestados menciona las asociaciones como una forma de promover la gastronomía local. Las asociaciones pueden desempeñar un papel importante en la organización de eventos y actividades que destacan la cocina tradicional y fomentan la colaboración entre los miembros de la comunidad.

En resumen, los datos muestran una preferencia significativa por las redes sociales y las ferias gastronómicas como medios para promover la gastronomía local de la comunidad entre los visitantes. Sin embargo, también se reconoce el potencial de otros medios, como la televisión, la radio, los folletos y las asociaciones, en la difusión de la cultura gastronómica local.

Figura 24

Formas de difusión de la cultura gastronómica



Nota. Encuesta aplicada a la población de la comunidad de San Miguel de Bolívar en 2024.

Transcripción de la entrevista



CARRERA DE LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA ENTREVISTA DIRIGIDA A AUTORIDADES Y REPRESENTANTES DEL CANTÓN SAN MIGUEL

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

Objetivo de la Entrevista: El objetivo de esta entrevista es obtener información detallada sobre la percepción y situación actual de la gastronomía tradicional en el cantón San Miguel, así como explorar posibles estrategias para su promoción y desarrollo turístico.

Fecha: 18/01/2024 (según lo acordado)

Tiempo de entrevista: Aproximadamente 2 horas

Nombre del entrevistado: López Galeas Caty Maira

Rango de Tiempo por Pregunta: Por lo general, cada pregunta tendrá un tiempo de 5 a 8 minutos para permitir una discusión exhaustiva y completa. Sin embargo, este rango de tiempo es variable y puede ajustarse según la complejidad de la respuesta y la profundidad de la discusión.

Cargo: Vicepresidenta de la Junta de Artesanos y Emprendedores de San Miguel de Bolívar

1. ¿Considera usted que San Miguel tiene identidad cultural en gastronomía ancestral?

Sí, considero firmemente que San Miguel posee una identidad cultural arraigada en su gastronomía ancestral. Nuestra comida no solo es una mezcla de sabores y ingredientes, sino que

también representa siglos de historia, tradiciones familiares y prácticas culinarias únicas que han sido transmitidas de generación en generación. La gastronomía de San Miguel es un reflejo de nuestra identidad como pueblo y constituye un vínculo vital con nuestras raíces culturales.

2. ¿Cuáles son los platos ancestrales que identifican al cantón San Miguel?

Los platos ancestrales que identifican al cantón San Miguel son una parte integral de nuestra herencia culinaria. Entre ellos se encuentran la fritada, el cuy asado, las tortillas de maíz hechas a mano, el chigüil y el dulce de zambo. Estos platos no solo son deliciosos, sino que también encierran historias y tradiciones que nos conectan con nuestro pasado.

3. ¿Cuáles son las técnicas, utensilios y productos ancestrales que conoce usted en relación con la gastronomía tradicional de San Miguel?

En cuanto a técnicas, utensilios y productos ancestrales, nuestra gastronomía tradicional se caracteriza por el uso de ollas de barro para cocinar, la molienda manual de maíz para preparar masa, y la preparación de alimentos al aire libre utilizando fogones de leña. Estas técnicas y utensilios han sido fundamentales en la cocina de San Miguel durante siglos y siguen siendo parte importante de nuestra identidad gastronómica.

4. ¿Qué técnica, utensilio o producto ha desaparecido o está por desaparecer en la gastronomía tradicional del cantón?

Lamentablemente, algunas de estas técnicas y utensilios están en peligro de desaparecer debido a la influencia de la tecnología moderna y el cambio en los hábitos alimenticios. La molienda manual de maíz, por ejemplo, es una práctica que corre el riesgo de perderse en el tiempo si no se toman medidas para preservarla y promoverla entre las generaciones más jóvenes.

5. ¿Cree usted que la comunidad estaría dispuesta a mostrar a los visitantes sus técnicas, utensilios, productos y platos gastronómicos ancestrales?

Creo firmemente que la comunidad de San Miguel estaría más que dispuesta a compartir sus técnicas, utensilios, productos y platos gastronómicos ancestrales con los visitantes. Es una oportunidad invaluable para preservar nuestras tradiciones y promover el orgullo de nuestra cultura entre los residentes y los turistas por igual.

6. ¿Piensa que San Miguel tiene el potencial para ser reconocida por los turistas nacionales y extranjeros por su gastronomía ancestral?

San Miguel indudablemente tiene un potencial extraordinario para ser reconocida por los turistas nacionales y extranjeros por su rica gastronomía ancestral. Nuestra comida es única en sabores, ingredientes y técnicas de preparación, lo que la convierte en una experiencia culinaria verdaderamente memorable para quienes la prueban.

7. ¿Considera que San Miguel cuenta con una planta turística (hoteles y restaurantes) que promueva la gastronomía ancestral?

Si bien San Miguel cuenta con algunos establecimientos turísticos que promueven la gastronomía ancestral, considero que aún hay mucho trabajo por hacer en este sentido. Es necesario fomentar la creación de más restaurantes y hoteles que celebren nuestra rica tradición culinaria y ofrezcan a los visitantes una experiencia gastronómica auténtica y enriquecedora.

8. ¿Cree usted que las personas involucradas en la oferta gastronómica ancestral deben estar totalmente capacitadas en el área de alimentos y bebidas?

Sin lugar a dudas, las personas involucradas en la oferta gastronómica ancestral deben estar completamente capacitadas en el área de alimentos y bebidas. La capacitación no solo garantiza la

calidad y la seguridad alimentaria, sino que también contribuye a preservar las técnicas y tradiciones culinarias que hacen única a nuestra gastronomía.

9. ¿Ha contemplado la gastronomía ancestral como una alternativa de desarrollo turístico y fortalecimiento de la identidad cultural en San Miguel?

He contemplado extensamente la gastronomía ancestral como una poderosa alternativa de desarrollo turístico y como una herramienta invaluable para fortalecer la identidad cultural de San Miguel. La promoción y preservación de nuestra gastronomía tradicional pueden abrir nuevas puertas para el turismo y generar oportunidades económicas y sociales para nuestra comunidad.

10. ¿Cuál es el número aproximado de turistas que visitan San Miguel por motivos gastronómicos?

Aunque es difícil proporcionar una cifra exacta, creo que el número de turistas que visitan San Miguel por motivos gastronómicos está en constante crecimiento. Cada vez más personas están buscando experiencias culinarias auténticas y están dispuestas a explorar destinos como el nuestro para satisfacer sus paladares y descubrir nuevos sabores.

11. ¿Cuánto es la inversión dirigida a la promoción de la gastronomía en San Miguel?

La inversión dirigida a la promoción de la gastronomía en San Miguel es un aspecto que merece una mayor atención y recursos. Es fundamental destinar fondos y esfuerzos a iniciativas que promuevan nuestra gastronomía ancestral a nivel local, nacional e internacional, y que contribuyan al desarrollo económico y cultural de nuestra comunidad.

12. ¿Conoce cuánto es el gasto promedio de los visitantes en gastronomía dentro del cantón?

El gasto promedio de los visitantes en gastronomía dentro del cantón varía según diversos factores, como el tipo de establecimiento, la calidad de la comida y la experiencia gastronómica en

general. Sin embargo, considero que es importante realizar estudios y análisis para comprender mejor los hábitos de consumo y las preferencias de los turistas en materia gastronómica.

13. Como parte de las autoridades, ¿Qué actividades se han realizado para fortalecer la gastronomía ancestral y la identidad cultural del cantón San Miguel?

Como parte de las autoridades, se han llevado a cabo diversas actividades para fortalecer la gastronomía ancestral y la identidad cultural de San Miguel. Estas incluyen la organización de festivales gastronómicos, programas de capacitación para chefs y emprendedores locales, y la promoción de nuestra comida tradicional en eventos y ferias tanto a nivel local como nacional e internacional.

14. ¿Existe algún manual, estrategias, plan u otros documentos que fomenten la gastronomía ancestral en San Miguel?

Si bien puede que no exista un manual específico, sé que se están desarrollando estrategias y planes para fomentar la gastronomía ancestral en San Miguel. Es fundamental recopilar y compartir información sobre nuestras prácticas culinarias tradicionales y crear recursos que ayuden a preservar y promover nuestra rica herencia gastronómica.

15. ¿Considera necesario aplicar un plan de acción de fortalecimiento y rescate de la gastronomía ancestral en San Miguel?

Considero absolutamente necesario aplicar un plan de acción de fortalecimiento y rescate de la gastronomía ancestral en San Miguel. Es una responsabilidad colectiva proteger y promover nuestras tradiciones culinarias para las generaciones futuras y para garantizar la sostenibilidad de nuestro patrimonio cultural.

16. ¿Cuáles considera que son los componentes importantes en un plan de acción para fortalecer la gastronomía ancestral y promover el desarrollo turístico en San Miguel?

Los componentes importantes en un plan de acción para fortalecer la gastronomía ancestral y promover el desarrollo turístico en San Miguel son diversos y complejos. Incluyen la capacitación y formación de chefs y personal gastronómico, la promoción y difusión de nuestra gastronomía en medios de comunicación y plataformas digitales, la creación de rutas gastronómicas y experiencias culinarias auténticas, y la colaboración con comunidades locales y organizaciones para preservar nuestras tradiciones culinarias.

17. ¿Cree que con dicho plan se incrementarán las visitas turísticas a San Miguel?

Estoy convencido de que, con la implementación de un plan de acción sólido y bien ejecutado, veremos un aumento significativo en las visitas turísticas a San Miguel. Nuestra gastronomía ancestral es un activo invaluable que puede atraer a turistas nacionales e internacionales ávidos de explorar y saborear las delicias de nuestra región.

18. ¿Cuáles son las falencias o carencias que, desde su perspectiva, existen en San Miguel en cuanto a la gastronomía y que podrían estar limitando el desarrollo turístico?

Desde mi perspectiva, algunas de las falencias o carencias que limitan el desarrollo turístico en San Miguel en cuanto a la gastronomía incluyen la falta de infraestructura turística adecuada, la escasa promoción y difusión de nuestras tradiciones culinarias a nivel nacional e internacional, y la necesidad de una mayor colaboración y coordinación entre los diversos actores del sector turístico y gastronómico.

19. ¿Qué actividades recomendaría incluir en el plan de acción de la gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo turístico en San Miguel?

En cuanto a las actividades recomendadas para incluir en el plan de acción de la gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo turístico en San Miguel, propongo la organización de talleres y eventos gastronómicos que destaquen nuestras recetas tradicionales, la creación de programas de

intercambio cultural con comunidades locales para compartir conocimientos y experiencias culinarias, y la implementación de iniciativas que promuevan la producción y el consumo de alimentos locales y sostenibles. Estas actividades pueden contribuir significativamente al fortalecimiento de nuestra gastronomía ancestral y al desarrollo turístico de San Miguel.

Análisis entrevista

Para analizar la entrevista sobre la gastronomía ancestral en San Miguel, se consideraron los siguientes puntos:

1. Identificación de respuestas relevantes:

- Se destacaron las respuestas que ofrecían información sobre la identidad gastronómica de San Miguel, los platos tradicionales, las técnicas y productos ancestrales, así como las percepciones sobre el potencial turístico y las necesidades de promoción y capacitación.

2. Análisis de patrones y tendencias:

- Se observó una fuerte conexión entre la comunidad y su gastronomía ancestral, con menciones frecuentes de platos tradicionales como elementos identitarios clave.
- Se notó una disposición positiva por parte de los encuestados para compartir sus conocimientos y prácticas gastronómicas con los visitantes.
- Se identificó la necesidad de promoción y capacitación para mejorar la visibilidad y calidad de la gastronomía ancestral.

3. Evaluación de desafíos y oportunidades:

- Los desafíos incluyeron la falta de inversión en promoción gastronómica y la necesidad de capacitación para mantener y transmitir las tradiciones.

- Las oportunidades radicaban en el interés y la disposición de la comunidad para compartir su gastronomía, así como en el potencial turístico que podría impulsar el desarrollo económico local.

4. Integración de hallazgos:

- Se integraron los hallazgos clave para comprender la situación actual de la gastronomía ancestral en San Miguel, destacando las fortalezas culturales y las áreas de mejora en términos de promoción y capacitación.

5. Formulación de conclusiones:

- A partir de los datos recopilados, se concluye que San Miguel posee una rica identidad gastronómica ancestral que puede ser un activo importante para el turismo y el desarrollo local.
- Sin embargo, es necesario invertir en promoción y capacitación para aprovechar plenamente este potencial y garantizar la preservación de las tradiciones gastronómicas a largo plazo.

Después de analizar las respuestas proporcionadas, se puede concluir que San Miguel posee una identidad cultural profundamente arraigada en su gastronomía ancestral. Los platos tradicionales, las técnicas de preparación y los utensilios utilizados son testigos de una rica historia culinaria que ha sido transmitida de generación en generación.

Si bien existe un potencial significativo para que San Miguel sea reconocida por los turistas nacionales y extranjeros por su gastronomía ancestral, aún hay desafíos por superar. Se necesita un mayor esfuerzo en la promoción y preservación de esta herencia culinaria, así como en la capacitación de las personas involucradas en la oferta gastronómica.

La comunidad de San Miguel muestra disposición para compartir sus tradiciones culinarias con los visitantes, lo que representa una oportunidad única para fortalecer la identidad cultural y el desarrollo turístico del cantón. Sin embargo, se requiere una mayor inversión y apoyo por parte de las autoridades locales para potenciar este aspecto y aprovechar al máximo el potencial turístico de la región.

Capítulo IV

Propuesta

Tras un exhaustivo análisis de los datos recopilados mediante entrevistas y encuestas en San Miguel, se revela una tendencia preocupante: la pérdida gradual de la identidad cultural, particularmente evidente entre los jóvenes. Este fenómeno refleja un distanciamiento de las tradiciones arraigadas en la comunidad, lo cual plantea un desafío significativo para la preservación de su herencia cultural.

Conscientes de esta situación, surge la necesidad imperante de impulsar acciones que revitalicen el orgullo y el arraigo por las costumbres y la gastronomía tradicional de San Miguel. En respuesta a este desafío, proponemos una serie de iniciativas enfocadas en la reafirmación de la identidad cultural y el fomento del turismo gastronómico local.

Nuestras propuestas incluyen la implementación de programas de capacitación dirigidos a la comunidad, con énfasis en técnicas culinarias tradicionales y buenas prácticas de manipulación de alimentos. Asimismo, se plantea la creación de un repositorio digital de recetas autóctonas, accesible para todos los miembros de la comunidad y para aquellos interesados en conocer la riqueza gastronómica de San Miguel.

Además, se propone la utilización estratégica de plataformas digitales y redes sociales para difundir y promover la gastronomía local, así como la organización de eventos y ferias gastronómicas que destaquen los sabores y tradiciones únicas de San Miguel.

Es esencial involucrar activamente a los jóvenes en estas iniciativas, pues representan un motor clave para la innovación y la difusión de la cultura local. Su participación en talleres, charlas y proyectos

digitales no solo fortalecerá su conexión con las raíces de la comunidad, sino que también contribuirá al desarrollo sostenible del turismo gastronómico en San Miguel.

Plan de capacitación

La capacitación, como señala Chiavenato (2009), representa un pilar fundamental en el proceso educativo y de desarrollo. En el contexto de San Miguel, se convierte en un vehículo esencial para empoderar a la comunidad y potenciar su crecimiento en diversos ámbitos.

La capacitación no solo implica la adquisición de conocimientos y habilidades específicas, sino que también influye en el fortalecimiento de actitudes y aptitudes necesarias para enfrentar los desafíos actuales y futuros. Es un proceso continuo y sistemático que busca elevar el nivel de competencia y la productividad de los miembros de la comunidad.

En este sentido, la capacitación en San Miguel se presenta como una herramienta estratégica para el progreso colectivo. Al invertir en la formación y el desarrollo de las personas, se abre la puerta a nuevas oportunidades y se fomenta un ambiente propicio para la innovación y la excelencia en todas las áreas de actividad.

Sin embargo, es importante reconocer que la capacitación no está exenta de desafíos. Entre las ventajas destacan el aumento de la eficiencia y la calidad del trabajo, el estímulo a la creatividad y la adaptabilidad, y la promoción de un sentido de pertenencia y compromiso con la comunidad. No obstante, es necesario abordar las posibles limitaciones, como la disponibilidad de recursos y la necesidad de adaptar los programas de capacitación a las necesidades específicas de San Miguel.

Tabla 3*Ventajas y desventajas de la capacitación*

Ventajas	Desventajas
Adquisición de conocimientos sobre temas relevantes para mejorar la manipulación de alimentos y bebidas	Capacitaciones con temas poco relevantes o desactualizados que no contribuyan al desarrollo de habilidades
Capacitaciones actualizadas y relevantes que puedan ser aplicadas en la práctica	Duración excesiva de las capacitaciones sin una remuneración adecuada para los participantes
Mejora en la confianza de los turistas hacia la comunidad por una manipulación alimentaria adecuada	Falta de apoyo por parte de las autoridades locales o la comunidad en general
	Resistencia o falta de interés por parte de algunos pobladores en participar en las capacitaciones

Nota. Elaboración propia de ventajas y desventajas de capacitación

Propuesta de Capacitación para el Correcto Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel

MISIÓN

Promover la identidad cultural de San Miguel a través del correcto manejo de los alimentos y bebidas tradicionales, con el objetivo de mejorar la calidad de los servicios y la atención al turista nacional e internacional, contribuyendo así al reconocimiento y desarrollo turístico de la región.

VISIÓN

Convertir a San Miguel en un destino turístico y gastronómico reconocido tanto a nivel nacional como internacional, ofreciendo un servicio de excelencia que refleje la riqueza cultural y las tradiciones locales.

Descripción

La gastronomía juega un papel fundamental en la preservación y difusión de la identidad cultural de San Miguel. Es a través de la comida que los visitantes pueden conectar con las tradiciones, costumbres y saberes ancestrales de la comunidad. Por ello, es crucial garantizar un adecuado manejo de los alimentos y bebidas, tanto en su preparación como en su servicio, para ofrecer una experiencia auténtica y satisfactoria a los turistas.

Objetivos Estratégicos

1. Social

- Proporcionar oportunidades de desarrollo a la comunidad mediante la capacitación en el manejo de alimentos y bebidas para el turismo.
- Fomentar la inclusión y la igualdad de oportunidades en el acceso a la formación y al empleo.

2. Económico

- Incrementar los ingresos de la comunidad a través del aumento del turismo y la promoción de la gastronomía local.
- Mejorar la calidad de vida de las familias locales mediante emprendimientos gastronómicos sostenibles.

3. Identitario

- Fortalecer el sentido de pertenencia cultural de la comunidad, resaltando sus tradiciones y raíces.
- Promover y preservar las manifestaciones gastronómicas tradicionales como parte integral de la identidad de San Miguel.

Estrategias

1. Capacitación

- Impartir formación en el manejo adecuado de alimentos y bebidas para la elaboración de platos tradicionales.
- Brindar capacitación en servicios de alta calidad orientados al turismo nacional e internacional.

2. Promoción y Marketing

- Actualización del recetario local para adaptarlo a las demandas del turismo actual.
- Utilización eficiente de los recursos locales para maximizar la rentabilidad de los emprendimientos gastronómicos.

3. Promoción Digital

- Estimular la producción local utilizando los recursos naturales de la región.

- Implementar campañas de marketing digital para ampliar la visibilidad y el alcance de la oferta gastronómica tradicional de San Miguel.

Temario de Capacitación para el Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel

La capacitación estará organizada en 3 módulos, abordando los siguientes temas de manera integral:

Módulo 1: Fundamentos del Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel

- Tema 1: Introducción al Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel
- Tema 2: Principales peligros asociados a la manipulación de alimentos y bebidas
- Tema 3: Identificación y clasificación de contaminantes en los alimentos
- Tema 4: Control de plagas y prevención de contaminación ambiental
- Tema 5: Importancia de la higiene personal y del entorno en el manejo de alimentos

Módulo 2: Enfermedades Relacionadas con los Alimentos en San Miguel

- Tema 1: Concepto y alcance de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
- Tema 2: Identificación de alimentos contaminados y su impacto en la salud pública
- Tema 3: Principales enfermedades transmitidas por alimentos en San Miguel
- Tema 4: Síntomas y consecuencias de las ETA en la población local
- Tema 5: Riesgos asociados al ciclo epidemiológico fecal-oral en la transmisión de enfermedades

Módulo 3: Prácticas Higiénicas y Prevención de Contaminación de Alimentos en San Miguel

- Tema 1: Cuidado personal y estado de salud de los manipuladores de alimentos en San Miguel

- Tema 2: Importancia del lavado de manos y medidas básicas de higiene personal
- Tema 3: Buenas prácticas de higiene en la manipulación y preparación de alimentos
- Tema 4: Mantenimiento y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios de cocina
- Tema 5: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos elaborados en San Miguel
- Tema 6: Procedimientos de control y seguimiento durante el proceso de elaboración de alimentos
- Tema 7: Identificación y gestión de puntos críticos de contaminación en la cadena alimentaria

Este temario está diseñado específicamente para abordar los aspectos fundamentales del manejo seguro de alimentos y bebidas en San Miguel, teniendo en cuenta las particularidades y necesidades de la comunidad.

Módulo 1: Fundamentos del Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel

Tema 1: Introducción al Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel

¿Qué es?

La introducción al manejo de alimentos y bebidas en San Miguel proporciona una visión general de los principios y prácticas relacionadas con la preparación, manipulación y servicio de alimentos y bebidas en el contexto específico de San Miguel.

¿Para qué sirve?

Este tema establece las bases para comprender la importancia de los estándares de seguridad alimentaria y las regulaciones locales en San Miguel. Sirve como punto de partida para comprender los

procedimientos y protocolos necesarios para garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos y bebidas en la industria de la hospitalidad y la restauración.

Tema 2: Principales peligros asociados a la manipulación de alimentos y bebidas

¿Qué son?

Los principales peligros asociados a la manipulación de alimentos y bebidas son aquellos elementos o condiciones que pueden causar daño a la salud del consumidor si no se controlan adecuadamente. Estos peligros pueden incluir contaminación microbiológica, química y física.

¿Para qué sirve?

Comprender los principales peligros es fundamental para implementar medidas preventivas y mitigar los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos. Este conocimiento ayuda a identificar áreas críticas en el proceso de manipulación de alimentos y bebidas y a implementar controles efectivos para garantizar la seguridad alimentaria.

Tema 3: Identificación y clasificación de contaminantes en los alimentos

¿Qué son?

Los contaminantes en los alimentos son sustancias extrañas que pueden introducirse durante la producción, procesamiento, almacenamiento o manipulación de alimentos y que pueden representar un riesgo para la salud del consumidor. Estos contaminantes pueden ser biológicos, químicos o físicos.

¿Para qué sirve?

La identificación y clasificación de contaminantes en los alimentos son esenciales para desarrollar estrategias efectivas de control y prevención de la contaminación. Este conocimiento

permite a los profesionales de alimentos y bebidas tomar medidas proactivas para garantizar la seguridad y la calidad de los productos alimenticios.

Tema 4: Control de plagas y prevención de contaminación ambiental

¿Qué es?

El control de plagas y la prevención de la contaminación ambiental se refieren a las medidas y prácticas destinadas a prevenir la presencia y propagación de organismos nocivos en el entorno de manipulación de alimentos y bebidas, como insectos, roedores y microorganismos indeseables.

¿Para qué sirve?

Estas prácticas son fundamentales para mantener un entorno higiénico y seguro en todas las etapas de la cadena alimentaria. El control de plagas y la prevención de la contaminación ambiental ayudan a prevenir la contaminación cruzada y a proteger la salud del consumidor al reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Tema 5: Importancia de la higiene personal y del entorno en el manejo de alimentos

¿Qué es?

La higiene personal y del entorno se refiere a las prácticas y medidas destinadas a mantener la limpieza y la higiene tanto de las personas que manipulan alimentos como del entorno de trabajo donde se preparan y sirven los alimentos y bebidas.

¿Para qué sirve?

La higiene personal y del entorno es crucial para prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad alimentaria. Estas prácticas ayudan a reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos al minimizar la introducción de microorganismos y otros contaminantes en

los productos alimenticios. Además, promueven la confianza del cliente y contribuyen a mantener altos estándares de calidad en el servicio de alimentos y bebidas.

Módulo 2: Enfermedades Relacionadas con los Alimentos en San Miguel

Tema 1: Concepto y alcance de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

¿Qué es?

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son enfermedades causadas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes patógenos, toxinas u otros contaminantes. Tienen un impacto significativo en la salud pública y pueden tener consecuencias graves.

¿Para qué sirve?

Comprender el concepto y alcance de las ETA es fundamental para identificar los riesgos asociados con la manipulación y consumo de alimentos. Ayuda a establecer medidas preventivas y protocolos de seguridad alimentaria para reducir la incidencia y propagación de enfermedades transmitidas por alimentos.

Tema 2: Identificación de alimentos contaminados y su impacto en la salud pública

¿Qué es?

La identificación de alimentos contaminados implica reconocer los alimentos que pueden contener agentes patógenos, toxinas u otros contaminantes que representan un riesgo para la salud pública si se consumen.

¿Para qué sirve?

La identificación de alimentos contaminados es crucial para prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud de la población. Permite tomar medidas rápidas y efectivas para retirar del mercado productos contaminados y evitar la propagación de enfermedades.

Tema 3: Principales enfermedades transmitidas por alimentos en San Miguel

¿Qué son?

Las principales enfermedades transmitidas por alimentos en San Miguel son aquellas que son comunes en la región y representan una amenaza para la salud pública. Pueden incluir infecciones bacterianas, virales, parasitarias y tox infecciones alimentarias.

¿Para qué sirve?

Conocer las enfermedades transmitidas por alimentos más frecuentes en San Miguel permite a los profesionales de la salud y la industria alimentaria estar alerta y tomar medidas preventivas específicas para reducir su incidencia y minimizar su impacto en la población.

Tema 4: Síntomas y consecuencias de las ETA en la población local

¿Qué son?

Los síntomas y consecuencias de las enfermedades transmitidas por alimentos incluyen una amplia gama de manifestaciones clínicas que pueden afectar a la población local. Estos síntomas pueden variar desde leves malestares estomacales hasta enfermedades graves y, en casos extremos, la muerte.

¿Para qué sirve?

Comprender los síntomas y consecuencias de las ETA ayuda a identificar rápidamente posibles brotes y proporcionar tratamiento adecuado a los afectados. Además, sensibiliza a la población sobre la importancia de la seguridad alimentaria y la manipulación adecuada de alimentos.

Tema 5: Riesgos asociados al ciclo epidemiológico fecal-oral en la transmisión de enfermedades

¿Qué es?

El ciclo epidemiológico fecal-oral es un proceso mediante el cual los patógenos presentes en las heces humanas contaminan el medio ambiente, los alimentos o el agua, y luego son ingeridos por otra persona, causando enfermedades.

¿Para qué sirve?

Comprender los riesgos asociados al ciclo epidemiológico fecal-oral es fundamental para implementar medidas de prevención adecuadas, como el tratamiento del agua, la higiene personal, el control de plagas y la manipulación segura de alimentos. Estas medidas ayudan a interrumpir la transmisión de enfermedades y proteger la salud pública.

Módulo 3: Prácticas Higiénicas y Prevención de Contaminación de Alimentos en San Miguel

Tema 1: Cuidado personal y estado de salud de los manipuladores de alimentos en San Miguel

¿Qué es?

Se refiere al conjunto de prácticas y medidas que aseguran la salud física y mental de quienes manipulan alimentos en San Miguel, incluyendo aspectos como la higiene personal, la prevención de enfermedades y el cuidado de la salud en general.

¿Para qué sirve?

Garantiza que los manipuladores de alimentos estén en condiciones óptimas para prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. Un adecuado cuidado personal contribuye a mantener la inocuidad de los alimentos y a cumplir con los estándares de calidad e higiene.

Tema 2: Importancia del lavado de manos y medidas básicas de higiene personal

¿Qué es?

Se refiere a la práctica fundamental de lavado de manos y otras medidas básicas de higiene personal que deben seguir los manipuladores de alimentos para prevenir la contaminación de los productos alimenticios.

¿Para qué sirve?

El lavado adecuado de manos y otras medidas de higiene personal son esenciales para evitar la transferencia de microorganismos dañinos a los alimentos durante su manipulación y preparación. Contribuyen significativamente a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Tema 3: Buenas prácticas de higiene en la manipulación y preparación de alimentos

¿Qué es?

Son normas y procedimientos establecidos para mantener la limpieza, seguridad e inocuidad durante todas las etapas de manipulación y preparación de alimentos, desde la recepción de materias primas hasta el servicio al cliente.

¿Para qué sirve?

Las buenas prácticas de higiene son fundamentales para prevenir la contaminación cruzada, asegurar la calidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. Ayudan a cumplir con los estándares de seguridad alimentaria y a mantener la reputación del establecimiento.

Tema 4: Mantenimiento y limpieza de instalaciones, equipos y utensilios de cocina

¿Qué es?

Se refiere al conjunto de acciones destinadas a garantizar la limpieza y el mantenimiento adecuado de todas las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en la preparación de alimentos.

¿Para qué sirve?

El mantenimiento y la limpieza adecuados son esenciales para prevenir la contaminación de los alimentos, asegurar un entorno de trabajo seguro y cumplir con los estándares de higiene y calidad.

Tema 5: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos elaborados en San Miguel

¿Qué es?

Consiste en el manejo y almacenamiento seguro de materias primas y productos elaborados para prevenir la contaminación y el deterioro, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos.

¿Para qué sirve?

El almacenamiento adecuado contribuye a mantener la calidad de los alimentos, evita la proliferación de microorganismos y minimiza el desperdicio, asegurando la seguridad y satisfacción del cliente.

Tema 6: Procedimientos de control y seguimiento durante el proceso de elaboración de alimentos

¿Qué es?

Son protocolos y sistemas de monitoreo implementados para asegurar que los alimentos se preparen y manipulen de manera segura, eficiente y conforme a los estándares establecidos.

¿Para qué sirve?

Permite detectar y corregir posibles desviaciones en el proceso de elaboración de alimentos, garantizando la seguridad, calidad y consistencia del producto final.

Tema 7: Identificación y gestión de puntos críticos de contaminación en la cadena alimentaria

¿Qué es?

Se refiere a la identificación de etapas y puntos en la cadena de producción de alimentos donde existe un riesgo potencial de contaminación, y la implementación de medidas preventivas y controles para minimizar estos riesgos.

¿Para qué sirve?

Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública al prevenir la contaminación de los alimentos y asegurar su inocuidad a lo largo de toda la cadena de producción y distribución.

Aplicación de la capacitación

Para definir los espacios donde se aplicará el plan de capacitación en San Miguel, es esencial considerar la disponibilidad de infraestructura adecuada, así como la accesibilidad para los participantes. Estos son algunos ejemplos de lugares donde se puede llevar a cabo la capacitación:

Centros Comunitarios: Los centros comunitarios son lugares versátiles que suelen estar ubicados en áreas accesibles para la población. Estos espacios suelen estar equipados con aulas, salones o salas de reuniones que pueden adaptarse para realizar actividades de formación. Además, su

naturaleza comunitaria los convierte en lugares ideales para fomentar la participación y el compromiso de los residentes locales.

Ventajas: Los centros comunitarios ofrecen un ambiente familiar y acogedor, lo que facilita la interacción y el aprendizaje colaborativo. Además, suelen ser accesibles para una amplia gama de personas, lo que permite llegar a diferentes segmentos de la población.

Desafíos: Algunos desafíos pueden incluir la disponibilidad de espacio y la logística para la organización de las sesiones de capacitación, así como la necesidad de coordinar con las autoridades locales para garantizar el acceso y la seguridad de los participantes.

Escuelas y Universidades locales: Las instituciones educativas, como escuelas y universidades locales, pueden ofrecer espacios adecuados para llevar a cabo programas de capacitación en gastronomía ancestral. Estos lugares suelen contar con aulas equipadas, laboratorios de cocina y otros recursos que pueden ser utilizados para impartir conocimientos teóricos y prácticos.

Ventajas: Las escuelas y universidades tienen la infraestructura necesaria para realizar actividades educativas de manera efectiva. Además, la colaboración con estas instituciones puede facilitar el acceso a recursos adicionales, como materiales didácticos y expertos en el tema.

Desafíos: Es posible que se requiera coordinación con las autoridades educativas locales y la programación de las sesiones de capacitación de acuerdo con el calendario académico. Además, es importante asegurar que los contenidos de la capacitación sean adecuados para el público objetivo.

Cocinas o Talleres Gastronómicos: Los talleres especializados en gastronomía y cocina tradicional pueden ser lugares idóneos para realizar actividades prácticas de capacitación. Estos espacios suelen estar equipados con utensilios de cocina y herramientas necesarias para enseñar técnicas culinarias específicas.

Ventajas: Los talleres gastronómicos permiten a los participantes aprender de manera práctica y experimentar directamente con los ingredientes y las recetas tradicionales. Además, suelen ser ambientes inspiradores que fomentan la creatividad y la innovación en la cocina.

Desafíos: Es posible que se requiera una inversión adicional en la adecuación y equipamiento de los talleres gastronómicos para adaptarlos a las necesidades de la capacitación. Además, puede ser necesario coordinar con los propietarios de los talleres para asegurar la disponibilidad y el acceso para las sesiones de capacitación.

Mercados locales y Ferias Gastronómicas: Los mercados locales y las ferias gastronómicas son lugares dinámicos donde convergen productores, comerciantes y consumidores. Estos espacios son ideales para realizar demostraciones culinarias, degustaciones y talleres prácticos que resalten la gastronomía tradicional de San Miguel.

Ventajas: Los mercados y ferias ofrecen un ambiente vibrante y auténtico que refleja la vida cotidiana y las tradiciones culinarias de la comunidad. Además, son puntos de encuentro populares que atraen a una amplia audiencia, incluidos turistas y residentes locales.

Desafíos: Es importante coordinar con los organizadores de los mercados y ferias para asegurar la disponibilidad de espacio y obtener los permisos necesarios para realizar actividades de capacitación. Además, puede ser necesario adaptar los horarios y formatos de las sesiones para que se ajusten al ambiente dinámico de estos lugares.

Al considerar estos diferentes espacios, se puede diseñar un plan de capacitación integral que aproveche al máximo los recursos disponibles y brinde una experiencia enriquecedora y efectiva para los participantes en San Miguel.

Grupos a capacitar

- **Cocineros y chefs locales**

Estos profesionales son los encargados directos de preparar y servir los platos tradicionales de San Miguel en restaurantes, hoteles y otros establecimientos gastronómicos. Capacitar a los cocineros y chefs locales no solo les proporciona habilidades técnicas para mejorar la calidad y autenticidad de los platos, sino que también les permite comprender la importancia cultural y la historia detrás de cada receta.

- **Comerciantes y vendedores de alimentos**

Los comerciantes y vendedores son eslabones clave en la cadena alimentaria de San Miguel. Capacitarlos en prácticas de higiene, almacenamiento adecuado de alimentos y presentación atractiva de platos no solo eleva los estándares de calidad y seguridad alimentaria, sino que también mejora la experiencia del cliente y fortalece la reputación de la gastronomía local.

- **Productores agroalimentarios**

Los agricultores y productores de alimentos son responsables de cultivar y suministrar los ingredientes frescos utilizados en la cocina local. Capacitar a este grupo en prácticas agrícolas sostenibles, métodos de cultivo tradicionales y diversificación de cultivos les permite mejorar la calidad y disponibilidad de los insumos gastronómicos, contribuyendo así a la conservación de la biodiversidad y al desarrollo económico de la región.

- **Guías turísticos y anfitriones locales**

Los guías turísticos y anfitriones locales son embajadores culturales que comparten la historia y las tradiciones de San Miguel con los visitantes. Capacitar a este grupo en aspectos culturales, culinarios

y de hospitalidad les permite ofrecer experiencias enriquecedoras y auténticas a los turistas, promoviendo así el turismo responsable y sostenible en la región.

- **Estudiantes y jóvenes emprendedores**

Los estudiantes y jóvenes emprendedores representan el futuro de la gastronomía y el turismo en San Miguel. Capacitar a este grupo en habilidades empresariales, gestión de negocios gastronómicos, marketing digital y emprendimiento sostenible les brinda las herramientas necesarias para convertirse en líderes y agentes de cambio en la comunidad, impulsando la innovación y el desarrollo económico a través de la gastronomía ancestral.

Al enfocarnos en estos grupos específicos, podemos diseñar programas de capacitación adaptados a sus necesidades y contextos particulares, con el objetivo de fortalecer la identidad cultural, promover el desarrollo económico y preservar la riqueza gastronómica de San Miguel.

Tabla 4*Itinerario día 1*

Hora	Actividad	Descripción	Duración
8:00	Introducción al Manejo de Alimentos y Bebidas en San Miguel	Presentación inicial del módulo y su relevancia en San Miguel.	30 minutos
8:30	Principales peligros asociados a la manipulación de alimentos y bebidas	Identificación y discusión sobre los riesgos principales en el manejo de alimentos y bebidas.	1 hora
9:30	Identificación y clasificación de contaminantes en los alimentos	Análisis de los contaminantes más comunes en alimentos y su clasificación.	1 hora
10:30	Control de plagas y prevención de contaminación ambiental	Técnicas para controlar plagas y prevenir la contaminación del entorno en San Miguel.	1 hora
11:30	Importancia de la higiene personal y del entorno en el manejo de alimentos	Explicación sobre la importancia de la higiene y la limpieza en el manejo de alimentos.	1 hora
12:30	Preguntas y respuestas	Tiempo para resolver dudas y preguntas de los participantes.	30 minutos

Nota. *Elaboración de la propuesta en base a las necesidades de la comunidad.*

Tabla 5*Itinerario día 2*

Hora	Actividad	Descripción	Duración
8:00	Introducción a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Presentación inicial del módulo y su relevancia en San Miguel.	30 minutos
8:30	Definición de alimentos contaminados y ETA	Explicación sobre lo que constituye alimentos contaminados y las ETA asociadas.	1 hora
9:30	Tipos y causas de Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Descripción de los diferentes tipos de ETA y sus causas en San Miguel.	1 hora
10:30	Síntomas y consecuencias de las ETA	Análisis de los síntomas y las posibles consecuencias de las ETA en la salud.	1 hora
11:30	Vías de transmisión de las ETA	Identificación y discusión sobre las diferentes vías de transmisión de las ETA.	1 hora
12:30	Preguntas y respuestas	Tiempo para resolver dudas y preguntas de los participantes.	30 minutos

Nota. *Elaboración de la propuesta en base a las necesidades de la comunidad.*

Tabla 6*Itinerario día 3*

Hora	Actividad	Descripción	Duración
8:00	Introducción y objetivos del módulo	Se presentarán los objetivos específicos del módulo y su importancia para la seguridad alimentaria en San Miguel.	30 minutos
8:30	Importancia de la higiene personal en el manejo de alimentos	Se discutirá detalladamente la relevancia de la higiene personal para prevenir la contaminación de alimentos y bebidas en San Miguel.	1 hora
9:30	Prácticas higiénicas deseables e indeseables en la manipulación de alimentos	Se identificarán y analizarán las prácticas higiénicas recomendadas e indeseables durante la manipulación de alimentos en San Miguel.	1 hora
10:30	Mantenimiento pulcro de instalaciones y equipos	Se explicarán las medidas necesarias para mantener las instalaciones y equipos limpios y libres de contaminación en San Miguel.	1 hora
11:30	Almacenamiento adecuado de alimentos y rotación de materia prima	Se abordarán las técnicas de almacenamiento adecuado de alimentos y la importancia de la rotación de la materia prima para prevenir la contaminación.	1 hora
12:30	Puntos críticos en la contaminación de alimentos	Se identificarán y analizarán los puntos críticos en los que puede ocurrir la	1 hora

contaminación de alimentos en San Miguel y
cómo prevenirlos.

Nota. *Elaboración de la propuesta en base a las necesidades de la comunidad*

Repositorio Digital de recetas

La creación de una plataforma digital dedicada al Repositorio de Recetas Autóctonas de San Miguel es un paso significativo hacia la preservación y difusión de la riqueza gastronómica de esta región. La plataforma servirá como un espacio accesible y dinámico donde se recopilarán, organizarán y compartirán las recetas tradicionales que forman parte del patrimonio culinario de San Miguel.

Diseño centrado en el usuario

El diseño de la plataforma estará enfocado en la facilidad de uso y la experiencia del usuario. Se emplearán principios de diseño intuitivo y navegación sencilla para garantizar que los visitantes puedan encontrar fácilmente las recetas que buscan. La interfaz será atractiva visualmente y adaptada para ser compatible con dispositivos móviles, asegurando así que cualquier persona pueda acceder al repositorio desde su teléfono inteligente, tableta o computadora.

Estructura Organizada

La plataforma estará estructurada de manera clara y ordenada. Las recetas se organizarán en categorías temáticas y subcategorías que reflejen la diversidad de la gastronomía de San Miguel. Desde platos principales hasta postres, bebidas tradicionales y recetas para ocasiones especiales, cada sección ofrecerá una variedad de opciones culinarias para explorar.

Funcionalidades Avanzadas

Además de la simple presentación de recetas, la plataforma incluirá diversas funcionalidades que enriquecerán la experiencia del usuario. Se implementarán herramientas de búsqueda avanzada que permitan filtrar recetas por ingredientes, tipo de cocina, nivel de dificultad y más. También se incorporarán opciones de favoritos, comentarios y valoraciones, brindando a los usuarios la oportunidad de interactuar y compartir sus experiencias culinarias.

Contenido Multimedia

Para enriquecer el contenido del repositorio, se integrarán elementos multimedia como fotografías de alta calidad, videos instructivos y testimonios de chefs y cocineros locales. Estos recursos visuales no solo servirán para ilustrar las recetas, sino que también proporcionarán contexto cultural y narrativas que resalten la importancia histórica y emocional de cada plato.

Accesibilidad y Multilingüismo

Se priorizará la accesibilidad y la inclusión lingüística en la plataforma. Además del idioma principal, se ofrecerán opciones de traducción a otros idiomas comunes, garantizando que el repositorio sea accesible para una audiencia diversa y global. Se prestará especial atención a la inclusión de personas con discapacidades, asegurando que la plataforma cumpla con estándares de accesibilidad web.

Diseño y contenido

Diseño visual atractivo y funcional

El diseño visual de la plataforma se basará en la estética tradicional y cultural de San Miguel. Se utilizarán colores, patrones y elementos gráficos que reflejen la identidad visual única de la región. La

interfaz será limpia, intuitiva y fácil de navegar, con una disposición estructurada que guíe a los usuarios a través del contenido de manera fluida.

Multimedia y experiencia audiovisual

Se integrarán elementos multimedia en la plataforma para enriquecer la experiencia del usuario. Fotografías de alta calidad de los platos terminados, videos instructivos que muestren técnicas de preparación y presentación, así como entrevistas con chefs locales que compartan historias y secretos culinarios, agregarán profundidad y autenticidad al contenido del repositorio.

Narrativas y contexto cultural

Cada receta estará acompañada de narrativas y contextos culturales que expliquen su origen, significado y relevancia dentro de la tradición gastronómica de San Miguel. Estas historias ayudarán a los usuarios a comprender la conexión entre la comida y la cultura, y a apreciar la riqueza histórica y emocional detrás de cada plato.

Recetas tradicionales y adaptaciones modernas

El contenido del repositorio incluirá una variedad de recetas tradicionales autóctonas de San Miguel, transmitidas de generación en generación. Además, se ofrecerán adaptaciones modernas de estas recetas, que reflejen la innovación y la creatividad en la cocina local. Esto permitirá a los usuarios explorar tanto la herencia culinaria como las tendencias contemporáneas en la gastronomía de San Miguel.

Colaboraciones y alianzas

El éxito y la sostenibilidad del Repositorio Digital de Recetas Autóctonas de San Miguel dependen en gran medida de la colaboración activa y las alianzas estratégicas con diversos actores

comunitarios, instituciones y organizaciones. Establecer relaciones sólidas y significativas con estas partes interesadas no solo enriquecerá el contenido y la relevancia del repositorio, sino que también contribuirá al desarrollo integral de la comunidad y la promoción de la gastronomía local.

Asociaciones con cocineros y chefs locales

Una de las piedras angulares de la iniciativa será la participación activa de cocineros y chefs locales. Estos expertos culinarios no solo aportarán sus conocimientos y habilidades al repositorio, sino que también actuarán como embajadores de la gastronomía de San Miguel. A través de colaboraciones especiales, sesiones de cocina en vivo y eventos gastronómicos, se promoverá la participación activa de la comunidad y se estimulará el interés por la cocina tradicional.

Colaboraciones con Instituciones Educativas

Las instituciones educativas locales desempeñarán un papel crucial en la promoción del repositorio entre los estudiantes y la comunidad académica. Se establecerán alianzas con escuelas, colegios y universidades para integrar el repositorio en programas educativos, proyectos de investigación y actividades extracurriculares. Además, se fomentará la participación de estudiantes en la recopilación y documentación de recetas, brindándoles una oportunidad invaluable para aprender sobre su patrimonio cultural y contribuir al proyecto comunitario.

Cooperación con Organizaciones Culturales y de Turismo

Las organizaciones culturales y de turismo desempeñarán un papel fundamental en la promoción y difusión del repositorio a nivel local, nacional e internacional. Se establecerán alianzas estratégicas con agencias de turismo, centros culturales y asociaciones gastronómicas para organizar eventos, ferias y tours gastronómicos que destaquen la diversidad culinaria de San Miguel. Además, se explorarán oportunidades de colaboración en la creación de materiales promocionales, guías turísticas y

experiencias gastronómicas únicas que atraigan a visitantes y turistas interesados en explorar la autenticidad de la cocina local.

Participación de la Comunidad

La participación activa de la comunidad y las organizaciones locales será fundamental para el éxito a largo plazo del repositorio. Se fomentará la colaboración con asociaciones vecinales, grupos de mujeres, cooperativas agrícolas y otros actores comunitarios para asegurar la representatividad y la inclusión en la recopilación y documentación de recetas. Además, se organizarán talleres, eventos de sensibilización y programas de capacitación para empoderar a la comunidad y promover la apropiación colectiva del repositorio como un recurso compartido y valorado por todos.

Promoción y difusión

La promoción y difusión efectiva del Repositorio Digital de Recetas Autóctonas de San Miguel es fundamental para su éxito y su impacto en la comunidad local, así como en el ámbito nacional e internacional. Esta parte del proyecto se enfoca en utilizar diversas estrategias y canales de comunicación para llegar a un público amplio y diverso, generar interés en la gastronomía local y fomentar la participación activa de la comunidad.

- **Estrategias de Promoción**

Campañas en redes sociales: Se desarrollarán campañas creativas y atractivas en plataformas como Facebook, Instagram, Twitter y YouTube para aumentar la visibilidad del repositorio. Se compartirán recetas destacadas, videos de cocina, historias de chefs locales y testimonios de la comunidad para generar interacción y compromiso.

Creación de contenido multimedia: Se producirán videos instructivos, tutoriales de cocina y entrevistas con chefs y miembros de la comunidad para destacar la diversidad y la riqueza de la gastronomía de San Miguel. Estos contenidos se compartirán en el repositorio, en redes sociales y en canales de video para llegar a un público más amplio.

Participación en eventos gastronómicos: Se organizarán y participarán en eventos gastronómicos locales, regionales y nacionales para promover el repositorio y compartir las recetas autóctonas de San Miguel con una audiencia más amplia. Se ofrecerán degustaciones, demostraciones de cocina en vivo y actividades interactivas para involucrar al público y generar interés en la gastronomía local.

- **Acciones de Difusión**

Creación de materiales promocionales: Se diseñarán folletos, carteles, trípticos y material impreso para distribuir en puntos estratégicos como centros culturales, oficinas de turismo, hoteles y restaurantes locales. Estos materiales servirán para informar a los visitantes y turistas sobre la existencia del repositorio y animarlos a explorar la gastronomía local.

Presencia en medios digitales: Se buscará colaborar con plataformas y comunidades en línea relacionadas con la gastronomía, el turismo y la cultura para compartir contenido del repositorio y participar en discusiones y debates sobre la identidad culinaria de San Miguel. Esto ayudará a posicionar el repositorio como una referencia confiable y respetada en el ámbito gastronómico digital.

Figura 25

Visualización Repositorio Digital de recetas

CHICHA DE JORA

Contexto:

- La chicha es una bebida tradicional muy extendida en la **provincia de Bolívar** y otras regiones del Ecuador. La gente la reconoce como una bebida especial, no sólo por ser usada en festividades sino también, por la pureza de sus ingredientes y lo saludable de su consumo (sin exceso).
- La **chicha de jora** está presente en la mayoría de festividades de los pueblos, la más popular es la chicha de jora. Para preparar la chicha de jora primero se hace nacer el maíz, una vez que el maíz germinado se muele en seco y se cuece en bastante agua para luego ser sometido al fermento por por ocho días. ya con dulce mediante su envase en vasijas de barro bien tapadas que se entierran por varios días.



CHICHA DE JORA

Ingredientes

- 1 libra de harina de jora o el maíz para germinar
- 20 litros de agua
- 1 trozo de canela
- 5 naranjillas
- 1 piña grande
- 6 1/2 libras de panela
- Hierba Luisa
- Hoja de Naranja

Instrucciones

- Hierva el agua con la harina de jora ya disuelta por alrededor de 10 minutos hasta que la jora se cocine. Cuando ya esté cocinada retire del fuego y póngala en un recipiente (preferiblemente) de barro y déjela enfriar.
- En unos cinco litros de agua ponga a hervir la panela, las naranjillas licuadas, la piña cortada en trozos, canela, hierba luisa y las hojas de naranja: déjela hervir hasta que se disuelva la panela (10 minutos). Con todos estos ingredientes cocinados se forma una especie de miel. Añádala a la chicha ya cocinada y déjela enfriar. Cuando la chicha esté fría cernirla y está lista para servirla.
- Rinde para 40 porciones.





Nota. Elaboración propia ejemplo del repositorio digital de recetas.

Utilización estratégica de plataformas digitales y redes sociales

Dirigir una estrategia enfocada a los dueños de locales de alimentación en San Miguel para mejorar su presencia en redes sociales y optimizar su alcance es muy pertinente y puede tener un impacto significativo en la promoción de la gastronomía local.

Sesiones de capacitación y asesoramiento

Organizar sesiones de capacitación y asesoramiento dirigidas a los dueños de locales de alimentación para brindarles orientación sobre el uso efectivo de las redes sociales en la promoción de sus negocios. Estas sesiones pueden cubrir temas como la creación de contenido atractivo, la optimización de perfiles, la programación de publicaciones y las mejores prácticas de compromiso con la audiencia.

Desarrollo de contenido

Proporcionar orientación sobre cómo desarrollar contenido relevante y atractivo que resalte los platos y productos característicos de cada local, así como las historias detrás de ellos. Esto puede incluir fotografías de alta calidad, videos cortos, tutoriales de cocina, testimonios de clientes satisfechos y detrás de escena del proceso de preparación.

Uso de Herramientas y Funcionalidades

Enseñar a los propietarios de locales a utilizar diversas herramientas y funcionalidades disponibles en las plataformas de redes sociales, como hashtags, etiquetas de ubicación, historias, transmisiones en vivo y encuestas. Estas características pueden ayudar a aumentar la visibilidad y el compromiso con la audiencia.

Colaboraciones

Fomentar la colaboración entre los propietarios de locales de alimentación y otros negocios locales, como hoteles, agencias de viajes, tiendas de artesanías y guías turísticos. Estas alianzas pueden generar sinergias y promover la gastronomía local como parte de una experiencia más amplia para los visitantes.

Promoción de eventos especiales

Animar a los dueños de locales a promocionar eventos especiales, degustaciones, ofertas exclusivas y promociones a través de sus redes sociales. Estos eventos pueden atraer la atención de los clientes existentes y potenciales, generando un aumento en las ventas y la participación.

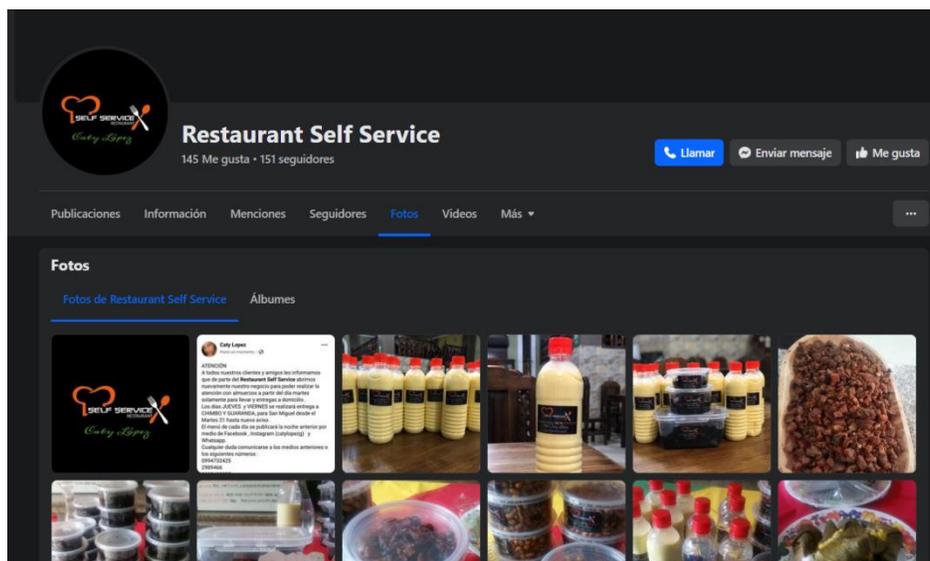
Seguimiento y Evaluación

Establecer métricas claras para medir el éxito de las campañas en redes sociales, como el aumento en el número de seguidores, la interacción con publicaciones y el tráfico generado hacia los locales. Realizar un seguimiento regular de estos indicadores y ajustar la estrategia según sea necesario para optimizar los resultados.

A continuación, se presenta un ejemplo de cómo manejan las redes sociales uno de los propietarios de un negocio de alimentación en San Miguel.

Figura 26

Ejemplo redes sociales locales comerciales San Miguel





Nota. Obtenido de la página de Facebook Restaurante Self Service, San Miguel

Figura 27

Ejemplo publicidad de productos después de la capacitación

**NO TE LO PUEDES
PERDER**

BEBIDAS Y DULCES DE TEMPORADA

¡Abrimos todos los días!

¡Abrimos todos los días!

**HAZ TU PEDIDO O
VISITAMOS EN
NUESTRO LOCAL**

(593) 1234-5678

The advertisement features a central circular image of several plastic bottles of yellow liquid and containers of dark brown powder, all with red caps and labels. The background is a light blue and green gradient with a pattern of small white dots. A white starburst graphic is located in the bottom right corner.

Nota. Elaboración propia de spot publicitario

Al empoderar a los dueños de locales de alimentación con conocimientos y herramientas para aprovechar al máximo las redes sociales, se puede fortalecer la presencia digital de la gastronomía local de San Miguel y aumentar su visibilidad tanto a nivel local como regional e internacional.

Desarrollo de eventos

La organización de eventos y ferias gastronómicas es una estrategia efectiva para promover la gastronomía local, generar interés turístico y destacar la riqueza culinaria de San Miguel.

Selección de fechas y temáticas

Se debe realizar un análisis detallado del calendario local y nacional para identificar fechas estratégicas que puedan atraer a un mayor número de visitantes. Esto incluye días festivos, períodos vacacionales, y eventos culturales o deportivos que puedan potenciar la afluencia de turistas.

Cada evento gastronómico puede centrarse en una temática específica que resalte la diversidad culinaria y cultural de San Miguel. Se pueden explorar temáticas como la cocina tradicional, la gastronomía de temporada, platos típicos de la región, o incluso eventos temáticos internacionales que agreguen variedad y atractivo al calendario gastronómico.

Elección de espacios y logística

Es necesario realizar una evaluación exhaustiva de los espacios disponibles en San Miguel, considerando su capacidad, accesibilidad, ubicación estratégica y requisitos logísticos. Esto puede incluir plazas públicas, parques, centros de convenciones, o incluso espacios al aire libre que puedan realzar la experiencia gastronómica.

Una vez seleccionados los espacios, es fundamental elaborar un plan logístico detallado que abarque desde la disposición de los puestos de comida y stands de exhibición, hasta la distribución de áreas de descanso, baños, estacionamientos y zonas de entretenimiento. La logística debe garantizar una experiencia cómoda y segura para todos los participantes y visitantes.

Participación de establecimientos gastronómicos

Convocar de manera abierta a todos los establecimientos gastronómicos de San Miguel, incluyendo restaurantes, cafeterías, puestos de comida callejera, productores locales y cooperativas agrícolas. La participación debe ser inclusiva y diversa, fomentando la representación de la amplia oferta culinaria de la región.

Es importante promover activamente la participación de los establecimientos gastronómicos, destacando los beneficios de formar parte del evento, como la visibilidad ante un público amplio, la oportunidad de promocionar sus productos y servicios, y la posibilidad de establecer alianzas y colaboraciones con otros negocios locales.

Programación de actividades y entretenimiento

La programación de actividades y entretenimiento debe ser variada y atractiva, ofreciendo opciones para todos los públicos y gustos. Esto puede incluir demostraciones de cocina en vivo con chefs reconocidos, catas de vinos y licores, concursos de cocina amateur, clases magistrales sobre ingredientes locales, presentaciones culturales y música en vivo.

Involucrar a artistas locales, músicos, grupos folclóricos y actores para enriquecer la experiencia del evento con presentaciones artísticas y culturales que reflejen la identidad y tradiciones de San Miguel. La participación de la comunidad en la programación contribuye a fortalecer el sentido de pertenencia y orgullo local.

El presupuesto necesario para la organización de eventos y ferias gastronómicas en San Miguel, depende de las autoridades o personas involucradas, sin embargo, es obligatorio considerar los siguientes aspectos a tomar en cuenta para poder formular o cotizar el presupuesto necesario para el tipo de evento que se planea realizar.

Alquiler de espacios

El costo del alquiler de espacios públicos o privados para la realización de los eventos puede variar según la ubicación, tamaño y prestaciones del lugar. Se deben incluir tarifas por el uso del espacio durante el tiempo necesario para la preparación, desarrollo y desmontaje del evento.

Logística y equipamiento

Incluye la contratación de carpas, mesas, sillas, escenarios, sistemas de sonido, iluminación y otros equipos necesarios para la organización y ambientación de los eventos. Los costos pueden variar dependiendo de la cantidad de equipos requeridos y su calidad.

Participación de establecimientos gastronómicos

Algunos establecimientos podrían requerir un pago por participar en los eventos o ferias gastronómicas, especialmente si se proporcionan stands o espacios de exhibición específicos. Es importante considerar este costo al invitar a los restaurantes, cafeterías y productores locales.

Programación de actividades y entretenimiento

Los gastos asociados con la contratación de chefs invitados, artistas musicales, animadores, personal de seguridad y otros profesionales que contribuyan a la programación y entretenimiento de los eventos deben ser considerados. También se deben incluir los costos de materiales para actividades como demostraciones de cocina, concursos y presentaciones artísticas.

Promoción y difusión

La promoción de los eventos a través de medios de comunicación, redes sociales, publicidad impresa y otros canales puede requerir un presupuesto específico para cubrir los costos asociados. Esto

incluye diseño y producción de material promocional, pago por espacios publicitarios y honorarios para influencers o colaboradores en campañas de marketing.

Involucramiento de la comunidad

Si se planea involucrar a la comunidad local como voluntarios, colaboradores o patrocinadores, es importante considerar posibles costos asociados, como la provisión de alimentación, transporte o material de apoyo para las actividades comunitarias.

Evaluación y retroalimentación

Si se planea realizar evaluaciones y recopilación de datos sobre los eventos, se deben considerar los costos asociados con la implementación de encuestas, análisis de resultados y elaboración de informes de retroalimentación.

Es esencial realizar un análisis detallado de cada uno de estos aspectos para determinar un presupuesto realista y adecuado para la organización de eventos y ferias gastronómicas en San Miguel. Los costos pueden variar significativamente según la escala, duración y complejidad de los eventos planificados.

Figura 28

Ejemplo Curso Gastronómico realizado en San Miguel de Bolívar



Nota. Obtenido de la Junta Nacional de Defensa del Artesano de Bolívar.

Conclusiones

1. La riqueza cultural representada por el Carnaval y la gastronomía tradicional en San Miguel se enfrenta a desafíos económicos significativos. A pesar de ser elementos arraigados en la identidad local, la falta de apoyo económico y de oportunidades para los participantes y artesanos locales plantea interrogantes sobre la viabilidad a largo plazo de estas tradiciones. Es necesario un enfoque integral que reconozca la importancia económica y cultural de estas prácticas para garantizar su continuidad y desarrollo.
2. La preservación del patrimonio cultural de San Miguel es fundamental para mantener viva la identidad de la comunidad. Sin embargo, existe una creciente preocupación sobre la posible pérdida de estas tradiciones en el futuro. Factores como la falta de interés de las nuevas generaciones y la influencia de la globalización plantean desafíos significativos. Es imperativo implementar estrategias proactivas que fomenten el interés de los jóvenes en estas prácticas culturales y aseguren la sostenibilidad económica de las festividades y la gastronomía local.
3. La falta de inversión y promoción turística específica en San Miguel ha limitado el reconocimiento y la llegada de visitantes interesados en explorar sus tradiciones y gastronomía. Es fundamental desarrollar estrategias de marketing y promoción que resalten los atractivos culturales y gastronómicos únicos de la región, atrayendo así a un público más amplio.
4. La capacitación y el apoyo a los actores locales, incluidos los artesanos, chefs y gestores culturales, son esenciales para fortalecer la oferta turística y gastronómica de San Miguel. La falta de capacitación en áreas clave como el manejo de alimentos, la promoción turística y la preservación del patrimonio cultural puede obstaculizar el desarrollo sostenible de la comunidad.

5. La colaboración entre el gobierno local, las organizaciones comunitarias y el sector privado es fundamental para impulsar el desarrollo turístico y cultural de San Miguel. Es necesario establecer alianzas estratégicas que promuevan la inversión, la formación y la implementación de proyectos que beneficien tanto a la comunidad local como a los visitantes.
6. La integración de la tecnología y las plataformas digitales puede ser un catalizador para la promoción y difusión de la cultura y gastronomía de San Miguel a nivel nacional e internacional. La creación de contenido digital, el uso de redes sociales y la participación en plataformas de turismo en línea pueden amplificar la visibilidad de San Miguel como destino turístico y cultural.
7. La preservación y promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel representan oportunidades significativas para el desarrollo económico y cultural de la región. Al resaltar los platos autóctonos y las técnicas culinarias ancestrales, San Miguel puede distinguirse como un destino gastronómico único, atrayendo a visitantes interesados en explorar y disfrutar de su rica herencia culinaria.
8. La implementación de programas educativos y actividades interactivas destinadas a las nuevas generaciones puede ser fundamental para garantizar la continuidad y vitalidad de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Involucrar a los jóvenes en la valoración y práctica de las técnicas culinarias ancestrales no solo ayuda a preservar el patrimonio cultural, sino que también fomenta un sentido de identidad y pertenencia en la comunidad.

Recomendaciones

1. Fomentar la capacitación continua para los miembros de la comunidad, especialmente aquellos involucrados en la preservación y promoción de la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Estos programas deben abordar aspectos como el manejo de alimentos, técnicas culinarias tradicionales, servicio al cliente y gestión de negocios gastronómicos. La capacitación constante garantizará que los participantes estén actualizados con las mejores prácticas y puedan ofrecer experiencias de alta calidad a los visitantes.
2. Establecer alianzas estratégicas con instituciones gubernamentales, organizaciones sin fines de lucro, agencias de turismo y otros actores relevantes para fortalecer la promoción y preservación de la gastronomía tradicional de San Miguel. Estas alianzas pueden facilitar el acceso a recursos, financiamiento y oportunidades de promoción que impulsen el desarrollo turístico sostenible en la región.
3. Organizar eventos gastronómicos anuales dedicados exclusivamente a la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Estos eventos pueden incluir festivales culinarios, concursos de cocina, degustaciones de platos tradicionales y talleres interactivos. La celebración periódica de estos eventos fomentará el orgullo cultural en la comunidad y atraerá a turistas interesados en explorar la riqueza gastronómica de la región.
4. Lanzar campañas de sensibilización dirigidas a la comunidad local y a los visitantes sobre la importancia de preservar la gastronomía tradicional del Carnaval en San Miguel. Estas campañas pueden destacar la relevancia cultural e histórica de los platos tradicionales, así como los esfuerzos necesarios para proteger y transmitir este legado a las generaciones futuras.
5. Digitalizar recursos culturales relacionados con la gastronomía tradicional de San Miguel, como recetas ancestrales, técnicas culinarias y narrativas históricas. Estos recursos pueden ser

accesibles a través de plataformas en línea, aplicaciones móviles y sitios web dedicados, permitiendo a los visitantes explorar y aprender sobre la gastronomía local antes y durante su visita a San Miguel.

6. Promover el turismo responsable que respete la cultura, el medio ambiente y las tradiciones locales de San Miguel. Esto implica fomentar prácticas de turismo sostenible, apoyar a los negocios locales de propiedad comunitaria y educar a los visitantes sobre la importancia de ser respetuosos con la cultura y el entorno natural durante su estadía en la región.
7. Diversificar la oferta gastronómica en San Miguel para incluir opciones que resalten tanto la gastronomía tradicional como las tendencias culinarias contemporáneas. Esto permite atender a una amplia gama de gustos y preferencias de los visitantes, al tiempo que se preserva y promueve la autenticidad cultural de la región.
8. Invertir en la mejora de la infraestructura turística en San Miguel, incluyendo la construcción y mantenimiento de carreteras, la mejora de servicios básicos como agua potable y electricidad, y la creación de áreas de recreación y esparcimiento. Una infraestructura adecuada contribuirá a mejorar la experiencia del visitante y a fortalecer la competitividad turística de la región.

Bibliografía

- Albuquerque, Francisco. (2004). *El enfoque del desarrollo económico local*. Organización Internacional del Trabajo. https://www.flacsoandes.edu.ec/web/imagesFTP/1251776298.area_enfoque_del.pdf
- APEGA. (2010). *El boom de la gastronomía peruana, su impacto económico y social*.
- Bertomeu, M. (2014). *El papel de las Administraciones Públicas al crear Marcas Territorio*.
<http://dspace.umh.es//handle/11000/1769>
- Bryman, A. (1988). *Quantity and Quality in Social Research* (Routledge).
- CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR (2008). https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- Corporación Financiera Nacional. (2023). *FICHA SECTORIAL TURISMO SUBGERENCIA DE ANÁLISIS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS*. <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2023/fichas-sectoriales-1-trimestre/Ficha-Sectorial-Turismo.pdf>
- Corredor Martín, A. M. (2019). *LA GASTRONOMÍA PERUANA COMO IMPULSORA ESTRATÉGICA DEL TURISMO*. <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/18360/2019angelicacorredor.pdf?sequence=8&isAllowed=y>
- Creswell, J. (2016). *Educational Research: Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative and Qualitative Research* (Pearson).
- Creswell, J., & Plano Clark, V. (2018). *Designing and Conducting Mixed Methods Research* (SAGE Publications).
- Dany, S. (2013). *“LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ATOCHA-FICOA”*. UTA.

Daza, B. J., Catalina, S., & Molina, F. (2019). *LA GASTRONOMÍA COMO ESTRATEGIA DE MARKETING TURÍSTICO EN PERÚ*.

<https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/17839/2019brayandaza.pdf?sequence=7&isAllowed=y>

Echeverri, L. M., Herrera, C., & Santamaría, J. (2013). *DESARROLLO DE MARCA PAÍS Y TURISMO El caso de estudio de México*. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v22n6/v22n6a06.pdf>

Escamilla, E. (2018). *La gastronomía como destino turístico. Patrimonio cultural y turismo*.

<https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf14/articulo10.pdf>

Fernando Inga, C., & Villalva, M. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres*, 6, 65–85.

<http://investigacion.utmachala.edu.ec/revistas/index.php/Cumbres>

GAD San Miguel de Bolívar. (2020). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL SAN MIGUEL DE BOLÍVAR*.

[94b3362c06e0&authuser=0&nonce=106buie5s50s8&user=09264483164592077951&hash=7i71g8gjspjk
c8qbn3sahdho3aij6voa](https://www.gadbolivar.gob.ec/wp-content/uploads/2020/04/PLAN-DE-DESARROLLO-Y-ORDENAMIENTO-TERRITORIAL-SAN-MIGUEL-DE-BOLIVAR-2020-2025.pdf)

Guardia, S. (2020). *GASTRONOMÍA PERUANA PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD (Sexta)*.

Jaramillo Pérez, R. A. (2018). *Importancia de la gastronomía tradicional en el Carnaval y su valor en la identidad cultural de Guaranda* [UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO].

<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7413/1/139176.pdf>

Kotler, Philip., Madariaga Miranda, J. G. de., Flores Zamora, Javier., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2011).

Marketing turístico. Pearson Educación. <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/04/Marketing-Tur%C3%ADstico-de-Philip-Kotler.pdf>

Ley de Turismo (2014). <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Linares, E. C., Santoyo Cortés, V., Muñoz Rodríguez Y Benigno, M., & Padrón, R. (2018). *Patrimonio gastronómico y desarrollo local en dos Pueblos Mágicos de México*. 5, 22–38.

López Guzmán, T., Prada Trigo, J., & Pesantez, S. (2017). *Estudios y Perspectivas en Turismo Volumen* (Vol. 26). <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180752116004.pdf>

Montoya Sola, T. (s/f). *LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN EL TURISMO RURAL*. Recuperado el 11 de diciembre de 2023, de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2246738.pdf>

Múnera López, C. M., & Sánchez Mazo, L. M. (2012). LA PARTICIPACION EN LA SOCIEDAD COMO BASE DEL DESARROLLO. *Redes. Revista do Desenvolvimento Regional*, 192–212. <https://www.redalyc.org/pdf/5520/552056838011.pdf>

Organización Mundial del Turismo. (2023). *ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO DE PRENSA*. <https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2023-09/230919-unwto-barometer-september-2023-es.pdf>

Panosso Netto, A., & Lohmann, G. (2012). *Teoría del Turismo Conceptos, modelos y sistemas* (Primera Edición). Editorial Trillas.

Patton, M. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods*.

Pérez, M., Walter, S., & Cisneros Mújica, D. (2015). *EL LADO CULTURAL DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO MEXICANO*. http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_06.pdf

Salas Guerrero, M. K., & Pacheco Ruiz, V. N. (2019). *Análisis gastronómico del Cantón San Miguel de la Provincia de Bolívar*. [Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.unibe.edu.ec/xmlui/handle/123456789/405>

Sánchez Guitián, J. M. (2011). *España, una marca líquida*.

https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=598910&utm_source=bibliozambrano.com&utm_medium=libro&utm_campaign=Dialnet_Widgets

Sobrado, D. A. (2018). IDENTIDAD CULTURAL Y TURISMO GASTRONÓMICO: LA MERCANTILIZACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL. En *International Journal of Scientific Management and Tourism*. Alonso.

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6640381.pdf>

Tamayo, M., & Tamayo, M. (2015). *El Proceso de la Investigación Científica* (Limusa).

Torres Cadena, J., Navarro Jurado, E., & Guevara Plaza, A. (2019). Desarrollo local y turismo:

conceptualización, metodologías y aplicaciones. *Revista Espacios*, 13.

<https://www.revistaespacios.com/a19v40n25/19402513.html>

Torres, G. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Ethnologica*.

https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/98744/CONICET_Digital_Nro.66c6dd3b-506e-432f-8460-fa3062b73177_C.pdf?sequence=6&isAllowed=y

UNESCO. (2017). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Definiciones. <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

UNWTO. (2019). *Turismo gastronómico y enológico*. Desarrollo de productos.

<https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismo-enologico>

Vladimi, J., Herrera, A., Guevara Aroca, F. X., & Guevara, F. X. (2017). EL RESCATE DE UNA HISTORIA CULINARIA-GASTRONOMÍA TÍPICA BOLÍVAR ECUADOR. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*.

<http://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.html>

Yin, R. (2018). *Case Study Research: Design and Methods* (SAGE Publications).