



Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en el Ecuador Methodological model for the design of gastronomic routes in Ecuador

Edgar Hernán Reyes Pesante¹

edgar.reyes@ute.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-4524-1444>

Marcos Eduardo Valdés Alarcón²

marcos.valdes@ute.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-0906-1814>

Oscar Santacoloma Pérez³

oscar.santacoloma@ute.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-3857-2114>

Daniel Gonzalo Fierro Mosquera⁴

daniel.fierro@ute.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-3666-491X>

Recibido: 20/3/2023; Aceptado: 28/6/2023

RESUMEN

El presente artículo propone un modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en Ecuador. La biodiversidad y la pluriculturalidad en Ecuador generan una gastronomía variada, con elementos identitarios que reflejan las diferentes regiones geográficas y las expresiones de conocimientos y sabores propios de los distintos pueblos y nacionalidades que coexisten en el país. El modelo metodológico propuesto se ha diseñado teniendo en cuenta las particularidades de Ecuador y puede ser aplicado en cualquier lugar dentro del país. La metodología utilizada para desarrollar el modelo se basa en un análisis comparativo de modelos utilizados en otras partes del mundo, especialmente en países que comparten similitudes socioculturales, geográficas y de biodiversidad con Ecuador. Además, se realiza un análisis de la situación actual y de las necesidades específicas de Ecuador, lo que lleva a la propuesta de un nuevo modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas.

¹ Magíster en Turismo. UTE, Ecuador.

² Doctor en Turismo. UTE, Ecuador.

³ Magíster en Turismo. UTE, Ecuador.

⁴ Magíster en Turismo. UTE, Ecuador.

Palabras clave: Patrimonio Gastronómico, Rutas Gastronómicas, Turismo Gastronómico.

ABSTRACT

This article proposes a methodological model for the design of gastronomic routes in Ecuador. Biodiversity and multiculturalism in Ecuador generate a varied gastronomy, with identity elements that reflect the different geographical regions and the expressions of knowledge and flavors of the different peoples and nationalities that coexist in the country. The proposed methodological model has been designed taking into account the particularities of Ecuador and can be applied anywhere within the country. The methodology used to develop the model is based on a comparative analysis of models used in other parts of the world, especially in countries that share sociocultural, geographic, and biodiversity similarities with Ecuador. In addition, an analysis of the current situation and the specific needs of Ecuador is carried out, which leads to the proposal of a new methodological model for the design of gastronomic routes.

Keywords: Gastronomic Heritage, Gastronomic Routes, Gastronomic Tourism

Introducción

La gastronomía es una expresión viva de la cultura que identifica a un determinado pueblo o nacionalidad con cada una de sus particularidades. Genera un vínculo emocional, promueve la identidad y despierta una serie de reacciones ligadas a los sentidos y los sabores. De muchas maneras, todas estas expresiones pueden aprovecharse para promover el desarrollo local, lo que a su vez impulsa la economía y contribuye de manera positiva a la economía de escala para los pequeños productores de alimentos y bebidas, así como para toda la cadena de valor.

La estructura de esta investigación partió de un marco teórico en el que se analizaron diversos autores y sus concepciones con el fin de respaldar científicamente el documento. A continuación, en el estado de la cuestión, se realiza un análisis de las características de la cocina ecuatoriana, las diferentes rutas gastronómicas propuestas en Ecuador tanto por entidades públicas como privadas, y sus particularidades. La metodología plantea un análisis de diferentes modelos de rutas utilizados en otras regiones. Además, mediante encuestas, se recopilan diversos puntos de vista de proveedores de servicios y turistas en relación con el turismo gastronómico. Por último, basándose en los resultados de los pasos anteriores, se presenta un modelo metodológico propuesto para el diseño de rutas gastronómicas. Este modelo se estructura según un análisis comparativo de otros modelos y las necesidades o particularidades de Ecuador.



El objetivo de esta investigación es generar una herramienta práctica, de fácil aplicabilidad y adaptable a cualquier espacio geográfico dentro del territorio ecuatoriano, teniendo en cuenta sus características específicas. Consta de una serie de pasos a seguir, los cuales pueden implementarse en su totalidad o parcialmente según las necesidades y objetivos de planificación. Para su estructura, se han tenido en cuenta bibliografías especializadas y experiencias de otros países que han logrado desarrollar notablemente este tipo de turismo, como México, Francia, Italia, España, entre otros.

Turismo Gastronómico: Orígenes y Evolución

El turismo gastronómico tiene sus orígenes en Europa en el siglo XIII, cuando surgieron las primeras guías gastronómicas que recomendaban posadas y restaurantes. Uno de los destacados fue "Curnonsky", conocido como el "príncipe de los gastrónomos", quien recorría Francia junto a otros amantes de la gastronomía. En la actualidad, el turismo se ha generalizado a nivel mundial, lo que ha dado lugar a la diversificación de productos y servicios, incluyendo el turismo gastronómico. En Ecuador, aproximadamente el 25% de los gastos de los turistas se destinan a alimentos y bebidas, lo cual tiene un impacto significativo en diversos sectores económicos. Sin embargo, aún hay aspectos que requieren un análisis más profundo.

Metodologías para el Diseño de Rutas Gastronómicas

Un modelo metodológico, en cierta forma, es un esquema para seguir que representa un conjunto real con cierto grado de precisión y de la forma más completa posible, sin pretender ser una réplica exacta de la realidad. Es una nueva aportación sobre la cual se puede trabajar. En este contexto, se analizan dos modelos aplicados en diferentes territorios de Latinoamérica, lo que demuestra las diferencias de criterio entre distintos espacios, aunque los objetivos sean prácticamente los mismos, es decir, promover el desarrollo del turismo gastronómico en esos lugares. Las metodologías presentan particularidades propias de cada caso.

Cocina Ecuatoriana: Características y Evolución

Para caracterizar la cocina ecuatoriana, es imprescindible dividirla en diferentes etapas: la cocina ecuatoriana o quiteña prehispánica, la cocina colonial, la cocina republicana y la cocina ecuatoriana contemporánea. Desde esta perspectiva, se describirá cada una de estas etapas.

La cocina prehispánica se distinguía principalmente por la caza de diversas especies animales, como patos, conejos, venados, entre otros. Los cazadores se proveían de alimentos ocultándose entre los matorrales y buscaban refugio bajo la sombra de árboles como molles, guarangos y guabos. Consumían guabas, lucmas (fruta descrita y conocida por los españoles en 1531 en el territorio ahora conocido como Manabí) y chirimoyas. Otros alimentos importantes incluían cogollos de achupallas y totora, así como gusanos y caracoles. En su búsqueda constante de alimentos para sobrevivir, los cazadores recolectores también

ascendían a los páramos para aprovechar la variada fauna y expandir sus posibilidades de caza.

Alimentos como el maíz y la papa fueron fundamentales en el desarrollo y expansión de los pueblos prehispánicos en Ecuador (Pazos, 2015).

La gastronomía colonial se desarrolló desde principios del siglo XVI hasta el primer cuarto del siglo XIX. Durante este periodo, la cocina quiteña y ecuatoriana en general experimentó una profunda transformación, dando lugar a un mestizaje gastronómico y al desarrollo de la cocina ecuatoriana basada en vísceras. Como resultado, algunos alimentos propios de la época prehispánica desaparecieron. Esta época marcó definitivamente la concepción de la gastronomía local, gracias a la introducción de cereales, frutas vegetales, aves y ganado bovino, porcino y ovino, que poco a poco se fueron incorporando a la vida cotidiana de los nativos, españoles y criollos. Los ingredientes introducidos se mezclaron con los elementos propios de la región, dando lugar a una serie de platos fruto de este mestizaje.

La gastronomía republicana, heredera de la época colonial, se desarrolló desde el primer cuarto del siglo XIX hasta la actualidad. Durante este periodo, la cocina quiteña y ecuatoriana en general se caracterizó por la innovación y la adaptación de productos y técnicas debido al desarrollo y la globalización. Los platos heredados de la época colonial se convirtieron gradualmente en elementos de intercambio comercial, lo que dio paso a la cocina ecuatoriana contemporánea. Esta etapa representa las nuevas propuestas de cocineros basadas en platos típicos y tradicionales, así como en la valoración y utilización de productos autóctonos y, en algunos casos, endémicos. El objetivo es dar una nueva identidad a la cocina ecuatoriana tradicional.

Según una publicación del Ministerio de Cultura y Patrimonio titulada "Patrimonio Alimentario del Ecuador", es de vital importancia revalorizar el patrimonio gastronómico del país. Según los autores, si este patrimonio estuviera amenazado, no sería necesario protegerlo. Es evidente cómo los alimentos tradicionales están siendo desplazados gradualmente por una dieta cada vez más globalizada. Es importante señalar que esta sustitución no se debe a que la nueva dieta global sea más saludable, tenga mejor sabor o tenga una mayor relevancia cultural. Por el contrario, estos son aspectos más débiles de esta nueva dieta. Por lo tanto, se podría decir que la dieta globalizada, compuesta en gran medida por comida rápida o productos precocinados de supermercado, podría adaptarse y eventualmente convertirse en parte del patrimonio local. Sin embargo, hay una clara diferencia entre aquellos productos que evolucionan según los principios de un Alimento Patrimonial y aquellos impuestos por la globalización industrial.

Rutas Gastronómicas en Ecuador

En Ecuador, se han establecido rutas gastronómicas en varias partes del país, tanto por iniciativas públicas como privadas. Sin embargo, se ha observado que la planificación y ejecución de estas rutas no siempre ha sido adecuada, dejando de lado potenciales regiones y comunidades locales con valioso aporte gastronómico. Es esencial ampliar la visión y considerar la participación de actores locales, como



productores y proveedores de servicios gastronómicos, para enriquecer la oferta y garantizar experiencias auténticas. Se requiere promover la formación y capacitación de estos actores, establecer alianzas estratégicas y fomentar un turismo gastronómico inclusivo y de calidad. Además de degustar platos típicos, el turismo gastronómico implica conocer ingredientes, técnicas, historia y cultura de cada región. Las rutas gastronómicas en Ecuador tienen un gran potencial para impulsar el desarrollo local, promover la diversidad cultural y fortalecer la economía, pero es necesario replantear su planificación, involucrar a los actores locales y ofrecer experiencias enriquecedoras y auténticas.

El objetivo de la investigación fue el diseñar un modelo metodológico flexible y aplicable para la planificación de rutas gastronómicas en Ecuador, basado en el análisis de técnicas e instrumentos utilizados en otras regiones y adaptado a la realidad del país.

Se ha llevado a cabo un análisis exhaustivo y una caracterización del desarrollo de rutas gastronómicas a través de la revisión de bibliografía especializada. Se han estudiado diversos casos de rutas gastronómicas, realizando un análisis comparativo de su estructura y particularidades. Se ha realizado un diagnóstico del estado actual de las rutas gastronómicas en Ecuador, recopilando opiniones de proveedores de servicios, turistas extranjeros y representantes de agencias de viajes. Se ha llevado a cabo un análisis de los recursos gastronómicos y las características del territorio para determinar la viabilidad de las rutas gastronómicas propuestas. Se ha diseñado un modelo metodológico sistemático e integral para el diseño de rutas gastronómicas en Ecuador, teniendo en cuenta los resultados obtenidos de las acciones anteriores. Se han propuesto lineamientos y recomendaciones para la implementación y gestión efectiva de las rutas gastronómicas, considerando las necesidades identificadas y las mejores prácticas en el campo. Se ha evaluado la factibilidad económica y el impacto potencial de las rutas gastronómicas propuestas, considerando aspectos como la generación de empleo, el desarrollo económico local y la preservación de la cultura culinaria. Se han establecido mecanismos de seguimiento y evaluación para medir el éxito y la eficacia de las rutas gastronómicas implementadas, permitiendo realizar ajustes y mejoras continuas en base a los resultados obtenidos.

Estas acciones ejecutadas contribuirán al fortalecimiento del turismo gastronómico en Ecuador, promoviendo el desarrollo económico local, la preservación de la cultura culinaria y la consolidación de la gastronomía ecuatoriana como un atractivo turístico de calidad.

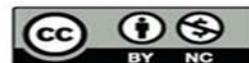
Metodología

La metodología utilizada en este estudio se basó en un enfoque mixto, que combina elementos cualitativos y cuantitativos. Se llevaron a cabo las siguientes etapas:

1. Caracterización del país: Se realizó un análisis para identificar las condiciones que hacen de Ecuador un destino propicio para el turismo gastronómico. Esto se llevó a cabo a través del estudio de fuentes documentales, informes turísticos y estudios previos relacionados con el tema.
 2. Análisis de modelos existentes: Se examinaron diferentes modelos y enfoques utilizados en otras regiones y contextos. Este análisis comparativo permitió identificar las cualidades y características clave de estos modelos, así como las lecciones aprendidas que podrían aplicarse al diseño de un nuevo modelo para Ecuador.
 3. Diagnóstico y recopilación de opiniones: Se realizó un diagnóstico del estado actual del turismo gastronómico en Ecuador, recabando opiniones de proveedores de servicios, turistas extranjeros y representantes de agencias de viajes. Esto se hizo a través de encuestas y herramientas de recolección de información.
 4. Análisis de recursos gastronómicos y características del territorio: Se llevó a cabo un análisis de los recursos gastronómicos disponibles en Ecuador y las características del territorio, con el fin de determinar la viabilidad de implementar rutas gastronómicas en diferentes regiones del país.
 5. Diseño del modelo metodológico: Con base en los resultados obtenidos en las etapas anteriores, se diseñó un modelo metodológico sistemático e integral para el diseño de rutas gastronómicas en Ecuador. Este modelo proporciona una guía práctica y flexible para la planificación y diseño de las rutas.
 6. Lineamientos y recomendaciones: Se establecieron lineamientos y recomendaciones para la implementación y gestión efectiva de las rutas gastronómicas, considerando aspectos como la promoción, colaboración entre actores, infraestructura y sostenibilidad.
 7. Evaluación de factibilidad y impacto: Se evaluó la factibilidad económica y el impacto potencial de las rutas gastronómicas propuestas, considerando aspectos como la generación de empleo, el desarrollo económico local y la preservación de la cultura culinaria.
 8. Seguimiento y evaluación: Se establecieron mecanismos de seguimiento y evaluación para medir el éxito y la eficacia de las rutas gastronómicas implementadas, permitiendo realizar ajustes y mejoras continuas.
- Esta metodología, que combina enfoques cualitativos y cuantitativos, proporcionó una base sólida para el diseño de rutas gastronómicas en Ecuador. Los resultados obtenidos contribuirán al fortalecimiento del turismo gastronómico en el país, promoviendo el desarrollo económico local, la preservación de la cultura culinaria y la creación de experiencias auténticas para los visitantes.

Resultados y discusión

En este estudio, se realizaron análisis exhaustivos de modelos metodológicos utilizados en distintos países para el diseño de rutas gastronómicas. Estos modelos se tomaron como referencia para construir una propuesta adecuada y aplicable al contexto ecuatoriano. Mediante la comparación de estos modelos, se identificaron similitudes y diferencias clave que fueron fundamentales para la formulación de la propuesta final.



Además, se recopiló información a través de encuestas dirigidas a turistas extranjeros, prestadores de servicios de alimentos y bebidas, y representantes de agencias de viajes. Estos datos proporcionaron perspectivas valiosas sobre las necesidades, preferencias y perspectivas de los actores involucrados en el turismo gastronómico en Ecuador.

Los resultados obtenidos de las encuestas, combinados con los análisis de los modelos metodológicos y la revisión literaria, sentaron las bases para la propuesta final de un modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en Ecuador. Este modelo se desarrolló con el objetivo de satisfacer las necesidades identificadas, fomentar la participación de los actores clave y garantizar la calidad y autenticidad de la experiencia gastronómica para los turistas.

La discusión de los resultados se centró en validar y respaldar la propuesta de modelo metodológico, así como en identificar posibles desafíos y limitaciones en la implementación de las rutas gastronómicas en Ecuador. Además, se destacaron las coincidencias y divergencias encontradas entre los resultados de las encuestas, los modelos analizados y la revisión literaria.

Este estudio utilizó un enfoque riguroso y completo, combinando análisis de modelos, encuestas y revisión literaria, para desarrollar un modelo metodológico adaptado al contexto ecuatoriano y que permita diseñar rutas gastronómicas de calidad. Los resultados y recomendaciones obtenidos contribuirán al fortalecimiento del turismo gastronómico en Ecuador, promoviendo el desarrollo económico local y la preservación de la cultura culinaria.

Modelo Propuesto para el Diseño de Rutas Gastronómicas en Ecuador

El modelo metodológico propuesto se presenta como una herramienta flexible y adaptable para la planificación y diseño de rutas gastronómicas en el contexto ecuatoriano. Se ha desarrollado a partir de la revisión y análisis de modelos existentes en otros países, así como de los resultados de encuestas realizadas a turistas extranjeros, prestadores de servicios gastronómicos y representantes de agencias de viaje.

El modelo consta de tres etapas principales: diagnóstico, planeación y ejecución, y control. Cada etapa está compuesta por varios pasos que guían el proceso de planificación y diseño de las rutas gastronómicas.

En la primera etapa, el "Diagnóstico", se sugieren cinco pasos previos que incluyen la elección del área involucrada, el censo de servicios gastronómicos y complementarios, la constatación de servicios básicos y complementarios, la definición de recursos tangibles e intangibles, y el mapeo de atractivos gastronómicos. Estos pasos permiten obtener una comprensión detallada de los recursos y atractivos gastronómicos disponibles en el área seleccionada.

La segunda etapa, "Planeación y Ejecución", consta de seis pasos que abordan aspectos clave como la segmentación de los mercados objetivos, la definición del

producto gastronómico, el análisis descriptivo del producto, la definición y diseño de la ruta gastronómica, la consideración de criterios de expertos en gastronomía, y las estrategias de comercialización. Estos pasos permiten establecer una propuesta sólida y atractiva para la ruta gastronómica, teniendo en cuenta las preferencias y necesidades del mercado objetivo.

La tercera etapa, "Control", se compone de tres pasos que se enfocan en el seguimiento continuo del desarrollo de la ruta gastronómica, la capacitación permanente de los prestadores de servicios gastronómicos y la evaluación constante de la ruta. Esta etapa busca garantizar la calidad y la mejora continua de la experiencia gastronómica ofrecida, así como la adaptación a los cambios y demandas del mercado.

El modelo propuesto se presenta como una guía flexible y adaptable, que permite a los planificadores y gestores de turismo gastronómico tomar decisiones fundamentadas y diseñar rutas que destaquen la diversidad culinaria y cultural de Ecuador. Es importante destacar que este modelo se basa en la integración de diferentes perspectivas, tanto teóricas como prácticas, y busca contribuir al desarrollo sostenible y promoción del turismo gastronómico en el país.

El modelo propuesto proporciona una estructura metodológica clara y detallada para el diseño de rutas gastronómicas en Ecuador. Su aplicación permitirá aprovechar el potencial gastronómico del país, promover la diversidad cultural y culinaria, generar desarrollo económico local y brindar experiencias auténticas y memorables a los turistas.

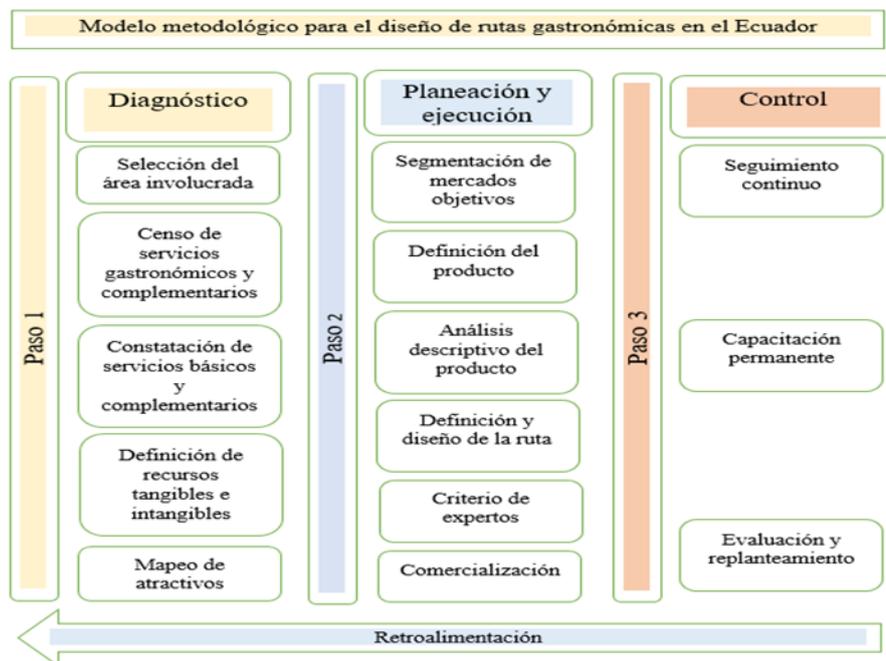


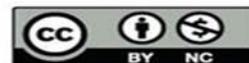
Figura 1. Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en Ecuador
Fuente: Elaboración propia, 2020

Conclusiones

La gastronomía ecuatoriana, reflejo de la diversidad geográfica y cultural del país, cuenta con una cocina variada y con identidad propia. A pesar de esto, se evidencia una falta de estructuración y promoción de rutas gastronómicas en Ecuador, en contraste con otros países de la región. El análisis de modelos metodológicos utilizados en el turismo gastronómico ha sido útil para desarrollar un modelo adaptado a Ecuador. La implementación de este modelo representa una oportunidad para impulsar el turismo gastronómico como sector estratégico y de desarrollo económico. La propuesta de un modelo metodológico esquemático compuesto por etapas ofrece una guía clara y sistemática para el diseño de rutas gastronómicas en el país. Este modelo flexible se puede adaptar a las particularidades y recursos gastronómicos de cada región, y su enfoque de control y evaluación continua permite su mejora y adaptación. Su implementación contribuirá al desarrollo y promoción del turismo gastronómico en Ecuador, potenciando el crecimiento sostenible de la industria turística y destacando la identidad cultural del país. Es necesario trabajar en conjunto para implementar y promover este modelo, aprovechando el potencial de la gastronomía como atractivo turístico destacado.

Referencias bibliográficas

- Ascanio, A. (2009). Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema. Pasos: Revista de turismo y patrimonio cultural, 7(2), 27.
- Barrera, E. (2006). Rutas alimentarias. Una estrategia cultural para el desarrollo rural mexicano. México: Consejo para la cultura y artes de México.
- Barrera, E. (1999). El turismo rural, una oportunidad para valorizar la fauna. En VII Simposio Argentino de Producción Animal, Trelew (Vol. 23).
- Benítez L., & Garcés A. (2014). Culturas Ecuatorianas De Ayer Y Hoy. Abya Yala.
- Binge, J. E., Sanchez, M. I., & Sanchez, J. (2001). Tourism image, evaluation variables and after purchase behaviour: inter-relationship. Tourism management, 22(6), 607-616.
- Cervo, A., & Bervian, P. (1990). Metodología científica. Editorial McGraw Hill Latinoamericana SA Bogotá.
- CIESPAL, H. E. (2014). El patrimonio alimentario del Ecuador.
- Cracolici, M. F., Nijkamp, P., & Rietveld, P. (2008). Assessment of tourism competitiveness by analysing destination efficiency. Tourism Economics, 14(2), 325-342.
- De Oliveira, S. P. R. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino: El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal. Estudios y perspectivas en turismo.
- Ercolani, P., & Llinàs, M. S. (2011). Turismo rural en la Patagonia Argentina: Oportunidades y desafíos. En XII Coloquio de Geografía del Turismo, Ocio y Recreación (p. 43). Universidad Carlos III.
- Gonzalez-Ávila, M. E. (2011). Una propuesta para desarrollar turismo rural en los municipios de Zacatecas, México: las rutas agro-culturales. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio cultural, 9(1), 129-145.
- Hernandes, J. C., & Armaiz, M. G. (2007). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Investigaciones Sociales, 11(19), 387-392.
- Kornblit, A. L., & Beltramino, F. G. (2004). Metodologías cualitativas en ciencias sociales: modelos y procedimientos de análisis. Editorial Biblos.
- López, T., & Sánchez, S. M. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. PASOS, revista de turismo y patrimonio cultural, 10(5), 575-584.
- Morales, R., & Rojas, V. G. (2006). Gastronomía típica margariteña como atractivo turístico del municipio Antolín del Campo. Estado Nueva Esparta. Pasos: Revista de turismo y patrimonio cultural, 4(2), 255-269.
- Pasos, B, J. (2008). El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña (Vol. 19). FONSA, Fondo del Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito.
- Pulido J., & López, Y. (2013). Propuesta de contenidos para una política turística sostenible en España. Pasos: Revista de turismo y patrimonio cultural, 11(4).
- Reyes, E. (2017). Diseño metodológico de una ruta gastronómica en la ciudad de Quito. UDET. Quito.
- Román, M. (2011). Mercados de tierra y turismo residencial. Propuestas metodológicas a partir de caso centroamericano. En Turismo placebo: nueva colonización turística: Del Mediterráneo a Mesoamérica y El Caribe. Lógicas espaciales del capital turístico, 103-134.



- Schlüter, R. G. (2006). Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Torres, E. (2003). Del turista que se alimenta al turista que busca comida. Gastronomía y Turismo. Cultura al Plato. Lacanau, G. y Norrild, J. (coordinadoras). CIET, Buenos Aires, 305-316.
- Torres, L. (2009). Identificación, rescate y revitalización de la gastronomía azuaya. Revista 4 Sentidos, (4).
- Torre, G., Morales, E., & Naranjo, L. (2012). Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. Tourism & Management Studies, (8), 78-87.