

Análisis de establecimientos de Alimentos y bebidas relacionados con la gastronomía de la papa en la provincia del Carchi, Ecuador, como alternativa de una ruta turística

Analysis of food and beverage establishments related to potato gastronomy in the province of Carchi, Ecuador, as an alternative to a tourist route

Jonathan Luis Cruz Pierard

Docente Universidad UTE

jonathan.cruz@ute.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-6960-2662>

Doris Jeanneth Jiménez Durán

Universidad UTE

djimenez@ute.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-8616-5206>

Resumen

El objetivo de la investigación fue enfocar el análisis de algunos platos típicos que tienen como base la papa, en varios establecimientos de alimentos y bebidas en la provincia del Carchi en el Ecuador, como alternativa para diseñar una ruta turística gastronómica, para diversificar la oferta y poner en valor sus tradiciones gastronómicas; los métodos utilizados en esta investigación son cuantitativo y descriptivo que permiten identificar la realidad de la gastronomía carchense, además la metodología exploratoria presenta los aspectos más relevantes del



Imaginario Social

Entidad editora

REDICME (reg-red-18-0061)

e-ISSN: 2737-6362

mayo especial 2023 Vol. 6-2-2023

[http://revista-](http://revista-imaginariosocial.com/index.php/es/index)

[imaginariosocial.com/index.php/es/index](http://revista-imaginariosocial.com/index.php/es/index)

Recepción: 7 de marzo de 2023

Aceptación: 12 de abril de 2023

65-78

Atribución/Reconocimiento-NoComercial- CompartirIgual 4.0 Licencia Pública Internacional — CC

BY-NC-SA 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>

turismo cultural y patrimonial, entre los resultados obtenidos se identificó el número de plazas de establecimientos seleccionados, horarios de atención y platos típicos más ofertados en la ruta cultural turística gastronómica de la papa.

Palabras clave: Patrimonio Cultural Inmaterial, identidad culinaria, turismo gastronómico, turismo cultural, rutas turísticas

Abstract

The objective of the research was to focus the analysis of some typical dishes that are based on potatoes in various food and beverage establishments in the province of Carchi in Ecuador, as an alternative to design a gastronomic tourist route, to diversify the offer and value their gastronomic traditions; The methods used in this research are quantitative and descriptive that allow to identify the reality of Carchi gastronomy, in addition the exploratory methodology presents the most relevant aspects of cultural and heritage tourism, among the results obtained the number of places of selected establishments, hours of attention and typical dishes most offered in the gastronomic tourist cultural route of the potato.

Keywords: Intangible Cultural Heritage, culinary identity, gastronomic tourism, cultural tourism, tourist routes

Introducción

El objetivo del estudio es analizar el potencial turístico de algunos platos típicos que tienen como base de la papa en varios establecimientos de alimentos y bebidas en la provincia del Carchi en el Ecuador, como alternativa para diseñar una ruta turística gastronómica de la papa, para diversificar la oferta y poner en valor sus tradiciones gastronómicas.

La provincia del Carchi tiene un gran potencial para el turismo gastronómico ya que presenta una variedad recetas tradicionales que tienen como base la papa ya que la producción agrícola de este tubérculo es muy relevante en el Ecuador según a los datos extraídos del Plan de desarrollo territorial del Carchi (PDOT).

Según la ESPAC 2012, Carchi es la provincia con mayor productividad en el cultivo de papa que representa a 17Tm/Ha o su equivalente de 340qq/Ha, el aporte a la producción nacional es del 28,1%, seguido de Cotopaxi con 22,7% y Chimborazo con 17,8% (Carchi Prefectura, 2015-2019).

En los últimos años las rutas turísticas se han conjugado con actividades de la gastronomía, aportando con la reactivación económica y el desarrollo local; en la investigación se relacionó el territorio y algunos establecimientos que ofertan alimentos y bebidas incluidos en la ruta turística gastronómica de la papa y aportar a la difusión del patrimonio inmaterial gastronómico; a continuación se presenta la información de los catastros del MINTUR del 2021 y 2022 de la planta hotelera y gastronómica:

Tabla 1: Relación de la planta hotelera y gastronómica de la provincia del Carchi años 2021 al 2022

Planta Hotelera y Gastronómica del Carchi		
Tipo	Año 2021	Año 2022
CAFETERÍA	5	5
HOSTAL	14	13
HOSTERÍA	2	2
HOTEL	15	15
RESTAURANTE	19	18
Grand Total	55	53

Nota. La tabla representa el número establecimiento formalmente registrados. Adaptado del catastro del Ministerio de Turismo, por el MITNUR, 2021 y 2022,

<https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>

Como se evidencia en la tabla 1, existe una variada oferta y una planta turística estable que posibilite la creación de una ruta gastronómica de la papa, para que actores locales del turismo se involucren en procesos de operación turística y diversificar sus fuentes de ingreso económico y al mismo tiempo poniendo en valor su patrimonio inmaterial gastronómico.

Actualmente se están diseñando rutas turísticas que concentran atractivos y servicios que permiten una vivencia cultural culinaria, por esta razón los habitantes del Carchi deberían integrarse en esta dinámica y aprovechar esta tendencia del turismo internacional.

Los autores Jaramillo Mena & Lozada Fiallos sostienen que aquellos platillos culinarios propios de la región y que sin duda han marcado la tradición en algunas generaciones, lamentablemente disminuye su consumo, dando espacio a platos no tradicionales provocando la desvalorización de la identidad culinaria local. Para evitar estos procesos se requiere que los instituciones y ciudadanos. Con relación a esta temática es fundamental destacar la importancia de los planes de salvaguardia del patrimonio inmaterial gastronómico.

Según Nacimba y Pabón (2017), los elementos principales que componen una identidad culinaria de Quito y Lima, son rituales, ceremonias gastronómicas, agricultura ancestral, socialización gastronómica, técnicas de preparación, patrimonio y soberanía alimentaria. Al analizar los elementos de identidad se debe dar relevancia a las tradiciones y costumbres que son parte de la cotidianidad de un pueblo.

En el artículo desarrollado por Hernández y Genoveva afirma que las principales motivaciones del turista gastronómico es degustar los platos tradicionales de una región, siendo éstos el reflejo de la cultura y las materias primas de una zona. Con relación a los aspectos que impulsan a un viajero y las actividades que permitan una experiencia turística de alta calidad.

Asimismo, Tresserras (2013), resalta la relación de potenciar el patrimonio cultural como factor de identidad de los pueblos frente a los procesos de globalización que padece el planeta y fomentar la creación de productos de turismo cultural basados en el ocio activo. Cuando se reflexiona sobre los efectos negativos de la globalización y las formas creativas de revitalización del patrimonio inmaterial gastronómico a través de la ejecución de una serie de actividades para minimizar las afectaciones es muy importante que sean parte de un plan de salvaguardia del patrimonio inmaterial diseñadas por especialistas con la participación de la comunidad local.

Según Ballart Hernández (2005), las posibilidades de explorar la riqueza del patrimonio a través del turismo cultural sostenible y las posibilidades de las economías iberoamericanas para ser dinamizado desde la gestión del turismo sostenible. Al analizar la temática del uso de las actividades turísticas para poner en valor el patrimonio intangible gastronómico es fundamental integrar procesos de certificación

ambiental y social para poder medir los avances relacionados con la calidad de los servicios turísticos ofertados.

El artículo presentado por Chalacán y Miño (2021) define al desarrollo turístico como el incremento de los niveles de competitividad de un destino y el fortalecimiento de las capacidades locales. Cuando se reflexiona con relación al desarrollo turístico sostenible se debe tomar en cuenta la fundamental importancia de los factores que permiten a un destino ser competitivo en el mercado internacional con el absoluto respeto a las comunidades locales y a los ecosistemas que permiten la vida en nuestro planeta.

Desarrollo local

Dentro de lo que tiene que ver con las iniciativas de desarrollo local con el agotamiento del modelo de Henry Ford relacionado con el desarrollo que, no se ajustaba a las exigencias actuales vinculadas con las fuerzas productivas. (Morales Pérez, 2006).

El desarrollo local con enfoque a la sostenibilidad ecológica, se relaciona con del desarrollo local y con la dinámica social y económica. (Tomás Carpi, 2008).

Rutas turísticas

Para Hernández Ramírez (2011), en el contexto social y cultural que subyace a la proliferación de rutas turísticas de escala global. En su diversidad de contenidos y dimensiones, todas tienen en común la proyección de un territorio para el consumo turístico a través de una vía.

Asimismo, se indica indican que se debe incluir en el desarrollo de una ruta turística: servicios básicos, tipo de movilización, estructura de la ruta, interconexión con los principales puntos de emisión turística, otras rutas y destinos existentes, atractivos turísticos, el perfil del visitante; los servicios turísticos y la seguridad (Palomeque Jaramillo & Lalanqui Ramírez, 2016),

Metodología

Los métodos de investigación utilizados en esta investigación fueron cuantitativos y el descriptivo y exploratorio que presentan la temática del turismo cultural.

En esta investigación se empleó la revisión de fuentes secundarias de información como la técnica para argumentar la base teórica de la investigación y la obtención de datos cuantitativos con relación al número de plazas de establecimientos, sus horarios de atención y los platos típicos más ofertados.

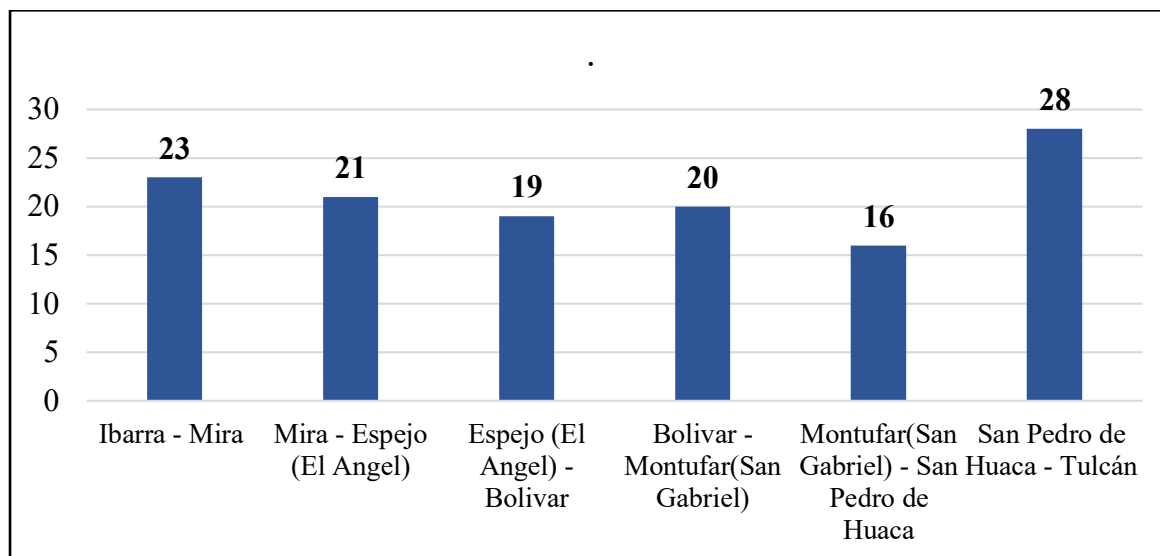
Además, se realizó una encuesta en la provincia del Carchi, dirigido a funcionarios de restaurantes, chefs y estudiantes de gastronomía, tomando en cuenta variables como los horarios y el aforo de los establecimientos y los platos tradicionales ofertados.

Resultados

A continuación, se presentan y analizan los resultados obtenidos de la toma y análisis de datos relativos a las variables estudiadas.

En cuanto a la variable de distancia en kilómetros entre los trayectos de la ruta de la papa en comparación con rutas en otros países, se considera que los kilometrajes no son muy extensos, los que le da una ventaja competitiva a la ruta de la papa.

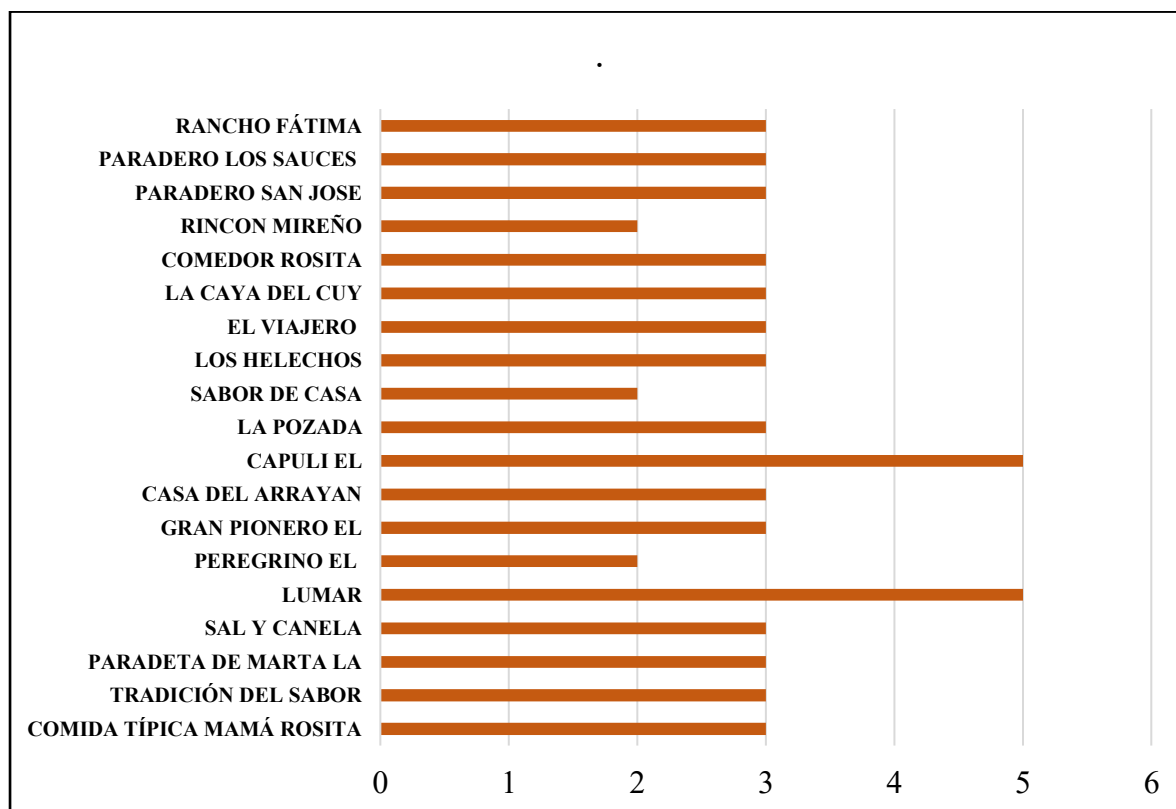
Es por esta razón que, a continuación, se expone el kilometraje de distancia entre los seis trayectos de la ruta de la papa.

Figura 1: Distancias en kilómetros comparadas los establecimientos de alimentos y bebidas.

Fuente: autores, 2023

Como se observa en la figura anterior, los trayectos de mayor kilometraje en la ruta son desde San Pedro de Huaca a Tulcán con 28 km, de Ibarra a Mira con 23 km, el menor kilometraje en la ruta es desde Espejo (El Ángel) a Bolívar con 19 km y desde Montufar (San Gabriel) - San Pedro de Huaca con 16 km.

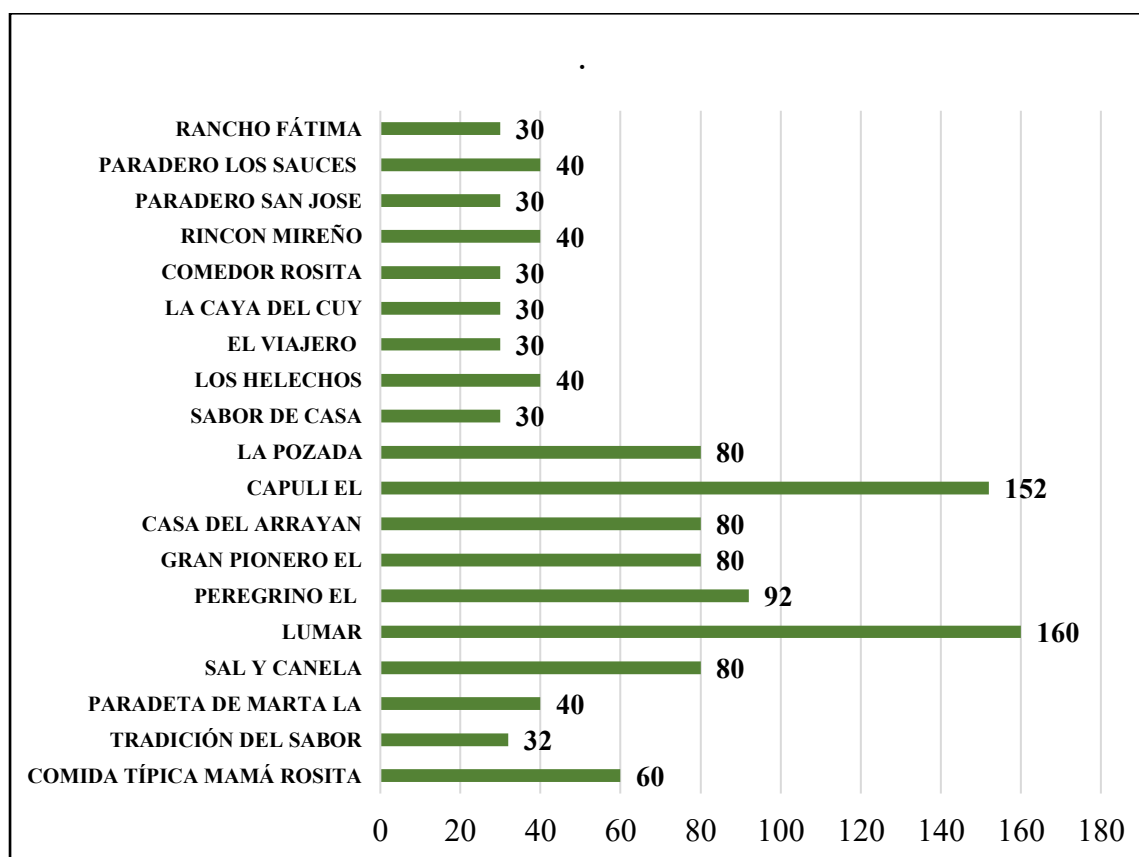
Por otra parte, a continuación, se analiza a cada restaurante con relación a la categoría de los establecimientos de alimentos y bebidas que fueron seleccionados para la ruta de la papa en el Carchi, exponiendo así que la mayoría de los establecimientos seleccionados son de tercera categoría según el Ministerio de Turismo y que ofertaban comida típica.

Figura 2: Categoría de establecimientos de alimentos y bebidas de importancia en la provincia del Carchi

Nota: El gráfico representa los establecimientos de alimentos y bebidas de importancia y sus categorías. Adaptado del Catastro turístico de los servicios del país, por el del Ministerio de Turismo del Ecuador, 2021, <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>.

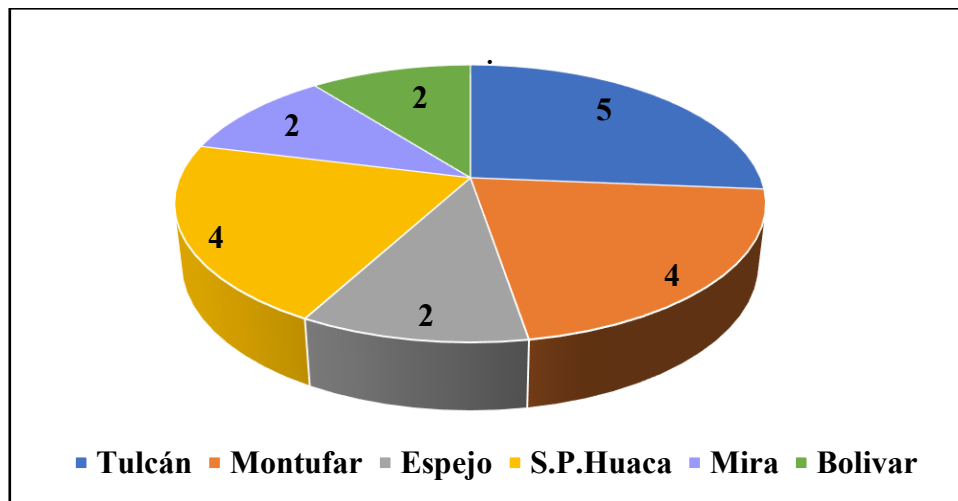
Con relación a la categoría de los restaurantes de la ruta se tomó en cuenta la metodología del ministerio de turismo del Ecuador de esta manera, se ha determinado que del total de establecimientos de alimentos y bebidas que fueron revisados en el presente estudio de los cuales el 74% de los restaurantes son de tercera categoría, el 16% de los restaurantes son de cuarta categoría, el 10% de los restaurantes son de segunda categoría.

Otra variable analizada es el número de plazas de los establecimientos de alimentos y bebidas de la ruta.

Figura 2: Número de plazas de los establecimientos seleccionados

Nota: El gráfico representa los establecimientos de alimentos y bebidas con número de plazas. Adoptado del número establecimiento formalmente registrados en el catastro del Ministerio de Turismo, por el MINTUR, 2021 y 2022, <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>.

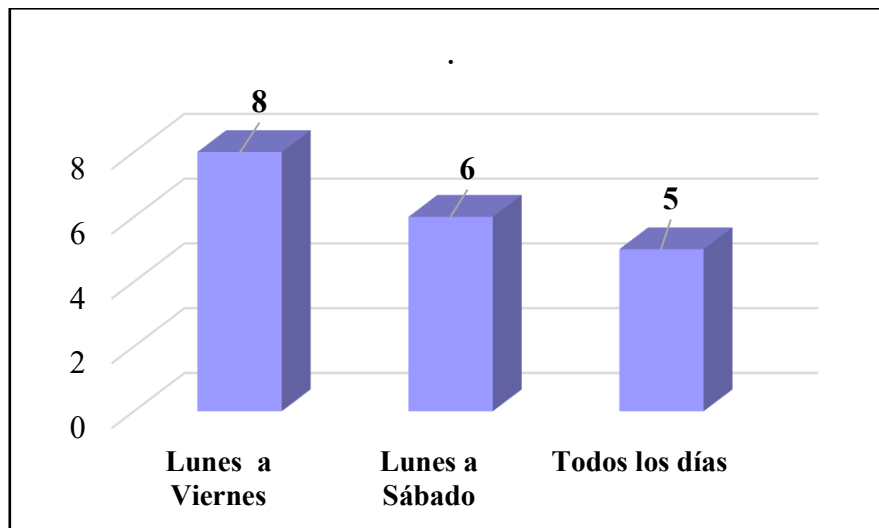
Así mismo, se ha determinado que, del total de establecimientos seleccionados para el estudio, el 58% presentan de 30 a 40 plazas en oferta, el 26% presentan de 41 a 80 plazas en oferta, el 5% presentan de 81 a 40 plazas en oferta y el 11% presentan de 93 a 160 plazas en oferta.

Figura 3 : Número de restaurantes seleccionados por cantón

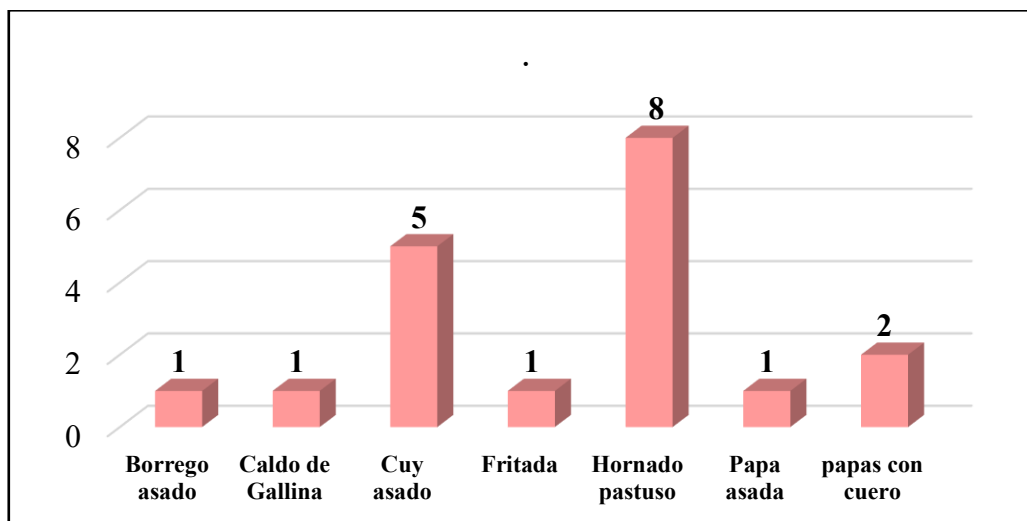
Nota: El gráfico representa el número establecimiento formalmente registrados en el catastro del Ministerio de Turismo de acuerdo con los cantones de la provincia del Carchi. Adaptado de los catastros del Ministerio de Turismo, por MINTUR, 2021 y 2022,

<https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>.

Por otra parte, como se observa en la figura anterior, los cantones de la provincia del Carchi con su participación de los restaurantes en la ruta de la papa, así se tiene que en el cantón Tulcán se seleccionaron 5 establecimientos, en los cantones Montufar y San Pedro de Huaca con 4 restaurantes y en los cantones Espejo, Mira, Bolívar con 2 empresas de alimentos y bebidas.

Figura 4: Horarios de atención de los restaurantes en la ruta de la papa

En cuanto a los horarios de atención de los restaurantes en la ruta, el 38% atienden de lunes a viernes, el 26% atienden de lunes a sábado y el 36% atienden todos los días de la semana.

Figura 5: Platos más ofertados por los restaurantes en la ruta de la papa

Fuente: autores, 2023

De igual manera, como se observa en la figura anterior, los platos más vendidos por los establecimientos de alimentación en la ruta de la papa son: el hornado pastuso con el 32% de la oferta en la provincia, el cuy asado con el 26%, la papa asada con el 12%, el borrego asado con el 11%, la fritada con el 9%, el caldo de gallina y las papas con cuero el 5%.

Los recursos del paisaje sean naturales o culturales pueden convertirse en una oportunidad de desarrollo si son articulados a través de proyectos territoriales legitimados por las sociedades locales. Por lo mismo la sustentabilidad del paisaje se conforma como una meta a alcanzar en el marco de proyectos territoriales que integren la matriz cultural de las sociedades locales su patrimonio y su cultura, con los recursos de la naturaleza (Ballart Hernández, , 2001).

Una vez presentados y analizados los datos se procede a proponer la discusión que concuerda con lo propuesto por el investigador Josep Ballart Hernández (2001), con relación a las posibilidades de explorar la riqueza del patrimonio a través del turismo cultural sostenible y las posibilidades de las economías iberoamericanas para ser dinamizado desde la gestión del turismo sostenible, evidenciado en la diferencia surgida entre la cantidad de plazas de los establecimientos con el 58% que presentan

un aforo de 30 a 40 plazas en oferta y el 74% de los restaurantes tienen un aforo mayor a 40 plazas.

Conclusiones

En base a los resultados obtenidos se concluye que de la distancia en kilómetros entre los trayectos de la ruta de la papa en comparación con rutas en otros países, se considera que los kilometrajes son mucho mayores, los que le da una ventaja competitiva a la ruta propuesta, teniendo entre los trayectos más largos los que van desde San Pedro de Huaca a Tulcán con 28 km, de Ibarra a Mira con 23 km.

De los datos alcanzados se evidencia que existe una oferta gastronómica, lo que incrementa el interés por visitar estos lugares turísticos.

Dentro de lo que se refiere a la categoría de los establecimientos de alimentos y bebidas que fueron seleccionados para la ruta de la papa en el Carchi, exponiendo así que la mayoría de los establecimientos seleccionados (74%) están categorizados en la tercera categoría según el Ministerio de Turismo del Ecuador.

Con respecto al total de establecimientos seleccionados para la ruta de la papa, el 58% presentan un aforo de 30 a 40 plazas.

Referencias

- Ballart Hernandez, J. (2001). *Gestión del patrimonio cultural*. Barcelona: Colección Ariel Patrimonio.
- Ballart Hernandez, J. (2005). Patrimonio cultural y turismo sostenible en el espacio iberoamericano: Retos y Oportunidades del presente. *Dialogos*, 11-21.
- Carchi Prefectura, c. b. (2015-2019). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia del Carchi. En G. Herrera, *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Provincia del Carchi* (pág. 216). Tulcán: Carchi Prefectura, construimos bienestar.
- Chalacán Getial, Y. M., & Miño Moran, S. A. (2021). *Desarrollo turístico gastronómico a través de la gastronomía típica en los cantones*. Tulcán: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI.

- Hernández Ramírez, J. (2011). Los caminos del patrimonio. Rutas turísticas e itinerarios culturales . *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* , 225-236.
- Jaramillo Mena, A. M., & Lozada Fiallos, M. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA*, 189-199.
- Ministerio de Turismo del Ecuador [MINTUR]. (2021-2022). Catastro de establecimientos registrados. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>.
- Morales Pérez, M. (2006). El desarrollo sostenible. *Economía y desarrollo/Universidad de la Habana*, 60-71. Obtenido de Economía y Desarrollo Universidad de la Habana
- Nacimba Chuquitarco, K. M., & Pabón Quinteros, J. F. (2017). *IDENTIDAD CULINARIA COMO HERRAMIENTA DEL DESARROLLO TURÍSTICO DE QUITO: CASO DE COMPARACIÓN LIMA*. Sangolquí: ESPE.
- Palomeque Jaramillo, J. M., & Lalanqui Ramírez, J. I. (2016). Pripuesta de una ruta turiscica bananera en base a la historia regional, provincia El Oro , Ecuador . *Universidad y Sociedad*.
- Patrimonio, M. d. (19 de agosto de 2002). <https://www.gob.ec/regulaciones/dm-2018-126-normativa-tecnica-salvaguardia-patrimonio-cultural-inmaterial>. Obtenido de Ministerio de Patrimonio y Cultura: <https://contenidos.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/ACUERDO-126-2018-Expedir-la-norma-tecnica-salvaguardia-del-patrimonio-cultural.pdf>
- Tomás Carpi, J. A. (2008). El desarrollo sotenible en clave estrategica . *Revista de Economía Pública, SOcial y Cooperativa* , 73-101.
- Tresserras, J. (2013). El uso del patrimonio cultural para el turismo cultural: una mirada desde la comunidad para el desarrollo endógeno basado en un turismo sostenible y responsable. *El patrimonio cultural, un aporte al desarrollo endógeno - Universidad Andina Simón Bolívar -Quitonoviembre 2013* (págs. 3-5). Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.