



**UNIVERSIDAD
DEL AZUAY**

Universidad del Azuay
Facultad de Filosofía, Letras y
Ciencias de la Educación
Carrera de Ingeniería en Turismo

**PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA
GASTRONÓMICA PARA EL SECTOR
URBANO DEL CANTÓN BIBLIÁN,
PERTENECIENTE A LA PROVINCIA DEL
CAÑAR**

Autora:

María Dolores Saldaña Torres

Directora:

Mst. Karina Huiracocha Tutiven

Cuenca – Ecuador

2020

DEDICATORIA:

Mi agradecimiento incondicional a los seres que han sido mi luz y fortaleza en mi camino desde que inicié en este largo recorrido, que me han dejado muchas enseñanzas en mi vida académica, con perseverancia y esfuerzo he logrado aprender que los límites son mentales, y que todo lo que uno se proponga se puede lograr. Doy gracias a Dios, a mis padres Fabián Saldaña Durán y Lucía Torres Borja que son un ejemplo a seguir con sus valores y principios, me han inculcado a no rendirme ante las adversidades. De igual manera dedico esta tesis a mi tío Dr. Pablo Torres Borja que me ha apoyado con sus palabras de aliento y su buen corazón en el transcurso de mi vida. Para finalizar doy gracias a la vida por darme una buena hermana que me ha aconsejado y dado ánimo de seguir adelante.

María Dolores Saldaña Torres

AGRADECIMIENTO:

A la Universidad del Azuay por preocuparse de los alumnos no solo en el ámbito académico si no también en el ámbito humano, con UDA Apoyo a cargo de Maricela Moscoso.

Mis gratitudes a mi tutora Karina Huiracocha por ser una persona dulce y guiarme en la tesis con dedicación.

Retribuyo también a todos los profesores de la carrera de Turismo que me han apoyado con sus conocimientos y ejemplo a seguir como Karina Farfán, Diana Lee Rodas, Ronald Chaca, Natalia Rincón.

Quiero agradecer al Mgst. Santiago Malo por ayudarme con la corrección de la ruta gastronómica en Biblián.

También gratifico a mis compañeros que en este largo tiempo han sido maestros en mi vida.

Finalmente, mi agradecimiento a los microempresarios de Biblián por su colaboración con información para realizar la ruta gastronómica.

Maria Dolores Saldaña Torres

RESUMEN

El turismo y sus distintos modelos, han representado un tronco sólido para la creación de plazas de empleo y el crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB), elementos que sin duda alguna han aportado a la actividad y al bienestar de los países. El objetivo de este estudio se centró en elaborar una propuesta de ruta gastronómica para promover el desarrollo de la actividad turística del sector urbano del Cantón Biblián, Provincia del Cañar. La metodología que se utilizó tuvo un alcance cualitativo-bibliográfico. Se identificó e hizo un diagnóstico de los micro-emprendimientos vinculados al desarrollo del sector gastronómico en el área urbana, para lo cual se partió de la revisión documental de estudios y propuestas de ruta gastronómica a nivel nacional, latinoamericano e internacional. Con la información obtenida de la revisión bibliográfica, se diseñó la propuesta de ruta gastronómica para promover el desarrollo de la actividad turística de dicho Cantón. Finalmente se socializó la propuesta con los actores involucrados, a través de un taller virtual vía zoom.

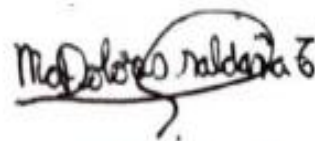
Palabras clave: Cantón Biblián, Provincia del Cañar, Ruta gastronómica, Turismo.

ABSTRACT

Tourism and its different models represent a solid trunk for job creation and the growth of the Gross Domestic Product (GDP), elements that have undoubtedly contributed to the activity and well-being of countries. The objective of this study was to prepare a gastronomic route proposal to promote the development of tourist activity in the urban sector of Biblián, Province of Cañar. The methodology that was used had a qualitative - bibliographic scope. A micro-enterprise related to the development of the gastronomic sector in the urban area was identified and diagnosed, based on the documentary review of studies and gastronomic route proposals at the national, Latin American and international level. With the information obtained from the bibliographic review, the gastronomic route proposal was designed to promote the development of the tourist activity of Biblián. Finally, the proposal was socialized with the actors involved, through a virtual workshop via zoom.

Key words: Biblián Canton, Cañar Province, Gastronomic Route, Tourism.

Translated by



María Dolores Saldaña Torres

INTRODUCCIÓN

El turismo culinario ha sido en los últimos años, un estimulante en el desarrollo de las economías locales, ya que a través de los sabores, muchos turistas son atraídos hacia un destino específico y generan ganancias para el lugar; siendo la tendencia el encontrar destinos menos masificados buscando nuevas experiencias, en la que se puedan utilizar la mayoría de los sentidos, involucrándose cada vez más en apreciar todo lo relacionado al lugar como: la atmosfera, las costumbres y la gastronomía local y de allí que se pensó en llevar a cabo la presente propuesta de crear una ruta gastronómica en el Cantón Biblián, lugar conocido como el “Cantón Verde del Austro Ecuatoriano”; sitio que tiene múltiples encantos y mucha historia impregnada en la memoria de su gente y en donde se desea aprovechar sus recursos expresados en su comida y la historia de su pueblo.

Se pretende desarrollar y fortalecer el turismo gastronómico a través de la activación de una ruta para visitantes y lugareños; impulsando de este modo la generación de ingresos de manera directa e indirecta entre los actores involucrados con el propósito de convertir al turismo en una de las fortalezas del cantón y llegar a ser un emblema para la provincia del Cañar. La metodología que se empleó en esta investigación tuvo un alcance bibliográfico, exploratorio y descriptivo, mientras que el objetivo se centró en elaborar una propuesta de ruta gastronómica para promover el desarrollo de la actividad turística del sector urbano del Cantón Biblián, Provincia del Cañar, sin embargo, antes de elaborar la propuesta se realizó un arqueo de distintas investigaciones, estudios y propuestas de rutas gastronómicas a nivel nacional y latinoamericano.

Se debe acotar que, durante la elaboración de este proyecto, el planeta atravesó por una situación emergente relacionada al COVID-19, conocido como un virus de la gripe que afecta al común de la población cuyos primeros casos de la pandemia se generaron en el mercado de Wuhan, capital de la provincia central Hubei y ha sido una amenaza mundial ya que muchas personas se contagiaron de este virus y han muerto. El virus se ha expandido por el mundo por lo tanto sus líderes han tomado medidas sanitarias en cada país, aplicando reglas para disminuir el riesgo de contagio, acciones tales como la contención de la expansión del virus mediante, la cuarentena y el distanciamiento social y el Ecuador no escapó a esta realidad. Por lo expuesto esta investigación tuvo que replantear sus objetivos y se llevó a cabo una investigación cualitativa bibliográfica y se socializó la propuesta con los actores involucrados, de manera virtual.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

	Pág
DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
RESUMEN	IV
ABSTRACT	V
INTRODUCCIÓN	VI
ÍNDICE DE CONTENIDOS	VII
ÍNDICE DE TABLAS	X
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	X
ÍNDICE DE IMAGEN	XI
CAPÍTULO I	01
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	01
Conceptos	01
Turismo sostenible	02
Recurso turístico	03
Servicios turísticos	04
Gastronomía y turismo	04
Salubridad alimentaria	04
Itinerario y ruta gastronómica	06
Emprendimiento turístico	07
Productos turísticos	07
Turismo comunitario	08
Marco Legal	09
Ley de Turismo	11
PLANDETUR	12
Macroentorno del turismo sostenible en el Ecuador	13
Principales productos que se cultivan en el Ecuador	14
Cultivos de la costa ecuatoriana	15
Cultivos de la sierra	19
Cultivos en la región amazónica	22

Historia de la gastronomía en el Ecuador	22
Productos turísticos gastronómicos del Ecuador	22
Costa	23
Sierra	24
Oriente	25
Galapagos	27
Estado del arte	28
Casos de estudio internacional	28
CAPÍTULO II	31
Revisión Bibliográfica	32
Descripción Bibliográfica	32
Panorama Nacional	32
Ruta gastronómica recorrido el sabor del austro	33
Ruta G Cuenca	34
Trabajos turísticos realizados en el Cantón Biblián	35
Ruta gastronómica de la provincia de Loja	36
Ruta gastronómica de Imbabura	36
Ruta gastronómica de la provincia del Carchi	37
Ruta gastronómica de las islas Galápagos	38
Ruta gastronómica de la región amazónica provincia de Pastaza	38
Ruta gastronómica del cangrejo	39
Ruta gastronómica del encebollado	40
Ruta gastronómica de Samborondón	40
Ruta playa verde gastronómica de la provincia de Manabi	41
Ruta gastronómica Esmeraldas	42
Ruta de los dulces tradicionales en Quito	42
Ruta gastronómica de las huecas de comida popular de Quito	43
Ruta gastronómica de la provincia de Tungurahua	44
Panorama Latinoamericano	45
Ruta gastronómica de la región Lareense	45
Ruta gastronómica en Perú	46
Ruta gastronómica La Paz	47
Ruta gastronómica los Caminos del vino	48

Ruta gastronómica de la yerba mate	49
Ruta literaria de Gabo a través de la gastronomía	50
Ruta agrotística y gastronómica de café Santander	51
Ruta vinícola en Chile	51
Ruta del tequila	52
Panorama internacional	53
Ruta del etnoturismo en España	54
Ruta del queso en España	54
Ruta gastronómica del jamon Ibérico	55
Ruta del queso en Italia	56
Ruta de vinos en Italia	56
CONCLUSIÓN	57
CAPÍTULO III	58
Fundamentos para la construcción de la ruta	58
Marco Legal	59
Ley de Turismo	61
Reglamento turístico de alimentos y bebidas	62
Macro localización del Ecuador	63
Turismo en el Ecuador	66
Micro localización, Provincia del Cañar, Cantón Biblián	67
Turismo en la provincia del Cañar	68
Antecedentes históricos del cantón Biblián	70
Turismo en Biblián	74
Sector servicios en alimentos y bebidas	74
Fichas técnicas de recursos naturales y culturales del Cantón Biblián	75
Propuesta de la ruta	86
Propuesta de guión para la ruta gastronómica	86
Propuesta de itinerario	95
Matriz FODA	97
Matriz de Confrontación	99
FODA Cruzado	100
FODA Ponderado	102
Matriz de alternativa de solución	103

Matriz de involucrados	104
Logo publicitario de la Ruta Gastronómica	105
Ruta gastronómica	106
Datos de los dueños de las micro empresas	107
Canales de difusión	110
Socialización de la propuesta	111
Proceso de ejecución de la socialización	111
Resultados de la socialización	113
CONCLUSIONES GENERALES	114
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	115

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Resumen de los platos típicos de la costa ecuatoriana	23
Tabla 2. Resumen de los platos típicos de la sierra ecuatoriana	24
Tabla 3. Resumen de los platos típicos de la región oriental	26
Tabla 4. Resumen de los platos típicos de la región insular	27
Tabla 5. División política del Ecuador	64
Tabla 6. Razas en el Ecuador	65
Tabla 7. Distribución por clases de servicios de alimentos y bebidas	69
Tabla 8. Distribución por servicios de alimentos y bebidas en el Cantón Bilián	75
Tabla 9. Distribución por categoría de alimentos y bebidas	75
Tabla 10. Ficha técnica del santuario de la virgen del Rocío	76
Tabla 11. Ficha técnica de la Coop. Padre Rafael Gozales	77
Tabla 12. Ficha técnica del obelisco de Verdeloma	78
Tabla 13. Ficha técnica de la granja Burgay	79
Tabla 14. Ficha técnica de turismo comunitario Tuzhin Burgay	81
Tabla 15. Ficha técnica de la fábrica El Salto	82
Tabla 16. Ficha técnica de la hacienda El Bueste	83
Tabla 17. Ficha técnica de los sombreros de paja toquilla	85
Tabla 18. Itinerario de la ruta Gastronómica Mikuna	95
Tabla 19. Matriz de involucrados	104
Tabla 20. Datos personales de los microempresarios	107
Tabla 21. Detalle en ilustraciones de la ruta Mikuna	107
Tabla 22. Canales de difusión	110
Tabla 23. Itinerario de socialización de la propuesta	112
Tabla 24. Participantes en la ruta	112

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Modelo de desarrollo sostenible	14
Ilustración 2. Mapa del Ecuador	63
Ilustración 3. Mapa de localización de la provincia del Cañar	67
Ilustración 4. Cantones de la provincia del Cañar	68

Ilustración 5. División parroquial del Cantón Biblián	73
Ilustración 6. Matriz Foda	98
Ilustración 7. Matriz de confrontación	99
Ilustración 8. Foda cruzado	100
Ilustración 9. Foda ponderado	103
Ilustración 10. Matriz de Alternativa de solución	104

INDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Arroz para la comercialización	16
Imagen 2. Platanos verdes y maduros	17
Imagen 3. Cosecha de la caña de azúcar	17
Imagen 4. Plantación de banano	18
Imagen 5. Chocolate amargo listo para el consumo	18
Imagen 6. Maiz amarillo	19
Imagen 7. Papas listas para la venta	20
Imagen 8. Maiz blanco pelado	20
Imagen 9. Cebada lista para la cosecha	21
Imagen 10. Quinoa lista para el consumo	21
Imagen 11. Primeras autoridades del Cantón Biblián	70
Imagen 12. Primera iglesia hecha de madera y construcción del santuario con piedra de cantera	71
Imagen 13. Logo de la ruta Gastronomic	106

CAPÍTULO I

1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1.Introducción

El presente capítulo, integra los elementos teóricos relacionados al turismo y sus tipologías, en los que se expresan definiciones que abarcan el planteamiento de la **Ruta gastronómica para el cantón Biblián**; aspectos que, a través de los distintos autores e investigaciones, nos permite generar una idea de desarrollo turístico en el contexto local y con ello el contexto nacional. Así también, se expone estudios que fundamentan y dan sentido a la presente propuesta, tomando como ejemplos en Córdoba España en donde se analizan varios aspectos relacionados a su gastronomía; en Perú una ruta gastronómica que nos demuestra que la comida típica está ligada a los conocimientos ancestrales; y por supuesto en nuestro país, Ecuador, en donde se han realizado varios trabajos de investigación que demuestran nuestra riqueza culinaria, que debe ser valorado a través de la concientización de la población local.

1.2. Conceptos

1.2.1. Turismo

El turismo se refiere al desplazamiento de personas, a través del cual quienes dejan su lugar de origen por diversas situaciones e intereses, generan una actividad de consumo sobre el núcleo que los recibe. Uno de los grandes fenómenos sociales a nivel mundial está representado por el Turismo, el mismo que provoca interrelaciones múltiples entre sus usuarios, aspecto que depende de factores: como el ámbito geográfico, la importancia que cada ciudad o país le asigne, la capacidad económica de aquellos que lo utilizan, entre otros; razón por la cual establecer una definición resulta un papel complejo (Virgen, 2014), sin embargo, la Organización Mundial del Turismo, la define como:

Las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos no relacionados con el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado (2010, pág. 75)

Así también Morillo (2011), define el turismo como “un fenómeno social que consiste en un conjunto de relaciones por desplazamientos voluntarios que existe sólo en condiciones de libertad donde los individuos tengan facultades para decidir cuándo y hacia donde desplazarse” (pág. 142). Aunque en los últimos años el cambio de mirada que ha hecho la sociedad moderna en cuanto al turismo ha sido ubicarlo en un sitio de mayor importancia, con prioridad en el ocio y en la recreación.

A partir de estos planteamientos, en la actualidad el turismo y sus distintos modelos, han representado un tronco sólido para la creación de plazas de empleo y el crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB), elementos que sin duda alguna han aportado a la actividad y al bienestar de las comunidades en las que se desarrolla (Kekutt, 2014).

1.2.2. Turismo Sostenible

Según la definición de la Organización Mundial de Turismo (UNWTO, 2020) el turismo sustentable es la actividad que se desarrolla teniendo en cuenta los efectos presentes y futuros que esta puede generar ya sea en el ámbito social, ambiental o económico y que buscan satisfacer las necesidades tanto del visitante como de la población anfitriona y su entorno; para ello, se requiere de un equilibrio entre las dimensiones de la sostenibilidad (sociocultural, ambiental y económico) y por ello se busca concientizar a la población en cuanto al respeto por la diversidad biológica y la conservación del entorno natural. Es importante que el turista respete y valore la diversidad cultural y todos sus rasgos y valores tradicionales como la vestimenta, lengua, creencias, gastronomía y otros aspectos importantes de la región que se visita, de manera que exista un genuino crecimiento cultural.

Finalmente, y como parte esencial del desarrollo turístico es conveniente que las actividades turísticas desarrolladas en determinado sector, generen beneficios socioeconómicos a corto, mediano y largo plazo bien distribuidos entre toda la población

local y su entorno y así, contribuir a mejorar las condiciones de vida de cada uno de los miembros de la comunidad, especialmente trabajar en ámbitos de la salud, le educación y recreación de la población anfitriona. (UNWTO, 2020)

Esta concepción generó el análisis y reflexión de las comunidades científicas, quienes sostienen que una forma de promover el cuidado del medio ambiente, de minimizar el daño sobre éste, y generar beneficios económicos es el referido al turismo sostenible, cuya visión considera que la exploración de áreas naturales generalmente desconocidas, al ser transitadas extendería los impactos positivos mediante un enfoque especial hacia la conservación de los beneficios naturales del destino turístico, haciendo hincapié en el cuidado de la flora, fauna, del agua y suelos, del uso de energía y la contaminación (Barrera y Bahamondes, 2012).

El turismo sostenible está tomando importancia en los países con vocación turística; ya que está siendo empoderada en el ámbito económico, social, ambiental y cultural; desarrollándose así con un enfoque de cuidado del medio ambiente para las futuras generaciones, buscando una mayor proyección siendo una alternativa viable para el sector productivo existiendo un modelo de crecimiento que permite un desarrollo social y natural. (Cardoso, 2006).

1.2.3. Recursos turísticos

Un recurso turístico es un conjunto de atractivos de un territorio en donde incluyen el espacio, los bienes y valores; es decir, aquellos elementos que atraen visitantes motivándolos a viajar a determinado lugar por diversas razones tales como: fortalecer relaciones personales o familiares, mejorar la salud a través de revitalizar su estado físico y mental, por encontrar aventuras y por descanso (Amaiquema, 2015).

Por otro lado, en entendido por aquellos elementos que por sí mismos o en combinación con otros es capaz de despertar el interés de visita a cierta zona o región, es decir, genera desplazamientos turísticos; así también se lo define como aquellos elementos naturales o no, con suficiente valor, aptos y disponibles para realizar cualesquier actividad relacionada al ámbito turístico ya que son capaces de generar interés entre un público; así como también determina la elección y motivación del desplazamiento siendo la base para el desarrollo turístico (Navarro, 2015).

Así también se define al recurso, como el medio material del cual disponemos para su uso en diferentes aspectos, siempre y cuando sirvan de tal manera que puedan satisfacer las necesidades humanas, ya que posee el medio adecuado para ser utilizado. En el ámbito turístico, nos indica que abarca toda actividad humana en la que motiva a un desplazamiento, ya sea por curiosidad o por realizar una actividad física o intelectual (Leno, 2015).

Existen de tres tipos: naturales, financieros y humanos, en cualquier tipo de acción los cuales son utilizados para el beneficio del turismo, convirtiéndose los elementos en recursos para satisfacer carencias de los turistas y compensar sus expectativas por medio del aprovechamiento de patrimonios creando así un vínculo con el turista y el entorno natural. (Leno, 2015)

1.2.4. Servicios turísticos

Se los denomina a los servicios turísticos como el conjunto de actividades en donde se producen prestaciones personales para satisfacer las necesidades del turista, contribuyendo a la facilitación de los bienes turísticos a través de su uso y disfrute (Huertas, 2015). Los servicios turísticos no son solo productos, sino que tienen un soporte físico que son demandados por los turistas; siendo una combinación de un conjunto de servicios en la que existen planes y programas en la que se van ensamblando cada actividad, siendo la motivación el principal elemento en el diseño de destinos que beneficien a las comunidades y satisfagan las expectativas del turista (Ascanio, 2014).

1.2.5. Gastronomía y Turismo

La gastronomía es entendida como aquel saber o conocimiento razonado del arte de producir, es decir un proceso consecutivo y metódico que permite crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar de manera saludable y sostenible todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. En ese sentido el concepto se vincula a la propuesta ya que existen productos culinarios donde se manifiesta dicho proceso de creación y transformación culinaria. (López y Jesús, 2011)

Ascanio (2009), complementa esta visión de gastronomía describiéndola como ese proceso de transformación del producto culinario de una región permitiendo a su vez darle un valor adicional al espacio turístico y por ende, permite ofrecer al turista una experiencia gastronómica y única en una atmósfera agradable. En resumen, la gastronomía en el turismo ha sido concebida como ese saber o conocimiento de la elaboración y consumo de alimentos que guardan estrecha relación con el lugar, la cultura, el ambiente siendo el valor añadido de una experiencia turística.

Por otro lado tenemos el concepto de gastronomía contextual andina que se interpreta como aquel cúmulo de saberes y experiencias culinarias implementadas en la elaboración de platos autóctonos de la región andina (específicamente en Ecuador), motivo por el cual la preparaciones de los platos adoptan un estilo de productos más local donde se fusionan elementos propios de la gastronomía andina adaptados a las necesidades del turista y a su vez representativo de la cultura y la historia de la zona (Arzeno y Troncoso, 2012).

1.2.6. Salubridad alimenticia

Según el Programa Especial para la Seguridad Alimentaria Centroamérica, más conocido por las siglas (PESA), seguridad alimentaria significa que todas las personas ya sea, de manera individual, familiar, nacional o inclusive a nivel global, puede acceder física o económicamente a alimentos seguros y nutritivos con el objetivo de satisfacer sus necesidades básicas de una manera segura y sana, lo cual es fundamental para garantizar la supervivencia de todas las personas (FAO, 2011).

Por otra parte, la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que cuando existe escasez de alimento; la higiene, la capacidad de preservar la calidad de los alimentos y la nutrición son descuidadas, dan como resultado que la población adopte un nuevo régimen alimenticio menos nutritivo, ponderando la insalubridad alimentaria poniendo en riesgo la salud de los habitantes de un sector determinada (FAO-OMS-UNICEF, 2017).

La seguridad alimentaria hace referencia a la satisfacción de las necesidades alimenticias siempre y cuando se tenga el acceso físico y económico a los alimentos nutritivos que nos permiten tener una vida sana y activa, con productos de calidad que

cumplan con los requisitos sanitarios mínimos ya que determinan si un producto es apto para el consumo o si son un riesgo para la salud del consumidor (Bourges, Gonzalez y Muñiz, 2014).

1.2.7. Itinerario y Ruta Gastronómica

Itinerario se denomina a un documento en el cual se establecen organizadamente las horas, el lugar y las actividades a desarrollarse dentro de un paquete turístico. Frecuentemente este término es asociado con otras denominaciones como circuito, excursión e, incluso, paquete o programa turístico (Oña, 2016).

Por otra parte, un itinerario turístico debe contener claramente la localización y la orientación de los lugares que se pretenden visitar, así como la descripción detallada de los elementos o atractivos que componen el paisaje natural y cultural de esos lugares turísticos. Un itinerario también puede estar acompañado de un mapa temático con el objetivo de facilitar la interpretación de los atractivos turísticos (Cisne y Gastal, 2011).

Las rutas gastronómicas o alimentarias es un proceso que ha ido vinculando al turismo con los alimentos y que adicionalmente, están estrechamente relacionados con el aspecto cultural y natural del lugar que se visita. Además, del carácter económico del vínculo, es decir, deben estar orientadas a fomentar el desarrollo de los territorios rurales o locales, evitando convertirse en una teatralización de la cultura local (Barrera y Bringas, 2008).

Por otro lado, Ascanio (2009), dice que para la elaboración de una ruta gastronómica solo se requiere de un valor agregado local, el cual debe ser único y lo más auténtico posible para permitir diferenciarse del resto. Añadir valor a un atractivo geográfico significa que el turista reconozca el atractivo, lo cual puede ser su motivación principal, e indirectamente, mediante la degustación de un plato típico, conocer parte fundamental de la cultura local.

La interpretación de ruta gastronómica se da en la planificación de actividades organizadas y articuladas de servicios y productos gastronómicos, donde elementos como tiempo, espacio y talento humano se articulan para dar al visitante un servicio de calidad; en ese sentido es importante tener en cuenta que dichos elementos deben estar focalizados en el cliente y en un tema central los cuales son en sí, la razón de ser de la ruta gastronómica (Jeambey, 2016).

1.2.8. Emprendimiento turístico

El emprendimiento puede ser interpretada como aquella actividad innovadora y de riesgo orientada en sí a la gestión del cambio de manera estratégica, sin importar si esta renovación estratégica ocurre adentro o afuera de organizaciones existentes, y también si esta renovación da lugar o no a la creación de una nueva entidad de negocio (Carmen y Guerrero, 2012).

El emprendimiento se entiende como un proceso que logra mejoras y permite hacer más eficientes los procesos comerciales permitiendo la competitividad y creación de nuevas riquezas, hoy en día se aceptan ambas como actitudes emprendedoras, pero los patrones de enseñanza para uno u otro son en cierto modo diferentes, en este sentido tenemos que el emprendimiento es una práctica económica y social de carácter comunitario (Formichella, 2015).

El emprendimiento es la idea de convertir algo abstracto en algo concreto, siendo este la capacidad de la persona para llevar a cabo un proyecto nuevo en el que está relacionado con un beneficio económico; este término deriva del francés *entrepreneur* el cual significa estar listo a tomar decisiones; posee características de innovación a través de la motivación, ya que se visualiza la oportunidad de negocio. (Sanabria, Morales y Ortiz, 2015).

1.2.9. Productos turísticos

Los productos turísticos incluyen el conjunto de servicios básico como pueden ser; acomodación y alimentación; además de servicios complementarios, transporte, recursos naturales y culturales, que de cierta manera le dan un valor agregado al destino turístico haciendo que este se diferencie de otros, ya que aportan calidad y carácter al mismo (García B. , 2005).

Desde el punto de vista del cliente, un producto turístico se entiende como el conjunto de servicios que el turista recibe durante su vista a cierto destino y dentro de un tiempo establecido, estos pueden ser: transporte, alojamiento, alimentación, actividades recreativas, pero adicionalmente un producto implícitamente, incluye los diferentes

atractivos ya sea naturales o culturales de la misma manera el talento humano local, a cambio de un valor monetario acordado (Morillo, 2011).

Es un objeto que se brinda a los clientes para satisfacer una carestía o aspiración, con la finalidad de aportar en los conocimientos y deseos de los turistas. Las características de los productos turísticos son algunas como, por ejemplo: son intangibles, el contrato del cliente en su totalidad suele ser continuo (De la Colina, 2012).

1.2.10. Turismo Comunitario

El turismo comunitario es una actividad que se fundamenta en la creación de productos turísticos bajo el principio básico de la participación de la comunidad local, es decir que la misma población sea la encargada de reducir el impacto negativo y reforzar los impactos positivos del turismo en su espacio (Orgaz, 2013). Morales y Morales (2017), plantean al turismo comunitario como aquel tipo de turismo que se desarrolla en áreas naturales y tiene como objetivo la conservación de las zonas naturales y el desarrollo de las comunidades locales.

Al turismo comunitario se lo puede tomar como un modelo de gestión en donde la comunidad local, aprovecha los recursos para ofrecer un servicio turístico caracterizado por una participación consensuada entre los habitantes de la zona, potencializando el desarrollo socioeconómico, con el objetivo de preservar el patrimonio cultural tangible e intangible; implementando estrategias que permitan ofrecer un servicio de calidad en su autenticidad (Lectong, 2018).

El turismo comunitario es aquel que busca formar una dualidad entre el ambiente y las comunidades para desarrollar actividades económicas, siendo las comunidades las cuales se organizan para recibir a los turistas y mantener los ingresos económicos dentro de su localidad. Este turismo ayuda a perfeccionar la calidad de vida de la comunidad y frena la migración ya que se generan fuentes de trabajo. (García, 2016).

1.3. Marco Legal

El presente trabajo se encuentra amparado en los siguientes estamentos legales, los mismos que describen derechos fundamentales relacionados en esta investigación.

1.3.1. Constitución de la República del Ecuador (2008)

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 14.- Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*. Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

Art. 56.- Las comunidades, pueblos, y nacionalidades indígenas, el pueblo afro ecuatoriano, el pueblo montubio y las comunas forman parte del Estado ecuatoriano, único e indivisible.

Art. 57.- Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.

2. No ser objeto de racismo y de ninguna forma de discriminación fundada en su origen, identidad étnica o cultural.

3. El reconocimiento, reparación y resarcimiento a las colectividades afectadas por racismo, xenofobia y otras formas conexas de intolerancia y discriminación.

4. Conservar la propiedad imprescriptible de sus tierras comunitarias, que serán inalienables, inembargables e indivisibles. Estas tierras estarán exentas del pago de tasas e impuestos.

6. Participar en el uso, usufructo, administración y conservación de los recursos naturales renovables que se hallen en sus tierras.

8. Conservar y promover sus prácticas de manejo de la biodiversidad y de su entorno natural. El Estado establecerá y ejecutará programas, con la participación de la comunidad, para asegurar la conservación y utilización sustentable de la biodiversidad.

9. Conservar y desarrollar sus propias formas de convivencia y organización social, y de generación y ejercicio de la autoridad, en sus territorios legalmente reconocidos y tierras comunitarias de posesión ancestral.

13. Mantener, recuperar, proteger, desarrollar y preservar su patrimonio cultural e histórico como parte indivisible del patrimonio del Ecuador. El Estado proveerá los recursos para el efecto.

Art. 74.- Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tendrán derecho a beneficiarse del ambiente y de las riquezas naturales que les permitan el buen vivir. Los servicios ambientales no serán susceptibles de apropiación; su producción, prestación, uso y aprovechamiento serán regulados por el Estado.

1.3.2. Ley de Turismo (2002)

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

a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;

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

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

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

e) 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.

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

a. Alojamiento;

b. Servicio de alimentos y bebidas;

c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;

d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del trabajo.

e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,

Art. 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en ésta Ley y a los reglamentos respectivos.

1.3.3 Plan Estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador “PLANDETUR 2020” (2007)

A continuación se pretende realizar un breve análisis del PLANDETUR 2020, ya que en este se encuentra establecido las directrices necesarias para el desarrollo sostenible del turismo en el Ecuador, por esta razón la propuesta de creación de una ruta gastronómica en el Cantón Biblián, no solo que está orientada a seguir y poner en práctica los conceptos de sostenibilidad y sustentabilidad para el desarrollo de actividades turísticas en el Ecuador, y cumplir con los objetivos del mismo, sino que además, contribuirá al cumplimiento de los objetivos del milenio.

Para iniciar con este análisis, entre los antecedentes del Proyecto PLANDETUR 2020 tenemos que, el potencial turístico del Ecuador radica en su diversidad tanto en términos de culturas y tradiciones vivas; atractivos y paisajes naturales; sitios y monumentos históricos y sobre todo la calidez y amabilidad de su gente, lo cual también es considerado como una fortaleza del país para la competitividad turística internacional. De tal manera que la diversidad natural y cultural son determinantes a la hora de desarrollar un turismo sostenible y de los beneficios económicos que surgen entorno a este.

También se puede destacar, la idea establecida en el Plan, que busca la creación de una cadena turística productiva (alojamiento, alimentación, transporte, etc.), cuyo objetivo está orientado a dinamizar las actividades económicas de un área determinada y a la vez contribuir con la valorización del patrimonio natural y cultural.

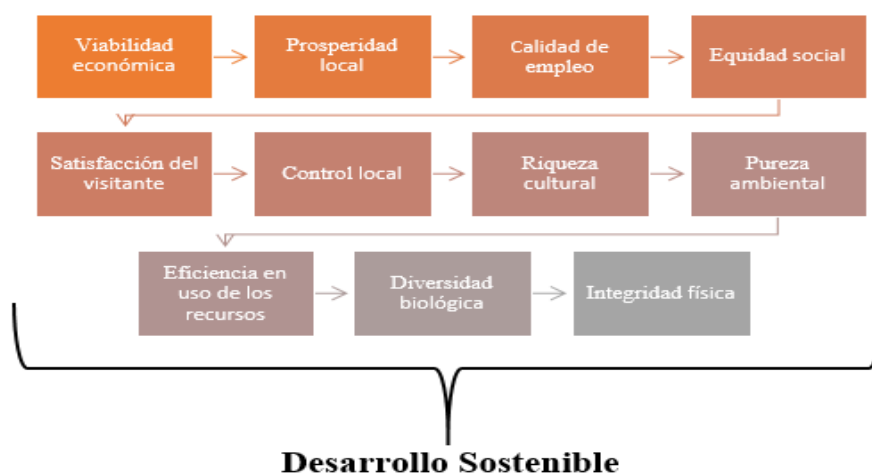
El Proyecto de diseño del PLANDETUR 2020 es financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo, entidad que ha estado apoyando económicamente al país desde 2001, el costo está valuado en 15 millones de dólares, los mismo que están distribuidos de la siguiente manera: 5 millones se destinarían para la primera fase del Proyecto en la zona sur del Ecuador, y los US \$10 millones restantes serían destinados al resto del país de acuerdo con los lineamientos establecidos.

1.3.3.1 Macro-entorno del turismo sostenible en el Ecuador

El PLANDETUR 2020 plantea sus políticas con vistas al 2020 y en basa a un acuerdo internacional en la cual varios estados del planeta, han tomado conciencia y reconocen la importancia de un desarrollo sostenible del turismo. Este acuerdo es denominado como Informe *Brundtland* (Naciones Unidas, 1987) y es el resultado de un trabajo conjunto entre la Comisión de Medio Ambiente y Desarrollo de Naciones Unidas, creada en Asamblea de las Naciones Unidas en 1983. En la cual se establece la definición de desarrollo sostenible, teniendo presente el Principio 3° de la Declaración de Río (Naciones Unidas, 1992) en la que nos dice es "Aquel desarrollo que satisface las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las generaciones futuras para atender sus propias necesidades" (Naciones Unidas, 1992).

El desarrollo sostenible busca un equilibrio entre las tres dimensiones del mismo, las cuales son al ámbito ambiental, el económico y el social (PLANDETUR 2020), para cuyo fin, los objetivos del turismo sostenible que se han establecido son los siguientes:

Ilustración 1. Modelo de desarrollo sostenible



Fuente: Elaboración propia

De la misma manera el Plan, considera al turismo sostenible como una oportunidad para contribuir al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), en especial el 1,3,7,8, que son los más relacionados con la actividad turística (PLANDETUR 2020, 2007):

- ODM1: Erradicar la pobreza extrema y el hambre.
- ODM2: Lograr la enseñanza primaria universal.
- ODM3: Promover la igualdad entre los géneros y la autonomía de la mujer.
- ODM4: Reducir la mortalidad infantil.
- ODM5: Mejorar la salud materna.
- ODM6: Combatir el VIH/SIDA, el paludismo y otras enfermedades.
- ODM7: Garantizar la sostenibilidad del ambiente.
- ODM8: Fomentar una asociación mundial para el desarrollo.

1.4. Principales productos que se cultivan en el Ecuador

El Ecuador es un país privilegiado, ya que contamos con un sinnúmero de productos que se cultivan en las diferentes regiones geográficas y que son el ingrediente principal para cada uno de los platos que se elaboran; con cultivos permanentes y

transitorios que forman parte del diario vivir de los agricultores que abastecen al consumo nacional.

En cuanto a superficies con labor agropecuaria para el año 2017 tenemos que el 44.83% corresponden a pastos cultivados, el 26.20% de cultivos permanentes, transitorios un 16.56% y el 12.42% corresponden a pastos cultivados; siendo la provincia de Manabí, la que cuenta con mayor superficie con labor agropecuaria con un total de 766.774 hectáreas de cultivo (INEC, 2017).

1.4.1. Cultivos de la Costa Ecuatoriana

La región costa al encontrarse a nivel del mar, con elevaciones que no superan los 1500 msnm, posee un clima cálido con temperaturas que son influenciadas por las dos corrientes marinas como la fría de Humboldt que son en los meses de mayo hasta noviembre y la corriente Cálida del niño que va desde el mes de diciembre a abril, con temperaturas promedio de 25 grados centígrados; estas condiciones permiten que se cultiven una extensa variedad de productos que son comercializados dentro y fuera del país (INOCAR, 2005).

Los cultivos permanentes son la caña de azúcar y banano, siendo el maíz y el arroz los cultivos de tipo transitorios y de mayor producción. La provincia del Guayas, es la principal proveedora del arroz para todo el país con el 71.44% de la producción nacional; adicional, se producen frutas como la papaya, melón, sandía, magos, entre otros (INEC, 2017).

En una zona más profunda se encuentran las denominadas “fincas” en donde encontramos cultivos de árboles tanto maderables como frutales y los de ciclo corto como la yuca, el arroz, maíz, algodón entre otras. Los “Veteranos” de las fincas entendían el funcionamiento del proceso natural de la tierra, además que producían los productos para el consumo de las familias.

A continuación, un breve resumen de los principales cultivos.

Arroz

Ocupa la tercera parte de la producción, en el año 2017, se sembró alrededor de 370.406 hectáreas, y se cosechó 358.100 hectáreas, siendo las provincias de Guayas con el 68.49%, seguido de Los Ríos con el 26.17% y Manabí con el 2.94%, las principales provincias que lo cultivan; ya que es la gramínea más utilizada en la preparación de los platos típicos del país y se consume con un total de producción de 1.066.614 toneladas métricas correspondiendo al estado primario del producto, es decir con humedad e impurezas (INEC, 2017).

Imagen 1. Arroz para la comercialización



Fuente: Elaboración propia

Plátano

El plátano es uno de los principales cultivos permanentes de la zona costera, con una superficie total de 48.314 hectáreas plantadas y 10.590 has cosechadas en la provincia de Manabí, Representando el 40.21% de la producción nacional (INEC, 2017).

Imagen 2. Plátanos verdes y maduros



Fuente: Elaboración propia

Caña de azúcar

La provincia del Guayas representa el 82.95% de la producción nacional con 7.490 toneladas, seguido de la provincia de Loja con 679 Tm y la provincia del Cañar con 463 toneladas, para la elaboración del azúcar que se expende a nivel nacional, además que el jugo de caña es utilizado para la elaboración del guarapo que es una bebida acompañado de aguardiente (INEC, 2017).

Imagen 3. Cosecha de la caña de azúcar



Fuente: Foto archivo de diario El Comercio

Banano

El banano es uno de los principales productos que se cultivan en el país ya que es un producto de exportación, siendo la provincia de El Oro con 43.066 hectáreas de producción, luego la provincia de Los Ríos, productora con un 37% lo que equivale a 2328 toneladas métricas de producción, seguido de la provincia del Guayas con 1647 toneladas métricas (INEC, 2017).

Imagen 4. Plantación de banano



Fuente: Foto archivo de diario El telégrafo

Cacao

En el país se cultiva el cacao fino de aroma, ocupando el primer lugar en el mundo, satisfaciendo el 60% de la demanda internacional, siendo la provincia de Manabí con mayor producción, es decir, alrededor de 26.972 hectáreas de sembríos (INEC, 2018).

Imagen 5. Chocolate amargo listo para el consumo



Fuente: Elaboración propia

Maíz duro seco

Las principales provincias en donde se cultiva este tipo de grano son Santa Elena con 2.949 hectáreas y Los Ríos con 148.907 hectáreas (INEC, 2018), siendo la principal fuente de ingresos para el 88% de los agricultores (CGSIN, 2018).

Imagen 6. Maíz amarillo



Fuente: Elaboración propia

1.4.2. Cultivos de la Sierra

En la zona central del Ecuador encontramos a la cordillera de los Andes, con una extensión de 100 a 120 kilómetros, la cual es la responsable del clima frío y los microclimas a pesar de estar ubicados en una zona ecuatorial, estos factores hacen de ello un lugar único para la producción de diferentes variedades de alimentos que abastecen a todo el país; con altitudes desde los 1800 msnm hasta los 3800 msnm (Calvache, 2014).

A continuación, se detallan los principales productos:

Papa

La provincia de Pichincha ocupa el primer lugar con el 27% de la producción nacional, siendo el 17.74% el total de la superficie sembrada; aunque la provincia del Carchi ocupa 18.48% de la superficie, se encuentra en segundo lugar en producción seguido de la provincia de Tungurahua con un total de 10.76% de la superficie destinada

al cultivo de este tubérculo (INEC, 2017). Para el año 2018, según datos del INEC, tenemos a la provincia del Carchi con una producción de 6.536 hectáreas; dentro de la tipología del tubérculo tenemos la súper chola, bolona, la chaucha, entre otras.

Imagen7. Papas listas para la venta



Fuente: Elaboración propia

Maíz suave seco

El maíz suave es muy utilizado en los platos típicos de la sierra ecuatoriana ya que acompaña a otros alimentos y también como alimento principal. Se cultiva en varias zonas principalmente en las provincias de: Imbabura, Tungurahua, Bolívar y Chimborazo; siendo estas dos últimas las que tienen mayor número de hectáreas de sembrío.

Imagen 8. Maíz blanco pelado



Fuente: elaboración propia

Cebada

Según datos del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), existen alrededor de 778 agricultores dedicados a la siembra de la cebada, además que la empresa Cervecería Nacional ha fomentado la producción de la cebada de tipo Maltera en varias provincias del Ecuador.

Imagen 9. Cebada lista para la cosecha



Fuente: el productor.com

Quinua

Este alimento está catalogado como un pseudo cereal y es utilizado en sabores tanto dulces como de sal, produciéndose en las provincias de Chimborazo, Cotopaxi e Imbabura; se utiliza también para la realización de barras energéticas. El Ministerio de agricultura ha buscado fortalecer este tipo de cultivo con la entrega de semillas certificadas, las cuales brindan un alto poder nutricional (Benalcázar, 2019).

Imagen 10. Quinua lista para el consumo



Fuente: elaboración propia

1.4.3 Cultivos en la Región Amazónica

En la región amazónica encontramos un sistema en donde se aprovechan los recursos renovables de la selva a través de un ciclo agrícola denominado chacra-ushunpurun, el cual, es realizado por las comunidades Kichwa, en donde para satisfacer las necesidades de alimento familiar, siembran primero maíz o plátano y luego la yuca entre otros tubérculos para finalmente en el proceso de regeneración cultivar árboles y palmas (Arias, Carpio, Herrera y González, 2016). Los principales productos que se cultivan son la palma africana, yuca, maíz, papa china, pitahaya, guayusa, naranjilla, guayaba, entre otras.

1.5 Historia de la gastronomía en el Ecuador

El Ecuador es un país privilegiado en cuanto a la gastronomía se refiere, puesto que usa ingredientes y sabores únicos de cada región, lo que le permite una diversificación que lo distingue a los demás países latinoamericanos (Vásconez, 2015). Está conformado por cuatro regiones naturales que son: costa, sierra, oriente y región insular, en la que, cada una de ellas tiene una variada gastronomía con diferentes costumbres y tradiciones, además de que está influenciada por la cocina española e Inca (Andrade y Ruperti, 2016).

La cocina ecuatoriana consta de platos fuertes hechos con arroz, sopas hechas con papa y una variedad de postres dulces; antiguamente se cocinaba con leña, en la que se utilizaban ollas de barro y el pan se lo hacía a diario con el trigo recién molido (Gualotuña, 2014). El maíz ha sido el elemento clave dentro de la gastronomía ecuatoriana por más de 5000 años, además que llegó a tener un papel fundamental dentro del contexto ceremonial, ya que se consideraba parte de prestigio social celebrándose la fiesta más importante para los Incas como en “Inti-Raymi”, siendo este grano un método de consagración a la Sara Mama (Carvajal, 2016).

1.5.1 Los Productos Turísticos gastronómicos del Ecuador

El Ecuador es un país pluriétnico y pluricultural, se encuentra ubicado en la línea equinoccial en América del sur en sus regiones: Costa, Sierra, Oriente y Región Insular tiene diferentes productos gastronómicos para el deleite de las personas locales y para los

turistas que nos visitan, ya que no solo contamos con una riqueza agrícola, sino que a su vez los productos que encontramos son tal versátiles que nos permiten crear una extensa variedad gastronómica para el deleite de nacionales y extranjeros que nos visitan y se quedan maravillados con lo que podemos ofrecer.

1.5.1.1 Costa

En la región costa encontramos una extensa variedad de platos típicos en donde el principal ingrediente es el pescado, plátano verde, maní y mariscos; ya que, gracias a la posición geográfica, existe la posibilidad de conseguir dichos alimentos de una manera fácil y económica. A continuación, un breve resumen de la gastronomía costera:

Tabla 1. Resumen de los platos típicos de la costa ecuatoriana

Nombre	Foto	Descripción
Encebollado		Es un plato que contiene ingredientes típicos de la zona como: pescado albacora, yuca, cebolla.
Cangrejo criollo		Se prepara de la siguiente manera: en una hoyo grande se pone agua, cerveza, especerías, ajo y cebolla.
Tigrillo		Se sirve en los desayunos es de plátanos verdes, queso, huevo y chicharrón.
Ceviche de concha		Es un molusco que se encuentra en los manglares de la zona del litoral del Ecuador se prepara con cebolla, sal pimienta y especias.
Bolón de verde		Son preparados de plátanos de verde tienen como ingredientes chicharrones, ajo, queso y mantequilla.
Guatita		Es importante limpiar la guatita los ingredientes que se utilizan son papas, cebollas, tomate sal, pimienta y especerías es un plato tradicional de Guayaquil.

Caldo de bolas		Es una sopa típica la cual se utilizan los siguientes ingredientes carne de res y su hueso, plátanos, cebolla choclos.
Corviche de pescado		Sus ingredientes son los siguientes: verde, maní, pescado, cebolla, pimienta.
Pescado frito		Este pescado es muy apetecido por los turistas ya que es fácil de localizarlo en cualquier parte de la costa sus ingredientes son los siguientes: corvina, harina de trigo sal, pimienta, ajo, cebolla y tomate.
Seco de pollo		Muy conocido en la localidad este cuenta con los siguientes ingredientes: una presa de pollo, tomate, cebolla, pimientos, achote, culantro.

Fuente: Cuví (2001)

1.5.1.2 Sierra

En la región interandina, encontramos diferentes tipos de cultivos, gracias al clima y micro climas, que le da esa versatilidad al entorno y podamos tener productos tanto de alturas o páramo y productos de zonas templadas que nos permiten la elaboración de un sinnúmero de platos típicos que se detallan a continuación:

Tabla 2. Resumen de los platos típicos de la sierra ecuatoriana

Nombre	Foto	Descripción
Locro de papas		Es una sopa muy común que se sirve con los siguientes ingredientes: papas, cebolla, choclo, leche, queso, achote.
Fritada		Se prepara con la carne de cerdo, la cual se fríe por determinado tiempo sus ingredientes son
Yapingacho		Son tortillas de papas que tienen de ingredientes queso, cebolla y aceite.

Cuy asado		Es un alimento típico de la zona andina del Ecuador, la cultura Inca lo consumía con frecuencia para su preparación lleva los siguientes ingredientes: papas, cebolla, ajo, maní y especerías.
Humitas		Sus ingredientes son los siguientes: choclo tierno , queso , huevos
Caldo de gallina		Es una sopa de gallina que tiene los siguientes ingredientes: pollo, huevos, sal aliños.
Mote pillo		Consiste en mote o maíz pelado huevos y aceite.
Mote pata		Es un caldo que contiene los siguientes ingredientes: mote, leche, cebolla especies entre otros productos.
Yaguar loco		Es un loco de sangre de borrego, compuesta de papas.
Seco de chivo		Carne de borrego con arroz, es un guiso.

Fuente: Cuvi (2001)

1.5.1.3 Oriente

La región oriental del Ecuador, en su mayoría del territorio encontramos platos exóticos; ya que se encuentra ubicado en una zona selvática, en la que las comunidades locales, hacen uso de los elementos de la naturaleza, a continuación, los platillos más conocidos:

Tabla 3. Resumen de los platos típicos de la región oriental

Nombre	Foto	Descripción
Pinchos de Gusanos de palma		Son gusanos oriundos de la localidad lo cuales se sirven a la brasa.
Maito de pescado		Se pone el maito en una hoja de plátano con palmito, chontaduro y se deja a cocinar por 15 minutos.
Tilapias plato típico		Se fríe el pescado de la tilapia y se sirve con arroz, tomate y cebolla.
Ayampaco		Es la preparación de un pescado típico
Juanes de yuca		Se preparan con yuca, huevos, plátano, sal, pimienta.
Ancas de rana		Plato preparado a base de ranas y se sirve con arroz
Chicha		Es una bebida típica que es preparada a base de maíz y otros cereales.
Seco de guanta		Se pone a hervir la presa de guanta se utiliza como ingredientes cebolla, tomate hojas de laurel y especierías.
Ceviche de palmito		Se prepara a base de palmito y otros vegetales.
Tortillas de yuca		Se prepara con yuca, huevos y queso.

1.5.1.4 Región Insular o Galápagos

En esta región encontramos diferentes variedades de alimentos, pero que no son cultivados en esta zona ya que esta región, forma parte de una zona protegida denominada “Parque Nacional Galápagos”

Tabla 4. Resumen de los platos típicos de Galápagos

Nombre	Foto	Descripción
Arroz marinero		Es un arroz que se prepara con diferentes mariscos.
Bacalao con papas		Es un pescado que se sirve con papas.
Arroz con conchas		Es arroz con el molusco concha que se encuentra en los manglares del litoral.
Sopa marinera		Es una sopa con algunos mariscos de la costa.
Ceviche de canchalagua.		Es un molusco el cual se sirve con algunas especias.
Chupe de pescado		Es una sopa de pescado con papas y aliños.
Langosta		Es un crustáceo marino que se prepara con aliños y se sirve con ensalada.

1.6 Estado del Arte

El turismo culinario ha sido en los últimos años, un estimulante en el desarrollo de las economías locales; ya que a través de los sabores, muchos turistas son atraídos hacia un destino por su manera dinámica de mostrar una gastronomía única, siendo la principal motivación del viaje (Vásquez, 2015). La tendencia de los turistas ha sido encontrar destinos menos masificados buscando nuevas experiencias, en la que se puedan utilizar la mayoría de los sentidos, involucrándose cada vez más en apreciar todo lo relacionado al lugar como: la atmosfera, las costumbres y la gastronomía local (López y Sánchez, 2012).

Entendemos a la gastronomía como parte primordial en la historia de los pueblos, ya que refleja un estilo de vida arraigado en la propia cultura y que además contribuye al desarrollo y competitividad en el ámbito turístico; la parte culinaria y el turismo, están estrechamente relacionados con la motivación y que; la experiencia que el turista tenga, debe contribuir a reforzar la autenticidad del destino, para así crear una experiencia única y diferencial (López y Sánchez, 2012). Hoy en día, el turista está cada vez más informado del destino como del producto que ofrece, siendo la gastronomía el reflejo de la identidad cultural ya que representa la idiosincrasia de los habitantes de un lugar, siendo las zonas rurales un espacio importante para la realización de diferentes actividades de ocio en contacto con la naturaleza (López y Jesús, 2011).

1.6.1 Casos de estudio internacional

Tenemos el caso de estudio en ciudad de Córdoba situada al sur de España, en la que el turismo gastronómico se sustenta en la literatura como en la arqueología, utilizando productos autóctonos como el aceite de oliva; siendo este producto el principal elemento de la cocina mediterránea, además, los establecimientos culinarios han sido de gran aporte para la cultura culinaria como las denominadas tabernas que se ubican en zonas históricas y que posibilitan la interacción entre los visitantes y la herencia cultural. Las denominadas “tapas” son el plato principal dentro de la cultura andaluza y que es un referente para que las personas puedan compartir y socializar al momento de la comida (López y Sánchez, 2012).

La Asociación Empresarial de Hostelería de Córdoba (HOSTECOR), colaboró en noviembre de 2009, para realizar una investigación de campo, en la que se buscó conocer la opinión de los turistas en cuanto a la gastronomía y a su vez, cuál era su principal motivación para visitar dicho lugar. Los datos que dio la investigación fue que los 40 establecimientos de la zona que promocionaban la cocina cordobesa, eran visitados con frecuencia por los turistas. Luego se procedió a crear una encuesta de oferta a los dueños de los establecimientos y otra de demanda para analizar la opinión de los turistas; dando como resultado que los empleadores tenían entre 1 y 9 trabajadores en la que les daban prioridad a las personas que estaban capacitadas para dicho trabajo y en cuanto a los turistas, estos no residían en la ciudad de Córdoba sino que volvían al mismo sitio creando una fidelidad; siendo el salmorejo el plato más apetecido de la zona (López y Sánchez, 2012).

Para cuestiones publicitarias en su mayoría utilizan las páginas web, ya que el perfil de los turistas son personas con estudios universitarios en un rango de 30 a 39 años, principalmente turistas procedentes de Madrid seguido del resto de Europa, siendo el ocio la motivación de viaje, aunque el nivel de pernoctación es bajo. Existe un alto grado de satisfacción en cuanto a la calidad de los platos y del servicio; aunque se señala que se debe innovar en los platos, los turistas regresan satisfechos de su visita (López y Sánchez, 2012).

La gastronomía, en la actualidad, no solo forma parte de las necesidades fisiológicas del ser humano, sino que además hoy por hoy, se ha convertido en una de las principales motivaciones de viaje de turistas y visitantes; se hace un análisis de las rutas gastronómicas del Perú, que por la ubicación geográfica, cuenta con atractivos turísticos culturales y naturales así como costumbres y tradiciones, que se forjan en relación a la comida, pero que a diferencia del Ecuador, la gastronomía peruana es considerada por muchos como la mejor del mundo, prueba de ello, son los innumerables reconocimientos de los *World Travel Awards*, OEA y FOOD and TRAVEL MAGAZINE por sus delicias culinarias (Orona, 2019).

Es por esta razón que Perú cuenta con varias rutas gastronómicas, de las cuales destacamos:

- La cocina de Lima
- La cocina de Costa Norte

- La cocina de Amazonía
- La cocina de Arequipa
- La cocina de Andina
- La cocina de Novo-andina

Existen algunas rutas gastronómicas que han sido elaboradas con la finalidad de que los turistas deleiten con su paladar la comida típica peruana, pero también su objetivo es que ellos conozcan los lugares turísticos como, por ejemplo: “Perú cultura y gastronomía”, esta es una ruta completa que consiste en realizar diferentes recorridos a lugares turísticos de la ciudad de Lima capital de Perú y la visita al Cuzco - Machu Picchu. A medida que el turista va por cada sitio, va degustando diferentes platos típicos de la zona pudiendo diferenciar las culturas de cada lugar (Espinoza, 2020).

Otro claro ejemplo de ruta gastronómica de Perú es la “Ruta del cuy” que se realiza en las fiestas del Corpus Cristi, los invitados degustan del producto con chicha y cerveza. Esta fiesta se hace en Cuzco, el cuy es muy apetecido y es una ruta innovadora ya que ellos mismo se encargan del proceso de cocción para que los turistas puedan estar satisfechos (Román, 2001).

CONCLUSIÓN

Existen varios fundamentos teóricos como prácticos, los cuales hacen que la propuesta de la ruta gastronómica en Biblián tenga respaldo para ser factible, ya que esta cuenta con un buen potencial gastronómico y atractivos culturales por desarrollarse.

Entonces podemos concluir, que una ruta gastronómica permite al turista no solo conocer espacios físicos, sino que, además, permite degustar de la gastronomía local e interrelacionarse con la cultura y el ambiente natural de la zona. Para ello la importancia del valor agregado, es decir, que los atractivos físicos se vean complementados con alimentos y bebidas únicas; y así poder llamar la atención del turista.

El desarrollo de este proyecto también incluye cierto nivel de participación de la población local y de sus motivaciones para realizar emprendimientos por lo que resulta importante detallar lo que esto representa.

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA Análisis y descripción de estudios y propuestas de ruta gastronómica a nivel nacional, latinoamericano y mundial.

2.1.Introducción

La metodología que se empleó en esta investigación tuvo un alcance cualitativo bibliográfico, el objetivo se centró en elaborar una propuesta de ruta gastronómica para promover el desarrollo de la actividad turística del sector urbano del Cantón Biblián, Provincia del Cañar. Desde de el enfoque cualitativo se entrevistó a emprendedores del Cantón Biblián, cuyos testimonios representaron el aporte necesario y significatvo para la construcción de la ruta. Se realizó un arqueo de distintas investigaciones, estudios y propuestas de rutas gastronómicas a nivel nacional, latinoamericano e internacional, con la finalidad de aportar a este estudio, los mismos que se describen en este capítulo.

Se debe acotar que el planeta atraviesa por una situación emergente relacionada al COVID-19, conocido como un virus de la gripe que afecta a la población en general, de manera especial a los adultos mayores, personas con cuadros diabéticos, con problemas respiratorios, entre otros; los primeros casos se reportaron en el mercado de Wuhan, capital de la provincia central Hubei convirtiéndose de este modo en una amenaza mundial. El virus se ha expandido por el mundo, es así que sus líderes han tomado medidas sanitarias en cada país, aplicando reglas para disminuir el riesgo de contagio, acciones tales como la contención de la expansión del virus mediante el autoaislamiento, la cuarentena y el distanciamiento social (CEPAL, 2020).

El Ecuador no escapa a esta realidad y por ello también se sometió a la cuarentena y aislamiento social, es por ello que esta investigación tuvo que replantear sus objetivos de tal modo que en una primera fase se realizó la revisión sistemática de la literatura, para lo cual, se desarrolló la planificación de la misma, que permitió en primera instancia elaborar una cadena de búsqueda estableciendo como palabras clave: turismo, ruta gastronómica, panorama nacional, latinoamericano e internacional. Posteriormente, se determinaron los operadores de búsqueda tales como: Google Académico. Bibliotecas digitales de la Universidad del Azuay, Redalyc; además se establecieron los criterios de

inclusión y estos fueron: títulos, descripciones y resúmenes relacionados al tema principal de la investigación.

La segunda fase, enmarcada en el tercer capítulo con la información obtenida de revisiones bibliográficas y entrevistas a los emprendedores, se diseñó la propuesta de ruta gastronómica para promover el desarrollo de la actividad turística del Cantón Biblián. Finalmente se socializó de forma virtual la propuesta con los actores involucrados. Por lo expuesto, en este capítulo se presentan las descripciones de las diferentes propuestas y estudios de rutas gastronómicas, los mismos que representaron la base fundamental para diseñar la Ruta Gastronómica para Biblián.

2.2. Revisión Bibliográfica

Los procesos investigativos se basan en el conocimiento acumulativo, mediante el proceso de generar formulaciones para contribuir a los procesos educativos; podemos mencionar que revisar significa, ver lo que ya está escrito, siendo un ámbito primordial en el área de la investigación; adicional es una herramienta que nos permite el desarrollo en el ámbito académico; hoy en día gracias al avance tecnológico podemos encontrar una vasta cantidad de información a través del internet y sus diferentes plataformas y páginas web (Guirao, 2015).

Además, se debe tener claro que la revisión bibliográfica implica la construcción del estado del arte y de los antecedentes a fin de tener el conocimiento sobre los distintos trabajos anteriores realizados sobre el tema en estudio, que involucra la comprensión y también la reflexión sobre la investigación que se está llevando a cabo, por lo cual se debe hacer la revisión bibliográfica en lo que se establezca el tema de investigación y se debe continuar durante todo el proceso de exploración (Souza, Giordano y Migliorati, 2012), lo cual se hizo durante este trabajo y se expresa a continuación.

2.3. Descripción Bibliográfica

2.3.1. Panorama Nacional

El Ecuador es un país que depende primordialmente del sector primario y de allí la imperiosa necesidad de crear otras fuentes de ingreso para desarrollar la economía

nacional (Vega y Alarcón, 2018) y por ello se han afinado distintas propuestas turísticas entre las cuales se tienen las rutas gastronómicas que representan un estímulo y un desarrollo sostenible para las poblaciones por representar un turismo de calidad y por ello poseen una estructura y contenido coherente, que permiten que el producto contribuya al paisaje, la cultura y el desarrollo económico (Jeambey, 2016). Por esto se toman como modelo y se consultan las distintas investigaciones realizadas sobre rutas nacionales para sustentar la que se pretende hacer en el sector urbano del cantón Biblián, Provincia del Cañar.

En principio en el panorama nacional de las rutas gastronómicas del Ecuador, se encuentran las planteadas por el Ministerio de Turismo (MINTUR, 2019), cuyos objetivos se centran en desarrollar productos turísticos especializados y sostenibles, preservando el patrimonio natural y cultural del país y establecer un marco regulatorio que favorezca el desarrollo de la actividad turística; además apoya una serie de emprendimientos de rutas gastronómicas con el propósito de mantener la actividad económica del país, entre las cuales se describen:

Ruta Gastronómica Recorriendo el Sabor del Austro (Azuay, Cañar, El Oro)

El Ministerio de Turismo (2011) con el objetivo de mostrar la variedad gastronómica del Ecuador, les solicitó a algunos investigadores (Brazzero, Bojorque y Maldonado, 2011) la labor de recoger información turística y gastronómica de algunas regiones, en concreto, se realizó una investigación con una metodología documental y de campo, donde se obtuvo como resultado la recopilación de datos en las poblaciones de Azuay, Cañar y El Oro. Como conclusión se elaboraron seis sub-rutas gastronómicas que denominaron la **Ruta Gastronómica del Austro**. Estas sub-rutas son ricas en paisajes y por supuesto en gastronomía, representan la armonía de la cultura y lo religioso que se gestó en Hispanoamérica como influencia de las creencias, tradiciones, costumbres y ritos que dieron el surgimiento del mestizaje, que trajo consigo la variedad de productos gastronómicos, cuyos platos han sido transmitidos de generación en generación (Brazzero, Bojorque y Maldonado, 2011).

En concreto las sub-rutas comprenden: la ruta gastronómica de Cuenca, la ruta gastronómica de Santa Bárbara, la ruta gastronómica de Paute, la ruta gastronómica Girón-Santa Isabel, ruta gastronómica Cañar que comprende las ciudades de Azogues,

Biblián, Cañar y Tambo. Por último, la ruta gastronómica El Oro que comprende las ciudades de Machala, Santa Rosa, Piñas, Zaracay y Zaruma.

Ruta gastronómica (Ruta G de Cuenca)

Otro proyecto interesante patrocinado por el Ministerio de Turismo es el de Francisco Encalada, del Instituto San Isidro, María Cecilia Moscoso, de Revista INHAUS y, Alejandra y Vanessa Peña de AWEIK (2019), quienes realizaron en Cuenca una experiencia gastronómica que denominaron la **Ruta G** (derivado de Ruta Gastronómica) y cuyo objetivo fue el diseñar un canal para que turistas nacionales e internacionales recorran restaurantes y degusten los exquisitos platos de la ciudad de Cuenca y cuyo recorrido se realiza en buseta y a pie.

Este emprendimiento involucró una metodología de investigación documental e investigación-acción ya que se programó el proyecto en la misma medida que se realizaban distintas actividades que se iniciaron el 14 de noviembre de 2019 y que tuvo como población a los turistas que se sintieron interesados en visitar distintos lugares donde degustar los tantos platos tradicionales con que se cuentan en la ciudad. Personas que se contactaron a través de algunos medios de difusión tales como las redes sociales, la prensa, banners y pantallas publicitarias, en donde se colocó información sobre el proyecto y algunos datos personales y telefónicos de los integrantes y promotores. Como resultado se crearon las siguientes rutas:

1. Ruta Patrimonial 1. Comprende degustación de tapas y bebidas en Pedregal Azteca, la Caleta, Akellarre y un recorrido guiado por el Centro Histórico de la ciudad.
2. Ruta de entretenimiento. Degustación de tapas y bebidas en Distrito, Casa del Parque y en el Café del Museo. Además, entrada sin *cover* a Rooftop Garden con *shot* de cortesía.
3. Ruta Patrimonial 2. Comprende la visita a los distintos museos de la ciudad como la Casa Museo María Astudillo, Museo de las Conceptas con degustación de tapas y bebidas a cargo del *chef* local. También una visita a *Quo Vadis* y El Jardín con degustación de tapas y bebidas.

Por otro lado, la Ruta G, abarca la Ruta y experiencias corporativas dirigidas expresamente a instituciones y empresas con un componente gastronómico. En este caso el recorrido es por la Ruta Francesa que abarca una visita guiada a la Casa Bienal de Arte y la Casa de Coco con un respectivo brindis en cada una. También, se realiza un programa musical y teatral donde diferentes chefs europeos y locales, ofrecen sus propuestas gastronómicas.

En conclusión, los resultados muestran una activación importante en el turismo y la gastronomía, así como también en el arte en general en Cuenca debido a que en el recorrido participan músicos y grupos que impulsan el arte y la cultura. (Encalada, et al, 2019)

Trabajos turísticos realizados en el Cantón Biblián

Pocos años atrás, el GAD municipal de Biblián, por primera vez destinó parte de su presupuesto anual para el desarrollo de emprendimientos turísticos y es por eso que últimamente se han llevado a cabo proyectos para fomentar el desarrollo de la actividad turística en este cantón y a la vez, generar nuevas fuentes de empleo. Estos emprendimientos han tenido gran acogida y apoyo por parte de la población local. Por esta razón, a continuación, analizaremos brevemente algunos de los trabajos realizados en este cantón y relacionados con el ámbito turístico, como es el caso de la “Propuesta de creación de una ruta turística cultural, para la revalorización del patrimonio inmaterial en el centro urbano del cantón Biblián”, la cual fue desarrollada por estudiantes de la Universidad del Azuay, durante los años 2017- 2018, la misma que tuvo como finalidad diversificar la oferta turística en el cantón y rescatar las manifestaciones culturales del mismo. La ruta consistía en visitar los principales atractivos turísticos del centro urbano de Biblián, observar la elaboración de artesanías típicas y degustación de productos lácteos (Ulloa y Gando, 2018).

Apoyando esta iniciativa de fomentar la actividad turística del cantón Biblián, encontramos otro proyecto denominado “Propuesta para la creación de una ruta turística interpretativa espiritual en el cantón Biblián” en la cual se llevó a cabo el levantamiento de información de las principales iglesias, santuarios y otras construcciones con contenido espiritual religiosos con el fin de crear una ruta turística que busca dar a conocer dichos atractivos de manera dinámica y espontánea además de que se involucró otros

bienes intangibles como leyendas, canticos, música, artesanías y su significado dirigidos hacia un público creyente. Esta ruta también tiene la finalidad de vincular a la población local y crear nuevas actividades para los mismos mediante la actividad turística y así generar beneficios culturales, y socio-económicos para la población local y el turista (Campoverde y Romero, 2018).

Ruta Gastronómica de la Provincia de Loja (Loja y Catamayo)

Loja es una provincia que debido a diversas coexistencias geográficas, históricas y culturales, posee en la actualidad una gastronomía rica y llena de variedades por lo cual, para aprovechar esta situación, Matamoros (2015) realizó un trabajo titulado **Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Loja comprendida entre los cantones de Loja y Catamayo**. El objetivo fue elaborar la propuesta para la ruta gastronómica entre los cantones Loja y Catamayo y para ello utilizó los métodos históricos, explicativo y el método descriptivo. Utilizando encuestas entre una población de turistas, dato que se obtuvo en el Ministerio de Turismo-sede Loja y que arrojó como resultado la importancia de elaborar la ruta para incentivar el turismo y desarrollar la economía de la región. Por último, realiza la propuesta, es decir, el diseño de la ruta.

La propuesta es un itinerario gastronómico y turístico de los destinos más concurridos dentro de los lugares escogidos para esta ruta, tomando en cuenta que muchos de los productos utilizados en la gastronomía lojana han sido introducidos desde otros lugares por motivos económicos, climáticos o simplemente por el hecho del nomadismo existente en toda la región sur del Ecuador. Sin embargo, los espectaculares lugares turísticos que Loja posee son de extrema importancia para los habitantes de la ciudad y provincia y han sido por décadas el imán para atraer turistas de todas partes, esto ayudará a definir puntos estratégicos dentro de la ruta como por ejemplo el santuario de la Virgen del Cisne y la gastronomía del lugar.

Ruta Gastronómica de Imbabura

En la provincia de Imbabura conocida como la Provincia de Los Lagos por albergar varias formaciones de aguas aptas para la pesca y los deportes de aventura; se tiene una gastronomía que se considera deliciosa por estar compuesta de frutos que brinda

la Pacha Mama, madurados por el sol y por ello la población rinde culto de agradecimiento con el Inty Raymi (Almeida P. , 2011). Al respecto Jijón (2014) realizó un estudio titulado **Estudio gastronómico de la provincia de Imbabura, recolección de recetas tradicionales y ruta gastronómica**. Se planteó como objetivo el recopilar recetas tradicionales, estandarizarlas y realizar una ruta gastronómica. Para ello utilizó una metodología de investigación documental y de campo, sintética, analizando las tradiciones culinarias y las festividades más significativas para determinar los platos específicos de cada temporada. La población la comprendieron los dueños de los distintos lugares de comida de la Provincia de Imbabura en donde se arrojó como resultado el reconocer que las personas que tienen negocios de comida tradicional necesitan de la compilación de recetas para mantener las tradiciones. Además, se consideró acertado el realizar la ruta gastronómica para contribuir a promocionar los lugares turísticos-gastronómicos de la región.

Ruta Gastronómica de la Provincia de Carchi

La Provincia de Carchi es llamada la puerta dorada del Ecuador, ya que se encuentra ubicada en el callejón interandino, entre los 1200 a 3600 msnm, siendo su paisaje y la riqueza de su tierra sus principales atractivos. Con un clima entre 4°-23°C, lo que permite el cultivo de productos de la sierra y zonas tropicales que han permitido a los habitantes elaborar y producir varios platos, los mismos que con el pasar del tiempo se han ido convirtiendo en una tradición gastronómica (Chugá, 2015).

Existen varios trabajos de investigación sobre la cultura gastronómica de Carchi y entre ellos está el de Michelena (2013) titulado **Creación de una ruta gastronómica para la provincia del Carchi**. Cuyo objetivo fue el de diseñar una ruta gastronómica para la provincia del Carchi con el fin de promover el turismo mediante la oferta de platos gastronómicos que se elaboran en la zona. Para lograr el objetivo se utilizó una investigación de campo y documental con una metodología deductiva, inductiva y analítica. Se aplicó una encuesta a una muestra de 385 habitantes de un universo de 25.408 personas que viven en la región según el censo del 2010 (INEC, 2011). Los resultados arrojaron la necesidad de una ruta que permitiera la adecuada difusión turística y gastronómica ya que Carchi cuenta con variados atractivos donde se puede apreciar la

belleza de su flora, fauna y la riqueza gastronómica. Se concluye con el diseño de la ruta gastronómica.

Ruta Gastronómica de las Islas Galápagos

Las Islas Galápagos son conocidas a nivel mundial como las Islas Encantadas ya que poseen paisajes maravillosos que fascinan a cada turista, además de la fauna increíble y única en el mundo por lo que fueron declaradas Patrimonio Natural de la Humanidad, por la UNESCO en 1978 (Ortega, 2018), por esto existe mucho turismo y para incorporar el turismo gastronómico a esta grandeza, Yansapanta (2016) realizó un **Diseño de una ruta gastronómica para la provincia de Galápagos, Ecuador**, cuyo objetivo fue el desarrollar el turismo gastronómico local, como fuente alternativa de recursos económicos. Para ello utilizó una metodología con un diseño longitudinal, siendo una investigación exploratoria, descriptiva, bibliográfica y de campo. Por su parte la población estuvo comprendida por los turistas nacionales y extranjeros que arribaron a las Islas en el año 2015 a quienes se les aplicó una encuesta que sirvió para actualizar datos de infraestructura básica, infraestructura de producción, recursos y atractivos para el diseño de la ruta. Como resultado se pudo constatar que los prestadores de servicios, reúnen las condiciones adecuadas para poder atender al turista con eficiencia y calidad por lo que se concluye que con la creación de una ruta gastronómica en la provincia se fortalecerá el turismo y aumentará los rubros generados por esta actividad beneficiando a pequeños y grandes empresarios.

Ruta Gastronómica de la Región Amazónica (Provincia de Pastaza)

La Provincia de Pastaza está situada en la región Amazónica del Ecuador, recibe su nombre del río Pastaza. Allí se han realizado diversos estudios sobre la región, el turismo y la gastronomía. Entre los trabajos de investigación existentes se tiene el de Fernández et al (2016), titulado **Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Pastaza, Ecuador**. Esta investigación tuvo como objetivo el determinar el reconocimiento social a la gastronomía autóctona de los pueblos indígenas y para ello se utilizó una metodología de investigación de campo que empezó con un diagnóstico de los restaurantes catastrados como turísticos mediante la técnica de observación directa y participativa, esto para los procesos de elaboración culinaria y

servicio gastronómico, sub-proceso de prestación del servicio, y oferta gastronómica y carta menú, considerados como claves en la actividad. Los resultados demostraron los puntos fuertes y débiles existentes, por lo que se concluye con ocho estrategias compuestas por 15 acciones y 12 actividades para mejorar la calidad del servicio, satisfacer a los clientes y responder a las políticas de Estado vigentes, que incluyen el diseñar una ruta gastronómica.

Ruta del Cangrejo (Guayas)

La provincia de Guayas cuenta con el puerto principal del país el cual posee una infraestructura adecuada para el desarrollo del comercio internacional, en el cual se desarrollan actividades de importaciones y exportaciones de productos, siendo la pesca del cangrejo su principal producto, fuente de trabajo a nivel local y nacional (Bobadilla y Venegas, 2018). Por la importancia del cangrejo en la región se han realizado diversos trabajos sobre la gastronomía de su consumo.

Entre las investigaciones sobre la gastronomía específica del cangrejo, se tiene el trabajo de Mena y Mendieta (2010) quienes se plantearon una propuesta de una ruta gastronómica en la costa en la provincia del Guayas, dos estudiantes de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) quienes, realizaron el diseño y la planificación de la **Ruta del Cangrejo**, que tuvo como objetivo el dar a conocer a los turistas el potencial gastronómico que tiene el crustáceo. Para diseñar la ruta, en principio se utilizó una metodología con investigación de campo y bibliográfica además de una encuesta dirigida a la población del Guayas donde se determinó como resultado que la población estaba interesada en la construcción de la ruta.

Se concluye con el diseño de la ruta la cual comprende el observar la recolección del cangrejo, la comercialización y la venta. La ruta gastronómica del Guayas une tres puntos fundamentales que son: Naranjal, Durán y Guayaquil. Inicia en Naranjal, aquí se puede observar cómo se almacenan en abundancia los cangrejos, ya que los manglares son ricos en flora y la fauna, se recogen los cangrejos en la Comuna 16 de Julio que queda a 35 minutos de Naranjal, continuando el recorrido se pasa por Durán donde se encuentra la plaza del cangrejo pelucón, en el cual se vende el producto y para finalizar el recorrido se llega a la ciudad de Guayaquil en donde se puede degustar el cangrejo en sus

multifacéticas formas gastronómicas ejemplo: cangrejada, cangrejos al ajillo y otros ricos platos típicos de la región.

Ruta del Encebollado (Guayaquil)

Guayaquil es la segunda ciudad más importante del Ecuador y según Bermeo y Herrera (2016), dos estudiantes de la universidad Politécnica Superior del Litoral aún no se ha potencializado como destino gastronómico y por esto realizaron un trabajo titulado **Ruta gastronómica del encebollado como parte representativa de la identidad guayaquileña**, cuyo objetivo es el desarrollar la ruta gastronómica del encebollado para el correcto aprovechamiento y difusión del recurso de manera que se pueda evidenciar la identidad de los guayaquileños. La metodología involucró un análisis bibliográfico y una encuesta de satisfacción a partir de una prueba piloto a los clientes de 25 restaurantes reconocidos de la ciudad donde se expende el encebollado. Los datos arrojaron la importancia y gusto por el encebollado y de allí que se concluye con la propuesta y diseño de la Ruta Gastronómica del Encebollado.

El recorrido consiste en visitar nueve restaurantes céntricos de la ciudad que son los siguientes: Gran Arrecife, Manolo Picantería, Picantería Cordero Jr., Aquí está Marcelo, El Pez Volador, Las Delicias de Marcelo, Picantería Amparito, Marisquería El Lechón y Picantería Valdano y de paso visitar quince atractivos turísticos que están por el sector. Los medios de difusión de la ruta van a ser por medio de redes sociales, página web.

Ruta gastronómica de Samborondón

Samborondón es la quinta urbe más grande y poblada de la Provincia de Guayas y allí Páez (2017) realizó un trabajo titulado **Evaluación de los recursos culturales y naturales para el diseño de una ruta turística gastronómica en la ciudad de Samborondón**. Este trabajo de investigación tuvo como objetivo el dar a conocer la propuesta del diseño de una ruta turística gastronómica en la ciudad a fin de mejorar el nivel de afluencia de turistas nacionales y extranjeros. La investigación presenta una metodología de enfoque mixto tanto cualitativo como cuantitativo, utilizando métodos

teóricos y empíricos. Además, se utilizaron encuestas, entrevistas y la observación directa. La muestra fue de 347 visitantes que se obtuvo aplicando la fórmula finita, tomando en cuenta el registro mensual de turistas y visitantes que llegan al Antiguo Palacio Municipal “Casa Museo”.

Los resultados determinaron que Samborondón necesita del diseño de la ruta turística gastronómica, para dar a conocer su arte culinario y los atractivos que posee, con la idea de que los turistas tengan experiencias inolvidables, conocimiento de la riqueza cultural y natural, sus costumbres y tradiciones que aún mantienen los samborondeños y las actividades turísticas que se pueden realizar en este lugar.

Ruta Playa Verde Turística-Gastronómica de la Provincia de Manabí

La provincia de Manabí está ubicada en la parte interior de las costas ecuatorianas, con 350 kilómetros de playa, bosques húmedos, cabalgatas, deportes náuticos, cultura, deliciosa comida que guarda como un tesoro la sabiduría de toda una tradición culinaria, una tradición que se remonta a miles de años, de la cual son herederos en la actualidad los y las manabitas, y de la que constantemente hacen gala ante sus convidados. (Regalado, 2019). Para perpetuar estas tradiciones se tienen varias investigaciones y trabajos al respecto, entre los cuales se tiene el de Peñarrieta (2012), titulado **Diseño de una ruta turística-gastronómica Playa Verde, entre los cantones San Vicente, Jamas, La Pedernales, Provincia de Manabí**. La investigación tuvo como objetivo el diseño de una ruta turística en los cantones San Vicente, Jama y Pedernales, que se denominó la ruta Playa Verde y que posee una extensión de 142,8 km. Se desarrolló un procedimiento metodológico con fases, etapas y métodos de campo y documental.

Se recopiló información a nivel físico geográfico; geología, relieve, clima, hidrografía, flora, fauna, paisajes, socio económico, y turístico. La información fue facilitada desde varias instituciones como el Instituto Nacional de Estadística y Censo, Ministerio de Turismo y los municipios de los cantones involucrados. Los resultados permitieron identificar los atractivos existentes, alrededor de 38 atractivos turísticos y por ello se concluye con el diseño de la Ruta Turística Playa Verde de modo que se pueda constituir en una oferta turística competitiva de la zona norte de la provincia de Manabí. La ruta Playa Verde pretende fomentar el desarrollo socio económico de las comunidades involucradas en la actividad turística incrementando la influencia de visitantes.

Ruta gastronómica Esmeraldas

Tenemos el caso de estudio de la Ruta Gastronómica Atacames – Esmeraldas- Rio Verde en la que se trabajó los fines de semana, con una encuesta de 14 preguntas en los meses de agosto y septiembre de 2017, siendo los encuestados turistas mayores a 18 años quienes ya habían degustado de los platos típicos. Los resultados de esta encuesta fueron muy prometedores en cuanto al potencial turístico de los tres cantones; siendo la infraestructura y la calidad del servicio calificada como regular a pesar de contar con grandes cadenas hoteleras (Buele, Peñafiel y Bravo, 2019).

En el turismo gastronómico se experimenta una experiencia sensorial en cuanto al sabor de los alimentos y que fortalece la interacción con el medio en donde se encuentra dándole un valor añadido para generar competitividad del área geográfica. Para poder analizar el nivel de satisfacción de los turistas, hemos tomado como ejemplo la “Feria Gastronómica Raíces” “la cual tuvo lugar en Julio del año 2015 en la ciudad de Guayaquil, para fortalecer las denominadas “huecas”, en la que se procedió a realizar un análisis a través de encuesta fundamentado en tres aspectos: el perfil sociodemográfico de los visitantes y su nivel de satisfacción, los atributos y su valoración dentro del festival y los diferentes aspectos relacionados con la gastronomía guayaquileña. Se utilizaron preguntas abiertas, cerradas y otras con la escala de Likert; se estimó un aproximado de 90 mil visitantes, en donde se tuvo como resultado que la variedad y la calidad tanto gastronómica como del servicio, están generando un impacto positivo para la ciudad y que sirve como referente para el resto del país (Orden y Carvache, 2017).

Ruta de dulces tradicionales en Quito

Quito la capital de Ecuador, cuenta con una amplia cultura y diversidad de trabajos tradicionales, que han ido desarrollándose en el centro histórico, entre los cuales se tienen los productores de dulces típicos los cuales son patrimonio tangible de la localidad, ya que estos brindan al turista nacional y extranjero un gran potencial y por esto, Almeida (2018), realizó un trabajo titulado **Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito**, cuyo objetivo fue el identificar y analizar los dulces más representativos del centro histórico de Quito con el fin de recolectar información sobre las recetas y la distribución de los mismos, creando una ruta precisa de los dulces. A través de las redes sociales se realizó una encuesta entre los habitantes de Quito ya que son quienes más visitan el centro

histórico y se precisó el grado de aceptación y conocimiento que tiene la ciudadanía en cuanto a las tradiciones quiteñas, en concreto, los dulces. Como resultado se determinó que el mercado está conformado por sectores fuera del centro colonial y que para continuar con la tradición se debe promocionar debido a que los productos extranjeros están absorbiendo el mercado.

Se concluye que son pocos los escritos sobre el tema y de allí que se hiciera el trabajo con la descripción gastronómica de cinco de los dulces más gustados con el fin de mantener la tradición e incursionar en aquellos que no son muy conocidos, debido a que la mayoría de los encuestados quiere probar nuevos dulces típicos. Por último, se describe la ruta gastronómica de los dulces tradicionales en el centro histórico de Quito, ruta que empieza en la plaza de Santo Domingo y recorre los lugares más representativos de la zona, mientras un guía narra la historia de la construcción de las iglesias, las tradiciones e historia de Quito. Se indican los lugares más emblemáticos en donde se pueden ubicar estos dulces: la memorable “Heladería de San Agustín”, el acogedor “Petrol de Alicia” y las famosas “Quesadillas de San Juan”.

Ruta Gastronómica de las Huecas de Comida Popular de Quito

Cuando se habla de Quito no se puede dejar de mencionar el centro histórico de la ciudad, lugar que el turista relaciona inmediatamente con su arquitectura colonial y barroca, pero su cultura culinaria ha estado siempre latente, es por eso que muchas de sus conocidas calles tienen algo más que ofrecer, es decir, su gastronomía (Romero, 2018). Al respecto Guerrero (2013) elaboró un trabajo titulado **Elaboración de una Ruta Gastronómica de los mejores sitios de comida popular en la ciudad de Quito**. El objetivo del trabajo fue el analizar e identificar los establecimientos que ofrecen servicio de comida popular a fin de proponer la ruta gastronómica. Para cumplir con los objetivos se utilizó un método deductivo, inductivo y analítico.

La población objeto de estudio fueron los habitantes de la ciudad de Quito de quienes se extrajo una muestra que consistió en la población económicamente activa en edades comprendidas de 20 a 65 años y a quienes se les aplicó la fórmula de población infinita y quedó reducida a una cantidad posible de encuestar. Los resultados de la encuesta determinaron la factibilidad de crear la denominada ruta gastronómica ya que

tendría gran acogida, ya que como se ha mencionado, las huecas tienen afluencia de todo tipo de cliente, y resultaría interesante no solo publicar las “huecas” sino que también la gente pueda determinar la gran variedad de opciones que pueden tener al hablar de comida típica, exquisita, y deliciosa.

Se concluye con el diseño de la propuesta, es decir, de la ruta, la cual se considera una valiosa herramienta que resaltará la cultura gastronómica de la ciudad de Quito y por la frecuencia con la que los usuarios acuden a las llamadas “huecas”, se puede determinar que la ruta gastronómica diseñada, facilitará la toma de decisión en el momento de buscar una.

Ruta gastronómica de la Provincia de Tungurahua (Ambato)

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua en el centro del Ecuador. Es una ciudad que se considera famosa en el país por ser anfitriona de la *Fiesta de las Flores y Frutas*, acontecimiento que se cumple una vez al año y donde se puede apreciar un gran porcentaje de demanda turística en relación a la gastronomía (Carrera, 2012). En este contexto Pesantes (2016) realizó un trabajo titulado **Elaboración de una ruta turística gastronómica de la ciudad de Ambato involucrando las parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha, como aporte al desarrollo turístico de la Provincia de Tungurahua**. El objetivo del trabajo fue fomentar la promoción publicitaria para aumentar las visitas turísticas a la región. La metodología aplicada fue de investigación bibliográfica, es decir, se consultaron todo tipo de documentos como libros, tesis, revistas, folletos y otros tipos de materiales bibliográficos inherentes al tema y luego se utilizó el método inductivo y deductivo. Además, se elaboraron fichas y organizadores gráficos. Al final se diseñó la ruta donde se nombra y se detalla los atractivos turísticos y gastronómicos con su respectiva receta de cada una de las parroquias comprendidas en el proyecto.

Entre los atractivos turísticos y gastronómicos expuestos en la propuesta se encuentra por parte de la parroquia de Izamba las habas chumadoras y fritada; en la parroquia de Pinllo se tiene el monumento a la primera imprenta, gallina y pan de Pinllo; en la parroquia de Ficoa encontramos la Quinta de Juan Montalvo, helados, conejo y cuy asado y, por último, en la parroquia de Atocha tenemos la Quinta de Juan León Mera, empanadas al horno y colada morada.

2.3.2. Panorama Latinoamericano

Ruta gastronómica de la región larense (Venezuela)

La gastronomía venezolana comprende un mundo de sabores, colores y aromas que surgen desde la época de la colonia, cuando se unieron los sabores autóctonos con los sabores provenientes de otros países, con el toque mágico de los indios y el conjunto de especias y sabores de la India y por ello cada plato lleva implícito una historia, un sentimiento; como la hallaca venezolana plato que se degusta específicamente el 24 y el 31 de diciembre y que los cronistas cuentan que la hacían los esclavos con lo que quedaba de la comida de sus dueños, lo colocaban en una masa y lo envolvían con una hoja de plátano. Era una delicia que se compartía con amigos y familiares, comiendo y danzando al sonar de los tambores. Con el transcurrir del tiempo se tomó como un plato emblemático del país, pero así mismo, en cada nueva creación de la cocina venezolana sigue estando la raíz en los antepasados (Rosas, 2020).

Al respecto, se tiene un trabajo de investigación realizado por Moreno (2015) titulado **Las oportunidades de las rutas gastronómicas**, que tuvo por objetivo el compartir las experiencias de sus viajes y las rutas gastronómicas conocidas en el país. Para ello realizó una investigación de tipo documental y de campo ya que se dirigió a los sitios que consideró más significativos y donde compartió con la gente y los cronistas del lugar, realizando entrevistas espontáneas entre los cocineros de los lugares más concurridos. Como resultado reconoce que una de las rutas gastronómicas más representativas del país es la del estado (provincia) Lara ya que tienen un enorme potencial para sumar a la comunidad organizada en aras de su progreso y de enaltecer su gentilicio.

Cada poblado o cantón tiene sus platos típicos, consumidos regularmente por sus mismos habitantes, pero que constituyen toda una novedad para los turistas tanto nacionales como extranjeros. Platos como paté grillo, mantequilla de caraota, lomo prensado, mute de chivo, tostada caroreña, suero de calabaza, mojo de semilla de auyama, caraota amanecida, guabina frita, chivo asado, son algunos de los ejemplos de esta gastronomía y que se degustan en la Ruta del centro de Barquisimeto que comprende: restaurantes, ventas de productos, mercados populares, ventas de empanadas y arepas de maíz pilado, el barrio chino y las múltiples queseras que se encuentran en la ciudad.

Además, el mismo recorrido comprende otras sub-rutas:

- a) Ruta de las bebidas espirituosas: el vino de Viña Altagracia de Polar, los rones Diplomático y Cacique que se encuentran en Destilerías Unidas y un centro de producción de cocuy. El recorrido se hace en autobús, con un guía, y en cada lugar son atendidos por expertos productores.
- b) Ruta de las amasanderas: el pan de la región es un referente nacional y felizmente hay amasanderas que dan testimonio de ello como son las hijas de Aurelia Peraza en Humocaro Bajo, la familia de la niña Engracia con sus acemas de El Tocuyo y las amasanderas del pueblo de Yai. Esta visita estará acompañada de la degustación del pan venerable.
- c) Ruta del café: La visita incluye la posada Las Golondrinas, antigua hacienda cafetalera, otros asentamientos cafetaleros y tostadoras de café en Sanare. El turismo y la gastronomía están íntimamente ligados y en el estado Lara existen condiciones para su desarrollo gracias a la existencia de comunidades organizadas y de un gran, rico y sabroso patrimonio gastronómico de la entidad.

En conclusión, el autor considera que en el estado (provincia) Lara, tanto el turismo como la gastronomía están íntimamente ligados y existen condiciones para su desarrollo gracias a la existencia de comunidades organizadas y de un gran, rico y sabroso patrimonio gastronómico.

Rutas Gastronómicas en Perú

Según Guzmán y Salvador (2016), en Perú la minería comprende la primera actividad económica del país, siendo la pesca la segunda y el turismo la tercera actividad económica. El turismo es una industria bastante desarrollada y esto se debe a la cantidad de atractivos turísticos que tiene la nación y por esto el país cuenta con variadas rutas turísticas, gastronómicas y turísticas-gastronómicas que ofrecen historia, arqueología, ecoturismo, turismo cultural, pero sobre todo turismo gastronómico, ya que a lo largo de su territorio Perú cuenta con diferentes cocinas y/o forma de preparación de sus comidas que permiten disfrutar, degustar y experimentar el proceso de creación de su gastronomía y específicamente desde el año 2007 cuando Machu Picchu fue declarado como una de las nuevas maravillas del mundo, se ha aumentado significativamente el turismo por lo que el gobierno está llevando a cabo diversas maniobras para vigorizar a nivel

internacional la imagen del Perú, como un destino turístico importante, respaldando un mayor flujo de turistas y así elevando el consumo y creando oportunidades de trabajo.

En este contexto, Arriola (2016) realizó un trabajo de investigación titulado **Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local**, en donde se planteó como objetivo el establecer el concepto de ruta gastronómica, visualizando la importancia del diseño como estrategia de desarrollo del turismo local. Fue un trabajo de corte mixto ya que se realizó con una metodología cualitativa y cuantitativa en donde se llevó a cabo una investigación documental ya que se aborda el tema de las rutas gastronómicas desde una perspectiva teórica conceptual y, además, se hizo una investigación de campo en donde se realizaron entrevistas a distintos chefs de los lugares que se consideraron más importantes por lo concurridos que están casi de manera diaria. Como resultado de la investigación el autor determina los distintos conceptos que abarcan la gastronomía; ubica los lugares más importantes y emblemáticos del país e indica los lineamientos a seguir para construir una ruta gastronómica. Concluye el trabajo con ejemplos de rutas gastronómicas en el Perú.

Ruta Gastronómica en La Paz (Bolivia)

Según indica el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGB, 2014) la gastronomía boliviana se sustenta en la pluriculturalidad e interculturalidad de sus pobladores, es decir, la gastronomía boliviana involucra historia, cultura e identidad de un pueblo que tiene una gran riqueza natural, una amplia diversidad en productos y, por supuesto, en comidas, lo cual implica ser la insignia del país y el talento de su gente. Además, por las diferencias de costumbres y rasgos culturales que están asentadas en el altiplano, los valles y la amazonía, hacen que la oferta turística-gastronómica sea diversa, aunque tiene similar en todos esos lugares, la abundancia de carnes, papas y maíz, con el agregado de condimentos que hace diferente y especial cada plato de cada lugar.

Precisando esta información Santander (2017), realizó un trabajo titulado **Propuesta de un circuito turístico-gastronómico de comida fusión en la ciudad de La Paz**, el objetivo fue incluir la gastronomía como atractivo turístico en la ciudad de La Paz y para ello realizó una investigación de tipo descriptiva-analítico, no experimental de tipo transeccional ya que se recolectan datos en un solo momento. Por otra parte, el universo fueron las agencias de viaje registradas en el Ministerio de Hacienda y

Desarrollo Económico y los turistas que visitan la ciudad de La Paz; siendo la selección de la muestra de carácter probabilístico. La información se obtuvo bajo el criterio de encuesta a personas mayores de 18 años. En concreto se realizó un análisis bibliográfico y una encuesta. Luego, se tabularon los datos y los resultados indicaron que el turismo internacional se ha convertido en uno de los principales sectores económicos y Bolivia tiene un gran potencial de naturaleza o ecoturismo de montaña que lo hace idóneo para la ruta turística-gastronómica y por esto concluye con la factibilidad y diseño de la propuesta de un circuito turístico-gastronómico de comida fusión en la ciudad de La Paz.

Rutas gastronómicas, los caminos del vino (Argentina)

Según Brunello (2016), el paisaje y la gastronomía están intrínsecamente unidas de hecho “la cocina es el paisaje puesto en el plato” especialmente aplicable en un país como Argentina en donde el turismo gastronómico es visto como uno de los pilares fundamentales debido a lo extenso y rico que es en carnes y productos agrícolas, además de la elaboración de los platos que se hacen de manera muy creativa, tanto en la cocina criolla, como en la cocina urbana y rural. Un suelo con regiones de zonas arcillosas aptas para el crecimiento de taninos robustos y rojos, que producen el mejor vino Malbec, un icono cultural de Argentina en el mundo, como la carne y la yerba mate, productos típicamente argentinos y de consumo generalizado en todas sus regiones y de allí que existan muchos trabajos al respecto sobre las rutas gastronómicas en Argentina.

Entre estos trabajos se tiene el de Bozzani (2012), titulado **Turismo enológico en Argentina** y que tuvo como objetivo el analizar el desarrollo y la evolución del turismo enológico en Argentina y la implementación del programa **Los caminos del vino**. Es un trabajo de tipo descriptivo y se basó en el análisis de documentos e informes que implicaron el examen del surgimiento y desarrollo del turismo enológico y la implementación de los caminos del vino en Argentina, estimando que existen dieciséis caminos que conforman las Rutas turísticas del vino en Argentina que recorren ocho provincias: Salta, Catamarca, Río Negro, La Rioja, San Juan, Mendoza, Córdoba y Neuquén.

Las bodegas que integran estos caminos ofrecen diversas opciones turísticas entre las cuales se tiene el alojamiento, gastronomía, turismo, aventura, deportes, esparcimiento y servicios de salud; ofreciendo la posibilidad de conocer las distintas zonas vinícolas que

reúne el país. El autor concluye indicando que las perspectivas de crecimiento de la actividad etnoturística son muy positivas, al igual que el efecto multiplicador de corredores formados a través de **Los caminos del vino**.

Ruta Gastronómica de la Yerba Mate (Argentina)

Barrera (2011), siguiendo el modelo de la Secretaría de Agricultura de la Argentina que desarrolló un proyecto denominado **Rutas Alimentarias Argentinas** (1999), realizó otro proyecto denominado **Las rutas alimentarias como instrumento para el desarrollo territorial: el caso de la Ruta de la Yerba Mate de Argentina**. Tuvo como objetivo el abordar de manera conceptual el tema de las rutas alimentarias haciendo énfasis en la valoración cultural de la ruta de la yerba mate. Fue un trabajo de índole documental en donde se revisaron distintos trabajos tanto nacionales como internacionales de autores relevantes y que sirvieron para definir y aclarar conceptos tales como el de Rutas Alimentarias, término que no existía en español y que se crea para diferenciar estas rutas de las rutas gastronómicas debido a que en el imaginario de los usuarios el término gastronomía remite al restaurante y al platillo, mientras que la nueva denominación se dirige a la valorización de la participación de los productores agrarios en el producto turístico.

Mientras que, en concreto, el producto a promocionar, la yerba mate de Argentina, es una planta arbustiva originaria de América del Sur, de un área fitogeográfica caracterizada por suelos lateríticos de color rojo que se encuentran en Argentina, Brasil y Paraguay. De ella sólo se usan las hojas y algunos tallos tiernos con los que se realiza una infusión que es una bebida bastante refrescante y alimenticia.

Así mismo, los resultados de los estudios de Barrera (2011) mostraron que la Yerba Mate tiene un gran atractivo para los turistas así como para las empresas de turismo, que evidenciaron su interés en comercializarla y de allí que surja la Ruta de la Yerba Mate la cual se localiza en las provincias de Corrientes y Misiones, zona de su producción. Es un mercado que integra diversos agentes económicos y culturales relacionados con la yerba mate y el turismo, entre estos tenemos a los agricultores, agroindustrias, restaurantes, alojamientos y empresas turísticas. Esta ruta ofrece una gastronomía original con yerba mate además de actividades rurales, visita a agroindustrias, actividades en la naturaleza y en el paisaje yerbatero. También cubre

visitas a comunidades guaraníes, eventos centrados en la yerba, actividades culturales, alojamiento en estancias, campings, lodges y hoteles tematizados; visitas a sitios rurales de interés como los viveros y orquidarios. Por último, se tiene la venta de souvenirs propios de las regiones visitadas.

Por último, Barrera (2011) indica el proceso de construcción de la Ruta de la Yerba Mate, con los objetivos, las actividades, haciendo énfasis en la obligatoriedad, para quienes desean pertenecer al grupo de la Ruta de la Yerba Mate; de firmar una Carta de Compromiso con la Ruta de la Yerba Mate. En mayo de 2008 se creó la Asociación de la Ruta de la Yerba Mate que ha ido adhiriendo socios paulatinamente.

Ruta literaria de “GABO” a través de la gastronomía (Colombia)

Para Colombia, el turismo representa más del 60% de las exportaciones de servicios, puesto que cuenta con una extensa variedad gastronómica propia de cada región, base de varios proyectos de desarrollo agroindustrial, de hecho, dentro de la gastronomía llanera, los platos tradicionales, se han revalorizado hasta convertirse en rarezas culinarias, por lo que dentro de la política pública de la zona se estipula que, se deben promover las investigaciones relacionadas a los ingredientes que han desaparecido de la dieta tradicional; así como también, implementar rutas que permitan el desarrollo local a través de la promoción de la mismas calidad (Prieto y Triana, 2019).

Entre las rutas más emblemáticas se encuentra la del escritor Gabriel García Márquez (GABO), quien narraba en sus obras, el diario vivir de la gente en Cartagena a través de sus personajes, al igual que de sus tradiciones gastronómicas; por lo que inspirados en esta literatura se crea la ruta “**El menú literario de García Márquez**”, en donde se realiza un recorrido gastronómico basado en dicha literatura, que lleva a cabo la empresa *Foodies*, encabezada por María Gutiérrez, con un tour de 4 horas de duración (Arrieta, 2015)

El tour inicia en el Reloj de Cartagena, para continuar el recorrido por el portal de los dulces en la Plaza de los Coches, en donde se recrea una escena literaria, para luego llegar a las carretillas y degustar los famosos dulces como las conservas de plátano maduro y papaya; posterior se dirigen hacia la Plaza de San Pedro para encontrar a las “negras felices”, mujeres vestidas con trapos de colores en la cabeza en donde los turistas

reciben la piña ensartada en un cuchillo (hecho narrado en la obra el amor en los tiempos de cólera); continúan el recorrido en la calle Santos de Piedra en donde degustan un café y en la calle de la iglesia degustar de la famosa carimañola (un tipo de empanada de carne); además visitan La Plaza de Bolívar y La Plaza de la Proclamación.

El recorrido termina con las palabras de la Sra. Gutiérrez quien manifiesta que Cartagena es mágica, fascinante y deliciosa como indican las historias de García Márquez.

Ruta agroturística y gastronómica del café en Santander (Colombia)

Olarte (2018), realizó un trabajo titulado **Diseño de una ruta temática agroturística para la promoción de la cultura cafetera en el municipio de El Socorro, Santander** cuyo objetivo fue el elaborar un producto turístico que dinamice y genere desarrollo en el municipio, especialmente en el sector rural cafetero y en la población campesina de Santander. Para cumplir con el objetivo se utilizó como guía la metodología realizada por el paisaje cultural cafetero, que utiliza diferentes cuestionarios donde se puede abordar la información de los atractivos turísticos, las fincas cafeteras, las fábricas de café, y las cafeterías de cafés especiales encontradas en el municipio de El Socorro, es decir, se llevó a cabo una investigación bibliográfica y de campo. Con los resultados obtenidos se elaboró un documento que muestra el desarrollo de la investigación y por último, se realizó el diseño de la ruta de la cultura cafetera en el municipio de El Socorro, donde se muestran el mapa turístico, el logo de la ruta, la señalización turística, el itinerario y el guión específico del proyecto.

Rutas gastronómicas vinícolas en Chile

El sector gastronómico en Chile, ha estado en constante crecimiento, el cual es reflejado en las estadísticas anuales, en donde la diversificación de la oferta es compatible con las preferencias de los consumidores. El notable crecimiento del sector, se debe al mejoramiento de los servicios, a la diversificación de la oferta gastronómica, al cambio del estilo de vida y por ende al aumento significativo de los turistas extranjeros. De hecho, en la actualidad se han generado diversas rutas gastronómicas entre las cuales se tiene la Ruta del pajaretero, en Atacama; la Ruta de los productos del Huasco y, la Ruta del vino.

(FONDART, 2017). Al respecto, Zamora (2017) realizó un trabajo de investigación titulado **Turismo y vino: un estudio formativo sobre la evolución de las rutas del vino en Chile**.

Este estudio tuvo como objetivo el realizar una reflexión crítica sobre las relaciones existentes entre el negocio vitivinícola y el turismo a fin de obtener conocimientos para el caso chileno. Para ello se realizó una investigación de tipo comparativa en donde se identificaron y compararon las distintas definiciones del ecoturismo que se analizan a la luz de los expertos australianos, españoles y franceses. Luego se describen las rutas del vino de Chile y se muestran los resultados de una investigación realizada recientemente sobre las mismas, explorando su potencial para la oferta y la demanda. Se concluye con el efecto en la formación de lealtad a la marca del vino.

La Ruta del Tequila (México):

En las últimas décadas, han surgido alternativas de desarrollo sustentable, que involucran el turismo y la gastronomía siendo México declarada en el 2010 como patrimonio cultural de la humanidad ya que esta es la viva representación de sus pueblos, costumbres y tradiciones que a lo largo de la historia han ido dejando huellas en sus diferentes platos típicos (Sosa y Salido, 2013), sin embargo, la ruta gastronómica mexicana más representativa es la **Ruta del Tequila**.

Tequila es un pueblito cerca de Guadalajara, que atrae a miles de turistas debido a que dio origen a una de las bebidas más emblemáticas de México y del mundo. Se hacen catas de esta bebida y de allí Quintero (2019) realiza un trabajo de investigación denominado **La Ruta del Tequila**, con el objetivo de dar a conocer esta ruta debido a que el común de los turistas asiste por la cata y se pierde de recorrer sus campos, destilerías y haciendas tequileras, conociendo la historia, costumbres y la identidad de su gente. Además, se pierden de tradiciones tan importantes como los mariachis y la charrería. Se realizó una investigación bibliográfica y de campo donde se determinaron los destinos que cubre la ruta:

1. Guadalajara: una ciudad cosmopolita que lo mismo ofrece cocina tradicional que bailes típicos o modernas galerías de arte.

2. Tequila. Gracias a la popularidad de la bebida, cada día son más las haciendas que abren sus puertas a los visitantes para descubrir los secretos detrás de la fabricación de este destilado.
3. Puerto Vallarta. Un favorito del turismo nacional y extranjero que está en la búsqueda de unos días de paz con vista al mar, Vallarta tiene opciones para todos los bolsillos y todas las personalidades.
4. Riviera Nayarit. Extendiéndose en la gran Bahía de Banderas (entre Jalisco y Nayarit), este nuevo desarrollo turístico promete a quien lo visita paisajes espectaculares, y disfrutando de su sencilla, pero deliciosa gastronomía.
5. Colima. Aunque poco se escucha de los atractivos de Colima, lo cierto es que esta pequeña capital ubicada entre un hermoso paisaje natural y un volcán imponente, que todo lo ve desde las alturas, es una de las ciudades con mejor nivel de vida del país.
6. Comalá. Podría sonar a lugar común, pero Comalá es la representación casi perfecta del pueblito mexicano, con sus muros de adobe bien cuidados y sus estrechas calles. En los portales de su plaza central pueden disfrutarse todo tipo de delicias y antojitos regionales.
7. Manzanillo. Éste es uno de los puertos más importantes del Pacífico mexicano, pero no sólo eso, aquí se desarrolló también una importante industria turística que combina a la perfección con la vida de la ciudad. Hay que aventurarse con la gastronomía local basada en productos frescos que llegan cada día del mar.

Para difundir la información, el autor se vale de las redes sociales y de los medios de comunicación. (Quintero, 2019)

2.3.3. Panorama Internacional

El turismo gastronómico es un tipo de turismo cuya práctica se ha desarrollado y se extiende a lo largo de todo el año en contextos geográficos de cualquier naturaleza. Así mismo, este tipo de turismo contribuye a la economía de los países en donde se ejerce y de allí que se extienda de esta manera. A continuación, se presentan algunos países a nivel internacional, que están desarrollando este concepto a través de rutas gastronómicas. (Bortoló y Fusté, 2016)

Ruta de Enoturismo en España

Según Hernández y Cava (2018) el Enoturismo puede ser definido de distintas maneras entre las cuales destaca el turismo del vino por ser el considerado de mayor relevancia. Se piensa en el gusto y placer de transportarse a través del mundo del vino. Este turismo va a la par del turismo gastronómico y cultural. Además, está siendo bastante estudiado en los últimos años. Entre estos estudios se tiene el de Conejo (2019), quien consideró que España es algo más que sol y playa y por ello realizó una investigación sobre la **Evolución y situación actual del Enoturismo en España y Castilla y León, Análisis de la Ruta del Vino de la Denominación de Origen Rueda**, cuyo objetivo fue determinar el impacto económico que provoca este tipo de turismo. Para lograr el objetivo realizó una investigación documental y descriptiva haciendo un análisis exhaustivo sobre los municipios adheridos a la ruta para posteriormente centrarse en la propia Ruta del Vino la cual tiene un recorrido según la elección del visitante, pero se encuentran de norte a sur, de este a oeste, también cuentan con una amplia gastronomía y hospedaje.

Existe una gran variedad de actividades que se pueden realizar en los tours, como adicional a la visita a los viñedos; cabalgatas, tratamientos de vino terapia, captación de vinos con degustación de comida típica. Las rutas tienen diferentes actividades, por eso es para todo público su objetivo es mostrar como realizan la cosecha, siembra y el proceso del vino. La autora llega a la conclusión de que la práctica del turismo está cambiando al país y aunque la prioridad sigue siendo la playa en el verano, los habitantes del país están buscando otras alternativas entre las cuales se tiene el Enoturismo como una opción bastante válida y que puede practicarse en cualquier momento del año.

Ruta de Quesos (España)

Folgado y Palos (2017), realizaron un trabajo titulado **Productos Gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España**. El objetivo de este trabajo fue el análisis de la potencialidad turística del queso a través del estudio empírico de una selección de rutas gastronómicas en España. Como metodología se tuvo un análisis comparativo que permitió observar las magnitudes más relevantes de las referidas rutas queseras, obtenidas mediante fuentes de datos secundarios. El análisis de los resultados confirma el potencial turístico existente en torno

al queso, al constatarse el valor diferencial que los turistas otorgan a los productos autóctonos de calidad.

Además, se puso de manifiesto la diversidad y cantidad de actividades turísticas que se derivan de las queseras con la difusión de las tradiciones locales y la cooperación de las distintas empresas que dirigen y manejan el turismo local. De esta forma, se considera que el desarrollo del turismo gastronómico basado en el queso dependerá en gran medida de la interrelación entre la industria alimentaria y el turismo, por esto, para aumentar el turismo, se debe aumentar el atractivo de unos productos gastronómicos únicos como son los quesos. Igualmente, puede ser importante una mayor difusión de las características locales de las diferentes rutas queseras, para fortalecer aún más el atractivo cultural de cada zona.

Ruta gastronómica del jamón Ibérico (España)

Millán y Arjona (2016) realizaron un trabajo titulado **La denominación de origen protegida “Los Pedroches” como ruta gastronómica del jamón ibérico**. Las denominaciones de origen tienen una larga historia en España y el caso del jamón no es una excepción. La denominación de origen protegida del jamón ibérico *Los Pedroches* constituye un ejemplo de asociación entre esta efigie y la de las rutas gastronómicas. En este trabajo se ha realizado un análisis de la población en la cual se asienta esta denominación, con el objetivo de recoger datos que sirvan para promocionar la citada denominación como ruta gastronómica y, de esta manera, incrementar las fuentes de ingresos y los niveles de renta y empleo de la población local, desarrollando las diversas funciones que presenta el territorio rural de la zona.

Para lograr el objetivo se realizó una encuesta a través de un cuestionario de 35 preguntas, las cuales se agrupaban en cinco bloques (perfil sociodemográfico, perfil económico, motivación del viaje, características del viaje y valoraciones y opiniones sobre la ruta gastronómica).

Con la encuesta se pretendía obtener información para tipificar el perfil socioeconómico de la demanda turística efectiva. La población en estudio fueron los turistas que se acercan a la zona, bien a conocer el proceso productivo del jamón ibérico, o bien para asistir a la Feria Comercial del Jamón Ibérico de Bellota de “Los Pedroches”

certamen que es la principal actividad que se realiza aun en la actualidad, para promocionar el producto. Se concluye que las visitas a la zona donde “Los Pedroches” presenta un alto grado de estacionalidad, pero con bastante demanda por lo cual se precisa promocionarla como ruta gastronómica.

Ruta de quesos en Italia

El Ministerio de la Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (2011) presenta un trabajo denominado la **Ruta de Mozzarella di Bufala. Campana DOP**, cuyo objetivo es el promocionar y difundir esta ruta a través de distintos medios de difusión con el fin de aumentar el turismo en la zona y por supuesto el incremento económico local que genera el turismo. La ruta está compuesta por ocho provincias de la zona centro sur de Italia que abarca el territorio entero de las provincias de Caserta y Salerno y parte de las provincias de Benevento, Nápoles, Frosinone, Latina, Roma y Foggia. En la ruta se aprecia cómo se produce el queso (acidificación y coagulación; ruptura de la cuajada; maduración de la cuajada; la prueba del hilado; hilado; modelado; envasado). Además, se puede ver cuando alimentan a las búfalas y algunos turistas pueden ayudar en el trabajo. Para concluir un guía detalla notas históricas sobre el término de mozzarella, su historia y las indicaciones para reconocer la auténtica mozzarella di búfala.

Ruta de vinos en Italia

En Italia existen varias rutas de vinos que se han hecho bastante importantes, y que han generado diversos estudios y trabajos de investigación entre los cuales se tiene el de Vaquero (2015), titulado **El turismo enológico en Italia: origen y desarrollo**. En este trabajo el autor se plantea como objetivo el analizar los diferentes factores que explican el origen y el desarrollo del turismo del vino en Italia, considerando que un elemento clave es el interés que muestran las instituciones públicas las cuales se han abocado al turismo por la crisis que se tuvo con la agricultura tradicional en los años setenta. Por esto, los empresarios han contribuido a renovar la imagen del vino mediante la construcción de una dinámica reproducción de bodegas preconcebidas por arquitectos de fama mundial. El resultado en Italia es el nacimiento de un paisaje rural en el que modernos y sofisticados edificios se convierten en motivo de atracción para el turista que busca cultura y relax. Las viñas y las bodegas se han transformado en lugar de vacaciones.

De esta forma se ha creado un sistema mixto de *governance* en el que las iniciativas privadas, como las rutas del vino, se enmarcan en un contexto general regulado por el Estado.

El autor concluye su trabajo indicando que es imposible decir si el Enoturismo es una moda que se agotará en pocos años o es un proceso que durará muchos años, sin embargo, por los momentos es un excelente medio para atraer turistas tanto locales como nacionales, siendo un excelente mirador desde el cual observar el rumbo y la naturaleza de algunos de los cambios que se están dando en la sociedad luego de la crisis de los setenta.

CONCLUSIÓN

Los trabajos antes descritos tanto a nivel nacional, latinoamericano e internacional, proporcionan un referente bastante relevante para el capítulo que continúa en este trabajo, es decir, se considera muy importante para realizar el capítulo III, que implica el diseño de la **Ruta gastronómica para el cantón Biblián**; ya que sirve de marco teórico y referencial, debido a que han realizado el mismo trabajo en otros sectores y regiones y los autores han dejado un escrito bien sostenido de la manera en que se llevaron a cabo las distintas rutas gastronómicas.

En efecto, es importante porque sirve como referencia para guiarnos en el tema que se está tratando. Ayuda a ordenar la investigación con bases y argumento sólidos debido a que se tiene claro el sendero o camino a seguir en la metodología a utilizar.

CAPÍTULO III

3. DISEÑO DE LA PROPUESTA DE RUTA GASTRONÓMICA PARA PROMOVER EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DEL CANTÓN BIBLIÁN, PROVINCIA DEL CAÑAR

3.1 Introducción

El presente proyecto, representa un valioso aporte para desarrollar y fortalecer el turismo gastronómico en el cantón Biblián, lugar conocido como el “*Cantón Verde del Austro Ecuatoriano*”; sitio que tiene múltiples encantos y mucha historia impregnada en la memoria de su gente y en donde se desea aprovechar sus recursos expresados en su comida y la historia de su pueblo, la misma que puede ser activada y mantenida mediante una ruta para visitantes y lugareños; activando de este modo la generación de ingresos de manera directa e indirecta entre los actores involucrados con el propósito de convertir al turismo en una de las fortalezas del cantón y llegar a ser un emblema para la provincia del Cañar, difundiendo los atractivos turísticos de la región, aspectos importantes para desarrollar una visión de futuro con micro emprendimientos dentro de la comunidad (Cabrera, 2016).

3.2 Fundamentos para la construcción de la ruta

Para el desarrollo de esta investigación ha surgido la necesidad de revisar trabajos realizados dentro o fuera del país, que se caractericen por ser similares o relacionados a la actividad turística. De la misma manera a nivel internacional han existido emprendimientos que buscan diversificar las actividades diarias de familias. En Labayeque, Perú, se encuentra una ruta gastronómica denominada “Sabe a Lambayeque” que reúne en un solo espacio naturaleza, aromas y sabores de la comida típica de la región, permitiendo al turista estar en contacto con un ambiente natural y degustar de comida sana y nutritiva (Jiménez, 2018).

Como se tiene conocimiento, la gastronomía habla de la historia de los lugareños, tal es el caso de las rutas gastronómicas en España, que ya son posicionadas en el

mercado, por ejemplo en el caso de la ruta de los quesos españoles, al turista se lo atrae con productos autóctonos con identidad del territorio debido a que disfrutan una ruta gastronómica donde existe conexión entre los alimentos y el territorio donde se producen, junto a la historia y la cultura que les rodea (Folgado y Palos, 2017).

Por su parte, en el Ecuador se busca dinamizar la actividad turística con proyectos similares como “La ruta del cangrejo de la provincia de Guayas”, recorrido que empieza en Guayaquil, tomando la vía Durán-Tambo hasta llegar a Taura. Durante el recorrido el visitante puede admirar la presencia de muchas aves costeras endémicas que habitan en la zona. La ruta del cangrejo termina en el área de recepción donde se procede a vender los atados a los turistas (Lecaro, 2013).

En la ciudad de Quito se refleja el potencial gastronómico que tiene nuestro país en las llamadas “huecas” que mantienen el arte culinario original y una buena atención enfocada en el *comfort food*. Se busca además que en las otras provincias se dé a conocer sus platos típicos (Guerrero, 2013).

Los testimonios de los emprendedores que forman parte de la ruta turística en el Cantón Biblián, sin duda alguna representaron un pilar fundamental para la construcción de esta propuesta.

3.3 Marco Legal

La propuesta de la creación de una ruta gastronómica para el Cantón Biblián; en función de los artículos estipulados en la Constitución de la República del Ecuador (2008); plantea una relación dinámica entre el Estado y el mercado, en conformidad con la naturaleza, cuyo principal objetivo es garantizar la fabricación y reproducción de las condiciones materiales e inmateriales que posibilitan el buen vivir.

Art.1. El Ecuador es un estado social de derecho, soberano, unitario, independiente, democrático, pluricultural y multiétnico. Su gobierno es republicano, presidencial, electivo, representativo, responsable, alternativo, participativo y de administración descentralizada. La soberanía radica en el pueblo, cuya voluntad es la base de la autoridad, que ejerce a través de los órganos del poder público y de los medios democráticos previstos en esta Constitución.

Este artículo es importante porque define y reconoce la riqueza plurinacional y multiétnica del país, que se convierte en un elemento esencial para desarrollar la actividad turística. De igual manera, reconoce la soberanía de los pueblos que es trascendental para su desarrollo integral.

Resulta necesario delimitar los deberes fundamentales del Estado, por lo cual se cita el Art. 3 de la constitución de la República, en la cual se establece lo siguientes:

1. Fortalecer la unidad nacional en la diversidad.
2. Asegurar la vigencia de los derechos humanos, las libertades fundamentales de mujeres y hombres, y la seguridad social.
3. Defender el patrimonio natural y cultural del país y proteger el medio ambiente.
4. Preservar el crecimiento sustentable de la economía, y el desarrollo equilibrado y equitativo en beneficio colectivo.
5. Erradicar la pobreza y promover el progreso económico, social y cultural de sus habitantes.
6. Garantizar la vigencia del sistema democrático y la administración pública libre de corrupción.

Como tercer punto está defender el patrimonio natural, cultural y el entorno, que en el sistema turístico componen el atractivo. Es significativo estar al tanto que el Estado se catequiza en el principal responsable de asegurar la protección de los recursos, lo cual muestra que se tendría una ayuda directa para los proyectos que persigan estos resultados.

Art. 13.- Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

Art. 33.- El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado.

Art. 54.- Las personas o entidades que presten servicios públicos o que produzcan o comercialicen bienes de consumo, serán responsables civil y penalmente por la deficiente prestación del servicio, por la calidad defectuosa del producto, o cuando sus condiciones no estén de acuerdo con la publicidad efectuada o con la descripción que

incorpore. Las personas serán responsables por la mala práctica en el ejercicio de su profesión, arte u oficio, en especial aquella que ponga en riesgo la integridad o la vida de las personas.

Art. 325.-El Estado garantizará el derecho al trabajo. Se reconocen todas las modalidades de trabajo, en relación de dependencia o autónomas, con inclusión de labores de auto sustento y cuidado humano; y como actores sociales productivos, a todas las trabajadoras y trabajadores.

Ley de Turismo (2002)

Art.3. Literal B.- son principios de la actividad turística la participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico dentro del marco de la descentralización.

Art 4.- la política estatal con relación al turismo debe cumplir con los siguientes objetivos:

En primer lugar, reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y de autogestión, propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del gobierno nacional con los gobiernos locales para la consecución de objetivos turísticos y el de fomentar e incentivar el turismo interno.

Art 5.- Se consideran actividades turísticas las actividades realizadas por personas ya sean naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades; en nuestro caso a servicios de alimentos y bebidas.

Art 12.- Cuando las comunidades locales organizadas y capacitadas deseen prestar servicios turísticos, recibirán del Ministerio de Turismo o sus delegados, en igualdad de condiciones todas las facilidades necesarias para el desarrollo de estas actividades, las que no tendrán exclusividad de operación en el lugar en el que presten sus servicios y se sujetarán a lo dispuesto en ésta Ley y a los reglamentos respectivos.

Art 15.- El Ministerio de Turismo es el organismo rector de la actividad turística ecuatoriana, con sede en Quito; que según el numeral 7 debe: Promover y fomentar todo tipo de turismo, especialmente receptivo y social y la ejecución de proyectos, programas y prestación de servicios complementarios con organizaciones, entidades e instituciones

públicas y privadas incluyendo comunidades indígenas y campesinas en sus respectivas localidades.

Del Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Municipal del Cantón Biblián en su ordenanza (VLex, 2013), dice:

Art. 16.- Comisión de Turismo. -Se encargará de emitir informes o dictámenes en los siguientes casos:

- a. De las políticas públicas, planes, programas y proyectos referentes al fomento y promoción turística.
- b. Proponer e informar sobre iniciativas normativas en el ámbito de las actividades turísticas;
- c. Promover la formación y actualización del inventario turístico.

Reglamento turístico de alimentos y bebidas (2018)

7.- Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios

- a) Percibir un pago por los servicios prestados.
- b) Contar con el registro de Turismo y la Licencia Anual de funcionamiento.
- c) Respetar y cumplir los lineamientos para alimentación y otras normas determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional.
- d) Determinar el precio final de los alimentos y bebidas en el menú.
- e) Denunciar aquellos establecimientos que no cuenten con los permisos pertinentes.

11.- De los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas

Son los establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles donde se elaboran, expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo y que cumplen con los parámetros determinados en el reglamento registrado ante la autoridad nacional de turismo.

19.- Requisitos de categorización

Los establecimientos turísticos de alimento y bebidas para obtener una categoría de acuerdo a su clasificación, debe alcanzar un mínimo de 40 puntos. Estos requisitos se encuentran detallados en los anexos.

26.- placa de identificación

Los establecimientos turísticos de alimento y bebidas deberán contar con una placa donde consta su clasificación.

3.4. Macro localización del Ecuador

3.4.1. Datos generales

La República del Ecuador se encuentra ubicada al noroeste de América del Sur, limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el Océano Pacífico, la capital es San Francisco de Quito; su superficie es de 283.570 kilómetros cuadrados y su moneda circulante es el dólar americano. Sus idiomas oficiales son el español y el quechua. Tiene una población aproximada de 17.571.075 millones de habitantes aproximadamente (INEC, 2020).

Ilustración 2. Mapa de Ecuador



Fuente: Mapamundi. Online

3.4.2. Clima

Ecuador se encuentra atravesado por la cordillera de los Andes lo cual le permite tener una variedad de climas y microclimas además está formado por cuatro regiones naturales que son: costa, sierra, Amazonía y región insular. En el litoral tenemos elevaciones desde los 0msnm a los 1500msnm, con temperatura media de 25 grados centígrados; en la sierra o Andes encontramos elevaciones desde los 1600msnm a por encima de los 4500 msnm, con temperaturas ligadas a la altura entre 8 y 20 grados centígrados; en la Amazonía tenemos que es una zona cálido- húmedo con temperatura media de 8 grados centígrados por lo cual todos los meses son ideales para la visita a los atractivos turísticos que posee el Ecuador (Dirección de Productos y Destinos, 2017).

3.4.3. División Política

Ecuador cuenta con 24 provincias la cuales están divididas en sus 4 regiones naturales: en la Costa 6 provincias, Sierra 11 provincias, Amazonía 6 provincias y Región insular 1.a continuación se detallan las provincias con sus respectivas capitales por regiones.

Tabla 5. División Política del Ecuador

DIVISION POLITICA DEL ECUADOR		
PROVINCIAS	CAPITALES	REGIONES
Guayas	Guayaquil	COSTA
Los Ríos	Babahoyo	
El Oro	Machala	
Manabí	Portoviejo	
Esmeraldas	Esmeraldas	
Santa Elena	Santa Elena	
Carchi	Tulcán	SIERRA
Imbabura	Ibarra	
Pichincha	Quito	
Cotopaxi	Latacunga	

Bolívar	Guaranda	SIERRA
Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	
Tungurahua	Ambato	
Chimborazo	Riobamba	
Cañar	Azogues	
Azuay	Cuenca	
Loja	Loja	
Sucumbíos	Nueva Loja	AMAZONÍA
Orellana	Francisco de Orellana	
Napo	Tena	
Pastaza	Puyo	
Morona Santiago	Macas	
Zamora Chinchipe	Zamora	
Galápagos	Puerto Baquerizo Moreno	REGIÓN INSULAR

Fuente: elaboración propia

3.4.4. Grupos Étnicos

En el censo realizado en el año 2010 por INEC (2011) nos muestra los siguientes resultados:

Tabla 6. Razas en el Ecuador

CONSIDERACIÓN DE LAS RAZAS EN EL ECUADOR PARA EL AÑO 2010	
Indígena	1018176
Afro descendiente	1041559
Montubio	1070728
Mestizo	10417299
Blanco	882383
Otro	53354
Total	14483,499

Fuente: Villacís y Carrillo, 2012

3.4.5. Economía

La economía ecuatoriana es bastante volátil debido a que se encuentra relacionada con el crecimiento en el número de exportaciones y venta de productos primarios. Siendo el problema político un referente en la inestabilidad del país y en la incapacidad de llegar a consensos fiscales a largo plazo. De hecho, la volatilidad y la inestabilidad política han incidido en la pobreza del país. Además, se tienen dos variables externas que afectan la economía del país que son la caída del precio del petróleo y la apreciación del dólar. (Albornoz, 2011)

Las principales fuentes económicas del Ecuador son: en el sector primario la agricultura, ganadería, caza, silvicultura, pesca y acuicultura que para el año 2014 aportaron al PIB con un 8.5% siendo las exportaciones un 24.5%. Los productos que más se exportan son en primer lugar el petróleo, seguido del banano y plátano, café, cacao, camarón, abacá, madera, atún, flores, entre otros productos primarios. En el año 2014 se exportó en petróleo 13.016.021 millones de dólares; en plátanos y banano 2.577.187 millones de dólares, siendo estos los principales productos exportados. En cuanto a éste último ítem, para el año 2017 la producción fue bastante satisfactoria ya que se vendió plátanos y banano por un valor de 3.035.413 millones de dólares. (Araujo y Malan, 2019)

3.4.6. Turismo en Ecuador

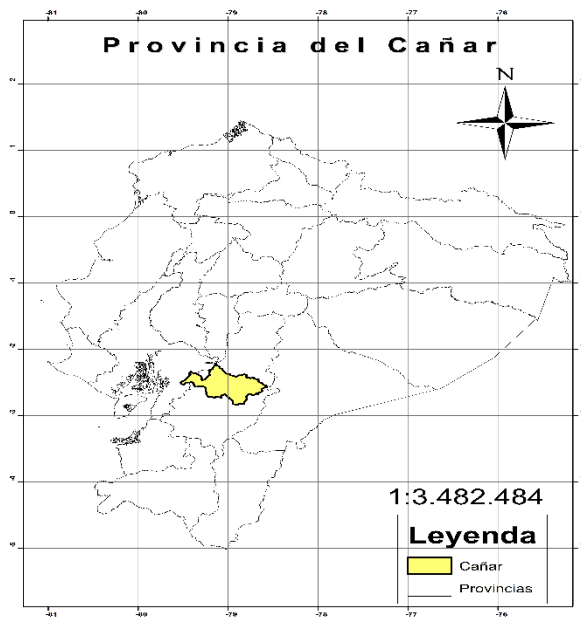
En Ecuador el turismo se ha ido desarrollando progresivamente a través de los años de manera satisfactoria, siendo una alternativa económica de bastante interés para todos los gobiernos de turno. De hecho, según datos del Ministerio de Turismo, para el año 2017, se tenía una balanza turística de ingreso de 773,2 millones y un egreso de 530,8 millones por lo cual se tiene un saldo a favor de 242.4 millones. Por otra parte, el turismo genera 1.5 empleos indirectos por lo que se considera que puede contribuir a mejorar la calidad de vida de muchos ecuatorianos y por ello el gobierno en la actualidad está llevando a cabo una serie de proyectos con el fin de aumentar el provecho y potencialización del turismo. (Romero, 2018)

3.5.Micro localización, Provincia del Cañar, Cantón Biblián

3.5.1. Datos generales

La provincia de Cañar se encuentra ubicada al sur del país, con una superficie de 3908 kilómetros cuadrados; es también conocida como la capital arqueológica del Ecuador, con una población aproximada de 33.848 habitantes (Córdova, 2012).

Ilustración 3. Mapa de localización de la provincia del Cañar



Fuente: Elaboración propia

3.5.2. Clima

El clima del Cañar está determinado por la altitud de cada uno de sus cantones debido a que en esta provincia se encuentran varias zonas climáticas. De hecho, se tiene la llanura costanera, con un clima cálido húmedo y la temperatura oscila entre los 17 y 29 grados centígrados. Además, se tienen los declives andinos exteriores y declives andinos interiores, que van desde 650 a los 3000 msnm. Así mismo, están los páramos o pajonales en donde el clima es frío y húmedo. Por último y ya cerca de los valles interandinos el clima es templado con temperaturas entre 13 y 17 grados centígrados. Los árboles y plantas, en general que predominan en la zona son el capulí, el aliso, el arrayan, los cañaros de flores rojas y, la cascarilla entre otras (Cordero, 2012).

3.5.3. División Política

La Provincia de Cañar está dividida en siete cantones que son: La Troncal, Suscal, El Tambo, Biblián, Déleg, Azogues y Cañar.

Ilustración 4. Cantones de la Provincia del Cañar



Fuente: gobiernodelcanar.gob.ec

3.5.4. Economía

La economía de la provincia del Cañar se sustenta en su agricultura y ganadería, los grandes sembradíos de tubérculos como la papa y cereales como el maíz (*Zea mays*) constituyen el sustento de gran parte la población, especialmente en los cantones Cañar, Tambo, Biblián y Suscal. Además, la cría de ganado bovino para la producción de lácteos es fundamental en los cantones Cañar y Biblián, de hecho, la pasteurizadora de lácteos San Antonio, ubicada cerca de Juncal en el cantón Cañar, es una gran productora, con tecnología de punta, de finos yogures, mantequillas y quesos que generan grandes ingresos para la provincia. (Córdova, 2012)

3.5.5. Turismo en Cañar

La actividad turística interna en la provincia del Cañar, data de al menos 50 años, pues los coterráneos se desplazaban hasta el Complejo Arqueológico de Ingapirca por motivos turísticos y, en cuanto a la actividad turística externa, es más reciente pues data

de aproximadamente unos 20 años y se inicia con la atracción hacia la celebración de la Fiesta del Solsticio de Verano “Inti Raymi”, que se lleva a cabo anualmente en el mes de junio. En la actualidad la provincia cuenta con cuantiosos atractivos turísticos de tipo natural y cultural, siendo el turismo arqueológico el predominante en la región y debido a esto se denomina al Cañar como la “Capital Arqueológica del Ecuador” (Diario El Mercurio, 2016).

Así mismo, en el Cañar se practica el turismo comunitario por medio del cual se han firmado proyectos de apoyo bajo la cooperación de organizaciones internacionales, como el Proyecto Codesarrollo Cañar – Murcia, que se viene desarrollando desde el año 2007, apoyando el turismo en las comunidades de San Pablo en la parroquia Chontamarca, Charón Ventanas en la parroquia Honorato Vásquez y Chuchucán en la parroquia Cañar, el fin principal es patrocinar el mejoramiento de la infraestructura turística, dotándoles de mobiliario y menaje a fin de que brinden servicios de calidad a los turistas que comiencen a llegar a estas comunidades, para participar de un turismo vivencial y sostenible (García, 2016).

Específicamente en la provincia del Cañar existe una población turísticamente activa de 61368 personas y para su atención se tienen registrados 35 alojamientos con 738 habitaciones, 1213 camas y 1338 plaza camas. En el ámbito de la restauración tenemos 246 registros en el área de alimentos y bebidas con 2580 mesas y 9820 plazas (Ministerio de Turismo, 2016).

Tabla 7. Distribución por clases de servicios de alimentos y bebidas

DISTRIBUCIÓN POR CLASE EN LA PROVINCIA DEL CAÑAR			
CLASIFICACION	REGISTRO	MESAS	PLAZAS MESAS
Bar	12	140	560
Cafetería	19	166	664
Discoteca	9	89	356
Fuente de soda	45	367	1468
Restaurante	157	1725	6400
Sala de baile	4	93	372

Fuente: Ministerio de Turismo (2016)

Cantón Biblián

3.5.6. Antecedentes Históricos

El 24 de junio de 1812 en el río Cashicay se liberó la batalla entre realistas y patriotas; luego el 20 de diciembre de 1820 se dio la batalla de Verdeloma buscando la libertad. Para el 16 de abril de 1825 la ciudad de Azogues fue nombrada como cantón siendo su parroquia principal Biblián hasta el 1 de agosto de 1944 fecha en la cual se eleva a la categoría de Cantón en el gobierno del Dr. José María Velazco Ibarra; siendo el primer alcalde el Sr. Nicolás Muñoz. Este cantón del Austro, inicialmente se llama Bivilac, que en lengua cañarí significa camino tortuoso. (Cabrera, 2016)

Imagen 11. Primeras autoridades del cantón Biblián



Fuente: gadbiblián.gob.ec

A partir de la fecha de la cantonización de Biblián, cada año se conmemora este evento con desfiles cívicos, elección de la reina y cholita biblianense; y la tradicional noche biblianense, recordando también al promotor de la cantonización que es el Monseñor José Benigno Iglesias, entre otros; con la participación de toda la comunidad y unidades educativas. El 20 de enero de 1894 los biblianenses junto al párroco Daniel Muñoz, colocaron la imagen de la virgen en la colina del Zhalao; a la que la llamarían Virgen del Rocío por el milagro del rocío que cayó en los campos en unos momentos duros de sequía; razón por la cual se inicia un peregrinaje de distintos lugares, cada 8 de septiembre; por lo que fue necesario construir una iglesia que inicialmente era de madera; luego el Monseñor José Benigno Iglesias concluye la obra con piedra de cantera labrados

por la propia comunidad, quienes en forma de mingas, concluyeron la obra. En el año 2004 el padre Rafael Gonzales cambió la cúpula del santuario por su estado de deterioro. (Ramírez, 2015)

En el año 1930 se inaugura la carretera de Cuenca – Biblián y éste cantón se convierte en un lugar de descanso donde los turistas toman sus cabalgaduras para dirigirse a la Costa y al norte del país. Surge entonces la industria hotelera y don Tomás Sacoto Merchán establece el hotel “Centenario”. Hasta la fecha de hoy se ha desarrollado significativamente el turismo en Biblián (Amoroso y Sigüencia, 2014).

Imagen 12. Primera Iglesia hecha de madera y construcción del santuario con piedra de cantera



Fuente: Libro evangelio de la piedra Biblián

El cantón Biblián, pertenece a la Provincia del Cañar, ubicado a una distancia de 38.8 km aproximadamente de la ciudad de Cuenca. Este cantón se localiza en la zona más septentrional de la “Hoya del Paute”, una de las hoyas más importantes de la Región Interandina. Debido a su ubicación goza de un clima templado la mayor parte del año, lo cual es muy propicio para el cultivo de todo tipo de cereales, tubérculos, legumbres y frutas, a excepción de los meses de junio, julio y agosto, que se presentan bajas temperaturas debido al clima frío húmedo que experimenta la zona (Montero, 2012).

El nombre de la provincia proviene del vocablo Cayapa, “Bic-Llan o Billan” por un lado, “Bib”, que significa “Alerta” y “Lan”, que expresa “subir”. Bib-Lan (subir alerta), como debió llamarse en sus inicios y que representa el nombre de un lugar geográfico al cual es muy difícil de acceder. Tiempo después, en la Colonia y como era

costumbre de los conquistadores de imponer su fonética se debió cambiar a Biblián. (Montero, 2012)

En la actualidad el cantón Biblián posee tres parroquias rurales y una parroquia urbana: Jerusalén 63.9 Km cuadrados, Turupamba 6.4 Km cuadrados, Nazón 63.8 Km cuadrados y, Biblián, (su única parroquia urbana) con una extensión de 66.7 km. La raza predominante es la mestiza y existe un porcentaje significativo de indígenas que habitan en varios sectores rurales del cantón y por ello la mayoría habla el idioma castellano y otros el Kichwa. (Vicuña, 2015)

Ilustración 5. División Parroquial del Cantón Biblián



Fuente: elaboración propia

El acceso terrestre hacia Biblián es por la Panamericana. Esta cruza la región interandina, siendo las ciudades de Cuenca y Riobamba las capitales provinciales más cercanas. La provincia no cuenta con aeropuerto, por lo que, el Aeropuerto Mariscal La Mar de Cuenca, viene a ser el centro de operaciones aéreas.

Situación actual del Cantón

3.5.7. Economía del Cantón Biblián

La economía del cantón Biblián está basada en las actividades ganaderas, agricultura, remesas de sus migrantes y artesanías, especialmente en la confección de sombreros de paja toquilla que son un patrimonio intangible para la localidad. Las tejedoras del cantón Biblián han hecho que sus sombreros formen parte de un icono cultural, siendo uno de los productos que más se venden en la localidad e internacionalmente a los turistas. Biblián cuenta con su marca propia de sombreros de paja toquilla, la cual exportan internacionalmente y dentro del país su marca se llama “Bibilak”, se puede adquirir en el centro del cantón en las tiendas de artesanías, su precio oscila entre los 15 y 30 dólares. Además, en Biblián, por contar con un clima húmedo, se ofrece la comercialización de la leche a los micros empresarios de la zona para que realicen la elaboración de quesos y derivados de los lácteos. La producción de leche es de 8965 litros de leche al día un promedio mínimo de 58 litros por familia y un máximo de 100 litros; una vaca produce de 10 a 25 litros por día y el valor en el cual se vende a los ganaderos oscila entre los 20 y los 40 centavos por litro de leche. (Calle, 2014)

En este mismo contexto, Biblián se caracterizaba por la elaboración del jabón negro, el carbón de piedra en las minas de San Luis; así como también la agricultura y ganadería la realización del sombrero de paja toquilla fue la principal fuente de ingresos en la mayoría de los hogares. En 1972 nace la cooperativa de producción artesanal “primero de Junio” en la que Biblián se da a conocer por la elaboración del sombrero y la confección de juguetes cesterías y tejedores de zuro; naciendo posteriormente la cooperativa “Biblián arte”. Desde el año 1925 hasta 1935 el escultor Francisco Jiménez, ha realizado esculturas en madera de arte sacro; lo cual sigue hasta nuestros días expuestos en la iglesia parroquial. El Sr Humberto Urgilés ha realizado durante 40 años los tradicionales globos con papel de seda, utilizados en las fiestas populares. En síntesis, Biblián se caracteriza por contribuir de manera efectiva con el fortalecimiento de diferentes cadenas de producción agropecuaria, comercial e industrial, desarrollando de esta manera el sector económico de los productores de la zona. (Urgiles, 2011)

3.5.8. Turismo en Biblián

El cantón Biblián cuenta con muchos recursos que conllevan a un gran potencial turístico tanto en lo natural como en lo cultural. Entre estos atractivos turísticos se tienen:

- Patrimoniales: Santuario de la Virgen del Rocío.
- Culturales: Centro histórico de Biblián, fiesta de la Virgen del Rocío, Obelisco de Verdeloma, Hacienda María Luisa, elección de la cholita biblianense, comunidad de Cebada Loma, haciendas ganaderas, florícolas del Burgay.
- Recreacionales: Parques lineales de Biblián, playas de Fátima, Tushin Burgay.
- Naturales: bosque protector Cubilán, bosque protector Papaloma, Laguna Tushin, Cascada La Olla. (Cabrera, 2016)

3.5.9. Sector Servicios en Alimentos y Bebidas

El Ministerio de Turismo (2016), reconoce a los siguientes establecimientos legalmente registrados en sus categorías correspondientes:

A continuación, se establece una breve descripción de los ítems y su significado bajo los cuales se da la clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Clasificación: aquí se puede saber si el establecimiento cumple con los requisitos necesarios para encontrarse en la categoría de cafetería, fuente de soda o restaurante.

Registro: indica el número de establecimientos que se encuentran registrados bajo cierta categoría en un área determinada.

Mesas: indica el número total de mesas con las que cuentan todos los establecimientos registrados dentro de cierta categoría.

Plazas mesas: hace referencia a la capacidad total con la que cuentan los establecimientos en conjunto (sillas).

El cantón Biblián cuenta con 18 establecimientos dedicados a prestar servicios de alimentos y bebidas, a continuación, se presenta la clasificación de los mismos tanto por clase y por categoría.

Tabla 8. Distribución por clases de servicios de alimentos y bebidas en el Cantón Biblián

DISTRIBUCION POR CLASE EN EL CANTON BIBLIAN			
CLASIFICACIÓN	REGISTRO	MESAS	PLAZAS MESAS
Cafetería	2	19	76
Fuente de soda	3	20	80
Restaurante	13	224	416

Fuente: Elaboración propia

Nota: Como ejemplo se puede observar en la tabla que Biblián cuenta con 2 cafeterías registradas como tal, las cuales cuentan con 19 mesas y capacidad máxima de 76 personas.

Según el Ministerio de Turismo los establecimientos que se encuentran en el cantón Biblián, se pueden clasificar en tres categorías, como se indica a continuación:

Tabla 9. Distribución por categorías en servicio de alimentos y bebidas en el Cantón Biblián

DISTRIBUCION POR CATEGORIA EN EL CANTON BIBLIAN			
CATEGORIA	REGISTROS	MESAS	PLAZAS MESAS
Segunda	1	14	56
Tercera	10	77	308
Cuarta	7	172	208

Fuente: Elaboración propia


Nota: De los 18 establecimientos, la mayoría (10) se encuentran en tercera categoría con un total de 77 mesas y capacidad para 308 personas.

3.6. Fichas técnicas de recursos naturales y culturales del Cantón Biblián

Para la elaboración del presente trabajo resulta indispensable identificar los principales puntos de atracción turística del cantón, por lo cual a continuación se presenta las fichas técnicas de levantamiento de atractivos del Ministerio de Turismo.

3.6.1 Santuario Virgen del Rocío

Tabla 10 Ficha técnica del Santuario de la Virgen del Rocío

FICHA TÉCNICA DE LEVANTAMIENTO DE ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES DEL CANTÓN BIBLIÁN					
ATRACTIVO Santuario Virgen del Rocío	CORDENADAS				FICHA N° 01
	S 2°43'06"	W 78°52'56"			
					
CATEGORIA Manifestaciones Culturales	TIPO Arquitectura	SUBTIPO 1 Religiosa	SUBTIPO 2	JERARQUIA	
UBICACIÓN O LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cañar Cantón: Biblián Parroquia/Comunidad: Colina Zhalao					
Organismo encargado: Diócesis de Azogues					
CARACTERÍSTICA DEL RECURSO					
DESCRIPCIÓN: Este recurso turístico religioso se encuentra ubicado en la cima de la colina del Zhalao, desde este lugar se obtiene una excelente vista panorámica de la ciudad de Biblián y Azogues, hasta aquí acuden fieles a realizar oraciones y dar gracias por cumplirles sus peticiones. Durante el año de 1893, Biblián y todo el austro vivían grandes sequías lo cual provoco pérdidas significativas de animales y sembríos. Debido a esto el Padre Daniel Muñoz, párroco de esa época, comenzó a orar y acompañado de un grupo de fieles, subió hacia la colina del Zhalao donde colocó una pequeña imagen de la Virgen, poco después llovió devolviéndole la fertilidad a sus tierras. En 2007 fue declarada como patrimonio cultural del estado (Gobierno Autónomo Descentralizado de Biblián (GAD), 2020).					
ESPECIFICIDAD					
Accesibilidad	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA					
Señalética	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular X	Mala
Servicio de información	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular X	Mala
Equipamiento y Servicio	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular X	Mala
ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURA Debido a su ubicación, no existe infraestructura dirigida a la prestación de servicio de alojamiento.					
NIVEL Y GRADO DE UTILIZACIÓN					
Tipo de segmento de demanda Debido a que existe carretera directa al recurso, el Santuario es accesible para todo tipo de visitante que disfrute de caminatas, tomar fotografías.					
Número aproximado de visitantes El recurso tiene una capacidad para 15 o 20 pax.					
Disponibilidad en el tiempo El atractivo es accesible durante todo el año.					

VALORACIÓN DE LOS RECURSOS					
Importancia actual (valoración del 1-5)	Complementa otros recursos	Motiva turismo Local X	Motiva turismo regional	Atractivo Nacional	Atractivo Internacional
OBSERVACIONES: El atractivo tiene potencial turístico por la belleza paisajística que ofrece al turista, además es un destino ideal para la fotografía.					

Fuente: Ficha Mintur (2017)

3.6.2 Cooperativa de Producción Artesanal Padre Rafael González

Tabla 11. Ficha técnica de la Cooperativa padre Rafael Gonzales


FICHA TÉCNICA DE LEVANTAMIENTO DE RECURSOS NATURALES Y CULTURALES DEL CANTÓN BIBLIÁN					
ATRACTIVO Cooperativa de Producción Artesanal Padre Rafael González	CORDENADAS			FICHA N° 02	
	S 2°42'52"	W 78°53'18"			
(Cooperativa de Producción				Artesanal)	
CATEGORIA Manifestaciones Culturales	TIPO Folcklore	SUBTIPO 1 Artesanías y artes	SUBTIPO 2	JERARQUIA	
UBICACIÓN O LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cañar Cantón: Biblián Parroquia/Comunidad: Centro Histórico de Biblián					
ORGANISMO RESPONSABLE Martha Lema (Presidente de la cooperativa)					
CARACTERÍSTICA DEL RECURSO					
DESCRIPCIÓN: La cooperativa de producción artesanal es una organización donde tejedoras del cantón se reúnen y tejen diferentes artesanías a base de paja toquilla, además es un espacio donde pueden compartir y transmitir sus conocimientos con quienes lo desean. La artesanía de esta cooperativa ha ganado importancia con el paso de los años y actualmente, muchas personas de diferentes lugares y países vienen a adquirir los productos de excelente calidad. Además hasta noviembre del 2019 se han exportado cerca de 24.000 sombreros de paja toquilla con el sello Biblak a diferentes partes de Europa como Italia, España, Islas Canarias, entre otros (El Telegrafo, 2019).					
ESPECIFICIDAD					
Accesibilidad	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA					
Señalética	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala

Servicio de información	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
Equipamiento y Servicio	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURA					
Esta cooperativa al encontrarse ubicada en el centro histórico de Biblián, cuenta con buena infraestructura hotelera y muy buena accesibilidad.					
NIVEL Y GRADO DE UTILIZACIÓN					
Tipo de segmento de demanda					
Este recurso está dirigido a toda aquella persona que aprecian las artesanías y trabajos a mano.					
Número aproximado de visitantes					
El espacio está preparado para recibir de 20 a 25 pax.					
Disponibilidad en el tiempo					
Por su excelente ubicación este recurso es accesible durante todo el año.					
VALORACIÓN DE LOS RECURSOS					
Importancia actual (valoración del 1-5)	Complementa otros recursos	Motiva turismo Local	Motiva turismo regional X	Atractivo Nacional	Atractivo Internacional
OBSERVACIONES:					
El propósito de este lugar es contar con un espacio para la elaboración de artesanías a mano con el objetivo de que estos conocimientos se conserven y sean transmitidos a generaciones futuras.					

Fuente: Ficha Mintur (2017)

3.6.3 Obelisco de Verdeloma

Tabla 12. Ficha técnica del Obelisco de Verdeloma

FICHA TÉCNICA DE LEVANTAMIENTO DE RECURSOS NATURALES Y CULTURALES DEL CANTÓN BIBLIAN					
ATRACTIVO Obelisco de Verdeloma					FICHA N° 03
					
(Obelisco de Verdeloma)					
CATEGORIA Manifestaciones culturales	TIPO Arquitectura	SUBTIPO 1 Monumentos	SUBTIPO 2	JERARQUIA	
UBICACIÓN O LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cañar					
Cantón: Biblián					
Parroquia/Comunidad: Colina de Verdeloma					
ORGANISMO RESPONSABL					
GAD Municipal de Biblián					

CARACTERÍSTICA DEL RECURSO					
DESCRIPCIÓN: El Obelisco de Verdeloma es un monumento para conmemorar una batalla sangrienta el 20 de diciembre de 1820, donde muchos compatriotas murieron en busca de independencia, que no tuvo éxito, pero inspiró nuevos combates. Este lugar ofrece un paisaje natural y la belleza del cantón Biblián, ideal para fotografías y caminatas (GAD, 2020).					
ESPECIFICIDAD					
Accesibilidad	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA					
Señalética	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
Servicio de información	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
Equipamiento y Servicio	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURA					
Cuenta con un parador turístico que permite la pernoctación de turistas en el sector y vías de comunicación accesibles.					
NIVEL Y GRADO DE UTILIZACIÓN					
Tipo de segmento de demanda					
Está dirigido a todo tipo de personas que buscan conocer de la historia del lugar, realizar caminatas y tomar fotografías.					
Número aproximado de visitantes					
El Obelisco de Verdeloma tiene capacidad para 30 pax.					
Disponibilidad en el tiempo					
Este recurso es accesible durante todo el año.					
VALORACIÓN DE LOS RECURSOS					
Importancia actual (valoración del 1-5)	Complementa otros recursos	Motiva turismo Local	Motiva turismo regional X	Atractivo Nacional	Atractivo Internacional
OBSERVACIONES					
Este espacio está abierto a todo público y ofrece un entorno paisajístico rodeado de naturaleza donde además se puede conocer sobre la historia no solo de Biblián sino de nuestro país y es un lugar que facilita la fotografía.					

Fuente: Ficha Mintur (2017)

3.6.4 Granja Burgay

Tabla 13. Ficha técnica de la Granja Burgay


FICHA TÉCNICA DE LEVANTAMIENTO DE RECURSOS NATURALES Y CULTURALES DEL CANTÓN BIBLIAN			
ATRACTIVO Granja Burgay	CORDENADAS		FICHA N° 04
	S 2°39'42"	W 78°56'43"	
			
(Granja Burgay)			

CATEGORIA Manifestaciones culturales	TIPO Realizaciones técnicas y científicas	SUBTIPO 1 Centros de exhibición de flora y fauna	SUBTIPO 2	JERARQUIA	
UBICACIÓN O LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cañar					
Cantón: Biblián					
Parroquia/Comunidad: Jerusalén					
ORGANISMO RESPONSABLE Prefectura del Cañar					
CARACTERISTICA DEL RECURSO					
DESCRIPCIÓN: Este espacio está dedicado a la crianza de animales con especies mejoradas, de la misma manera con las semillas y es un área dedicada a realizar investigaciones en beneficio de grandes y pequeños productores, para ello cuenta con 100 hectáreas dividida en bosque protector, pastos y espacios dedicados a la agricultura (Mintur, 2017).					
ESPECIFICIDAD					
Accesibilidad	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA					
Señalética	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
Servicio de información	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
Equipamiento y Servicio	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURA La Granja del Burgay cuenta con áreas de camping para que los visitantes puedan hospedarse además cuenta con una excelente infraestructura turística que satisfacen las necesidades del visitante.					
NIVEL Y GRADO DE UTILIZACIÓN					
Tipo de segmento de demanda Este espacio está dirigido a toda la sociedad ya que cuenta con áreas recreativas, senderos, sitios de camping y picnic, espacios para la observación de flora y fauna. Además de áreas para la investigación de especies.					
Número aproximado de visitantes Al ser una granja de 100 hectáreas y de tener diversidad de espacios y actividades La granja del Burgay tiene capacidad para grupos.					
Disponibilidad en el tiempo La granja del Burgay puede ser visitada en cualquier época del año.					
VALORACIÓN DE LOS RECURSOS					
Importancia actual (valoración del 1-5)	Complementa otros recursos	Motiva turismo Local	Motiva turismo regional	Atractivo Nacional X	Atractivo Internacional
OBSERVACIONES La Granja del Burgay es un excelente espacio para visitar, realizar actividades recreativas, observación de flora y fauna e investigar sobre especies de animales y semillas mejoradas.					

Fuente: Ficha Mintur (2017)

3.6.5 Turismo Comunitario Tushin Burgay

Tabla 14. Ficha Técnica de Turismo Comunitario Tushin Burgay


FICHA TÉCNICA DE LEVANTAMIENTO DE RECURSOS NATURALES Y CULTURALES DEL CANTÓN BIBLIÁN					
ATRACTIVO Turismo Comunitario Tushin Burgay	CORDENADAS				FICHA N° 05
	E 2°38'32"	N 78°58'19"			
					
(Tushin Burgay)					
CATEGORIA Manifestaciones culturales	TIPO Folcklore	SUBTIPO 1 Etnografía	SUBTIPO 2	JERARQUIA	
UBICACIÓN O LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cañar Cantón: Biblián Parroquia/Comunidad: Jerusalén					
ORGANISMO RESPONSABLE Asociación de Trabajadores de Cebada Loma					
CARACTERÍSTICA DEL RECURSO					
DESCRIPCIÓN: Tushin Burgay se encuentra ubicada a 30k de Biblián, esta comunidad trabaja bajo un proyecto de turismo comunitario basado en la crianza de camélidos o también conocidos como alpacas, este lugar es propicio para el desarrollo de actividades como senderismo, observación de flora y fauna, compra de artesanías y además de compartir con la población local a la que aún se le puede observar su vestimenta típica (Quiroz y Galarza, 2017)					
ESPECIFICIDAD					
Accesibilidad	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA					
Señalética	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
Servicio de información	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
Equipamiento y Servicio	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
NIVEL Y GRADO DE UTILIZACIÓN					
Tipo de segmento de demanda Este recurso turístico está dirigido a toda la población, en especial para aquellos visitantes o turistas que les guste compartir con nuevas culturas, conocer sobre sus expresiones culturales y aprecien la fauna del sector, es decir los camélidos o alpacas.					
Número aproximado de visitantes Los recorridos se pueden hacer con diferentes grupos de máximo 15 pax.					
Disponibilidad en el tiempo Este recurso puede ser visitado durante cualquier época del año.					

VALORACIÓN DE LOS RECURSOS					
Importancia actual (valoración del 1-5)	Complementa otros recursos	Motiva turismo Local	Motiva turismo regional X	Atractivo Nacional	Atractivo Internacional
OBSERVACIONES Turismo comunitario Tushin-Burgay ofrece nuevas alternativas de turismo ya que ofrece actividades que están relacionadas con la crianza de camélidos y la obtención de lana de los mismos.					

Fuente: Ficha Mintur (2017)

3.6.6 Hacienda El Salto

Tabla 15. Ficha técnica de la Fabrica El Salto


FICHA TÉCNICA DE LEVANTAMIENTO DE RECURSOS NATURALES Y CULTURALES DEL CANTÓN BIBLIAN					
ATRACTIVO Hacienda El Salto	CORDENADAS				FICHA N° 06
	S 2°39'40"S	W 78°54'50"S			
 <p>(Fabrica el Salto)</p>					
CATEGORIA Manifestaciones culturales	TIPO Realizaciones técnicas y científicas	SUBTIPO 1 Explotaciones Industriales	SUBTIPO 2	JERARQUIA	
UBICACIÓN O LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cañar Cantón: Biblián Parroquia/Comunidad: Sector Mosquera					
ORGANISMO RESPONSABLE Luis Calle (Propietario)					
CARACTERÍSTICA DEL RECURSO					
DESCRIPCIÓN: La Fábrica el Salto se encuentra ubicada en el sector Mosquera, esta industria se dedica y especializa en la producción de quesos y manjar de leche. La fábrica permite el acceso a sus instalaciones donde se puede conocer todo lo relacionado con los procesos de elaboración tanto de quesos, yogurt y manjares. El Salto produce cerca de 300 quesos diarios para consumo dentro del país y 140 quesos semanalmente para exportar al extranjero. Esta Fábrica fue creada en el 2012 con el objetivo de obtener ingresos económicos y generar nuevas fuentes de empleo (Ulloa y Gando, 2018).					
ESPECIFICIDAD					
Accesibilidad	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA					
Señalética	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular X	Mala
Servicio de información	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular	Mala

			X		
Equipamiento y Servicio	Excelente	Muy Buena	Buena	Regular X	Mala
ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURA					
Este punto de interés se encuentra ubicado en la vía principal, y al ser una fábrica de quesos, no cuenta con infraestructura turística adecuada para permitir la pernoctación de visitantes.					
NIVEL Y GRADO DE UTILIZACIÓN					
Tipo de segmento de demanda					
Está dirigido para aquellas personas que buscan emprender nuevos negocios a base de productos derivados de la leche, además de conocer sobre los diferentes procesos de elaboración de quesos, yogurt y manjares.					
Número aproximado de visitantes					
La capacidad es para grupos de 10 o 15 pax.					
Disponibilidad en el tiempo					
Este espacio de interés se puede visitar durante todo el año.					
VALORACIÓN DE LOS RECURSOS					
Importancia actual (valoración del 1-5)	Complementa otros recursos	Motiva turismo Local X	Motiva turismo regional	Atractivo Nacional	Atractivo Internacional
OBSERVACIONES					
La Fábrica de Quesos El Salto, permite que el visitante pueda conocer todo lo relacionado a la elaboración de quesos, sus métodos de preparación, además de degustar etc.					

Fuente: Ficha Mintur (2017)

3.6.7 Hacienda El Bueste

Tabla 16. Ficha Técnica de la Hacienda El Bueste

FICHA TÉCNICA DE LEVANTAMIENTO DE RECURSOS NATURALES Y CULTURALES DEL CANTÓN BIBLIÁN					
ATRACTIVO Hacienda El Bueste				FICHA N° 07	
 <p>(Hacienda el Bueste)</p>					
CATEGORIA Manifestaciones culturales	TIPO Realizaciones técnicas y científicas	SUBTIPO 1 Explotaciones Industriales	SUBTIPO 2	JERARQUIA	
UBICACIÓN O LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cañar					
Cantón: Biblián					
Parroquia/Comunidad: Sector El Bueste					

ORGANISMO RESPONSABLE Patricio Muñoz					
CARACTERISTICA DEL RECURSO					
DESCRIPCIÓN: El Bueste es una hacienda que se caracteriza por la elaboración de 10 variedades de quesos maduros bajo la marca “Quesos El Bueste”, en las cuales se puede destacar mostaza Dijon, ajo, ahumado, orégano, hongos portobello, pimienta, aceituna, entre otras. El sabor de sus quesos se debe a la utilización de leche del hato de la Hacienda. La empresa lleva funcionando desde hace cuatro años con el queso gouda. Durante el 2019, la Hacienda el Bueste elaboró 2000 quesos al mes. Quesos El Bueste fue escogido como “el mejor producto” en la feria MercArt en la ciudad de Cuenca (RevistaLíderes, 2019).					
ESPECIFICIDAD					
Accesibilidad	Excelente	Muy Buena	Buena X	Regular	Mala
INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA					
Señalética	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
Servicio de información	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
Equipamiento y Servicio	Excelente	Muy Buena X	Buena	Regular	Mala
ALOJAMIENTO E INFRAESTRUCTURA La Hacienda El Bueste no cuenta con infraestructura turística para facilitar la pernoctación de visitantes.					
NIVEL Y GRADO DE UTILIZACIÓN					
Tipo de segmento de demanda Está dirigido para aquellas personas que buscan emprender nuevos negocios a base de productos derivados de la leche, además de conocer sobre los diferentes procesos de elaboración de quesos, yogurt y manjares.					
Número aproximado de visitantes La capacidad es para grupos de 10 o 15 pax.					
Disponibilidad en el tiempo Este espacio de interés se puede visitar durante todo el año.					
VALORACIÓN DE LOS RECURSOS					
Importancia actual (valoración del 1-5)	Complementa otros recursos	Motiva turismo Local	Motiva turismo regional X	Atractivo Nacional	Atractivo Internacional
OBSERVACIONES La Hacienda El Bueste representa un espacio ideal para conocer sobre el proceso de elaboración de quesos maduros, degustar sus productos y realizar actividades de recreación al aire libre.					

Fuente: Ficha Mintur (2017)

3.6.8 Sombrero de paja toquilla

Tabla 17. Ficha técnica del Sombrero de paja toquilla

FICHA TÉCNICA DE LEVANTAMIENTO DE ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES DEL CANTÓN BIBLIÁN					
ATRACTIVO Sombrero de Paja toquilla					FICHA N° 01
 <p>(Sombreros Bibilak)</p>					
CATEGORIA Manifestaciones culturales	TIPO Folcklore	SUBTIPO 1 Artesanías	SUBTIPO 2	JERARQUIA	
UBICACIÓN O LOCALIZACIÓN					
Provincia: Cañar Cantón: Biblián Centro: Cooperativa de producción Artesanal Padre Rafael Gonzales					
CARACTERÍSTICA DEL RECURSO					
DESCRIPCIÓN: El sombrero de paja toquilla o también conocido internacionalmente como Panama Hats, están hecho a base de hilos provenientes de la palma conocida como carludovica palmata , estos sombreros representan un elemento de identidad tanto para hombres y mujeres de diferentes partes de nuestro país. El sombrero se caracteriza por la finura de sus hebras, es decir mientras más finas son estas, más valor económico tiene el sombrero. Estos sombreros representan el conjunto de conocimientos y saberes que han sido transmitidos de generación en generación con el objetivo de conservar los saberes ancestrales sobre el tejido a mano y mecánicamente del sombrero. Además, hoy en día representa una muy importante fuente de ingresos económicos. El 5 de diciembre del año 2012, el sombrero de paja toquilla fue declarado como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO (Sinchi y Uruchima, 2018). En Biblián se encuentra la Cooperativa Padrea Rafael Gonzales, este centro busca conservar la elaboración tradicional del sombrero de paja toquilla y mejorar las condiciones de vida de sus pobladores a través de la venta de artesanías bajo la marca Bibilak (Sinchi y Uruchima, 2018).					
VALORACIÓN DE LOS RECURSOS					
Importancia actual (valoración del 1-5)	Complementa otros recursos	Motiva turismo Local	Motiva turismo regional	Atractivo Nacional	Atractivo Internacional X

Fuente: Ficha Mintur (2017)

3.7 Propuesta de la ruta

Para el turista, la ruta gastronómica tiene un uso informativo ya que es la descripción de un recorrido que le puede economizar tiempo en sus decisiones y puede complementar las actividades que tenía planificada.

La gastronomía ha estado ligada al ser humano a lo largo de la historia, ya que esta representa una necesidad biológica, en un comienzo esencial la supervivencia del hombre, pero con el paso de los años, los alimentos han caracterizado pueblos, regiones y países. En los alimentos se encuentran conocimientos ancestrales, tradiciones y costumbres de una sociedad y es así como hoy la comida típica se ha convertido en el motivo de desplazamiento de visitantes y ha permitido que muchos países sean reconocidos a nivel internacional. Es por esta razón, que la propuesta de creación de una ruta turística en el cantón Biblián, se plantea con el objetivo de fomentar la conservación de la comida típica del cantón, generar nuevas fuentes de empleo y además de fomentar la actividad turística mediante la misma, puesto que esta ruta incluirá visitas a los principales recursos del sector.

3.8 Propuesta de guion para la ruta gastronómica

Para el desarrollo de la ruta gastronómica en la Ciudad de Biblián, es indispensable contar con un guion en donde se detalle la información más importante de la misma como de los recursos turísticos a visitar, datos generales, recomendaciones y datos curiosos del recorrido turístico, por esta razón se propone el siguiente guion, con el objetivo de facilitar dichos datos a los guías que desarrollaran esta ruta.

El guion contemplara los puntos de paradas de la ruta y se desarrollara de la siguiente manera:

GUIÓN RUTA GASTRONÓMICA “MIKUNA”

<p>CANTÓN BIBLIAN (BIENVENIDA)</p>	<p>Cantón Biblián</p> <p>Datos Generales:</p> <p>El cantón Biblián, se encuentra ubicado en la provincia del Cañar, aproximadamente a 38 km de la ciudad de Cuenca, la mayor parte del año, Biblián goza de un clima templado lo que permite el cultivo de cereales, tubérculos, legumbres y frutas, a excepción de los meses de Junio, Julio y Agosto, en la cual se presenta bajas temperaturas y lloviznas (Montero, 2012).</p> <p>En la actualidad el cantón Biblián posee cuatro parroquias de las cuales tres son rurales; Jerusalén, Turupamba y Nazón y una urbana: llamada Biblián (Vicuña, 2015).</p> <p>La etnia predominante es la mestiza y existe un porcentaje significativo de indígenas que habitan en varios sectores rurales del cantón. En cuanto a idioma se maneja el español como lengua principal y Kichwa. (Vicuña, 2015)</p> <p>En cuanto a historia, Biblián fue la parroquia principal del Cantón Azogues hasta el 1 de Agosto de 1944, fecha en la cual se eleva a categoría de Cantón en el gobierno del Dr. José María Velazco Ibarra; siendo el primer alcalde el Sr. Nicolás Muñoz (Cabrera, 2016).</p> <p>Origen del Nombre:</p> <p>Según historiadores, el término Biblián proviene del vocablo Cayapa, “Bic-Llan o Billan” en el cual “Bib”, significa “Alerta” y “Lan”, expresa “subir”, es decir (subir alerta) referencia a un lugar geográfico muy difícil de acceder. Tiempo después, en la Colonia y como era costumbre de los conquistadores de imponer su fonética se debió cambiar a Biblián (Montero, 2012).</p>
---	---

Por otro lado tenemos, que Biblián proviene del termino Bivilac, vocablo de la lengua cañarí y que significa “Camino Tortuoso” (Cabrera, 2016).

Como parte de esta ruta visitaremos los lugares turísticos más importantes del cantón Biblián, teniendo en nuestra primera parada, el Santuario de la Virgen del Rocío, la cual representa el atractivo emblema del cantón, seguido de la Cafetería Paolita donde podremos apreciar las tradiciones alimenticias del pueblo de Biblián, como tercera parada tendremos la Cooperativa de producción artesanal Padre Rafael Gonzáles, que es el espacio destinado a conservar las tradiciones del cantón como la elaboración de artesanías y sombreros de paja toquilla, aquí se reúnen tejedoras de todo Biblián para tejer y transmitir sus conocimientos a futuras generaciones. También, visitaremos la Tienda Artesanal Castillo donde podremos apreciar tejidos a mano como bolsas, carteras, muñecas, etc. Posteriormente, el espacio indicado para conocer todo sobre la población local es el Mercado Municipal Bolívar Montero Zea, donde se puede apreciar su cultura viva. Picantería Martín y Picantería Señor de la Justicia permitirán conocer y degustar de la comida típica del sector. Además, visitaremos la fábrica de queso el Rocío para apreciar la elaboración de productos derivados de la leche como los manjares.

Todos estos establecimientos son muy importantes dentro de esta ruta ya que representan la esencia de Biblián y la fortaleza de su gente a la hora de emprender nuevos negocios.

LA FE DE BIBLIÁN

(PRIMERA PARADA)

Santuario de la Virgen del Rocío

Historia:

Durante el año de 1893, Biblián y todo el Austro vivían grandes sequías lo cual provocó pérdidas significativas de animales y sembríos. Debido a esto el Padre Daniel Muñoz párroco de esa época, comenzó a orar y acompañados de un grupo de fieles, subió hacia la colina del

Zhalao donde colocó una pequeña imagen de la Virgen, poco después llovió devolviéndole la fertilidad a sus tierras. Desde entonces los creyentes empezaron a visitar a la Virgen del Rocío y luego, con ayuda del pueblo, se construyó la primera capilla para que los fieles pudieran rendirle culto. Con el paso del tiempo se fue deteriorando el templo y por ello para el año 1895 se construye el santuario de piedra, ladrillo, madera; con la ayuda del padre Daniel Muñoz y el apoyo de los feligreses, para lo cual realizaron varias mingas y aportes económicos. Los trabajos culminaron en 1908. Posteriormente en 1924 y con la iniciativa del Padre José Benigno, se construyó un nuevo templo con el objetivo de abastecer a la gran cantidad de fieles y visitantes que llegaban a este lugar. Se reemplazó la madera por ladrillo y un estilo gótico y en 2007 fue declarada como patrimonio cultural del estado (Gobierno Autónomo Descentralizado de Biblián (GAD), 2020).

CAFETERÍA “PAOLITA”

(SEGUNDA PARADA)

Tienda y cafetería “Paolita”

Resulta importante contar con lugares como la cafetería Paolita ya que permiten apreciar las tradiciones, gastronomía y códigos de comportamiento del pueblo de Biblián. Además este espacio permite aprender cómo preparar alimentos que forman parte de su dieta alimenticia (Urgiles J. , 2020).

Historia:

Este negocio inició debido a que, por el cambio de autoridades del Cantón, el esposo de la Sra. Juana Urgiles, perdió su empleo y ella decidió emprender e instalar su propio negocio que ya tiene cinco años de funcionamiento (Urgiles J. , 2020).

Su especialidad es la venta de tortillas de maíz, lo cual significan una para obligatoria para los transeúntes y las cuales incluso son llevadas para otros países como España y Estados Unidos para inmigrantes (Urgiles J. , 2020).

¿Cómo preparar tortillas de maíz?

Ilustración 1 Receta Tortilla de maíz

TORTILLA DE MAÍZ	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
- 1 LIBRA. (400 GR.) DE MAÍZ TIERNO	1.- Batir el huevo en la licuadora, a baja velocidad, luego poner el maíz poco a poco, poner la copa pequeña de Zhumir, hasta que se forme una masa aguada. 2.- Después la solución batida se pone en el satén de dos a tres cucharas del preparado se unta el queso y se da las vueltas con una espátula para que se fría los dos lados de la tortilla.
- 1 HUEVO	
- ¼ DE LB (100 GR.) DE QUESO TIERNO SALADO	
- UNA COPITA PEQUEÑA DE ZHUMIR (LICOR)	

Fuente: (Urgiles, 2020)

(Urgiles J. , 2020)

**COOPERATIVA
PADRE RAFAEL
GONZALES**

(TERCERA PARADA)

Cooperativa de producción artesanal Padre Rafael González, esta institución se dedica a la elaboración de bolsos, artesanías y sombreros en paja toquilla.

Historia:

La Cooperativa empezó a funcionar desde el 16 de noviembre del 2015 con 120 artesanas que buscaban un espacio para compartir con otras personas que mantengan sus mismas costumbres y también contar con una nueva fuente de empleo y conseguí ingresos extra y así sacar adelante a su familia (El Telegrafo, 2019).

Actualmente cuanta con 70 artesanas constantes pero cuando es temporada alta de ventas se incorporan más tejedoras sumándose aproximadamente 300 personas (El Telégrafo, 2019).

La artesanía de esta cooperativa ha ganado importancia con el paso de los años y actualmente, muchas personas de diferentes lugares y países vienen a adquirir los productos de excelente calidad. Además hasta noviembre del 2019 se han exportado cerca de 24.000 sombreros de paja toquilla a diferentes partes de Europa como Italia, España, Islas Canarias, entre otras (El Telegrafo, 2019).

Cada artesana trabaja en su casa y los días jueves se reúnen en una minga para tejer. Los ingresos de los sombreros se entregan a la cooperativa, para beneficio de todos los socios. Los precios de los

sombreros varían de acuerdo a su tamaño y el fino del tejido, el precio de los sombreros cuestan alrededor de 15 dólares, los bolsos oscilan entre los 30 dólares y las artesanías se pueden encontrar de 5 y hasta 15 dólares (El Telégrafo, 2019).

Tienda Bibilak, lleva el nombre de la marca de los sombreros, aquí se pueden apreciar toda la variedad de artesanías elaboradas por las tejedoras.

**TIENDA
ARTESANAL
CASTILLO**
(CUARTA PARADA)

Tienda Artesanal Castillo

Perteneciente a los esposos, Sr José Castillo y Sra. Laura Fernández Sacoto, se encuentra la tienda Artesanal Castillo, para obligatoria en esta ruta, ya que aquí se puede encontrar trabajos como bolsos, carteras, muñecas, bufandas que son tejidos a mano (Castillo, 2020).

Historia:

Esta tienda lleva 15 años de funcionamiento y fue idea de la Sra. Laura, quien, siendo enfermera de profesión, decidió seguir su pasión por las manualidades y viajar hasta Perú para capacitarse y seguir cursos de manualidades y conseguir el título de artesana. Después de jubilarse instaló el negocio con el objetivo de ayudar a las personas de escasos recursos, dando cursos gratuitos para que puedan aprender sobre manualidades y así tener una fuente de ingreso económico (Castillo, 2020).

En este espacio el visitante puede observar sobre la elaboración de este tipo de artículos hechos a mano.

Por el momento se encuentra cerrado el negocio, al igual que muchos otros debido a la pandemia del Covid 19, pero al terminar la cuarentena y todo mejore, piensan retomar con la actividad comercial de las manualidades (Castillo, 2020).

**MERCADO
MUNICIPAL**

Mercado Municipal Bolívar Montero Zea este resulta el espacio propicio para apreciar la cultura viva del cantón Biblián, convivir con la población local y conocer acerca de sus costumbres y tradiciones, su

<p>BOLÍVAR MONTERO ZEA (QUINTA PARADA)</p>	<p>forma de vida. Sumado a esto aquí se puede degustar de la comida típica como son el hornado, llapingachos, mote, además se expenden verduras, frutas, granos, etc., propios del lugar y unas delicias para los turistas a quienes se les explica la gran variedad que se tiene en comparación a otros países (Información obtenida mediante el método de observación, 2020).</p> <p>Dentro del mercado podemos destacar la tienda perteneciente a la cooperativa agroecológica “Madre Zoila Solórzano”, asociación que comercializa gran variedad de hortalizas, legumbres y frutas producidas de manera orgánica y a precios económicos, además de animales pequeños, con el objetivo principal de brindar productos que contribuyan a la alimentación saludable de la población (Mercurio, 2018).</p> <p>También, en esta parada de la ruta se podrá apreciar su vestimenta tradicional como el poncho, la pollera, el sombrero y sobre todo apreciar su lengua quichua (Información obtenida mediante el método de observación, 2020).</p>
<p>PICANTERIA “MARTIN” (SEXTA PARADA)</p>	<p>Picantería “Martín”</p> <p>Historia:</p> <p>Propiedad de la Sra. Carmela Cajamarca, quien ha dedicado gran parte de su vida a la elaboración y preparación de comida típica, pues a la edad de 22 años abrió el negocio y en el pasado mes de abril de 2020, cumplió 43 años de servicio a los clientes y por ello es muy conocida por todo el pueblo, hasta aquí acuden comensales del cantón e inclusive de los cantones aledaños a degustar de su gastronomía exquisita. En esta parada podemos conocer sobre todos los métodos de preparación de alimentos provenientes del cerdo o también conocido como chancho, dentro de sus platos típicos están; sancochos, fritada, cascaritas, pollo asado, morcillas, bebidas típicas como chicha de jora y canelazo (Cajamarca, 2020).</p>

Sin embargo, la especialidad de la casa es la morcilla blanca, cuya preparación e ingredientes se detallan a continuación:

Ilustración 2 Receta Morcilla Blanca

MORCILLA BLANCA

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Col, cebolla, coliflor, zanahoria, arveja tierna, carne molida, huevos arroz, comino, pimienta y condimentos	Una vez muerto el chanco se le abre para obtener los intestinos también conocidos como “tripa”, la cual requiere de una limpieza profunda y cuidadosa con sal y limón, hasta que cambien de color a blanca. Los ingredientes formaran parte del relleno de la morcilla. Estos son cocidos individualmente con sal y cuando ya están preparados se les mezclan entre sí. Por último, se introduce todos los ingredientes en la tripa y posteriormente se le sancocha.
Intestinos del chanco “tripas”	

Fuente: (Cajamarca, 2020)

(Cajamarca, 2020)

FÁBRICA DE QUESO ARTESANAL EL ROCÍO
(SEPTIMA PARADAS)

En este punto es preciso hacer una parada para visitar la fábrica de queso El Rocío y poder aprender todo lo relacionado con la preparación de manjares, de la Sra. Teresa Siavichay. En esta Fábrica se trabaja con productos naturales sin químicos ni conservantes. Está ubicada en la calle José Benigno Iglesia junto al centro diurno de desarrollo integral para personas con discapacidad. El horario de atención es de lunes a viernes de 8:30 a 13h00 (Siavichay, 2020).

Historia:

A principios de 1977 la Sra. Teresa Siavichay, en medio de una difícil situación económica decide invertir en un negocio que había empezado a tomar auge en las comunidades del cantón Biblián, gracias a un suizo llamado Max, que había llegado a las tierras y enseñaba a los pobladores a hacer el famoso queso fresco. Así es como la Sra. Teresa y su esposo Moisés Ochoa comenzó su negocio. El Sr Moisés Ochoa compró un poco de ganado y así empezó su sueño, todos los días se levantaba a las 5 de la mañana a sacar leche y en su caballo, transportaba de 20 a 25 litros de leche y hacia unos 10 quesos al día que luego, a la mañana siguiente, su esposa se encargaba de salir a vender en Biblián. Doña Teresa decidió ofrecer sus productos en otras provincias como

Azogues o Cuenca y aunque le costó mucho ya que vendedoras de los otros municipios le hacían la vida imposible (esto lo cuentan entre risas), pudieron lograr su cometido y consolidar su negocio en las comunidades vecinas y luego de popularizarse se radicaron sólo en Biblián (Siavichay, 2020).

Origen del Nombre:

Doña Teresa fue de las primeras productoras de queso en obtener un registro sanitario en el cantón Biblián, siendo el primer nombre del queso “*Santa Teresita*”, sin embargo, resultó que alguien más había patentado ese nombre por lo cual se realizó el cambio por el nombre de “*El Rocío*”, en el año 1996 (Siavichay, 2020).

“*El Rocío*” ha tratado de mantener su producto de la forma más artesanal, conservando su calidad sin necesidad de adictivos o conservantes para sus clientes y por ello tal vez han resistido a las grandes empresas. En la actualidad, además de los esposos trabaja su hija y un nieto que se han unido para mantener una tradición viva que por años ha sido un símbolo importante de identificación y desarrollo para el cantón Biblián (Siavichay, 2020).

PICANTERÍA SEÑOR DE LA JUSTICIA (OCTAVA PARADA)

Ubicada en la Panamericana Norte km 2, se encuentra la Picantería Señor de la Justicia punto ideal para saborear la gastronomía típica del lugar como son: cascaritas de chanco, llapingacho, sancocho, mote, tostado. Don José Washington Sarmiento, aprendió de sus padres todo lo relacionado con la preparación de los diferentes alimentos a base de cerdo.

Historia:

En sus inicios este llamaba “*Picantería pique al paso*” luego cambiaron de nombre a picantería “*Señor de la Justicia*”, como se le conoce en la actualidad. En sus inicios la forma de preparación del chanco era con hojas de eucalipto para su cocción; posteriormente en el año 2000, empezó a trabajar con el soplete para realizar las conocidas cascaritas. En la actualidad se ofrece a los turistas fritada, papas

chauchas, tostado; y los sábados y domingos chanchos a la Barbosa (Sarmiento, 2020).

Fuente; Los guiones fueron elaborados mediante entrevistas a los propietarios de los locales y mediante el método de observación.

3.9 Propuesta de itinerario

Cuando un turista llega a Biblián debe acercarse al GAD Municipal de Biblián, ubicado en las calles Mariscal Sucre y Esc. Daniel Muñoz, en donde el Departamento de Turismo le asignará un guía que le permitirá recorrer los paradisíacos espacios con los que cuenta el cantón. El recorrido tendrá un costo de operación que incluye: transporte, visitas a ocho lugares explicativos y degustación de un lunch típico de la localidad. En cuanto al plato fuerte del recorrido, éste será cancelado por el turista. La visita se desarrollará de 8:30 – 15 h00, la misma que podrá ajustarse a los horarios de los usuarios.

Especificaciones de la Ruta

- Dirigido máximo 10 pax
- Duración de 8:30 – 15 h00
- La ruta incluye los siguientes servicios: transporte, degustación, guianza, una artesanía tradicional del cantón.

Tabla 18 Itinerario de la ruta gastronómica “Mikuna”

FULL DAY RUTA “MIKUNA”

HORA	LUGAR	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
8:30-9:00	Parque Central de Biblián	Bienvenida Recomendaciones para el recorrido	Guía
	Santuario de la Virgen del Rocío	Visita y explicación del Santuario Fotografía	
9:00- 9:40	Tienda y cafetería Paolita	Visita del lugar Explicación y degustación de la gastronomía local Historia de la Cafetería	Sra. Juana Urgiles

10:00-11:30	Cooperativa de producción Artesanal “Padre Rafael Gonzales”	Visita a la cooperativa Historia de la organización, sombreros y artesanías de paja toquilla Visita tienda artesanal Bibilak	Tejedoras
11:30-12:00	Tienda Artesanal Castillo	Compra de artesanías y suvenires	José Castillo
12:00- 12:30	Mercado Municipal Bolívar Zea	Interpretación del lugar Apreciación de la cultura popular del cantón Degustación de comida típica (hornado)	Guía
12:30 – 13:00	Picantería Martin	Métodos de preparación de los alimentos tradicionales Degustación de platos (Hornado, cascaritas, sancochos)	Sra. Carmela Cajamarca
13:00-14:00	Fábrica del queso El Rocío	Datos generales Productos Participación en la elaboración de Quesos y Majar	Sra. Teresa Seavichay
14:00-14:30	Restaurante Señor de la Justicia.	Información general de la empresa	Don José Washington Sarmiento
14:30-15:00	Parque Central de Biblián	Despedida	Guía

El presente itinerario incluye los recursos y atractivos más importantes del cantón, así como los centros gastronómicos con mayor variedad de productos del sector, con el fin de satisfacer la necesidad de visita del turista.

Fuente: Elaboración propia

3.10 Matriz FODA del sector turístico y gastronómico del cantón Biblián

Resulta indispensable realizar un análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la ruta gastronómica, con el objetivo de conocer la situación inicial en la que se encuentra el proyecto y desarrollar alternativas para disminuir las amenazas y debilidades.

Análisis FODA

Ilustración 6. Matriz Foda



Fuente: Elaboración propia

3.11 Matriz de Confrontación

Se pretende desarrollar la siguiente matriz de confrontación con el fin de conocer la viabilidad de la ruta gastronómica.

Ilustración 7 Matriz de confrontación

MATRIZ DE CONFRONTACIÓN

Matriz de confrontación		Factores Externos												
		Oportunidades					Suma	Amenazas					Suma	
		1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		
		Factores Internos	Fortalezas	1	5	5	10	10	5	35	0	5	0	5
2	5			1	5	10	5	26	0	1	1	10	5	17
3	10			5	5	10	5	35	5	5	5	5	0	20
4	1			1	5	5	5	17	1	1	1	5	0	8
5	10			5	5	5	10	35	5	10	1	10	10	36
Suma			31	17	30	40	30	148	11	22	8	35	20	96
Factores Internos	Debilidades	1	10	5	10	1	10	36	10	1	0	5	5	21
		2	10	0	5	1	5	21	0	0	10	1	10	21
		3	5	0	5	1	5	16	0	0	1	5	5	11
		4	5	5	0	1	5	16	0	1	5	5	1	12
		5	5	0	0	1	10	16	10	0	5	5	5	25
	Suma		35	10	20	5	35	105	20	2	21	21	26	90

Fuente: Elaboración propia

En el presente gráfico podemos observar que la propuesta de creación de una ruta gastronómica en el Cantón Biblián se encuentra en el cuadrante FO, lo cual representa que el desarrollo de la ruta es viable.

A continuación, se presentan ciertas estrategias basadas en las fortalezas y oportunidades:

- 1) Fomentar la participación directa por parte de los involucrados o stakeholders en diferentes cursos de capacitación turística, atención al cliente y buenas prácticas gastronómicas.
- 2) Proponer políticas para reducir las tasas y facilitar los trámites para obtención de permisos de funcionamiento turísticos según lo especificado en el Reglamento de alimentos y bebidas.

3) Fomentar la creación de nuevas modalidades de turismo y realizar publicidad mediante las redes sociales.

3.12 FODA CRUZADO

Parte importante del proyecto lo constituye el desarrollo de estrategias ya sean ofensivas FO, de reorientación DO, defensivas FA y de Supervivencia DA, con el propósito de aprovechar al máximo los aspectos positivos y reducir al mínimo los puntos negativos.

Ilustración 8. FODA Cruzado



Fuente: elaboración propia

Estrategias Ofensivas FO

- Realizar una feria gastronómica en el sector Centro de Biblián, con el objetivo de dar a conocer a nivel provincial la gastronomía típica, la cual se pretende ofrecer en la ruta gastronómica, para lo cual se plantea invitar a los representantes de los cantones aledaños, autoridades y público en general.

- Elaborar un plan de marketing para la ruta gastronómica con el objetivo de dar a conocer la oferta turística que posee e incrementar la demanda en el sector, a nivel local, cantonal y provincial.
- Crear normas par trato para o y manejo de los productos de alimentos y bebidas ofrecidos en la ruta gastronómica y cual será regulado por parte de la Autoridad correspondiente, para así asegurar la seguridad alimentaria de los visitantes.
- Realizar un convenio con el GAD de Biblián y con otras empresas cultivadoras y productoras de alimentos con la finalidad de fomentar el cultivo de productos alimenticios orgánicos tanto para consumo local como para el servicio de restauración.

Estrategias de Reorientación DO

- Fomentar la creación de campañas turísticas publicitarias sobre los atractivos, recursos y la ruta turística para de este modo incrementar los índices de visita y mejorar la rentabilidad de los puntos de interés turístico de la ruta.
- Proponer y fomentar la realización de cursos de capacitación tanto en temas de atención al cliente y servicios turísticos como del manejo de alimentos.
- Proponer la creación de nuevas rutas turísticas en el cantón con el objetivo de diversificar la oferta turística, de complementar unas con otras y de crear nuevas fuentes de empleo e ingreso para la población local.
- Crear un convenio de colaboración participativa y financiera entre los prestadores de servicios con el objetivo de mejorar los establecimientos o emprendimientos locales que participan en la ruta gastronómica y así obtener económicos, sociales y culturales para la población local.

Estrategias Defensivas FA

- Fomentar la donación de semillas, abono orgánico y cursos de capacitación para aquellos propietarios de emprendimientos y demás personas que busquen colaborar con la creación de la ruta gastronómica.
- Fomentar que los participantes de la ruta gastronómica, tengan nuevos conocimientos relacionados con la actividad turística.
- Proponer la creación de ferias culturales y gastronómicas para dar a conocer la variedad gastronómica con la que cuenta el Cantón Biblián.
- Fomentar y facilitar la creación de nuevos establecimientos y nuevas modalidades de turismo con el objetivo de diversificar la oferta del cantón.

Estrategias de Supervivencia DA

- Proponer al Municipio del Biblián una campaña de registro y normalización de empresas con el objetivo que dichos negocios puedan ponerse al día en sus trámites y obtener los correspondientes permisos de funcionamiento.
- Fomentar la contratación de personal con conocimientos turísticos con el objetivo de prestar servicios acordes a la actividad, fomentar el respeto a la cultura y la tradición local.
- Realizar nuevos proyectos turísticos como rutas gastronómicas y de atractivos, en conjunto con el GAD de Biblián y otras empresas privadas, fomentando la participación local, la inversión y creación de nuevas fuentes de empleo.
- Realizar videos promocionales de la ruta gastronómica con el propósito de dar a conocer la oferta turística, incrementar la demanda y por ende mejorar la rentabilidad de los negocios asociados al proyecto.

3.13 FODA PONDERADO

La elaboración de esta matriz busca contar con un análisis sobre la viabilidad de la creación de la ruta gastronómica.

Ilustración 9. FODA Ponderado

FODA PONDERADO

FORTALEZAS		OPORTUNIDADES		DEBILIDADES		AMENAZAS	
Variedad gastronómica	3	Apoyo del GAD	2	Poca rentabilidad de los negocios asociados	1	Migración	1
Productos orgánicos-agroecológicos	3	Cuenta con transporte publico	3	Locales sin permiso de funcionamiento turístico	3	A culturización	3
Apoyo por parte de la población local para trabajar en la ruta gastronómica	2	Cercanía entre los establecimientos de restauración	3	Espacios no adecuados para los turistas	3	Cobros indebidos para el establecimiento de locales de alimentos y bebidas	2
Tienen una amplia cartera de productos adicionales	2	Fácil acceso a los recursos para la producción de alimentos	2	Falta de capacitación sobre los servicios turísticos	2	Cadenas de restaurantes externas	1
Cuentan con productos ya posicionados	2	Dar a conocer turísticamente al Cantón Biblián	3	Escases de capital para invertir en los restaurantes	2	Falta de apoyo gubernamental para los proyectos	1
Total	12		13		11		8

TOTAL= 44

Fortalezas	27.27%
Oportunidades	29.54%
Debilidades	25%
Amenazas	18.18%
Total	100%

Tabla 23 Realizado por: Emma Gómez y Ma. Dolores Saldaña

F +O= 56.81%

D+A= 43.18%

Diferencia: 13.63%

Fuente: Elaboración Propia

Como se puede observar en la ilustración, los resultados del FODA ponderado muestran que nuestro proyecto tiene un respaldo positivo ya que aproximadamente el 30% representan las oportunidades con las que contamos, seguidas del 27% que representan las fortalezas y con ello la viabilidad de la ruta gastronómica.

Matriz de alternativas de solución

Mediante la presente matriz se busca establecer soluciones a los posibles problemas que puede presentar la ruta gastronómica.

Ilustración 10. Matriz de Alternativas de solución

MATRIZ DE ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

Matriz de Alternativas		Alternativa 1		Alternativa 2		Alternativa 3	
Criterios	Coficiente	Adecuación de los locales de comida de acuerdo al Reglamento de alimentos y bebidas para el Turismo		Capacitación a las personas para que puedan brindar servicios Turísticos		Apoyo Municipal para inversión en los locales de comida para que el proyecto se pueda realizar	
Tiempo de ejecución	5	5	25	2	10	4	20
Costo	6	6	36	4	24	5	30
RRHH	3	1	3	3	9	2	6
Sostenibilidad	1	1	1	0	0	0	0
Beneficio	4	3	12	2	8	4	16
Durabilidad del proyecto	2	1	2	0	0	2	4
Total		79		51		76	

Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar en la ilustración, la principal solución para la creación de una ruta gastronómica es adecuar los establecimientos de comida típica de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Alimentos y bebidas, para que el local no solo se limite a vender alimentos, sino que priorice el servicio y la experiencia del turista, además de aprender que pueda conocer sobre los trabajos, costumbres y demás expresiones culturales del cantón.

3.14 Matriz de involucrados.

Tabla 19. Matriz de involucrados.

ACTORES	INTERÉS	PROBLEMAS PERCIBIDOS	MANDATO O RECURSOS
GAD MUNICIPIO DE BIBLIÁN	Que se genere un ingreso extra en la comunidad por motivos del turismo.	Pocos proyectos que están ejecutados.	Asistencia para los proyectos y apoyo económico.
ESTUDIANTE MARÍA DOLORES SALDAÑA	Contribuir a la creación de nuevas modalidades de turismo, crear nuevas fuentes de empleo y fomentar la actividad turística del cantón.	El problema principal que se presenta en este momento es el corona virus ya que produce recelo por parte de las personas el salir y visitar puntos turísticos.	Conjunto de conocimientos obtenido durante años de carrera universitaria, planificación de proyectos.
UNIVERSIDAD	Proporcionar los conocimientos necesarios para el correcto desarrollo	Turismo es una de las carreras que oferta la universidad del Azuay por lo	Recursos humanos que forman parte del cuerpo docente y

DEL AZUAY	de proyectos turísticos con el fin de fomentar el turismo y contribuir de manera directa e indirecta a la sociedad.	la falta de ideas puede generar un estancamiento en los productos turísticos tradicionales.	que transmiten conocimientos a sus alumnos.
SRA. JUANA URGILES	Promocionar su producto.	Genera confusión entre sus productos y la tienda.	Participar activamente en el proyecto.
TEJEDORAS	Dar a conocer su producto.	Las nuevas administradoras de la cooperativa aun no tenían acceso a la información.	Colaborar con información para que el proyecto sea exitoso.
JOSÉ CASTILLO	Tener mayor cantidad de clientes	Disponer del tiempo para colaborar con el proyecto	Adecuar su local para que lleguen los turistas a adquirir sus artesanías en tejido.
SRA. CARMELA CAJAMARCA	Darse a conocer por comida gastronómica.	La picantería es pequeña.	Participar en capacitaciones para brindar un buen servicio.
SRA. MARÍA TERESA SIAVICHAY	Vender la mayor cantidad de quesos, dulce de leche.	Cuenta con baja producción.	Generar una buena publicidad en sus productos.
SR. JOSÉ SARMIENTO	Mantenerse en el mercado.	Mucha competitividad.	Establecer un precio fijo para todos los turistas.

Fuente: Elaboración propia

A cada involucrado se le asigna una estrategia de trabajo acorde al interés relacionado con el proyecto y en mejorar significativamente lo que se ofrece.

3.15 Logo publicitario de la Ruta Gastronómica

La ruta gastronómica se denominará “*Ruta Mikuna*” vocablo que proviene de la lengua quichua que significa “*Camino de la comida*”, se eligió este término ya que involucra todo lo que se pretende alcanzar con la ruta, pues se basa netamente en la gastronomía típica del Cantón, mostrando a su vez recursos turísticos ya sea culturales materiales e inmateriales como complemento de la misma y además que permite conocer e interactuar con la población local conocer sus historias, sus emprendimientos, su lengua, es decir sus expresiones culturales. Sumado a esto es una excelente manera de fomentar una nueva modalidad de turismo en el Cantón puesto que la gastronomía actualmente es

una de los principales motivos de desplazamiento de turistas y visitantes a nivel internacional y nacional, por lo que resulta conveniente aplicarlo a nivel local. A continuación, se presenta su logo:

RUTA GASTRONÓMICA

Imagen 13. Logo de la Ruta gastronómica



Fuente: Elaboración propia

El ente regulador de la ruta turística será el Ministerio de Turismo de Cañar ubicado en Azogues y el GAD Municipal del cantón Biblián, quienes se encargarán de articular a las diferentes promotoras que ejecutarán la ruta que se presenta. La propuesta considera la cultura, tradiciones, pensamientos de la población quienes a través de los años se han dedicado a la ganadería, agricultura, al comercio y cuyos productos han sido llevados a ciudades cercanas como Azogues, Cuenca, Cañar, La Troncal; por esta razón se pretende generar respuestas que permitan a sus habitantes optimizar el uso de los recursos naturales dentro de su mismo territorio, lo cual generaría fuentes de empleo, recuperación de su inversión y de la economía para el sostenimiento de las familias y con ello de la comunidad, aspectos que disminuyen las brechas de pobreza y la migración que tantas pérdidas humanas han causado en su anhelo por cumplir su sueño americano en la búsqueda de mejores oportunidades de vida.

3.16 Datos de los dueños de las Micro empresas

Tabla 20. Datos personales de los microempresarios

<i>REPRESENTANTE</i>	<i>NEGOCIO</i>	<i>TELÉFONO</i>
JUANA URGILES	Tienda y cafetería Paolita	2231815
MARTHA LEMA	Cooperativa de producción artesanal Padre Rafael Gonzales	0984722262
JOSÉ CASTILLO	Artesanías a Mano	2230750
CARMELA CAJAMARCA	Picantería “Martín”,	2231003
MARÍA TERESA SEABICHAY	Fábrica de quesos artesanales “El Rocío”	2231557
JOSÉ WASHINGTON SARMIENTO	Picantería Señor de la Justicia	2232708

Fuente: Elaboración propia

Tabla 21. Detalle en ilustraciones de la ruta Mikuna

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO	FOTOS
SANTAURIO EL ROCÍO	

**TIENDA PAOLITA
(CAFETERÍA)**



**ALMACÉN ARTESANAL
BIBILAK**



**MERCADO MUNICIPAL
BOLÍVAR MONTERO ZEA**



PICANTERÍA MARTIN

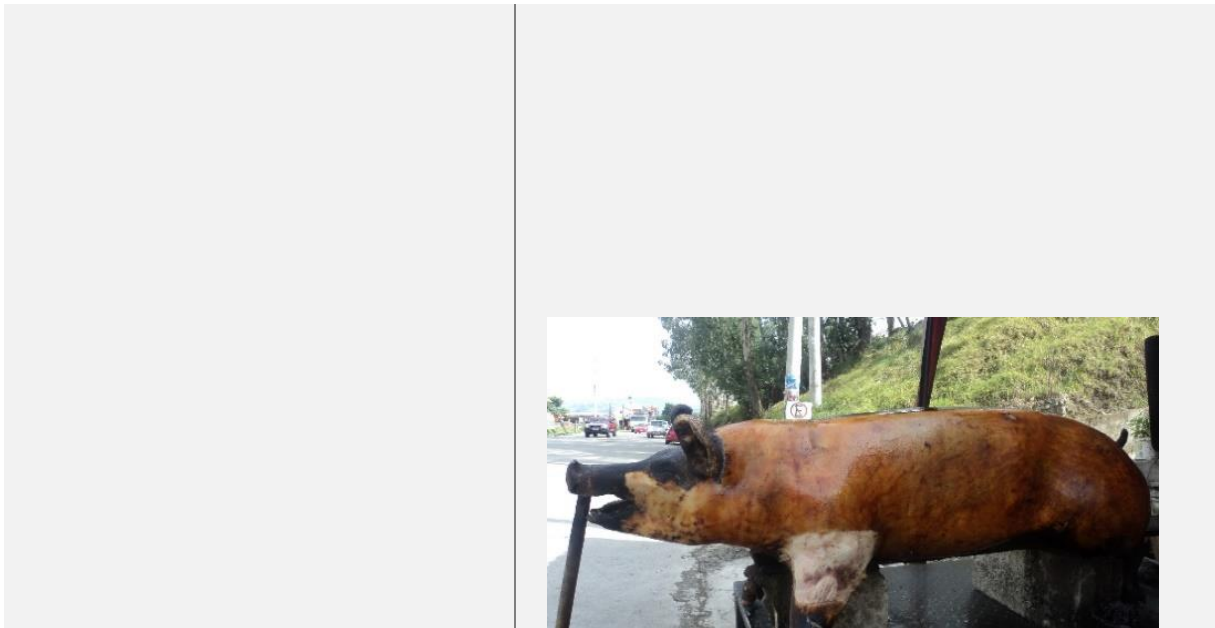


EL ROCÍO FÁBRICA DE QUESOS ARTESANAL



SEÑOR DE LA JUSTICIA





Fuente: Elaboración propia

3.17 Canales de difusión

Tabla 22 Canales de difusión

<i>CANAL</i>	<i>TÁCTICA</i>	<i>ESTRATEGIA</i>	<i>TARGET (PÚBLICO OBJETIVO)</i>
DIRECTO	Dar a conocer la ruta a empresas, instituciones públicas y privadas. Escuelas y ferias turísticas.	Diseño de material publicitario como volantes, trípticos, llaveros promocionales, etc. Además, spot publicitario para los medios de comunicación de masas. Elaboración de página Web. Incorporación a las redes sociales (Twitter, Facebook)	Turistas tanto locales, como nacionales y extranjeros.
INDIRECTO	Convenios con agencias de turismo tanto nacionales como extranjeras.	Presentación de la oferta de la ruta gastronómica a través de medios electrónicos y video-conferencias.	Demanda local, nacional y extranjera.

Fuente: Elaboración propia

3.18. Socialización de la Propuesta

El proceso de socialización para los microempresarios que forman parte de la Ruta Gastronómica MIKUNA, fue elaborado con la finalidad de dar a conocer dicha propuesta, la misma que contempla aspectos relacionados a los objetivos, sus destinatarios, los componentes y los resultados que se espera obtener de la misma. En esta sesión participaron la directora de este trabajo de investigación Mgst. Karina Huiracocha, la Subdecana de la Facultad de Filosofía Mgst. Diana Lee Rodas y la docente miembro del tribunal Mgst. María de Lourdes Moscoso.

A partir de un cronograma previamente establecido, se estructuró las actividades de este proceso para una duración de 60 minutos, el mismo que se expone a continuación:

3.19. Proceso de ejecución de la socialización

Se realizó la socialización por medio de la plataforma Zoom el día jueves 20 de agosto del 2020, a las 18:00. Se utilizó como material de apoyo diapositivas didácticas y un tríptico; esto sirvió de soporte para la explicación de la ruta Mikuna.

Asistieron la Mgst. Diana Lee Rodas Subdecana de la Facultad de Filosofía, Mgst. Karina Huiracocha, Directora de Tesis y Mgst. Lourdes Moscoso miembro del Tribunal, así como los Microempresarios del Cantón Biblián Sra. Carmela Cajamarca, Sra. Lourdes Cárdenas, Sr. Darío Siavichay en representación de Sra. Teresa Siavichay.

La socialización fue fructífera, ya que se dió a conocer la ruta Mikuna que servirá para promover el desarrollo del turismo en Biblián.

Objetivo: Socializar con los microempresarios y docentes de la Universidad del Azuay la Ruta Mikuna.

Tabla 23 Itinerario de socialización de la propuesta.

ACTIVIDAD	MATERIALES	TIEMPO
1. Bienvenida a cargo de la Srta. Maria Dolores Saldaña y la Subdecana de la Facultad de Filosofía Mgst. Diana Lee Rodas. 2. Presentación del tema. (Power Point).	Computadora Plataforma zoom	8 a 10 minutos
3. Desarrollo del Tema. - Video de la ruta	Computadora Plataforma zoom	8 minutos
- Conversatorio de retroalimentación.	Computadora Plataforma zoom	15 minutos

Fuente: Elaboración propia

Tabla 24 Participantes de la ruta:

REPRESENTANTE	NEGOCIO	TELÉFONO
JUANA URGILES	Tienda y cafetería Paolita	2231815
LOURDES CARDENAS	Cooperativa de producción artesanal Padre Rafael Gonzales	0984722262
JOSÉ CASTILLO	Artesanías a Mano	2230750
CARMELA CAJAMARCA	Picantería “Martín”,	2231003
MARÍA TERESA SEABICHAY	Fábrica de quesos artesanales “El Rocío”	2231557
JOSÉ WASHINGTON SARMIENTO	Picantería Señor de la Justicia	2232708

Fuente: Elaboración propia

Resultados de la Socialización:

La exposición fue clara y precisa, ya que se dieron buenos comentarios de parte de los participantes, también al final de la socialización se abrió un espacio para manifestar sus puntos de vista.

La Mgst. Diana Lee Rodas dio la sugerencia que la ruta Mikuna no quede solo en papeles, sino que se aplique, cuando pase todo lo de la pandemia ya que esta muy interesante y se puede visitar todos los lugares en un solo día.

La Propuesta completa, así como el tríptico promocional se hará llegar a cada microempresario a sus correos.

Conclusión

La implementación de una ruta, que muestre a propios y extraños la gastronomía típica complementada por atractivos culturales materiales e inmateriales, es una muy buena opción para diversificar la oferta turística del cantón, contribuir a potenciar la actividad a nivel nacional, generar nuevas fuentes de empleo y por ende dinamizar la actividad económica local. La presente propuesta de creación de la ruta gastronómica Mikuna contempló los principales atractivos turísticos de Biblián, los mismos que se encuentran ligados directamente con la cultura de la población biblianense, además que de esta manera se contribuye a mostrar parte de sus tradiciones como el tejido de los sombreros de paja toquilla y otras artesanías del mismo material. De esta manera dichas prácticas se mantendrán a lo largo de los años.

La elaboración de la ruta gastronómica en Biblián ha sido una experiencia gratificante, ya que, si se pone en práctica, puede unir a los diferentes micro emprendimientos formando alianzas entre ellos y fortaleciendo el comercio, creando vínculos en el turismo, lo cual conlleva a la generación de más ingresos que se proyectan en una mejor calidad de vida para todos los habitantes del cantón. No obstante, hay que considerar que el principal objetivo es que la ruta se quede en manos de los micro empresarios por eso se realizó un guion y un itinerario, para que tanto los guías como los propietarios de los locales puedan tener conocimiento acerca de la ruta y empoderarse. No se debe permitir que las grandes empresas arruinen las ideas consideradas en este proyecto.

Conclusiones generales:

La presente investigación ha constituido un aporte productivo para apoyar a la reactivación del turismo en la región. Desde esta perspectiva se partió de la revisión bibliográfica de autores que generaron propuestas a nivel nacional, latinoamericano e internacional lo cual contribuyó a construir una ruta pensada desde nuestra propia realidad sin dejar de lado aquellas ideas que alimentan y nutren a la historia de nuestro país.

De acuerdo a la pregunta de investigación planteada en este estudio ¿Cuáles son los elementos fundamentales para crear una propuesta de ruta gastronómica que contribuya al rescate y fortalecimiento de la actividad turística del cantón Biblián?, se puede concluir de la siguiente manera,

La revisión bibliográfica con base científica aporta a la investigación, con lo cual se promueve a la construcción de propuestas que desarrollan sociedades más productivas, justas y equitativas. El manejo del conocimiento, y de la literatura en relación al tema permitió el acercamiento a realidades muchas de las veces invisibilizadas y poco exploradas, aspecto que favoreció a poner

El conocimiento de la ruta, el acercamiento a los emprendedores por medio de las entrevistas y sus testimonios, la formación durante estos años en la carrera de Turismo en la Universidad del Azuay representaron la forma más clara de construir una propuesta que considere todos los elementos necesarios para atraer al turista y poner en evidencia las bellezas naturales, culturales y gastronómicas del cantón Biblián, las mismas que articuladas de manera armónica generarán una nueva forma de mirar al Turismo en el Ecuador.

Recomendaciones

Ser parte de la ruta gastronómica no solo significa dar a conocer y vender sus productos a las personas que visitan, sino que también es necesario contar con el personal calificado en el área para poder brindar servicios de calidad, por lo que resulta fundamental realizar proceso de capacitación en temas turísticos y de atención al cliente a todas las personas que mantienen contacto directo con el visitante o turista.

Debido a la actual crisis sanitaria a la cual se enfrenta el mundo entero, es preciso recomendar que la sociedad puede desarrollar la actividad turística bajo las medidas de bioseguridad además es importante para los prestadores de servicios adoptar equipos que garanticen la salud y tranquilidad del visitante.

La Universidad del Azuay se caracteriza por formar profesionales en diferentes áreas quienes ocupan un lugar en la sociedad, por lo que es muy importante realizar diferentes proyectos ya sean turísticos como en otras áreas ya que esto nos permite aplicar nuestros conocimientos y ganar nuevas experiencias, por lo que mi recomendación es continuar e implementar nuevos proyectos y así contribuir con nuevas ideas, rutas turísticas, paquetes y nuevos emprendimientos, dinamizando la economías local y creando nuevas fuentes de empleo contribuyendo a mejorar las condiciones de vida de la sociedad.

Para las futuras generaciones es necesario que aporten al turismo no solo haciendo uso de los recursos naturales y culturales, sino también siendo recíprocos con la naturaleza, respetando los espacios y no haciendo un mal uso de ellos.

En cuanto a los micro empresarios es fundametal que continúen con la propuesta de la ruta con el apoyo del alcalde y del GAD de Biblián para que puedan reactivar el turismo y obtener ingresos económicos que les permita vivir con dignidad.

La sociedad debe priorizar y valorar nuestro país como primer espacio de visita y después considerar otros países, ya que Ecuador tiene una variedad de lugares turísticos muy lindos y exóticos en sus regiones Costas, Sierra, Oriente y Galápagos, lo cual sin duda alguna ayuda a la economía local y permite empoderándonos de nuestro producto y de este modo ofertarlo al turista internacional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Albornoz, V. (2011). *Crecimiento y progreso social en el Ecuador*. Quito: CORDES.
- Almeida, M. (2018). *Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito. Análisis cultural alimentario*. Quito: Universidad San Francisco de Quito.
- Almeida, P. (2011). *Estudio de la gastronomía de la provincia de Imbabura, análisis e influencia de la misma en el desarrollo de la zona*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Amaiquema, L. (2015). *Recursos Turísticos*. Machala: Universidad Técnica de Machala.
- Amoroso, B., & Sigüencia, M. (2014). *Plan Estratégico de Desarrollo Turístico para el cantón Biblián*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Araujo, J., & Malan, N. (2019). *Análisis de la situación económica de los pequeños productores de banano de la parroquia Jesús María del cantón Naranjar, Provincia de Guayas*. Guayaquil: Universidad Laica "Vicente Rocafuerte" de Guayaquil.
- Arrieta, X. (25 de agosto de 2015). El menú literario de García Márquez. *Diario El Comercio*. Obtenido de <https://elcomercio.pe/vamos/mundo/cartagena-cuentaruta-gastronomica-honor-gabo-386845-noticia/>
- Arriola, A. (2016). *Las rutas gastronómicas como estrategia de desarrollo turístico local*. Lima: Universidad San Ignacio de Loyola.
- Asamblea Legislativa. República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Asamblea Legislativa. Obtenido de https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Asamblea Nacional. (20 de octubre de 2008). Constitución de la República del Ecuador. *Registro Oficial*(449), 1-136.
- Ascanio, A. (2009). Rutas gastronómicas chilenas: una aproximación al tema. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 7(2), 321-325.
- Ascanio, A. (2014). Turismo como sistema de servicios: soportes físicos y estrategias. *Evaluación de Proyectos Privados y Públicos*, 35-50.
- Barrera, E. (2011). *Las rutas alimentarias como instrumento para el desarrollo territorial: el caso de la Ruta de la Yerba Mate de Argentina*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- Bermeo, L., & Herrera, A. (2016). *Ruta gastronómica del encebollado como parte representativa de la identidad guayaquileña*. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Bozzani, M. (2012). *Turismo enológico en Argentina*. Mar del Plata: Universidad Nacional de Mar del Plata.
- Brunello, R. (2016). *Gastronomía regional argentina: noroeste, litoral, cuyo, centro, provincia de Buenos Aires, ciudad de Buenos Aires, Patagonia*. Buenos Aires: Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina.
- Cabrera, P. (2016). *Plan de Marketing para el desarrollo turístico del cantón Biblián en la provincia del Cañar*. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.
- Cabrera, P. (2016). *Plan de Marketing para el desarrollo turístico del cantón Biblián en la Provincia del Cañar*. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

- Cajamarca, C. (5 de Junio de 2020). Picantería Martín-Morcilla Blanca. (D. Saldaña, Entrevistador)
- Calle, L. (2014). *Plan de Ordenamiento Turístico para el cantón Biblián*. Cuenca: Universidad del Azuay.
- Calvache, A. (2014). *El suelo y la productividad agrícola en la Sierra del Ecuador*.
- Cardoso, C. (mayo de 2006). Turismo Sostenible: una revisión conceptual aplicada. *El Periplo Sustentable*(11), 5-21.
- Carrera, D. (2012). *La gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo turístico del cantón Ambato, provincia de Tungurahua*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.
- Carvajal, G. D. (2016). *Ecuador Ancestral. Menú Ecuatoriano*. Quito: Universidad San Francisco de Quito.
- Castillo, J. (08 de Mayo de 2020). Tejidos artesanales. (D. Saldaña, Entrevistador)
- CEPAL. (03 de abril de 2020). América Latina y el Caribe ante la pandemia del COVID-19. *Informe Especial COVID-19*(1), 1-15.
- Chugá, J. (2015). *Creación de una ruta turística gastronómica "norteña" en las ciudades de Bolívar, San Gabriel, Julio Andrade y Tulcán como aporte a la actividad turística de la provincia del Carchi*. Quito: Instituto Tecnológico "Cordillera".
- Conejo, L. (2019). *Evolución y situación actual del enoturismo en España y Castilla y León. Análisis de la Ruta del Vino de la Denominación de Origen Rueda*. Valladolid: Universidad de Valladolid.
- Congreso Nacional. (27 de diciembre de 2002). Ley de Turismo. *Registro Oficial Suplemento 733*, 1-11.
- Cordero, J. (2012). *Historia de la Región Austral del Ecuador*. Cuenca: Municipalidad de Cuenca.
- Córdova, S. (2012). *Elaboración de un manual turístico para la enseñanza en el décimo año de educación básica*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Cuvi, P. (2001). *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Quito: UDLA.
- De la Colina, J. M. (2012). *El concepto del producto turístico*. Obtenido de http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-09/semana2/Mercadeo_Turistico_-_LS2.2._Concepto_de_Producto_Turistico.pdf
- Diario El Mercurio. (26 de enero de 2016). Cañar capital arqueológica. . *Diario El Mercurio*, pág. 4 B Intercultural.
- Dirección de Productos y Destinos. (2017). *Guía para el levantamiento de atractivos turísticos del Ecuador*. Quito: Ecuadoc Love Life.
- El Telegrafo*. (18 de noviembre de 2019). Obtenido de Biblian exporta 24.000 sombreros: <https://ww2.elmercurio.com.ec/2019/11/18/biblian-exporta-24-000-sombreros/>
- El Telégrafo. (07 de 07 de 2019). *El Telégrafo*. Obtenido de Tejedoras se aferran a la tradición toquillera: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/tejedoras-tradicion-toquillera-cooperativa>
- Encalada, F., Moscoso, M., Peña, A., & Peña, V. (12 de noviembre de 2019). *"Ruta G" una experiencia gastronómica en la Atenas del Ecuador*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/ruta-g-una-experiencia-gastronomica-en-la-atenas-del-ecuador/>
- FAO. (2011). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Obtenido de Programa Especial para la Seguridad Alimentaria

- (PESA) Centroamérica: <http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>
- FAO-OMS-UNICEF. (2017). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. Roma: FAO.
- Fernández, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., & Espinosa, J. (2016). Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2), 118-136.
- Folgado, J., & Palos, P. (2017). Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 3(1), 93-109.
- Folgado, J., & Palos, P. (2017). Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 3(1), 93-109.
- FONDART. (2017). *Estudio sobre el campo gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes*. Santiago de Chile: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Formichella, M. (04 de septiembre de 2015). El concepto de emprendimiento y su relación con la educación, el empleo y el desarrollo local. *Researchgate.net*. Obtenido de <http://biblioteca.municipios.unq.edu.ar/modules/mislibros/archivos/MonografiaVersionFinal.pdf>
- GAD. (2020). *GAD Municipal de Biblián*. Obtenido de Obelisco de Verdeloma: <http://gadbiblian.gob.ec/lugares/obelisco-de-verdeloma/>
- García, B. (2005). Características diferenciales del producto turismo rural. *Cuadernos de Turismo*, 113-133.
- García, C. (2016). Turismo Comunitario en Ecuador. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 25(4), 597-614.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de Biblián (GAD). (2020). *Gobierno autonomo descentralizado municipal Biblián*. Obtenido de Santuario de la Virgen del Rocío: <http://gadbiblian.gob.ec/lugares/santuariovirgendelrocio>
- Gualotuña, J. (Mayo de 2014). *El sabor del Ecuador*. Quito: Universidad San Francisco de Quito. Obtenido de Universidad San Francisco de Quito.
- Guerrero, A. (2013). *Elaboración de una ruta gastronómica de los mejores sitios de comida popular en la ciudad de Quito*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Guerrero, A. (2013). *Elaboración de una Ruta Gastronómica de los mejores sitios de comida popular en la ciudad de Quito*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Guirao, S. (2015). Utilidad y tipos de revisión de literatura. *ENE. Revista de Enfermería*, 9(2).
- Guzmán, R., & Salvador, E. (2016). *Centro Turístico de difusión de la cultura gastronómica peruana*. Lima: Universidad Ricardo Palma.
- Hernández, R., & Cava, J. (2018). El enoturismo en el sur de España: un estudio de caso. Las bodegas Alvear. *Revisa Espacios*, 1-18.
- Huertas, N. (2015). *Turismo rural comunitario como una propuesta metodológica de innovación social para comunidades en conflicto*. Girona: Universitat de Girona.
- INEC. (2017). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua*. Quito: Unidad de Estadística Agropecuarias.
- INOCAR. (2005). *Acta del Pacífico*. Instituto Oceanográfico de la Armada.

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC). (2011). El Censo informa: Educación. *Resultados del Censo 2010*, 1-19.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Revista de turismo y patrimonio cultural*, 14(5), 1187-1198.
- Jijón, I. (2014). *Estudio gastronómico de la provincia de Imbadura, recolección de recetas tradicionales y ruta gastronómica*. Quito: Universidad Internacional del Ecuador.
- Jiménez, Y. (2018). *Propuesta de una ruta gastronómica, en los principales restaurantes de la ciudad de Lambayeque*. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Kekutt, E. (2014). *Turismo: herramienta social*. Buenos Aires: Dunken.
- Lecaro, A. (2013). *Estudio de factibilidad del desarrollo de la ruta del cangrejo como atractivo gastronómico-cultura en la provincia de Guayas Taura del cantón naranjal de la provincia de Guayas*. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica.
- Lectong, J. (Junio de 2018). *Evaluación de los recursos turísticos para el desarrollo del turismo comunitario en la región costa norte de Manabí*. Calceta: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López. Obtenido de Evaluación de los Recursos Turísticos Para el Desarrollo del turismo Comunitario en la Región costa norte de Manabí.
- Leno, F. (2015). Los recursos turísticos en un proceso de planificación, inventario y evaluación. *Ciencias Sociales*, 7-24.
- Matamoros, M. (2015). *Creación de una ruta gastronómica en la provincia de Loja comprendida entre los cantones de Loja y Catamayo*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Mena, M. I., & Mendieta, P. (2010). *Ruta del Cangrejo*. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Mercurio. (06 de marzo de 2018). *El Mercurio*. Obtenido de Biblian inaugura tienda agroecologica Madre Zoila Solorzano: <https://ww2.elmercurio.com.ec/2018/03/06/biblian-inaugura-tienda-agroecologica-madre-zoila-solorzano/>
- Michelena, M. (2013). *Creación de una ruta gastronómica para la provincia del Carchi*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- MIGB. (2014). Bolivia: el potencial de la cadena gastronómica. *3er Tambo Simposio*, 1-41.
- Millán, M., & Arjona, J. (2016). La denominación de origen protegida "Los Pedroches" como ruta gastronómica del jamón ibérico. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 13(77), 63-91.
- Ministerio de la Política Agrícola, Alimentaria y Forestal. (2011). *Ruta de la Mozzarella di Bufala. Campana DOP*. Nápoles: Consorzio Tutela.
- Ministerio de Turismo. (2007). *Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador "PLANDETUR 2020"*. Quito: Cooperación Técnica BID.
- Ministerio de Turismo. (2016). *Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador. PlandeTur 2020*. Quito: Ministerio de Turismo.
- Mintur. (13 de 03 de 2017). Obtenido de Cañar cuenta con un nuevo atractivo turístico: Granja del Burgay: <https://www.turismo.gob.ec/canar-cuenta-con-nuevo-atractivo-turistico-granja-del-burgay/>
- MINTUR. (2019). *Plan Anual Comprometido 2019*. Quito: Ministerio de Turismo. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2019/05/Plan_Anual_Comprometido_abr2019.pdf

- Montero, B. (2012). *El cantón Biblián en el contexto geográfico e histórico de la provincia del Cañar*. Azogues: Universidad Nacional de Educación.
- Morales, X., & Morales, D. (mayo-agosto de 2017). Turismo basado en la comunidad: una aproximación al caso de las áreas rurales de Ecuador. *Ritur. Revista Iberoamericana de Turismo*, 7(2), 105-120.
- Moreno, V. (enero-marzo de 2015). Las oportunidades de las rutas gastronómicas. *Debates IESA*, XX(1), 25-27.
- Morillo, M. (enero-junio de 2011). Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación. *Visión Gerencial*(1), 135-158.
- Naciones Unidas. (1987). *Informe de la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo*. Nairobi: Asamblea General.
- Naciones Unidas. (1992). *Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo*. Río de Janeiro: Asamblea General.
- Navarro, D. (2015). Recursos turísticos y atractivos turísticos: conceptualización, clasificación y valoración. *Cuadernos de Turismo*(35), 335-357.
- Olarte, A. (2018). *Diseño de ruta temática agroturística para la promoción de la cultura cafetera en el municipio de El Socorro, Santander*. Bucaramanga: Universidad Industrial de Santander.
- Oña, F. (2016). *Diseño de una ruta turística del cacao en el cantón Puerto Quito en la provincia de Pichincha*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Organización Mundial de Turismo. (2010). *Turismo. Definición*. OMT.
- Orgaz, F. (2013). El turismo comunitario como herramienta para el desarrollo sostenible de destinos subdesarrollados. *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas*, 38(2), 1-14.
- Orona, K. (29 de noviembre de 2019). *Peru es nombrado el mejor destino culinario del mundo*. Obtenido de <https://www.eluniversal.com.mx/menu/peru-es-nombrado-el-mejor-destino-culinario-del-mundo?fbclid=IwAR3lSqmbhuJmr9CifqFydBaniRIOwG2WgGREcAgG1W8PBlo5a1thh0LnKBs>
- Ortega, A. (2018). *Investigación y aplicación del pez brujo en Puerto Ayora, Santa Cruz, Galápagos y sus usos culinarios*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Páez, J. (2017). *Evaluación de los recursos culturales y naturales para el diseño de una ruta turística gastronómica en el ciudad de Samborondón*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Peñarrieta, W. (2012). *Diseño de una ruta turística-gastronómica Playa Verde, entre los cantones San Vicente, Jamas, La Pedernales, Provincia de Manabí*. Calceta: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.
- Pesantes, C. (2016). *Elaboración de una ruta turística gastronómica de la ciudad de Ambato involucrando las parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y Atocha, como aporte al desarrollo turístico de la provincia de Tungurahua*. Quito: Instituto Tecnológico "Cordillera".
- Quintero, R. (2019). La Ruta del Tequila. 1-3.
- Quiroz, E., & Galarza, S. (2017). Obtenido de Propuesta de unproyecto ecoturístico para el sector de Tushin-Buragay del Cantón Biblián: <http://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/7957/1/13695.pdf>
- Ramírez, M. (2015). *Análisis de factibilidad para la creación de un Centro de Interpretación Turística en el Santuario de la Virgen del Rocío del Cantón Biblián*. Cuenca: Univserdiad de Cuenca.
- Regalado, L. (2019). *Manabí y su comida milenaria*. Manabí: Departamento de Edición y Publicación Universitaria (DEPU).

- Registro Oficial. (05 de octubre de 2018). Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. 1-2(575).
- Revista Líderes. (29 de Mayo de 2019). Obtenido de Un negocio con 10 variedades de quesos maduros: <https://www.revistalideres.ec/lideres/negocio-emprendedores-quesos-haciendas-cuenca.html>
- Román, L. (2001). Nota sobre la ruta gastronómica del cuy en el Valle de Yucay (Cuzco-Perú). *Turismo y Patrimonio*(3), 83-87.
- Romero López, A. (2018). *Programa de desarrollo turístico pra el sector Tushin-Burgay en el cantón Biblián*. Cuenca: Universidad del Azuay.
- Romero, A. (2018). *Programa de desarrollo turístico para el sector Tushin-Burgay en el Cantón Biblián*. Obtenido de <http://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/7842/1/13636.pdf?fbclid=IwAR0rHzCKnPdnnEUK8nMYiEnvw8ITbq8CpLt5pxVONv6aoKXJHVI2iL94Is>
- Rosas, H. (2020). *Venezuelatuya*. Obtenido de <https://www.venezuelatuya.com/cocina/>
- Santander, V. (2017). *Propuesta de un circuito turístico-gastronómico de comida fusión en la ciudad de La Paz*. La Paz: Universidad Mayor de San Andrés.
- Sarmiento, J. (5 de Junio de 2020). Picantería Señor de la Justicia. (D. Saldaña, Entrevistador)
- Siavichay, T. (13 de Junio de 2020). Fabrica de Quesos El Rocío. (D. Saldaña, Entrevistador)
- Sinchi, T., & Uruchima, K. (2018). Obtenido de Evolución histórica y cultural del sombrero de paja toquilla en el Cantón Biblián, Provincia del Cañar: <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/7761>
- Ulloa, M., & Gando, D. (2018). Obtenido de Propuesta de creación de una ruta turística cultural para la revalorización del patrimonio inmaterial en el Centro Urbano del Cantón Biblián: <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/7904>
- UNWTO. (2020). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de Desarrollo Sostenible: <https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible>
- Urgiles, J. (19 de Junio de 2020). Cafetería Paolita. (D. Saldaña, Entrevistador)
- Urgiles, P. (2011). *Identificación y formulación de estrategias de desarrollo para el fortalecimiento de la estructura productiva del cantón Biblián*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Vaquero, M. (2015). El turismo enológico en Italia: origen y desarrollo. *RIVAR*, 2(5), 120-140.
- Vásconez, D. (Mayo de 2015). *Universidad San Francisco de Quito*. Obtenido de Modelo de Negocios para el turismo gastronómico en el Ecuador: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/4276/1/113848.pdf>
- Vicuña, J. (2015). *Biblián abriendo miradas*. Cuenca: Universidad Politécnica Salesiana.
- Villacís, B., & Carrillo, D. (2012). *Estadística Demográfica en el Ecuador: diagnóstico y propuestas*. Quito: INEC.
- Virgen, C. (2014). *Turismo y desarrollo sustentable. Un acercamiento al estudio del turismo*. México: Amesur. Obtenido de [ametur.org/wp-content/uploads/2015/03/Turismo- y desarrollo-sustentable _digital.pdf](http://ametur.org/wp-content/uploads/2015/03/Turismo-y-desarrollo-sustentable_digital.pdf)
- VLex. (2013). Ordenanzas Municipales. Cantón Biblián. *Vlex Networks*, 1-6.
- Yansapanta, C. (2016). *Diseño de una ruta gastronómica para el cantón San Cristóbal, provincia de Galápagos, Ecuador*. Ambato: Universidad Regional Autónoma de Los Andes.
- Zamora, L. (2017). Turismo y vino: un estudio formativo sobre la evolución de las rutas del vino en Chile. *Perspectivas en Turismo*, 22, 173-194.

