

Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural

Carlos Fernando Inga Aguagallo

cinga.istt@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-1929-4427>

Instituto Superior Tecnológico Tungurahua
Ambato-Ecuador

Pedro Arturo Badillo Arévalo

p_badillo@espoch.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-1667-0290>

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Riobamba-Ecuador

Karina Patricia Llerena Oñate

kllerena.istt@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-0443-1436>

Instituto Superior Tecnológico Tungurahua
Ambato-Ecuador

Viviana Natali Silva Jiménez

vsilva@istct.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-4259-1115>

Instituto Superior Tecnológico Central Técnico
Quito-Ecuador

Juan Carlos Guato Pozo

jcguito.istt@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6108-770X>

Instituto Superior Tecnológico Tungurahua
Ambato-Ecuador

Correspondencia: cinga.istt@gmail.com

Artículo recibido 05 enero 2023 Aceptado para publicación: 26 enero 2023

Conflictos de Interés: Ninguna que declarar

Todo el contenido de **Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar**, publicados en este sitio están disponibles bajo

Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) 

Cómo citar: Inga Aguagallo, C. F., Badillo Arévalo, P. A., Llerena Oñate, K. P., Silva Jiménez, V. N., & Guato Pozo, J. C. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 4944-4970. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810

RESUMEN

Ecuador, con la finalidad de reglamentar la gestión del patrimonio alimentario, ha implementado en estos últimos años, políticas públicas (PP) que, precautelan la regularización de los procesos productivos en todas sus fases desde los planos económico, ambiental, social y cultural. El objetivo de este análisis es describir el alcance generado por estas normativas estatales, en los ámbitos de soberanía alimentaria, manipulación de alimentos y promoción turística, para ello, se realizó una revisión documental en repositorios gubernamentales, provinciales y municipales, así como normativas institucionales y en 47 artículos científicos en idiomas, español, inglés y portugués, seleccionados bajo la técnica de clasificación documental por el método ABC de Pareto, priorizados con base en los temas de interés y dimensiones del objeto de estudio. Como consecuencia de ello, se determinan los alcances legales, que han favorecido a la puesta en valor del patrimonio alimentario, lo cual, pudo generar la crítica gastronómica en los enfoques citados y la propuesta de estrategias con base en las políticas públicas que promueven el fortalecimiento del mismo, así como también, se ofrece una breve descripción de 24 platillos emblemáticos del país, enmarcados en el mapa gastronómico del Ecuador.

Palabras clave: *patrimonio alimentario; políticas públicas; soberanía alimentaria; promoción turística.*

Ecuadorian food heritage, its vision from the normative and cultural approach

ABSTRACT

Ecuador, in order to regulate the management of food heritage, has implemented in recent years, public policies (PP) that protect the regularization of production processes in all its phases from the economic, environmental, social and cultural levels. The objective of this analysis is to describe the scope generated by these state regulations, in the areas of food sovereignty, food handling and tourism promotion, for this, a documentary review was carried out in government, provincial and municipal repositories, as well as institutional regulations and in 47 scientific articles in languages, Spanish, English and Portuguese, selected under the documentary classification technique by the ABC Pareto method, prioritized based on the topics of interest and dimensions of the object of study. As a consequence, the legal scope is determined, which has favored the enhancement of food heritage, which could generate gastronomic criticism in the aforementioned approaches and the proposal of strategies based on public policies that promote the strengthening of it, as well as a brief description of 24 emblematic dishes of the country, framed in the gastronomic map of Ecuador.

Keywords: *food heritage; public policies; food sovereignty; tourism promotion.*

INTRODUCCIÓN

La salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial (PCI), considerado según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO (2020) como el crisol de la diversidad cultural y garante del desarrollo sostenible de los pueblos, ha sido objeto de análisis a nivel mundial y evidencia su importancia a partir del texto de la 32ª convención convocada en París en el año 2003, cuyas finalidades basaron el análisis de la salvaguarda del PCI, el respeto al PCI de las comunidades, grupos e individuos, cooperación y asistencias internacionales, entre los principales.

En este marco, como aspecto fundamental del PCI, se analiza el patrimonio alimentario y la preocupación por el acceso a la alimentación y soberanía alimentaria en correspondencia con las políticas públicas ecuatorianas, cuyo enfoque a nivel mundial ha cobrado fuerza desde la Asamblea del Milenio de Naciones Unidas celebrada en Nueva York en el año 2000, en la cual, se compromete a los líderes mundiales a reducir a la mitad, los porcentajes de personas que padecen hambre, motivo por lo cual, se han implementado estrategias y normativas gubernamentales que busquen ese objetivo, sin embargo, de acuerdo a la revisión bibliográfica no ha generado el impacto deseado.

Este artículo trata, el análisis de los estudios previos con cobertura ecuatoriana tomando como referencia las variables al patrimonio alimentario y sus políticas públicas, entre los años 2010 y 2021 cuyo objetivo es determinar el alcance teórico-práctico que han generado las PP y las problemáticas que siguen latentes en el ámbito alimentario.

Los enfoques de las variables son expuestos en contexto, debido a que, en cada provincia y cantón, se desarrollan características particulares en el ámbito alimentario, por el mismo efecto que provoca el encontrarse el Ecuador, con diferentes pisos climáticos donde la producción alimentaria es extremadamente variada y las PP deben constituirse de acuerdo a la realidad local, por lo cual, se determina la complejidad del estudio

Patrimonio alimentario ecuatoriano

Malo (2014), define el patrimonio cultural inmaterial como aquellos objetos no materiales que responden a formas de vida del pasado como leyendas, mitos, música, fiestas y danzas que, con las variaciones del caso, se mantienen en el presente, sustentados por la tradición y que, sin tener la firmeza de los materiales, son más relevantes y portadores de un espíritu que sobrepasa a la captación sensorial, por tanto, es considerado como una herramienta fundamental para el desarrollo de las

comunidades, nacionalidades y pueblos ya que, representa la comunión de las personas y contribuye además al crecimiento y evolución de las sociedades, debido a que, está presente en diversos ámbitos y permite que este sea aprovechado. Fusté (2016) advierte que el patrimonio a través de la historia siempre ha estado presente en la vida diaria de las personas no solo en disciplinas como el arte y la literatura, también en otros ámbitos como las técnicas artesanales, la gastronomía, la historia y el cine, expresiones que de acuerdo con lo enunciado por el Ministerio Coordinador de Patrimonio (2017), forman parte de la identidad cultural de un pueblo, lo cual es meritorio para su conservación y preservación sin importar el interés materialista con lo cual concuerda (Armijos *et al*, 2022).

En el orden del patrimonio alimentario, Unigarro (2014), lo considera como, la simbiosis de las prácticas culturales, agrícolas y culinarias, a lo cual, se incluirían los registros históricos que denotan un contexto colectivo. El patrimonio alimentario no solo trata un plato o una bebida servida al comensal, es el conglomerado de procesos y connotaciones culturales que llevaron a que el alimento perdure en el tiempo y la receta siga transmitiéndose de generación en generación, engloba la labor diaria del productor y el cultivo, la comercialización, manipulación alimentaria, servicio y consumo, es decir la cotidianidad del buen comer de un grupo social.

Por otra parte, al hablar de patrimonio alimentario, involucra dimensiones como la tradición, a lo cual Fichamba, *et al* (2021) la define como, aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo, así mismo, al hablar de memoria, la definición indica que es capaz de conservarse durante toda la vida de información del sujeto, porque desde que el ser humano nace y llora por primera vez, las madres los alimentan, y así se registra mentalmente, cuál es la manera de llamar la atención de los padres (Paredes, 2019).

Con estos antecedentes, la gastronomía regional ecuatoriana, es el resultado de la simbiosis de factores como la herencia, conquista y evolución, puesto que, lo que hoy se disfruta a nivel culinario en el país, algo tiene de esta trilogía siendo de sumo interés su exportación a nivel mundial. Así mismo, otro factor fundamental de la gastronomía ecuatoriana es el sentido de pertinencia que cada uno de los pueblos le ofrece, sus métodos de cocción empleados, sus formas de compartir con las demás personas los

conocimientos, las enseñanzas que los antepasados han dejado, aspectos que se mantienen de generación en generación, siendo este un deber significativo dentro de la vida.

Políticas públicas (PP)

Las PP siempre están en evolución así, en el siglo XXI estuvieron en correspondencia con las demandas de atención prioritaria a nivel mundial, sin embargo, para entender sus principios rectores, es preciso partir por sus conceptualizaciones en materia de lo político y público.

De acuerdo a lo citado por Medina, *et al.* (2014), las políticas públicas empiezan a tomar protagonismo en la agenda institucional gracias al desarrollo de la ciencia de la administración pública, desde la cual se la considera una actividad orientada hacia los campos de la producción de soluciones y redistribución de recursos, reconociendo su dimensión gerencial y su naturaleza política coincidiendo con FLACSO (2020).

Hay cierto consenso entre los analistas, a la hora de identificar las etapas por las que atraviesa una política, para que sea considerada como pública. En esencia, hay una formulación, implementación o ejecución y evaluación. No obstante, hay diferencias en torno a lo que debe contener cada fase o etapa, diferencias que pasan por lo ideológico, por la formación profesional de los analistas y por el modelo de política pública adoptado. Por ejemplo, para Ruiz y Cárdenas (2005), la formulación parte de una agenda política que ya está dada con la cual hay que definir el problema a resolver. Con Bañón y Carrillo (1997:19) el punto de partida está en la identificación y definición del problema, pero con la particularidad de incluir la evaluación en cada una de las etapas.

METODOLOGÍA

Para la investigación se utilizó la metodología de revisión bibliográfica que, de acuerdo a (Gómez et al., 2014) trata el proceso secuencial y sistémico de recolección de información, lo cual, ha permitido el reconocimiento de la relevancia e importancia de las políticas públicas en el ámbito de la gestión del patrimonio alimentario, esto tomando como antecedente, la selección de la información más relevante en el campo de estudio con un universo de 487 documentos iniciales y de acuerdo a la priorización se han extraído 47, caracterizados como de mayor interés para la investigación.

Para este cometido, se ha tomado como referencia, fuentes primarias y secundarias en idiomas español e inglés, dentro de las cuales, se han utilizado los descriptores, política

pública (*public policy*), patrimonio alimentario (*food heritage*), gastronomía ecuatoriana (*Ecuadorian gastronomy*), turismo cultural (*cultural tourism*), gobernanza (*governance*) y soberanía alimentaria (*food sovereignty*). En este sentido, se analiza la Carta Magna Ecuatoriana y sus apartados vinculados con el acceso a la alimentación con base en la producción local y seguridad alimentaria, acuerdos ministeriales en el orden turístico, cultural, alimentario y patrimonial, reglamento turístico de alimentos y bebidas, ordenanzas municipales vinculadas con el objeto de estudio, tesis de posgrado a nivel de maestría y doctorado, artículos científicos publicados en revistas indexadas y reportes web oficiales a nivel gubernamental respecto a gasto público en materia cultural, declaratorias de patrimonio, fichas metodológicas del cálculo de las estadísticas así como datos del desarrollo patrimonial a partir de las PP.

Por otra parte, para la fase de organización de la información, el software de apoyo para la gestión documental constituyen, Mendeley Desktop y WebQL, herramientas informáticas que permiten los procesos de búsqueda priorizada y automática, selección de casos y sincronización con diferentes formatos, el efecto de ello involucra el ordenamiento de la documentación por variables, categorizando de acuerdo a la relevancia en primarias y secundarias, gracias a lo cual, se diseña el hilo conductor y mapas jerarquizados de ideas para la toma de decisiones.

El contexto objeto de análisis lo constituyen las políticas gubernamentales en materia de patrimonio alimentario a nivel ecuatoriano, sin embargo, la revisión bibliográfica abarca el panorama mundial, haciendo énfasis en documentos de países referentes en este marco como Francia, Alemania, España, México y Perú, lo cual, permite construir una discusión y una suerte de análisis comparativo que se refleja en la redacción técnica del artículo con sus respectivos postulados.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Al hablar de Patrimonio, hablamos de aquellas manifestaciones culturales, prácticas sociales, rituales, acontecimientos festivos, entre otros, que se encuentran arraigados en una comunidad, y no podemos dejar de admirar al arte culinario como parte fundamental del Patrimonio Cultural Intangible, la gastronomía única e inigualable de una región o de una población específica que logra envolver los sentidos de quien tiene un acercamiento con ella, logrando así crear una experiencia única para cada individuo,

promoviendo distintas perspectivas, adaptando el paladar del comensal según sus más exigentes gustos y apreciando las diversas técnicas de preparación de los alimentos.

Poco a poco la conservación, difusión y conocimientos sobre patrimonio cultural empieza a tomar fuerza en un mundo en donde la globalización agiliza la vida de muchos y frena la de otros tantos, motivando a promocionar la riqueza patrimonial mundial y a valorar las más pequeñas formas de arte y cultura. Es por esto que Guerrero, Pilaquinga & Guerrero, C. (2021) resaltan que empieza a figurar las defensas de usos y costumbres de comunidades aisladas, quienes fortalecen manifestaciones culturales, que las hacen diferentes y merecedoras de participar con altivez en una sociedad cada vez más globalizada: lengua, tradición oral, música, bailes, gastronomía, medicina tradicional, entre otras.

Y no se puede quitar relevancia a uno de los principales componentes del Patrimonio Cultural Ecuatoriano como lo es la Gastronomía, que lleva consigo el legado étnico e histórico que, de la mano con la diversidad natural del país y los saberes generacionales, lo han constituido como uno de los patrimonios alimentarios más variados y con más significación de Sudamérica.

Es por esto que, al hablar de patrimonio cultural inmaterial es menester anexarlo con una gestión adecuada que genere el desarrollo turístico de una localidad, direccionando proyectos turísticos para la mejora constante de este sector; al existir una ineficiente o escasa gestión patrimonial se limita la articulación del sector público y privado, mermando el posicionamiento turístico a nivel provincial y regional. La actividad turística, así como el manejo adecuado de los recursos destinados para esta actividad debe ser el vínculo directo para el progreso local de la comunidad (Inga y Cruz, 2020).

Dentro de la gestión del patrimonio cultural inmaterial, se destacan ciertos artículos inmersos en la Constitución de la República del Ecuador que promueven la conservación del mismo, además de ordenanzas y políticas públicas que coadyuvan al enaltecimiento, promoción, difusión y control de la riqueza patrimonial del país.

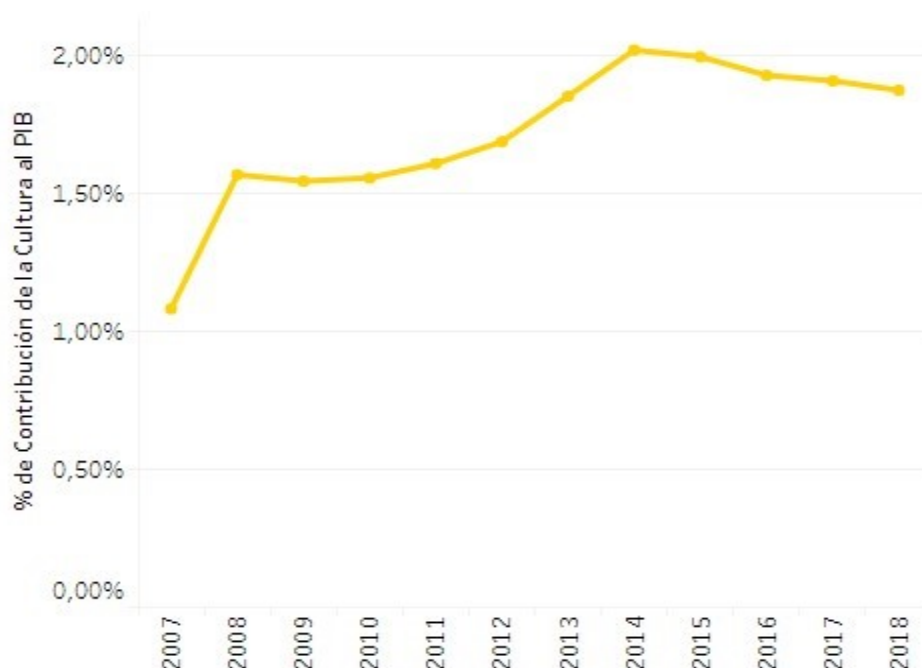
Son varias las entidades a nivel nacional, que se encargan del manejo, conservación, inventarios, presupuestos y promoción del patrimonio cultural inmaterial, así como su gestión, normativas y políticas, entre estas tenemos: Ministerio de Cultura y Patrimonio, Ministerio de Economía y Finanzas, Ministerio de Turismo y los Gobiernos seccionales tanto provinciales como municipales y parroquiales, quienes trabajan juntamente con la

comunidad para lograr fortalecer el patrimonio cultural intangible y la promoción de este en el ámbito turístico.

Desde el año 2017, el Ministerio de Cultura y Patrimonio y la Dirección de Información del Sistema Nacional de Cultura son los encargados de calcular la Cuenta Satélite de Cultura (CSC), que no es sino, de manera muy simplificada, una aproximación a la cantidad económica producida por el campo cultural a fin de medir su contribución a la producción económica nacional (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2019)

Ilustración N° 01

Cuenta satélite de cultura



Fuente: Dirección de Información del Sistema Nacional de Cultura.

Elaborado por: Sistema Integral de Información Cultural (SIIC) (2019)

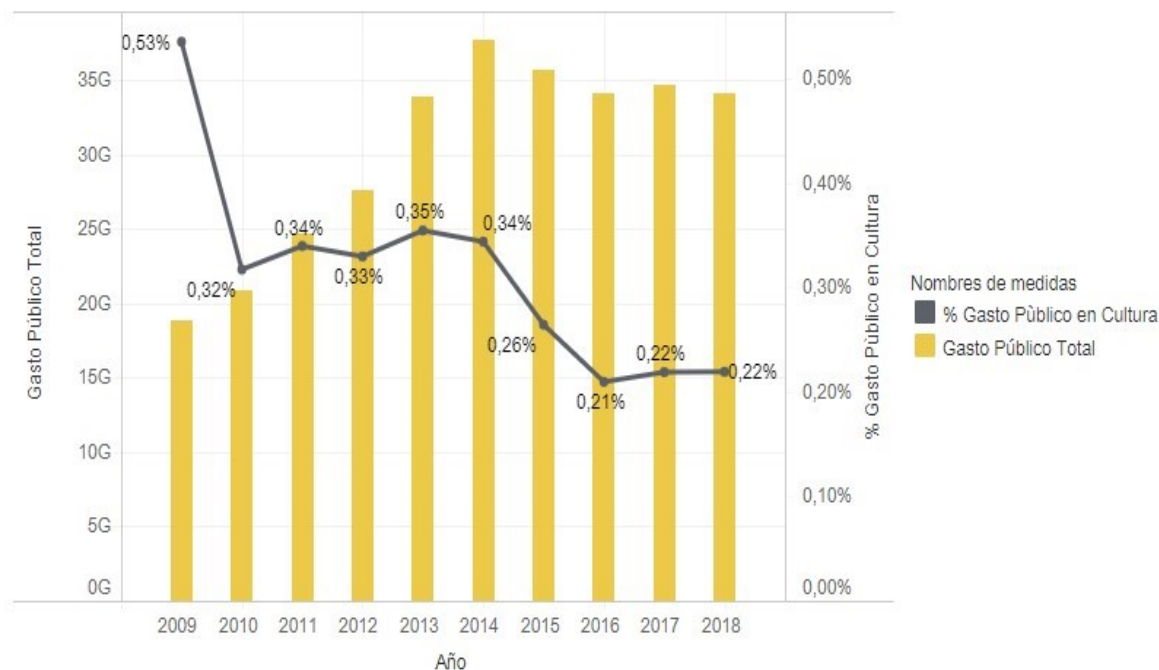
Esta gráfica muestra el pico más alto de producción económica cultural en los años 2014-2015, cifra que alcanzó el 2% del Producto Interno Bruto (PIB) y hasta el 2018 descendió alrededor de 0,2%. Además, el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2019) tomó en cuenta para la realización de esta cuenta satélite sectores culturales como: artes escénicas, libros y publicaciones, audiovisual, producción y edición musical, diseño, formación artística, creación literaria, musical y teatral, artes plásticas; por lo que claramente no está integrada la gastronomía dentro de la contribución al PIB.

La participación del gobierno en la actividad económica cultural se realiza por medio de erogación monetaria tanto de gasto corriente y de inversión destinada al sector cultural,

cuantificando de este modo la participación de entidades públicas que realizan actividades culturales y patrimoniales con respecto al presupuesto total del estado, con conocimiento que la actividad cultural genera comercio, potencia el capital humano e impulsa la economía (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2019).

Gráfico N° 02

Gasto público en cultura



Fuente: Ministerio de Finanzas Presupuesto General del Estado

Elaborado por: SIIC (2019)

El gasto público destinado a cultura en el país ha descendido considerablemente en referencia al año 2009 en donde se expone el pico más alto con 0,53%, mientras que en año 2018 el porcentaje fue de 0,22%. Cabe señalar que el gasto público total a partir del año 2009 ha incrementado, por lo que, es necesario ajustar los rubros destinados a cultura y gestionar así su trascendencia y conservación en el tiempo (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2019).

Dentro de las cifras del Ministerio de Turismo, (2020) se registra la estructura de la producción del Turismo, que permite calcular los indicadores económicos de este rubro. De esta forma, el Gobierno Nacional, quiere garantizar el acceso a la alimentación como un derecho constitucional, por lo que en el artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador (2008), establece que: "La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades,

pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente".

Entonces, es necesario comprender la importancia de la SA enmarcada de los principios de los derechos humanos, dejando atrás la idea de que los alimentos son mercancía, siendo reconocidos más bien como un derecho, permitiendo el acceso a la alimentación de calidad a toda la población (Fernández F.,2006).

Para garantizar la seguridad alimentaria de los pueblos, es necesario que los gobiernos adopten y apliquen políticas a fin de potencializar la producción agrícola y que cada pueblo o comunidad identifique estrategias que promuevan la soberanía alimentaria en sus territorios.

Para promover la soberanía alimentaria en las zonas rurales que va a la par con la patrimonialidad de su gastronomía, y por la importancia que ésta tiene en el valor nutricional de su preparación.

“Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas.” (Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, 2019)

Es así, que se debe promover el patrimonio alimentario como un factor clave entre la cultura, la nutrición, el turismo gastronómico y el despunte de la economía, resultando beneficiados quienes aún practican el arte culinario tradicional, pero yendo a la par de las PP que contribuyan a la mejora de la calidad de vida de las comunidades.

Además, dentro de los Deberes del Estado se resalta en el literal c) Impulsar, en el marco de la economía social y solidaria, la asociación de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores para su participación en mejores condiciones en el proceso de producción, almacenamiento, transformación, conservación y comercialización de alimentos. (LORSA 2019, art. 3). Es así que el Estado busca incentivar la producción de pequeños y grandes empresarios, tomando en cuenta que en el país la gran mayoría de empresas gastronómicas son pequeñas, por lo que las políticas públicas

deben ser adaptables y adoptables por los negocios más pequeños, aunque la realidad es que existe desconocimiento por parte de los microempresarios sobre políticas públicas, temas de soberanía alimentaria, manejo de alimentos, constituyendo sus empresas de forma empírica, sin conocer y mucho menos aplicar normativas de vital importancia para garantizar la inocuidad alimentaria y por ende no poseen registros como establecimientos turísticos.

Como lo enlista el Ministerio de Turismo (2018), dentro del Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas existen 23 derechos y obligaciones del prestador de servicio, los cuales se detallan a continuación.

- Percibir el pago por los servicios ofertados;
- Acceder a los incentivos y beneficios establecidos en la normativa vigente;
- Determinar y comunicar políticas de cobro y tarifas para la prestación de sus servicios;
- Contar con el Registro de Turismo y Licencia Única Anual de
- Funcionamiento;
- Contar con el libro de reclamos conforme a lo determinado en la Ley
- Orgánica de Defensa del Consumidor;
- Exhibir en un lugar visible el Registro de Turismo y la Licencia Única
- Anual de Funcionamiento;
- Exhibir la placa de identificación del establecimiento turístico otorgado por la Autoridad Nacional de Turismo donde constará la tipología y clasificación del establecimiento, la cual va expuesta en un lugar visible al público en general;
- Respetar y cumplir los lineamientos establecidos para alimentación y otras normas, determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional o quien ejerza sus funciones;
- Contar con por lo menos el 50% del personal que acredite su capacitación, Formación profesional o que posea certificación de competencias laborales para ofertar el servicio de alimentos y bebidas; j) Mostrar el listado de precios en un lugar visible para el usuario;
- Determinar el precio final de los alimentos o bebidas dentro del menú pudiendo estar o no desglosado en el precio final;
- Mantener la vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina en estados óptimos de limpieza y desinfección, sin roturas o rayaduras;

- Cumplir con lo establecido en el presente reglamento y demás normativa aplicable al sector;
- Denunciar ante la autoridad competente, mediante los canales establecidos para el efecto, a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que no cuenten con los permisos pertinentes;
- Mantener las instalaciones, infraestructura, mobiliario, insumos y equipamiento del establecimiento en condiciones de limpieza y funcionamiento;
- Utilizar mecanismos de desinfección para las instalaciones e implementos de cocina;
- Diferenciar al personal que se encuentra en entrenamiento;
- Garantizar la no acumulación de olores dentro del establecimiento;
- Cumplir con los servicios ofrecidos al consumidor;
- Otorgar información veraz del establecimiento al consumidor;
- Podrán solicitar la salida del cliente cuando contravenga las normas básicas de convivencia y la normativa.

Es necesario subrayar que en el país, la gran mayoría de establecimientos que expenden alimentos y bebidas, y aún más los alimentos tradicionales o típicos, no cumplen con casi la totalidad de estos deberes, por lo tanto no cuentan con el registro de establecimientos turísticos, esto agrava la situación, debido a que si sus propietarios no acatan este reglamento su potencial turístico decrece, y se quejan por falta de apoyo gubernamental, pero lamentablemente el reglamento está publicado y son ellos quienes por desconocimiento o irresponsabilidad no trabajan a favor de cumplir con el mismo.

Es relevante, conocer que en el país existen un total de 10.676 restaurantes registrados (Ministerio de Turismo, 2018), con conocimiento que la gran mayoría de restaurantes de comida típica-tradicional, fondas, *huecas*, no se encuentran registrados, y son un motor importante en la alimentación turística. Estos establecimientos de alimentos y bebidas que no se encuentran dentro del registro de establecimientos turísticos, deben entender la importancia de tal registro, incentivando la mejora de su empresa en calidad y servicio y por ende incrementando sus réditos económicos, en colaboración con sostenibilidad local, nacional y la permanencia del patrimonio alimentario.

Ilustración N° 03

Establecimientos turísticos registrados - Restaurantes

PROVINCIA	REGISTROS	MESAS	PLAZAS MESAS
AZUAY	1.029	12.148	48.302
BOLIVAR	73	716	2.864
CAÑAR	143	1.521	6.064
CARCHI	21	452	1.808
CHIMBORAZO	264	2.927	11.708
COTOPAXI	213	2.273	9.041
EL ORO	418	4.393	17.572
ESMERALDAS	175	2.162	8.582
GALAPAGOS	93	1.132	4.528
GUAYAS	3.003	33.979	133.294
IMBABURA	207	3.580	14.340
LOJA	243	2.855	11.390
LOS RIOS	170	2.172	8.688
MANABI	674	7.936	31.744
MORONA SANTIAGO	78	841	3.364
NAPO	103	1.046	4.184
ORELLANA	51	588	2.352
PASTAZA	88	1.041	4.164
PICHINCHA	2.319	36.943	146.057
SANTA ELENA	354	3.241	12.922
SANTO DOMINGO	112	1.609	6.436
SUCUMBIO	38	497	1.984
TUNGURAHUA	773	8.444	33.752
ZAMORA CHINCHIPE	34	349	1.396
TOTAL	10.676	132.845	526.536

Fuente y Elaboración: Ministerio de Turismo (2018)

[https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-](https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-17/establecimientosregistrados)

[17/establecimientosregistrados](https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-17/establecimientosregistrados)

Se detallan los restaurantes registrados en el Ministerio de Turismo por provincia, además se encuentran detallados el número de mesas disponibles y las plazas con las que cuenta cada provincia, dando como resultado un total de 10.676 establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el 2018.

Es fundamental conocer estas cifras que nos orientan a la realidad actual dentro de los registros que lleva el Ministerio de Turismo, para conocer la necesidad de catastrar y en un futuro registrar dentro de este ente a todos los pequeños negocios expendedores de alimentos y bebidas para manejar datos más reales y organizar de mejor manera el

presupuesto turístico que puede atribuirse a estos lugares de gran relevancia para el patrimonio alimentario ecuatoriano.

Existen lugares populares de expendio de alimentos o también llamadas *huecas*, que realizan sus actividades empíricamente, elaboran los alimentos con la receta de sus antepasados manteniendo el carácter patrimonial, que es un acto loable, pero en cuanto a normativa, correcta manipulación de alimentos, no existen garantías de inocuidad alimentaria; existen aspectos de insalubridad, espacios muy reducidos o no aptos para realizar esta actividad, por lo que la imagen turística del país desciende, y por lo mismo avanza poco a poco la pérdida del patrimonio.

Es imperativo que exista una consciencia social del legado patrimonial que poseemos, que se puede mantener el legado no únicamente con apoyo económico del Estado, ya que si la idiosincrasia del pueblo se mantiene y el desinterés por la mejora persiste, el patrimonio alimentario puede encontrarse a las puertas de un declive inminente, siendo las recetas aptas para la exportación a nivel mundial, más no el servicio ofertado ni las técnicas de manipulación de alimentos existentes en la mayoría de los casos.

Al hablar de gastronomía no detallamos únicamente los platillos elaborados, tal como lo destaca el Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural del Convenio Andrés Bello IPANC (1999), en cuanto a la importancia de no únicamente conocer las recetas, sino de entender las prácticas, técnicas y el significado que posee la preparación y el posterior consumo de los alimentos.

Como lo cita Unigarro (2010), en la cocina, se registran modos de vida, preferencias, cosmovisiones, prohibiciones, patrones y hábitos alimentarios que son transmitidos y que tienen la potencialidad de incidir en la configuración de la historia de los pueblos; haciendo así referencia a que cada receta culinaria, cada modo de cocción forman parte de la cosmovisión cultural y social de un grupo determinado, promoviendo su legado hacia el exterior de la comunidad.

Cada región del país posee una riqueza patrimonial alimentaria muy extensa, son varios los platillos que se los consume a nivel nacional, pero son representativos de ciertas provincias. A continuación se describen los platillos más sobresalientes de la gastronomía ecuatoriana en relación a la provincia en donde se destaca.

Tabla 1 *Patrimonio Alimentario Nacional*

Región	Provincia			Plato representativo
Galápagos	Galápagos			Langosta
Costa	El Oro			Tigrillo
	Esmeraldas			Encocao
	Guayas			Encebollado
	Los Ríos			Encanutado de Bocachico
	Manabí			Viche
	Santa Elena			Seco de chivo
	Santo Domingo Tsáchilas	de	los	Parrillada
Andes	Azuay			Motepillo, sucio y pata
	Bolívar			Chigüiles
	Cañar			Cascaritas
	Carchi			Hornado Pastuso
	Chimborazo			Hornado
	Cotopaxi			Chugchucaras
	Imbabura			Fritada imbabureña
	Loja			Repe lojano
	Pichincha			Locro de papa
	Tungurahua			Llapingacho
Amazonía	Morona Santiago			Ayampaco
	Napo			Maito de filete de pescado
	Orellana			Uchumanka
	Pastaza			Maito de pescado
	Sucumbíos			Casabe de yuca
	Zamora Chinchipe			Caldo de corroncho

Fuente: Mapa Gastronómico del Ecuador. (Ministerio de Turismo, 2018)

Elaboración propia

A continuación, se establece una breve descripción (Ministerio de Turismo 2018) de los platillos expuestos en la Tabla 1.

La *langosta*, una vez cocinada con finas hierbas se la acompaña con salsa de mariscos y vegetales.

El *tigrillo*, preparado con plátano verde cocinado y aplastado, se mezcla con huevo y queso o chicharrón.

El *encocao*, es un estofado a base de leche de coco con pescado o mariscos, se sirve con patacones y arroz.

El *encebollado*, es una sopa caliente que lleva albacora, yuca, cebolla, y cilantro, se sirve acompañado de chifles y en algunos lugares con arroz blanco y pan.

El *encanutado de bocachico*, estofado de pescado en caña tierna o semidura, es cocido previamente en leña, por un día, hasta obtener una masa de achiote utilizada únicamente en el encanutado. Se hace un tapón con una hoja de bijao y se lo cocina al carbón.

El *viche*, cocción con zapallo, habichuelas, plátano verde rallado y pasta de maní para finalmente agregar el pescado.

El *seco de chivo*, es un guiso con carne de chivo o borrego con líquido del fermento quedando como una salsa.

La *parrillada*, se prepara adobando el lomo fino, el bife de chorizo y las carnes de res con sal y pimienta y se sellan en la parrilla a alta temperatura.

El *mote pillo*, mote pelado mezclado con huevos, cebolla, manteca, sal y quesillo maduro aplastado que le da una consistencia cremosa. El *mote pata*, sopa con mote pelado, carne y costilla de chanco, tocino, chorizo ahumado y pepa de zambo licuada. El *mote sucio*, envuelto con manteca negra que resulta de la fritura de la carne de chanco.

El *chigüil*, masa de harina de maíz, rellena con refrito de cebolla blanca, sal, manteca de cerdo y queso, envuelto en una hoja tierna de maíz.

Las *cascaritas*, se “chamusca” las cerdas y el cuero del chanco con soplete a gas, luego se le unta manteca y se continúa chamuscando hasta que tome un tono negro.

El *hornado pastuso*, se macera al cerdo por lo menos 24 horas, para lograr la concentración de los jugos del aliño, se hornea en horno de leña, se sirve con papas con cáscara, mote y lechuga.

El *hornado*, se adoba el cerdo entero y se hornea en leña toda la noche, se sirve con mote o papas, se caracteriza por su agrio o chiriucho, un aderezo con trozos de ají rocoto, agua, sal, cebolla, tomate, panela o chicha.

Las *chugchucaras*, mote con chicharrón acompañada con trozos de cerdo, cuero blando, cuero reventado, papas cocidas y fritas en la misma paila del cerdo, plátano maduro frito, tostado, canguil y empanadas de mejido¹. La *fritada imbabureña*, carne de cerdo que se cocina al fuego de leña, se acompaña con mote, tostado, tortillas de papa, choclos, queso y maduros fritos. El *repe lojano*, sopa cremosa con guineo desmenuzado o rallado, se añade el quesillo desmenuzado, la leche, el culantro picado y sal al gusto.

El *locro de papa*, sopa espesa que se lo prepara esencialmente con papas y queso.

El *llapingacho*, tortillas de papa, queso fresco y refrito de cebolla blanca, acompañado de chorizo, huevo frito, ensalada de remolacha y aguacate. El *ayampaco*, pollo o pescado sobre hojas de bijao, plátano, palmeras o shiguango, se añaden especias y vegetales, se lo amarra con una fibra natural y se cocina a las brasas del carbón.

El *maito de filete de pescado*, peces de río envueltos en hojas de bijao, plátano, palmeras o shiguango, amarrado con una fibra natural y cocinado a las brasas de carbón.

La *uchumanka*, sopa picante con pescado o gallina ahumada y ají, se sirve acompañado con yuca, plátano o papa nativa cocinada.

El *maito*, pescado sazonado sobre hojas de bijao extendidas, se amarra con tiras de paja toquilla, e coloca directamente al fuego y se voltea constantemente hasta que esté listo.

El *casabe de yuca*, yuca rallada hasta formar unas tortillas, se cocinan una por una en un tiesto de barro, se aplasta hasta obtener una superficie lisa y plana, se cuelga y se seca al sol.

El *caldo de corroncho*, pescado condimentado y hervido hasta que se concentre su sabor, luego se añade maní y huevo, se sirve con yuca o plátano verde.

Dentro del Patrimonio Gastronómico se pueden encontrar además varias formas de cocción, que son partícipes a gran escala del sabor inigualable que adquieren los alimentos gracias a la aplicación de herramientas y procesos poco convencionales, entre estos se destacan:

Pachamanca:² Técnica de asado de alimentos que se disponen en un horno construido con piedras calientes debajo de la tierra, el alimento se cubre con tierra y hojas o hierbas para no dejar escapar calores ni vapores.

Huatia:³ Se realiza intercalando tubérculos y terrones calientes que luego son cubiertos con tierra para conservar el calor.

Las piedras calientes: Exponer los alimentos al contacto con piedras calientes que se colocan encima o entre ellos. También se emplea para calentar o cocinar líquidos.

Fermentado: Técnica muy importante que se encuentra en algunas preparaciones de comidas y bebidas de nuestros días, resalta la chicha. Alimentos envueltos en hojas:

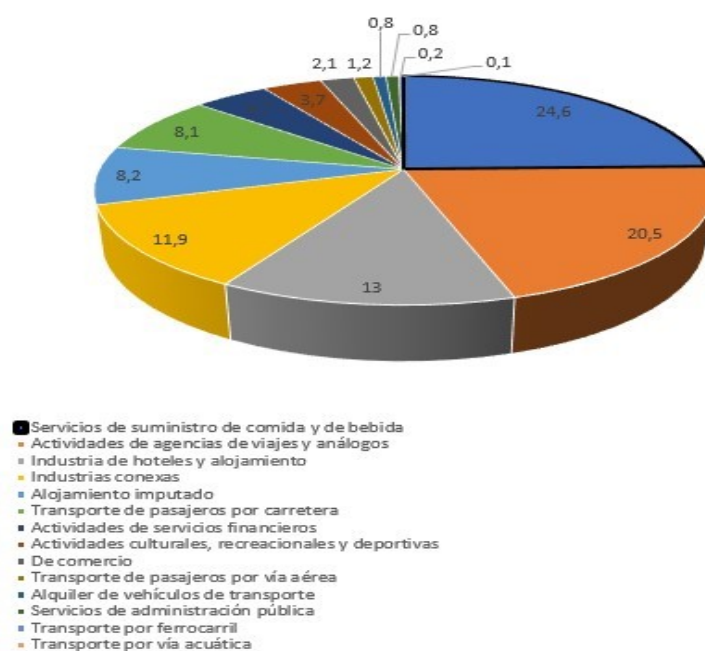
Una de las cocciones más populares de Ecuador, se dispone en cierta cantidad de agua para su cocción, aunque también es utilizada para la cocción de alimentos a la brasa. (Unigarro, 2010).

Cada uno de los distintos platillos, elaborados a través de los años por las manos hábiles de los artistas culinarios populares, constituyen un viaje en el tiempo a la hora de probar estas tradiciones que luchan contra la modernidad para no desaparecer en el tiempo, atrayendo a propios y extraños a los lugares de su preparación, constituyendo un atributo importante en la promoción turística del país.

Como lo mencionan Flavián y Fandos (2014), el binomio turismo – gastronomía puede considerar tres variables: la primera entendiendo a la gastronomía como principal motivo de la actividad turística, la segunda como experiencia o motivación de viaje secundaria, y la tercera como parte de la rutina en una visita turística. Considerando la relevancia que alcanza la gastronomía como eje del turismo se ha ampliado el término a *turismo gastronómico*, destacando que el turista que le da importancia a la gastronomía local gasta un volumen superior en relación con el perfil del turista medio; es necesario tomar en cuenta que los turistas buscan distintas experiencias culinarias, pudiendo tener relación directa con la cultura, naturaleza, historia, entre otros.

Por lo tanto, Ecuador busca potencializar su afluencia turística, enmarcando las experiencias de los turistas en el concepto gastronómico patrimonial, incrementando el flujo turístico y por ende el flujo económico para la región, haciendo hincapié en las zonas menos favorecidas como lo son las zonas rurales y las comunidades indígenas.

Ilustración N° 04 Estructura de la producción de turismo



Fuente: Ministerio de Turismo (2020)

Elaboración propia

La producción turística de servicio de suministro de comida y de bebidas posee el mayor monto con un 24,6%, seguido de la producción turística de actividades de agencias de viajes, por lo que el valor que aportan los establecimientos de alimentos y bebidas son sumamente importantes dentro de la economía turística.

Además, es importante mencionar que, no todos los establecimientos de alimentos y bebidas cuentan con registro turístico, por lo que las cifras deberían ser superiores.

Por otra parte, resulta interesante mencionar que la tendencia turística es dinámica, por lo que cada vez más personas buscan realizar un turismo más vivencial, teniendo así la oportunidad de conocer nuevas culturas, aprender nuevos idiomas y practicar y experimentar cocina local. (Ministerio de Turismo, 2019)

Una vez analizada la gastronomía patrimonial del Ecuador, su posición en el contexto turístico, su importancia dentro de la soberanía alimentaria del país, es imperativo destacar que el país cuenta con el Consejo de Participación Ciudadana y Control Social (CPCCS), entidad encargada de transparentar todos los procesos que ejecutan las instituciones del estado, permitiendo así que la ciudadanía pueda ser partícipe de la construcción del poder ciudadano, siendo los principales actores del país.

Esto en la práctica no sucede muy a menudo, debido al desconocimiento de la ciudadanía sobre el rol principal que deben cumplir con ideas, necesidades, propuestas y proyectos dentro de las políticas públicas, que en su mayoría se establecen sin antes realizar un consenso con la sociedad, por lo que las políticas actuales no contribuyen como deberían a la conservación del patrimonio gastronómico y a su difusión dentro del campo turístico y cultural.

En el año 2019 fueron varias las capacitaciones, eventos interculturales, talleres promovidos por el CPCCS dirigidos a las comunidades, pueblos y nacionalidades, en las provincias de Pichincha, Chimborazo, Azuay y Manabí, por lo que se presentan los resultados.

Tabla 2 Participación de representantes por pueblos y nacionalidades

Montubio	Mestizo	Cholo	Indígena	Afroamericano
137	221	0	423	36

Fuente: Coordinación General de Interculturalidad

Elaboración: Coordinación General de Interculturalidad (2020)

Como se observa en la Tabla 2, participaron en las capacitaciones antes mencionadas un total de 817 miembros de comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, siendo este un número reducido, tan solo el 0.005% de la población en relación con los 17,3 millones de habitantes en el país.

Otro de los organismos que necesitan priorizar a la cultura dentro de sus parámetros y ámbitos a destacar es el Sistema de Soberanía Alimentaria y Nutricional (SISAN) conformado por personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades, actores sociales, institucionales y estatales para construir participativamente propuestas de políticas públicas en relación con la soberanía alimentaria (Asamblea Nacional, 2019)

Dentro de este sistema tampoco se toma en cuenta un delegado del Ministerio de Cultura y Patrimonio, resultando preponderante su participación para una mejor toma de decisiones en políticas públicas que aporten al sector cultural alimentario del país.

Un documento preponderante dentro de las políticas y estrategias dinamizadoras del turismo a nivel nacional es el Plan Nacional de Turismo 2030 que busca direccionar al turismo al ascenso paulatino y constante.

El (Ministerio de Turismo, 2019), enmarca en varias políticas los distintos enfoques estratégicos a fin de gestionar el desarrollo turístico, como la revalorización y conservación del patrimonio cultural y natural. Dentro de una de las estrategias propuestas se encuentra la diversificación de la oferta turística nacional apuntando a líneas de productos como la gastronomía. Para alcanzar las estrategias, se proponen, varios planes y programas dentro del eje Destinos y Calidad, estos son:

- Programas de corresponsabilidad social que consoliden relaciones entre empresarios de actividades extractivas (minería y petróleo) y prestadores de servicios turísticos (micro-empresas y comunidades) para generar alternativas de desarrollo a nivel local.
- Programas de capacitación, asistencia técnica y certificación turística continua que impulsen la profesionalización de los actores involucrados en la actividad turística en las esferas gerenciales y operativas; y la optimización de oficios del futuro, valorización de oficios de antaño e incorporación de habilidades digitales, dirigidos a los distintos actores de la actividad turística, con énfasis en los niveles de gobierno descentralizado.

- Sistemas de acompañamiento orientados a promover la formalización de establecimientos no turísticos y la mejora continua de empresas registradas en el catastro turístico nacional a través de la coordinación interinstitucional pública, privada y académica.
- Generación coordinada de rutas turísticas a nivel local, regional y nacional que pongan en valor y consoliden el potencial gastronómico del país. Esto nos da la pauta de que el Ministerio de Turismo está direccionando la atención prioritaria al patrimonio cultural del país, los programas expuestos en el Plan Nacional de Turismo 2030 resultan atractivos para la conservación del patrimonio alimentario, promoviendo su perduración en el tiempo y apoyando además a los microempresarios, comunidades y empresas no catastradas para su mejora continua.

Es vital impulsar e incentivar a las microempresas para que poco a poco se acoplen a cumplir con los requerimientos del Ministerio de Turismo; existen PP que buscan trabajar en conjunto con ellos para lograr potenciar sus negocios y además el turismo en el país, pero se necesita compromiso por parte de los propietarios de estos locales que prestan servicios gastronómicos no registrados dentro del catastro oficial de establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, para que se unan esfuerzos con los gobiernos seccionales, ministerios y propietarios, logrando trabajar unificadamente y alcanzar así las estrategias propuestas en el Plan Nacional de Turismo 2030 que busca fortalecer el turismo y apoyar la conservación del patrimonio alimentario del país.

CONCLUSIONES

Este estudio hace un análisis de la situación actual a nivel macro, de cómo se encuentra constituido el país en temas de políticas públicas, destacando la participación ciudadana como herramienta de diálogo y la responsabilidad que la ciudadanía debe asumir no como un deber sino como un derecho, a fin de hacerse escuchar en cuanto a la toma de decisiones, formulación de nuevas políticas y la búsqueda constante del desarrollo sostenible y sustentable en lo económico, social y cultural.

Es imprescindible destacar el trabajo de las autoridades gubernamentales como entes impulsores del Patrimonio Material e Inmaterial del país, pero es evidente que aún queda mucho por hacer en el aspecto gastronómico, que no consta dentro de las principales cifras del presupuesto cultural, aportes al PIB, rubros relacionados con

turismo; debiendo impulsar la riqueza patrimonial alimentaria con políticas que apoyen al productor local, motivando e incentivando la ardua labor de quienes producen la materia prima de las preparaciones gastronómicas más exquisitas del país.

Promover la soberanía alimentaria como ámbito inmerso en el Patrimonio alimentario, por sus componentes nutricionales y herencia cultural, que conjugados constituyen una variedad incalculable de platillos con sello de exportación y que se deben enaltecer en el país y el mundo.

Es necesario promover una correcta gestión del patrimonio alimentario, entablar conversaciones y comunicación directa con los sectores estratégicos, de tal forma que se vinculen políticas públicas de la mano de soberanía alimentaria y el aporte vital del patrimonio dentro de la actividad turística. De proponerse políticas que vinculen turismo, patrimonio y soberanía alimentaria, el desarrollo de estos tres sectores sería vertiginoso, impulsando además al sector económico que tanto necesita de la actividad turística en la actualidad.

Además, se realiza un recorrido significativo por el Patrimonio Alimentario Ecuatoriano, sus principales platillos, formas de elaboración, saberes ancestrales y culturales, que con el pasar del tiempo luchan contra la globalización y la modernidad para evitar su extinción y perdurar de mano de las generaciones futuras.

Es trascendental conjugar el turismo con la riqueza patrimonial alimentaria, promover una difusión constante, incentivar a la mejora de calidad y servicio de los establecimientos de alimentos y bebidas, no únicamente esperando apoyo económico del gobierno, sino acatando reglamentos y requisitos que les permitan ser parte del catastro de establecimientos turísticos, obteniendo beneficios persistentes, pudiendo ofertar el patrimonio alimentario de una forma segura, con calidad, y aportando a la imagen turística del país.

REFERENCIAS

Aponte-Mayor *et al* (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *Dyna*, 81(184),158-163, ISSN: 0012-7353. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=49630405022>

Armijos *et al* (2022). Estudio del Patrimonio Alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias E*

- Investigación*, 6(42), pag. 380-388. <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388>
- Arzeno, M.; Deheza, R.; Muñecas, L.; Zanotti, A. (2015). Discusiones en torno a las políticas públicas para la soberanía alimentaria y la agricultura familiar en Misiones. Argentina. <https://www.redalyc.org/pdf/845/84541597005.pdf>
- Bañón y Carrillo (1997) La nueva administración pública. *Red de Bibliotecas Universitarias (REBIUN). Volumen 1* (Editores Alianza) pag 6. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=292743>
- Benalcázar M. (2013). Diseño de una ruta turística gastronómica en el Cantón Alausí, Provincia de Chimborazo 2012. Riobamba. Recuperado de: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9581/1/84T00179.pdf>
- Cabanilla E., Bagnulo C., Álamo M., Molina E. El aporte del turismo comunitario al fortalecimiento de los principios de soberanía alimentaria en el Ecuador. Quito. Recuperado de: <http://200.12.169.19/bitstream/25000/5151/1/El%20aporte%20del%20turismo%20comunitario%20al%20fortalecimiento%20de%20los.pdf>
- Convenio Andrés Bello. (2002). Somos Patrimonio-Versión 3, Experiencias de apropiación del patrimonio cultural y natural. p. 30.
- Convenio Andrés Bello. (2015). Pasado, presente y futuro de Somos Patrimonio.
- Daza E., Ruiz M., Corrales M., Iza N., Cando E., Procel F., Cando S. (2012). Participación, Soberanía y Políticas públicas. Quito. Recuperado de: <http://openbiblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/54239.pdf>
- Ecuador Asamblea Nacional. (2019). Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria. Quito. Recuperado de: <https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wpcontent/uploads/2011/04/LORSA.pdf>
- Ecuador Consejo de Participación Ciudadana y Control Social. (2020). Informe rendición de cuentas 2019. Recuperado de: <http://190.152.149.91/biblioteca/informesrc/InformeRCcpccs2019.pdf>
- Ecuador Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (S/A). Sistema de información del patrimonio cultural ecuatoriano. Bienes Patrimoniales del Ecuador. Recuperado de:

- <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultado>.
- Ecuador Ministerio de Cultura y Patrimonio. Sistema Integral de Información Cultural. (2019). Quito. Recuperado de: <https://siic.culturaypatrimonio.gob.ec/>
- Ecuador Ministerio de Turismo. (2018). Mapa Gastronómico del Ecuador. Quito. Recuperado de: http://asochefsecuador.com/wp-content/uploads/2018/05/folleto_gastron%C3%B3mico.pdf
- Ecuador Ministerio de Turismo. (2019). Plan Nacional de Turismo 2030. Quito. Recuperado de: https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/PLAN-NACIONAL-DE-TURISMO-2030-v.-final-Registro-Oficial-sumillado-comprimido_compressed.pdf
- Ecuador Ministerio de Turismo. (2020). Turismo en cifras. Recuperado de: <https://servicios.turismo.gob.ec/turismo-cifras>
- Fernández F. (2006). Soberanía Alimentaria: Objetivo político de la cooperación al desarrollo de las zonas rurales. Barcelona. Recuperado de: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=SLjh6C2F1gC&oi=fnd&pg=PA5&dq=soberan%C3%ADa+alimentaria+y+patrimonio&ots=jN_bjyOA5z&sig=Il2LNzWmk9MYr5CB4KSCihGiiHU#v=onepage&q=soberan%C3%ADa%20alimentaria%20y%20patrimonio&f=false
- Fichamba, *et al.* (2021) Las tradiciones orales en el desarrollo turístico de un pueblo milenario. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores. Volumen 1* (Edición especial) pag 4.
- FLACSO (2020). Políticas públicas y territorios rurales. *Eutopía-17 Revista de Desarrollo Económico Territorial* (N° 17) ISSN: 1390 5708, Pag. (5-7).
- Flavián C., Cnados C. (2014). Turismo Gastronómico estrategias de marketing y experiencias de éxito. Zaragoza. Recuperado de: <https://books.google.com.ec/books?id=N8Y1K2fwCnYC&printsec=frontcover&dq=turismo+gastronomico&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwiej9f5jerMAhUHIR4KHaBiCNEQ6AEIlzAA#v=onepage&q&f=false>
- Fusté, F. (2016) Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit, Volumen 1* (N° 24), pag (07-08). Recuperado de:

- http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S079736912016000100001&lng=es&tlng=es.
- Goyes. J. P. (2019). Estudio de la gastronomía y cultura de las huecas en el cantón Riobamba Provincia de Chimborazo. Recuperado de: <http://45.238.216.28/bitstream/123456789/10276/1/PIUAESC011-2019.pdf>
- Guerrero, Pilaquinga & Guerrero, C. (2021). La revalorización de la identidad cultural: Un análisis retrospectivo de las principales culturas del Ecuador. *Revista Cientific*, 6(21), 336–355. Recuperado de: <https://doi.org/10.29394/Scientific.issn.25422987.2021.6.21.18.336-355>
- Inga. C.F., Cruz M. P. (2020). Patrimonio cultural inmaterial como factor del desarrollo turístico del cantón Colta, provincia de Chimborazo. *Kairós*. Volumen (3). p. 37
- LORSA (2019). *Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*, 1ra ed.
- Malo, C. (2014) Patrimonio Cultural. *Universidad Verdad, Volumen 1* (N° 64), pag (21-22).
- Medina, J. et al. (2014) *Prospectiva y política pública para el cambio estructural en América Latina y el Caribe*, 1ra ed. Libros de la CEPAL, N° 129
- Ministerio Coordinador de Patrimonio (2017). *Introducción al Patrimonio Cultural*, 1ra ed. Editorial Noción, Presidencia de la República del Ecuador.
- Paredes, (2019). La memoria y la tradición oral en la formación del conocimiento. Una mirada al desarrollo de la identidad cultural. *Rehuso*, 4(2), pag. 25-35. Recuperado de: <https://revistas.utm.edu.ec/index.php/Rehuso/article/view/1735>
- Robalino R. I., (2017). Ruta gastronómica de los poblados de Guano, Alausí y Huigra ubicados en la Provincia de Chimborazo. Recuperado de: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/7241/1/UDLA-EC-TLG-2017-25.pdf>
- Ruiz y Cadénas (2005) ¿QUÉ ES UNA POLÍTICA PÚBLICA? *IUS Revista Jurídica*. Volumen 1 (Edición especial) pag 3.
- Tellería T. (2009). Estrategia de Animación Socio Cultural para el proceso de rescate, conservación y difusión del Patrimonio Cultural en la comunidad “La Paila” en el municipio de San Cristóbal, en la zona del Plan Turquino. Pinar del Río.

Recuperado de: <http://200.41.82.22/bitstream/10469/1406/1/TFLACSO-2009TTI.pdf>

Unigarro (2010). *Introducción al Patrimonio Cultural, 4ta ed.* Editorial Ministerio de Cultura Cartografía de la Memoria, Publicación y edición auspiciadas por el Ministerio de Cultura del Ecuador.

Varese M. G. (2018). La influencia de la globalización en las cocinas locales: un análisis del campo de la gastronomía en Quito. Recuperado de: <http://200.41.82.22/bitstream/10469/14688/2/TFLACSO-2018MGV.pdf>

UNESCO (2020). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003* (Edición 2020). https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-_2020_versionSP.pdf