



Universidad Católica de Santiago de Guayaquil

Examen Complexivo

Previa a la obtención de grado de

Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras

Título:

**LA GASTRONOMIA COMO PARTE ACTIVA DEL ATRACTIVO TURISTICO
EN EL ECUADOR**

Elaborado por:

Carlos Adolfo Sánchez Álvarez

Coordinador del Proceso de Titulación

Ing. Eduardo Guzmán Barquet, Mgs

Guayaquil, 28 de Abril de 2015

Contenido

| | |
|---|----|
| LA GASTRONOMIA COMO PARTE ACTIVA DEL ATRACTIVO TURISTICO EN EL ECUADOR... 2 | |
| Introducción..... 2 | 2 |
| Abstract..... 2 | 2 |
| Antecedentes de la Gastronomía. 3 | 3 |
| Turismo Gastronómico 6 | 6 |
| Objetivos y Características del Turismo Gastronómico 7 | 7 |
| El Turismo Gastronómico en el Ecuador..... 9 | 9 |
| Las Rutas Gastronómicas y su desarrollo en Ecuador..... 11 | 11 |
| Conclusiones 12 | 12 |
| Bibliografía 13 | 13 |

LA GASTRONOMIA COMO PARTE ACTIVA DEL ATRACTIVO TURISTICO EN EL ECUADOR

Introducción

La gastronomía en la actualidad se presenta como una de las tendencias modernistas en lo que se refiere a alimentación. Básicamente, el alimentarse hoy constituye un ritual que incluye no solo el alimento como base sino también todo un bagaje cultural detrás de ello, y que es capaz de atraer corrientes turísticas con la finalidad de degustarlo in situ. La relación de la misma entonces, no pasa desapercibida en el turismo puesto que es el encuentro entre costumbres plasmadas en un plato, el cual por el mismo contará su historia y se convertirá en toda una experiencia. Ante ello es importante el rescate de los valores gastronómicos nacionales para que también puedan ser parte de la oferta y que realmente encuentre al visitante con esa cultura culinaria ancestral que permita disfrutar a plenitud las maravillas del Ecuador

Palabras Claves: Gastronomía, Turismo, Cultura, Atractivo

Abstract.

The cuisine is presented today as one of the modernist trends in relation to food. Basically, eating is now a ritual that includes not only food but also a cultural baggage behind it, and is able to attract tourist flows in order to taste it in situ. The relationship then, does not go unnoticed in tourism since it is the encounter between customs reflected on a plate, which at the same tell its story and become an experience. That is why it is so important to rescue the heritage of the national gastronomic values so they can be part of the offer and generates that encounter between the visitors with the culinary ancestral culture so it may allow them to enjoy the wonderful of Ecuador.

Keywords: Gastronomy, Tourism, Culture , Attractive

Antecedentes de la Gastronomía.

La gastronomía es tan antigua como el ser humano. La historia relata que la misma es parte integral del conocimiento del hombre al distinguir los alimentos según sus texturas y funcionalidad. Según el diccionario de la Lengua Española, el término se deriva del griego “gastro” que se refiere al estómago, “nomos” a regla y el sufijo “ia” que quiere decir arte. En este sentido es el arte de la regla del estómago que explicándolo con sentido se refiere a “a la cualidad de preparación del estómago” (Real Academia Española, 2015).

Fernández (1998) menciona que a lo largo del tiempo se ha ido desarrollando la ciencia de preparar alimentos, siendo este arte importante puesto que aquellos sabores distinguidos de ciertas regiones del mundo comenzaron a condesarse en un solo arte que atraía a los más finos paladares. La evolución de la sociedad hacía notar la diferencia entre un alimento crudo y uno cocinado al fuego, como lo empezaron a hacer los romanos quienes enriquecidos por el encuentro con diferentes culturas a lo largo de sus campañas de conquista, pudieron aprender ciertos estilos de preparación y el uso de ingredientes que traían de aquellos territorios. Célebres romanos como Lúculo¹ y Marco Gavio² desarrollaron el arte de la gastronomía, atribuyéndole a este último la redacción de lo que sería el primer recetario de cocina en el cual se contaban las historias del lugar del ingrediente que hacía el plato más exótico.

En la época del Imperio Romano, los banquetes eran muy fastuosos, dependiendo de su tamaño era el poderío del romano político o acaudalado. Se contrataban cocineros expertos que supieran el arte del “asado” que consistía en no solo cocinar a fuego el ave o res, sino utilizar los jugos que estos destilaban para la preparación de salsas que acompañen la porción de carne. Estos eventos culinarios gozaban de fama y atraía a muchas personas de los alrededores para experimentar el Banquete Romano (Javier Ramos, 2012).

¹ Militar romano que al retiro se dedicó a vivir de manera extravagante preparando grandes cenas con manjares extravagantes y extraños regando su fama por toda Roma cenando una sola vez al día pero con derroche de manjares.

² Romano, estudioso de la comida quien se dedicó a la confección de platos con los ingredientes más extraños o extravagantes que incluían vísceras de aves.



Imagen No 1: Romanos asando un ave
Fuente: Biblioteca Nacional de Paris – Francia
Dominio Público

En la época del renacimiento, la gastronomía alcanza un nivel más representativo ya que comienza a formar parte de la identidad de ciertos territorios llegando a ser parte de la cultura. En este período, los viajes a las “indias” y al oriente trajeron consigo especias, granos y polvos que le daban un sabor diferente a los alimentos llegando a destacar la comida Veneciana la cual utilizaba la mostaza o la nuez como base de sabor en alimentos exquisitos. A esto se sumó el descubrimiento de América que trajo consigo alimentos jamás vistos en Europa tales como maíz, pimienta y el cacao que consistió en la base de la repostería y la chocolatería (Fernández, 1998).

Ya en la edad moderna, este arte culinario contaba ya con una robustez tal que empezaron a erigirse expertos “gastrónomos” que comenzaron a establecer la oferta de alimento en un solo lugar. Es así que en Francia aparecen los primeros restaurantes y con ello también la investigación gastronómica elaborando valiosos documentos que incluían técnicas de conservación, cocción y servicio. El desarrollo del Turismo con el Inglés Thomas Cook, que con su producto “Le Grand Tour” llevaba a los turistas a estos restaurantes a degustar la famosa cocina francesa que ya se proyectaba en Europa como uno de los baluartes del Turismo (Leonard & Lickorish, 2001).

La British Broadcasting Corporation (2012) en su edición en línea de Food and Knowledge Beta hace referencia que en esta misma época, aquellos palacios urbanos comienzan a ofertar de manera formal hospedaje, el mismo que se presentaba incompleto al no incluir un “potaje”. Sin embargo el estilo y elegancia del lugar tenía que estar acompañado de una buena alimentación. Auguste Escoffier³, considerado el Padre de la Gastronomía Hotelera, junto con César Ritz crean la oferta gastronómica hotelera la cual se esparció rápidamente por Europa llegando inclusive a América.



Foto No 1: Escuela de Cocina de Auguste Escoffier
Recuperado de: <http://www.bbc.co.uk/food/0/20123168>

En este recorrido por la historia, se puede evidenciar la importancia de la gastronomía y su relación con el turismo. El legado dejado por los expertos en la cocina ha llevado consigo una ruta de evolución, de tal manera que el arte de la cocina se vuelve tan atractivo para los visitantes generando corrientes para conocer de cerca y experimentar el sabor que distingue la zona, la forma de vida, etc.

³ Cocinero Francés estudioso de las conservas en lata debido a que prestó sus servicios como cocinero del ejército francés. Se asoció con Cesar Ritz y crearon el Hotel Savoy en 1890 de gran renombre en Inglaterra.

Turismo Gastronómico

Avanzando en el tiempo la evolución turística, que se catapultó a raíz del desarrollo de la aeronáutica, va tomando un rol importante en la sociedad puesto que al acortar las distancias es mucho más propicio el encuentro cultural. En este sentido, comienza la ola de turismo masivo que va encontrando diferentes nichos de mercados en los cuales cada motivación va encontrando su espacio y el de los degustadores de alimentos no era la excepción. (Leonard & Lickorish, 2001)

Esta motivación turística cuenta también con un antecedente, ya que los primeros “gastronomers” aparecen en el Siglo XVIII quienes eran personas especialistas en sabores que se dedicaban a clasificar a los restaurantes, siendo de gran preferencia la cocina francesa (Larouse, 2006).

Puig (2006) sostiene que en el desarrollo de esta tendencia, se crearon las primeras rutas gastronómicas en Europa en la que se remarcaba especialmente un producto final con materias primas propias de la región tales como la Ruta del Jamón Ibérico, La Ruta de los Quesos de Cabra, La Ruta de los Vinos, etc. que atraían a los visitantes a que cual sea la motivación que tuvieran para su desplazamiento era necesario experimentar dicha alimentación como parte de la bitácora de viaje. La incidencia de esto es tan compleja en el sentido que este factor constituía en una tendencia de marketing que dinamizaba la economía local a través del consumo de los productos y hospedaje en algunos casos.



Imagen No: 2: Publicidad de la Ruta del Jamón Ibérico – España

Fuente: rutadeljamoniberico.es

Objetivos y Características del Turismo Gastronómico

En este análisis, podemos observar entonces la importancia de los alimentos como parte del atractivo turístico de una localidad. De hecho una de las experiencias más significativas del viaje y que se recuerda por mucho tiempo es la comida, lo que ha valido como referente a la hora de seleccionar un destino y de allí que es importante que no solo un factor aislado, sino que también contribuyan ciertos aspectos como la organización, limpieza e higiene de estos lugares que fortalezcan esa imagen de destino turístico gastronómico.



Foto No 2: Feria Gastronómica Peruana

Fuente: RPP noticias Perú

Los objetivos del turismo gastronómico pueden ser variados ya que dependen esencialmente de las características del lugar y de la cultura. Sin embargo se puede decir que el objetivo principal del mismo es la promoción del lugar a través de ciertos alimentos característicos que son la base de la creación de las rutas. Barrera (2006) menciona que si bien el alimento no es la principal motivación del desplazamiento constituye un enorme valor agregado al destino. El consumo del alimento no solo es eso, es también adquisición de productos

elaborados en fincas, haciendas, casas artesanales y de artificios para su consumo como vasijas, vasos, etc. En sí se constituyen en verdaderos “souvenirs” de la localidad.

La clasificación de las rutas gastronómicas se da según sus tipologías y se detalla a continuación:

- Rutas Gastronómicas por productos: La cual se trata de un recorrido organizado donde hay un ingrediente principal como queso, vinos, jamón, etc.
- Rutas Gastronómicas por plato: Este recorrido es sobre un plato elaborado con ingredientes propios o algún tipo de técnica especial en la preparación como por ejemplo: ceviches, paellas, sopas, etc.
- Rutas étnico – gastronómicas: Las cuales son más estructuradas puesto que no se trata de una cultura propia pero si introducida y aceptada en la localidad. Un ejemplo claro de ello es la Ciudad de New York en Estados Unidos donde se puede degustar de recorridos gastronómicos por los barrios chinos, italianos, árabes, etc.

(Barrera, 2006)

A esto, también se suma el rescate de valores culturales como se puede apreciar en el agroturismo. Según Montoya (2005) este efecto es vital para mantener vivas las tradiciones de conglomerados rurales generando alternativas económicas que eviten esa inmigración a las grandes ciudades. La incorporación de la gastronomía a la actividad turística, cualquiera que sea, conseguirá el enriquecimiento del destino.

En este sentido, la integración del turismo gastronómico en el agroturismo es fundamental para estructurar recorridos que incluyan la siembra y cosecha de los productos, la elaboración artesanal de un ingrediente o alimento y en algunos casos la evolución de las técnicas de elaboración y cosecha que consoliden la cultura productiva del agro, que fortalezca la identidad de la comunidad y que sea un efecto positivo en la creación de economías alternativas para las familias agrarias o rurales.

El Turismo Gastronómico en el Ecuador

Actualmente, el Gobierno Ecuatoriano ha realizado enormes esfuerzos para colocar al país en la órbita turística mundial con diversas campañas de marketing y sensibilización en el plano local. En lo que respecta a la gastronomía también ha emprendido esa campaña para hacer de la Gastronomía un atractivo turístico.

Según la página web del Ministerio de Turismo del Ecuador (2013), la riqueza pluricultural es la base de oferta alimentaria ecuatoriana puesto que los ingredientes son los representantes principales de esa herencia, y que en el país se diferencia por las localidades. Sin embargo se suma también el hecho histórico de haber sido conquistados por los Europeos quienes también dejan un legado que se mezcla con lo autóctono y que se define como “comida criolla”

Esto le ha valido entonces, para ser nominado a un premio turístico por su riqueza cultural y su demanda en los visitantes que optan por el turismo gastronómico como actividad complementaria a sus motivos principales de visita. Los especialistas en cocina, tanto nacionales como extranjeros, han sentado bases para estructurar un producto que este a nivel de las exigencias exquisitas de los turistas poniendo el toque gourmet a los platos preparados que se diferencian en sus ingredientes, como el pescado, tubérculos, granos hasta los ingredientes más exóticos como los gusanos, ranas que se acompañan con la yuca.

Quito se ha proyectado como una de las ciudades más visitadas de América Latina, y con mucho merecimiento ha ostentado ese nombre puesto que su legado cultural material e inmaterial está presente en cada espacio y los visitantes pueden ser parte de esa experiencia. En torno a la gastronomía, conserva ese legado prehispánico de ingredientes que eran la base de la economía popular como los granos y el cuy.

La influencia del barroco no solo se dio en las artes sino también en la alimentación ya que los españoles modificaron ciertas recetas puesto que desconocían las propiedades de ciertos ingredientes o porque simplemente no estaban habituados como es el caso del hornado, que es una adaptación del “cochinillo madrileño”

Cada espacio tiene su especialidad y las provincias del Ecuador se caracterizan por esos alimentos que atraen corrientes turísticas ávidas de experimentar un sabor diferente. Actualmente se ha desarrollado a lo largo del país rutas gastronómicas que en diferente tipología se han institucionalizado para atraer mercados y presentarse como una actividad económica alternativa para los pobladores y de allí la responsabilidad de cada organismo o comuna de mantener la tradición y la difusión de la gastronomía apoyado de los entes gubernamentales correspondientes.



Imagen No 3: Guía Gastronómica del Puyo
Fuente: vivepastaza.com

Las Rutas Gastronómicas y su desarrollo en Ecuador

En estos últimos años, como ya he mencionado anteriormente, el turismo en el Ecuador ha tomado una madurez significativa que no solamente va desde una publicidad estructurada, acorde a mercados internacionales; sino también al rescate de los valores culturales que demanda el visitante para poder realmente llevarse la experiencia del sitio turístico.

Es así, que a manera de ejemplo particular para poder aterrizar el análisis de este documento, se puede tomar lo realizado en la Provincia del Guayas, en donde tanto la Municipalidad como la Prefectura han realizado actividades para fortalecer este segmento y que ha tenido muy buena aceptación tanto entre nacionales como extranjeros que les ha tocado vivir esa experiencia.

Una de las particularidades que se evidencia en el diario vivir dentro de la gastronomía es que muchos de los extranjeros quedan fascinados con ingredientes que no son, o muy comunes o demasiado costosos en su medio, como es el caso de los mariscos especialmente cangrejo y camarones. La Prefectura del Guayas constantemente realiza festivales de comidas como gancho generador de demanda de su “Ruta del Pescador” y de incluir recorridos que puedan bien acoplarse con otros atractivos.

Como referencia de lo anteriormente expuesto, se puede mencionar al Cantón Naranjal que tiene como especialidad el cangrejo, el mismo que tiene alta demanda entre turistas nacionales y extranjeros y que a su vez se promociona como turismo de aventura con sus recorridos a las cascadas. Mención especial también tiene el Cantón Nobol que sostiene su gastronomía como base y aliado especial la tradición religiosa que acompaña el entorno que motiva las visitas al lugar.

Es en base a experiencias propias y de conocidos, la Comida Ecuatoriana está ganando espacios importantes dentro de los atractivos turísticos y la difusión que se realiza, evidencia una estructura mucho más organizada con objetivos específicos dentro de una planificación turística.

Conclusiones

En base a la metodología anteriormente expuesta, actualmente no se ha trabajado en el diseño de una ruta específica con una identidad que sea un atractivo turístico complementario o de oferta gastronómica. No se pretende tampoco decir que no hay nada, pero sí falta el aterrizar en un espacio físico o que al menos pueda tener una localización.

En este sentido, el turismo gastronómico debe integrar a las localidades con los visitantes para que verdaderamente se constituya en un atractivo turístico y que no sea aislado puesto que es parte de la cultura de una región. Si bien es cierto la oferta hotelera ha fortalecido la cocina ecuatoriana con toques gourmet, el sentido de esta modalidad de turismo es acercar al visitante con el ambiente, con sus ingredientes y con su esencia...puesto que detrás de un plato siempre hay una historia.

El turismo es un eje integrador y como tal no puede tener una sola visión. En la actualidad existe un gran interés en fortalecer las tradiciones gastronómicas locales, como en un momento se dio aquí en la ciudad de Guayaquil cuando El Diario El Universo en el año 2014 levanto información acerca de los recorridos o “huecas” tradicionales. Sin embargo no se debe olvidar que toda iniciativa debe siempre tener un método o una estructura para que realmente sea funcional y no quede simplemente en una buena iniciativa. La Gastronomía es arte, pero no debe dejar de lado la tradición, la experiencia y la cultura.

Bibliografía

- Barrera, E. (2006). *Turismo rural: Nueva ruralidad y empleo rural no agrícola*. Montevideo: Cintefort/OIT.
- BBC. (2 de Noviembre de 2012). *Food, Knowing and Learning*. Obtenido de <http://www.bbc.co.uk/food/0/20123168>
- Fernández, J. (1998). *Arte efímero y espacio estético*. Barcelona: Artrophos.
- Javier Ramos. (28 de Marzo de 2012). *Arquehistoria*. Obtenido de <http://arquehistoria.com/banquetes-romanos-autenticos-festines-5638>
- Larouse, D. (2006). *Larousse gastronomique*. Madrid: Larouse.
- Leonard, J., & Lickorish, J. (2001). *Una Introducción al Turismo*. Madrid: Síntesis.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (9 de Enero de 2013). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Puig, A. (2006). *Los Nuevos Negocios Turísticos*. Madrid: Valetta Ediciones.
- Real Academia Española. (2015). *Diccionario en línea*. Obtenido de http://buscon.rae.es/drae/?type=3&val=Gastronom%C3%ADa&val_aux=&origen=REDRAE